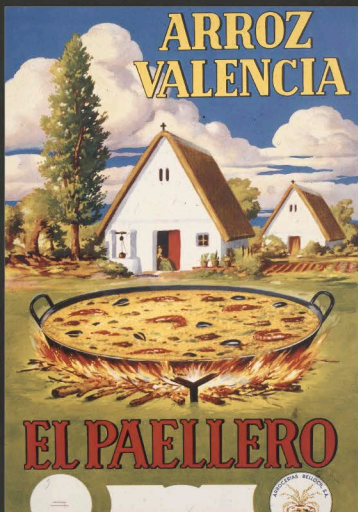
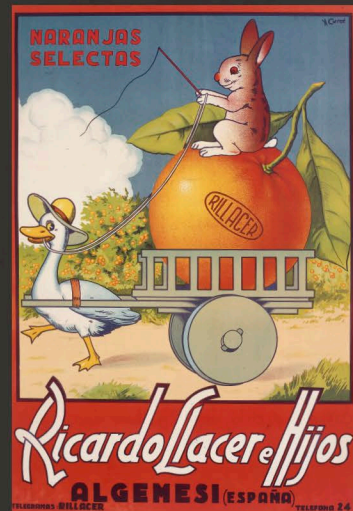
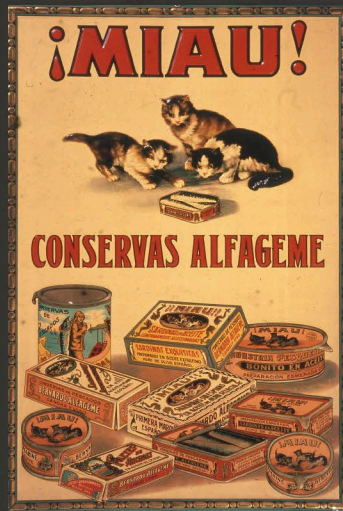


Alimentos con historia

Ismael Díaz Yubero



Alimentos con historia

Ismael Díaz Yubero



Alimentos con historia

Texto: Ismael Díaz Yubero

Ilustraciones: Colección de carteles de Carlos Velasco Murviedro

Coordinador de la edición: Ángel Juste Mata

Edita: Mercasa
Paseo de La Habana, 180. 28036 Madrid
www.mercasa.es

Diseño y realización: Qar Comunicación, S.A.

Impresión: Gráficas Jomagar, S.L.

Depósito Legal: M-30225-2019

Madrid, septiembre de 2019



Índice

| | |
|---|-----|
| Cultura alimentaria | 5 |
| La historia de los alimentos es la historia de la humanidad | 7 |
| Del trigo al pan y otras harinas | 9 |
| Arroz | 23 |
| Pastas alimenticias | 35 |
| Legumbres | 47 |
| Frutas y frutos | 59 |
| Hortalizas y verduras | 73 |
| Leche y productos lácteos | 85 |
| Helados | 95 |
| Carne de vacuno | 107 |
| Carne de ovino y caprino | 119 |
| El cerdo, su carne y sus chacinas | 131 |
| Huevos, pollos y otras aves | 145 |
| Pescados y mariscos | 157 |
| Conservas de carnes, pescados y vegetales | 169 |
| Aceite de oliva | 181 |
| Azúcar, miel, dulces y repostería | 193 |
| Especias y condimentos | 207 |
| Chocolate | 219 |
| Té, café y otras infusiones | 231 |
| Gaseosas y refrescos | 245 |
| Cerveza | 257 |
| Vino | 271 |
| Aguardientes y licores | 289 |

Cultura alimentaria

José Ramón Sempere. Presidente de Mercasa

Mercasa tiene, de cara al futuro, un objetivo estratégico básico: liderar la aportación de valor a la cadena alimentaria, potenciando la Red de Mercas, con excelencia en la gestión, facilitando la competitividad, la alimentación saludable, la transparencia y la responsabilidad social. Todo ello, bajo el paraguas de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) que marca la Agenda 2030 de Naciones Unidas.

Nuestro compromiso con estos objetivos se extiende por toda la actividad de Mercasa y nos lleva a considerar también que la creación y divulgación del conocimiento sobre la cadena alimentaria es una herramienta más, y de primer orden, en la aportación de valor.

Con esta intención surge la idea de iniciar una nueva aventura editorial, bajo el sello común de “Cultura alimentaria”, que nace con este primer título Alimentos con historia y la previsión de ir abordando, a medida que sea posible, nuevos temas en el futuro.

Entre las varias acepciones de la palabra cultura que recoge el diccionario de la Real Academia Española, hay una que la define como “conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial en una época, grupo social, etcétera”.

Si partimos de esa definición y le añadimos el adjetivo alimentaria, tenemos el marco perfecto en el que queremos situarnos.

En cuanto a la dimensión del concepto, está claro que cuando hablamos de cultura alimentaria estamos hablando de todos los aspectos que inciden en la producción, la transformación, el comercio y el consumo de alimentos.

Porque cultura es agronomía, gestión y explotación de los recursos naturales, sostenibilidad, economía, comercio, nutrición, educación, gastronomía y también, hay que decirlo, el sabor y el gusto por los alimentos, además del uso social de compartir la hora de comer, dentro y fuera del ámbito familiar.

Todo ello, en nuestro caso, reforzado por los hábitos propios de otra cultura, la mediterránea, que tiene vínculos muy potentes compartidos con la cultura alimentaria.

Los tiempos modernos en que vivimos, en términos generales, llevan por un lado hacia la segmentación extrema del estudio y el enfoque de la realidad; coincidiendo, por paradójico que resulte, con una simplificación también extrema en la divulgación del conocimiento y las ideas, resumido todo ello en mensajes cortos, impulsos de consumo rápido, que en muchas ocasiones se divulgan, perciben, consumen y olvidan a velocidad de vértigo, con una dificultad cada vez mayor para dejar poso y terminar convirtiéndose con ello en cultura.

En esta realidad incuestionable y todavía en evolución se empiezan a notar, sin embargo, tendencias paralelas que apuestan por impulsos que en términos de comunicación podemos considerar transmedia: pensamiento reposado, contrastado, explicado con la extensión necesaria, y divulgado en soportes que no renuncian a ninguna alternativa: editando libros y publicaciones periódicas, realizando audiovisuales, aprovechando las múltiples opciones que ofrecen las redes sociales.

Todo es útil para poner en valor la cultura alimentaria. Como también es importante que la observación del presente y la predicción del futuro tengan siempre en cuenta de dónde venimos.

A ello quiere contribuir la edición de este libro Alimentos con historia, en el que su autor, Ismael Díaz Yubero, convertido él mismo con su experiencia en un referente de cultura alimentaria, explica con detalle los orígenes y evolución de cada alimento, en unos textos ilustrados con carteles publicitarios de la colección de Carlos Velasco, que son también un referente destacado de la cultura alimentaria y comercial previa a la transformación audiovisual y tecnológica del mundo.

La historia de los alimentos es la historia de la humanidad

Ángel Juste Mata. Director de Comunicación de Mercasa

La mayoría de los estudios sobre la historia de la alimentación acaban concluyendo, de una u otra forma, que en realidad se trata siempre de una historia del hambre, de las dificultades históricas hasta tiempos recientes –y aún hoy en muchas zonas del mundo– para acceder con regularidad a alimentos suficientes y razonables para una vida saludable.

A lo largo de la historia, con sus matices pero en todas las épocas y partes del mundo, las mayoritarias clases populares han tenido que enfrentarse siempre al dominio de las élites minoritarias y poderosas para poder alimentarse.

Ya sea luchando por el acceso a la tierra y la posibilidad de cultivar, ya sea vendiendo su fuerza de trabajo en duras condiciones como proletariado industrial, la cuestión era que comer, lo que se dice comer en condiciones, históricamente era un privilegio de las clases más pudientes.

Una realidad que, a pesar del progreso de las últimas décadas, ni puede darse por resuelta con carácter universal en todos los países ni siquiera en todos los grupos sociales dentro de los países con mayor nivel de renta general.

Esta dimensión económica y social de la historia de la alimentación tiene también, en consecuencia, un reflejo directo en la historia propia de los alimentos y de su combinación a la hora de cocinarlos.

En este punto, la historia de la alimentación, de los alimentos y en lo que llamamos gastronomía se transforma en una historia del ingenio y la imaginación para sacar de donde no hay, multiplicar recursos escasos y conseguir que sea cierta la afirmación solidaria, muy escuchada en los hogares españoles, de que donde comen cuatro, comen cinco.

Por todo ello, cuando como en este libro de Ismael Díaz Yubero se aborda la historia de los alimentos, comprobamos la enorme capacidad de experimentación de todas las sociedades con las plantas y los animales, por resumir en estas dos grandes familias todo lo que se puede obtener de la tierra y el mar para llevarse a la boca.

Experimentación y globalización. Porque otra gran evidencia que se desprende de la historia de los alimentos es la gran facilidad con que han viajado por el mundo de la mano de guerras, conquistas y aventuras de todo tipo y en todas las épocas.

Y adaptación, porque siempre que el clima y las condiciones agronómicas lo permitían, la producción de los alimentos se fue extendiendo por el mundo, aun con plantas, árboles y animales inicialmente extraños en muchas zonas.

Y donde no era posible obtenerlos de forma directa, para eso estaban las grandes rutas comerciales transcontinentales y nuevamente la imaginación para conservar y transportar alimentos perecederos antes del frío industrial.

La historia de los alimentos está llena, por tanto, de referencias cruzadas con los acontecimientos generales de la humanidad. Ismael Díaz Yubero, uno de los mayores y mejores divulgadores españoles sobre alimentación, nos ofrece en este libro información más que abundante, con miles de pequeñas historias que despiertan nuestra curiosidad y nos ilustran sobre qué hay detrás de cada alimento.

Ilustración en forma de texto que se ve reforzada con las ilustraciones en forma de carteles publicitarios a lo largo del libro, procedentes de la colección del profesor Carlos Velasco, que ha dedicado buena parte de su vida a recopilar ejemplos maravillosos de la época dorada de la publicidad impresa, desde finales del siglo XIX hasta mediados del XX con la llegada de la televisión y otros soportes audiovisuales.

Como responsable de las publicaciones de Mercasa, es un orgullo poder compartir con ellos esta iniciativa editorial, que pretende abrir un nuevo territorio de conocimiento y divulgación sobre todo aquello que, en la más amplia acepción del término, pueda considerarse cultura alimentaria.

Del trigo al pan y otras harinas



Pan BOMBÓN

[1953]. Papel offset y litografía sobre cartulina. 69,5 x 49 cm.

Cuando la humanidad ya disponía de frutas, verduras, cereales, legumbres, carne, pescado, salazones, quesos, aceite y vino, todavía no tenía pan. Conocía los cereales y además sabía que para utilizarlos había que molerlos, porque el aparato digestivo humano digiere muy mal los granos que se recogían de plantas que crecían y se desarrollaban espontáneamente, pero transformados en harina son perfectamente asimilables y por eso su utilización en papillas, diluidos en agua, fue un alimento muy temprano de la humanidad.

Unos cinco o seis mil años antes de nuestra era se produjo una mutación del trigo silvestre, que hizo que las espigas tuvieran unos granos más grandes. Sucedió en Mesopotamia, en la franja comprendida entre el Tigris y el Éufrates, en lo que hoy conocemos como Irak. Los agricultores utilizaron estos granos para plantarlos y domesticar la especie, perpetuando su cultivo. La siembra de las nuevas semillas se extendió por Siria, Jordania y Turquía, y como por entonces también se domesticaron las primeras especies animales, especialmente ovejas y cabras, se produjo el asentamiento de pueblos que hasta entonces habían sido nómadas. Los granos de cereales se impusieron hasta el punto de que, según algunos historiadores, nuestra dentición, que es exclusiva del ser humano, tiene caracteres de los animales carnívoros, pero también de los granívoros.

La proximidad relativa al valle del Nilo hizo que el trigo no tardase mucho en encontrar un hábitat propicio, porque la fertilidad de estas tierras, favorecidas por las crecidas del río, hizo que este cereal se desarrollase y mejorase en sus cualidades organolépticas. Desde Egipto pasó a las civilizaciones del Egeo, que pronto comprendieron que su importancia merecía un tratamiento especial, y los griegos lo pusieron bajo la protección de la diosa Deméter. Desde allí, merced a las relaciones comerciales que ya existían, llegó a Roma, en donde se encomendó a la diosa Ceres su protección y, como el resultado fue satisfactorio, el trigo y los otros granos de la familia fueron clasificados desde entonces como cereales.

Según García Curado en su libro *Al pan, pan*, una cosa es el cereal, otra el pan y otra la levadura, y mantiene que estos tres descubrimientos, que son importantísimos en la historia de la humanidad, están separados en el tiempo por “muchísimos miles de años”. Todo parece indicar que desde que se empezó a cultivar el trigo hasta que se consiguió el primer pan, pasaron nada menos que veinte mil años, pero durante este tiempo el cereal apuntó maneras para alcanzar el privilegio de ser pan, lo que se traduce en los diferentes y variados intentos que hizo la humanidad para conseguirlo.

Es casi seguro que los granos de trigo machacados con una piedra y diluida la harina resultante en agua constituyesen una papilla comestible y apreciada. Como el cereal se conserva muy bien y podía almacenarse con la única condición de colocarlo en un sitio seco, pasó a ser alimento habitual de las sociedades que lo cultivaban. Es muy posible que alguna papilla se secase y que adquiriese consistencia suficiente como para poder ser cogida con los dedos e ingerida directamente. El producto gustó, las gachas iniciales, colocadas al sol, seguramente sobre una piedra o en un recipiente de base ancha, puesto en cenizas aún calientes, se convirtiese en la primera torta que, aunque ha pasado mucho tiempo, fue muy similar a las que hoy siguen apreciándose y elaborándose en algunas tribus africanas, que por otra parte son muy similares a los actuales *lavash* árabes, las *pitás* griegas, los *roti* indios, las *tortillas* mexicanas o el *carasau* sardo.

El paso de gachas a panes planos y muy delgados se extendió pronto, porque además de ser muy nutritivos tenían la ventaja de que podían transportarse fácilmente. Hay una cita en la Biblia que relata la orden de Abraham a su esposa que literalmente dice: “Amasa flor de trigo con leche y cuécela al rescoldo de unas brasas”, que es una referencia sucinta a una comida que estaba muy extendida en aquellos tiempos. Seguramente el método se fue perfeccionando y es posible que al elaborar cerveza, que en definitiva en su origen era un pan líquido, se hiciese partiendo de una papilla densa, casi sólida y sin haberlo buscado se produjese una fermentación, con lo que la masa creció y tras calentarla se apreció que su sabor era más agradable, que había cambiado la textura y el producto resultante era más esponjoso.

Los primeros panes sumerios y egipcios

Aunque sin que esté totalmente demostrado, hay indicios suficientes de que los primeros panes fermentados se hicieron en Sumeria y allí lo aprendieron los egipcios, que perfeccionaron el método, pero sobre todo sistematizaron la producción e hicieron que el pan se convirtiese en un alimento primero frecuente, después habitual y finalmente básico en la alimentación. Pero no fue solo un alimento, porque llegó a convertirse en moneda, como lo demuestra la fijación de salarios que, en algún caso, se cuantificaron en *tres panes y dos ánforas de cerveza*. Hay relatos que hacen referencia al malestar de los trabajadores cuando se sustituía parte del salario en forma de pan por otras mercancías, porque en las clases inferiores el pan se había convertido casi en el único alimento al que se tenía acceso.

Los primeros panes se cocieron sobre rescoldos, a veces enterrándolos en tierra, sobre la que se encendía un fuego, pero más tarde se inventaron los primeros hornos, contruidos con adobes hechos con el limo del Nilo. Tenían forma de diábolo, con dos cavidades separadas, una inferior en la que se hacía el fuego y la superior en la que se colocaba la masa que finalmente se convertiría en pan. Además de los hornos de distinto tamaño, en función de que la actividad fuera doméstica o comercial,

se han encontrado panes en tumbas diversas y entre ellas destaca la del faraón Mentuhotep II. También de la misma época son los restos de una panadería encontrada en las proximidades de la Esfinge de Guiza.

Las tierras próximas a la ribera del Nilo, las que se inundaban periódicamente y se enriquecían con la materia orgánica incorporada, fueron básicas para que el cultivo de diversos cereales, y sobre todo de trigo, fuese una fuente de alimentos. En esta incipiente agricultura se produjeron mutaciones, se fijaron tipos, se seleccionaron y perfeccionaron variedades y desde allí se difundió el trigo y la producción de pan por todo el mundo. Diversos jeroglíficos y algunas esculturas, generalmente de bronce, reproducen diferentes tareas agrícolas, de amasado y de venta de panes. El calendario egipcio tiene tres divisiones que son *ajet* (inundación), *peret* (siembra) y *shemu* (recolección), lo que demuestra la dependencia que tenían las producciones en la alimentación e incluso en la vida económica y social.

Los egipcios además descubrieron, y describieron, que aunque se hacían panes con diversos cereales los mejores eran los de trigo y después los de centeno, porque tenían la posibilidad, debido a su contenido en gluten, de evitar que los gases formados durante el proceso, basado en la fermentación, se escapasen y se pudiesen formar las burbujas interiores, los “ojos” que hacían que los panes elaborados con estos cereales fuesen más blandos y esponjosos. Había diversidad de panes, porque además de los básicos, que consumían las clases más bajas, también los había que se elaboraban con otros cereales, sobre todo mijo, centeno o cebada, y además existía la posibilidad de encontrar en las más señaladas fiestas refinadas piezas enriquecidas con miel, leche o huevos.

Más tarde, los egipcios transmitieron el secreto de la panificación a los judíos, que produjeron una especie de hogaza redonda, a la que se le atribuía un importante significado religioso. El panadero gozaba de gran prestigio, sobre todo el que gestionaba el horno público, que era responsable de la calidad de la masa madre que estaba a disposición de los diferentes panaderos.

Grecia y Roma

Cuatrocientos años antes de Cristo no se sembraba trigo en Grecia, por lo que el alimento que les habían enseñado a hacer los egipcios era elaborado casi exclusivamente con cebada y solo en contadas ocasiones, para las clases más altas, empleaban trigo procedente de Egipto o de Sicilia. La doctrina de Solón, fomentando el culto a Deméter y en definitiva a la agricultura, propició el cultivo de trigo y la elaboración de nuevos tipos de pan, más sabrosos, esponjosos y apetecibles, tanto que se pensó que los dioses merecían participar de este nuevo alimento y con el aceite y el vino, que ya eran tradicionales, se les ofrecía en algunos rituales.

La fermentación se impuso como práctica habitual, pero tardó en hacerlo, porque como expresó Herodoto 450 años antes de Cristo todavía existía una importante prevención frente a los alimentos fermentados, que se consideraban como un estado previo al de la putrefacción. Para contrarrestar el temor alaba los resultados obtenidos con el pan en Egipto, en donde habían conseguido dominar los efectos de los responsables de la fermentación, es decir las levaduras.

Con el tiempo también en Grecia se convirtió el pan en alimento fundamental, como lo demuestran comentarios de diferentes autores como Ateneo de Náucratis, que habla de la importancia que tenían los panaderos en una sociedad que debía estarles agradecida. Theanos fue un importante panadero, convertido en figura pública, al que mencionan siempre con respeto y a veces con admiración Aristófanes, Antífanos, Platón y otros sabios del momento. El pan se había convertido ya en un alimento fundamental, del que se habla y se ensalza a elaboraciones especiales, como hace Arquestrato de Gela, que en su libro *Hedypatheia*, que significa *Vida de lujuria*, ensalza las virtudes alimentarias del pan de centeno que se hacía en Lesbos.

Imitaron a los egipcios en la construcción de hornos, e incluso los perfeccionaron, con la aportación de una abertura frontal que facilitaba la introducción de diferentes piezas. *Maza* o *matza* era un pan plano y el más frecuente. Se hacía con cebada y era el que todos los días alimentaba al pueblo, pero había otras posibilidades como el *artos*, típico de las festividades; el *keibanitos* que menciona Aristófanes; el *boletus*, que tenía forma de seta de ancho pie y redondeado sombrero; el *streptice*, de forma alargada, y otros muchos más, hasta 72 según Ateneo de Náucratis que escribió el *Banquete de los eruditos*, un relato novelado sobre el mundo literario helénico, en el que alude a diversos personajes, unas veces auténticos como Galeno o Plutarco y otras ficticios, que dan sus recetas.

Entre esas recetas figura una de Crisipo de Tiana, seguramente como homenaje a su publicación *Artokopikos*, que es un tratado sobre el pan, su utilización y la descripción de diferentes tipos como el *plakon* que es pan hecho con harina de centeno, queso y miel, los *kiribanes*, que imitaban en su forma a los senos de Afrodita, el *empetas* con forma de zapato, o el *mulloi* de Siracusa, hecho con harina de trigo y semillas de sésamo y forma del aparato genital femenino, que pretende ser un homenaje a Deméter y a su hija Perséfone.

Hay que destacar que algunos de estos panes eran dulces y antecesores de lo que hoy conocemos como pasteles. El más célebre de los panes griegos según Arquestrato de Gela era tan blanco que “a la etérea nieve vence en candor” pero, tras tan



Levadura CINTA ROJA

LÉRIDA. [1950]. Cartulina offset. 32,2 x 23,8 cm.

de sacrificio, hecho con harina de trigo, queso y huevo cocido, denominado *libum*, que después fue muy bien valorado por las clases sociales más altas.

A pesar de que su entrada en la sociedad romana fue complicada terminó imponiéndose como alimento fundamental, y poco antes del nacimiento de Cristo, ya en el reinado de Augusto, había más de tres centenares de panaderías en Roma, que además debían estar autorizadas y registradas por un organismo profesional, que restringía la apertura de nuevos *formaio*s (hornos), para asegurar que la elaboración se hacía con arreglo a las normas que ellos mismos establecieron.

El prestigio de los panaderos se consolidó hasta el punto de que hoy es posible ver en Roma un curioso monumento junto a Porta Maggiore, una especie de torre formada por tres arcos, erigido a la gloria de los panaderos, que representa las operaciones que debe sufrir el grano de trigo antes de convertirse en pan. Al pie del monumento está escrito y se supone que como dedicatoria a Marcos Virgilio Eurysaces, que era panadero y proveedor oficial de pan. Hasta tal punto creció el prestigio de los panaderos que el dicho "*hacer buen pan*" significaba ser una buena persona y apta para representar al pueblo romano en el Senado o en cualquier institución oficial. Panadero fue un importante y alabado alcalde de Pompeya, llamado Paquius Proculus.

El circo y el pan, "*panem et circenses*" en versión original, ya fue comentado en el siglo I por Juvenal que, en su *Sátira X*, describe las costumbres de los emperadores romanos, y en concreto de Julio César, de regalar al pueblo entradas y ofrecer panes a la llegada al *coliseum* para distraer al pueblo de los asuntos políticos. Hasta 200.000 panes diarios repartió el emperador y la costumbre, salvo periodos excepcionales, continuó hasta el punto que tres siglos más tarde se calcula que Aureliano llegó a repartir a 300.000 personas dos panes gratuitos al día. El incremento de la cifra se debió a que para entonces el circo se había dulcificado y ante la menor fiereza perdió importancia.

El auge del prestigio del pan fue acompañado de una mayor demanda, que creció muy deprisa y, como la producción interna era limitada, fue preciso recurrir a importaciones de trigo del norte de África y de Hispania, sobre todo de la Bética, aprovechando que ya se habían creado líneas comerciales para el envío de aceite.

El pan gratuito, que se hacía con una harina tosca, se denominaba *far* y tenía la consideración de *panis secundarius*, pero al refinamiento por un molido más fino del grano se unieron los avances tecnológicos y además programas de mejora de la

poética descripción, recomienda el pan de harina de trigo del mercado de Atenas y admira el pan de Eritrea, "donde crece abundante la uva, que te satisfará en todo momento", pero sobre todo hará las delicias de los banquetes, y finalmente hace una referencia al pan de Tesalia, muy popular, llamado *krinnitas* por los panaderos, aunque todo el mundo lo conoce como *chondrinos*.

El pan, que ya era frecuente en Grecia, llegó a Roma y no despertó demasiado entusiasmo. El que se hacía era muy similar al *maza* y aunque algunos autores, entre ellos Catón, lo recomendaron era considerado un producto impuro, porque para obtenerlo se producía una fermentación, por lo que estuvo prohibido en los ofrecimientos a las deidades.

Los primeros panaderos eran esclavos, a los que enseñaron el oficio los *pistores*, que eran panaderos griegos de nacimiento o de origen, que para fermentar la masa utilizaban cerveza, o lo que es lo mismo *Saccharomyces*, con los que se elaboraba la *spuma concreta*, antecesora de la masa madre. El cereal más empleado fue desde el principio el trigo y, aunque cuando escaseaba se podía utilizar centeno o cebada, siempre se despreció a la avena, que era considerada exclusivamente alimento para animales, sobre todo caballos. Ocasionalmente, cuando la disponibilidad de cereales era muy baja, se hicieron panes con otras harinas y por eso está descrito uno elaborado con avellanas, aunque su rechazo fue generalizado. Poco a poco se fueron enriqueciendo los panes con otros ingredientes, sobre todo cuando se querían hacer panes festivos o rituales, como por ejemplo uno de los primeros con destino a ofrecimientos

calidad, y con el *far* más fino, que se llamó *farina*, se hizo el *panis candidus*, que era mucho mejor, pero como las malas intenciones han existido siempre fue necesario aplicar un programa de seguridad y salud alimentaria, para lo que se crearon los *edilus curulus*, una especie de inspectores que vigilaban la calidad y el peso y, ya de paso, controlaban que se hubiesen pagado los impuestos por los panaderos.

Aulo Cornelio Celso, un romano que vivió a principios de nuestra era, en tiempos de Augusto, fue un enciclopedista que escribió de casi todo el saber de su tiempo, como retórica, arte militar, agricultura, derecho y algunas cosas más, pero de su obra, que es citada por muchos autores, solo se conservan ocho tomos, que están dedicados a la medicina y divididos de acuerdo con la organización hipocrática en farmacología, cirugía y dieta, y en esta última parte hace referencia a las diferentes clases de pan, que se había convertido en un elemento diferenciador de la estratificada sociedad romana.

El pan más valorado era el *siliginis*, el de segunda calidad era el *siligio* y el de las clases más humildes el *similago*. En el siglo I después de Cristo, Plinio el Viejo cuenta que los panes de cereales se habían extendido por todo el Imperio y que los galos e ibéricos incorporaban espuma de cerveza (es decir, la levadura que ha subido a la superficie del líquido durante la fermentación de la cerveza). Afirmo además que los de la Galia son famosos por su ligereza. Esto demuestra que hubo, durante muchos años, un vínculo entre la producción de pan y la de cerveza, porque en definitiva en ambos casos los ingredientes fundamentales son harina de cereal, agua y levadura.

La forma de los panes que se han encontrado en Pompeya y en otras excavaciones se parecía, en peso y tamaño, a las actuales hogazas castellanas. Se hacían mediante cuatro cortes diametrales formando ocho canteros que se unían en el centro, lo que facilitaba el reparto y, según los más poéticos, imitaban los ocho pétalos de las flores. Enseguida, debido a la creatividad de los panaderos, aparecieron en el mercado los *soligineus*, que se hacían con harina muy fina, y el *picenum*, en el que se incluían frutas y se amasaba con una mezcla de leche y miel para formar una especie de galletas, que tenían queso y las llamaban *placenta*, de las que seguramente derivan las almojábanas, primero castellanas y hoy hispanoamericanas, que tomaron su nombre del placer que pretendían proporcionar al comensal.

Después se dio nombre a las piezas por su forma, por el establecimiento de venta o por el destino festivo o ritual para el que se horneaban. Un antecedente de los chuscos españoles, que adquirieron importancia máxima en España a mediados del siglo pasado, fueron los *panis militaris*, que se hacían de tal forma que durasen mucho tiempo comestibles y no se endureciesen demasiado, lo que facilitaba el abastecimiento de las tropas. El pan ya se había convertido en el alimento más emblemático de todos. Por eso era obligación de las autoridades el abastecimiento al pueblo y por ello la construcción de hornos se hizo obligada en cualquier sitio en el que existiese un núcleo de población. De hecho, esta costumbre se impuso a veces apoyada por pragmáticas u otro tipo de leyes y ha continuado hasta hace relativamente poco tiempo en España.

La llegada de los cristianos a Roma supuso un nuevo acontecimiento en la historia del pan. Los primeros cristianos fueron esclavos, y además perseguidos, por lo que su alimentación era la que correspondía a las clases más bajas. El pan que consumieron era de cebada y hay claras referencias a que fue el utilizado en las celebraciones eucarísticas, que siempre rememoraron la Última Cena, en la que Jesucristo según una antigua costumbre judía repartió el pan entre sus apóstoles. Cuenta la historia que san Patroclo sobrevivió al martirio gracias a un pan de cebada, al que acompañó con una salmuera.

Para los cristianos, que cada día eran más y llegaron a ser dominantes en el Imperio, el pan se instituyó como símbolo de vida y se convirtió en alimento del cuerpo, símbolo de fraternidad y además alimento del alma. Según avanzaba la nueva religión se iba imponiendo el trigo como cereal exclusivo para la elaboración de las hostias y preferente para la alimentación de los cristianos. En la religión politeísta romana hostia significaba "ser que se sacrifica en honor de los dioses", y a este símbolo recurrió el cristianismo para ofrecer el sacrificio incruento. La hostia de los católicos es de trigo ácimo, los ortodoxos utilizan pan con levadura y los protestantes utilizan pan sin leudar, pero en todos los casos el pan tiene un significado especial, porque Cristo es el pan de la vida y su significado es básico en todas las religiones que tuvieron su origen en el cristianismo.

Pronto se observó el paralelismo existente entre el ciclo del trigo y el de la vida humana y el pan adquirió carácter sagrado, al considerar al grano una metáfora del ser humano, que nace, muere y resucita al año siguiente. Más tarde se consideró a la fermentación, a la levadura, como un reflejo de la fertilidad, porque hacía posible que con un poco de masa madre se pudiese conseguir repetibles masas panarias. Compartir el pan se convirtió en un signo de civilización y sobre todo de paz. De compartir el pan procede la palabra compañero y en todas las civilizaciones, todas las celebraciones importantes se sustancian en un banquete, en el que el pan está necesariamente presente.

El pan en la Iberia romana

Aunque en la península ibérica, iberos y celtas ya conocían perfectamente el pan y hay constancia de que lo elaboraban con diferentes semillas de cereales y con algunos frutos como las bellotas, los fenicios primero y los cartagineses después también aportaron nuevos avances en la producción con conocimientos procedentes de los vecinos de sus tierras de origen, los egipcios,

que fueron auténticos precursores en la elaboración de tan estimado alimento, pero como la guerra y el mercado eran más importantes para ellos que el asentamiento y la colonización, no se fijaron demasiado las producciones agrarias. Fue la necesidad de los romanos por abastecer a sus tropas, difundidas por la mayor parte del mundo entonces conocido, lo que hizo que se fomentase la producción de cereales, sobre todo de trigo, hasta el punto de que algunos escritores llamaron a la península, que por entonces estaba poco poblada, el granero de Roma.

Los romanos encontraron una importante fuente de riqueza que Plinio el Viejo elogió en las *Laudes Hispaniae* y que textualmente traducido dice así: “Exceptuando las fabulosas regiones de la India, debo colocar a Hispania o al menos todo su borde costero en lugar privilegiado. Es verdad que en parte es pobre, pero allá donde es fértil produce en abundancia cereales, aceite, vino, caballos y metales de todo género, en lo cual la Galia va a la par, pero Hispania la vence por el esparto de sus desiertos, por la *lapis specularis* (piedra especular con la que se fabricaron los primeros espejos), por la belleza de sus colorantes, por su ánimo para el trabajo, por sus fuertes esclavos, por la resistencia de sus hombres y por su vehemente corazón”. Hace un especial elogio de la Bética, sobre todo del territorio comprendido entre los ríos Anas (Guadiana) y Betis (Guadquivir), del que además valora la posibilidad de ser navegado hasta “ochocientos estadios tierra adentro”, lo que equivale a más de cien kilómetros.

Los núcleos productivos se fueron convirtiendo en ciudades y en ellas se desarrolló una importante actividad económica y científica, como se recoge en el epigrama de Marcial que poéticamente alude a “los dos Sénecas y al incomparable Lucano, de los que habla la elocuente Corduba, se regocija de su Canio la alegre Gades y Emérita de su querido Daciano...”. Todo ello supone además que en estas localidades (Córdoba, Cádiz, Mérida) la alimentación se había mejorado y al pan tenían acceso todos los habitantes. Se desarrolla una forma de vida que imita a la de la ciudad de Roma, con sus costumbres, alimentación y otras particularidades, entre las que no era la menos importante la extensión de la ciudadanía romana a todas las personas libres del Imperio romano, aunque finalmente Caracalla abolió este privilegio.

Decadencia del Imperio romano e invasión de los bárbaros del norte

La degradación de las costumbres fue intensa, decayeron las ciudades y a partir de la crisis del siglo III se produjo una vuelta a la ruralidad, lo que los patricios romanos aprovecharon para relajar la disciplina, desoír las órdenes de la metrópoli y crear villas romanas, dispersas por el territorio colonizado, de las que se han encontrado importantes restos arqueológicos que demuestran que cada personaje importante había hecho de su propiedad un cortijo, que tendía a autoabastecerse. La producción agraria, y sobre todo la de cereal, dejó de tener el control de Roma, lo que supuso una comercialización de los alimentos, sobre todo del pan, en la que los intereses económicos eran más importantes que los del Imperio y del abastecimiento de las poblaciones, lo que más tarde cristalizó en la transición del esclavismo al feudalismo.

Tras la caída del Imperio romano aparecen progresivamente en la península los visigodos, que imponen, o lo intentan, sus costumbres. Son pueblos heterogéneos de procedencias diversas, porque mientras los suevos y los vándalos eran germanos que procedían del norte de Europa, los alanos venían de áreas caucásicas, pero en general todos eran cazadores y fundamentalmente ganaderos, pero como no obtenían suficientes beneficios estuvieron obligados a hacerse también, pero con menos afición, agricultores. Pocas veces se establecían en algún sitio, porque abandonaban con facilidad los cultivos buscando pastos a la menor oportunidad.

En lo que se refiere al pan promulgan una legislación diferenciando el *cibarius*, que son piezas elaboradas toscamente destinadas a siervos y esclavos; el *fermentacius*, hecho con levadura; el *acrozymus*, sin levadura; el *siligeneus*, muy parecido al actual pan candeal; el *ribidus*, que es una especie de pan conservable, una especie de galleta que se cocía dos veces; el *subcinereus*, cocido en el rescoldo, bajo cenizas; el *clibanus*, conformado en moldes de cerámica, y el *spongis*, de larga fermentación, con muchos ojos y bastante agua en su composición, que era un pan de consumo diario y casi inmediato.

Con el tiempo terminaron por romanizarse y adaptarse a la cultura del Imperio, que aunque decadente había dejado patentes sus avances, lo que significó un refinamiento de costumbres y unas mejoras productivas, que les condujeron a aumentar la calidad de su alimentación. Su influencia fue grande entre el siglo V y principios del VIII, momento en el que algunas poblaciones africanas, que venían estudiando la conquista de la península ibérica, decidieron cruzar el estrecho y la consecuencia de la unión de Tarik y Muza y de la desunión de Don Rodrigo y Agila II fue la invasión de la península.

Dominación árabe

Cuando llegaron los árabes se encontraron una población con unas ideas alimentarias poco evolucionadas. El pan abierto servía de plato en el que se depositaba la comida, que generalmente procedía de una olla familiar monótona, aunque en ocasiones y en el caso de las familias poderosas había ciertos refinamientos. Los asados, siempre acompañados por pan, tenían

significado festivo. Los gastrónomos de entonces, que presumían de eruditos, buscaban sabores, olores, colores y combinación de ingredientes, con especial participación de las especias y el azúcar como sustitutivo de la miel para la elaboración de distinta bollería, casi siempre frita, a la que se dio en llamar “fruta de sartén”.

Los árabes, que conocían variadas clases de pan que habían empleado en la alimentación en las tierras de origen, al llegar a la península se encontraron con abundante trigo, con el que elaboraron nuevos tipos de pan, a los que cuando reunían la calidad apropiada consideraban como “alimento próximo al punto de equilibrio, con tendencia al calor y el más apropiado para el cuerpo humano, produciendo una sangre equilibrada y excelente, superior a la que podían producir muchos otros alimentos”.

También se hacían panes de cebada que tenían sus partidarios, porque para entonces ya había dietistas convencidos, y entre ellos Ibn Masawayh decía que “no existe ningún pan más limpio, ni más rápido de bajar del estómago que el de cebada, ni que produzca menos hinchazón y borborigmos que él”. El pan más apreciado era claramente el de trigo, porque la fermentación era una propiedad muy apreciada y mucho menos intensa o nula en las harinas procedentes de otros granos como el sorgo, el centeno, la avena o la veza que eran marginales. Con ellas se hacían panes ácidos destinados a las clases inferiores y a trabajadores sometidos a esfuerzos físicos notables, que eran los únicos que podían digerirlos bien, por lo que eran desaconsejables en las personas que hacían una vida relajada, que si se arriesgaban a comerlos debían hacerlo con mostaza, una salsa hecha con dos partes de miel y una de vinagres y semillas que facilitasen la digestión.

También se hacía un pan con aceite, que generalmente se empleaba para hacer una especie de sopas, que “servían para retener el vientre”, pero si se comían secas producían “sustancias humosas en los estómagos, obstrucciones en las vísceras y cálculos en los riñones”. La harina preferida no era demasiado fina, era un poco más refinada que la integral, pero se apreciaba que tuviese un cierto nivel de salvado. También existía la flor de harina, convenientemente cribada para eliminar cualquier impureza, con la que se elaboraban variadas especialidades reposteras con grandes cantidades de miel o azúcar a las que los árabes siempre han sido muy aficionados.

Aunque nunca llegaron a saber los secretos de la fermentación del pan si escribieron mucho al respecto, unas veces aproximándose, como cuando describieron lo importante que era amasar con agua fría en verano y con agua caliente en invierno, lo que tenía por finalidad proporcionar una temperatura ideal para el desarrollo de las levaduras, y en cambio otras refiriéndose a la influencia infundada de introducir un clavo en la masa para regular la fermentación o la importancia de amasar con agua que anteriormente hubiese tenido garbanzos en remojo.

También aportaron tecnología panadera, especialmente en el proceso de cocción, que podía realizarse en tres tipos de hornos diferentes, uno era circular y discontinuo, otro excavado en el suelo y el que en su momento fue el más moderno, que ha continuado, con algunas variaciones, hasta nuestros días.

Durante la Edad Media se alternaron periodos de abundancia con algunos de escasez, pero sobre todo fue bastante constante el desigual reparto de los alimentos, por lo que las situaciones de hambre fueron muy frecuentes, lo que además se agravaba en los momentos bélicos o en los que las epidemias se instalaban en determinadas regiones. En esas épocas el pan era el alimento más apreciado y el de trigo tan valorado que se llegaba a convertir en el anhelo principal de una gran parte de la población, lo que queda reflejado en la pintura y sobre todo en la literatura, de la que, en concreto en España, hay una importante contribución de diversos autores a la novela picaresca, que sobrepasa los límites históricos de una época para ser incluso su escenario en la llamada Edad de Oro.



Ultramarinos CASA BLANCO

Puertollano. CIUDAD REAL. [1940]. Papel offset sobre cartulina.
33,5 x 23,8 cm.

La insuficiencia de trigo hizo que la utilización de otros cereales, aun cuando no estuviesen en perfectas condiciones de sanidad, diese lugar a intoxicaciones importantes. En ocasiones eran casi endémicas de determinadas regiones, como el ergotismo o “fuego de san Antonio” en amplias comarcas centroeuropeas, causado por un hongo parásito de diferentes plantas, pero sobre todo del centeno. También en España y sobre todo en Galicia, en donde el centeno fue el cereal más cultivado y empleado en la elaboración de pan, esta enfermedad tuvo importantes consecuencias, como lo demuestra el hecho de que se llegó a considerar enfermedad más lesiva que la propia lepra, porque en los casos extremos, además de provocar alucinaciones y desvaríos, “las extremidades van desprendiéndose, lisiando y matando a los enfermos, que solo pueden rezar y llevar amuletos”, lo que hizo que en 1214 se fundase en Castrojeriz el convento de san Antón, para dar amparo a los enfermos de este mal.

A mediados y finales de la Edad Media empiezan a formarse importantes ciudades, en las que ya no solo viven agricultores, porque los artesanos de todos los gremios y otros profesionales que no tienen acceso directo a la tierra necesitan abastecerse de alimentos, especialmente de pan, por lo que exigen que se protejan sus derechos en cuanto se refiere a cantidad, calidad y precio. La profesión de panadero se hace importante, porque aunque al principio nace, en muchos casos, con el fin de ser meros distribuidores de los hornos de cocción, propiedad de señores feudales o de conventos y abadías religiosas, poco a poco fueron haciéndose propietarios y fijando la ubicación en las zonas pobladas para facilitar el abastecimiento. Con objeto de hacer más atractiva la profesión tenían ciertos privilegios, como exenciones fiscales, abastecimiento subvencionado de combustible y la posibilidad de trabajar por la noche, lo que estaba prohibido para los demás. A cambio debían cumplir unos requisitos en cuanto a tamaño y peso de cada pieza, por lo que se han encontrado algunas marcas en las paredes de las iglesias en las que se fijaban las dimensiones, para que el público pudiese comprobar que la mercancía adquirida estaba en regla.

Era práctica común que cada familia amasase sus panes y que diferenciándolos con un sello los llevasen a un horno común, en el que cocían todos juntos, pero a partir del siglo XII se instalan las primeras tahonas con carácter profesional y se crean los primeros gremios de panaderos de los que hay constancia, que en general defendían sus intereses frente a los de los molineros. También se promulgan leyes, muchas veces con carácter local, que regulan la molturación del grano, producción y venta de pan con diferencias geográficas notables, porque aunque predominaba la producción rural en toda España la composición de la sociedad no era homogénea, ya que mientras en el interior de la península abundaban los agricultores, que producían trigo para elaborar su propio pan, cada vez eran más los que en los grandes núcleos de población tenían que adquirirlo.

La población del norte de Europa iba creciendo y como su disponibilidad de cereales era escasa fue necesario establecer unas corrientes comerciales desde los puertos mediterráneos a los países del Báltico, y curiosamente Ámsterdam se convirtió en punto básico del comercio, hasta el punto de que se le llamó el granero de Europa, aunque la procedencia del cereal comercializado estuviese mucho más al sur. En ciertos países, como Inglaterra, se crearon ligas comerciales por separado para centeno y trigo, pero en general el comercio de cereales se estableció para toda clase de granos.

El pan en América

Cuando los primeros españoles llegaron a América solo disponían de un poco de galleta de pan, durísima y según parece agusanada. El pan, que en sus tierras de origen había sido siempre su alimento principal, no existía en la forma en que ellos lo concebían, pero la necesidad de comer todos los días les hizo buscar alimentos sustituyentes. Uno importante fueron unas piezas ácimas, hechas con un cereal desconocido hasta entonces al que los aborígenes denominaban maíz. Pronto se dieron cuenta que habrían de adaptarse a este nuevo alimento, como lo demuestra el hecho de que Cristóbal Colón nombra al maíz en su diario de navegación cuando todavía no ha pasado un mes desde el descubrimiento de las nuevas tierras, concretamente el 5 de noviembre de 1492.

Cuenta una leyenda que en el fondo de un saco que había contenido arroz y del que solo quedaban unos granos encontraron una semilla de trigo, que se sembró y que de esa unidad se obtuvo una espiga que fue el origen de una importante producción en México. En los siguientes viajes hay certeza documental de que llegó trigo y centeno, que se destinaron a una producción que fue muy generosa, por lo que enseguida se empezó a consumir el alimento con el que los colonizadores estaban familiarizados. Seguidamente se hicieron los primeros molinos y los primeros panes americanos llegaron a los indígenas, que lo apreciaron mucho y lo incluyeron habitualmente en su alimentación.

Tampoco tardó mucho en llegar el maíz al continente europeo y, aunque en principio fue rechazado, por considerarlo un alimento para el ganado, pronto hubo que recurrir a él. Parece ser que las primeras utilidades fueron mezclando su harina con la de trigo, cuando esta escaseaba, y poco a poco fue haciéndose habitual la *mistura gallega*, la *polenta italiana*, el *porridge inglés* y otros panes que, a pesar de que nunca fueron tan apreciados como los hechos con harina de trigo, servían para paliar efectos de hambres relativamente extendidas y a veces con intensidad.



Panecillos FRIDOX

MADRID. F. Capdevila. [1950]. Cartón oleografiado. 35,5 x 26,8 cm.

ropa con el fin de islamizarla. Ya habían tomado Budapest y una gran parte de las poblaciones situadas en la ribera del Danubio, cuando decidieron dar el golpe final conquistando Viena, que entonces era la capital del Sacro Imperio Romano Germánico. Acamparon en todo el perímetro y aparentemente no mostraban signos de agresividad, pero los muy astutos habían decidido socavar el terreno por debajo de la muralla, presentándose en el centro de la ciudad y sorprendiendo a sus habitantes. Hacían la labor en la oscuridad, pero los panaderos que tenían que trabajar por la noche, para abastecer de pan a la población, notaron el ruido de los picos y las palas y alertaron a las autoridades. Mientras los turcos dormían de día fueron atacados, sin esperarlo, por las tropas austriacas, que rompieron el cerco y les obligaron a retirarse.

El hecho se produjo el 12 de noviembre y, en la fiesta de celebración, los panaderos fueron aclamados como héroes. Recibieron el agradecimiento de la ciudad salvada y algunos privilegios otorgados por el emperador Leopoldo I, entre ellos poder llevar espada al cinto, lo que era un gran honor. En compensación los panaderos hicieron dos piezas conmemorativas. A una la llamaron "Emperador" y a la otra "Halbmond", que significa "media luna", como mofa al emblema de los turcos. A esta última elaboración se le añadió mantequilla y azúcar y terminó siendo el *croissant*, que la emperatriz María Antonieta, austriaca de nacimiento y emperatriz de Francia, exigía en el desayuno que diariamente le ofrecía un curioso personaje, conocido como Baron Zang, que puso una pastelería especializada en el producto que se ha convertido en símbolo de la bollería francesa.

Diderot dedica un capítulo de *L'Encyclopedie* a la panadería en el que aparecen métodos refinados de horneado, antecesoros próximos de los hojaldres; en Nápoles se empezó a elaborar un pan plano, llamado *focaccia*, antecesor de la pizza; un poco después en Inglaterra, el conde de Sandwich inventa una especie de bocadillo para poder seguir jugando a las cartas mientras cenaba, y en Massachusetts se hace un pan plano conocido como *cracker* que imita a las antiguas galletas marinas, que tiene un gran éxito, y con esta y otras muchas más elaboraciones variadas, el consumo del pan se generalizó en casi todo el mundo.

Los viajes marítimos se fueron prolongando, por lo que para el abastecimiento del personal embarcado el pan era esencial, porque aunque todos los víveres estaban bajo amenaza y había que racionarlos muy bien, incluida el agua, en el caso de los bizcochos eran particularmente frágiles y si no estaban muy bien cocidos se estropeaban, se enmohecían y se hacían añicos, que aunque se usaban para alimentar a las aves de corral, que eran importante parte de la dotación de los barcos, no podían ser usados para la alimentación humana. El pan se convirtió en un problema para la navegación, que en parte se solucionó mediante la creación del gremio de bizcocheros de Sevilla, lugar de origen de muchos de los viajes al nuevo mundo.

El trigo empleado era de buena calidad, pero tenía bastante salvado, lo que más tarde se comprobó que era una ventaja para la conservación, para evitar carencias vitamínicas y sobre todo el beriberi. La disponibilidad de trigo a ambos lados del océano Atlántico evitó que la marinería española sufriese con tanto rigor las consecuencias de la falta de alimentos. Es conocido el caso del motín de la "Bounty", barco de la Royal Navy que tenía como misión buscar "el árbol del pan" en los mares del Sur para facilitar el abastecimiento de los marineros.

La importancia de los panaderos era considerable en todo el mundo, pero una circunstancia hizo que se les considerase héroes. Fue cuando en 1683 las tropas otomanas, bajo el mando del pachá Kara Mustafá, se lanzaron a la conquista de Eu-

Europa seguía teniendo déficit, porque aunque el oficio de panadero ya estaba consolidado era frecuente la falta de cereales panificables. Sirva como ejemplo que cuando Parmentier empezó a difundir la patata se pensó en ella para elaborar harina panificable, por lo que participó en la creación de una Escuela de Panadería, a cuya inauguración asistió Benjamin Franklin, que en aquel momento era embajador de Estados Unidos en Francia, porque el valor estratégico del pan, y por ende de los molinos, era tal que el mismo Parmentier sugirió que debían ser considerados como un “instrumento de guerra”, por lo que no podían ser propiedad particular y debían estar en posesión de los dirigentes de la nación.

Napoleón dedicó especial interés al abastecimiento de las tropas y de la población en general, especialmente en lo que se refiere al azúcar, a la mantequilla, por lo que indujo a la creación de la margarina como sustitutivo, y al pan, por lo que creó un cuerpo de panaderos militares que tenía encomendada la misión de que no faltase nunca el pan a la tropa y que además se cociese dos veces al día, para que estuviera siempre en perfectas condiciones. A pesar de los esfuerzos del emperador, la invasión de Rusia fue un fracaso por las heladas y por la dificultad de hacer llegar los alimentos, y sobre todo pan, a las tropas.

Avances científicos y desarrollo industrial

Poco después, Anton van Leeuwenhoek descubre en el microscopio, recién inventado, que las levaduras del pan y de la cerveza son organismos vivos, y Louis Pasteur explica por primera vez los fenómenos de la fermentación, finalizando la discusión entre los que mantenían que era un proceso vital y los que creían que era un proceso químico inorgánico. Enseguida se consiguió dominar a las levaduras y emplearlas adecuadamente para mejorar la producción de pan. Pero al mismo tiempo se produjeron muchos más cambios, porque se empezaron a emplear fertilizantes que permitieron aumentar notablemente las producciones de cereales, se fijan nuevas variedades de trigo, más productivas y de ciclo de producción más corto, se mecaniza la recolección, se incorporan las máquinas de vapor en los procesos de panificación, se produce una cierta industrialización de la panadería y se mejora el transporte y, por lo tanto, la distribución.



Pan de Viena SOL

[1900]. Cristal biselado con pan de oro. 34 x 53,5 cm.

Pero también, como casi siempre sucede, hubo resistencia a los avances, porque siempre ha habido gente para todo. Como muestra, un político de la época afirmó que era una vergüenza que la mujer de un trabajador tuviera que ir a la panadería, porque “no había escena más hermosa que una mujer pulcra y ágil atizando el fuego y horneando su propio pan”. Además, en su opinión, se iba a perder una visión tan hermosa para el marido como la imagen de la esposa con la frente perlada de sudor. Se salvó porque en aquella época las asociaciones feministas eran escasas y poco combativas.

Pero la falta de pan, o simplemente el miedo a no tenerlo, es un problema que sigue sobrevolando la historia de la humanidad. Manzoni en *I promessi sposi* cuenta el asalto a un horno de Milán durante una época de carestía del pan; a finales del siglo XVIII se produce la Revolución francesa por la falta de pan; en Perú hubo una huelga de panaderos en la que se quejaban por la falta de trigo y terminó reivindicando mejoras sociales, que fueron la base aducida con frecuencia de los movimientos revolucionarios de América Latina, y durante la Guerra de Secesión, Abraham Lincoln vaticinó el triunfo de los ejércitos del norte mediante la frase “*bread spells victory*” (pan significa victoria) porque disponían de trigo, mientras que en el sur el cultivo predominante era el algodón.

En Europa se fue imponiendo el cultivo de trigo sobre otros cereales, que se habían preferido por sus mejores rendimientos o por la mejor adaptación a suelos pobres, pero los avances tecnológicos hicieron que mejorasen los resultados y Rusia se convirtió en la segunda mitad del siglo XIX en el principal abastecedor de trigo, procedente de sus entonces regiones Ucrania y Crimea, y en toda Europa se fue imponiendo el pan de trigo en detrimento de los de otros cereales, como centeno, avena o cebada. A finales de este siglo se presentó, en la Exposición Universal de Filadelfia, una levadura que se conservaba sin necesidad de tenerla refrigerada, que se activaba por el contacto con el agua. Se había patentado bajo el nombre de *Active Dry Yeast* y tanto en América como en Europa impulsó la panadería industrial, que hasta entonces había dependido totalmente de la llamada “masa madre”.

La revolución industrial mejoró las condiciones de producción e hizo que el alimento básico fuese más asequible. Se descubrió que saturando el horno de humedad, mediante vapor, en las primeras fases de la cocción se obtenía una pieza de corteza crujiente y otros muchos tipos más, que después se han internacionalizado como el pan de Viena, la *baguette* y la posibilidad de, mediante un dispositivo inventado en Estados Unidos, poder cortar el pan en rebanadas y de envasarlo al mismo tiempo, para que no se endurezca. En un congreso celebrado en Praga en 1927 por la Asociación Internacional de Panadería, se llega a la conclusión de que el pan puede ser un excelente medio de administración de las vitaminas, que se acababan de descubrir. Y paralelamente a la diversificación se produjeron cambios en los hornos que, aunque siguieron calentándose directamente con leña, fueron incorporando otros combustibles. En Alemania, a mediados del siglo XIX, se empezó a calentar con vapor, lo que permitió acortar el tiempo y obtener mayores rendimientos. Se inventó el horno de solería móvil, que es simplemente una chapa en la que se colocan todos los panes, que permite que se cuezan al mismo tiempo y que el manejo sea mucho más sencillo.

En la URSS primero y después en otros países se aplicó un método que permitía, simplemente insuflando aire, que el pan tuviese más volumen. En España, posiblemente porque inyectar aire era más complicado, se permitió que las barras de pan de un kilo pudiesen pesar ochocientos gramos. Se aceleró el proceso de fermentación aumentando la temperatura y utilizando lo que se dio en llamar levaduras químicas, se inventó el pan de molde y en Alemania idearon un pan, en forma de flauta, que permitía introducir en su interior una salchicha embadurnada con salsa de mostaza. En Estados Unidos se difundió el consumo de hamburguesas, con mostaza, salsa de tomate y otras pomadas a las que se les añadían rodajas de *pickles*, que son pepinillos en vinagre con un toque dulce, para lo que fue necesario idear un pan casi esférico y de tamaño adecuado, al que por encima se le ponían granos de lo que nosotros llamábamos ajonjolí y que desde entonces se llamó sésamo. Estos nuevos tipos supusieron la sustitución de algunas elaboraciones tradicionales y la casi desaparición de la hogaza, que había sido el tipo de pan más frecuente de los elaborados en España.

El pan en España

Presenta infinidad de formas, porque la diversidad del tratamiento de precocción, y la misma cocción, hace que el resultado final sea muy variable. En la actualidad en España se acercan a los trescientos, que pueden ser más si les añadimos todos los panes, festivos y rituales, que se elaboran en determinadas fiestas u ocasiones. Esta característica no es exclusiva de los panes españoles, porque el hecho se repite en todo el mundo. Durante muchos años en el *hall* de la FAO, en Roma, existió un Museo del Pan, en el que se exponían ejemplares procedentes de todos los países. Estaban protegidos por un barniz y acompañados por una ficha descriptiva, en la que se hacían constar todas las cualidades interesantes. Los había de todos los cereales, formas y diferentes procesos de elaboración.

Los “sellos”, que identificaban las labores de cada panadero, recibían nombres diferentes en las distintas regiones (“senyaladors” en Cataluña, “cocedores” en Castilla, “pintas” en Andalucía y “marcadores” en muchos sitios). Eran un método histórico de declarar la autoría de cada pieza, pero no solo servían para reconocerlas, sino que también eran adornos que representaban flores, figuras de animales o geométricas, temas religiosos, iniciales o diferentes leyendas. En algunas ocasiones se usaban agujas, colocadas de tal forma que al pinchar la masa dejaban una impronta en forma de dibujo, al mismo tiempo que evitaban que subiese demasiado la miga durante la cocción.

Otro instrumento curioso, que se usó en Castilla hasta mediados del siglo XX, fue la “tarja”, palabra de la que procede “tarjeta”. La tarja del pan era un simple prisma de madera, de sección cuadrangular, una especie de listón de una longitud de-

finida (generalmente de medio metro), con cuatro esquinas. En principio servía para anotar, con una muesca, cada hogaza de pan que se retiraba de la panadería. Cuando se completaba una arista se continuaba con la siguiente, hasta terminar las cuatro. Entonces el panadero contaba las muescas y lo descontaba de los kilogramos de trigo que le había entregado el agricultor. Cada hogaza de un kilo equivalía a un kilo de trigo, porque el beneficio del panadero era la propiedad del salvado y el rendimiento superior a una unidad de peso de la harina sobre el pan. Más adelante, debido a la existencia de familias que no eran agricultores, se sustituyó el intercambio de trigo por pan y se contabilizó en dinero, que generalmente se pagaba al finalizar el mes, cuando se percibía el salario.

La propiedad de ser fácilmente moldeable para darle a la masa la forma buscada hace que el pan pueda ser objeto decorativo. Animales de todas clases, plantas, evocación de la fertilidad, etc. La práctica es antigua, tanto que ya el poeta Marcial, en sus *Epigramas*, narra el caso de un patricio que mandaba hacer panes con formas procaces, generalmente órganos genitales masculinos y femeninos, que su amante se deleitaba ingiriéndolos.

La representación de estos órganos es tan antigua que se cree que muchas (que aún continúan haciéndose) datan de la época precristiana y tenían como objeto exaltar la fertilidad. En Laguardia (Álava) se siguen elaborando, el día de San Blas, el “cachete” y la “rosca”, que simulan a los genitales masculino y femenino. La celebración consiste en dar a los niños unos panes de forma fálica, con los que deben romper las roscas que llevan las niñas. El “señorito”, típico de Cantabria, y la “paloma”, de La Rioja, tienen también forma fálica y en Navarra, la “taja” aparenta el órgano genital femenino. Similar origen y simbolismo tienen el “bollo” y la “bolla”, que se preparan en algunas localidades asturianas con motivo del día de San Marcos.

Las figuras de animales son muy habituales y algunos de los panes se siguen utilizando en determinadas fechas, como sucede con el “pan lagarto”, que se hace anualmente para conmemorar la hazaña que lleva a cabo un héroe (pastor, guerrero, santo, etc., según su lugar de origen, porque es costumbre en diversos pueblos de España y también en algunos países sudamericanos) que destruye a un dragón cuya figura reproduce el pan. En algunas ocasiones el animal exterminado es una serpiente y, posiblemente por las connotaciones que puede tener el recuerdo, se denomina “anguila”, “congrío” o “congría” al pan elaborado con esta forma. El gallo, la paloma, el pez o el conejo son frecuentemente plasmados en pan, representando generalmente signos cristianos. Espigas, flores (sobre todo rosas), árboles, frutas y algunas hortalizas (principalmente alcachofas) son las imágenes más reproducidas del reino vegetal y su finalidad es reivindicar la buena cosecha u ofrecer un tributo, en el caso de las flores, por los bienes recibidos.

Las “monas de Pascua” hoy son casi siempre de chocolate, pero originariamente eran de pan, las “opillas” y “piperopillas” vascas, los “karapaixos”, las “culecas” o los “hornazos” tienen al huevo como elemento fundamental. Eran regalos normalmente ligados a la Pascua, aunque en ocasiones se hacían también fuera de esas fechas para obsequiar los abuelos a los nietos o los padrinos a los ahijados, incluyendo un huevo por cada año que cumplía el destinatario. Hay también panes votivos, que pueden representar órganos u objetos muy concretos que se ofrecen a un santo o divinidad como consecuencia de alguna curación o de algún favor recibido. Según la tradición, los “panecillos de san Antón” hacen que el que los guarde durante todo el año no tenga ningún problema económico y los “de san Blas”, comidos en la fecha en la que se celebra la festividad, impiden que se sufran enfermedades que afecten a la garganta. Hay panes de boda, que a veces se repartían entre los menesterosos de la localidad, de bautizos y de entierro, que servían para obsequiar a los asistentes y, finalmente, el pan es el alimento en el que Cristo se encarna, para ser comido por los feligreses en la más importante de las celebraciones católicas.



Congreso Internacional de Panadería
MADRID-SEVILLA. T. Adan. [1951]. Papel litografiado. 70 x 50 cm.

El pan en la edad espacial

El 4 de octubre de 1947, la Unión Soviética lanza el primer satélite artificial, el Sputnik, y comenzó la carrera espacial entre Rusia y Estados Unidos. En 1960 se realiza el primer viaje interestelar tripulado, el del Apolo, y en la dotación alimentaria se incluye pan en forma de rebanadas, envasadas en plástico y con atmósfera inerte. Más tarde se prolongó la conservación mediante pasterización e irradiación y con ligeras variaciones fue el mismo sistema que emplearon los rusos para alimentar a los tripulantes de las aeronaves Soyuz.

Desde entonces se han producido importantes avances, sobre todo con la obtención de nuevas variedades de cereales, más productivas, más resistentes a las plagas, de ciclos más cortos y adaptadas a terrenos más diversos y, aunque todavía no están autorizadas para el trigo, sí para el maíz con destino a alimentación animal, no falta demasiado para que empiecen a producirse trigos modificados genéticamente, que podrán, como ya sucede con el arroz dorado, ser muy ricos en determinadas vitaminas que puedan corregir históricas carencias nutricionales.

El consumo per cápita de pan tiende a descender. En primer lugar porque cada vez hay más alimentos y además porque proporcionalmente el número de personas que tienen hambre y que solo disponen de los alimentos más asequibles, y entre ellos está sin duda el pan, es cada vez más pequeño. Además porque, aunque todavía hay una cantidad importante de personas que consumen una cantidad de alimentos menor que la que necesitan, también es cierto que proporcionalmente la “sociedad de la saciedad” es cada día más numerosa y en los individuos que la componen (o mejor la componemos) el consumo de hidratos de carbono, y sobre todo de pan, es cada vez más bajo. Curiosamente, y de forma paralela, aumenta el número de personas con sobrepeso o con clara obesidad.

Se estima que el consumo de pan por persona descendió alrededor de un 70% entre finales del siglo XIX y finales del siglo XX. Las dietas hipocalóricas casi siempre comienzan, y según los conocimientos científicos equivocadamente, por restringir el consumo de pan y además con frecuencia con prácticas erróneas de consumo. La celiaquía, que es una intolerancia al gluten, cada vez afecta a más personas o al menos se diagnostica a más personas, que o dejan de comer pan o comen panes especiales de cereales diferentes al trigo y al centeno, recurriendo a seudocereales como la quinoa, pero también hay muchas personas que sin ser celiacas y con frecuencia por consejos equivocados reniegan del gluten.

A pesar del descenso comentado, la industria panadera en España es la segunda en importancia dentro del sector alimentario. Además, cada vez el pan es más variado y mejor, porque hemos valorado la importancia de la fibra, la diversidad de panes y la importancia de las elaboraciones artesanas, lo que ha dado lugar a un incremento en las panaderías de calidad y a un ligero repunte, que después de muchos años se apreció por primera vez en 2014, porque afortunadamente los buenos *gourmets* valoran las comidas que están acompañadas por un buen pan.

Arroz



Arroz EL PAELLERO

Benetúser. VALENCIA. [1950]. Cartulina offset. 45,3 x 32,5 cm.

Es incierto el origen del arroz, porque los historiadores le atribuyen cunas diferentes. Para unos fue la India en tanto que otros señalan a China. Formosa, Filipinas y Java también tienen sus partidarios. En todos los países enumerados siempre se centra la producción en humedales, temporales o permanentes, pero siempre se asegura que las raíces de este cereal, en su versión salvaje, se desarrollan sumergidas en el agua. Analizadas las diferentes opiniones, y sin intención de juzgar las razones en las que se asientan las opiniones de los diferentes autores, las teorías que más se aproximan a fijar el origen en los estuarios de los grandes ríos asiáticos están más justificadas, porque su ciclo biológico se adapta muy bien a las condiciones de temperatura y humedad que se dan en estas zonas.

Otra discusión se centra en el punto en el que se cultivó por primera vez, pero esto es más fácil de determinar porque el hallazgo de semillas, y con la ayuda del carbono 14, determinó que el arroz existente en unos cuencos encontrados en la provincia de Zhejiang data de 6.000 años antes de Cristo, pero excavaciones posteriores elevan hasta los años 7800 a 8200 la antigüedad del conjunto de unos granos de arroz encontrados en la provincia de Hunan, en una vasija, lo que hace creer que es arroz cultivado. Lo que supone que, aunque en distintas regiones, los arqueólogos han llegado a la conclusión, por lo menos por ahora, de que el cultivo comienza en China y que desde allí se extendió a la India, a las pendientes del Himalaya y al resto de los países con los que estaban establecidas relaciones comerciales en los que se daban las condiciones climáticas apropiadas. Hay constancia del cultivo temprano en Mesopotamia, Persia, Etiopía y Egipto, pero a Europa llegó mucho más

tarde porque, a pesar de que algunos autores como Megástenes, que en tiempos de Alejandro Magno visitó la India, alabó la alimentación y describió que en los banquetes colocaban delante de cada comensal un bol lleno de arroz, que era la base de la comida, las técnicas de cultivo mediterráneas no estaban muy adaptadas a las que necesita el arroz, por lo que las siembras se concentraron en muy pocas comarcas y, además, el precio del producto final no era atractivo, pero fue por entonces cuando lo conocieron y describieron autores tan importantes como Aristóbulo de Casandra o Teofastro, que en su obra *Historia de las plantas* califica al arroz de planta desconocida, rara y foránea, con la que es posible obtener una bebida fermentada.

Aristófanes describe poéticamente la receta de una especie de albóndiga de arroz, similar a los actuales *arancini* típicos de Mesina, y Estrabón en su *Geografía* hace referencia a los lugares en los que se cultiva este cereal, a su uso como alimento fundamental de la India y a una bebida que se hace con su harina. Hay una interesante referencia de un general macedonio que describe cómo antes de una batalla tuvo que alimentar a sus soldados con arroz, sésamo y dátiles, productos abundantes en las regiones afganas del bajo Eúfrates.

También Sófocles hace referencia al arroz procedente de Etiopía y Dioscórides habla del arroz en su obra, pero no muy favorablemente porque asegura que causa constipación intestinal. Ateneo de Náucratis en la descripción del *Banquete de los eruditos* describe un pastel en el que uno de sus componentes importantes es un alimento, recién llegado, que se llama arroz y que hay que moler previamente. También Plinio y Columela aluden al arroz, pero más que como alimento como astringente o emoliente y alaban la efectividad que tiene en el tratamiento de algunas afecciones.



Arroz SOS

VALENCIA. Bonastre. [1932]. Papel barba con tinta china.
22 x 16 cm.

más importante y se extiende el cultivo. Desde Siria, Palestina, Cisjordania y otras zonas limítrofes llega el arroz a Egipto, en donde encuentra condiciones muy apropiadas para su desarrollo, y desde allí se importa el cultivo por los países árabes de la costa oriental, pasa a Argelia y después llega a la costa occidental, con centro de producción en Senegal, desde donde se difunde la técnica de cultivo a la parte occidental del continente africano.

Hay una teoría de Rodríguez Navas que afirma que el arroz llegó a la península ibérica desde Egipto, en tiempos de To-

lomeo, es decir en el siglo II antes de Cristo. Plinio, en cambio, sostiene en su *Naturalis Historia* que la primera llegada del arroz a Occidente se difundió, aunque sin éxito, por toda el área mediterránea procedente de Grecia y que en Italia pudo tener cierta importancia. Como muestra, en el recetario de Apicio apareció la fécula de arroz para hacer, o más bien para ligar, algunas salsas, pero casi todas las alusiones romanas a este nuevo cereal se refieren a su utilización en medicina, para la elaboración de agua de arroz, obtenida por decocciones o infusiones, indicada contra los desarreglos intestinales, o en forma de emplastos, cataplasmas y pomadas, pero como la efectividad no fue excesiva y había otros productos que lo sustitúan con ventaja en esta utilización, en relativamente pocos años desapareció del área mediterránea, aunque los merovingios todavía intentaron, aunque sin éxito perdurable, su implantación en los humedales de la Camarga.

La leyenda del arroz

En cambio se fue afianzando en los países orientales y de tal forma que se convirtió en el más importante de los alimentos, en la base de su nutrición. Como todo alimento que se precie, el arroz tiene una leyenda que, aunque su enunciado parece mucho más tardío, dice que Siva, el dios mayor de la teología india, creó una doncella muy hermosa, tanto que la llamó Retna-Dumila, que significa joya radiante. Tan satisfecho estaba el dios de su obra que quiso casarse con ella, pero la nueva criatura, que ya se había dado una vuelta por la población, había observado la existencia de hambre, por lo que le impuso como condición que creara un alimento que gustase a todo el mundo y que no cansara nunca su consumo. Lo intentó Siva sin éxito y como era el más importante de los dioses quiso ejercer su autoridad para imponer su pretensión, pero al exponer sus deseos Retna se murió de repente. La enterraron y se designó a un príncipe para la custodia de su tumba. Se tomó muy en serio su trabajo, tanto que la observación continua hacía que no se separase de la tumba y a los cuarenta días apareció una luz resplandeciente y enseguida una pequeña planta desconocida que los científicos no supieron identificar. El príncipe guardián llamó a Siva para que viese el acontecimiento y el dios se expresó de la siguiente manera: “En esa planta vive el espíritu de Retna-Dumila. Lo que ha nacido de su cuerpo se llama arroz. Reparte las semillas entre los hombres, porque desde hoy será su principal alimento”.

Hay muchas más leyendas. Una vietnamita cuenta que un rey, sintiendo la proximidad de la muerte, ordenó a su hijo mayor que buscara un alimento gustoso y digno de un rey para que lo pusiese en su tumba y pudiese ofrecerlo a sus antepasados. No tuvo éxito el primogénito, pero el hijo pequeño preparó una torta de arroz redonda como el cielo y otra cuadrada como la tierra y en medio interpuso un guiso de carne, le gustó tanto el plato al viejo rey que destituyó al heredero y nombró al pequeño sucesor. El plato se conoce como *banh chung* y se ha convertido en un clásico de la gastronomía vietnamita.

Una muestra de la importancia que tiene el arroz en los países orientales es la atención que siempre han prestado los emperadores, reyes y nobleza a su cultivo. Hace unos 3.000 años se escribió un documento en el que se relata cómo el emperador chino Che-Nung dictó una ordenanza que imponía a la familia real la obligación de presidir las ceremonias que se organizaban con motivo de las plantaciones anuales de trigo, mijo, soja y sorgo, y se reservó para sí mismo el honor de presidir la de arroz. Todavía en la actualidad, y en cumplimiento de la disposición vigente, son las autoridades las encargadas de indicar el día y la hora idóneos para iniciar cada año el cultivo de esta gramínea. En China son personalidades políticas las que lo deciden, pero en Indonesia son sacerdotes los encargados de esta función. De la importancia que tiene en la alimentación recogemos la costumbre que hay en algunas regiones de China en donde cuando dos personas se saludan lo hacen diciendo: ¿Comiste tu arroz? Y la respuesta es: Sí, gracias, estoy muy bien.

El asentamiento definitivo del arroz en Europa comienza cuando en el siglo VIII los árabes, ya convertidos a la fe predicada por Mahoma, invaden el sur de España e implantan su cultivo en la Albufera valenciana y en las orillas del Guadalquivir al mismo tiempo, aprovechando los humedales en los que practicaron el complicado cultivo por un ingenioso sistema de inundaciones y drenados. Por esos años el arroz llegó a Sicilia, pero el cultivo fracasó por dificultad de encontrar terrenos apropiados, aunque el consumo siguió siendo frecuente, por lo que hubo que traer el cereal desde las vecinas costas de Túnez, en donde ya se cultivaba con éxito.

La llegada del arroz a España e Italia

Se hizo un cultivo importante y empezó a tener sitio en la alimentación de algunas regiones españolas, y por ello en el manuscrito anónimo del siglo XIII que tradujo Ambrosio Huici Miranda aparecen algunas recetas de *ar-ruz*, y entre ellas una de *harisa* de arroz con carnero, otra con arroz cocido con agua, y otra que es un postre que se asemeja bastante al manjar blanco, en la que recomienda que una vez cocido se aplaste con un cucharón hasta que se deshaga y que a continuación se mezcle con azúcar egipcio o miel de romero. Hay algunas recetas más, contenidas en el manuscrito anónimo, que suponen que el uso de este cereal era frecuente en la cocina hispano-magrebí de la época almohade.

Con la conquista de la península fue avanzando el cultivo del arroz por los humedales españoles y a finales del siglo XV llegó a Aragón. Desde allí se trasladó a la Lombardía y al Piamonte por la llanura padana. En 1475, el duque Gian Galeazzo Sforza regala al duque de Ferrara un saco de arroz que llevaba adjunta una nota que decía: “Alimento extremadamente interesante y merecedor de ser cultivado”. La verdadera difusión del arroz en el norte de Italia se produce a principios del siglo XVI, cuando los Sforza del Milanesado promueven medidas para facilitar el cultivo, que hasta entonces había tenido ciertas prohibiciones. En el año 1500 se estima que había unas 5.000 hectáreas de arrozales y en 1550, según un censo hecho durante la dominación española, se habían multiplicado por diez y extendido por las actuales provincias de Verona, Mantua y Vicenza.

La implantación del arroz en el sur de Italia siguió líneas muy diferentes. Llegó a Nápoles llevado por los aragoneses, por lo que se le conoció como arroz de ultramar o arroz de Spagna, pero al principio no tuvo mucho éxito porque se estableció una especie de competición con la pasta y ganó esta. Se cultivó con éxito en Crotona, Santa Eufemia y Castellammare, pero el mercado no respondió, porque aunque se aceptaron sus propiedades de buen alimento, de dar sensación de saciedad y de ser barato, se utilizó como medicamento, porque la Escuela Salernitana, ubicada en el monasterio de Monte Cassino, que en aquel momento estaba en la cumbre de la valoración como centro especializado en las ciencias médicas, lo aconsejaba en muchas recetas de medicamentos e incluso en enfermos terminales. Era el alimento aconsejado casi con exclusividad en casos de enfermedad, es decir se asoció su utilización a salud precaria y quizás por esto era rechazado por los sanos. Pero el arroz volvió un día, bien entrado el siglo XVII, a la Campania traído por los cocineros franceses, enriquecido en preparaciones diversas y además con la particularidad de tener sitio en todas las mesas, desde las más pobres a las más sofisticadas, como ocurre con muchas de las especialidades napolitanas, sobre todo pasta y pizza, que triunfan como metáfora del igualitarismo, porque en esta región es ley que la buena cocina debe ser igual para todos.

Los primeros usos culinarios del arroz fueron en forma de harina o de sémolas, y todo hace suponer que su utilización más frecuente era sobre todo por las clases menos pudientes, que lo empleaban como sustitutivo del trigo en diversas ollas, que poco a poco se fueron prestigiando al acompañar a carnes de aves o de cordero y, sobre todo, al ser ingrediente en platos elaborados con los productos de matanza. Más tarde el *manjar blanco* se consideró una preparación de alta cocina, que consistía en la cocción de pechugas de pollo o gallina, acompañadas de arroz y de leche de almendras, en su versión más noble, y de vaca, oveja o cabra en las más modestas, aunque en los dos casos espolvoreadas con azúcar blanco, lo que daban al plato una imagen de festivo.

El éxito español en la introducción del arroz en Italia, y luego en Francia, es discutible, pero lo que nadie discute es la autoría de la introducción en América. Se cuenta que el primer saco de arroz que llegó a México llevaba mezclados algunos granos de trigo, que fueron los primeros que se sembraron y el origen del prestigio de este país centroamericano en la producción y selección del trigo, pero además pronto se dieron cuenta los primeros colonizadores de que era necesario abastecerse de las semillas de arroz, porque el comestible no podía germinar por el tratamiento al que necesariamente había que someterlo en el descascarillado. El terreno pantanoso que rodeaba a la capital del Imperio azteca era muy favorable para el cultivo del arroz, y en las milpas y en su entorno se sembraron y desarrollaron las primeras plantas de arroz, que además se mostraron muy productivas.

Aunque esta fue la más temprana, hubo otras vías de penetración del arroz. Algunas muy normales como la que lo llevó desde el Algarve portugués a Brasil y otras curiosas y hasta difícilmente creíbles como la que afirma que llegó desde Madagascar a Massachusetts, en donde el arroz sigue siendo producto muy cultivado y fomentado, llegando al punto de hacer anualmente concursos de diversos platos y entre ellos de paella. El caso es que fue muy útil en muchos países americanos, porque además de ser un alimento muy interesante por su relativamente fácil cultivo, la cosecha es muy segura al depender menos que otras de las condiciones climáticas del año, y sobre todo por sus aplicaciones culinarias y la posibilidad de utilizarlo frecuentemente en la alimentación diaria, lo que tenía especial valor cuando la posibilidad de obtener alimentos variados era limitada, por estas razones forma parte de los platos tradicionales de muchos países americanos. En América, en la actualidad, el cultivo solo tiene importancia económica en Estados Unidos, Brasil y Perú, pero está presente, casi siempre unido a las alubias, en los platos más significativos de bastantes países.

Una de las características que facilitaron el avance de esta producción fue su propiedad de desarrollarse en terrenos pantanosos, lo que hace que en ellos sea prácticamente la única producción posible, pero precisamente esta característica es también la razón por la que históricamente fue contestada su producción, porque pronto se observó que allí donde se producía arroz, y era necesario mantener los terrenos inundados, la incidencia de ciertas enfermedades era muy superior a la de comarcas vecinas en las que los cultivos eran de secano.

Cultivo de arroz y paludismo endémico

La regulación del cultivo del arroz por cuestiones de salubridad se remonta a una disposición de Pedro IV “el Ceremonioso”, publicada en 1342, por la que se prohibía el cultivo dentro de la ciudad de Valencia porque, según expone, “el cultivo de arro-

zales causaba muertes, ya que los vapores corruptos que exhalan los arroces contagian a los moradores". A pesar de todo la medida no debió tener demasiado éxito, porque cada cierto tiempo había que volver a prohibir este cultivo, como se deduce de las disposiciones promulgadas por Martín "el Humano" y por Alfonso "el Magnánimo", referidas a diferentes localidades pero incluyendo siempre Valencia, y para no ser reiterativos en la relación de prohibiciones y limitaciones terminamos con Carlos V, el I de España y la reina doña Juana, que también limitaron el cultivo. La malaria, el paludismo y las tercianas eran los nombres con los que se conocía la enfermedad ligada al cultivo de este cereal. Para los médicos de la época, el contagio de las tercianas era consecuencia del agua pútrida, cuyos malos olores eran el vehículo del mal, porque hasta el siglo XIX no se relacionó al mosquito *Anopheles* con el paludismo. El caso es que se creó una importante controversia, porque una vez reconocida la importancia económica y alimentaria del arroz y la difícil sustitución de su cultivo, había que elegir entre prescindir de sus ventajas o aumentar los riesgos de enfermedad y el consecuente incremento de la mortalidad.

El acreditado y riquísimo
ARROZ "SOS"
 se vende en todos los establecimientos

SAQUITO DE 1 KILO
 A
1,25 PTAS

SAQUITO DE ½ KILO
 A
0,65 PTAS

ARROZ SOS
 Hiles de J. Ses Berriá
 ALBENIZ

Arroz SOS

VALENCIA. [1930]. Cartulina litografiada. 23 x 31,8 cm.

Los que más se aproximaban a la realidad mantenían que si bien existía el problema sanitario, este era menor si se cultivaba el arroz, porque su producción exige un cierto movimiento de las aguas de inundación y si este no se produce, permanecen estancadas, lo que facilita el desarrollo del mosquito. Tuvo que mediar el rey, que por entonces era Jaime I "el Conquistador", dictando otra sentencia más, que afectaba a la Plana castellanense y la decisión fue para prohibir su cultivo.

El problema no era solo español y como muestra en Italia hubo una polémica muy similar, que obligó a que Antonio de Zúñiga y Sotomayor, marqués de Ayamonte y gobernador del Milanésado, prohibiese el cultivo de arroz a distancia inferior a seis kilómetros de Milán.

En el año 1797, Antonio José Cavanilles publicó su obra *Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, Población y Frutos del Reyno de Valencia*, en la que emprendió un feroz ataque al cultivo del arroz, acompañando el texto con diversos cuadros estadísticos, en los que las cifras demostraban que la morbilidad y la mortalidad eran mucho más altas en los municipios en los que se cultivaba el arroz.

La prohibición de cultivo, que pedía Cavanilles, chocó primero con la imperiosidad de alimentar a una población necesitada y luego con una producción económicamente interesante, que suponía una fuente importante de riqueza. Lo que sí ocurrió es que se limitó el cultivo a los llamados "cotos arroceros". Para ello, la Administración definió, en un decreto de 1860, los términos municipales en los que se podía cultivar y delimitó los terrenos habilitados para esta producción. Se dejó la

puerta abierta para posibles y futuras ampliaciones, pero la posibilidad de conseguir nuevos cotos era difícil y la tramitación muy complicada. De esta forma se pretendía alcanzar dos fines, que en gran parte se consiguieron, porque se empezó a controlar la difusión del paludismo, que ya tenía identificada su transmisión por el mosquito *Anopheles*, por lo que ya era posible combatirlo, y se aseguró una buena rentabilidad a la producción. Se vino abajo el anhelo de Cavanilles, que años antes había suspirado porque: “Nunca permita el gobierno, ni tan siquiera Dios, que se introduzca de nuevo un enemigo tan terrible de la salud y de la humanidad”.

Los valencianos, que habían desobedecido las disposiciones de los reyes, tampoco hicieron demasiado caso a las regulaciones de la Administración y las producciones clandestinas “fuera de coto” siguieron existiendo y aumentando cuando el mercado era favorable. A esta situación hace referencia una copla popular que se cantaba en valenciano y traducida libremente dice: “Alberique se ha hecho muy rico/ jugando a la lotería/ y con las buenas añadas/ del arroz fuera de coto”.

Es cierto que esta riqueza era posible a un alto coste, como asegura un refrán de la comarca de la Ribera Alta, que dice: “*Si vols viure poc i fer-te ric, ves-t'en a Alberic; si en vols més, a Massalavés*”, que más o menos quiere decir: “Si quieres vivir poco y hacerte rico vete a Alberique y si quieres más a Masalavés”. Como seguía habiendo partidarios y detractores del cultivo del arroz, cuando se producía algún desmán, lo que era frecuente, enseguida surgían voces clamando y como ejemplo la del gobernador Diego de los Ríos, que en 1857 se sorprendía de la extensión alcanzada aquel año por los arrozales ilegales, lo que le hizo afirmar: “Ha sido el año del desorden, de la injusticia, de la desolación y de la anarquía contra las hermosas huertas y los arbolados y contra la salud pública”.

También es cierto que la rentabilidad no era siempre igual, porque aunque la producción de arroz no tiene la dependencia climatológica de otras producciones y las cosechas, es decir la oferta, eran muy constantes y la demanda interior relativamente estable, hay un factor exterior que alteraba considerablemente el mercado, debido al valor estratégico que tiene el arroz como alimento.

En 1869 se abre el canal de Suez, lo que facilita la llegada a Europa del arroz procedente de los países orientales, por lo que la bajada de precios fue importante, hasta el punto de que se resintió notablemente la producción, sobre todo en Italia, pero esta situación cambió con la Primera Guerra Mundial en la que el producto se revalorizó. Aunque en medio hubo un periodo en el que predominó la incertidumbre sobre el futuro de este cultivo, un poco más tarde, la crisis económica de 1933 volvió a interferir en la claridad del mercado, que cambió sustancialmente y de forma definitiva hasta ahora, cuando en 1952 la Guerra de Corea limita las exportaciones de este país y suben los precios. La actuación de la Unión Europea ha sido favorable para esta producción y para el mercado, especialmente para Italia y España.

Alimento estratégico en tiempos de guerra

A finales del siglo XIX, e incluso a principios del XX, el consumo de arroz se hacía sobre todo en forma de sémolas o harinas, muchas veces como sustituto del trigo que, a veces intervenido para destinarse a panificación controlada, alcanzaba precios muy altos, que dificultaban la utilización en diversos guisos que en esa época eran frecuentes. Así sucedió con la Primera Guerra Mundial, durante la que se produjo un importante encarecimiento de este alimento, por su particularidad de ser fácilmente conservable y transportable. Por esa época se hizo también popular una poesía atribuida a Bernat y Baldoví que dice: “*Cuando en algún lugar de Europa, se oyen las bocas de bronce, l'arròs que ahir estava a vuit, demà es posarà a once*”.

Que quiere decir que cuando suenan los cañones sube el precio del arroz, y como las situaciones bélicas en los primeros años del siglo pasado fueron frecuentes la producción de arroz aumentó en España, se recuperaron zonas que habían dejado de ser productivas, se sustituyeron otros cultivos menos rentables y se pusieron muchas hectáreas en producción.

Sucedió en Andalucía que, aunque fue puerta de entrada, optó durante bastante tiempo por otros cultivos, hasta que los precios favorables aconsejaron volver a hacer productivos los márgenes del Guadalquivir, sobre todo a su paso por Sevilla y concretamente en los municipios de Puebla del Río, Coria, Los Palacios, Villamanrique de la Condesa e Isla Mayor, municipio en donde es el único cultivo posible y su principal fuente de riqueza, aunque también hay que considerar la comercialización de cangrejos, que depende totalmente de este cultivo. Hoy Andalucía es la primera región productora de España.

La segunda es Extremadura, en donde esta producción es muy reciente, de algo más de medio siglo, porque se inició con el Plan Badajoz, con centro de comercialización en Don Benito, completado con los primeros gobiernos de la democracia con los regadíos del Zújar, que pusieron en cultivo una importante superficie.

El cultivo en Aragón es muy antiguo. Desde allí se llevó a Italia, pero no tuvo importancia en esta región hasta los años treinta del siglo pasado, cuando se implantó en algunas localidades de la ribera del Ebro, en la comarca del Cinca Medio, Hoya de Huesca, Monegros y la comarca de las Cinco Villas en la provincia de Zaragoza. La irregular disponibilidad de agua, procedente del Ebro y de los embalses de montaña, hace que haya una cierta tendencia a la disminución de este cultivo.

En Cataluña se inició este cultivo en el siglo XVII, por los monjes de la Tinenza de Benifazá, en el paraje conocido como la Carroba, en el límite con Aragón y la Comunidad Valenciana, pero la mayor extensión está situada en el Delta del Ebro, en donde se inició a mediados del siglo XIX y se desarrolló tras la puesta en servicio del Canal de la Izquierda del Ebro, inaugurado por Alfonso XIII en 1912. Fue necesario poner en cultivo tierras yermas, que nunca habían sido productivas, y al amparo del buen precio del arroz en el mercado nacional e internacional se produjo una importante mejora en la comarca.

España es el segundo país productor de arroz de Europa, tras Italia. Se producen unas 750.000 toneladas anuales de arroz y, como solo consumimos una tercera parte y exportamos el resto, somos relativamente importantes en el comercio europeo, en el que también figuramos como importadores de unas 70.000 toneladas, traídas sobre todo de Italia y Grecia. El cultivo está concentrado en Andalucía, que es la comunidad que produce mayor cantidad con el 40% del total, le sigue Extremadura con el 23%, la Comunidad Valenciana con el 15,5%, Cataluña con el 15% y Aragón con solo un 5,75%. Las siguientes son Murcia y Castilla-La Mancha, que producen muy poco, pero que tienen el honor de participar con los municipios de Calasparra, Moratalla y Hellín en la Denominación de Origen Calasparra, que fue la primera que se otorgó en España.

Los tipos de arroz

En Filipinas está el Banco de Genes que conserva casi 100.000 variedades de arroz *Oryza sativa*, de las cuales unas 2.000 aproximadamente están en cultivo en la actualidad, de ellas hay unas 100 que son objeto de comercialización, pero solamente una docena tiene verdadera importancia en el mercado internacional.

Históricamente se las ha encuadrado en dos grandes grupos, en función de su forma y longitud. Son los arroces redondos, que pertenecen a la variedad japónica, y los arroces largos, de la variedad índica. Cada variedad tiene unas características fundamentales, que son determinantes de su utilización. Los arroces redondos son ricos en amilopectina, que tiene la propiedad de absorber muy bien los sabores, y son ideales para hacer con ellos paellas, arroz con leche o “risotos”. Son imprescindibles en la cocina oriental para la preparación del sushi, en la que siempre hay que emplear los denominados glutinosos, llamados así no porque contengan gluten, sino porque durante la cocción los granos se aglutinan, se hacen pegajosos y se unen entre sí, formando un conjunto perfectamente moldeable, que es condición fundamental para la preparación de algunos platos de la cocina oriental, sobre todo de la japonesa.

Los de grano largo, que pertenecen siempre a la variedad índica, son muy ricos en amilasa y pobres en amilopectina, por lo que en la cocción quedan sueltos y enteros, es decir no se “pasan”, y por ello fueron ideales en la preparación de platos de arroz blanco, guarniciones y ensaladas.

La variedad que primero llegó a España, la que trajeron los árabes, fue la japónica y a ello se debe que nuestros platos típicos absorban agua durante la cocción. Fue la variedad que durante mucho tiempo se cultivó, en exclusiva, en España, Italia y Francia, posiblemente porque se adaptó mejor a nuestras preparaciones culinarias, pero también porque la variedad índica, en su origen, es más propia de zonas cálidas y húmedas, por lo que tardó más tiempo en salir de las regiones del Sudeste Asiático. Pero sucede que los modernos sistemas de cultivo y la disponibilidad de líneas, que toleran mejor las condiciones climáticas, han hecho que se hayan adaptado a nuestros campos de cultivo y, en la actualidad, las de grano largo están presentes prácticamente en todas las zonas productoras, hasta el punto de que aunque ligeramente superan a las tradicionales de grano corto.

La selección ha dado lugar a la aparición de un nuevo tipo, con algunas características diferentes de las dos anteriores que, aunque pertenece a la variedad japónica, para distinguirlos en ocasiones, incluso en legislaciones, se les denomina como variedad javanica. Es el más empleado actualmente en la cocina española e italiana, porque se adapta muy bien a la paella, al arroz con leche y a las elaboraciones melosas y cremosas de los risotos.

Hay otro arroz de origen africano procedente de una variedad salvaje que se domesticó hace unos 2.500 años en la sabana inundada del delta interior del río Níger, en terrenos que hoy pertenecen a Mali. Esta variedad tiene interés por su adaptación al medio en que se produce, porque es muy resistente a plagas y enfermedades, tolera fuertes fluctuaciones del nivel del agua, cambios climáticos y se acomoda a tierras de muy baja fertilidad, pero en cambio tiene algunos inconvenientes, sobre todo por la menor productividad que las variedades asiáticas y tendencia a agrietarse y a romperse durante el proceso de pulimentado. Se han hecho intentos de cruzar este arroz con las variedades redondas y largas de origen asiático. Los resultados son prometedores, aunque no son todavía definitivos, pero el *nerica* (arroz nuevo para África), que se cultiva en más de 100.000 hectáreas de Uganda y Guinea, tiene la ventaja de adaptarse muy bien a los secanos, lo que en ciertas zonas africanas es necesario, porque tras inundaciones periódicas sufren sequías prolongadas.

Hay muchas clasificaciones del arroz, por la forma, la longitud, el color, el aroma, la textura, por el proceso industrial al que se han sometido, por sus aplicaciones en la cocina, por el tiempo necesario de cocción, por la capacidad de absorber

agua, etc., y como además pueden cruzarse los parámetros clasificatorios el resultado final es que hay infinidad de clasificaciones. Las más seguidas son por la forma del grano, que los divide en los de grano largo, que es entre tres y cinco veces más largo que ancho, que tiene la propiedad de cocer suelto y una vez cocido ni se pega ni se "pasa", pero requieren mucho tiempo y gran cantidad de agua para su cocción. Las variedades más conocidas son la basmati, puntal, thaibonet y ferrini, que son muy ricos en amilasa y pobres en amilopectina, por lo que en la cocción quedan sueltos y enteros, es decir no se "pasan", y por ello son ideales en la preparación de platos de arroz blanco, guarniciones y ensaladas.

Los arroces de grano medio, aproximadamente el doble de largo que de ancho, son muy apropiados para la cocina tradicional española, por la particularidad de absorber agua y sobre todo aromas y sabores de los otros componentes durante la cocción. A este grupo pertenece, el italiano carnaroli y la nueva variedad conocida como marisma. Los arroces de grano corto son de forma casi esférica y sus granos se adhieren entre sí durante la cocción, lo que equivale a una necesaria y cuidadosa vigilancia durante el proceso de cocinado. Son variedades de este grupo bomba, senia y bahía. Son imprescindibles en la cocina oriental para la preparación del sushi los arroces glutinosos, los que hacen posible que durante la cocción, se unan los granos entre sí, por la alta proporción de almidón, formando un conjunto perfectamente moldeable. Este arroz que se conoce también como mochi o dulce fue exclusivo de Laos y China, aunque en la actualidad se está expandiendo a otras regiones, como consecuencia de la cada vez mayor participación de la cocina oriental en América y Europa.



ELABORACION DE ARROCES Y SUS HARINAS ESPECIALIDAD EN CLASES SELECTAS

JOSE M.º CODOÑER
MOLINO RODENES

Tel. 25-39-10 - Lonja Mesa núm. 6 LA TORRE (Valencia)

Arroz JOSÉ M.º CODOÑER

La Torre. VALENCIA. J. Barreira. [1950]. Papel offset. 34,5 x 47,5 cm.

Aunque el sabor del arroz es muy poco intenso se han detectado casi cien compuestos volátiles. En los arroces en los que están en mayor proporción se conocen como aromáticos y los más famosos son el basmati, el thai y el jazmín.

La mayoría de los arroces son de color blanco, pero hay algunas excepciones como el arroz dorado, que cuenta la leyenda que en China estaba reservado para uso exclusivo de los emperadores. Se empiezan a producir en Europa, sobre todo en Italia, en donde otra variedad, la venere de color morado oscuro, casi negro, está ocupando lugar en la alta cocina. Hay arroces rojos que deben su coloración a la presencia en la cutícula interna de antocianos y para aprovechar sus ventajas estos arroces se consumen integrales, es decir con el salvado. También se están produciendo, por modificaciones genéticas, arroces de color amarillo intenso, ricos en carotenos, conocido como golden rice, que se utilizan en regiones en las que hay deficiencia de esta provitamina. Hay también un arroz obtenido por modificación genética muy rico en vitamina A, por lo que se están cultivando, y empleando con buenos resultados, en zonas en las que la deficiencia de este oligoelemento es endémica.

Con el nombre de arroz salvaje se conoce la semilla de una gramínea acuática del género *Zizania* (cizaña), que crece en los terrenos pantanosos de la región de los Grandes Lagos que comparten Canadá y Estados Unidos. No es arroz, pero suele combinarse con él, y cocinarse y servirse como tal, es de textura un punto crujiente y tiene un ligero sabor que recuerda a algunos frutos secos, como la nuez o la avellana.

Hay que tener en cuenta que el arroz que ofrece la naturaleza está recubierto de unas capas que en las presentaciones occidentales son eliminadas, mediante un proceso de descascarillado para quitar el salvado, y finalmente, tras un pulido por abrasión, dan la imagen final del grano blanco y brillante. Aunque en los países orientales siempre se consumieron los arroces integrales, cada vez encuentran más adictos en Occidente. Conocidos también como “arroces cargo”, son granos solamente descascarillados y sin pulir, que conservan una parte importante de salvado, en donde se acumulan vitaminas y minerales, y además aportan una interesante cantidad de fibra.

También se comercializan arroces tratados, conocidos como vaporizados o parboiled, que son sometidos a la acción del vapor de agua y por este proceso parte de las vitaminas y minerales del salvado pasan al almidón del grano. Esta técnica, tradicionalmente utilizada en India y Pakistán, fue la causa de que la incidencia del beriberi fuese muy baja en estos países, aun cuando la alimentación de muchos de sus habitantes era exclusivamente de arroz. Este tratamiento es diferente al que sufre el arroz precocido o precocinado, que es el que se obtiene mediante una cocción parcial y un secado posterior con objeto de acortar los tiempos de cocinado.

Denominaciones de origen españolas

Hay tres zonas perfectamente delimitadas en donde se produce un arroz de alta calidad y bien diferenciada. Están amparadas por reglamentos exigentes en cuanto a variedades, controles de producción y especificaciones de calidad. Calasparra es una denominación de origen muy pequeña, que apenas se extiende en algo más de 1.000 hectáreas y sin posibilidad de aumentar porque está delimitada por el curso de los ríos Segura y Mundo en los términos municipales de Calasparra, Moratalla, ambos de la provincia de Murcia, y Hellín de la de Albacete. La zona de producción está entre los 350 y los 500 metros de altitud y cada año se siembra menos del 70% de las hectáreas inscritas, para poder mantener la riqueza del suelo. Las variedades autorizadas son bomba y el cruce de balilla y sollana.

El arroz de la Denominación de Origen Valencia se cultiva en el Parque Natural de la Albufera y en los términos de Pego y Oliva. Se exige que el cultivo sea muy respetuoso con el medio ambiente, que siempre se utilice semilla certificada y que se cumplan los requisitos de producción, recolección y clasificación fijados en el reglamento. Las variedades han de ser senia, bahía o bomba, que son ideales para la elaboración de paellas, por su capacidad de absorber los sabores y aromas de los productos con los que comparte el plato y por su especial textura *grenyal*.

La Denominación de Origen Delta del Ebro se extiende por los municipios de Deltebre, San Jaume d'Enveja, Amposta, San Carlos de la Rápita, La Aldea y La Ampolla, todos ellos en la desembocadura del Ebro, en la comarca definida como el Delta. Las variedades utilizadas son bahía, tebre, fonsa, bomba y montsianell y han de reunir, para su comercialización, las características exigidas para la categoría extra.

Hay también una marca de garantía de calidad para el arroz de Aragón y otra de producción integrada para el extremeño.

Arroz en la cocina

Las primeras utilizaciones del arroz fueron como sustituto del trigo, porque su imagen era inferior y porque era más barato. La base de la cocina española está en las ollas, pucheros, peroles, marmitas, etc., en donde se cocían los recursos de los que se disponía y en estos humildes recipientes se introdujo el arroz como un componente más. No tardó en ganarse un sitio y

por eso se le cita como ingrediente de muy antiguas recetas. Las más antiguas de nuestra cocina son las recogidas en el, ya mencionado, manuscrito anónimo del siglo XIII traducido por Ambrosio Huici Miranda, que recoge los platos de la época almohade. En este texto figuran recetas de “hechura de arroz cocido con agua”, “receta de arroz disuelto en azúcar”, “*harisa* de arroz” y “receta de arroz con miel”, lo que hace suponer que la llegada del arroz a España fue consecuencia de la necesidad de disponer de un producto que ya era muy conocido por nuestros invasores.

También aparece el arroz en los primeros libros españoles de recetas, en concreto en el *Sent Soví* y en el *Llibre de coch* de Ruperto de Nola, en el que describe el *morterol d'arrós* y algunas recetas como el *arrós amb brou de carn* y *arrós en cassola al forn*, que son antecesoras próximas de recetas que han perdurado hasta hace muy pocos años, en las que el arroz pasa a ser el componente principal, al que con cierta frecuencia se acompañaba de azafrán.

El uso de los arroces en la cocina española se generalizó, como lo prueba su presencia en las recetas de todos los libros de cocina que se publicaron a partir del siglo XVII. Diego Granado en el *Libro del arte de cocina* de 1614, Hernández de Maceras, Martínez Montañón en el *Nuevo arte de cocina*, Juan de Altimiras y algunos otros autores consideran al manjar blanco como el principal plato en el que interviene el arroz y además, poco a poco, van apareciendo otras preparaciones, en las que se va haciendo sitio por ser muy apropiado para acompañar a casi todos los otros ingredientes disponibles.

Lorenzo Millo, que es el escritor que más ha publicado sobre el arroz, hace un excelente análisis de la utilización del arroz en la cocina valenciana, en donde comienza como sustituto del trigo, en el que fue plato tradicional el *blat picat*, y como se comportó muy bien con los productos del cerdo, que acompañaban al trigo de la preparación original, el *arrós picat* empezó a ser comida diaria de los valencianos rurales, que en aquellos momentos eran casi todos. Se cocinaba siempre en olla y el plato más característico de esta época es el *arrós amb fesols y naps* (arroz con judías y nabos), que se seguía acompañando con matanza, enseguida empezaron a utilizarse otros vegetales, como las acelgas o los cardillos, a los que a veces se unían algún producto del cerdo y sobre todo la *botifarra de ceba* (morcilla de cebolla).

Las ollitas fueron una importante referencia de la cocina levantina y en función de la disponibilidad de ingredientes surgieron diversas presentaciones, como la olla gitana, que es vegetariana, la de cardillos, la de invierno, la churra, que mezcla carne de cerdo y cordero, la de músico elaborada para cumplir el requisito de alimentar a los componentes de las bandas que amenizaban las fiestas de los pueblos, o el *giraboix* de Jijona, del que en una coplilla se decía que si la reina conociese el *giraboix*, de Madrid iría (a Jijona) aunque fuese andando. Aunque los productos de matanza eran esenciales en la elaboración, en algunas ocasiones se utilizaban anátidas, sobre todo patos y fochas, y aunque no se modifica el recipiente en el que se elabora el plato, pasa a denominarse perol de *coltvert* (pato azulón) o de *fofja* (focha).

Era costumbre rural valenciana celebrar las fiestas del patrón con calderas, que eran una comida comunal, elaborada en recipientes muy grandes, a la que tenía acceso todo el mundo. Los componentes del plato eran legumbres, hortalizas, arroz y productos del cerdo, y como recuerdo de esta costumbre sigue habiendo un dicho: “¿Es que hi ha hui calderes?”, que se traduce por “¿Es que hoy hay calderas?”, cuando se junta una gran multitud sin un motivo que lo justifique.

En etapas posteriores empezaron a hacerse los calderos familiares, es decir, en recipientes pequeños. Como ejemplo, los pescadores empezaron a cocinar los pescados poco comerciales, por supuesto con arroz, y así nació el caldero de *peix*, que es un claro antecedente del arroz a banda, con el que conviven los calderos de sepia o de cualquier otro pescado del que hubiese abundancia.

La cazuela, que era siempre de barro, fue el siguiente recipiente utilizado, pero se introduce una diferencia en el modo de utilizarla, porque puede ser directamente al fuego, en cuyo caso se usan cazuelas de paredes altas, o al horno, para lo que se emplean cazuelas de mucho diámetro y escaso fondo. Cuenta Millo que los arroces al horno se comenzaban en las cocinas domésticas y se terminaban en el horno panadero, que muchas veces tenía carácter público y de uso por todos los vecinos de la localidad, aunque si esta era grande había hornos de barriada, por lo que se necesitaba hacer un recorrido, que hacía que el nombre de estos platos fuese *arrós passejat* (arroz paseado), independientemente de los ingredientes empleados, que por otra parte siempre tenían en común arroz, garbanzos, diversas hortalizas, carne de gallina, chacinas y una cabeza de ajo entera, colocada en el centro, que servía como adorno. Se podían utilizar muchos más ingredientes y, por citar solo uno, se hizo famoso el arroz con pasas de Denia.

Los arroces al horno se impusieron y se especializaron para celebrar fiestas como la cazuela de Nadal, la de san Blas, con *pilota* o el arroz con costra, que todavía siguen teniendo sus adeptos y amantes de las costumbres que siguen disfrutando de estos excelentes platos.

Un nuevo recipiente se impuso. Fue la paella y, aunque el nombre no se había generalizado, a finales del siglo XVIII ya habla de ella Pascual Martínez, en su publicación *Rahonament y coloqui del Nèlo el Tripero*. Hacia 1835 vino Richard Ford a España y entre las referencias gastronómicas describe el *pollastre valenciá*, del que dice que es difícil de elaborar porque: “La gracia del plato está en que el arroz esté suelto y separado, no como ocurre cuando se hace en cazuela y tapado”.

Cambió la cocción, dejó de ser tumultuosa, las capas de cereal son escasas y, además, solo es en medio acuoso en la primera parte del proceso, porque se termina casi en seco y con los granos, que han absorbido el agua y los jugos de los demás componentes, quedando sueltos y separados unos granos de otros. Hoy la paella es un emblema de nuestra cocina, que además se ha ido perfeccionando, aunque al mismo tiempo haya elaboraciones oportunistas, que se valen del prestigio de un plato muy noble, que en pureza solo exige calidad del arroz, finura del agua, ingredientes oportunos y necesariamente coherentes, además de la ciencia y experiencia de quienes la elaboran.

La receta de la paella

No hay receta estricta de paella, porque en la paella caben casi todos los ingredientes y como muestra transcribo la opinión de Azorín, alicantino, natural de Monóvar, que por lo tanto conocía muy bien la paella, que sin duda fue plato frecuente de su alimentación. Decía que “para que una paella sea máxima debe tener: anguila, salmonetes, jamón y longaniza”. Verdaderamente es un criterio atrevido, porque con excepción de la anguila los demás ingredientes no suelen estar presentes pero, sobre todo, si una paella tiene esos componentes, es evidente que no es armónica y esta es la primera condición que hay que pedirle a este plato. En las recetas de paellas pueden estar presentes todos los pescados, todos los mariscos, casi todas las carnes y los productos de casi todos los animales domésticos y de caza, todas las hortalizas, incluidos ajos y cebollas, quizás porque, como dice Ignasi Domenec, “la paella es un plato simbólico en el que tienen digna representación todos los comestibles que produce la tierra, el aire y los mares”. Exagera un poco, porque no está mal tener presente que es necesario que, lo que se incluya, sea consecuente con lo que queremos obtener, que no puede ser otra cosa que apreciar positivamente el resultado final del plato.

Es posible que el que más se acerca a lo que debe ser el espíritu de la paella sea Josep Pla, que en una ocasión, en la tertulia posterior a una comida en la que la paella fue el plato principal, dijo: “Después de tantas discusiones y tantas pruebas hechas, he llegado a la conclusión de que los mejores arroces son los monográficos”. La posibilidad de hacer arroces “monográficos” es una buena condición, pero incluso si no lo son, puede ser un plato excelente, siempre que sea congruente.

El resultado final es conseguir la textura ideal, con los granos sueltos, embebidos de líquido, que su aroma esté en perfecta armonía de los ingredientes que han donado su esencia al conjunto y el sabor, que ha de ser específico de cada elaboración, a lo que habría que añadir el color que, aunque no seamos exigentes con él, debe dejarnos entrever los ingredientes utilizados.

Es condición fundamental que el arroz no se haya compactado, que cada grano esté íntegro y separado de los demás. Quizás la definición más rotunda de esta cualidad la dio Borges un día que estaba acompañado de María Kodama, fue interrumpido por una periodista de Televisión Española, que observó que tenían delante un plato de paella, para preguntarle su opinión sobre el plato y el escritor le contestó: “Me parece que está bien porque cada grano ha mantenido su individualidad”.

Pastas alimenticias



Pastas alimenticias BOLONIAL

Pamplona. NAVARRA. A.M.Pinetti. [1926]. Cartulina impresa y litografiada. 50,2 x 38,4 cm.

Cuando el hombre aprendió a cultivar cereales, molerlos para transformarlos en harina, mezclarla con agua y secarla al sol para mejorar su conservación, nacieron el pan, la cerveza y la pasta. Es verdad que no todo fue al mismo tiempo, ni en el mismo sitio, pero la harina más o menos humedecida y convenientemente elaborada es el origen de estos tres alimentos.

Hace entre 7.000 y 8.000 años la región más desarrollada del planeta era Mesopotamia, en la franja comprendida entre los ríos Tigris y Éufrates y las tierras contiguas por ambos lados, en un amplio territorio, climatológica y edafológicamente favorecido, que hoy pertenece a Irak. En este lugar se empezó a cultivar la tierra, sobre todo para incrementar la producción de pastos, favoreciendo el crecimiento de las hierbas, que eran aprovechados por rebaños de diferentes especies. Una de las hierbas sufrió una mutación, consistente en un aumento del tamaño de las espigas que encerraban semillas mucho más grandes que las que daba la planta original. Los nuevos granos conocidos como almidoneros han aparecido en excavaciones, unas veces carbonizados, otras partidos y en pocas ocasiones íntegros. También se ha encontrado su impronta en vasijas de barro, en yacimientos estudiados en Irak septentrional, que datan de unos 6.700 años antes de Cristo. Por entonces el cultivo se extendió por Siria, Jordania y Turquía, lo que fue causa de que en esta zona se produjesen los primeros asentamientos humanos, porque sus moradores ya no necesitaban seguir siendo nómadas al encontrar alimento suficiente en las proximidades de su hogar.

Poco después llegó el trigo al valle del Nilo, en donde la fertilidad de las tierras, aprovechando las periódicas pero incontroladas crecidas del río, permitía que se alcanzasen altos rendimientos, pero como los efectos eran muy diferentes, de unos años a otros, le pedían a Osiris, dios de los cereales, la regularidad de las inundaciones. De Egipto pasó a las nacientes civilizaciones occidentales, que le dieron tanta importancia al producto que enseguida los griegos lo pusieron bajo protección de la diosa Deméter, y los romanos, siguiendo el ejemplo, bajo la de Ceres, de quien procede el nombre de cereales que ampara a una parte de la familia de las gramíneas y de un trigo primitivo, el farro, del que se obtuvo la *farina*.

Según García Curado, “una cosa es el cereal, otra el pan y otra la levadura, fenómenos que están separados en el tiempo por muchísimos miles de años”. Esta aseveración se sustenta sobre la afirmación de Eckert que asegura que desde que se empezó a cultivar el trigo hasta que se fabricó el primer pan, pasaron muchos años. La forma inicial de consumir el trigo fue machacándolo y mezclándolo con agua, obteniendo una especie de papilla, los pultes o gachas, que constituía la comida más frecuente, incluso en los pueblos relativamente avanzados como era el egipcio. Más tarde, con esta papilla se hicieron unas tortas, que se cocieron sobre piedras previamente calentadas sobre fuego, y en este sentido se entiende la cita de la *Biblia* que cuenta que Abraham se dirigió a su esposa para pedirle que “amase flor de trigo con leche y la cueza al rescoldo de unas brasas”, para poder agasajar al ángel que el Cielo le envió.

Es curioso que esta forma de aprovechar los cereales es la misma que, muchos años después, se demostró que utilizaron los incas y los mayas con el maíz y aún hoy pueden encontrarse procesos de elaboración muy similares en algunas tribus africanas. Desgraciadamente, estas tortas no eran muy apetecibles, porque además de insípidas enseguida se ponían duras, por lo que durante mucho tiempo coincidieron las papillas crudas y las cocidas sobre piedras.

Enseguida el trigo escaló posiciones en el aprecio de los romanos, aunque el primer intento de comerlo entero, y crudo, había dado malos resultados, por su particularidad de que se digiere mal, hasta el punto de que para poder ser considerado un alimento fue necesario primero recurrir a su molineta. Cuando esto se produjo regularmente, los parabienes se multiplicaron desde todos los ángulos del conocimiento y al crecer la oferta, que iba desde las gachas al pan pasando por diversas presentaciones de las tortas, que pudieron desembocar en las primitivas pastas, se convirtió en un alimento principal y muy extendido.

Los diversos orígenes de la pasta

Hay teorías, todas documentadas, que aseguran que el origen de la pasta está en China, en India, en el mundo árabe o en la cuenca mediterránea en diferentes momentos históricos, no siempre bien determinados. Las referencias más antiguas sobre la pasta proceden del año 4000 antes de Cristo en el noroeste de China, en la ribera del río Amarillo, en donde los arqueólogos descubrieron un bol, enterrado en barro, que contenía unos fideos delgados y amarillos, con un espesor de tres milímetros y 50 centímetros de largo. Estos fideos, según un trabajo publicado en la revista *Nature*, se elaboraron con mijo y son claros antecesores de los que hoy se siguen haciendo en la zona de La-Mian, estirando la masa con la mano, que son considerados como una auténtica *delicatessen*. También está documentado que los chinos, 3.000 años antes de Cristo, comían con frecuencia una especie de fideos de mijo y sorgo en la provincia de Quinghai.

En India aseguran que el consumo de pasta es antiquísimo y base de algunos de los platos más conocidos, como la *rasgula*, que ha desembocado en un dulce pero tiene su origen en una pasta de sémola, y las famosas *samosas* que fueron, al principio, unas láminas de pasta que se rellenaban con variados alimentos, tras ablandarlas con vapor de agua.

Los árabes también se consideran inventores de la pasta y aluden a que en el *Talmud de Erez*, libro del siglo V después de Cristo escrito en arameo, aparece la palabra *itriyah* para referirse a una pasta antecesora de lo que hoy conocemos por fideos, de los que se distinguen dos tipos, porque se habla de una pasta fresca, casera, de consumo inmediato y de unos fideos secos que se compraban en el mercado y se podían conservar, porque incluso aguantaban bien desplazamientos prolongados. De esa época, más o menos, es un texto sirio que describe una pasta a base de sémola de trigo, cortada en tiras y secada al sol llamada *al-itriya*.

Años más tarde, a principios del siglo XII, un geógrafo, farmacólogo y médico de familia malagueña llamado Al-Sharif al-Idrisi, que había estudiado en Córdoba, fue contratado por Roger II, rey normando de Sicilia, que hasta entonces y durante dos siglos de dominación musulmana se había llamado Siqilliah, para hacer un mapa-mundi, conocido como *Tabula Rogeriana*, que se hizo famoso (aunque este detalle no fuese el mérito principal) por colocarlo de tal forma que el norte quedaba abajo y el sur arriba, lo que, teniendo en cuenta que la tierra es redonda, tampoco está mal que algunas veces se cambien las posiciones. Pero por lo que aquí le citamos es porque en uno de sus escritos dice que en Trabia, en las proximidades de Palermo, se fabrica un producto hecho con harina y agua, que tiene forma de tiras y que se deja secar. Se refiere a esta pasta, que le era familiar como un alimento frecuente en la isla, que había pasado bastantes años bajo dominación árabe. Algunos platos de pasta de la cocina tradicional siciliana llevan pasas y especias, lo que es otra indicación para los que sustentan la teoría del origen árabe de la procedencia de la pasta.

El posible origen mediterráneo

Según los griegos, la palabra pasta procede del término *pastós*, que en griego significa espolvoreado con sal, con el que se refieren a un plato que se hacía con láminas de pasta cocida, a la que por su escaso sabor se recomendaba que fuese convenientemente sazonada. Por si fuese poco, y en el terreno de la etimología, no es descartable que macarrón, y su homóloga italiana *macherone*, proceda de *makarios*, que en griego significa feliz, en referencia a la satisfacción que se refleja en la expresión después de haber comido un buen plato de pasta.

Una antigua leyenda dice que el dios del fuego Vulcano y Ceres, diosa de la agricultura, discutieron mucho, tanto que Vulcano en un ataque de ira arrancó todas las espigas de la tierra, las aplastó y las echó al cráter del Vesubio. Como todavía le duraba la rabia, echó también aceitunas y el volcán le devolvió una enorme cantidad de pasta, que se comió tranquilamente y se le pasó la rabieta. Desde ese momento la pasta fue italiana, más concretamente de la campiña napolitana, en donde se asegura que la riqueza de azufre de las aguas le da a la pasta una elasticidad y un punto de cocción excepcionales. También en lo que respecta a la reivindicación mediterránea, Aristófanes y Horacio se refieren al *laganon*, palabra de origen griego utilizada para designar una mezcla de agua y harina estirada y cortada en tiras y que bien pudo ser una especie de lasaña.

Aunque los italianos comparten parcialmente la teoría mediterránea, recuerdan que en la Tumba de los Relieves descubierta en Cerveteri, que está datada en el siglo IV antes de Cristo, se han encontrado objetos que acompañaron a los difuntos y entre ellos hay algunos rodillos y ruedecillas dentadas que se supone se utilizaban para conformar y cortar la pasta.

La discusión sobre el origen de la pasta, que durante algún tiempo ocupó a diversos autores y un considerable espacio en libros y en medios de comunicación, ha perdido actualidad porque a la conclusión que se ha llegado es que moler granos de cereales, amasarlos con agua y cocinarlos se ha hecho en diferentes lugares y por diferentes culturas, incluidas las mesoa-



PEDRAGOSA

Santa María de Bárbara. BARCELONA. [1950]. Cartulina.
61 x 24,5 cm.

americanas (azteca, mexica, etc.) y las sudamericanas, sobre todo la maya, porque aunque su protagonismo en esta actividad llegó más tarde a la discusión, también tienen algo que decir, porque el papel de la pasta en la alimentación de las culturas citadas, y de algunas otras, pronto fue importante, por lo que no es de interés proclamar a un inventor y acusar a los otros de haberle copiado. Además está claro que el cereal inicialmente utilizado fue diferente en los distintos lugares, y mientras en Oriente se usó preferentemente el arroz y el mijo, en América lo fue el maíz y en el Mediterráneo el trigo.

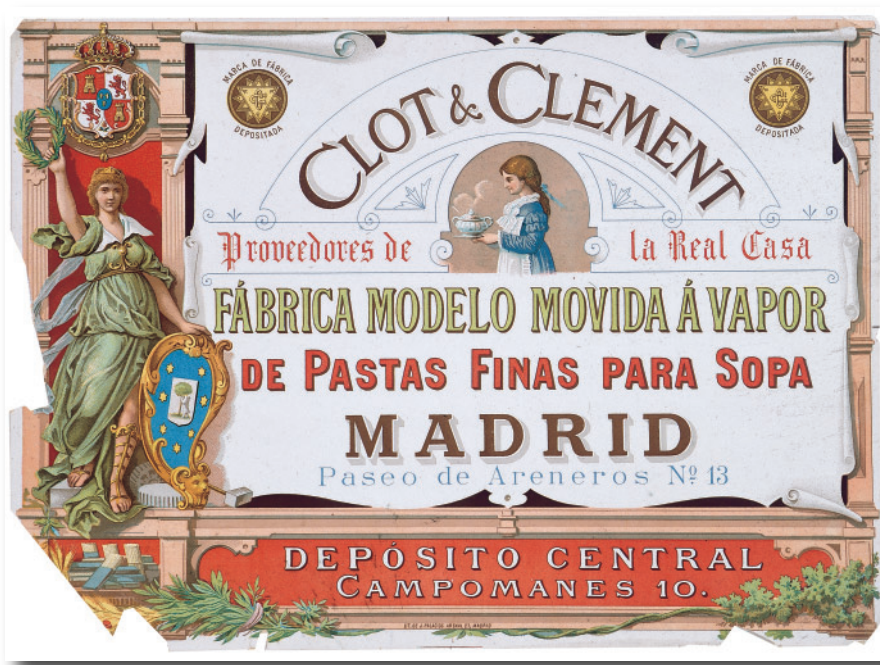
Protagonismo italiano y la leyenda de Marco Polo

Dice Paloma Gómez Borrero, en *El libro de la pasta*, que desde que vive en Italia ha asociado siempre el nacimiento de la pasta con la cuna de Cristóbal Colón. Explica la idea, porque a los niños españoles siempre se les ha dicho que el descubridor de América era español, pero sin determinar la localidad en la que nació, y en cambio a los italianos, sin tener nada que lo demuestre fehacientemente, siempre se les dijo que era de Génova y que se llamaba Cristóforo Colombo. La reiteración de la afirmación y el paso del tiempo han conseguido que ya en todo el mundo nadie dude que fue genovés.

Algo similar ha pasado con la pasta. No es ni griega, ni árabe, ni china, una vez desmontada la teoría de Marco Polo, que también se cree que es italiano, aunque los croatas aseguran que nació en la isla de Korcula, y a fuerza de repetirlo, la creencia extendida por todas partes identifica a la pasta, a Marco Polo y a Colón con Italia.

Lo que es innegable es que la pasta se consume en todo el mundo y en todo el mundo se considera que es un invento italiano, porque Italia ha sido el país que la ha prestigiado y popularizado, que la ha hecho protagonista de su gastronomía y que ha sabido convertir a los restaurantes italianos, diseminados por todo el mundo, en embajadores de un producto que partiendo del trigo, cereal modesto y barato, ha sabido ir añadiéndole valor en la fabricación, comercialización y en la elaboración de los platos, en los que junto con la pasta pueden compartir espacio los más sofisticados y a la vez caros alimentos, desde la langosta al caviar y por supuesto la trufa, negra o blanca.

Pero para que todo el mundo se convenciese, fue necesario que una serie de acontecimientos reforzase el protagonismo de Italia en este producto. Los hechos históricos son profusos, y lo siguen siendo en la actualidad, porque de cuando en cuando aparece algún descubrimiento nuevo, pero hay una serie de hitos que justifican la importancia que, desde hace mucho tiempo, ha tenido la pasta en la alimentación de los italianos.



CLOT & CLEMENT

MADRID. [1900]. Cartulina litografiada. 32,5 x 45 cm.

Se duda, y con razón, del protagonismo de Marco Polo en el mundo de la pasta. Fue un héroe en un momento dado, pero la reconstrucción de los hechos ha sido determinante, y se ha concluido que tiene muy poco o nada que ver con el consumo de pasta en Italia y en el mundo. Marco Polo era miembro de una familia asentada en Venecia, que en aquellos momentos era el más importante puerto comercial del mundo. Los hermanos Mafeo y Nicolás Polo, acompañados de su sobrino Marco, que entonces tenía quince años, partieron en 1270 hacia Oriente visitando Armenia, Persia y Afganistán, recorriendo toda la Ruta de la Seda hasta llegar a Mongolia y China, con la finalidad de buscar nuevas mercancías con las que comerciar.

Las narraciones afirman que Marco Polo permaneció más de veinte años al servicio de Kublai Kan, emperador de Mongolia y China, llegando a ser gobernador durante tres años de la ciudad china de Yangzhou y volviendo a Venecia en 1295, cuando tenía cuarenta años, y como todavía estaba en edad de guerrear y Venecia estaba en permanentes conflictos bélicos con Génova, Marco Polo participó en una de las batallas en la que fue hecho prisionero. Compartió celda con Rustichello de Pisa, escritor de romances, que decidió relatar las aventuras que le contaba su compañero de celda y los manuscritos tuvieron tanto éxito que se tradujeron a diferentes idiomas, con especial difusión de la publicación francesa que se tituló *Livre des merveilles*. Hay referencias contradictorias en cuanto a la credibilidad de la publicación, porque mientras unos aseguran que tuvo mucha, otros opinan que solo se consideró una fantasía, como lo demuestra el hecho de que cuando Marco Polo, ya anciano, paseaba por Venecia los niños le rodeaban y, a coro, solicitaban al abuelo que les contase otra mentira.

El gran mérito de Marco Polo fue relatar y a veces documentar sus viajes, por lo que en esa época, e incluso muchos años después, estuvo de moda y, según cuentan los italianos, cuando Cristóbal Colón emprendió el viaje a América en su equipaje estaba un manuscrito de Marco Polo titulado *Il Millione*, en el que se relatan aventuras asombrosas y en lo que se refiere a la pasta, entre otras cosas, dice: "En esta provincia los árboles tenían harina y les diré cómo. Sepan que tienen árboles muy gruesos y muy grandes, que tienen la corteza delgada, y dentro de ellos están llenos de harina, y con esa harina se hacen pan y otros manjares como los que hacemos con la harina de trigo, y se hacen lasañas que son muy buenas y que comí muchas veces".

Es posible que Marco Polo nunca llegase a China y para algunos que ni siquiera existiese, pero lo que no cabe duda es que durante mucho tiempo *Los viajes de Marco Polo* fueron una de las principales publicaciones de la ya inventada imprenta y uno de los libros de mayor influencia en la literatura universal.

La pasta en la literatura culinaria italiana

Por esos tiempos, hasta finales del siglo XV, la pasta todavía era una circunstancia ocasional en la cocina italiana. Como pasta, que además era un término escasamente utilizado, la gente entendía los platos hechos con masa y principalmente hojaldres y pasteles, como lo prueba el hecho de que ni Dante, ni Petrarca, ni Boccaccio se refieren a ella, y si acaso lo hacen es ocasionalmente, como sucede con el falso libro de Leonardo da Vinci titulado *Codex Romanoff*, del que se dijo que estaba guardado en el museo del Hermitage de Leningrado, lo que es totalmente falso, porque tal código no existe, aunque el 1 de abril de 1987 (el día de los Inocentes en Inglaterra), los historiadores Shelagh y Jonathan Routh, sin otra intención que divertir a sus lectores, publicaron el libro *Leonardo's kitchen note books*, que en España se publicó como *Notas de cocina de Leonardo da Vinci*, aunque hay que señalar que adornan el libro con bocetos y dibujos que son reproducciones de la obra del polifacético artista italiano y que los alimentos y recetas están bastante en la línea de la cocina más innovadora de aquella época.

Hacia la mitad del siglo XV, Martino da Como (conocido como el Maestro Martino, cocinero de Francesco Sforza y de Scarampi Mezzarota, patriarca de Aquileia) en una publicación titulada *Libro de arte coquinaria*, que es un buen testimonio del paso de la cocina medieval a la del Renacimiento, describe vermicellis y macarrones sicilianos, que pueden cocinarse en caldo, leche o leche de almendra y se sirven rociados con queso rallado, azúcar y especias. Un poco más tarde, en el siglo XVI, un marinero aseguraba que en la alimentación de la tripulación de los barcos, en las largas travesías, unas tiras de pasta, identificadas como lasaña, se utilizaban para enriquecer caldos y que la cantidad consumida era notable.

Bartolomeo Sacchi nació en 1421 en Lombardía, concretamente en Piadena, en latín *Platina*, y con este nombre pasó a la posteridad como creador de la cocina italiana como un modelo digno de imitar por la Europa del Renacimiento, y precursor e impulsor de la actual gastronomía italiana. Fue un curioso personaje, a veces militar y a veces monje, unas veces encarcelado y condenado a muerte por haber pertenecido a una presunta hermandad pagana dedicada a la idolatría, la herejía, la depravación sexual y la gula, y más tarde mimado por el papa Sixto VI y encumbrado a cargos de privilegio, entre ellos el de bibliotecario del Vaticano y como tal, y como profesor de humanidades, alcanzó justa fama, sobre todo cuando su libro *De honesta voluptate et valetudine*, el primer libro de cocina que utilizó la novedosa y recién inventada imprenta, se convirtió en el recetario más reproducido (más de una decena de ediciones) y vendido del mundo, aunque en gran parte es solo una traducción al latín del que anteriormente había escrito el Maestro Martino, con alguna innovación como la inclusión de unas

recetas de raviolis. En el texto de *De honesta voluptate et valetudine* pueden leerse consideraciones interesantísimas y una de ellas textualmente dice: “No hay razón para que debamos preferir los sabores de nuestros antepasados, porque aunque nos superaron en todas las artes, en el sabor somos imbatibles”, y curiosamente hoy, después de casi seis siglos, la consideración de Platina está en vigor y seguramente seguirá estándolo cuando pasen otros seis siglos.

El consumo de pasta empezó a generalizarse en el siglo XV, cuando los artesanos elaboradores se fueron implantando en diversas ciudades, entre las que destacaron Nápoles, en el sur, y Génova, en el norte, en donde se crearon los primeros gremios de elaboradores de pasta. Pronto se independizaron de los hornos de panadería, como lo atestigua la *Regolazione dell'Arte dei Maestri Fidelari* (*Regulación del arte de los maestros de los fideos*) que se publicó en Savona en 1574.

En el siglo XVI, la pasta se hace comida frecuente de gente humilde y diversos monasterios la introducen con frecuencia en las comidas de caridad que suministraban a los necesitados. En algunas poblaciones, el crecimiento del censo y cosechas poco favorables por sequía o plagas favorecieron que la pasta se convirtiese en un alimento frecuente. La situación se fue generalizando, haciendo a la pasta protagonista señalado de la alimentación de muchas regiones de Italia, como en Nápoles, en donde a principios del siglo XVII el problema de abastecimiento se agravó, por lo que se generalizó el consumo de pasta larga y hueca, que se comenzó a conocer como *macheroni*.

Industrialización de la pasta

En el siglo XVIII, en 1740, las autoridades de Venecia concedieron a Paolo Adami la licencia para abrir la primera factoría de pasta, tras presentar un proyecto en el que utilizaba maquinaria muy primitiva, que en esencia era una gran prensa de hierro con la que se amasaba la pasta, accionada por obreros que necesariamente tenían que ser jóvenes y fuertes, porque exigía un gran esfuerzo. En 1763, el duque de Parma, Ferdinando de Bourbon, le otorgó a Stefano Lucciardi de Sarzana el derecho a un monopolio durante diez años para la producción de pasta seca, con la obligación de abastecer a la ciudad de Parma. Y como suele suceder en Italia, en 1766 se produjo un milagro, porque el cuerpo sin vida de san Esteban, que fue un judío converso, de lengua griega, lapidado en Egipto en el siglo I de nuestra era, se encuentra en una artesa para el amasado de pan, y se convierte en el santo patrono de los fabricantes de pasta.

Hasta entonces la pasta se obtenía en grandes artesas, mezclando harina y agua. Se amasaba con los pies, pisándola repetidamente, lo que implicaba, además de falta de higiene, que las cantidades elaboradas eran limitadas, pero en 1823, Francesco I de las Dos Sicilias contrató al ingeniero Cesare Spadaccini para modernizar la producción de pasta y propuso un sistema basado en el *uomo di bronzo* (hombre de bronce), un mecanismo que sustituía al “abominable uso de amasar con el pie”. Se creó la primera empresa, que disponía de almacenes para el grano y locales para la desecación, y aunque muy pronto la empresa fracasó por una drástica reducción de la financiación, enseguida se crearon nuevas industrias, en las que la mecanización perfeccionó el proceso, homogeneizando las características del producto durante el amasado. También se implantó un nuevo artilugio, una semoladora (*semolatrice* o marselesa) introducida por Francia, con lo que se reducía drásticamente el número de personas necesarias, al mismo tiempo que se aumentaba la producción. Y según un sindicalista de la época este fue el motivo para que en Torre Annunziata, localidad próxima a Nápoles, explotase la revolución. Los obreros tomaron la fábrica y durante cinco días se dedicaron a destruir todas las instalaciones, pero una vez superada la crisis laboral se volvió a la actividad, aunque con muchos menos empleados.

En 1933, los hermanos Braibanti modifican definitivamente el proceso con la introducción de la prensa continua, la maquinaria totalmente metálica, el uso de la prensa hidráulica y de la electricidad.

Tipos de pasta

Antes de la unidad de Italia la pasta ya está fuertemente implantada en todo el territorio y Nápoles reconocida como su capital. En el críptico lenguaje diplomático, Camilo de Cavour envía un mensaje al embajador piomontés en París en el que le comunica que las naranjas están a punto de madurar, pero los macarrones no están todavía para ser comidos, que en lenguaje popular quiere decir que Sicilia (las naranjas) ya está dispuesta a la anexión, pero Nápoles (los macarrones) todavía no está dispuesta.

Aunque lasaña, ravioli y vermicelli eran ya elaboraciones conocidas, la realidad es que la imagen de la pasta era fundamentalmente los macarrones. Los fabricantes de pasta recibían el apelativo en función de la especialidad y *lasagnare*, *vermicellai* y *fidellai* era como se conocía a los fabricantes de lasaña, vermicellis o fideos, que generalmente se elaboraban con pasta fresca, porque aunque hay referencias antiguas a las elaboraciones de pasta seca desde que, según los sicilianos, Al-Idrisi aportó la pasta a la gastronomía, todavía no se habían popularizado los *spaghetti*, diminutivo de *spago*, término que significa “cordones”, porque su producción era muy escasa, artesana y limitada a algunas pequeñas industrias que los publicitaban como “fetucina

seca procedente de la Sicilia árabe, que se producía en el sur de Italia”. En 1824, el poeta y comediógrafo napolitano Antonio Viviani publica una ópera titulada *Los macarrones de Nápoles* en la que aparece por primera vez en un escrito la palabra *spaghetti*.

Uno de los méritos importantes de los italianos ha sido comprender que, para comercializar la pasta por todo el mundo, era necesario un proceso de secado que no alterase en exceso sus propiedades organolépticas. Tradicionalmente la pasta la elaboraba un artesano, *il pastaio*, y se secaba de manera natural, colgada y sujeta a varillas metálicas y, como los italianos son muy tradicionales, las primeras pastas secas no tuvieron la aceptación de los *gourmets*, ni en general del público, porque se secaban al aire libre, lo que daba lugar a irregularidad en las características organolépticas del producto, debido a que si la temperatura era elevada se secaban demasiado rápidamente y se rompían, pero si el proceso era lento, por la humedad ambiental, se contaminaban con hongos.

El comienzo de la elaboración de pasta seca hizo que se considerase a Nápoles la capital de la pasta, porque además de disponer de un excelente trigo duro, muy conveniente para elaborar la pasta seca, contaba con agua de calidad que durante el proceso de cocción da a la pasta una elasticidad y textura únicas. Muy cerca está la localidad de Gragnano, en la llamada “Colina mágica”, en donde aseguran que por mucho calor que haga siempre corre una brisa fresca, por la alternativa de los vientos secos “pontinos” y los cálidos y húmedos “vesubianos” que favorecen la obtención de una calidad *ottima* de la pasta.



LA FLECHA

VALLADOLID. [1900]. Papel litografiado y barnizado. 32 x 45 cm.

Por esos tiempos llegó a Estados Unidos de América un importante número de emigrantes italianos y se cree que, a través de un cocinero napolitano, los espaguetis llegaron a la mesa del presidente Thomas Jefferson. Le gustaron tanto que se convirtió en un admirador y los pedía con tanta frecuencia que un proveedor de la presidencia de la nueva nación importó de Italia la primera máquina para que se pudieran obtener en condiciones óptimas.

No obstante, la producción de pasta seca en general, y de espaguetis en particular, seguía siendo minoritaria a finales del siglo XIX, como lo demuestra el más importante de los recetarios italianos, que se considera básico en el conocimiento de la gastronomía, titulado *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, de Pellegrino Artusi, publicado en 1891, en el que de unas 800 recetas solamente ocho en la primera edición y hasta diez en las siguientes correspondían a esta pasta seca, que todavía no había desbancado a la fresca tradicional.

La pasta seca se elabora con sémola de trigo duro, que tiene la particularidad de que al molerse no se transforma en harina, porque se rompe en pequeños fragmentos y se convierte en “semolina”, que tiene una textura y un sabor característicos. También se puede secar la pasta elaborada con trigos blandos, aunque la calidad difiere y es muy difícil conseguir que, tras la cocción, dispongamos de una buena pasta “al dente”. Por esto, aunque está permitida su elaboración en otros países, en Italia la legislación exige que necesariamente se haga con trigos duros. Gragnano es punto clave en la elaboración de la pasta, hasta el punto de que la que allí se hace, que por otra parte no presenta grandes diferencias con las demás, puede acogerse a una indicación geográfica protegida. Uno de los puntos críticos del proceso de elaboración de pasta seca, a nivel industrial, determinantes en la calidad del producto final es el secado, que es la operación mediante la cual se elimina parte del contenido en humedad de la masa, por medio de la aplicación de calor y ventilación, para conseguir la necesaria plasticidad, pero sobre todo porque permite que la pasta se pueda conservar sin cuidados especiales, y transportarla a cualquier lugar del mundo, lo que muy bien utilizado por los fabricantes ha permitido su difusión universal.

Durante el siglo XX, el consumo de pasta seca se extendió rápidamente en la sociedad, se puso de moda y alabar las excelencias de los platos con ella elaborada se convirtió en un signo de distinción. Los espaguetis jugaron un papel importante, porque fueron una novedad, aunque de producción limitada, ya que fue necesario disponer de prensas poderosas y máquinas de extrusión, lo que solo estaba al alcance de empresas capitalizadas, capaces de hacer inversiones importantes en maquinaria y en publicidad.



LA SEQUEDANA

Valderrey. LEÓN. [1920]. Papel litografiado y barnizado. 15,3 x 21,3 cm.

Triunfo de los espaguetis

Los espaguetis se consagraron como una especialidad gastronómica, primero aprovechando lo bien que le va la tradicional salsa de tomate, que se popularizó en Nápoles a principios del siglo XVIII, o simplemente con ajo, aceite y guindilla (*all, olio e peperoncini*), y después inventando otros platos como los *spaghetti alla matriciana*, que se atribuyeron a los ganaderos que desde Amatrice llevaban su ganado a vender a Roma y por el camino con pasta *asciutta* (seca), queso de oveja, pimienta negra, sebo y *guanciale*, que se puede traducir por papada o pestorejo, hacían un plato muy interesante. Más tardía fue la invención de los *spaghetti alla carbonara*, que parece que tuvieron su origen en 1944, durante la ocupación americana tras la Segunda Guerra Mundial, con el fin de aprovechar las raciones de beicon y de huevos de las que disponían los soldados y vendían a los ciudadanos napolitanos.

El empleo de salsas hizo que la pasta, que siempre se había comido directamente con las manos, necesitase de un aditamento especial y el resultado fue una modificación del tenedor clásico, que hasta entonces había tenido dos puntas pero no eran suficientes para que los largos espaguetis se enrollasen adecuadamente, y la solución pasó por añadir dos puntas, alargarlas y curvarlas. Enseguida se dieron las instrucciones para su empleo, que consisten en comer la nueva y larga pasta solo con el tenedor, sin cortarla con el cuchillo y sin la ayuda de la cuchara. Para que la operación sea perfecta el cubierto debe colocarse ligeramente inclinado, casi horizontal, coger pocos espaguetis a la vez, girar en sentido de las agujas del reloj y formar un bocado moderado, sin que cuelguen unidades excesivamente largas. La forma de comer la pasta sorprendía tanto que Julio Camba, que consideró que era necesaria una habilidad especial, escribió a la vuelta de un viaje a Italia: “Si ustedes ensayan el procedimiento, lograrán comer sus espaguetis de una manera decorosa y al mismo tiempo distraerán a los vecinos de mesa con un bonito número de circo”.

Tradicionalmente el trigo duro se cultivaba en las tierras más cálidas del sur de Italia, especialmente en torno a Nápoles y la Puglia. En las ciudades del norte, más frías, se producía harina más fina para elaborar pan y bollería. En el período de entreguerras, Mussolini, en su empeño de hacer a Italia autosuficiente, ordenó que el trigo duro se cultivara también en el norte, especialmente en la llanura de Lombardía, y hoy se cultiva en toda Italia. Sin embargo, el mejor trigo es el que crece a más de mil metros sobre el nivel del mar, ya que el frío protege al grano de las plagas y no es necesario el uso de pesticidas, pero en resumen el trigo duro, que siempre tuvo un cultivo geográficamente limitado, se difundió por todo el territorio italiano, pero la producción siguió siendo insuficiente, por lo que era necesario hacer importaciones de trigo, sobre todo de Rusia de donde se traía el más valorado de todos, que se cargaba en el puerto de Taganrog y con este nombre se hacía la pasta más selecta, la destinada a la exportación a Estados Unidos, pero en 1917, a causa de la revolución bolchevique, las importaciones procedentes de Rusia se redujeron drásticamente, por lo que se recurrió a trigo procedente de Francia. Subió el precio y voces discordantes con el gobierno clamaban contra el alto costo de las importaciones de trigo duro, cuando en Italia se producía suficiente trigo blando para abastecer el mercado, lo que pronto se convirtió en lema del fascismo.

Modernismo, futurismo y fascismo

A final del siglo XIX y principios del XX surge un movimiento de renovación cultural, que se manifestó en la obra de creadores provenientes de distintos países de Europa e Hispanoamérica. Fue el primer fenómeno cultural “internacional”, porque sus manifestaciones se desarrollaron en dos continentes a la vez. Se atribuye su creación al poeta nicaragüense Rubén Darío, que fue seguido en muchos países con nombres específicos en cada uno. *Art nouveau* en Francia, *Jugendstil* en Alemania, *Modern Style* o *Liberty* en Inglaterra, etc. Denominaciones que recogen el carácter preciosista, novedoso, joven, libre y cosmopolita que es común a los autores que se unen a este movimiento. Se extendió a la pintura, la escultura, la joyería, la arquitectura, etc., aunque no todos vieron este movimiento con buenos ojos. En España se hicieron seguidores Salvador Rueda, Juan Ramón Jiménez, Manuel Machado y Eduardo Marquina, Francisco Villaespesa, Isidro Nonell, Santiago Rusiñol y Antonio Gaudí, entre otros. No estuvieron de acuerdo con la nueva tendencia otros y entre ellos Pío Baroja, que fue criticado por Rubén Darío con fina ironía cuando consideró que Pío Baroja era un buen escritor, pero tenía mucha “miga” en doble referencia a su profesión de panadero y a la densidad de sus textos. Fue respondido con no menos sutileza por Baroja, que contestó diciendo que Darío era un gran escritor, que tenía mucha “pluma”, en alusión a su estilo literario y a sus indistintas inclinaciones sexuales.

Una prolongación del modernismo fue el futurismo. Que tuvo muy buena entrada entre los seguidores de Mussolini, quien era muy frugal, muy sobrio en sus comidas, hasta el punto de afirmar que ninguna persona debía perder en la mesa más de diez minutos al día. Por supuesto aborrecía el vino y prefería el arroz, del que Italia era excedentaria, a la pasta que exigía, en aquellos tiempos, la importación de trigo duro. En su ayuda acudió Filippo Tommaso Marinetti, que fundó la revista *Poesía* en la que colaboraron, entre otros, Jean Cocteau, Miguel de Unamuno, William Butler Yeats y Giovanni Pascoli. En aquella época en España se comía muy poca pasta, porque los garbanzos eran la base de la alimentación y por eso Pérez Galdós, quizás influido por las nuevas corrientes, se atrevió a decir: ... “y ahora voy a demostrar que la culpa de todos nuestros males la tiene el cocido”. Por supuesto que no demostró nada.

En 1909, Marinetti publicó en el periódico francés *Le Figaro* el *Manifiesto futurista*, que en lo que se refiere a la comida, entre otras ideas, propugna la eliminación de la pasta, del tenedor, el cuchillo, las especias y de todo lo que sea volumen y peso de la comida. Anima a inventar nuevos sabores y a que junto al plato estén los aromas, la música y la poesía. Su filosofía se concentra en el discurso que pronunció en el restaurante milanés Penna d’Oca en el que dijo que: “Reconociendo que el hombre mal o groseramente nutrido ha realizado grandes cosas en el pasado, afirmamos esta gran verdad: se piensa, se sueña y se actúa según lo que se bebe y lo que se come”. Alude a la pasta y proclama que es necesaria “la abolición de la absurda religión gastronómica italiana, que contrasta con el espíritu vivaz y con el alma apasionada, generosa e intuitiva. Comerla de-

sarrolla el escepticismo irónico y sentimental que impide el necesario entusiasmo. Del consumo de pasta derivan pesimismo, inactividad nostálgica y neutralidad". Por si no fuese suficiente, en el manifiesto se dice literalmente: "Queremos glorificar la guerra, el militarismo, el patriotismo, el gesto destructivo de los libertarios y las ideas hermosas por las que un hombre muere". No cabe duda de que esta proclama desarrolla muy bien el pensamiento fascista referido a la alimentación y la gastronomía, pero además la abolición de la pasta mejora el comercio exterior, al limitar sus importaciones y favorecer a la industria italiana del arroz.

El odio fascista a la pasta, personalizado en Marinetti y respaldado por el Duce, fue motivo primero de una importante controversia y después de una guerra declarada. La pasta era la culpable de todos los males y para ello como templo gastronómico crearon en Turín *La Taverna del Santopalato* (La Taberna del Santo Paladar), en la que servían platos extravagantes mientras sonaba música de Wagner y en la que no era posible encontrar pasta, ni cuchillos, ni tenedores. Se creó una especie de sección femenina, a la que tres millones de señoras italianas se apuntaron, para difundir los libros de su líder Fernanda Momigliano que había elaborado un prontuario de lo que debía ser la cocina. *Massaie Rurali* (Amas de Casa Rurales) se llamaron, y tenían la consigna de hacer todo lo posible por demostrar que sin pasta se era mucho más feliz. En esta faceta hubo un cierto paralelismo con la Sección Femenina de la Falange española, pero con ventaja para nuestras compatriotas, que ellas sí supieron hacer un gran libro de cocina, especialmente adaptado a tiempos de penuria, en el que las pastas ocuparon el sitio que les correspondía.

Finalmente, Marinetti se vio obligado a ceder en sus impulsos antipasta, porque se difundió una fotografía suya, tomada en el famoso restaurante Biffi de Milán, en el momento de devorar con avidez un plato de espaguetis. La fotografía se difundió acompañada de una poesía satírica, que relata las ideas del político y que termina diciendo: "*Poi se scoppie Marinetti/ che divora gli spaghetti*". Hoy, como dice Ennio Flaiano, "delante de un plato de espaguetis, los habitantes de la península se reconocen italianos, como se reconocen los ingleses ante una taza de té. Ni el servicio militar, ni el sufragio universal ejercen tanto poder unificante".

Difusión de la pasta en el mundo

La pasta es el plato más popular del mundo, muy por encima de todos los demás. Además es popular en los cinco continentes, porque es fácil de producir, de transportar, almacenar, porque es muy versátil y además económico, lo que incita a la industria alimentaria a dedicar atención a esta producción que en el mundo es de unos 14 millones de toneladas, de las que aproximadamente la cuarta parte se hace en Italia, que además de ser un país exportador es propietario de las marcas más acreditadas ubicadas en todos los continentes. La consecuencia es que este mercado, que alcanza un valor aproximado de 70.000 millones de euros y con tendencia a crecer en consumo y en valor unitario del producto, está dominado por Italia, que por este motivo tiene entre sus objetivos económicos potenciar el sector y continuar sosteniendo la imagen de los altos valores nutricionales, dietéticos, gastronómicos y de imagen de este producto, que cada día tiene más mercado y se extiende por más países. La pasta larga (*spaghetti, capellini, fusilli lunghi*...) y la pasta corta (*penne lisce o rigate, rigatoni, elicoidali, radiatori, fusilli*...) proporcionan un amplio abanico de posibilidades gastronómicas que tiene en común un sencillo pero estricto método de elaboración.

La política de difusión es complicada y hay que atender a muy diferentes frentes y en todos ellos el ingrediente fundamental es la imaginación, para poner lo más alto posible el sector y procurar que unas notas de *glamour* estén siempre presentes.

Después de esto va a ser muy difícil cuestionar el origen de la pasta, porque tampoco tiene más importancia y además hay que reconocer que los italianos lo han hecho muy bien, defendiendo la calidad de la materia prima, difundiendo la elaboración de platos disponibles a todos los niveles, desde los muy simples y baratos aderezados simplemente con alioli (ajo y aceite) hasta los complejos y caros, que incluyen en su composición langosta, caza selecta, trufa negra o trufa blanca, depositada artísticamente sobre la pasta por el propio cocinero, que ha ensayado su atuendo y actuación meticulosamente para impactar al cliente.

Ha habido otro hecho determinante de la difusión de la pasta en el mundo, que reside en la labor que cada restaurante italiano ha realizado. Cada uno ha sido un embajador de Italia y de su gastronomía. Promocionaron los vinos italianos en aquellas botellas panzudas, recubiertas de enea, luego los aceites, después las pizzas y siempre las pastas, que aunque se pueden hacer en casi todos los países del mundo, abaratando costos, nunca han prescindido de las de origen patrio y continuando su labor están dispuestos a difundir por todo el mundo más productos, como el tiramisú o el *panettone*.

Casi todo lo que sucede alrededor de la pasta está muy medido, porque se ha sabido publicitar muy bien. Se ha sabido contar con mucha gracia que para saber cuando unos espaguetis están bien hechos, hay que lanzar algunos contra los baldosines de la pared de la cocina y si están en su punto se quedarán adheridos. Lo podían haber publicado en cualquier punto del mundo, pero supieron muy bien que si lo hacían en Estados Unidos, la actitud de las amas de casa en la cocina era la más

favorable a las ideas que tienen sobre los cuidados que deben practicarse en la elaboración de las comidas.

Han sabido rodear de misterio, poesía y leyenda a las recetas y crear en torno suyo notas interesantes, por eso tienen unos espaguetis a la *putanesca*, que se crearon para que las “lumis”, llamadas así porque para calentarse en la calle, al mismo tiempo que mostraban sus encantos, encendían unas pequeñas hogueras, que entre tajo y tajo se acercaban a la *trattoria* de la esquina a comer algo y la abundancia de guindilla les hacía entrar en calor, o los *strozzapreti* que aluden a la muerte de un cura, por una congestión, mientras devoraba un plato de esta pasta, o los *penne a la arrabbiata* (plumas que rabian) o a la *poveretta* (a la pobrecilla) que solo llevan aceite, perejil, guindilla y ajo y que cuentan la historia de una niña que luego fue duquesa, pero mantuvo siempre en su mesa el plato preferido, o la del inventor de los *tortellini*, que nacieron tratando de hacer algo singular y divino imitando el ombligo de Venus.

Hasta tal punto llega la imaginación que cuenta Paloma Gómez Borrero que en una ocasión le pidió una receta de pasta Arturo Fernández, el actor, y ella trasladó la petición a una cocinera famosa, que aceptó el encargo, pero pidió que le proporcionase una fotografía del personaje al que iba dedicada la receta. Cuando la escribió, explicó que había incluido nueces y salvia para homenajear a la “dulce picardía del actor” que se apreciaba en la foto. No cabe duda de que a todos los niveles la imaginación italiana, que además sigue activa y crea constantemente argumentos, es muy productiva y económicamente rentable.

La pasta en España

La pasta llegó a España más o menos cuando a Italia, incluso un poco antes si consideramos que uno de los divulgadores principales en Sicilia fue Al-Idrisi, que era de familia malagueña. Los husos (*fidawus*), bolitas (*al-muhammis*), bolas medianas (*zabzin*), fideos (*aletría*), formigos, gurullos, etc., tienen su origen en la cocina andalusí.

Por otra parte, la Iberia siempre se distinguió por la calidad de sus trigos duros y por la cantidad producida, que hicieron que fuese considerada granero de Roma. Pero pasó mucho tiempo hasta que Diego Granados, en el siglo XVII, mencionara la pasta por primera vez en un recetario español que además, al menos en este sector, es copia literal de recetas italianas. Posteriores recetarios de Altimiras, Martínez Montañó, marqués de Villena y el resto de autores anteriores al siglo XIX no nombran la pasta, salvo en el caso de los fideos, siempre cocidos, de elaboración casera y como ingrediente de caldos, porque evidentemente no era producto que se pudiera encontrar en el comercio.

En 1837, Mariano de Rementería publica *El manual del cocinero*, en el que aparecen cuatro recetas de pasta. Dos son sopas de macarrones, una de ellas acabada al horno, y otras dos de fideos, una en caldo de carne y otra cocidos en leche, con huevos batidos y azúcar. Ni siquiera en *La cuynera catalana*, publicado a finales del siglo XIX, a pesar de que Cataluña fue la región española pionera en el consumo de pasta, y empezaron a aparecer recetas en periódicos y revistas ilustradas, en las que se hace referencia a macarrones en timbal, en costra, al horno con embutidos, queso rallado y gratinados, y algunas más modernas todavía como la de “rabioles rellenos de carne y algún vegetal”. A finales del siglo, Ángel Muro afirma: “En Madrid se venden macarrones muy malos y como no sean de casa de Prats o de Lhardy, yo por mi parte prefiero entonces que se los coma otro”. Teodoro Bardají, en la recopilación que hizo en 1928 de recetas publicadas en la revista *Unión del Arte Culinario*, que se concretó en el libro *Índice culinario*, tampoco les presta ninguna atención. Acababan entonces de nacer los llamados canelones Rossini, que nunca conoció el músico, que aparecieron a principios del siglo XX, creados por Ignacio Domenech, y que fueron durante mucho tiempo plato dominical obligado de la burguesía catalana y atractivo de los más modernos restaurantes barceloneses de la época. De por entonces son también las cazuelas de fideos, típicas catalanas, y aún



SAULA

LOGROÑO, Calella y Mataró. BARCELONA. [1958]. Cartulina offset troquelada y barnizada. 24,7 x 19,5 cm.

más tardías las fideuás levantinas, que primero se hicieron con productos de la matanza y más tarde se modernizaron con marisco como ingrediente único y como plato casero, también triunfó en la hostelería las cazuelas de fideos con almejas y algunos otros platos cuya base es la pasta y que nacieron casi siempre a orillas del Mediterráneo.

Karlos Arguiñano y Sofía Loren hicieron en los años ochenta del pasado siglo una impactante campaña de publicidad de Pastas Gallo para convencernos de sus ventajas y bondades. La pasta se puso de moda y lo que era comida de pobres, de asilos y de cuarteles se convirtió en plato deseado por la infancia, los deportistas y por los que cuidan su alimentación.

Creatividad y diseño

En 1984, que por razones laborales trasladé mi domicilio a Roma, me sorprendió que en los ambientes próximos al mundo de la alimentación narraban con todos los detalles que una famosa fábrica de pasta había ofrecido un millón de dólares a Pininfarina por el diseño de un modelo de *rigatoni*, que es una pasta exteriormente estriada que se parece a los macarrones. El diseñador aceptó y tras un cierto periodo presentó un boceto de su idea. Había aplanado la base para que se adaptase mejor a la rustidera, había profundizado las estrías para que penetrase mejor la salsa de tomate y había introducido dos paredes diametrales, que se cruzaban por debajo del centro de la luz de la pasta, para que el aroma de la albahaca, del pesto, se dejase sentir mejor, y aunque había más mejoras, referirlas todas podía ser interminable. El caso es que el anuncio suscitó una importante polémica, que trascendió a los medios de comunicación y todos, prensa, radio y televisión, se hicieron eco del debate. Algunos criticaban lo excesivo de la retribución, otros dudaban sobre la exactitud de las razones en las que se fundaba Pininfarina, no faltó quien creyó que se estaba traicionando a la tradición y algunos creyeron que era una broma. La polémica duró mucho y cuando ya se estaba diluyendo, el gerente de la firma tuvo una intervención en televisión, con un cuaderno y un bolígrafo pasó revista de lo que se había publicado, lo evaluó en liras (entonces no había euros) y del coste que habría tenido una campaña de anuncios que seguramente habrían despertado menos pasiones. El resultado era tan favorable a los intereses de la empresa que se fue satisfechísimo de la idea y de la organización de la polémica. Parece que las cosas no fueron exactamente así y que nunca hubo tal campaña, que la había imaginado un profesor de marketing y que puso como ejemplo a sus alumnos, pero una vez más “*se non e vero e ben trovato*”.

Parece que la idea del profesor caló hondo, porque en el país en el que se elabora la mejor pasta, y en el que están los mejores diseñadores, no cabía otra posibilidad que intentar que prestigiosos creadores diseñasen modelos de pasta. Giorgetto Giugiaro diseñó muchos de los coches más importantes del siglo XX, de las marcas Ferrari, BMW, Lancia, Lamborghini, Maserati, Fiat, Renault, Lotus y algunos otros, y por encargo en 1983 creó el *marille*, que es un bucle de pasta. “Parece una ola que ya rompió, mientras otras se cierran por detrás creando dos tubos pegados. El diseño tiene el movimiento de un autógrafo. También parece que se hubiera congelado algo que estaba por desencadenar. *Marille* es liso por fuera y tiene estrías por dentro, como las armas de fuego, a diferencia de los *rigatoni* que están rayados por fuera”, pero el proyecto no tuvo el éxito que se esperaba, por lo que se recurrió a Philippe Stark para inventar otra pasta, a la que antes de nacer se la bautizó en la campaña promocional con el nombre de *mandala*, que el creador explicó en una conferencia que dio en la Universidad de Harvard con las siguientes palabras: “¿Cómo puedo hacer una pasta que sea 10% de pasta y 90% de aire? Se puede hacer un tubo, que tiene el 90% de aire, pero cuando la pasta se cocina el tubo se colapsa. Por eso pensé en hacer un tubo con un muelle central para permitir que la pasta se mantuviera abierta. Como los estadounidenses y los franceses siempre cocinan demasiado la pasta, hice dos alas que tienen el doble espesor que el tubo, de modo que aun cuando la cocinen demasiado, el 80% de la pasta seguirá estando al dente”. Añadió que para documentarse le preguntó a un nutricionista aspectos relativos a la pasta, que resumió diciendo que era un alimento muy bien balanceado, lo que el diseñador resumió en el pensamiento que tuvo en ese momento que fue: “La pasta es el yin y el yang”.

La línea está abierta y sobre todo la idea de que la promoción de la pasta y su sitio en el mercado merece esfuerzos, que hay que reconocer que los italianos, aunque no estemos seguros de que hayan sido ellos los que han inventado la pasta, la saben aplicar mejor que nadie, lo que además lleva aparejado que el amor a sus productos sea tan profundo, que es el único país de Europa en el que la implantación de las cadenas de comida rápida, sobre todo de hamburgueserías, es muy limitada.

Es curioso que, en los últimos años, los artistas han mostrado un gran interés por la pasta y una muestra es el trabajo del inglés Georges L. Legendre, que ha creado 92 tipos de pasta que aparecen en el libro *Pasta by design*, publicado primero en el Reino Unido y después en otros ocho países más. El libro es una descripción morfológica ilustrada por diagramas en 3D y acompañada de ecuaciones. En el año 2010, el cocinero Jacob Kenedy y la ilustradora Caz Hildebrand publicaron *The Geometry of pasta*, en el que con visión más artística que culinaria documentan 100 recetas de pasta y en ambas publicaciones se tiende a crear un halo de modernidad y de lujo que coloca a la pasta en un plano muy elevado en el mundo alimentario, lo que a juicio de Jorge Benítez es una forma de armonizar las matemáticas y los recetarios de pasta en un conjunto geométrico.

¡Qué bien comercializan los italianos sus alimentos y cuánto tenemos los españoles que aprender de ellos!

Legumbres



Fabada asturiana LITORAL

Gijón. ASTURIAS. Barba. [1950]. Cartulina offset troquelada. 33,7 x 23,5 cm.

Cuando los medios eran escasos, las limitaciones muchas y la tecnología productiva aún no se había inventado, la humanidad se alimentaba de aquello que la naturaleza ponía a su alcance. No era demasiado, porque aunque su generosidad es manifiesta, es necesario que previamente se pongan los medios para poder recoger los frutos que nos ofrece. Uno de los primeros dones que ofreció la naturaleza a nuestros antepasados fueron las semillas, con las que las plantas se reproducen, y, de todas ellas, las más fáciles de obtener fueron las de las legumbres, o al menos eso parece indicar su nombre, porque la palabra procede de “lego”, que significa reunir, recoger o recolectar.

Cuando se tiene hambre, la observación de los fenómenos naturales es meticulosa, sobre todo en lo que se refiere a la posibilidad de obtener algo de ellos. La imaginación, que en estas circunstancias es especialmente fecunda, contribuyó a su uso muy temprano, porque enseguida los primeros pobladores se percataron de la diversificada utilidad de los alimentos. Los granos se podían comer en verde, y si no lo han hecho nunca prueben a comer unos garbanzos cuando todavía están tiernos, recién cogidos de la planta o a probar las judías verdes crudas, con su vaina, que al partirla “chasca” y al masticarla tiene textura crujiente. No es que quiera introducir una moda de vanguardia gastronómica, pero sí la recomiendo para tener un mejor conocimiento de estos alimentos, de su historia y de las aplicaciones que han tenido en la alimentación humana.

Cuando las semillas maduran observaron que se podían conservar fácilmente, sin que perdiesen sus propiedades orgánicas, y de este hecho dan fe el descubrimiento en excavaciones arqueológicas de distintos depósitos de semillas, que no solo se han encontrado en enterramientos funerarios, porque también hay referencias de almacenes más o menos grandes y, aunque esto es otra historia, con un alto poder de germinación, aunque por ellas hayan pasado bastantes miles de años.

Una vez maduras las semillas se podían comer directamente, aunque resultasen duras, pero esta particularidad no es demasiado grave cuando se tiene hambre y buenos dientes, como lo demuestra que esta práctica fue de aplicación temprana por nuestros antepasados, que además pronto descubrieron que molida y con agua se formaba una pasta que en crudo era beneficiosa para el organismo. Fue más tarde cuando se descubrió que esta mezcla calentada, colocándola sobre piedras puestas previamente al fuego, formaba una especie de galleta que, si además fermentaba previamente, se parecía bastante al pan que se podía hacer con los cereales. Un poco después se alcanzó la cúspide de la técnica culinaria. Fue cuando se procedió a su cocción, se mezcló con otros alimentos y se descubrió un importantísimo pilar de la alimentación, que tuvo repercusión mundial, en nuestro caso en forma de cocido, en el de los franceses *pot-au-feu* y antes en las diferentes ollas de egipcios, griegos, romanos, chinos, aztecas o incas; porque garbanzos, lentejas, soja o alubias, según los casos, fueron básicas en la alimentación de casi todas las culturas. Y lo siguen siendo porque, aunque en algunos periodos históricos se nos hayan olvidado, las legumbres siguen jugando un importante papel nutricional, a veces de formas muy diferentes a las originales, o quizás no tanto, porque a los granos germinados, que hoy están presentes en nuestras ensaladas, seguro que tampoco se les hizo ascos en las dietas de las culturas primitivas.

Otra cosa que se descubrió pronto fue que las legumbres, tras ingerirlas, dejaban plenamente satisfecho, quitaban el hambre, o sea que tenían lo que hoy llamamos poder saciante, y que, por si fuera poco, los que se alimentaban con ellas se desarrollaban bien y estaban bien nutridos, porque su contenido en proteínas es suficientemente alto y, si se combinan con cereales, están cubiertas todas las necesidades en aminoácidos esenciales, aunque esto ni siquiera lo de las proteínas lo sabían, pero eran suficientemente perspicaces como para observar que eran beneficiosas para calmar el hambre, para nutrirse e incluso para disfrutar de los platos que con ellas se podían hacer.

El número de leguminosas descritas está muy próximo a 20.000, porque sus diversas variedades han permitido que las haya adaptadas a las condiciones ecológicas más diversas, por lo que están presentes en todos los continentes, en los diferentes climas, incluso en los más extremos, porque pueden encontrarse en los trópicos, en las zonas templadas y en las frías, a nivel del mar y a alturas considerables, casi inaccesibles, como lo demuestra la catalogación de especies hasta ahora desconocidas que han sido descritas por recientes expediciones a los Andes, en zonas áridas y en otras casi acuáticas.

A pesar de lo anterior es muy pequeño el número de especies que se utilizan en la alimentación humana actual. Además, la tendencia es a disminuir, porque muchas que fueron utilizadas hasta no hace muchos años, como las almortas o las vezas, hoy han sido sustituidas por las cuatro legumbres básicas, que son lentejas, garbanzos, alubias y soja, aunque no son las únicas que siguen consumiéndose ya que, por ejemplo, las habas y los guisantes tienen importancia en nuestra alimentación, sobre todo como hortalizas, en verde.

Origen de las legumbres

Las variadas áreas de producción en las que prosperan las legumbres hacen que su presencia se haya constatado en todas las civilizaciones antiguas, pero la información sobre su utilización es variable en función de las fuentes, sobre todo escritas, que han llegado a conocerse. Por eso tenemos mucha más información de la utilización prehistórica de los garbanzos, por ejemplo, que de las alubias.

En los inicios de la agricultura de las diferentes regiones hay una constante asociación de cultivos de cereales y leguminosas, tanto que los primeros datos de que se dispone, que proceden del Cercano Oriente, hablan de la recolección de trigo, cebada, lentejas y guisantes como cosecha preferencial para poder subsistir posteriormente a los graves momentos de penuria de alimentos. Hay restos fósiles de estas cuatro semillas que se estima que son de hace diez mil años, que en algunos casos aparecen mezcladas, aunque con predominio de unas u otras, en función de las características climáticas y edafológicas de los lugares de procedencia.

Tras la primera etapa de búsqueda y recolección de especies comienzan los cultivos específicos. Parece que las especies más valoradas fueron los cereales y la presencia, entre ellos, de leguminosas era frecuentemente considerada como malas hierbas. No se debió tardar mucho en apreciar que las producciones de cereales eran mayores cuando se producían en compañía de leguminosas, que tienen la particularidad de (por la simbiosis con los *rizobium*) aportar nitrógeno, que con frecuencia era el elemento limitante para el desarrollo de las cosechas, especialmente de las primitivas, y se volvió otra vez a la siembra conjunta, pero sobre todo a la alternada, práctica que se ha venido haciendo en España y que todavía se hace, aunque el empleo generalizado de abonos ha hecho que pierda interés.

La facilidad de almacenamiento y su prolongada conservación se dan en todas las regiones y por eso proceden de la misma época, más o menos, los diferentes yacimientos arqueológicos encontrados en los poblados lacustres del norte de Europa, en diferentes áreas cálidas próximas al trópico, en las cercanías de la costa o en terrenos del interior, incluso en los elevados sobre el nivel del mar, en los que las leguminosas son componentes constantes en los hallazgos, con la particularidad de que en algunos casos, tras proceder a su siembra, se ha manifestado que todavía algunos ejemplares son capaces de germinar. En las montañas de Kurdistán, en las excavaciones de Jarno, se han encontrado legumbres que se estima que datan de unos 7.000 años antes de Cristo, y en Halicar, en Turquía, en los granos de guisantes y lentejas se ha determinado, por el método del carbono radiactivo, que se recolectaron hace aproximadamente 5.500 años.

Hace 8.000 años los cultivos de las cuatro especies mencionadas ya estaban perfectamente separados y se empieza a tener constancia de que por entonces los egipcios ya utilizaban los garbanzos. Hasta el cuarto milenio antes de Cristo no se tiene en cuenta el cultivo de las habas, lo que también parece que comienza en Egipto. También en América hace unos 6.000 años que, según las investigaciones, se empezaron a cultivar las alubias, precediendo en casi mil años al cultivo regular del maíz, que todavía en algunas regiones del norte de México, y en Asturias en el caso de las fabes de enrame, siguen siendo objeto de cultivo conjunto.

El Nilo en la producción de lentejas

Es difícil determinar el lugar en el que se inician los cultivos de cereales y leguminosas, que seguramente se produjeron de forma simultánea en las sociedades primitivas evolucionadas, en las que además de la agricultura progresaron la alfarería, la fabricación de herramientas, como las hoces, las piedras de moler o la cestería, pero es seguro que en Egipto, en el valle del Nilo, estas actividades se desarrollaron ya durante el Neolítico, por una civilización precursora de la faraónica, en la que el uso de las leguminosas en la alimentación fue sistemático, aprovechando anualmente las crecidas del río que abonan las tierras. Este hecho se le atribuyó al dios Osiris y, en consecuencia, pronto se le consideró el padre de la agricultura, que se generalizó con una anticipación a la europea de unos veinte o veinticinco siglos, si tomamos como indicadores de desarrollo la utilización del arado o la fabricación de pan.

La lenteja fue la legumbre más apreciada y su cocción facilitó su consumo, de tal forma que con ella se hacían diferentes preparaciones, que unas veces las dejaban sueltas y otras se hacía con ellas una especie de pasta, a la que se conformaba como unos pasteles que constituían, además de un alimento, ofrendas funerarias que se han encontrado en algunas tumbas, en concreto en Drah Abou 'l Neggah. El cultivo de esta legumbre se generalizó y en tiempos de Ramsés III, unos 1.200 años antes de Cristo, como lo demuestra un fresco en el que un sirviente vigila la cocción de la legumbre, fue alimento principal, hasta el punto de que se fundó una ciudad con el nombre de Fakusa que tiene su origen en la producción de lentejas, a las que se les denominaba *fakos*, que al parecer eran de muy buena calidad.

Está claro que los egipcios se decantaron en su elección por las lentejas, pero hay indicios de que las clases más bajas comían garbanzos (a los que se conocía como *arshá*) porque se han encontrado restos en la necrópolis de Hawara, en las tumbas de personajes modestos. También hay noticias del cultivo de otras leguminosas, aunque su identificación es confusa por la diversidad de nombres, pero que parece que corresponden a habas, almortas y veza.

Apreciaban la diferencia entre los diferentes alimentos en función de la zona de producción, en la que la influencia de los suelos, del clima y de la pericia de los agricultores se dejaba notar en la calidad. Según relata Virgilio, las lentejas de Pelusa eran excepcionales, pero había que seguir unas normas en cuanto a los cuidados y sobre todo en lo que se refiere al momento correcto de la siembra, que debe ser anterior "a la mitad de las escarchas". También abunda Marcial en la calidad de esta le-



Insecticida GEIGY 33

Valls. [1940]. Papel litografiado. 87,5 x 64,5 cm.

y al disponerse para su comida de noche, comienza la cena con la sopa de lentejas aderezadas con cebollas, ajos o puerros y acompañada de un buen pan de cebada o trigo...". Lo que demuestra que la valoración de esta legumbre era muy importante no solo por su valor nutricional, sino porque también se apreciaba su interés gastronómico.

La lenteja también tenía otros usos porque por entonces, aproximadamente 300 años a.C., se hizo un acta que refiere que un navío transportó desde Egipto a Roma el obelisco hecho en honor del emperador Calígula, que hoy se encuentra en la plaza de San Pedro, en el Vaticano. Para asegurar la estabilidad, le pusieron sacos de lentejas como lastre, unos 120.000 *modius*, que equivalen a unas 840 toneladas.

Cuando se produjo el destierro de las tribus de Jerusalén a Caldea, no fueron muy bien recibidas por los habitantes autóctonos. Para paliar los efectos del asedio que se produjo y de la dificultad de compartir alimentos, Dios les comunicó en sueños las medidas que debían tomar para sobrevivir y una de ellas, según cita textual del *Libro de Ezequiel*, fue: "Toma también trigo, cebada, habas, lentejas, mijo y avena y ponlo todo en una sola vasija y haz de ello el alimento por todo el número de días que permanecerás tumbado sobre tu costado". Quizás para evitar problemas, y ante el principio de que a falta de pan buenas son tortas, una de las sentencias del libro de *Proverbios* de Salomón declara que "mejor es la comida de legumbres donde hay amor, que de buey engordado donde hay odio".

El consumo de lentejas en Grecia fue generalizado durante mucho tiempo, pero cuando el nivel económico era alto se tendía a sustituirlas por otros alimentos considerados más nobles. Síbaris fue referencia obligada de la ostentación culinaria y a veces de excentricidades que hicieron que las críticas se produjesen con cierta frecuencia. Una de ellas fue la de Aristófanes, que al referirse a uno de los personajes de sus obras le describe diciendo que "ya no le gustan las lentejas", resumiendo con esta frase que su ascenso económico y social había sido muy rápido y había renunciado a lo que hasta entonces había sido habitual. Pero también es cierto que uno de los siete griegos cocineros famosos, concretamente Euthyno, proclamaba que su plato favorito seguía siendo un guisado de lentejas, del que adjuntaba la receta y aseguraba que no tenía nada que envidiar a otras exquisiteces.

Llegaron a Roma las lentejas y se posicionaron en las mesas más selectas, por lo que Apicio se atrevió a recomendarlas

gumbre de Pelusa, que asegura que sus sopas además de ser muy buenas "son más baratas que el hervido de cebada, pero más caras que el de habas".

En la *Biblia* hay diversas citas de las legumbres en la dieta de los judíos. La más conocida es la que refiere el libro del *Génesis*, en la que se cuenta la historia de la venta de la primogenitura de Esaú por un plato de lentejas, pero también se relata un hecho al que los veganos hacen frecuente referencia, según el cual el rey de Babilonia, que era Nabucodonosor II, ordenó que se criasen en su palacio algunos cautivos hijos de israelitas, entre ellos el que luego sería el profeta Daniel. Con objeto de atraerlos a su causa les proporcionó una dieta de muy alto nivel alimentario, según los criterios de la época, pero Daniel, Misael, Azarías y Ananías la rechazaron, para no contaminarse con la comida pagana, porque les pareció que tan selectos productos terminarían por envilecerles, por lo que comieron exclusivamente lentejas, sin ningún componente cárnico en el guiso, y solo bebieron agua. Las Sagradas Escrituras relatan el episodio así: "Prueba, ahora, con tus siervos diez días, y dennos de las legumbres a comer, y agua a beber. Parezcan luego delante de ti nuestros rostros, y los rostros de los muchachos que comen de la ración de la comida del rey, y según qué vieres, harás con tus siervos. Consintió, pues, con ellos en esto, y probó con ellos diez días. Y al cabo de los diez días pareció el rostro de ellos mejor y más gordo de carne que los otros muchachos que comían de la ración de la comida del rey".

Zenón fue un experto y rico agricultor, seguidor de las dietas sanas, que manifestó que al "recogerse en su casa

y a ofrecer diferentes recetas, con tallos de cardo, con castañas o con puerros. Merecieron la atención de los sabios más prestigiados, que en sus respectivas ramas de la ciencia dieron consejos para conservarlas, como es el caso de Catón sobre su cultivo y recolección o de Columela, que enunció las reglas que deben seguirse para evitar que el gorgojo ataque y merme gravemente las cosechas.

El consumo en Europa, sobre todo en los países mediterráneos, se extendió ampliamente, aunque no faltaron los detractores, como el doctor Luis de Lobera, que fue médico de Carlos I, que advertía a quien comiese lentejas “que está apto a ser cuaternario y está apto a ser leproso”, y además, por si fuese poco, aseguraba que la ingesta le convertiría en melancólico. A pesar de las palabras del ilustre médico hubo muchas otras opiniones favorables, que alabaron sus propiedades preventivas y curativas de diversas enfermedades y sobre todo se hicieron referencias a su eficacia en el tratamiento de la anemia, que se debe a su composición en hierro como después se demostró. Algunos autores aludieron también a sus efectos afrodisiacos, que fuentes científicas actuales lo han relacionado con su composición en zinc.

La gastronomía española es rica en platos de lentejas. Son famosas las “viudas” o vegetarianas, aunque es frecuente su consumo con productos nobles de la matanza del cerdo, pero también con los más humildes, como cuando se guisan con oreja o con pestorejo, o con caza, sobre todo con perdiz, y recientemente se han puesto de moda, y con éxito, guisadas con gambas al ajillo. La cocina francesa las prefiere en ensalada o en puré y en Italia, en donde su consumo es bajo, son sin embargo plato obligatorio de la cena de despedida del año, en *il cenone*, porque dice la tradición que cuantas más se coman en el momento en el que un año se une con el siguiente, más dinero se va a tener. Finalmente recordar que las lentejas de Mona Jiménez fueron el menú que durante una temporada, en la década de los setenta del pasado siglo, sirvió para que políticos españoles de ideologías muy diferentes se sentaran a una misma mesa y contribuyesen a facilitar la Transición.

Los garbanzos en Roma

El origen del cultivo del garbanzo no está claro porque Grecia, Turquía y Siria se disputan el honor de ser su patria. Lo que sí está claro es que procede del Mediterráneo Oriental y que desde allí se extendió pronto en todas las direcciones. Pasó a Persia, al Asia Central y desde allí a la India, por Occidente se extendió por todos los países ribereños, por el sur llegó a Egipto y a otros territorios del sur africano, en donde coincidió con variedades salvajes de gran antigüedad, que hacen que Abisinia también reivindique ser la cuna de la legumbre, y por el norte pasó a la Europa septentrional y a la nórdica.

En la Edad de Bronce, los garbanzos eran conocidos en Italia y Grecia. En la Grecia clásica, los *erbinthos*, que así se denominaba a esta legumbre, se comían cocidos en olla como plato fuerte, pero también tostados o crudos, todavía en verde, como entrante o aperitivo.

Su consumo estuvo muy difundido en Roma, porque las clases sociales bajas lo comían con asiduidad y ocasionalmente fue apreciado por los más ricos, aunque es cierto que en este caso estuvo muy influido su consumo por las modas culinarias. Generalmente se consumían cocidos, pero también tostados, a veces introduciéndolos con piedras calentadas en sacos de cuero, asemejándose a los torrados manchegos, que se tostaban con cal, o fritos como los actuales kikos, hechos con maíz. Al consumo popular se unió también la buena consideración que tenía en las clases sociales altas, como lo demuestra el hecho de que Apicio en su obra *De re coquinaria* incluya dos recetas de garbanzos, en ambos casos acompañados de *garum*, una salsa cara, lo que indica que estaba presente en las mesas de los ricos.

En Roma eran comunes los apellidos relacionados con algún vegetal: los Léntulos (de lentejas), los Fabios (de habas) y los Ciceroni (garbanzos), que debían el apelativo a una verruga, de carácter hereditario, que tenían en la nariz. Lo que comenzó siendo un mote terminó siendo apellido de una ilustre familia y uno de los vástagos, Marco Tulio Cicerón, fue muy valorado como escritor, filósofo y orador. Su popularidad le impulsó a dedicarse a la política, en donde obtuvo grandes éxitos pero también algunos fracasos, porque aunque en algunos momentos fue favorable a César, lo más frecuente es que se implicase en conjuras y conspiraciones, que casi siempre salían mal. El asesinato de César le pilló desprevenido, y dudó de a qué lado colocarse y, como no estuvo muy acertado, el resultado fue su enemistad con Marco Antonio, que hizo que los jueces, que también entonces eran “independientes”, ordenaran su asesinato.

Son muchas las razones que ayudaron a la difusión de los garbanzos y muchos los autores que se refirieron a sus cualidades, entre otros Carlomagno y san Alberto Magno, que encontraron en esta legumbre un importante alimento para combatir el hambre que estaba generalizada en Europa. Nicholas Culpeper estimó su valor nutricional y la circunstancia de que produzcan menos “viento” que otras legumbres. También se han valorado como sustituto del café y como tal tuvieron una fuerte demanda en Alemania tras la Primera Guerra Mundial y en España durante nuestros años del hambre. También se atribuyeron a los garbanzos propiedades curiosas, como la que refiere Plinio en su *Historia natural*, que asegura que son un remedio muy eficaz para que desaparezcan las verrugas, para lo que recomendaba poner dentro de una bolsa tantos garbanzos como verrugas tuviera el individuo en cuestión y una vez depositadas cerrarla bien y echarla por encima del hombro izquierdo,

porque si se echaban por el derecho se perdía la eficacia del remedio. También se les atribuyeron poderes afrodisíacos, porque en el siglo XV se pensaba que su consumo era causante de priapismo. Esta leyenda nació en Europa y se extendió a los países árabes, en los que se transmitía una receta de garbanzos cocidos con cebollas muy finamente cortadas y miel, que se debía tomar cuando finalizaban los calores estivales para proporcionar al hombre la necesaria potencia sexual durante todo el invierno. Con el mismo fin se recomendaba el consumo de garbanzos cocidos en leche de camella y aderezada la mezcla con miel, porque a estos tres alimentos se les sigue atribuyendo, en el mundo árabe, algunas virtudes genésicas.

A España los trajeron los cartagineses y, según parece, fue el general Asdrúbal el que los difundió porque no toleraba que, en tiempos de paz, el ocio cundiese entre sus tropas por los muchos peligros que acarrea, lo que hacía que los soldados se dedicasen a cultivos variados y entre ellos los garbanzos, que exigen mucha mano de obra durante la recolección. En las proximidades de Cartagena surgió un núcleo rural conocido como El Garbanzal y muy cerca otra población, que tenía como principal actividad la minería y recibió el nombre de La Herrería. Como casi siempre sucede, los vecinos de los dos pueblos limítrofes tenían frecuentes enfrentamientos, que corrigió muchos años después el general Prim, haciendo un único municipio que se llamó, y se llama, La Unión.

Se extendió el cultivo por toda España y se convirtió en un alimento fundamental como protagonista del cocido, en sus diferentes versiones porque en cada región, en cada pueblo y casi en cada casa se hacía con receta propia. La significación de este plato es muy interesante. Está presente en todas las cocinas hispanas, porque primero la adefina, de origen judío y con muy pocas variaciones adoptada por las culturas árabe y cristiana, fue antecedente de la "olla podrida" y de los muchísimos pucheros, ollas, calderos, marmitas y escudillas que siempre tenían como elemento común los garbanzos, a los que en unos casos acompañaban las carnes y chacinas de cerdo, en otros las de cordero, en otras muchas lo que hubiera y en todos los casos, sobre todo en los días de fiestas, las carnes de aves.

Su consumo se hizo muy frecuente, casi diario, porque era el alimento barato del que podía disponer todo el mundo. Luego se marcaban las diferencias en la mesa, con la disponibilidad de ingredientes que acompañan a la legumbre, según las posibilidades económicas de cada hogar. Cuando los descubrimientos en alimentación identificaron los principios inmediatos, las vitaminas y los minerales, se combatió la monotonía alimentaria, y a la pasta en Italia, a las patatas en Alemania y a los garbanzos en España les salieron detractores, que recomendaban una dieta proteica y grasa, similar a la de los ingleses o a la de los americanos, es decir todo lo contrario a lo que opinan los nutriólogos en la actualidad, que juzgan con sus loas a la dieta mediterránea que propugna el consumo de carbohidratos, y como vehículo a las legumbres como aporte fundamental a la ingesta calórica.

Benito Pérez Galdós, apodado *El garbancero*, en un histórico discurso anunció en palabras textuales: "... y ahora os voy a probar que la culpa de todos nuestros males está en el cocido". No probó nada, ni tampoco consiguió un sustitutivo capaz de acabar con el hambre, bastante identificada con la sociedad en la que le tocó vivir, y ni mucho menos acabó con el cocido, que en los años de penuria se hizo todavía más indispensable. Pasó el tiempo y España se hizo rica e insensible a las virtudes del cocido y de los garbanzos, que hacía poco tiempo había ensalzado Pepe Blanco en la letra de la canción "Cocidito madrileño". El cocido dejó de ser comida diaria, el precio de los garbanzos disminuyó, paralelamente a la demanda. De consumo diario pasó a ser un recurso de un plato festivo, de lujo, con la presencia de muy variadas carnes y chacinas, que una sociedad transformada ya no necesitaba para renovar energías. En familia o con los amigos, completo, con todas sus calorías, sus hidratos de carbono, sus grasas y sus proteínas, se convirtió en una comida excepcional, porque además del coste exige tiempo, del que hay que disponer primero para prepararlo y después para poder disfrutar con su ingestión en la obligada sobremesa, que es casi perfecta cuando una partida de mus o de dominó es el broche que cierra la tarde.

Habas y otras legumbres que fueron de gran consumo

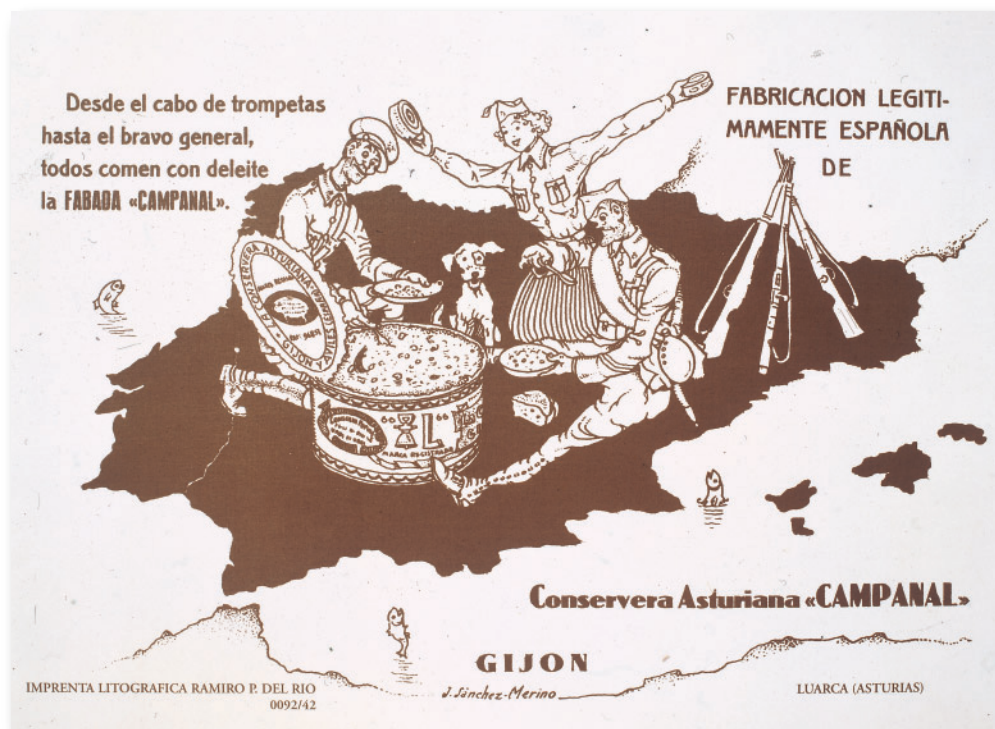
No tuvieron buena imagen las habas entre los egipcios, que las consideraron impuras y por tanto alimento despreciable, hasta el punto que los sacerdotes tenían prohibido su consumo y comerlas equivalía a pertenecer a las clases más bajas.

Tampoco tuvieron ningún aprecio entre los griegos, que las ligaron en leyendas variadas a un origen misterioso y un símbolo ligado a la muerte, porque sus flores blancas con manchas negras y la manera en las que estas están dispuestas, representa a la letra *tau*, que es la inicial de Tánatos (muerte). Otra leyenda cuenta que los espíritus de los difuntos volvían al mundo, desde ultratumba, a través de las plantas de habas y se difundían por las plantaciones. Algunos creyeron que la función de las ánimas era proteger los campos sembrados con ellas, pero otros estaban seguros que, aunque por el día volvían a los campos, por las noches se dedicaban a hacer fechorías a los enemigos que habían dejado en la tierra.

La leyenda llegó a Roma y Pitágoras, que además de enunciar teoremas tenía fama de maniático, explicó a los miembros de su escuela filosófica que las habas eran fatales, recurriendo al relato de que su consumo dio testimonio de que en la barca de Caronte, que era el encargado de transportar las almas de los muertos, había hecho un desafortunado viaje. Para desvirtuar

el relato se contó que cuando volvió a la tierra, para hacer creíble la aventura en el inframundo, se encerró en un sótano durante varios días, sin luz ni alimentación, y cuando reapareció estaba tan débil y demacrado que sus alumnos y seguidores se creyeron a pies juntillas su periplo. Nieves Concostrina en *Polvo eres* asegura que su odio a las habas era porque, por su forma, le recordaban a las partes íntimas femeninas y porque estaba convencido de que comer habas era como comerse a tu padre. El odio de Pitágoras a las habas era tal que una vez que huía de los enemigos que le perseguían llegó a un campo de habas y prefirió la muerte a poner los pies en tan maldita plantación, en la que sin duda estaban presentes las almas de los difuntos que también podrían causarle males irreparables. Pero la realidad es que, a pesar de los esfuerzos del sabio, poco a poco las habas fueron haciéndose sitio en las mesas romanas y su cultivo empezó a ser rentable, tanto es así que la *gens Fabia* (cultivadores de habas) se convirtió en una de las familias más ricas y poderosas de Roma en el siglo V antes de Cristo, y entre los nombres que surgieron haciendo referencia a esta legumbre están Fabián, Fabio y Fabiola.

Su consumo fue creciendo por los escasos cuidados que necesita la planta, los beneficios que ocasiona en el suelo, que hoy se sabe que se deben a la fijación de nitrógeno, pero que entonces se achacaban a la emisión de influjos positivos que recibía el siguiente cultivo, y sobre todo porque las cosechas pueden ser generosas en los climas mediterráneos, en los que los alimentos nunca han sobrado. Todo ello contribuyó a que poco a poco se fuese consolidando su producción, para ser consumidas en verde, como hortaliza; cocidas, una vez secas; con o sin algún complemento cárnico o molidas, para hacer pan con su harina.



Fabada CAMPANAL

Gijón. ASTURIAS. J. Sánchez Merino. [1936-1939]. Papel tela con grabado. 44 x 63,5 cm.

La fama de las habas siempre estuvo empañada por la circunstancia de que en algunas personas su ingesta ocasiona una anemia, con crisis hemolíticas graves. La causa se descubrió muchos años después, cuando se identificaron dos componentes de la legumbre que son la vicina y la convicina, que cuando no son metabolizadas por la enzima glucosa-6-fosfato deshidrogenasa, que algunas personas no pueden producir, actúan como potentes oxidantes y se produce destrucción de eritrocitos. Siempre extrañó que la enfermedad la padeciesen casi siempre los hombres y muy pocas veces las mujeres, hasta que se descubrió que el gen que codifica esta enzima está en el cromosoma X y, como las hembras tienen dos cromosomas X y los machos uno X y uno Y, las posibilidades de padecer la enfermedad son superiores.

Las habas son estupendas cuando no se tiene fabismo, que es como se llama la enfermedad citada. Una preparación tradicional son los “michirones” (habas secas) murcianos, acompañados de chacinas, pero aunque esta forma de consumirlas es ya muy poco frecuente, están tomando cada vez más fama las habitas frescas, tiernas, pequeñas y recién recolectadas, que acompañadas con dos huevos fritos y unas lonchas de jamón ibérico, pasadas por la sartén, constituyen un delicioso plato, que condensa las virtudes que puede buscar el más exigente de los gastrónomos.

Otra leguminosa que puede causar problemas de salud es la almorta, el peligro no es por deficiencia fisiológica, ni por hipersensibilidad a algún componente. La razón está en la ingesta excesiva, por lo que su aparición está ligada a territorios en los que la escasez de alimentos es debida casi siempre a condiciones climáticas o edafológicas extremas, en las que el *Lathyrus sativus*, que es el nombre científico de la almorta o guija, es capaz de crecer y por eso su prevalencia es importante en algunas zonas de la India, en Etiopía y en determinadas regiones de Latinoamérica. Ha habido épocas en las que también se han sentido sus efectos en la cuenca mediterránea, casi siempre por razones económicas, porque su precio en el mercado es bajo y en España, en concreto, tuvo importancia en los años del hambre, en la posguerra. La toxicidad se manifiesta cuando el consumo de almortas es elevado, lo que supone que la disponibilidad de otros alimentos es limitada. En estas circunstancias un aminoácido, próximo en su composición al ácido glutámico, deja sentir sus efectos, causando importantes lesiones en el aparato locomotor que se manifiestan por paraplejia, temblores y deformaciones en la columna vertebral. La incidencia considerable hizo que en 1944 se prohibiese en España su utilización en la alimentación humana y, como esta prohibición sigue estando en vigor, solo puede comercializarse con destino a alimentación animal.

A pesar de la prohibición se sigue consumiendo, sobre todo en Castilla-La Mancha, pero como ya no constituye la base alimentaria de nadie, el diagnóstico de latirismo en España es inexistente. El plato, prácticamente el único, que se hace con la harina de esta legumbre son “las gachas”, de las que existen muchas recetas, pero en esencia todas se hacen en sartén, preferiblemente en campo abierto y a ser posible sobre hoguera de sarmientos. Se pone aceite de oliva, mejor virgen, una cabeza de ajos, pimiento chorricero seco y agua, cuando la mezcla está bien caliente se añaden unas cucharadas de harina de almortas que enseguida se espesan y entonces se añaden torreznos, chorizo, tocino o cualquier otra chacina de la matanza del cerdo. Se deja reposar el tiempo necesario para no quemarse, y enseguida se comienza a probar el plato por el sistema de “cucharada y paso atrás”. Enseguida se inician los comentarios sobre lo bueno que está, lo bien que le van los torreznos y lo bien que entra en las frías mañanas invernales, sobre todo cuando constituyen el almuerzo previo a una cacería.

Nota importante: como están prohibidas no deben comerse, pero si se anima a ser un transgresor, va a poder disfrutar de un plato sorprendente.

La judía que llegó de América

Se han consumido otras legumbres secas, algunas hasta hace poco tiempo, como las algarrobas, los guisantes secos o la veza. Algunas se siguen consumiendo como aperitivo, como es el caso de los altramuces, otras son de consumo frecuente en algunas regiones como la soja, o la jícama en México y muchas zonas de África, porque crece muy bien en el trópico y subtropico. De la jícama se consume toda la planta, porque los tubérculos radicales son muy sabrosos, los tallos, que miden unos cinco metros, son una interesante hortaliza y las semillas secas tienen casi el doble valor nutricional que las semillas de soja y de otras legumbres.

En el área mediterránea se cultivaron y tuvieron una cierta importancia unas alubias del género *Vigna*, que todavía hoy se cultivan en algunas regiones, como en Extremadura, pero es con el descubrimiento de América cuando las alubias llegan a Europa y se difunden a través de España.

La alubia que hoy consumimos vino de América, de las regiones subtropicales de América del Sur sobre todo, aunque algunas de las variedades pueden proceder de América Central. Se han encontrado semillas en excavaciones aztecas e incas que se han fechado en 8.000 años antes de Cristo, según pruebas realizadas con carbono radiactivo, y se tiene la certeza de que en el séptimo milenio antes de Cristo se cultivaba regularmente en los alrededores de lo que hoy es la frontera de México y Guatemala. En las excavaciones de Michoacán de Ocampo en México y en la Cueva del Guitarrero en Perú se han encontrado semillas de diferentes colores, tamaños y formas lo que, además de demostrar la biodiversidad de la especie, también parece señalar que había ancestral intercambio comercial entre diferentes culturas.

Los colonizadores las apreciaron pronto y, según testimonio del padre José de Acosta, se cultivaban regularmente y las utilizaban “como los españoles hacen con las habas, las lentejas y los garbanzos”. Enseguida las enviaron a diferentes lugares peninsulares y a las Islas Canarias, en donde se adaptaron muy bien, con bastante anterioridad a su difusión por diversos países europeos.

Garcilaso de la Vega en *Los comentarios reales*, publicados en 1609, describe tres tipos de habichuelas, a las que llama así “porque parecen habas, salvo que son más pequeñas y que se llaman *purutu*”, y Gonzalo Fernández de Oviedo en *Historia general y natural de las Indias* asegura que en la provincia de Nagrando (actualmente Nicaragua) ha visto “coger a centenares las anegas de estos *fesoles*”. El mismo autor comenta su variabilidad porque “además de los comunes hay otros de simiente amarilla y otros pintados de pecas”.

Cuando llegaron a España se adaptaron inmediatamente a la cocina, amparadas por los comentarios de los científicos, que aseguraron que su valor era grande como fuente de nutrientes, pero durante muchos años estuvieron por detrás de los garbanzos en la valoración popular, hasta que en las regiones menos áridas, con una cierta pluviometría, a partir del siglo XVII empezaron a cultivarse las alubias y a formar parte de la gastronomía popular. Se cultivaron habichuelas en Andalucía, fesols en Valencia, mongetes en Cataluña, caparrones en la ribera del Ebro, alubias en Galicia y fabes en Asturias, y así surgieron los peroles andaluces, las cazuelas murcianas, las olletas valencianas, las escudellas catalanas, los potes gallegos y las fabadas asturianas, porque aunque la tradición dice que don Pelayo derrotó a los moros que querían invadir Asturias tras invitar a sus huéspedes a una fabada, la realidad es que por entonces la fabada no existía, tal como la concebimos hoy, si acaso la fabada de Covadonga se hizo con habas, que en bable también se llaman fabes, aunque en cualquiera de los casos el guiso fue suficientemente contundente como para que los invasores comprendieran que era mejor quedarse un poco más al sur de Asturias que seguir adelante frente a los habitantes de aquel territorio.

La soja, legumbre con futuro

No hace mucho que llegó a Occidente y todavía hace menos que llegó a España, porque en realidad las primeras importaciones se hicieron para alimentación de aves y cerdos, con el auge de la industria de piensos compuestos, una vez iniciada la segunda mitad del siglo pasado.

Hace más de tres milenios, un emperador chino que se llamaba Sheng-Nung fue el promotor de este cultivo, que hasta entonces se había hecho solo en el norte del país, en pequeñas explotaciones familiares. El emperador intuyó el valor nutricional de esta leguminosa, difundió su cultivo y dedicó casi toda su vida a estudiar y a enunciar las propiedades medicinales y nutricionales de esta semilla. Recopiló tantas observaciones y se asesoró de tantos sabios que escribió, con alguna que otra ayuda, un libro titulado *Materia médica* y a partir de ese momento la soja, junto con el arroz, el trigo, la cebada y el mijo, formaron el grupo de las cinco semillas sagradas. Los monjes budistas la llevaron a Japón en el siglo VII, en donde se convirtió en un cultivo frecuente. Aunque su comercio siguió durante mucho tiempo restringido a Oriente, fue creciendo poco a poco al mismo tiempo que se generalizaba el transporte marino con destino de las mercancías a los puertos occidentales.

La primera referencia europea que se tiene de la soja es del siglo XVII, cuando los misioneros introdujeron las primeras habas para su cultivo sin encontrar demasiados adictos al producto. Con fines comerciales la trajeron marineros portugueses y holandeses, pero aunque su cultivo es relativamente sencillo y es resistente a plagas, la rentabilidad está muy ligada a que se disponga de grandes extensiones, que en Europa no son frecuentes, y donde hay latifundios es la sequía el factor limitante.

En la actualidad se cultiva sobre todo en Estados Unidos de América, en donde se cosecha más de la mitad de la producción mundial, en Brasil, en diversos países asiáticos y en los africanos de la costa atlántica.

La semilla de soja es muy rica en grasa, por lo que su cultivo se inició en Estados Unidos para obtener el aceite, pero pronto se descubrió que su contenido en proteína hacía que su harina fuese muy útil en la alimentación de los animales, sobre todo en los sometidos a explotación intensiva. Más recientemente se ha producido su utilización en la alimentación humana, primero en la norteamericana y en la actualidad empieza a generalizarse en toda la occidental.

Su utilización es muy variada porque se puede comer cocida, como cualquier otra legumbre, pero también germinada, en ensaladas y guarniciones y sobre todo en harina, con la que se elaboran panes, bizcochos y pasteles dulces o salados, con variadas presentaciones en los distintos países asiáticos, en la elaboración de tofu, un sucedáneo de queso, en la fabricación de una falsa leche sustitutiva de la de vaca, de consumo creciente porque al no tener lactosa pueden consumirla las personas que padecen intolerancia a este azúcar. *Miso*, *tempeh*, *okara* y proteína texturizada, a la que se conoce como carne vegetal, como componente de embutidos, sopas de sobre, etc., son otras utilidades y cada vez tiene más importancia la elaboración de salsas, en sus versiones orientales *Dan jiang you* y *Non diang you*, a las que hay que añadir las modernas preparaciones occidentales más espesas y saladas.

La cocina de fusión, los regímenes basados en dietas orientales y sobre todo los vegetarianos han acogido a la soja como un producto estrella y su consumo es creciente, por sus propiedades nutricionales, por las curativas y preventivas de enfermedades, algunas contrastadas y otras supuestas, como las que aseguran que su composición es favorable a la mejor evolución fisiológica de la mujer.

Las legumbres españolas

Durante muchos años, la producción de legumbres fue alta, suficiente para autoabastecernos y para poder enviar, en los años de buena cosecha, cantidades considerables a algunos países de la costa sur del Mediterráneo, pero en la actualidad somos claramente deficitarios en todas las legumbres.

Importamos lentejas de Canadá, de Estados Unidos y de Turquía, alubias de Argentina y China, garbanzos de México, de Estados Unidos y de otros países más, por no hacer excesivamente larga la lista de proveedores. Nuestro consumo fue muy alto, pero ha descendido de forma importante, aunque en los dos últimos años se aprecia un pequeño repunte y además acompañado de una cierta revalorización de nuestros platos típicos de legumbres, que son un importante pilar de nuestra gastronomía. Hay una circunstancia favorable en estos productos, que es la calidad que caracteriza a las producidas en España. Son bastantes las que tienen denominación de origen o distintivo de calidad diferenciada, que alcanzan precios generalmente superiores a las que importamos.

Entre los garbanzos destacan los de Fuentesauco, que es un ecotipo con particularidades exclusivas, porque desde tiempos de Felipe II una ordenanza prohibía introducir en la zona garbanzos de cualquier otra procedencia para preservar su calidad, como atestigua Quevedo, que en una carta a Sancho Sandoval dice que “son cosa famosa en todo el mundo, por lo que crecen cocidos, su grande ternura y no cogerse de su condición en otra parte”. En la Maragatería se produce un tipo de garbanzo que es el pico pardal, porque su forma recuerda al apéndice bucal del gorrion, con el que se elabora el típico cocido maragato, al que está muy ligado en el pasado y lo estará en el futuro porque este plato, que tiene su centro de elaboración en Castrillo de los Polvazares, tiene características especiales y muy creciente demanda. Del garbanzo de Escacena, que tiene denominación de origen, aseguran los de Huelva que es el mejor del mundo y con este convencimiento se está trabajando en la mejora de su calidad gastronómica, en su presentación y comercialización. El pedrosillano es el más pequeño de todos los garbanzos españoles, y uno de los más cultivados, porque además de en su región de origen, Salamanca, se cultiva en tierras de otras provincias, aunque se asegura que cuando se sacan de su entorno degeneran, y que cualquier garbanzo que se traiga de otras comarcas al cabo de unas cuantas generaciones termina siendo pedrosillano. El blanco lechoso, el chato, el castellano, el llamado que procede del cruce de chato y madrileño, y algunos otros que hacen referencia a su zona de producción, como los de Pirón, Brunete, etc., son una excelente legumbre, seleccionada cada vez mejor y que se aprecia por sus características diferenciales, especialmente por su sabor, terneza, levedad de su piel y por la facilidad de absorber los sabores y aromas de los ingredientes que en la cocción acompañan al garbanzo, que no podemos olvidar que está en el origen de muchos de los platos de cuchara característicos de las diferentes regiones españolas.

La palabra lenteja alude a la forma de lente biconvexa que tiene la legumbre conocida por este nombre. La demanda de calidad, cada vez mayor, ha hecho que se seleccionen las variedades y que las conocidas como lentejones, en las que lo más valorado era su tamaño, relativamente grande, vayan siendo sustituidas por variedades más finas, con menos pellejo, mejor sabor y cocción más rápida. La más famosa de las españolas es la de La Armuña, que pertenece a la variedad rubia castellana, en donde el ecotipo conocido como gigante de Gomecello es de calidad muy alta. La pardina de Tierra de Campos es muy suave, nada harinosa, poco granulosa y bastante mantecosa. La pardina, a la que con frecuencia se la conoce como francesa, es la variedad más importada, pero su producción se extiende entre los cultivadores más exigentes de las dos Castillas. La verdina es una variedad muy apreciada sobre todo para la elaboración de platos con productos de la matanza del cerdo. Lenteja del Puy, beluga, crimson y egipcia son variedades extranjeras, demandadas por su calidad, que se empiezan a cultivar en España.

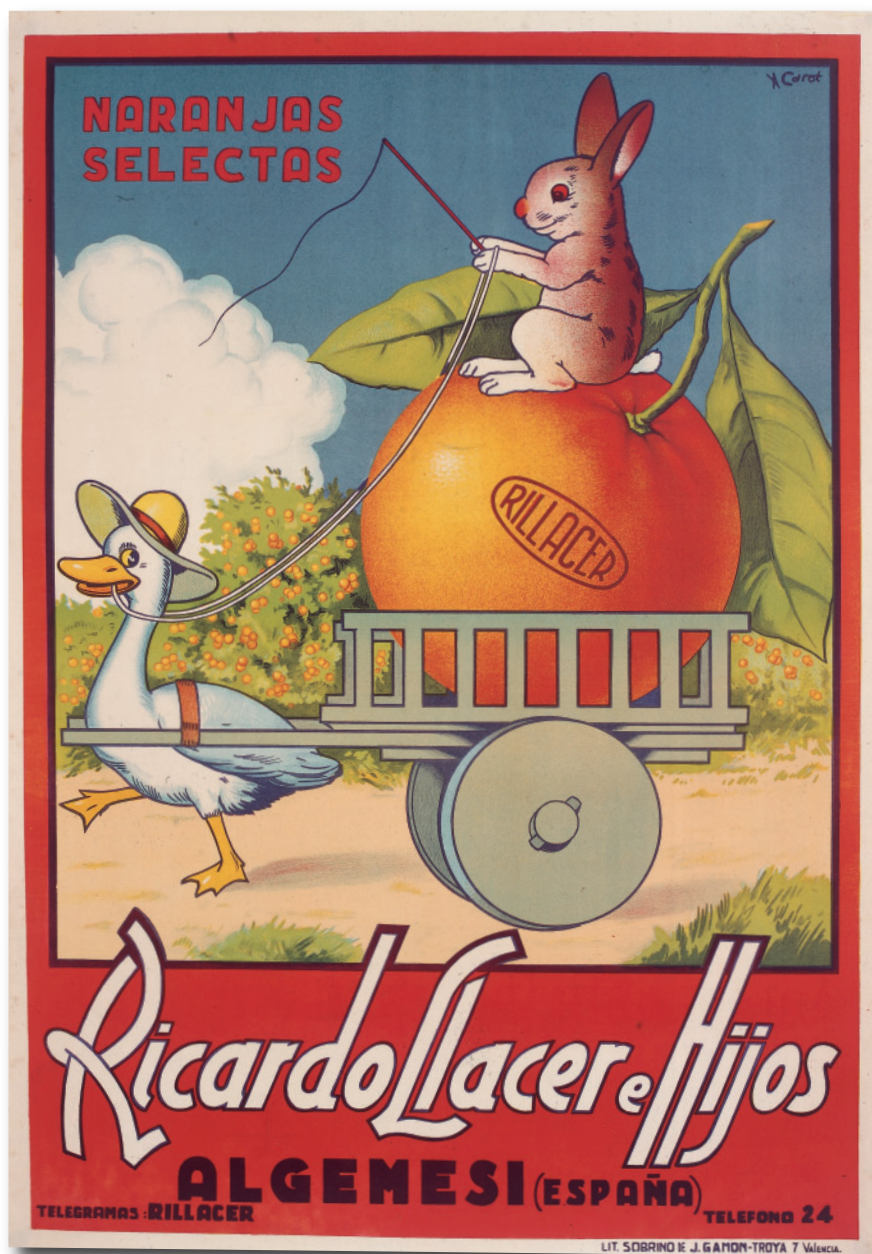
Las judías son las legumbres que ofrecen más diversidad de formas, tamaños y colores. Una zona de producción significativa es El Barco de Ávila, en donde se cultivan muchas variedades, entre las que destacan la blanca riñón, de forma alargada, un poco curvada y de excelentes características organolépticas; la blanca redonda, a la que se denomina también y merecidamente “manteca”, por su suavidad y textura, y la suavísima negrita, que es muy buena en los invernales guisos con matanza. El judión del Barco, los habones de Sanabria y el judión de La Granja son de tamaño grande, cada vez más cotizados y mejor seleccionados, lo que mejora su calidad y sobre todo la seguridad de responder siempre a los parámetros buscados. Otra zona importante de producción es La Bañeza, en donde se produce la variedad plancheta, aplastada como su nombre indica y de gran suavidad. La blanca riñón menudo, la canela de León, la pinta, la manteca, la granjilla. La morada de Ibeas de Juarros es de las más sabrosas y de las que mejor se adaptan a las elaboraciones culinarias clásicas. La alubia de Saldaña, la de El Burgo de Osma, los caparrones de Belorado, los riojanos, la alubia de Anguiano, las gallegas de Carballo y la faba de Lourenzá. Las negras de Tolosa y la pinta alavesa tienen marca de calidad del Gobierno vasco y también son muy buenas las rojas de Guernica, excelentes con morcilla y berza, las catalanas del ganchet, buenísimas con perdiz estofada, y la tabella gris, la pinet mallorquina, el garrafó valenciano, la cuarentena de Tudela, la blanca larga de Granada, también conocida como de las vegas, la valenciana troncón, las madrileñas judías de las once, de rápida cochura, las blancas de Villavieja, la amarilla de Peón..., son otros ejemplos de la enorme biodiversidad.

He dejado para el final a las dos variedades asturianas, porque por su calidad merecen cerrar esta historia. Las fabes de enrame no se cultivaron hasta finales del siglo XIX o principios del XX, aunque a principios de este siglo Jovellanos describe unas fabes, que todavía estaban sin fijar en sus características y su utilización en ollas, potajes y pucheros era ocasional, como sustitutas de los garbanzos, que eran la legumbre de consumo generalizado por aquellas épocas. La prueba está en que Clarín, que describe minuciosamente las costumbres y los alimentos asturianos, no las nombra en *La Regenta* (1884). Ni a las fabes, ni a la fabada que nació con la aparición de la burguesía, de la clase media, porque los ricos despreciaban el plato y los más humildes, que no disponían de un trozo de huerta para cultivarlas, no tenían acceso a este plato. Tardó en generalizarse el consumo, pero hoy es el plato más significado de la cocina asturiana y una gran especialidad de la cocina española. El secreto de su auge está en la legumbre, porque es una judía buenísima, excelente para cocinarla de la manera tradicional, con compango de matanza, en la versión más recia del plato, pero también para acompañar a moluscos como las almejas, a crustáceos como el centollo, el bogavante o las nécoras y a algunas especialidades como el *foie*. Tiene indicación geográfica protegida y un excelente mercado que las cotiza a muy buen precio.

También en Asturias se producen las alubias verdinas, que para unos son originarias de Llanes, en donde se recolectaban los años en los que los fríos tempranos no las dejaban madurar, y para otros proceden de Francia, de donde las trajo en 1920 el hijo de los condes de Vega del Sella, pero independientemente de su origen hoy está fijada como una alubia pequeña, alargada, plana y de color verde pálido. Su suavidad hace necesario que se cocine con alimentos ligeros, casi siempre mariscos.

Hay bastantes legumbres para elegir e infinidad de posibilidades de combinarlas. En cualquiera de las formas es muy recomendable que estén presentes en nuestra dieta al menos tres veces por semana. Si lo hacemos así todos los españoles, se va a producir una importante aproximación a los consumos establecidos por la dieta mediterránea, que los tenemos un poco olvidados.

Frutas y frutos



RICARDO LLÁCER E HIJOS

Algemesí. VALENCIA. A. Carot. [1950]. Papel litografiado. 74,5 x 52,2 cm.

Todas las plantas tienen un fruto, que solamente es un estadio intermedio entre la floración y la germinación de las semillas en el ciclo de reproducción de todos los vegetales. Lo que sucede es que se manifiestan de muy variadas formas y composiciones. En el centro de cada flor está el ovario, que una vez fecundado se convierte en la promesa de una nueva planta, de tal forma que generalmente las paredes se convierten en el fruto comestible y los óvulos en las semillas, que perpetúan la especie.

El fruto también es efímero, más o menos, pero en un momento determinado si antes no ha sido comido por un mamífero, ave o cualquiera de los animales que forman la gran familia zoológica y que cumplen un importante papel en la supervivencia de la especie, caerá al suelo, quizás lo transporte el agua o el viento y en algunos casos se desarrollará la planta y continuará el ciclo. Pero si esto sucede la propagación será muy limitada y por eso la naturaleza ha programado que cualquiera de los animales que la coma, pueda convertirse en un huésped intermediario que ayude a la difusión de la especie. En el mecanismo de difusión influye el atractivo que tenga ese fruto para los diferentes huéspedes intermediarios. Solo cuando es especialmente apetecible para el hombre adquiere la consideración, más o menos comercial, de fruta.

Algunos estudiosos aseguran que el ser humano en sus primeras etapas era sobre todo cazador, pero cada vez se acepta más la teoría de que fundamentalmente era “cazado” por muchos depredadores, y que su alimento principal, inicialmente, fueron sobre todo las semillas en diferentes presentaciones, algunas de ellas son las que consideramos frutas.

El problema es que no hay una clasificación única de las frutas. A veces se diferencian drupas, de bayas, otras frutas de hueso, de pepita y de cada uno de estos grandes grupos salen muchísimos subgrupos, que intentan acoger a todo lo que consideramos como fruta porque cumple, aunque no siempre, dos condiciones generales, que son las de ser dulces y la de que nos las comemos. Después consideraremos si la fresa, el higo, la sandía, el melón o el kivano son realmente frutas o no lo son, pero sea como sea la realidad es que cumplen el papel que permite que, salvo cuando nos ponemos excesivamente meticulosos, y recurrimos a otras denominaciones como aquenios, balaustas y otros términos, podamos llamarlas, y con aceptación general, frutas.

Delimitación y evolución del concepto “fruta”

Hay más discusiones y en algunos casos hasta con repercusiones legales, como es el caso de los tomates. Sucedió en 1883, cuando el gobierno de Estados Unidos promulga un impuesto a la importación que afecta a las verduras, pero no a las frutas. En el organismo administrativo que regulaba el funcionamiento de las aduanas, se decidió que la ley era aplicable al tomate, pero la determinación fue objeto de controversia y apelaciones, lo que dio lugar a un famoso juicio que dejó sentada una insólita jurisprudencia, que aún hoy se estudia en las escuelas de derecho en Estados Unidos. La célebre contienda se conoce como el caso “Nix versus Hedden”, y enfrentó a los importadores (Nix) con el aduanero de Nueva York (Edward Hedden), quien entendió que el tomate debía pagar tributos por ser una hortaliza. Tras extensos debates, la Suprema Corte de Estados Unidos falló en 1893 que, “si bien botánicamente el tomate es una fruta, puesto que es el ovario maduro de una planta, no lo es desde el punto de vista del consumidor, que lo come en ensaladas junto a la lechuga, lo hace sopa como al apio o lo guisa como a la patata, y nunca lo come de postre como hace con las manzanas”. Está claro que el sentido común y la botánica no siempre están de acuerdo, pero más claro todavía está que el tomate no es una fruta, por mucho que se empeñen algunos hombres de ciencia en convencernos de que casi toda la humanidad está en un error.

Es evidente que la producción de las frutas es muy diversa en las distintas regiones geográficas, en función de condicionantes variables y especialmente de los climáticos y los edafológicos. Esta diferencia era todavía mucho mayor cuando el conocimiento botánico era más limitado, porque se sabía poco de la alimentación y la reproducción de las plantas, lo que hacía que su producción, por tanto su disponibilidad, fuese escasa y estuviese en función, casi exclusivamente, de la oferta que la naturaleza hace espontáneamente en cada región.

Alimento principal de la humanidad

Cuenta Jacques Brosse que procedentes del Neolítico, en la región formada por la actual Suiza, Baviera y norte de Italia se han identificado restos arqueológicos de diferentes frutas. Las enumera en una relación que está formada por bellota, hayucos, castañas, avellanas, serbas, almecinas, endrinas, almendras, frutos del cornejo, cerezas, manzanas, peras, frutos del viburno, moras, frambuesas, uvas, bayas de saúco, de escaramujo y de espino albar. Ello nos hace pensar que efectivamente no siempre hemos comido las mismas frutas, que cada vez es más amplia la relación de las que son frecuentes en nuestra alimentación y, sobre todo, que la aparición de nuevas posibilidades ha relegado el consumo de aquellas que no nos resultan gastronómica, nutricional y dietéticamente más adecuadas para nuestro provecho. Desconozco que haya estudios que identifiquen las frutas de otras regiones, aunque seguramente los haya, pero es evidente que por esa época las frutas disponibles en Asia, en América,

en Oceanía o en África eran bastante diferentes y si a ello sumamos la diversidad de climas y suelos, la listas pueden ser variopintas e interminables.

Quizás deberíamos plantearnos en qué momento comenzaron a cultivarse las plantas y, por lo tanto, a mejorar los rendimientos de aquellas que nos proporcionan fruta, pero es muy posible que nos sirviera de muy poco, e incluso que enseguida llegáramos a la conclusión que el proceso continúa, porque de cuando en cuando aparecen nuevas frutas que hasta fecha reciente eran salvajes, o por lo menos limitadas en su cultivo a regiones muy concretas. Es cierto que entre ellas nos encontraríamos muchos nombres de frutas no muy conocidas fuera de su zona de origen, pero quizás nos sorprenda que algunas son de difusión muy reciente, como el kiwi, que hasta mediados del siglo pasado solo existía en China, desde donde llegó a Nueva Zelanda, según unos llevada por misioneros y según otros por una profesora, que se fue de vacaciones a China y trajo semillas de lo que se denominaron grosellas, a las que a veces se les añadía el apellido de "chinas". Con este nombre las plantó un agricultor llamado Hayward Wright y en 1952 se enviaron al Covent Garden, de Londres, 20 cajas del fruto, que por su parecido con el perfil, color y tacto del pájaro autóctono de Nueva Zelanda llamado kiwi se las bautizó con este nombre. Es curiosa la gran difusión que ha tenido esta fruta, que no se caracteriza por la excepcionalidad de sus propiedades organolépticas, pero que ha sido muy bien promocionada por sus propiedades dietéticas, por la acción favorable en la función intestinal, por su riqueza en vitamina C y por su color, casi exclusivo entre las frutas, lo que la hace imprescindible en cualquier macedonia o tarta de frutas, a las que mejora estéticamente.

La importancia de abadías y monasterios en la difusión de las frutas en Europa

La evolución de la fruticultura de árbol occidental comenzó en Oriente, en la región limitada por Mesopotamia, Babilonia y Egipto. Griegos y romanos fueron sus herederos, pero también sus principales transmisores para que el cultivo se extendiese por todo el mundo y que se adaptase cada especie a las condiciones medioambientales más favorables, incluso forzando la selección para que determinadas variedades, de muy diversos frutos, crecieran y se multiplicasen en climas que en principio no se consideraban muy favorables. Hay que reconocer la importante labor que se desarrolló en las abadías y monasterios durante la Edad Media. Disponían de amplios terrenos y de tiempo suficiente para cuidar sus plantaciones, para hacer injertos, para tratar las frutas convenientemente, para que su conservación fuese prolongada y para darles el uso más oportuno, en la cocina y en la mesa.

Tenían fama determinadas órdenes religiosas por la calidad de sus frutas, que hacían llegar a las más elevadas jerarquías. Se cuenta que en las proximidades de Roma había una residencia llamada Cantalupo que producía excelentes melones, tan buenos que dos papas, uno Pablo II en 1470 y otro Clemente VIII en 1605, murieron como consecuencia de cólicos por haber comido demasiados melones. Entre estas fechas la fama del aroma de la fruta se difundió por todo el mundo y los franceses Ronsard y Montaigne, con sus elogios, consiguieron el prestigio universal de la variedad cantaloup, que continúa vigente, como también continúa vigente, a pesar de su falsedad demostrada, el dicho de que el melón "por la mañana es oro, por la tarde plata y por la noche mata".

Se intercambiaron semillas y recetas y los mejores horticultores se empeñaron en mejorar la calidad de las frutas. Se cruzaron polinizaciones, se hicieron injertos, se cuidó el material genético y aparecieron muchas variedades, que fueron alabadas por su calidad sobre todo, pero también por su resistencia a las plagas, a climas adversos o a cualquier otro factor que contribuyera a expandir variedades. En bastantes ocasiones colaboraron diferentes especies animales, especialmente las aves y entre ellas las migratorias, que facilitaron la germinación de semillas de frutas en lugares en donde nunca antes habían existido, aunque a veces se habían desarrollado pequeños arbolitos de los que nadie conocía su identidad y no se les protegió para que diesen frutos.

Un poco después empezaron a llegar frutas procedentes de los territorios ultramarinos y los especialistas se esforzaron en hacerlas crecer en invernaderos, que imitaban las condiciones tropicales de temperatura y humedad. En algunas ocasiones se consiguió que prosperasen, aunque para ello fue necesario hacer invernaderos especiales, artificialmente iluminados y como ejemplo se cita que a principios del siglo XVIII, Luis XV de Francia, que era muy caprichoso, pudo comerse una piña tropical obtenida en Versalles.

Al mismo tiempo que se extendía el cultivo se fueron perfeccionando las técnicas de transporte y se hizo posible que, a primeros del siglo XX, en cargueros especialmente acondicionados, con bodegas adaptadas con aire refrigerado, llegasen a Europa cargamentos de bananos procedentes de América, los mismos que muchos años antes los españoles habíamos enviado desde las islas Canarias al Nuevo Continente. Los avances tecnológicos permitieron que también se conociesen en Europa, y sobre todo en el Reino Unido, los plátanos procedentes de Canarias, que naturalmente prefirieron los ingleses a los que procedían de América, África o Asia, de donde también empezó a llegar esta fruta.

En los últimos años la producción de frutas se ha revolucionado, porque han sucedido dos cosas importantes. Primero,

que el conocimiento genético de las plantas ha permitido que la selección sea mucho más eficaz y, además, que se busquen variedades nuevas constantemente, que aporten algún factor que las revalorice como su resistencia a plagas, a la salinidad, la precocidad, el acortamiento del proceso productivo o cualquier otro factor, que hacen que cada año aparezcan nuevas variedades en el mercado, y que las que en su momento fueron nuevas, en unos pocos años hayan quedado obsoletas. En segundo lugar, el perfeccionamiento de los sistemas de conservación y transporte ha facilitado que la comercialización pueda terminar a mucha distancia de la producción, por lo que un consumo tradicional muy ligado a la proximidad, en el tiempo y en el espacio, hoy se ha convertido en una oferta muy diversificada, que ofrece la posibilidad de conocer nuevas frutas.

Las especies de consumo tradicional comparten espacio con otras que han llegado recientemente y que han conquistado una cierta cuota de mercado, como es el caso del kiwi, el aguacate, el mango o los nuevos cítricos, y además muy pronto llegarán otras que apenas han asomado como el litchi, el logan, el goji o el noni, que generalmente se promocionan aludiendo a sus virtudes nutricionales, preventivas, curativas y con frecuencia también afrodisíacas.

Es bueno, por supuesto, que cada vez dispongamos de mayor diversidad, que cada año se prolongue el periodo de comercialización de casi todas las frutas, que la industrialización nos ofrezca nuevas posibilidades de consumirlas, que cada vez las empleemos mejor y les saquemos más provecho, pero también es cierto que esto lleva aparejado que desaparezcan muchas variedades que tuvieron, en tiempos pasados, una gran importancia y que es muy posible que en el futuro busquemos alguno de los factores que nos ofrecieron. Un caso típico es el de la naranja sanguina, que durante muchos años fue de consumo muy frecuente en España, pero la aparición de nuevas variedades más productivas, o más precoces, hizo que casi desapareciera, aunque algunas de sus propiedades y en concreto el color rojo intenso, debido a su contenido en pigmentantes a los que se les ha descubierto efectos antioxidantes, hace que hoy se vuelvan a demandar. Algo parecido ha sucedido con algunas variedades de manzanas, que van siendo sustituidas por otras que cada año irrumpen en nuestros mercados. No estamos en absoluto en contra de las nuevas variedades, porque nos aportan calidad y cualidades que el mercado acepta, estamos claramente a su favor, pero también lo estamos de intentar que no se pierda ninguna variedad, que se formen bancos de germoplasma para que, cuando sea necesario, las podamos emplear como mejoradoras.

Las conservas de frutas

Más o menos por esta época también se produjeron avances importantes en la conservación industrial de las frutas y se enlataron, cerrándolas herméticamente, comercializándose las primeras mermeladas, que ya eran una conserva habitual de carácter artesano que había servido para prolongar la utilización de las frutas, añadiendo tal cantidad de sacarosa que dificultase la actividad microbiótica. Es curioso el origen del nombre mermelada, que se empleó para designar a la conserva de membrillo (marmelo, en portugués) y que posteriormente ha servido para designar a las confituras de las diferentes frutas..., excepto en el Reino Unido, donde solo se pueden llamar mermeladas a las que se hacen con cítricos, preferentemente con naranja y con más preferencia todavía a las que se hacen con la variedad "Sevilla", que es la que procede de los frutales bordes que están plantados por toda la ciudad andaluza. Es evidente que es la mejor mermelada, la más sabrosa y la más aromática, la que hace recordar el olor de la ciudad en el mes de abril, cuando los naranjos están cuajados de azahar. Hoy se hacen mermeladas con todas las frutas y se les dan diferentes nombres como confituras, jaleas, puré o pulpa de fruta, con limitaciones en su contenido en diversas frutas y azúcares por una legislación de la Unión Europea ciertamente engorrosa.

Con anterioridad se habían conservado frutas, seguramente las primeras veces por desecación. Fueron antecesores de los actuales orejones de albaricoque o melocotón, de las uvas y las ciruelas pasas y de los higos y dátiles que pueden conservarse durante bastante tiempo, si se consigue eliminar parte del agua y concentrar los azúcares, para lo que es necesario partir de frutas bien maduras.

Un paso más avanzado son las frutas "escarchadas", glaseadas o confitadas, que necesitan la adición de sacarosa que refuerce la acción bactericida de los azúcares de composición. Fueron un dulce muy estimado en la antigüedad y todavía lo siguen siendo porque, cuando están bien hechas, conservan el aroma y el sabor de la fruta original. Para obtenerlas es necesario proceder a diferentes cocciones que permitan la penetración de la sacarosa, hasta el punto de que la concentración sea tal que en la superficie se produzca una cristalización, que debe ser suficiente para dar una textura cristalina, pero sin que se impida la apreciación del color y el aspecto de la fruta tratada. Los mejores reposteros de los siglos XVI y XVII presumieron de recetas y se esmeraron en hacer presentaciones diversas de frutas enteras, partidas, cortadas, formando figuras, etc., y todavía, aunque tienen mucha más competencia, hoy son elemento imprescindible de una parte muy interesante de nuestra repostería, especialmente de la navideña.

Otra presentación tradicional es la fruta en almíbar, que tiene la misma elaboración que la anterior, con la particularidad de que todo el proceso se desarrolla en medio líquido. Seguramente la forma inicial de elaborarse fue utilizando como base el mosto de uva, que concentrado por calentamiento da lugar al arrope, en el que posteriormente se cuece la fruta, dando

lugar a algunas preparaciones tradicionales como el codoñate, que es de membrillo, el calabazate, que se hace con calabaza, y otras muy diversas preparaciones con variadas frutas.

Las frutas en almíbar siguen estando de actualidad e incluso se hacen algunas *delicatessen* como la *mostarda*, que es una delicia italiana que se elabora con la ayuda de la mostaza. Es muy valorada la de Cremona y, aunque un poco menos, son muy apreciadas la de Vicenza y la de Mántova, que son un excelente complemento para las carnes, poniendo un punto dulce y picante que se aprecia sobre todo en el *bollito misto*, que en su receta original es un hervido de siete carnes diferentes, muy típico de la llanura padana.

De todas las conservas de frutas, la más extendida es sin duda el zumo, que en algunos casos llega a ser el destino de más de una tercera parte de la producción, como sucede con la naranja, que llega a ser la finalidad del 75% de la producción brasileña, aunque en el caso de España por su calidad, muy apreciada en Europa como fruta fresca, no se llega ni siquiera al 15%. La presentación de zumos en el mercado es muy variada, pudiéndose encontrar el producto concentrado, pasteurizado, con o sin azúcares añadidos, deshidratado, liofilizado, reconstituido, etc. También hay diferencia entre los zumos obtenidos directamente de la fruta exprimida; los cremogenados, que son puré de diferentes frutas, y los néctares, que se producen a partir de fruta triturada, que además puede llevar azúcares añadidos. También se comercializan néctares de varias frutas mezcladas, en los que la base suele ser el mosto de uva por ser, generalmente, el zumo más apropiado y muchas veces el más barato del mercado. Finalmente existen bebidas de frutas en las que la proporción puede ser muy pequeña, e incluso preparados para elaborar sucedáneos de los zumos, en los que se imita el color, el sabor y hasta el aroma, pero sin que entre nada de la fruta a la que hace alusión en su composición.

También tienen cierta importancia las bebidas alcohólicas. La más importante es el vino, a partir del cual o de los subproductos obtenidos durante su fermentación se consiguen muy variados aguardientes. Coñac, brandi, pisco, orujo, etc., son en su conjunto frecuente destino del alcohol vínico destinado a la alimentación. La sidra es otra interesante bebida que se elabora en muchos países a partir de manzana, que si se destila proporciona el calvados y otros aguardientes de manzana. Con las cerezas se elabora el kirch y con las ciruelas el slivovitz, muy típico de los países centroeuropeos.

Familias frutales

Hay muchas clasificaciones de las frutas y todas son criticadas, con razón, y ninguna mejora a las anteriores tanto como para conseguir que sea de aceptación general, aunque quizás la más aceptada es la que recurre a criterios tan simples como la de dar preferencia, sobre los demás caracteres, a la conformación de las semillas, y de esta forma se hacen tres grandes grupos



PONSITA

VALENCIA. [1962]. Cartulina offset. 48 x 32 cm.

que son las frutas de pepita, las de hueso y las de grano. Por supuesto que no es completa y por eso hay otras que también son de uso frecuente, como son las que las reúnen en tropicales, del bosque, cítricas, etc., o las que diferencia las climatéricas, porque continúan su maduración una vez recolectadas, y no climatéricas, porque una vez recolectadas no continúan transformando nutrientes y por lo tanto se para la maduración.

Como nuestra intención es dar un repaso general a las más utilizadas en nuestra alimentación, vamos a proceder mezclando las clasificaciones, para poder analizar las que nos interesan, a costa de ser conscientes que nuestro criterio no es ni muy científico ni muy ortodoxo.

Las frutas de pepita

En este grupo incluimos manzanas, peras, membrillos, uvas y nísperos, aunque la diferencia de las pepitas sea muy notable.

Sin duda la fruta de cultivo más generalizado y de mayor consumo en el mundo es la manzana. También es el símbolo frutal más utilizado de todos cuanto existen, porque por una manzana, que le ofreció Eva, salió Adán del paraíso terrenal; Newton descubrió o mejor aclaró su concepto sobre la gravedad; Guillermo Tell se convirtió en un héroe; Blancanieves conoció al príncipe; los ingleses la consideran el más famoso remedio contra todos los males que afectan a la salud, porque afirman que comiendo una manzana al día se aleja al médico, aunque Oscar Wilde matiza que además es necesario tener buena puntería para acertarle en la frente cuando se acerque; Alan Turing la utilizó para suicidarse y en su memoria se denominó Apple a la más importante firma telemática y se hizo famoso su logotipo; Nueva York dio nombre a su centro, como Gran Manzana, y Neruda escribió una oda en su honor, que si no es de las mejores por lo menos es de Neruda.

Su origen está en Asia Central, pero como se conserva bien, se transporta con facilidad, se adapta a casi todos los suelos y climas, y como además es muy sabrosa, se ha extendido por todo el mundo. A España llegó con los romanos y más tarde los árabes nos enseñaron a cultivarlas. El país máximo productor es China y después la Unión Europea en su conjunto. Tiene la ventaja de que al dulzor, cualidad general de todas las frutas, añade un punto muy interesante de acidez, debido al ácido málico, pero como la cantidad de este es muy distinta, entre unas variedades y otras, la diversidad de ellas es muy grande y además cada año aparecen algunas nuevas.

Las tradicionales españolas como la reineta, la belleza de Roma, la mingán, la verde doncella o la camuesa mantienen su calidad, pero han perdido interés debido a las productividades más altas y, muchas veces, a la mayor estética de las nuevas variedades, como la golden delicious, la starking, la granny Smith, la fuji, etc. En España, la producción se concentra sobre todo en Cataluña, aunque con importante participación de Aragón, puesto que la zona máxima productora está entre el Cinca y el Segre y en menos proporción, aunque a veces con gran calidad, hay interesantes núcleos productivos en Extremadura, Asturias, Galicia, El Bierzo, etc. Nuestra producción está más o menos al nivel del consumo pero, como la climatología influye mucho en esta producción, hay años que en el balance final somos importadores y otros que tenemos excedentes.

Su prolongada conservación hace que haya manzanas durante todo el año en el mercado y que nuestro consumo esté entre 12 y 14 kilos anuales por persona. Tienen denominación de origen las reinetas de El Bierzo, indicación geográfica protegida la poma de Girona y marca de calidad de Castilla y León la reineta de las Caderechas, de Burgos, que son maravillosas de sabor y textura.

Las peras también proceden de Asia y también las trajeron a España los romanos, aunque hay una teoría que asegura que son europeas. Es una fruta muy apreciada, pero su conservación es más delicada que la de la manzana, con la que además compite preferentemente en cuanto a áreas productivas y en cuanto a fruta de elección por los consumidores. La blanquilla de Aranjuez, la limonera, la decana, Bartlett, pasacrasana y ercolini son las más conocidas y tienen denominación de origen las de Lérida, Jumilla y las del Rincón de Soto de La Rioja. El consumo está en torno a los 8 kilos por persona y año. Las cifras de producción y consumo están muy próximas, por lo que podemos considerarnos autoabastecidos, con importaciones y exportaciones bastante equilibradas.

El membrillo, por su acidez y excesos de taninos, es una fruta transformable casi en su totalidad, casi siempre en una confitura denominada "carne de membrillo", entre la que destaca por su calidad y tradición la procesada en Puente Genil (Córdoba). Su utilización como guarnición de algunos platos, sobre todo de caza, es cada vez más frecuente.

Aunque todas las uvas son polivalentes, porque pueden vinificarse o consumirse directamente, en algunas variedades se sigue aprovechando esta doble posibilidad, como es el caso de la variedad albillo, pero la realidad es que se han impuesto en la mesa unas cuantas variedades específicas. Algunas son de producción tradicional española, como las de Aledo o la moscatel de Málaga, pero están ganando terreno uvas de variedades importadas, procedentes de Italia muchas veces, a las que se exige que sean apiréticas (sin pepitas) y que tengan piel resistente, para asegurarse la conservación durante el tiempo suficiente, además del resto de las condiciones organolépticas. *Rosetti*, Italia, *royal queen* y *cardinal* son variedades frecuentemente cul-

tivadas, sobre todo en el levante español y especialmente en las provincias de Alicante y Murcia. Tiene denominación de origen la uva embolsada de Vinalopó y las de Espuña, que acogen a las tradicionales de Aledo, Totana y Alhama de Murcia.

La última fruta de este grupo es el níspero, del que existen dos líneas, la europea de escaso interés y la japonesa que se cultiva especialmente en Alicante, en donde hay una denominación de origen que acoge a los nísperos de Callosa d'Ensarriá, en donde se cultivan las variedades algería, algar, bernia, tanaka y nadal. Está creciendo la valoración de esta fruta, que también se está industrializando, envasándola en almíbar.

Frutas de hueso

La característica que une a este grupo de frutas es que tienen la semilla encerrada en un endocarpio, que se va endureciendo con la evolución del fruto y termina completamente esclerificado, rodeado de un mesocarpio carnoso que es la parte comestible. Pertenecen al género *Prunus* y tienen la particularidad común de ser muy sabrosas y refrescantes. Su maduración se produce al final de la primavera y durante el verano, aunque algunas, como las cerezas, se están cultivando en invernadero y se pueden recolectar al final del invierno o al principio de la primavera. Deben recolectarse maduras y su conservación en fresco no es fácil ni prolongada, por lo que son consideradas como frutas de estación. Son excelentes para la producción de mermeladas porque el punto de acidez que aportan es muy apetecible. En almíbar se conserva muy bien el melocotón, pero no sucede lo mismo con el resto de las frutas de este grupo. La desecación es otra forma de conservación frecuente, que se lleva a efecto con las ciruelas pasas y los orejones de albaricoque y melocotón. Son también interesantes los licores que se elaboran con estas frutas.

El nombre científico del melocotón es *Prunus pérsica*, que alude a su origen geográfico. Aunque el país más productor es China, el norte del Mediterráneo y especialmente Italia y España se distinguen por la cantidad producida y sobre todo por su calidad. La variedad nectarina, que es un melocotón de piel lisa, es cada vez más demandada y por lo tanto más producida. Los melocotones se suelen clasificar atendiendo a la dureza de su pulpa, a la vellosidad de su piel, al color de la carne que puede ser blanca, amarilla o roja, a la adherencia de la carne al hueso, por el origen, diferenciándose entre europeos (principalmente tardíos) y americanos (casi siempre precoces) y por el momento de recolección, como precoces, de estación y tardíos. Algunos tipos de melocotón están en recesión como los de pulpa blanca y especialmente las abrideras, en tanto que otros están en alza como las paraguayas y las platerinas, de reciente aparición en el mercado.

La llegada temprana al mercado es un factor muy buscado por los productores y los comerciantes, porque la demanda es mucho mayor que en estación, aunque suelen ser mejores. También se valoran los tardíos, con alguna exquisitez especial, como la que aporta el melocotón de Calanda, que tiene denominación de origen, porque a su calidad une la característica de que se produce con variedades locales y que se cultiva embolsado, para protegerlo de plagas y tormentas y controlar su maduración. El consumo de melocotones en España está próximo a 5 kilos por habitante y año. La zona productora más importante es Cataluña, sobre todo la provincia de Lérida, seguida de Andalucía, Aragón y la Comunidad Valenciana.

Al albaricoque se le conoce con el nombre científico de *Prunus armeniaca* porque durante mucho tiempo se creyó que su origen estaba en Armenia, en donde por cierto se producen unos albaricoques excelentes, pero posteriores investigaciones científicas han demostrado que procede de China, desde donde llegó a las riberas del mar Caspio y desde allí a Grecia, Roma, España y por supuesto a Armenia.

La producción se concentra en Murcia y la Comunidad Valenciana, con el 75% de total nacional. El periodo de producción va desde primeros de mayo a finales de julio y, fuera de estos meses, solo se produce alguna pequeña cantidad en abril y en agosto. Las variedades tradicionales, como bulida, moniquí, paviot, comparten espacio con las nuevas, que con frecuencia se implantan primero en una determinada zona, como el real fino en Mula y Pliego o el mauricio en la vega media de Murcia, desde donde después se extienden por toda la zona productora.

La cereza, *Prunus avium*, debe su apellido a la importancia que en su difusión tuvieron al principio las aves, que consumían el fruto y dispersaban las semillas. Procede de Asia y también su producción se concentra a finales de primavera y principio de verano. Aunque es cierto que la llegada a España fue de la mano de los romanos, la difusión del cultivo se produjo en los tiempos de la dominación árabe, que apreciaban mucho el sabor de la fruta y la belleza de la floración y del fruto, al que consideraron digno de ser imitado en la joyería y orfebrería.

Extremadura y Aragón son las principales zonas productoras de cerezas, seguidas de Cataluña. La "picota", que puede obtenerse de distintas variedades, como el ambrunés, pico negro, pico colorado o pico limón, se diferencia del resto de las cerezas porque puede comercializarse sin pedúnculo sin que se resienta la calidad, mientras que en las cerezas normales no es posible porque su eliminación da lugar a una herida en la inserción, que limita mucho su duración comercial. Las cerezas del Jerte tienen denominación de origen y las de la montaña de Alicante indicación geográfica protegida.

La ciruela es originaria de Persia y de las riberas del mar Negro. Su nombre científico es *Prunus domestica*, en alusión a

lo pronto que se adaptó el cultivo a las tierras en las que se iban asentando las diferentes culturas. Hay muchas variedades de esta fruta en tamaño, forma, color y textura de la pulpa. La gran diversidad hace que su presencia en el mercado sea más prolongada que la de las otras frutas de hueso, extendiéndose desde mayo hasta octubre. Las principales regiones productoras son Andalucía, Murcia y la Comunidad Valenciana. Algunas variedades se cultivan por el buen resultado que ofrecen tras la desecación, como sucede con las ciruelas de California, que se exportan a todo el mundo, otras por sus características para producir mermeladas y cada vez se busca más el tamaño y la diferencia de colores, pero hay una variedad que se conserva con dificultad, es pequeña, no es precoz ni tardía porque se recolecta en la mitad de la estación, y su color muy poco atractivo. Es la denominada Reina Claudia, que es de una calidad excelente, de un sabor intenso y de un aroma inigualable, por lo que sigue siendo la más apreciada por los consumidores.



MUÑOZ - ARNAU - AVINENT

CASTELLÓN. [1930]. Papel litografiado barnizado. 19,7 x 26 cm.

Los cítricos

Cada español consume al año aproximadamente unos 16 kilos de naranjas, unos 15 de mandarinas y 2 de limones. El prestigio de los cítricos españoles es considerable y la exportación alcanza cifras importantes. La naranja fue exportación fundamental durante los años de la posguerra y siempre una importante fuente de divisas. En la actualidad, el producto más exportado en valor y cantidad es la mandarina. Alemania y Francia son los principales importadores (casi el 50% del total) y el incremento más importante porcentualmente se da en Suecia, Estados Unidos y Polonia.

Las naranjas proceden de China y se dice que su origen data de hace unos veinte millones de años. Desde entonces han sufrido importantes variaciones, tanto por la selección natural como por las hibridaciones. Espontáneas durante muchos años y actualmente casi siempre dirigidas por los avances genéticos que se han producido. Hay un documento que asegura que el emperador Ta Yu en el siglo XXIII antes de Cristo hizo obligatorio que una parte de los impuestos se pagase en naranjas. Las primeras noticias occidentales son de Teofastro que la denominó *Malus medica*, lo que podía traducirse como manzana curativa, a la que ensalzaba por sus propiedades sanitarias y aromáticas. Años después, Virgilio la recomendó por sus propiedades antirreumáticas y como antídoto de venenos, y Galeno elogió las virtudes de su corteza como tónico esto-

macal. Seguramente en todos los casos se referían a naranjas amargas, que llegaron con los moros a Andalucía con destino ornamental y que son las antecesoras de las que se siguen exportando a Inglaterra, con destino a la elaboración de la mejor mermelada que se hace en el mundo

La primera cita española a la naranja se debe a san Isidoro de Sevilla, que la menciona en sus *Etimologías*, y Abú Zacarías y El Albéitar, árabes españoles, hacen elogio de su cultivo, de sus flores, de su fruto y de los remedios que se conseguían con el aceite de naranja, para lo que explicaban el sistema para extraerlo, que ha seguido estando en vigor hasta hace relativamente poco tiempo. Todas estas referencias se refieren al naranja amargo y la primera que hay sobre el cultivo de la fruta dulce es de primeros del siglo XVI, aunque su cultivo siguió siendo moderado. A principios del siglo XIX, por sucesivos injertos se obtuvo en Carcagente una variedad de naranja de gran calidad y de fácil cultivo, que se extendió rápidamente por la región. En 1848 se empiezan a exportar naranjas a Francia y en 1863 a Inglaterra, enseguida a Alemania y luego al resto de Europa, y en la actualidad también a países de otros continentes.

Las variedades navel, selecta, común, blanca selecta, sanguina se han ido sustituyendo por la washington, la navelate, la navelina y la thompson, la new hall, la delta seedless, etc., y otras muchas más, porque las variedades a las que han dado lugar los injertos del naranja primigenio a finales del siglo pasado superaban las 125.

También ha cambiado la estacionalidad y salvo en agosto y septiembre, que hay que recurrir a la importación, todos los meses hay disponible en el mercado naranja nacional, que se produce en sus tres cuartas partes en la Comunidad Valenciana y el resto procede de Andalucía, Cataluña y pequeñas proporciones de otras comunidades.

La mandarina tardó más tiempo en llegar a España. En 1845, el conde de Ripalda promueve a través de la Sociedad Económica de Amigos del País la aclimatación de injertos, pero hasta veinte años después no se empezaron a producir las primeras con destino a la comercialización. Hoy superan, aunque ligeramente, las cifras de producción y de exportación de las naranjas.

Las variedades más apreciadas y, por lo tanto, más cultivadas son la okitsu/owari y la clausellina, pertenecientes ambas al tipo satsuma, y marisol, oronules, clemenpons y clemenules (la más cultivada) entre las clementinas, pero también hay nuevos híbridos, difíciles de clasificar como la ortanique, que son muy tardías, la fortune o la clemenvilla, también conocida como nova, que gana mercado de forma importante, hasta el punto de ser la segunda variedad más cultivada, después de la clemenules. La presencia en el mercado comienza en octubre y termina en abril.

El limón fue primordialmente considerado como medicina y de esta forma descrito por los predecesores de la medicina actual, como Dioscórides, Galeno o Teofrasto, y todavía hoy sigue siendo recomendado por los médicos para combatir ciertas dolencias y para prevenir algunos males. La producción más abundante está en Murcia, a la que siguen la Comunidad Valenciana y Andalucía, pero pueden encontrarse plantaciones en otros lugares y algunas muy prestigiadas en su producción, como los limones de Cantabria, los gallegos o, lo que es más sorprendente, los procedentes del valle del Tiétar de la provincia de Ávila.

Aunque la mejor época de producción es de abril a junio, se recolectan durante todo el año, debido a la adaptación a nuestro clima y a la aparición de nuevas variedades. Quizás por eso somos el tercer país productor mundial, por detrás de Estados Unidos y de Italia. Las variedades más cultivadas son el verna, *primofiori* y eureka. Con los tallos tiernos rebizados, y pasados por la sartén, se prepara en Murcia un postre muy interesante conocido como paparajotes.

La lima fue frecuente en España, pero la producción ha disminuido y se ha hecho tan poco conocida que incluso, a veces, se confunde con el limón verde. Hay muchas variedades en cuanto a forma y en cuanto a nivel de azúcar. Su destino más frecuente es la coctelería, y por su intenso aroma se utiliza como aromatizante en repostería. La cocina oriental también la emplea en la preparación de algunos platos salados.

El consumo de pomelo en España es muy escaso y una gran parte de nuestra producción, que no es muy abundante, se destina a la exportación. No se conoce con exactitud su origen, aunque son bastantes los que opinan que procede de un cruce entre la naranja y un cítrico denominado pummelo, originario de Barbados. Se clasifica por el color de su pulpa en blanco, rosa y rojo y las variedades más producidas son el ruby red, el red marsch, el red seedless y el thompson.

Han aparecido nuevos cítricos en el mercado, con todavía escasa incidencia, como el yuzú, muy empleado en coctelería o como infusión; el pomelo chino, dulce y de vesículas muy grandes, que puede pesar varios kilos; la mano de Buda, que tiene forma de dedos; el calamondín, que se cultiva como planta ornamental sobre todo; el caviar cítrico, que se usa en alta gastronomía por sus vesículas esféricas, que recuerdan en su forma al caviar y que dan un toque aromático y de color; el kumquat, que se come entero, con piel o en confitura y es muy aromático y agradable.

Las frutas-hortalizas

Este grupo recoge un conjunto heterogéneo en el que se encuadran el melón, la sandía, la fresa, el fresón, la frambuesa, las grosellas y en general todos los llamados frutos del bosque. Su característica común es que se producen en plantas de bajo porte, a veces rastreras, y por eso su producción tiene cierta similitud con la de las hortalizas.

El melón tiene su origen en África y desde allí se difunde por Europa y Asia primero, y después por el resto del mundo. Su época de producción es muy larga y además se ha prolongado últimamente con los cultivos en invernadero o bajo plástico. Los primeros producidos en España aparecen en el mercado a finales del invierno, son muy aromáticos aunque poco sabrosos y su consumo ideal es al iniciar las comidas o en los desayunos. Cantaloup, cherentais y ogén, y aunque con características un tanto particulares se puede encuadrar en este grupo al amarillo liso canario, son los más conocidos. El melón de verano o reticulado también se conoce como “escrito” o “mochuelo” por las características de su piel. A este grupo pertenece el melón de Villaconejos, variedad que en España se produce en diversas regiones durante el verano y en invierno se cultiva, con frecuencia por españoles, en el hemisferio sur americano y sobre todo en Brasil. En octubre aparecen en el mercado los llamados de invierno, entre los que destacan las variedades tendral o de Elche y el negro gigante de Villaconejos, que por su gran tamaño, excesivamente grande, está en recesión, pero que con frecuencia ocupa un surco en las explotaciones con destino exclusivo al consumo del agricultor.

La sandía procede de Egipto y su aprecio fue muy alto por los primeros cultivadores que se establecieron en las orillas del Nilo. Cuando los israelitas fueron expulsados de este país añoraron las sandías, que se habían acostumbrado a consumir. Es una fruta típica de verano y muy valorada por su poder refrescante, que se produce sobre todo en Andalucía y la Comunidad Valenciana. La aparición de variedades apirenas (sin pepitas) y el buen precio al que sale al mercado han hecho que su consumo aumente.

La fresa es de origen europeo, y en su forma salvaje se puede encontrar espontánea en las laderas de los montes norteños. Su sabor es intensísimo y su aroma maravilloso y estas características, aunque aminoradas, siguen estando presentes cuando se cultivan, aunque esta práctica es cada vez menos frecuente, porque su difícil mecanización hace que su producción sea muy pequeña. Aranjuez fue un punto de difusión de esta fruta, que se cultivó cuando los reyes localizaron en esta ciudad su residencia de verano. En este mismo lugar se adaptó una fruta similar, que llegó de América, hace poco tiempo relativamente, que se conoce como fresón. Casi el 90% del producido en España es en la provincia de Huelva y la exportación creciente, que comienza en enero y se prolonga hasta la entrada del verano. Los frutos son cada vez mayores, más sabrosos y jugosos y, aunque sus propiedades gustativas están lejanas a las de las fresas, es una fruta cada vez más apreciada. Su protagonismo, que fue casi exclusivo, lo está compartiendo en los últimos años con los llamados berries en su zona de cultivo, que son un amplio grupo en el que están encuadrados frambuesa, moras, grosellas, arándanos y otras frutas del bosque.

Frutas carnosas

Es un grupo mal delimitado y en el que con frecuencia se incorporan algunas frutas de difícil clasificación, pero hay otras que son fijas como el plátano y el higo, a las que nosotros vamos a añadir la granada, el kiwi y los kakis.

El plátano procede de Indochina. Desde allí pasó a la India, en donde lo descubrieron las tropas de Alejandro Magno que lo trajeron a Europa, pero por sus exigencias climáticas no encontró condiciones apropiadas, excepto en las islas ibéricas más occidentales, es decir Canarias, Madeira y Azores. Desde allí saltó a América y en el centro y en el sur de este continente se adaptó perfectamente, hasta el punto de haber sido la base de la economía de algunos países y seguir siendo una importante materia prima en la cocina y en la economía.

Hay grandes diferencias en cuanto a cualidades organolépticas, tamaño y utilización, pero en lo que respecta a nuestros gustos el plátano canario es excepcional, aunque menos espectacular en su forma y tamaño que algunas variedades centroamericanas. El nombre científico (*Musa paradisiaca*) y sobre todo el apellido es indicativo de la calidad de esta fruta. Es necesario recolectarlo en verde (es una fruta climatérica) para que llegue en condiciones idóneas a los mercados de la península y del resto de Europa. La variedad cultivada en España, en Canarias en concreto, es la denominada pequeña enana y sin duda es la más sabrosa y mejor de todas las producidas. Tiene indicación geográfica protegida.

También el higo procede de Asia y su cultivo se difundió pronto por toda la cuenca mediterránea, porque siempre se le apreció la particularidad de conservarse muy bien por deshidratación, que en algunas variedades se produce en el árbol, antes de que se recolecte y en otras se somete a desecación, por soleado o utilizando corrientes de aire seco. Cuenta la historia (o mejor la leyenda) que Rómulo y Remo fueron alimentados por la loba que encontró el refugio ideal debajo de una higuera. La maduración debe producirse enteramente en el árbol, porque cuando la recolección se hace antes de tiempo no llega a madurar. La zona de producción en España es muy dispersa, porque se cultiva en todas las regiones y entre las variedades mejor valoradas están la Fraga, Burjasot y cuello de dama. Algunas higueras tienen la particularidad de tener dos floraciones, son las brevaes, que en primavera producen las brevas y en una floración posterior los higos, que maduran en verano.

El granado es un árbol emblemático y su fruta mucho más, ya que con frecuencia da nombre a poblaciones y está representada en escudos y banderas de distante situación geográfica. El fruto, que fue ensalzado por el profeta Mahoma que dijo a su pueblo “come granada porque su zumo purgará tus humores de la envidia y del odio”, es apreciado sobre todo en los

países árabes y, quizás por ello, no tanto en España, en donde se utilizó más que como fruta en la obtención de bebidas, fermentadas o en forma de jarabe. Actualmente, la alta cocina la está empleando en la elaboración de platos creativos, en los que este fruto además de sabor aporta unas interesantes notas cromáticas.

El kiwi es una fruta de implantación moderna en España y prácticamente en todo el mundo, porque, aunque de origen chino, ha sido Nueva Zelanda la que la ha difundido hace menos de un siglo. No es una fruta ni muy aromática ni muy sabrosa y sin embargo su difusión ha sido vertiginosa, debido a que ha sido muy bien publicitada por su eficacia contra el estreñimiento, su contenido en vitamina C y su color que es de un verde intenso, casi exclusivo, lo que propicia su introducción en macedonias y en repostería. La producción española se centra en la Cornisa Cantábrica, especialmente en Galicia, pero somos claramente deficitarios, por lo que estamos obligados a importar casi el 80% de nuestro consumo. Últimamente ha aparecido en el mercado un kiwi de color amarillo, más dulce, comercializado como gold, que tiene la propiedad de que el azúcar de su composición es la fructosa y por eso su dulzor es superior, pero la demanda no está respondiendo a las expectativas que se pensaron que tendría esta variedad.

El palo santo, loto del Japón o kaki es un árbol que produce frutos de muy diferente textura, porque algunas veces su pulpa es firme, formando gajos, en otras es áspera, excesivamente tánica e imposible de comer y en otras, que han sido las más apreciadas hasta ahora, cuando alcanzan la madurez son de una textura casi líquida, como una mermelada, que exige que se consuma ayudándose con una cucharilla. Los kakis de la ribera del Segura (Xuquer), con denominación de origen, tienen estas características que los ha hecho acreedores de una denominación de origen, pero no hace mucho se han perfeccionado algunas variedades de pulpa firme, que con el nombre de sharon o sharoni se producen sobre todo en la provincia de Huelva y están teniendo muy buena aceptación.

Frutas tropicales

Este grupo es un “cajón de sastre” en el que incluimos las plantas de origen tropical, o mejor subtropical, que se han adaptado en su cultivo a alguna región española y sobre todo a Canarias y a la Costa Tropical, nombre con el que se conoce a las zonas marítimas de las provincias de Granada y Málaga, en donde se cultivan diversas frutas, como aguacate, chirimoya y mango sobre todo y en pequeñas cantidades otras como la guayaba, papaya, litchi, kivano, carambola, etc.

Se ha cuestionado que el aguacate sea clasificado como fruta y realmente le faltan dos de las cualidades fundamentales que tienen todas las que hemos examinado hasta ahora. Son el dulzor y la acidez, y además su consumo no es como postre, porque preferentemente forma parte de platos salados. También se diferencia por el alto contenido en grasa, que ha hecho que se le conozca como “la mantequilla vegetal”, pero la realidad es que popularmente, a todos los efectos, es considerado como una fruta.

Aunque llegó a España poco después del descubrimiento de América, su cultivo es bastante reciente, porque su utilización principal fue como árbol ornamental y el consumo de sus frutos ocasional, siempre en las proximidades del punto de producción. Lo que pasa es que casi esto mismo sucedía en su región de origen, en Centroamérica. Se cuenta que el aguacate se hizo popular cuando una gran empresa frutera creó una leyenda en torno suyo, que consistió en atribuirle un valor afrodisíaco, afirmando que el significado ahuacalt, que es como se le denomina en algún idioma precolombino, se corresponde con testículo, lo que podría ser cierto por su forma, pero no hay ningún documento que lo pruebe. Lo difundieron a través de una importante cadena de hoteles, a los que durante una temporada se lo ofrecieron gratis, con la única condición de que debería estar presente en el plato más caro de la carta de los restaurantes y además hicieron una excelente propaganda. De esta forma, en poco tiempo, el aguacate pasó a ser muy conocido y apreciado, tanto en América como en Europa. Por eso, y puesto que



VIUDA DE TOMÁS RODA

Alcalá de Chivert. CASTELLÓN. [1930]. Papel litografiado. 30 cm (diámetro).

ya estaba aclimatado en Canarias y en la Costa Tropical, España se convirtió en el primer país europeo productor de aguacates. Está en el mercado durante casi todo el año porque las diferentes variedades (hass, fuerte y bacon) cubren una gran parte del calendario.

La chirimoya es el otro gran producto tropical, pero las circunstancias que rodean a su cultivo difieren bastante de las del aguacate. En primer lugar su producción está limitada a los meses de invierno y, además, la dificultad de su comercialización reside en la escasa capacidad que tiene esta fruta para mantenerse comestible. Es un producto muy perecedero, por lo que el envío a largas distancias y, por lo tanto, la exportación está muy limitada.

Se dice de la chirimoya que “no aguanta la nieve, pero le gusta verla”, lo que sucede en su región de origen (Ecuador, Bolivia, Perú, Chile) porque se cultiva a considerable altura, a la vista, aunque suficientemente alejada de las cumbres andinas cubiertas permanentemente de nieve. En España se cultiva a nivel del mar, pero la proximidad de Sierra Nevada permite que desde sus zonas de cultivo se vea perfectamente el Veleta, nevado casi todo el año. La buena selección de variedades y el cuidadoso cultivo hacen que la calidad de la chirimoya española sea excelente, porque es muy dulce y porque tiene muy pocas pepitas. Las principales variedades son fina de Jete y campa. Tiene denominación de origen.

El mango es de origen asiático y su cultivo en la India está muy arraigado. En el siglo XVI los portugueses lo llevaron a Brasil y se extendió por toda la zona cálida americana. A mediados del pasado siglo llegó a la Costa Tropical, pero no fue hasta hace unos veinte años cuando su cultivo se empezó a hacer rentable, por la utilización de mejores técnicas agronómicas y por la adaptación de nuevas variedades, que además cada vez tiene más carne y menos hueso. Las variedades más utilizadas son la osteen, la tommy atkins, la kent y la palme roja. La denominación de “manga” se aplica a algunas variedades de esta fruta, que se conocen así localmente, cuando el hueso es poco voluminoso y escasamente fibroso.

Además de los dátiles, de los que hay gran variedad y de mucha calidad en la provincia de Alicante, con mercado local muy desarrollado en Elche, hay bastantes más frutas subtropicales, algunas en expansión, aunque limitada, como la feijoa, la guayaba, la papaya que en la Costa Tropical difícilmente llega a madurar bien por falta de temperatura, litchis, kivano, babaco, carambola, y algunas que se cultivan en climas más fríos como las serbas, las endrinas o las acerolas. Además nos llegan algunas otras especies de importación, aunque nunca en grandes cantidades, como los cocos, la piña tropical, physalis, las bayas de goji, etc.

Las frutas en la alimentación española

Tenemos la ventaja de disponer de muchas frutas frescas, variadas y además durante todo el año. Estas circunstancias hacen que nuestro consumo de fruta sea relativamente elevado, en comparación con otros países europeos, lo que se corresponde con nuestro patrón mediterráneo de dieta. Nuestro consumo, bastante estabilizado, es de algo más de 100 kilos por habitante y año, lo que nos hace ser junto con Grecia los dos países más consumidores, que se distribuyen en unos 33 kilos de cítricos, unos 23 kilos de frutas de pepita, casi 15 kilos de melón y sandía y aproximadamente los mismos de fruta de hueso. El resto, unos 15 kilos, son de frutas tropicales, uvas, fresas, fresas, etc.

El consumo de frutas es muy recomendable por su riqueza en minerales, vitaminas, fibra y antioxidantes, a los que cada día se les da más importancia en nutrición. Deben consumirse durante todas las edades y estados fisiológicos, aunque se deben reforzar durante la infancia y los embarazos.

Ayudan al correcto funcionamiento del aparato digestivo, hidratan al organismo rápidamente, son diuréticas, no aportan grasas, por lo que son hipocalóricas y muy especialmente en regímenes de adelgazamiento, porque a ello se une el efecto saciante que tienen. Por todos estos motivos es muy recomendable que cada día consumamos entre tres y cuatro piezas de fruta, con la ventaja de que si nos pasamos en esta recomendación, nuestro organismo nos lo agradecerá.

Frutos secos. Un regalo de la naturaleza

Entre los regalos que ofreció la naturaleza a nuestros antepasados debieron tener especial consideración los frutos secos, porque sus características nutricionales y gustativas eran y continúan siendo muy satisfactorias. Es posible que no supiesen siempre igual e incluso que en bastantes casos amargasen o que fuesen muy astringentes, pero también es seguro que muy pronto fueron suficientemente apreciados como para que su cultivo fuese objetivo muy temprano y que, tras quitar el amargor, encontrasen en almendras, avellanas, nueces o piñones sensaciones suficientemente satisfactorias como para dedicar al cultivo de los árboles el interés necesario e incorporar sus frutos a alimentación.

La almendra, que tiene su origen en Asia Central, fue el fruto más apreciado, tanto que su cultivo se extendió en seguida por todo el Oriente, pasó al norte de África y a la región mediterránea. A España la trajeron los fenicios y los moros la convirtieron en uno de los productos más apreciados. Tiene la ventaja de que su utilización es variada porque puede ir muy bien

en sopas calientes y frías, como en el ajo-blanco, pero también puede formar parte de guisos, en los que su propiedad de ligar las salsas siempre fue muy apreciada, por lo que aparece en recetas muy antiguas, árabes, judías y cristianas, como en la gallina en pepitoria que es plato muy típico de las tres culturas, y sobre todo en los dulces, porque además de mazapanes y turrone pronto se incorporó como elemento fundamental de innovaciones reposteras, desde los alfajores a la gallega tarta de Santiago. Desde principios del siglo XX, la "leche" de almendras está presente en la alimentación mundial, aunque su gran auge es mucho más moderno, debido a que al no tener lactosa es el sustitutivo ideal de la leche de vaca en la alimentación de los alactásicos, que son casi la mitad de la población mundial, cada vez mayor el número de diagnosticados en Europa y particularmente en España.

La llevamos a América y pronto se extendió el cultivo por el norte de México y el sur de Estados Unidos, con tan buenos resultados que en estos momentos California es la región más productora del mundo, y las cotizaciones de su mercado marcan los precios internacionales. España es el segundo país productor y consumidor, en el que nuevas variedades, que compiten con nuestras tradicionales marcona y largueta, y la situación favorable del mercado en los últimos años han hecho que su cultivo esté en expansión.

De Turquía nos llegaron las avellanas, concretamente de Anatolia, y aunque tardaron en expandirse, la aparición de la filoxera hizo que muchas tierras de Tarragona, que anteriormente se habían dedicado al viñedo, se transformasen en campos de avellanos y desde entonces esta provincia es la máxima productora, con más del 80% de la producción nacional. Aperitivos, dulces en la línea de los turrone, tartas y helados y algunas interesantes salsas, entre ellas romescu, excelente acompañante de las zarzuelas y parrilladas de pescados y mariscos, y salvitxala, que se está poniendo de moda con la extensión del consumo de calçots, son aplicaciones de este producto del que somos grandes consumidores.

No se sabe muy bien de dónde procede la nuez, pero hay referencias de que 7.000 años antes de Cristo ya se cultivaba y consumía en Persia. Se extendió relativamente pronto por Europa, pero con las glaciaciones casi se extinguió, aunque en esa época apareció en Asia y en África. Volvió al Mediterráneo con los romanos y se convirtió en cultivo frecuente en España, Inglaterra y Francia y un poco más tarde en América. Su consumo principal es en crudo, con frecuencia acompañada con miel, en postres muy variados y en rellenos de aves. Tiene cierta importancia el aceite de nueces, que es muy suave y un punto dulzón. China es el país con mayor producción del mundo, seguido de los Estados Unidos, con California como región más productora, y España es netamente importadora. Figura entre los ingredientes de algunos platos de la cocina sefardí y tiene una cierta reminiscencia en salsas, conocidas como picadas, del litoral mediterráneo español, sobre todo en Tarragona y Castellón. Panes, helados y chocolates son las principales utilidades actuales de la nuez, pero en México entra en la elaboración de muchos platos, aunque son los chiles en nogada los que tienen una mayor difusión y un significado patriótico, porque el verde de los chiles, el blanco de las nueces y el rojo de los granos de granada son los colores de su bandera.

Todos los pinos producen piñones, pero solo en algunos casos, en los conocidos como pinos piñoneros, tienen el tamaño y las propiedades necesarias para ser consumidos. La variedad cultivada en España desde hace 5.000 años es el *Pinus pinea*,



GRAPES

ALMERÍA. [1920]. Papel litografiado. 49,4 x 36,8 cm.



EL ÁNCORA

BARCELONA. [1930]. Cartulina litografiada. 31,7 x 23,8 cm.

pistacheros, concentradas sobre todo en Castilla-La Mancha, en donde se alcanzan producciones interesantes y considerables beneficios, hasta el punto de que algunos han visto una alternativa para fijar población en la "España vaciada". Su consumo fundamental es en aperitivos y snack, pero es significativa la utilización en los países orientales, como soporte una interesantísima repostería.

Fruta, hortaliza o fruto seco ha sido considerada la castaña. De diferentes formas se ha consumido y en concreto en algunas zonas de Galicia fue componente de los guisos y hasta productora de harina para hacer pan. Una plaga que afectó a los castaños y disminuyó las cosechas fue una de las razones para que se desarrollase el cultivo de la patata como sustitutiva de la castaña. En fresco o secas (pilonga) formaron parte importante de algunas dietas, basadas en el aprovechamiento óptimo de los recursos. Asadas fueron base de la actividad económica de las castañeras, primero madrileñas y más tarde populares en casi toda España, pero con el tiempo y con la influencia francesa se convirtieron en las lujosas *marrón glacé*.

Nueces de macadamia y de pecán, cacahuetes, anacardos, semillas de girasol y de calabaza son también frutos secos, que han mejorado su posición en nuestra alimentación porque conocemos mejor los beneficios que nos proporcionan, porque los prejuicios que durante mucho tiempo existieron por su riqueza en grasas hoy se han convertido en virtudes al saber que su contenido en ácidos grasos insaturados, especialmente en omega 6, son beneficiosos para nuestra salud y por eso la Fundación Española del Corazón aconseja la ingesta diaria de 50 gramos, equivalente a un puñado.

pero se tienen noticias de que con anterioridad se recolectaban, y apreciaban, los procedentes de los pinos de crecimiento espontáneo, que en la isla de Creta alcanzaron fama de alimento mágico. Su uso es frecuente en ensaladas y como acompañante de carnes y pescados (van muy bien con el lenguado). Es muy valorado junto con las pasas en la elaboración de espinacas a la catalana y en los panellets. En Italia su empleo principal es en la elaboración de pesto, acompañando a la albahaca y al aceite de oliva, y en los países árabes es componente de algunas baclavas.

Los pistachos estuvieron siempre identificados con Oriente, en donde su consumo era frecuente y donde aparecen como una exquisitez en la literatura, sobre todo en las leyendas. Su nombre, *pisteh*, que proviene del persa, se identifica con la fortuna y por eso era símbolo de riqueza. Hay referencias a las plantaciones que el rey Nabucodonosor hizo en los jardines de Babilonia y a la decisión de la reina de Saba de limitar el consumo a las clases altas, para tener asegurado el consumo en la corte. En España se consumieron en algunos momentos con la denominación de alféncigos, pero su cultivo decayó y paralelamente su consumo, hasta que en el último tercio del pasado siglo empezaron a llegar importados de Turquía y ante la demanda que se creó, se empezaron a producir en la provincia de Lérida. En la actualidad hay unas 12.000 hectáreas con

Hortalizas y verduras



Conservas LA RIOJANA (Victorio Belsué)

Alfaro. LA RIOJA. [1930]. Papel litografiado. 63,5 x 40 cm.

Todas las hortalizas fueron antes plantas silvestres, que tuvieron su origen en muy diversas regiones del universo, cada una con un clima y un suelo distintos. Cuando se las cultivó, en huertos, es cuando empezaron a ser hortalizas, pero como su utilización estuvo condicionada por la disponibilidad de otros alimentos, por eso la trascendencia que tuvieron en la alimentación de los diferentes pueblos es muy variada y su utilización en las cocinas primitivas muy diversa.

La globalización, que no siempre es mala, es responsable de que la mayoría de ellas se cultive y se consuma en casi todos los países del mundo, y los conocimientos en dietética y nutrición han hecho que cada vez sean más apreciadas por los múltiples beneficios que proporcionan. Están admitidas y recomendadas en todos los regímenes, con la particularidad de que cuanto más cuidadosos son con la salud, cuanto más perfeccionistas son, mayor es la cantidad y la frecuencia con la que recomiendan que se consuman.

El concepto no es universal, porque no todas las culturas tienen una idea única de lo que son las hortalizas, ni está muy claro el término con el que se las designa, porque ciñéndonos exclusivamente a la denominación española el concepto se superpone muchas veces con el de verduras. Son dos nombres distintos, con significado diferente, que sin embargo amparan un mismo producto. No todas son producidas en huertas, ni todas son verdes, pero con cualquiera de las dos denominaciones se alude a una idea bien definida, hasta el punto de que llegan a ser, en la práctica, casi sinónimas.

Vegetales fueron los primeros alimentos que según el antropólogo Marvin Harris comió el hombre, pero este autor reconoce que el paso al consumo, adicional, de alimentos de origen animal, que desempeñan funciones biológicas diferentes en el ser humano, es un importante avance en el desarrollo de la especie. Cuando los vegetales empezaron a cultivarse, que fue un hecho posterior en la cronología, se consumían raíces, tallos, hojas, frutos o semillas, pero poco a poco se fue produciendo una especialización de las aplicaciones que cada vegetal tenía y, de esta forma, los cereales se dedicaron a la producción de grano principalmente, de los árboles se consumieron sus frutos y de algunas plantas anuales se aprovechó aquello que se consideró más apetecible o necesario, que en cada caso era diferente, y por eso de la lechuga se aprovechan las hojas, del nabo la raíz, de la berenjena el fruto, etc.

Los primeros cultivos de hortalizas

Hay evidencias de que los cultivos se sistematizaron en diferentes lugares del mundo. En China y en Egipto, según diferentes pruebas documentales, se consiguieron producciones regladas que fueron adaptándose a las necesidades alimentarias, pero no tardó mucho en observarse que los efectos sobre el organismo eran favorables, como se demuestra en el texto del *Papiro Ebers*, uno de los más antiguos tratados médicos escrito en Egipto unos 1.500 años antes de Cristo. Mide más de veinte metros de longitud y tiene unos treinta centímetros de anchura, en él se describen diversas enfermedades y se recomiendan diferentes tratamientos, que con frecuencia están basados en la utilización de plantas o de sus partes para utilizarlas en la alimentación o hacer con ellas diferentes extracciones, emplastos, cataplasmas, etc.

Teofrasto primero y Dioscórides después utilizaron plantas cultivadas o salvajes para el tratamiento de problemas alimentarios, muchas veces de malnutrición; e Hipócrates, unos 500 años antes de Cristo, escribe: "Medicina se puede llamar a estos descubrimientos, cuyo propósito es que la salud, el bienestar y la nutrición reemplacen al modo de vivir anterior, que era fuente de dolor, enfermedad y muerte". Galeno, el médico y filósofo nacido en Palermo, cuando Sicilia pertenecía a Grecia, alaba a varias hortalizas, espinacas, acelgas, lechuga, asegura que engendran buena sangre y que cocidas a la cena provocan el sueño. De los espárragos afirma que, aunque son de poca sustancia, tienen la ventaja de ser excelente diurético.

En el recetario de Apicio, concretamente en el tercer libro, que dedica a los vegetales, da consejos de cómo cocer las verduras "para que queden bien verdes", para lo que recomienda la utilización de sal nitro, y además ofrece cincuenta y cinco recetas con las diversas "plantas de jardín" (cultivadas) entonces conocidas. Entre ellas destacan su "potaje de verduras para aflojar el vientre" y las de diferentes purés de hortalizas, en todos los casos alegrados con garum.

El bético Lucio Moderato Columela describe la participación en la dieta de diferentes verduras, hace elogios de las ventajas de su consumo y las considera imprescindibles si se quiere seguir una dieta sana y equilibrada. Unos años después Prudencio, poeta calagurritano de la entonces provincia Tarraconense, describe diversas hortalizas cultivadas en la ribera del Ebro, que ya tenían una presencia frecuente en la alimentación cotidiana.

Los huertos como productores de recursos

Los huertos familiares existen desde la prehistoria, generalmente localizados junto a las viviendas y cultivados por mujeres, que hacían las plantaciones en función de las necesidades alimentarias familiares. Completaban la alimentación con los productos proporcionados por los animales de corral, sobre todo gallinas y conejos, que cerraban el ciclo con la utilización del

abono que proporcionaban en la producción hortícola. Los productos obtenidos eran escasamente apreciados, por lo que su comercialización era muy limitada y en consecuencia la superficie dedicada a huerto era la estrictamente necesaria para la alimentación familiar, porque solo en algunas ocasiones se producía para obtener algún ingreso extra.

Las huertas son difíciles de definir, porque ni la finalidad, ni las producciones, ni la estacionalidad, ni las extensiones, ni las técnicas de cultivo eran comunes, ya que variaban con las regiones, con los climas, los suelos y con las características de la familia productora. Tampoco estaban bien definidos los productos cultivados porque en el huerto familiar tenían cabida, junto con las plantas anuales, algunos árboles que, además de proteger con su sombra a los cultivos, proporcionaban algunas frutas con destino a la alimentación familiar.

Aunque los romanos introdujeron algunas hortalizas que todavía se consumen, como el apio, el brécol, el ajo o las coliflores, y otras que se han perdido, o casi, como el salsifís, el asa fétida, el ligustico o la chirivía, tampoco dedicaron demasiado interés a esta rama de la agricultura. Es cierto que hay referencia a la utilización de diferentes plantas en la elaboración de muy diferentes platos, pero la realidad es que siempre fueron consideradas como un alimento de escaso valor nutricional, por lo que su consumo en las familias pudientes se limitaba exclusivamente a recomendaciones médicas, con frecuencia en forma de caldos, para curar algunas enfermedades o para combatir males ocasionados por consumo excesivo de productos grasos y proteicos, como por ejemplo los trastornos por exceso de ácido úrico. “La verdura siempre cura” fue un dicho popular que intentaba explicar más las ventajas terapéuticas que los beneficios alimentarios que podían proporcionar y por eso, aunque es difícil fijar el momento en el que se popularizó, y es muy posible que sea de tiempo mucho más reciente, hay un dicho que asegura que “no es sano que el hombre coma verduras y por eso Dios no le hizo vaca”.



VENDRELL, LLOBET Y CÍA, S.L.

BARCELONA. Zsolt. [1940]. Cartulina offset. 34,5 x 24,5 cm.

Las civilizaciones romana, visigoda y árabe en el cultivo de hortalizas

Durante el periodo de colonización romana y la posterior ocupación por los visigodos, la agricultura era escasa, poco variada y el cultivo de hortalizas prácticamente inexistente. Hasta la llegada de los moros la huerta estaba casi siempre ligada al pozo, que además de proporcionar agua a la familia permitía regar una pequeña extensión, que tenía su máxima actividad productiva en verano y otoño, con lo que frecuentemente el agua era factor limitante de la cosecha. Según fueron conquistando nuevos terrenos, fueron creando las estructuras necesarias para permanecer en ellos y como el abastecimiento de alimentos no era fácil optaron por producirlos, para lo que decidieron ampliar y sobre todo perfeccionar el regadío existente, creando nuevos canales y acequias, que en algunos casos continúan estando activos.

Con la llegada de los árabes, el cultivo de las hortalizas se generalizó y, aunque continuaron siendo poco apreciadas por los autóctonos, se empezó a vislumbrar la importancia que podían tener en la alimentación, especialmente cuando los recursos escaseaban, lo que por desgracia en España no fue una circunstancia rara. Se llegó a decir popularmente que “una huerta es un tesoro si el que la labra es moro”, pero se seguía pensando y transmitiendo que el esfuerzo que exigía era demasiado para el rendimiento económico que proporcionaba, por lo que todavía fue necesario que pasasen muchos años para que las técnicas productivas, con frecuencia importadas a través de técnicos en jardines y huertos que llegaron con los árabes, procedentes de países de Oriente Medio y sobre todo de Siria, en donde ya existían enseñanzas universitarias sobre agricultura, calasen en el pueblo ibérico.



NITRATO DE CHILE

MADRID. [1933]. Papel litografiado. 58,3 x 42 cm.

gida por los españoles no fue al principio muy favorable, seguramente porque la mala utilización, o el empleo de variedades no comestibles, hizo que adquiriera fama de provocar múltiples enfermedades y entre ellas epilepsia y locura, por lo que su utilización se limitó en principio a la decoración de jardines, en los que se apreció mucho por la belleza de sus flores y por sus frutos de coloraciones intensas y formas globosas atrayentes. La primera descripción en castellano está en el *Cancionero de Baena*, que se publicó en el siglo XV, y en este documento ya se considera a la berenjena como un fruto interesante.

Para entonces ya se había difundido ampliamente en el mundo árabe. Su preparación más frecuente se conocía como “al-baraniya”, que significa cierto manjar y que en castellano se tradujo por alboronía, aunque algunos autores afirman que su nombre viene de haber sido plato señero en las bodas de la princesa Al-Buran con el califa abasí Al-Mamún, boda en la que ofició como cocinero un músico y poeta de origen iraquí conocido como Ziryab (El Mirlo), que venía de la lejana corte de Bagdad en donde sus poesías, algo subidas de tono, habían dejado de gustar cuando se las dedicó a la favorita del sultán.

En aquella época, el mundo occidental ponía todavía reparos a la berenjena. En Francia se la conocía como *pomme de Sodome*, aunque no está nada claro que la denominación se debiese al uso que se le daba, y en su clasificación botánica se la llamó primero *Solanum insanum*. En Italia, el nombre la *mela insana* (manzana insana) se convirtió en *melanzana*, aunque más tarde Linneo mejoró su clasificación pasando a ponerla el apellido de melongena.

Las primeras referencias al pisto manchego hablan de que en su composición intervenían berenjena, cebolla y ajo, y que se consumía como plato de temporada en verano. Su consumo estaba limitado al ámbito rural, en donde se le consideró una excelente base para acompañar a los huevos fritos, al jamón o a otras chacinas, si de estos nobles ingredientes se disponía, y en su ausencia tiene la virtud de ser una buena razón para justificar el reiterado uso del pan mojado en la salsa, de donde procede el término “moje”, que sigue vigente en algunas comarcas manchegas.

También dieron prestigio a los platos que utilizaban hortalizas, como lo demuestran las referencias que hay de comidas festivas y de celebración de acontecimientos sociales. Abu Zacarías escribió *El libro de Agricultura*, que fue una auténtica enciclopedia, una maravillosa recopilación del saber agrario de la época, y en él se recogen, además de los aspectos relacionados con la producción, los beneficios que las distintas hortalizas proporcionan para una buena alimentación y su utilización en la prevención y tratamiento de algunas enfermedades. Hubo más autores, especialmente de la escuela cordobesa, y entre ellos Abucasis, Avicena, Averroes o El Albeitar. En el siglo XI Ibn Wafid, que estaba al servicio del rey Al-Mamún de Toledo, creó un jardín botánico o “Huerta del Rey” (*Yannat as-Sultan*), que se extendía por la vega del Tajo, entre el palacio de Galiana y el puente de Alcántara. En este mismo siglo aparecieron en al-Ándalus los primeros “reales jardines botánicos”, casi quinientos años antes que en la Europa renacentista. Hay que tener en cuenta que estos jardines no eran exclusivamente ornamentales, porque en ellos se aclimataron plantas, las procedentes de Oriente sobre todo, y entre ellas destacan la alcachofa, la berenjena y la zanahoria.

Historia de la berenjena...

La berenjena es una hortaliza interesante, de antiquísimo cultivo y origen indio, que se cultivaba con éxito en el estado de Assam. Los comerciantes árabes la llevaron al norte de África y, acostumbrados a su consumo, se cultivó en las nuevas tierras conquistadas. De esta forma llegó a España y después se difundió por toda Europa. Su aco-

... Y de la alcachofa

Hace tanto tiempo que hay alcachofas en la región mediterránea que algunos autores la consideran tan autóctona como el cardo borriquero, del que es parienta próxima. Parece, sin embargo, que la obtención de las variedades productivas, las técnicas de cultivo y su utilización en la cocina son, como tantas otras cosas, una parte del legado árabe. Árabe es el origen de las palabras que designan esta hortaliza en Italia, Francia y España, y árabe es la palabra “alcaucil” que significa cabecita y es como se la conoce todavía en Andalucía y en una gran parte del Mediterráneo español.

Los españoles llevamos la alcachofa a América, pero no fue una de las hortalizas bien aceptadas, por lo que su cultivo decreció y ni siquiera en la actualidad es cultivo preferente en ninguno de los países que forman el continente, aunque tiende a crecer la producción sobre todo en Estados Unidos, México, Chile y Perú, que, aunque no es un país muy consumidor, las exporta.

La alcachofa se empezó a cultivar en Francia en el siglo XVI, y según cuentan fue Catalina de Médici una gran consumidora. Al parecer, en su corte se puso de moda un plato denominado *beatilles* en el que a la alcachofa se le unían riñones, mollejas de cordero y crestas de gallo, que tenía la propiedad según contaban las damas de la corte, en voz baja o cubriendo su boca con el abanico, que su efecto predisponiendo a los placeres sexuales era superior al de cualquier elixir de amor.

Su valor nutricional, sus ventajas dietéticas y algunas propiedades, como su valor colagogo, colerético y diurético, hacen que la alcachofa sea cada día más valorada por las diferentes cocinas. Es una hortaliza claramente mediterránea y, por este orden, Italia, España y Egipto son los principales productores y exportadores.

Las hortalizas que vinieron de América

La marcha de los moros coincidió con otra etapa en la que las hortalizas perdieron importancia en la alimentación. Fueron años prósperos, en los que los alimentos más caros podían llegar a la mesa de muchos españoles, porque se dejaba notar la riqueza proveniente de América. Tampoco las opiniones de los médicos eran muy favorables, como la de Andrés de Laguna, médico de Carlos V, que con respecto a las acelgas decía: “Se llaman en latín *betae* porque sus tallos, quando estan de simiente cargados, por la parte alta se doblan como una “b”. Mantienen las acelgas muy poco, y con harto desabrimiento, aunque convienen más que las malas. Los antiguos no hizieron mencion de las espinacas: las quales creeria yo que son especie de acelgas”. El mismo autor era mucho más favorable al uso de la alcachofa, de la que decía que “es templadamente caliente y humida tiene gran eficacia en purgar el humor melancólico, fortificar la virtud vital, y alegrar el ánimo afligido, y atribulado”. Una última opinión del mismo autor, esta vez sobre las berenjenas, demuestra que la ciencia no era muy favorable al consumo de hortalizas. Dice así: “Comidas muy a menudo engendran humor melancólico, hinchán el cuerpo de sarna y de lepra, causan infinitas opilaciones, entristecen el ánimo, dan dolor de cabeza, y finalmente mudan el claro color del rostro en otro lívido muy triste, qual es el que ellas poseen”.

En esta época se acababa de descubrir América y allí las hortalizas tenían una gran importancia en la alimentación de los indígenas. Tomate y pimiento, sobre todo en México, y patata en Perú eran fundamentales para aztecas e incas y curiosamente los cronistas de Indias, que seguramente no habían sido consumidores de hortalizas en España, hicieron una crónica muy favorable del valor alimenticio que tenían, posiblemente porque, ante la falta de alimentos para ellos tradicionales, no les quedó más remedio que aceptar lo que la tierra les ofrecía.

Descubrieron que algunas de las nuevas hortalizas eran sabrosas, y que además se prestaban muy bien a combinarse con otros ingredientes para obtener variados guisos. Descubrieron y alabaron las virtudes de los tomates, que eran de consumo muy generalizado en el Imperio azteca y además frecuentes porque se comían en diferentes momentos del día. Según Bernardino de Sahagún, uno de nuestros ilustres cronistas de Indias que escribió *Historia general de las cosas de la Nueva España*, en los mercados se vendían guisos en cuya composición entraban los tomates. La palabra deriva de *tomatl*, término náhuatl que unos han traducido como “agua gorda”, otros como “fruto con ombligo” y otros como “fruta hinchada”, que en esto no coinciden las opiniones. José Acosta hace referencia a los variados colores de este alimento que podía ser verde, amarillo o rojo, y otros autores se refieren a la existencia del tomate en el territorio ocupado por los incas.

Hay constancia de que llega a España en 1519, pero aunque los portadores avalaron su calidad gustativa, al principio solo se cultivó en jardines y con fines ornamentales. Al fruto se le tenía prevención, por lo que cuando algún autor se atrevía a hablar de sus propiedades alimentarias, enseguida tenía contestaciones drásticas sobre su posible toxicidad o provocación de resultados no deseados en el organismo, similares a los de la mandrágora. A finales de este siglo, Gregorio de los Ríos, que era el responsable del Huerto de Aclimatación de la Casa de Campo durante el reinado de Felipe II, asegura: “Pomates hay dos o tres maneras: es una planta que lleva unas pomas acuarteronadas, vuelvense coloradas; no huelen y dicen que son buenas para salsas”. Del comentario se desprende que su aceptación no era grande en este tiempo, aunque un poco después Murillo pinta unos tomates en el cuadro titulado *La cocina de los Ángeles*, y a mediados del siglo XVII Tirso de Molina en

El amor médico dice: “Oh, ensalada de tomates/ que coloradas mejillas/ dulces y a un tiempo picantes”. Lo que significa que empezaban a ser aceptados.

Una disposición de la Corona española obligó a que todas las plantas traídas del Nuevo Mundo se difundiesen por los nuevos territorios, y de esta forma el tomate llegó al norte de África, en donde tuvo una gran aceptación. También los españoles lo hicimos llegar a Nápoles, en donde su cocción se impuso, con el nombre de salsa española, en la elaboración de guisos y en los platos de pasta. Los revolucionarios franceses lo difundieron en variadas preparaciones, entusiasmados con su color rojo, aunque la burguesía por el mismo motivo tardó en aceptarlo. En Estados Unidos tardó bastante más en implantarse, porque fue hacia 1850 cuando el presidente Jefferson, que fue un gran defensor de esta hortaliza, declaró que todas las noches lo cenaba crudo y unos años después Henry Heinz creó el ketchup, que enseguida se convirtió en su salsa nacional.

Tampoco fue sencilla la penetración del pimiento en los mercados europeos, aunque su aprecio fue inmediato a su conocimiento, hasta el punto de que a la vuelta del primer viaje de Colón lo ofreció a los reyes junto con el maíz, el tomate y la vainilla. Despertó interés según se desprende del comentario de Fernández de Oviedo, que aseguró que la gente no come sin él y se encuentra muy sana. Describió el fruto como “unas vaynas huecas y coloradas de muy fino color tan grandes como un dedo de lungo y grueso”. Su uso era muy amplio en variados platos, incluso según cuenta Bernal Díaz del Castillo en los calderos que hacían para alimentarse con los prisioneros, porque de uno de ellos estuvo a punto de formar parte, concretamente en Cholula, aunque tuvieron la suerte de que tropas que llegaron en su ayuda les salvaron, pero ya tenían preparadas grandes ollas con sal, pimientos y tomates dispuestas para cocinarlos, como pudieron ver por los restos de brazos y piernas de otros prisioneros menos afortunados.

Bartolomé de las Casas decía que “sin chile no creen que están comiendo”, y Francisco Cervantes de Salazar, un toledano, catedrático en Salamanca y luego en la Universidad de México, aludió a su utilización como especia, “porque es caliente, ayuda a la digestión y a la cámara, es apetitoso, de manera que los guisados y salsas se hacen con él y hay unos que queman más que otros”. José Acosta dudó de su beneficiosa utilidad, porque aunque reconocía que comido con moderación ayuda al estómago en la digestión, “si se consume en exceso quema al entrar y al salir y es perjudicial a la salud de los mozos y mayormente al alma porque provoca sensualidad”.

Pedro Mártir de Anglería y Nicolás Monardes cantaron sus virtudes nutricionales y los efectos positivos que ellos creían que tenía el pimiento para la salud, lo que, unido a la particularidad de su cualidad pungente, fue determinante en su difusión especialmente para sazonar alimentos y para producir un importante cambio en la chacinería española, que a partir de entonces empezó a utilizarlo en embutidos y hacer posible la aparición de los nuevos chorizos, que dejaron de ser pardos para adquirir los tonos rojizos que los caracterizan.

Coincidió el uso del pimiento molido, del pimentón, con la salida de sefardíes y árabes que se asentaron en Constantinopla, en donde el comercio de las especias tenía su principal sede. Los comerciantes de procedencia ibérica aportaron un nuevo producto, lo que dio lugar a que al pimentón, difundido por todo el mundo por mercaderes genoveses y venecianos, que también se concentraban en Constantinopla, se le conociese como “pimienta turca”.

Tardó un poco más en llegar a Hungría, en donde recibió el nombre de paprika, pero se implantó de tal forma que llegó a ser creencia de una gran parte de la población mundial, incluso de parte de la húngara, que el pimiento es originario de este país, a lo que ha contribuido el diseño de un logotipo que representa a un muñeco formado por pimientos con los colores de su bandera. Hoy, el pimiento es más que una hortaliza, que un alimento, porque el pimentón es un condimento y a uno y a otro se les han enumerado numerosas virtudes, como la de facilitar la digestión por su actividad en aumentar la producción de saliva y de jugos gástricos, por su acción en el incremento del flujo sanguíneo, por su eficacia en el tratamiento de problemas reumáticos, por ayudar a la limpieza del aparato respiratorio y porque su principio activo, la capsacina, ha probado su eficacia frente a determinadas células cancerígenas.

Historia de la patata

La más antigua fuente escrita que habla de la patata se debe a Gonzalo Jiménez de Quesada que, cuando remontó el río Magdalena en el poblado de Sorocotá, conoció un alimento que era de “buen sabor y regalo”. Era el año 1537 cuando se descubrió que en la sabana de Bogotá, los autóctonos se alimentaban en base a un producto que llamaban “ionza” o “iomuy”, y que posiblemente fueran dos distintos, aunque muy próximos, como lo son la patata y la batata, pero en cualquier caso, en la norma que dicta el Cabildo de Santiago del Nuevo Extremo en 1546, entre las siembras que obligatoriamente habían de hacerse estaban las papas. Años más tarde, en 1552, Francisco López de Gómara en su *Historia general de las Indias* cita que “... la gente vive en el Collao por cientos de años y comen ciertas raíces similares a las trufas que ellos llaman papas...”

Después, la *Crónica de Perú* de Pedro Cieza de León, editada en Sevilla en 1553, resalta su importancia y dice que “queda tan tierno por dentro como castaña cocida; no tiene cáscara ni cuesco más que lo que tiene la turma de tierra; porque también

nace debajo de la tierra como ella". Hubo muchos más comentarios elogiosos y entre ellos los de Agustín de Zárate, los del padre Acosta que las considera muy interesantes o los de Inca Garcilaso, que siguiendo con las alusiones elogiosas dice que "les sirve de pan, cómenla cocida y asada y también la echan en los guisos", y además explica cómo la conservan por medio de un primitivo proceso (conocido hoy como liofilización), desecándola a temperaturas por debajo de 0 °C, para elaborar el "chuño", o sumergiéndolas en agua muy fría, de deshielo, y poniéndolas luego al sol, para hacer la "tunta". Hay que señalar que mediante las dos formas se obtienen largas conservaciones, que además mantienen muy bien su composición nutricional.

Todo parece indicar que el primero que trajo las patatas a España fue Cieza de León al terminar su misión americana en 1550, y seguramente de esas patatas procedían las que se distribuyeron en Sevilla a los enfermos acogidos en el Hospital de la Sangre. De ellas también procedían las que se suministraron a los tercios españoles en Flandes, que fueron valoradas no por el sabor pero sí por la propiedad de poder conservarse, las que la madre María de San José envió a santa Teresa de Jesús, las que Nicolás Monardes envió al botánico holandés Clausius, que dibujó la primera lámina, conservada en el Museo de Anvers, que va acompañada de la leyenda al pie: "Papa de los peruanos de Pedro de Cieza". Un documento fechado en 1604 por el entonces cardenal Jerónimo del Hoyo narraba que en 1576, en el monasterio de Herbón (Padrón), "hizo plantar papas al señor arzobispo don Francisco Blanco, aunque poco después fuesen despreciadas por bastas", y no volviesen a plantarse en Galicia hasta mediados del siglo XVIII.

El capitalizador histórico de la difusión de la patata en el mundo fue Parmentier. Publicó un trabajo titulado *El examen químico de la patata* y más tarde, empeñado en darla a conocer, escribió *Recherches sur les végétaux nourrisants*. Con estos antecedentes y de acuerdo con Luis XVI plantó las patatas en los jardines de las Tullerías. Consiguió que el rey y la reina luciesen en solapas y tocados flores de patata, consagró el puré a la Parmentier y fue un poco más tarde cuando consiguió que asistiesen a alguna cena, en la que la protagonista era la patata, personalidades tan importantes como Benjamin Franklin, que inventó el pararrayos y fue uno de los redactores de la Constitución de Estados Unidos, y Antoine Lavoisier, considerado el inventor de la química moderna, que se convirtieron en admiradores y difusores del tubérculo.

Un inconveniente en la difusión de la patata en el mundo fue el intento de hacer valer sus valores panificables que son muy escasos, a lo que se unió su carácter de tubérculo, porque al nacer bajo tierra las leyendas no favorecían su imagen al considerar a los de este origen alimentos de baja calidad, lo que está unido a la creencia, entonces bastante extendida, que le atribuía favorecer la difusión de la lepra. En algunos casos hubo que recurrir a los párrocos para que ayudasen a convencer a la población de que tenía la posibilidad de disponer de un alimento interesante. Sucedió en Italia, en la región del Friuli, y en Galicia, en donde el cura de Mondoñedo, ante una plaga de hongos que afectó a los castaños y dejó a los gallegos sin su fruta, les indujo a sembrar patatas, lo que hizo posible combatir las hambres de una manera eficaz.

Cuando el consumo de la patata se generalizó, se produjo una importante dependencia de este tubérculo, a veces incluso excesiva, como en el caso de Irlanda, en donde se consideró como el remedio en la lucha contra las hambres del trienio 1770-1773 y su cultivo se difundió de tal modo que llegó a preocupar a la Sociedad de Horticultura de Londres, que en 1822 avisaba de los peligros de basar la alimentación casi exclusivamente en el cultivo de la patata. Cuando en 1845 y 1846, un ataque de mildiu diezmó la producción, el hambre fue de tal magnitud que se saquearon los almacenes del ejército y este respondió con energía, abriendo fuego contra la población. Al hambre se unió la incidencia de las enfermedades carenciales y la baja de



Insecticida agrícola CRUZ VERDE

BARCELONA. [1950]. Papel con tipografía y fotografado. 22 x 16 cm.



RICARDO MEDEM Y CÍA, S.A.

MADRID. Puyet. [1950]. Papel offset. 67 x 45 cm.

ble, porque se encontraron en algunos casos con la sorpresa de que, aunque el desarrollo de las plantas era muy bueno, la producción de semilla fértil disminuía notablemente, por lo que era necesario seguir importándola, lo que hizo que se redujese el número de especies cultivadas.

En el caso de la zanahoria, el desarrollo exterior de la planta era espectacular, pero la raíz se desarrollaba peor y un testimonio de Fernández Oviedo asegura que se volvían “aguanosas y desgraciadas”. Las que se adaptaron bien al encontrarse en zona templada, dejaron de estar sujetas al ritmo estacional y la producción fue continuada a lo largo de todo el año, lo que unido a que en algunos casos mejoró notablemente la precocidad, acortándose los ciclos de producción, como certificó Mártir de Anglería en los cultivos de algunas zonas, concretamente en México y Jamaica, hizo que la difusión de las hortalizas llevadas desde España fuese irregular, porque mientras algunas pronto se incluyeron en la alimentación diaria, hubo otras que enseguida dejaron de consumirse.

El ajo fue muy apreciado desde el principio según diferentes comentarios, entre los que destaca uno que afirma que “lo estiman mucho los indios y lo tienen por cosa de gran importancia y no les falta razón, porque les abriga y calienta el estómago y lo comen de buena gana asaz así crudo, como lo echa la tierra”. Nabos, coles, pepinos, berenjenas, ajos y cebollas fueron en general muy apreciados desde el principio en tanto que otras hortalizas no lo fueron tanto, sobre todo las de hoja como las acelgas, las espinacas o las alcachofas, algunas veces conocidas como cardos de España, aunque no siempre estuvieron bien identificadas porque parece que se produjo una cierta confusión con el cardo borriquero, lo que por otra parte no es tan extraño porque son especies próximas, tanto que en Extremadura se sigue consumiendo la base de la flor de cardo cuando es tierna y con ellas, y con mollejas de cordero, se hace un plato llamado “cazoletas”, que tiene cierto interés. En América dejaron enseguida de producirse por falta de aprecio por los indígenas, y seguramente también por la competencia de otras verduras, que cultivadas o espontáneas existían en diferentes regiones del continente americano.

El consumo en Europa estaba muy ligado a las producciones cercanas, lo que significa que el de hortalizas era bajísimo

defensas, lo que propició epidemias de enfermedades infecciosas, como el tifus y la disentería. En estas circunstancias, muchos irlandeses encontraron como única salida emigrar a Estados Unidos. No tardaron demasiado en integrarse en los nuevos territorios, pero manteniendo sus costumbres, entre ellas la de emplear siempre patatas en sus comidas.

La patata se fue introduciendo en la cocina española y a finales del siglo XIX los recetarios mostraban muy variadas recetas, aunque es verdad que en algunos casos los nombres diferenciaban el destino. En *El Practicón* de Ángel Muro hay “patatas a lo pobre” y “patatas cocidas”, pero también hay “patatas a la camarlengo”, que evidentemente estaban dirigidas a las clases más altas, y entre las señoras circulaba la receta de las “patatas a la importancia”. También la alta cocina francesa las incluye y en el recetario de Escoffier hay veintinueve recetas, algunas con nombres tan sugerentes como “patatas a la Duquesa”, “gratinadas Delfinado”, “Maître d`Hotel” o “Byron”, lo que contribuyó a que entrasen en las mesas de las embajadas y a difundirlas. En la actualidad su consumo está extendido por todo el mundo, y en países como Alemania su utilización es tan generalizada que no se concibe una comida de este país en la que no esté presente.

Las nuevas hortalizas que desde Europa llegaron a América

La necesidad de alimentar a los colonizadores con productos conocidos hizo que en los primeros viajes se llevasen a América semillas de diferentes hortalizas. El comportamiento de las distintas especies fue muy varia-

en las regiones de clima más frío, porque solo llegaban a la mesa en verano. En el área mediterránea el consumo era también estacional y poco frecuente, aunque en este caso el factor limitante no era tanto la dificultad de producción como el escaso aprecio que, con algunas excepciones, como los espárragos, tenían las hortalizas en general, porque se consumían casi siempre como recurso, cuando no se disponía de otros alimentos considerados más nutritivos.

Los libros de cocina que se editaron en los siglos XVII, XVIII y XIX hacen escasa referencia a las diferentes hortalizas. Martínez Montaña, Diego Granado, el marqués de Villena o Hernández de Maceras apenas las nombran. Juan de Altamiras, que subtitula a su *Nuevo arte de cocina con sacado de la escuela de la experiencia económica*, dedica un poco más de espacio y considera como dignas de formar parte de algunos platos a algunas hortalizas, pero en cualquier caso el capítulo titulado “De todo género de yerbas” es mucho menos prolijo que los dedicados a otros alimentos. Un poco más atención les presta Antonio Salsete, seudónimo que se supone de un eclesiástico navarro, en *El cocinero religioso*, sobre todo a las berenjenas, pero tampoco se excede a pesar de que el libro está dedicado a la cocina modesta, por lo que no abundan los platos suntuosos o festivos.

Cuando los hermanos Boutelou, jardineros del Botánico de Madrid, escribieron a principios del siglo XIX el *Tratado de la huerta* tuvieron críticas muy variadas. Algunas por desviarse de su función de embellecer el paisaje y otras por dedicar sus esfuerzos a tan secundaria materia. También obtuvieron algunas alabanzas, pero sobre todo lo que consiguieron fue contribuir a que se difundiese una actividad que podía practicarse en el medio rural y en muchas de las zonas de las ciudades de entonces, en las que abundaban los pequeños terrenos que podían dedicarse al cultivo hortícola, lo que podía solucionar situaciones deficitarias de alimentación en muchos lugares y así sucedió con frecuencia, como consecuencia de la difusión de determinadas hortalizas que hasta entonces eran poco conocidas, porque aunque hacía tiempo que habían llegado a España procedentes de América, hasta entonces el cultivo y el consumo de tomate, pimiento o patata no se había generalizado.

“Comer verdura y echar mala ventura” era un dicho bastante generalizado, extraído del libro *Medicina española contenida en proverbios* de Juan Soropán de Rieros, ilustre médico español. Como además otros galenos y hombres de ciencia eran de la misma opinión, se recurría a este refrán para contrarrestar los efectos que podía tener otro dicho castellano que asegura que “la verdura siempre cura” que, aunque tampoco es verdad, la ciencia y la experiencia han demostrado que sí previene de enfermedades, sobre todo de las ligadas al consumo excesivo de grasa y proteínas.

Las vitaminas y la consagración de las hortalizas en alimentación

En 1912, el bioquímico inglés F. Hoopkins descubrió que en los alimentos se encontraban ciertas sustancias orgánicas que son indispensables para el desarrollo. En tan solo veinte años se identificaron todas las vitaminas, se determinó su estructura química y se estableció su papel en los procesos nutritivos. Se descubrió que son sustancias imprescindibles en los procesos metabólicos, no porque aporten energía, ya que no se usan como combustible, sino porque el organismo solo no es capaz de aprovechar los elementos energéticos suministrados por la alimentación, cuando están cubiertas las necesidades de estas sustancias. Se descubrió que en todos los alimentos hay vitaminas, pero que en algunas de ellas son especialmente ricas las hortalizas.

La consagración de las hortalizas como alimento en Europa se produce a mediados del siglo XX, debido por una parte a las dificultades en el abastecimiento, tras la Segunda Guerra Mundial, de los alimentos considerados como más nobles, y por otro lado por el efecto positivo que tienen las hortalizas por su composición en las mencionadas aminos vitales, que es como comienzan llamándose las vitaminas, y en minerales, que también se descubre que son necesarios en la alimentación.

Mucho más tarde, en la última década del pasado siglo, se empieza a considerar el tercer elemento en el que los nutriólogos basan sus recomendaciones, que es la fibra, y hace apenas unos pocos años se descubre la importancia de los antioxidantes y de los polifenoles, los flavonoides y las flavonas para contrarrestar los efectos negativos de los radicales libres. Como resulta que en todos estos elementos son ricas las hortalizas, además tienen un efecto positivo por su escaso contenido en calorías y por su efecto saciante, que es conveniente aprovechar cuando se pretende seguir regímenes de adelgazamiento, la opinión de los expertos que durante mucho tiempo fue desfavorable a su consumo, cambia radicalmente y empiezan a ser recomendadas las hortalizas en todas las edades y en todos los estados fisiológicos. Paralelamente en todas las pirámides, abanicos, círculos, etc., es decir en todos los esquemas de representación de la dieta recomendada, empezando por la mediterránea, las hortalizas se convierten en el alimento básico, el que es muy recomendable consumir todos los días varias veces.

La estrategia Naos, que tiene el objetivo de sensibilizar a la población del problema que la obesidad representa para la salud y de impulsar todas las iniciativas que contribuyan a lograr que los ciudadanos adopten hábitos de vida saludables, principalmente a través de la alimentación y de la práctica regular de actividad física, recomienda la ingesta diaria de al menos cinco raciones de frutas u hortalizas y en determinadas circunstancias, como en los casos de diabetes, con preferencia para las hortalizas.

Las “nuevas” hortalizas

El interés por las hortalizas, el incremento de la demanda y la búsqueda de propiedades curativas o preventivas de sus componentes han hecho que algunas que nunca se consumieron, y otras que desaparecieron temporalmente, estén hoy presentes en nuestras mesas y que su degustación sea muy bien valorada. Del hinojo solo se utilizaban las semillas, sobre todo como aromatizantes o sazonadoras, pero hace algunos años en Italia se obtuvo una variedad denominada dulce de Florencia, muy apreciada por el sabor anisado y por la textura de sus bulbos, y en estos momentos se está cultivando y consumiendo en España.

El lollo rojo es una variedad de lechuga que, además de ofrecer una textura crujiente, alegra con su color rojizo la presentación de las ensaladas, por lo que está siendo muy utilizada para las preparaciones de “cuarta gama”.

El ficoide glacial lo popularizó Ferrán Adriá como guarnición de una de sus imaginativas creaciones y desde entonces es frecuente encontrarlo en variadas recetas, casi siempre sofisticadas.

Chirivía y salsifís son hortalizas que dejaron de producirse en España y que han vuelto a estar presentes en el mercado. Las ocras, originarias de zonas cálidas de África, tienen un interesante sabor y es componente de platos típicos de la cocina griega, que se ofrecen en restaurantes españoles y del resto del mundo. El chayote, el ñame y la arracacha son de consumo frecuente en Iberoamérica y de reciente introducción en España.

El tarasaco o diente de león, la salicornia, etc., son otras hortalizas que están apareciendo en nuestros platos y es muy posible que en un futuro próximo las encontremos con más frecuencia, porque a su propiedad de ser diferentes se une la de ser interesantes por sus componentes nutricionales, por sus aromas, sabores o texturas, y con mucha frecuencia por el aporte estético que proporcionan.

Hay también algunas hortalizas casi olvidadas que se han vuelto a poner de actualidad, como los tirabeques, convertidos en hortaliza de lujo, y otras con las que, con diversas modificaciones genéticas, se han conseguido variedades muy comerciales y apreciadas como el cardo rojo, las zanahorias mini o las moradas, que ofrecen un sabor ligeramente dulzón y que algunos autores identifican con las originales, porque el color naranja de la zanahoria tradicional es consecuencia de una mutación, relativamente reciente, producida en Holanda.

Hay nuevas hortalizas en España. Algunas acaban de llegar como el bimi, que es un híbrido del brécol y de la col china, de sabor un punto amargo que recuerda lejanamente al del espárrago, pero para quitar el amargor se está desarrollando y con buenos resultados el bimi dulce. Se está cultivando en Aranjuez y Fernando del Cerro, uno de nuestros mejores cocineros, lo utiliza directamente en su restaurante. Asegura que se conserva fresco durante bastante tiempo y que además tiene un altísimo contenido en principios bioactivos, como los glucosinolatos. Ensayos científicos aseguran que, como el brécol, puede prevenir enfermedades cardiovasculares y la formación de cataratas.

El pak choi es una col china. El tronco es blanco y las hojas verdes pero, a diferencia de otras coles, el cogollo es abierto y su riqueza en vitaminas y minerales es mucho más alta. Exige que el tratamiento térmico no sea muy prolongado (mejor al vapor), para que conserve sus valores y su textura tenga un interesante punto crujiente. Arzak lo ha empleado en diferentes platos y en sus propuestas lo recomienda en ensaladas, con salsa de soja y con semillas de sésamo.

También es de reciente producción en España el daikon o rábano japonés, de uso en guisos y en crudo o ligeramente cocido, en ensaladas de corte oriental o de cocina de fusión, que se caracteriza por ser antiséptico y ayudar al sistema inmunitario. Según cuentan también favorece la digestión.

Se han puesto de moda y con los mismos usos que las hortalizas, aunque no se pueden considerar como tales, las semillas germinadas que pueden ser de soja, de trigo, de chí y de otros muchos vegetales.

Producción española de hortalizas

A finales de la década de los años 70 del pasado siglo, el Ministerio de Agricultura promueve las Agrupaciones de Productores Agrarios, las APA, que aunque se extendieron por toda España se concentró su creación en dos zonas principales, que fueron la comarca comprendida entre el Cinca y el Segre (Lérida-Huesca) para las frutas y la franja, casi desértica, de la costa almeriense para las hortalizas. Gracias a estos cultivos Almería, que era la provincia más pobre de España, en pocos años pasó a ser la más rica de Andalucía. Se desarrollaron modernos sistemas de explotación bajo plástico, con producciones concentradas en los meses invernales. Las exportaciones crecieron de tal forma que fue necesario establecer una red comercial y un aparato complejo de alhóndigas (salas de subasta) y almacenes para regular el mercado de los productos obtenidos. La adaptación de estos cultivos a las nuevas tecnologías ha sido muy activa, con aceptación generalizada y con resultados muy positivos, desde las iniciales técnicas de enarenado y riego por goteo hasta el actual desarrollo integral de las explotaciones, en las que se han sustituido los tratamientos químicos por el control y la lucha biológica.

España se ha convertido en una potencia mundial en la producción de hortalizas, detrás de Estados Unidos y China, que disponen de extensiones de cultivo muy superiores, pero superamos ampliamente a los demás países, por ello todos los europeos, sin excepción, son importadores de nuestros productos, que además son perfectamente competitivos con otros productores como Holanda en los productos obtenidos en invernaderos e Italia, que compagina producciones de invernadero y bajo plástico. Nuestros productos tienen además la ventaja de la oportunidad, porque nuestras máximas producciones se recolectan en invierno, cuando la competencia es más baja y cuando más necesidades hay de vitaminas en los países centroeuropeos, en los que los inviernos muy fríos favorecen la difusión de catarros y epidemias gripales, que son muy convenientes prevenir con vitaminas.

Las hortalizas españolas son el 28% de la producción final agrícola y el 17% de la agraria, con tendencia a aumentar anualmente estas cifras. La exportación de hortalizas se incrementa interanualmente en cifras de alrededor del 11% en valor y un 10% en volumen, totalizando casi 5.000 millones de euros y 4,6 millones de toneladas de producto. Las principales hortalizas exportadas son tomate, pimiento y lechuga. Las perspectivas de crecimiento y de diversificación de productos son muy buenas y respondidas eficazmente por la producción, que se adapta perfectamente a la demanda creciente.



Conservas MARIANO BESCÓS

ZARAGOZA. [1910]. Chapa en relieve. 25 x 35 cm.

Leche y productos lácteos



Leche condensada LA LECHERA

La Penilla. CANTABRIA. [1930]. Cartulina offset. 25 x 39 cm.

La leche fue siempre en el mundo occidental sinónimo de salud, riqueza y fecundidad; por eso se representa al dios Zeus alimentándose con leche de cabra, se asegura que Babilonia es la tierra prometida en la que fluyen ríos de leche y miel e Hipócrates describe los grandes beneficios nutricionales y curativos de la leche, sola o mezclada con otros alimentos. Pero, independientemente de leyendas y testimonios variados, es evidente que la leche fue siempre un alimento fundamental, porque su consumo, en sus diferentes presentaciones, estuvo siempre muy generalizado. Es casi seguro que la primera vez que se consumió leche no materna fue procedente de alguna cabra u oveja salvaje, a la que antes de sacrificarla se la ordeñó. Este hecho pudo ser determinante del interés en domesticar especies, que proporcionaban diferentes elementos necesarios, sobre todo en las economías de subsistencia, de las sociedades poco evolucionadas. Seguramente esto aconteció en el Neolítico y es muy probable que fuese en alguna tribu nómada.

No se tiene seguridad del momento en que se procedió a domesticar ovejas y cabras. Ni siquiera hay unanimidad en cuál fue la primera especie, pero todo hace suponer que fue en el Mediterráneo Oriental, hace alrededor de unos 9.000 años. Consta que unos 2.000 años antes de Cristo se plasmó en documentos, encontrados en el noroeste de Anatolia, la importancia que tenía el comercio de la leche. También hay pruebas de que los excedentes se dedicaban a la producción de quesos y leches fermentadas, que alargaban las posibilidades de consumo, porque una característica importante de la leche es su facilidad de conservación por sistemas primitivos, gracias a la posibilidad de cuajarla, desuerarla y por lo tanto concentrarla.

Tampoco hay unanimidad en el primer producto lácteo elaborado. Algunos piensan que fue el resultado de guardar la leche en recipientes elaborados con los estómagos de animales lactantes, pero la verdad es que el producto obtenido tanto pudo derivar en la producción del primer queso como del primer yogur o kéfir, o kumis, que difieren en la microbiología imperante en el ambiente, porque en el caso del yogur se produce una fermentación láctica y en caso del kéfir y kumis es láctico alcohólico.

Pero también pudo ser, más o menos por la misma época, cuando se elaboraron los antecesores de los actuales *mazun*, que se hace en Armenia, o del *dahi* indio, del *masslo*, que se hace en Irán o incluso el *filmjolk* sueco o el *giooddon* de Cerdeña, porque de todos ellos hay literatura suficiente que los ensalza por sus propiedades nutricionales y curativas, como lo hace Dioscórides con el *dahi*, empleado para combatir los males del hígado y los del pulmón, o los efectos positivos de todas estas leches fermentadas como depurativas y beneficiosas para el buen funcionamiento del aparato digestivo que hacen muy diferentes autores.

El yogur es la que más se conoce en el mundo occidental. Su origen está en Turquía y Bulgaria y su difusión se debe a los descubrimientos de Ylia Metschnikoff, un sabio bastante irascible, que en alguna ocasión lanzó un tintero contra un investigador que no estaba de acuerdo con sus teorías, lo que no fue impedimento para que se le concediese el Premio Nobel de Medicina, en 1908, y por lo tanto hacerse famoso. Proclamó las ventajas de este producto, debidas a la acción del *Lactobacillus bulgaricus*, que en contacto con la leche hacía posible que la actividad de péptidos, aminoácidos, lípidos, lactosa y enzimas en el intestino se incrementase, aumentando la digestibilidad, debido a la modificación de la flora intestinal, que se transforma inhibiendo la acción de microorganismos indeseables. Más tarde se descubrió que la acción bacteriana descompone parte de la lactosa en galactosa y glucosa, lo que hace posible que en el caso de los alactásicos sea más fácil la digestión del yogur, en comparación con la de la leche.

Los primeros yogures que estudió el investigador búlgaro se elaboraron con leche de oveja, que en la región de origen sigue considerándose como el auténtico, pero nuevos descubrimientos han demostrado que en el elaborado con leche de vaca se origina una mayor cantidad de acetaldehído, que contribuye a aumentar el sabor y el aroma del producto. Además se han obtenido cepas que crecen mejor, y son más productivas, cultivadas en leche de vaca que si se siembran en leches de oveja. Todo ello ha contribuido a la difusión internacional de este producto, que en algunos países tiene un consumo solo ligeramente inferior al de la leche líquida, a lo que han colaborado las diferentes presentaciones, adicionado de sabores a frutas, la elaboración de batidos, bebidas, helados y de postres variados e incluso la admisión legal, en este grupo, de los yogures pasteurizados, a pesar de que se ha eliminado la flora bacteriana, pero tienen la particularidad de conservarse fuera de la cadena del frío y por lo tanto facilitar su consumo.

Otro producto en expansión es el kéfir, que se obtiene con la colaboración de unas semillas gelatinosas que actúan como agente fermentador, dando lugar a un líquido, que se bebe directamente, que tiene un muy moderado contenido alcohólico y que además es efervescente. Precisamente en estas características se basa la difusión de su consumo en Occidente, aunque sin alcanzar los niveles que tiene en los países del Cáucaso, en los que se considera imprescindible para evitar anemias y para prevenir y curar gran parte de los trastornos gastrointestinales.

Cuenta la historia que Gengis Khan alimentaba a su ejército invencible con kumis, otra bebida similar, aunque en aquellos tiempos se identificaba más con la cerveza por su contenido alcohólico. En la actualidad sigue siendo producto fundamental en los sanatorios de los países pertenecientes a la antigua Rusia para combatir la tuberculosis o al menos para paliar sus efectos.

El futuro de estos productos y de sus derivados es muy prometedor porque su consideración como alimento funcional o nutracéutico está cada vez más recomendada, porque es muy sencillo, añadiéndole fibra soluble, que se le pueda considerar como un alimento simbiótico, por la conjunción de las funciones prebióticas y probióticas. Las investigaciones continúan y los avances son considerables en el descubrimiento de las propiedades favorables.

La mantequilla y la nata

Posiblemente el transporte de la leche, o simplemente el reposo, contribuyó a la separación de la grasa y a la formación de la nata, proporcionando un alimento distinto, que además es casi seguro que muy pronto se procedió a batirlo, dando lugar a la mantequilla, que aparece cuando se produce la inversión de fases y la emulsión de grasa en agua se transforma en una emulsión de agua en grasa, al ir concentrándose esta.

Su utilización en Mesopotamia está documentada desde hace unos 9.000 años y hay representaciones indias que demuestran que se utilizaba como ofrenda a los dioses, además de haberse encontrado documentos de la medicina ayurvédica que recomiendan su uso en los casos de desnutrición y en algunos trastornos digestivos. Hay muchas referencias, aunque posteriores, de su uso por los pobladores de los territorios que hoy se corresponden con el norte de Rusia, con las tribus de los países nórdicos y con los celtas. En la Edad Media ya se hizo una clasificación muy interesante de las diferentes cocinas por la utilización de la grasa. Se hicieron tres grupos en los que predominaba la láctea, la procedente del vacuno o del cerdo y la de origen vegetal, que era exclusivamente aceite de oliva. Aunque las cosas han cambiado, limitándose mucho el uso en la cocina de las grasas obtenidas directamente de las canales, la mantequilla, en gran parte, ha sido sustituida por margarinas y la del aceite de oliva complementada con grasas procedentes de semillas de diferentes vegetales, la realidad es que la base de la cocina francesa es la mantequilla, en tanto que en los países ribereños del Mediterráneo el aceite de oliva ha sido y sigue siendo la grasa preferida.

El consumo está muy influido por esta circunstancia. En España apenas se utiliza la mantequilla para cocinar y su uso untada en pan o como ingrediente reposterero es muy limitado; apenas consumimos unos 300 gramos por habitante y año, mientras que en Francia se consumen unos 8 kilos. En este país hay diferentes formas de elaborar la mantequilla, lo que hace que aparezcan sabores diferentes y que, además, puedan encontrarse diversas texturas y consistencias, según las proporciones de grasas libres, grasas cristalizadas y glomérulos, que condicionan el uso al que se les destina. Por otra parte, cualquiera de ellas puede someterse a un proceso de fermentación, en el que la formación de diacetilo condiciona la intensidad de sabor.

En India y en bastantes países de su área geográfica se elabora a partir de la mantequilla un producto llamado ghee, que en esencia es exclusivamente la parte grasa de la leche, una vez eliminada el agua por evaporación y los sólidos lácteos por decantación, subsiguiente a un proceso de calentamiento continuado y una clarificación final. Es la principal grasa utilizada en la cocina aunque, de la misma forma que está ocurriendo en el mundo occidental, cada vez va siendo sustituida en mayor proporción por margarinas, elaboradas sobre todo a partir de grasas vegetales hidrogenadas.

El consumo de nata, en cambio, tiende a incrementarse tanto en repostería como en la cocina, para lo que se elaboran diferentes presentaciones con variados contenidos grasos y distintas texturas, que dan como resultado su comercialización en forma líquida, más o menos viscosa e incluso con aire inyectado, y cuando esto sucede se la conoce como nata montada. La denominada “mantequilla de Soria”, que tiene denominación de origen, es en realidad una nata sometida a un batido especial, a la que se le adiciona azúcar, estabilizantes y a veces colorantes que hacen que sea un producto artesano, muy agradable y característico.

La leche en polvo

Es un producto mucho más moderno que los anteriores, que tiene su origen cuando a principios del siglo XIX se hizo pasar la leche en una capa muy fina entre unos cilindros calentados, que hacían casi inmediata la evaporación del agua, quedando una película de sustancia sólida, que posteriormente se procedía a moler, obteniendo de esa forma la primera leche en polvo, que posteriormente se reconstituía añadiéndola agua. El proceso, denominado *Hattmaker* o *roller*, llevaba aparejado una importante caramelización de la lactosa y la aparición de un color pardo, que daban al producto un aspecto un tanto achocolatado o malteado. Poco a poco el proceso se fue perfeccionando y más tarde sustituido por unas torres en las que corrientes de aire caliente deshidratan, casi instantáneamente, las pequeñas gotas de leche inyectadas en forma de espray.

En la década de los setenta del siglo pasado se produjeron en la Unión Europea, que entonces se conocía como Mercado Común, importantes excedentes de leche que era necesario conservar, para lo que se procedía a convertirla en mantequilla y leche en polvo, lo que hizo decir a un comisario que la medida había dado lugar a la formación de “lagos de mantequilla y de montañas de leche en polvo”. En esos momentos fue necesario transformar al primer producto en su propio sucedáneo, es

decir en margarina, y dedicar una importante parte de polvo a la alimentación animal, al mismo precio por kilo (para lo que se necesitaban unos diez litros para fabricarlo) que el que se pagaba por cada litro utilizado. Para evitar competencias con el mercado normal se procedía a desnaturalizar el producto, añadiendo alfalfa deshidratada y molida, que no afectaba a su consumo por los animales, pero daba un aspecto poco agradable para el consumo humano si se intentaba reconstituir. El problema no era muy grave si se utilizaba para la fabricación de alimentos como chocolate o galletas, porque entonces era difícil apreciar las partículas de alfalfa, sobre todo si se procedía a centrifugarla previamente. Fue necesario adicionar además unas dosis de fenoftaleína para que, si se añadían unas gotas de un álcali, se tiñese el producto de un color rojo, con lo que se detectaba el fraude, que tuvo una cierta importancia.



GREMIO DE VAQUERÍAS DE MADRID

MADRID. Gallo. [1930]. Cartón litografiado. 48 x 35,8 cm.

La utilización de leche en polvo en la elaboración de productos transformados, como pastelería industrial, postres e incluso helados, es muy frecuente en el mundo desarrollado, en tanto que la reconstitución y consumo como leche líquida es habitual en países deficitarios, casi siempre en fase de desarrollo, en donde además es un eficaz remedio contra el hambre y la malnutrición, porque se puede proporcionar enriquecida con determinadas vitaminas o minerales en los que la población pueda ser deficitaria. En estos casos es fundamental vigilar la calidad sanitaria del agua de reconstitución, porque en caso de estar contaminada, la leche resultante de la hidratación es un magnífico medio de cultivo de las colonias de microorganismos que, aunque no muestran patogenicidad cuando la concentración no es muy alta, pueden causar graves problemas sanitarios si se concentran excesivamente. En la ayuda alimentaria se han producido importantes problemas de disentería al emplear agua contaminada y dejar que pasase un cierto tiempo entre la reconstitución y el consumo.

Excepcionalmente se consume leche reconstituida en determinadas áreas de países desarrollados, tal como sucede en Canarias, en donde al problema de la insularidad se une el hecho de que el censo de ganado vacuno es muy bajo. En estos casos se procede a reconstituir la leche en plantas especializadas, similares a centrales lecheras, y a elaborar en muchos casos leches dietéticas, lo que se consigue, por ejemplo, sustituyendo la grasa láctea por aceite de oliva.

El consumo de leche líquida

Se dice que el ser humano es el único que bebe leche procedente de otra especie. Además de no ser verdad del todo, seguramente la causa hay que buscarla en su capacidad de pensar. Es fácil deducir, en consecuencia, que lo que más se parece al primer alimento que consumen los niños lo producen otros mamíferos. Es casi seguro que, aunque todavía no se había inventado el refrán de que “a falta de pan buenas son tortas”, enseguida se lo supuso y se empezó a beber la leche que le proporcionaban otras especies ya domesticadas.

Es seguro que en las sociedades primitivas la cantidad de hembras productoras no era grande y además que sus producciones eran pequeñas, porque se limitaba exclusivamente a la cantidad necesaria para amamantar a su cría, por lo que fue necesario entrar en competencia en el consumo de un producto tan básico. Pero también es cierto que la aptitud láctea varía entre unas hembras y otras, y que la capacidad de seleccionar a las más productivas se empezó a aplicar muy pronto. Así y todo, el consumo de leche no estaba generalizado, entre otras cosas porque en aquellas épocas se producía un fenómeno del que todavía quedan reminiscencias, que es el de las parideras, porque las vacas por naturaleza parían casi siempre en primavera, que es la estación más favorable para que la cría pueda encontrar alimento. En el caso de las ovejas y las cabras, que son más prolíficas, porque su periodo de gestación es más corto, las parideras eran en otoño y en primavera, pero en cualquier caso había periodos de tiempo en los que la leche escaseaba o simplemente no estaba disponible.

Todo parece indicar que fue un alimento muy preciado, aunque escaso, excepto en los momentos determinados a los que hemos hecho alusión, por lo que su consumo estaba reservado casi con seguridad a enfermos, ancianos, niños y sobre todo a mujeres parturientas, porque ya había seguridad de que de lo que se come se cría, por lo que se pensó que era una buena manera de alimentar mejor, aunque indirectamente, a los recién nacidos.

Es curioso que se haya constatado, y todo parece indicar que en variadas situaciones y culturas, que los pueblos más bededores de leche fueron los que practicaban el nomadismo porque, aprovechando el carácter gregario de los animales, les acompañaban en sus movimientos migratorios, con la ventaja de proporcionar un alimento fundamental que ellos mismos generaban y además transportaban. Como cada clima es propicio a unas determinadas producciones, hubo pueblos que se especializaron en la producción de leche de cabra, otros de oveja, algunos de vaca, o de camella, o de yegua, o de búfala, o de rena, porque hay constancia de que todas estas hembras proporcionaron, en algún momento, tan apreciado alimento.

Cuando los pueblos se fueron asentando, se fue produciendo la especialización de las producciones. La láctea, que durante mucho tiempo se había compartido con la de carne, lana, cueros o trabajo, dio lugar a la aparición de diferentes razas más predisuestas, a las que se alimentaba especialmente para que la producción no se limitase a la estrictamente necesaria para alimentar a las crías.

Lo que ocurrió es que durante muchos siglos el conocimiento genético de los animales fue muy limitado y los avances obtenidos francamente pequeños, con algún salto atrás. Tanto es así que hace menos de un siglo una vaca que produjese 2.000 litros por lactación era considerada como excelente. La inseminación artificial, el trasplante de óvulos, el conocimiento del genoma, de la alimentación y los avances en el manejo de los animales hacen posible que producciones de 15.000 litros por lactación sean relativamente frecuentes, que algunas vacas lleguen a los 18.000 y que “Laura” y “Lucky”, dos productoras cántabras, hayan alcanzado las cifras de 107.000 y 122.000 litros respectivamente a lo largo de su vida, según noticia publicada en *El Diario Montañés*.

Estos progresos han hecho posible que la producción mundial de leche haya aumentado, de forma que se haya hecho necesario limitar las cantidades en diferentes regiones y concretamente que en la Unión Europea se impusiesen unas cuotas ya eliminadas, que han reducido drásticamente el número de explotaciones, aunque es cierto que aumentando el número de cabezas por explotación y paralelamente productividades.

Aunque no tan espectacularmente, también se han producido avances importantes en la producción ovina y caprina, pero como la leche de estas especies se destina casi en su totalidad a la producción de quesos, su incidencia en el mercado de la leche líquida prácticamente es nula, salvo algún caso en el que la leche de cabra, muy apreciada por personas preocupadas por la salud, se comercializa por sus propiedades dietéticas.

El consumo de leche fue local durante mucho tiempo, porque solo disponían de ella las personas que vivían próximas a las zonas en las que se producía, lo que hizo que bastantes vaquerías se instalasen en los núcleos urbanos y no solo en la periferia, porque todavía en la década de los cincuenta del pasado siglo, a una distancia de un kilómetro de la Gran Vía de Madrid había 18 explotaciones de vacuno lechero, según datos de la Inspección Veterinaria del Ayuntamiento de Madrid.

Hervir la leche era obligado, porque sus ventajas nutricionales tenían como contrapartida el peligro de transmisión de enfermedades, especialmente, aunque no solo, de brucelosis y tuberculosis. Por entonces ya se conocían sobradamente los descubrimientos de Louis Pasteur, que en 1864 divulgó su teoría de que en la leche calentada a temperaturas ligeramente inferiores a la de ebullición desaparecían prácticamente todos los gérmenes patógenos, pero el problema era que no había instalaciones apropiadas para llevar a efecto ese proceso en un ciclo cerrado, que impidiese contaminaciones posteriores y que garantizase, mediante hermeticidad, la imposibilidad de recontaminación de la leche.

En 1966 se publica el Reglamento de Centrales Lecheras, en el que se establecen unas concesiones por capitales de provincias, al mismo tiempo que se da un plazo para eliminar las explotaciones ganaderas de los núcleos urbanos. La leche pasteurizada empieza a ser el producto básico de las nuevas industrias. En poco tiempo evolucionan los envases, pasando de las botellas de vidrio a la utilización de los primeros prismas de cartón. La leche pasteurizada se impuso, disminuyó la incidencia de zoonosis transmisibles y paralelamente se produjo la introducción de otras técnicas como la homogeneización de la grasa, lo que transformó la imagen del producto que dejó de hacer nata, pero el contenido graso era similar al de la leche que se había consumido hasta entonces, aunque al separarse en una capa superior fuese más evidente.

El problema es que la duración de la leche pasteurizada es limitado, lo que fue determinante para que las centrales lecheras pronto optaran preferentemente por la elaboración de leches esterilizadas de larga duración y más tarde por un proceso intermedio de calentamiento, conocido como *Ultra High Temperature* (UHT) o uperización que ha sido el que definitivamente se ha impuesto en el mercado de la leche líquida, reduciendo a cifras marginales otros tratamientos, como los utilizados para la elaboración de leche concentrada, evaporada, condensada o en polvo con destino a la alimentación directa.

La diversificación de la leche adicionándola de nutrientes o de sabores es notable, pero el consumo está muy estabilizado en todo el mundo. Lo mismo sucede en España en lo que respecta a las cifras totales consumidas por habitante y año, pero tiende a incrementarse el consumo de leche semidesnatada, que es el más alto de todos los tipos que hay en el mercado, algo menos el de desnatada, crece el de leches enriquecidas y disminuye el de leche entera. Casi la totalidad de la leche se somete a procesos de esterilización, en tanto que la leche pasteurizada no llega a ser ni siquiera del tres por ciento del total. La mala política que han seguido las industrias lácteas, inclinándose por la producción de leche estéril, nos deja bastante indefensos frente a las importaciones, que ya están aumentando desde la desaparición de las cuotas lácteas, porque aunque se nos ha quitado el tope de producción, tenemos que sufrir, y por otra parte aprovecharnos, de la competencia de la leche procedente de otros países.

La producción de queso

Cuajar la leche fue una práctica temprana de la civilización todavía incipiente, que seguramente se produjo de forma más o menos simultánea en diversas regiones del planeta. Muy pronto se observó que los nutrientes se acumulaban en la parte sólida, dando lugar a lo que más tarde se llamó “tajadas de leche”, a las que se alude en la literatura clásica española como sinónimo de queso y con referencia a la carne de la que, no obstante, se consideraban solo un sucedáneo.

Pero, aunque el hecho de cuajar la leche fue generalizado en las diferentes regiones, la frecuencia con la que se hacía estuvo desde el principio influida por la existencia de ganado, que a su vez la condicionaba la abundancia de pastos. Nunca fue Iberia especialmente rica en censo ganadero y, además, las especies lecheras que siempre dominaron fueron la ovina y la caprina, que tradicionalmente no se caracterizaron por la abundancia de sus producciones. Por estas razones no tuvo el queso la importancia en nuestros ancestros alimentarios que tuvo en otros países centroeuropeos, en los que la tradición y la diversidad productora pronto fueron notables.

Tradicionalmente, hasta hace unos cincuenta años, hemos sido poco productores. Los quesos de vaca se producían casi exclusivamente en la Cornisa Cantábrica, los de oveja con demasiada frecuencia imitaban al manchego y a sus tipos, que era el que se producía en las dos Castillas, y los de cabra eran, casi en su totalidad, de producción artesana estacional. Muchas veces eran el recurso utilizado para conservar la leche y pocas veces se cuidaban suficientemente las producciones. Una excepción fue Canarias, en donde los quesos de cabra y a veces de oveja eran cuidados de una manera especial y muy bien valorados, pero incluso en la Cornisa Cantábrica, en donde la leche era abundante, fueron considerados un producto de recurso, hasta la relativamente reciente apreciación de algunas de las variedades de quesos gallegos, asturianos, cántabros, vascos y navarros.

La industria moderna era ajena a la producción de queso y cuando alguna lo hacía era mezclando leches, imitando al manchego o elaborando los llamados “tipos de merienda”, que a imitación de algunos quesos holandeses tenían forma de barra, como el Gouda, o de bola, como el Edam.

Con el desarrollo económico del último tercio del siglo pasado empezaron a llegar quesos importados y a apreciarse la posibilidad de poner en el mercado quesos propios. Al final de la década de los sesenta se editó el primer *Catálogo de Quesos Españoles*, rescatando algunos que prácticamente habían desaparecido. Se describió por primera vez la torta del Casar, que hasta entonces era un queso considerado “averiado”, y así se le denominaba, por la dificultad de comercializarlo. Aunque es cierto que ya por entonces era apreciado por los pastores y los ganaderos extremeños, solamente aparecía, sin saber bien por qué, en las primaveras muy lluviosas y en cantidades limitadas. Posteriormente, el proceso tecnológico y los conocimientos bacteriológicos hicieron que hoy la producción de quesos proteolizados sea práctica corriente y que a las tortas del Casar y de la Serena le hayan salido competidores.

También por primera vez se unificaron, en una sola denominación comercial, los diferentes quesos vascos de leche de oveja, que hasta entonces se conocían por el lugar en el que se elaboraban (Urbía, Urbasa, Aralar, San Benito, Orduña). Se optó por Idiazábal, porque en la localidad de este nombre se comercializaba una importante cantidad de ellos, aunque no muchos más que los que se vendían los domingos en la explanada del santuario de Aránzazu, adonde llegaba la mayoría de los que se elaboraban en la campa de Urbía.

El queso de Gamonedo (o Gamoneu), que solo se conocía en Asturias, y no en toda, y cuando llegaba a otras regiones se consideraba un cabrales sin terminar, se convirtió en una joya de nuestra gastronomía, y los “quesucos” (de Aliva o Lebeña) cántabros dejaron de ser un recurso para convertirse en un producto deseado.

Se volvió a nombrar el queso del Tronchón, aunque para conseguir que nos lo hiciesen excepcionalmente, y poder analizarlo y fotografiarlo, fue necesario recurrir a un pastor que hacía años que había dejado de hacerlo. Algunos de los quesos catalogados dejaron de elaborarse, como el de Armada, que se hacía con leche calostroal y aunque hoy se hace otro con el mismo nombre, en las proximidades de donde se hacía el anterior, solo se parece lejanamente y desde luego cambia la materia prima, que en la actualidad es leche de vaca. En algunos casos hubo que proceder a “bautizar” el queso que aunque tenía buena calidad no tenía nombre, como sucedió con el queso de Oropesa, o a identificar el queso con la zona de elaboración como sucedió con el de Grazalema, que entonces se conocía con diferentes nombres, aunque el más frecuente era el de queso de Villaluenga y ocasionalmente payoyo, por ser esta la denominación familiar de los habitantes de este pueblo. Con el nombre de “payoya” también se conocía entonces, aunque solo ocasionalmente, a la raza de cabra catalogada en los libros de zootecnia como “rondeña”. Curiosamente, después de muchos años, se ha vuelto a denominar payoyo al queso que nosotros llamamos de Grazalema, por ser la localidad más importante (y seguramente porque el nombre fue el que más nos gustó) de la Serranía de Cádiz.

Estas pequeñas anécdotas y la particularidad de haber recogido por primera vez bastantes, aunque no todos, de los quesos españoles que se hacían en una sola publicación, unido a que la situación económica de España había empezado a mejorar, hicieron que el interés por el queso creciese de una forma importante. Los periódicos hablaron de los quesos españoles y la gente en general se interesó por un producto que hasta entonces, con excepción casi del manchego, solo se creía que era de calidad si se elaboraba en Francia, en Suiza o como mucho en Italia.

La industria láctea había optado más por imitar a los quesos extranjeros más comerciales en vez de promocionar los autóctonos, pero poco a poco se fue dando cuenta que contaba con un tesoro, todavía sin explotar, y cambió sus objetivos. Los quesos españoles fueron haciéndose más presentes en el mercado, a lo que contribuyeron, de forma muy efectiva, las diferentes y recién creadas comunidades autónomas, que promocionaron las producciones propias e hicieron posible que, poco a poco, las elaboraciones locales se fueran dando a conocer en otros ámbitos. Se consiguió que las comparaciones fueran con frecuencia favorables, cuando se los ponía al lado de otros, de nombres prestigiosos, que procedían de otros países.

El consumo español de queso, que hace treinta años era aproximadamente de unos tres kilos por habitante y año, se ha triplicado en la actualidad y, aunque todavía estamos lejos de las cifras de Grecia, Francia (unas tres veces más que nosotros) o Italia (aproximadamente el doble), sí podemos presumir de excelentes calidades y variadas tablas. Seguimos utilizándolos escasamente en la cocina como hace Italia, en las ensaladas como en Grecia, o en los postres como en Francia, pero es cierto que el queso ha dejado de ser solo un componente de los bocadillos o, como mucho, una opción más en los aperitivos.

Hay quesos de leche de oveja, cabra, vaca o mezcla. Frescos, curados, azules, en aceite, proteolizados, macerados en vino,



GURELESA

Vitoria. ÁLAVA. A. Mon. [1959]. Papel offset. 16 x 21,5 cm.

con hierbas aromáticas, en presentaciones muy variadas y con una calidad cada vez mayor. Están apareciendo otros nuevos e incluso los hay que se consideran clásicos y sin embargo son recientes, como sucede con el “cendrat” catalán o el queso de cabra de Murcia al vino. Otro fenómeno que se está produciendo es la recuperación de quesos que durante un tiempo se dejaron de elaborar, como el del Tronchón, y de otros que solo se conocían localmente, como la ya mencionada torta del Casar, que aunque se han convertido en clásicos son relativamente recientes.

Quesos de leche de oveja

Siempre fueron predominantes en el mercado español y entre todos los elaborados destacó el manchego como el más representativo y casi el único, junto con sus imitaciones, consumido en nuestro país. El Idiazábal y el Roncal, en el País Vasco y Navarra, el zamorano y el castellano, en Castilla y León, el de Oropesa, en Toledo, y el de Los Pedroches, en Córdoba, son quesos que alcanzan su punto óptimo de sabor cuando están bien curados, pero son asimismo excelentes a media curación, con aromas menos profundos y una textura más suave. Hay quesos frescos tradicionales de oveja, aunque es frecuente que en la actualidad sean de leche de vaca o de mezcla de leches, entre los que merecen citarse el de Burgos y el de Villalón, que en ocasiones se presenta curado y que, debido a su forma, es también conocido con el nombre de “pata de mulo”.

Especial mención merecen los quesos proteolizados, en los que su maduración rompe las cadenas de caseína que dan lugar a su licuación, hasta el punto de que la corteza llega a abrirse y la pasta se vierte al exterior. Son complicados y deben elaborarse con leche de muy alto extracto seco y contenido en grasa, como la producida por la oveja merina. Son la torta del Casar y el queso de la Serena, que constituyen dos auténticas joyas de nuestra gastronomía y que, además, son irrepetibles en otras latitudes, porque es necesario que se den unas circunstancias de pastos, temperatura y sistema de explotación que solo se encuentran en muy determinados lugares de nuestra geografía. Es cierto que la técnica permite hoy proteolizar cualquier queso y hacer que su aspecto sea similar al de los originales, por lo que pueden encontrarse en el mercado tortas hechas con leche de cabra en muy diferentes lugares, pero los resultados no son siempre excepcionales.

Los quesos de leche de cabra

Durante muchos años, los quesos de leche de cabra fueron considerados de segunda categoría, de consumo muy local y poco comercializados, porque la mayoría se hacía de forma irregular, siempre artesana, con destino casi único al consumo familiar y en algunos casos con poca seguridad de salubridad. Hace relativamente poco tiempo, una vez erradicada la brucelosis, nos dimos cuenta de que los franceses, con una larga e intensa experiencia, tenían una gran predilección por este tipo de quesos, hasta el punto de importar de España cuajadas congeladas para hacer sus tipos clásicos de elevada demanda. Hoy se están elaborando en España excelentes quesos de leche de cabra y además se están introduciendo nuevas variedades y presentaciones.

El censo caprino es limitado y es casi exclusivo en las regiones más secas, como Canarias, Andalucía, Extremadura y Murcia, en las que se fabrican casi todos los quesos de esta especie, aunque también se elaboran, en pequeñas cantidades, en las regiones montañosas de Asturias –queso de Buelles– o de Cataluña –quesos del Montsec o de La Garrotxa–.

En Canarias hay unos quesos de leche de cabra sensacionales. Los que han alcanzado más fama son el “majorero” de Fuerteventura, el “herreño”, el “conejero” de Lanzarote, el “palmeño” y los de la Gomera y Tenerife. Están muy bien hechos, muy cuidados y todos tienen una cualidad común: su sabor auténtico, aunque cada uno tiene cualidades específicas que los hacen muy diferentes.

En Andalucía también hay una gran variedad y destaca la especial calidad de los que se elaboran en zonas montañosas, escarpadas, a cuyos pastos solo pueden acceder las cabras, por eso los más conocidos son el de Grazalema (Cádiz), más conocido en la actualidad como payoyo, el de Ronda (Málaga), el de Sierra Morena (sobre todo, en Jaén) y el de las Alpujarras granadinas. Se consumen frescos, semicurados, curados y en aceite.

En Extremadura estos quesos fueron un recurso para conservar la leche y hoy se han convertido en auténticas joyas. Los de Gata-Hurdés, los Ibores, La Vera, Acehuche y las pequeñas “quesaillas” de los pueblos de la frontera con Portugal, también llamadas “merenderas” por tomarse en la merienda o “pestoso” por el intenso olor que despiden, son auténticas, y todavía no bien valoradas, delicias gastronómicas.

En Murcia siempre se hizo queso de cabra, pero merece destacarse el que se cura en vino, adquiriendo el color rojo intenso característico de los tintos y que, cuando se hace bien, se puede apreciar una interesante conjunción de sabores.

También en el Valle del Tiétar, al sur de la Sierra de Gredos, se elabora un moderno queso de cabra, que tiene una cierta influencia francesa y unas características gustativas excepcionales, y en la Sierra de Cameros, en La Rioja, se hace un interesante y artesano queso fresco, aunque recuerda poco al artesano original.

Quesos de leche de vaca

Al contrario de lo que sucede con los de cabra, la producción de los quesos de leche de vaca se localiza preferentemente en las regiones húmedas. Galicia tiene muy buenos, tradicionales y variados quesos, con maduraciones muy distintas y formas y texturas diversas. El queso de Ulloa o Arzúa es suave, cremoso, de mucho sabor y en determinadas ocasiones, cuando el ganado ha comido nabiza, tiende a proteolizarse, dando lugar a presentaciones y sabores que recuerdan a la torta del Casar. El de "tetilla" es excelente, de forma muy característica y textura y sabor muy agradables, y armoniza muy bien con los sabores dulces del membrillo, las confituras de frutos rojos o la miel. El "San Simón da Costa" se comercializa generalmente más curado, por lo que adquiere sabores más intensos y un cierto gusto al humo con el que se ha conservado. El sabor es mucho mejor, según los muy expertos en el producto, si se emplean virutas de castaño en el proceso. El "cebreiro" es arrogante en su forma, que recuerda a un gorro de cocinero e intenso en su sabor, un punto ácido y un tanto mineral.

Asturias es la comunidad autónoma que más quesos tiene y aunque la mayoría se hace con mezcla de leches, los específicos de vaca son el de Porrúa, el "taramundi", el "afuega'l pitu" y el "casín", que son quesos suaves, de maduraciones no muy prolongadas, excepto el "afuega'l pitu" que en ocasiones, al igual que el ahumado de Pría, se somete a procesos más largos que dan lugar a sabores más intensos.

El queso de Cantabria más característico, que es muy cremoso, recibe el nombre de la comunidad autónoma; el "pasiego" es muy suave y aromático. Los "quesucos", que también llevan algunas veces mezcla de leches, son muy interesantes y el de las Garmillas es de una elegancia irrepetible.

Hay también quesos de vaca aragoneses como los oscenses de Ansó y Hecho, que son semicurados y mantecosos, y el de Benasque, un poco más "hecho", compacto y de mucho sabor. En Cataluña, en el Alto Urgell y en la Cerdanya se produce un interesante queso, suave, tierno y cremoso, cada vez más apreciado, y en las Islas Baleares destaca sobre todo el de Mahón o Maò, seguramente el de más calidad de todos los quesos de vaca españoles.



DANONE

BARCELONA. Zsolt. [1950]. Papel litografiado sobre cartón. 48 x 33 cm.

Los quesos de mezcla de leches

Es importante hacer constar que algunos de los quesos que encuadramos en este capítulo pueden estar elaborados a veces con un solo tipo de leche, es decir, se hacen con la leche de la que se dispone en ese momento y mientras la de vacuno se produce a lo largo de todo el año, las de oveja y cabra son más estacionales, por lo que es frecuente que únicamente se utilicen en primavera. Es el caso del cabrales, nuestro más significativo y prestigiado queso azul, que alcanza la máxima calidad cuando lleva mezcla de las tres leches, o el gamonedo, que por hacerse a alturas inferiores al cabrales es más difícil encontrarlo de mezcla.

Lo normal es que a la leche de vaca, la más abundante, se le añadan cantidades menores de oveja o de cabra, tal como sucede con el queso de Los Bellos y el de La Peral, en Asturias; con el de Pido y el "picón" de Bejes-Tresviso, en Cantabria; el de Valdeón, en las montañas leonesas, o el excelente queso canario de "flor de Guía", que se cuaja con flor de cardo. También hay casos en los que se combinan las leches de oveja y de cabra, como el del Tronchón, que se hace en el Maestrazgo, en los límites de Teruel y Castellón, y el de La Calahorra granadina, en el que predomina la leche de cabra.

Hay algunos, como la "gatzazarra" ("queso viejo", en vasco) y el "tupí" catalán, que se elaboran con quesos añejos troceados, a los que se añade un aguardiente y se introducen en frascos, generalmente de cristal, provocando una segunda fermentación. El resultado es una pasta de sabor fuerte, en la que el alcohol se deja notar y que se come extendiéndola sobre pan. En una versión más suave, la segunda fermentación se provoca añadiendo pequeñas cantidades de leche.

En resumen, en España disponemos de una interesantísima diversidad de quesos, por el origen de la leche, por la forma de elaborarlos, por los periodos de maduración, etc., para poder presumir de ser lo que antes no habíamos sido: un país queso que aporta bastantes particularidades al mapa quesero internacional.

Helados



TARTA ROLL

Vila. [1968]. Papel offset. 49,3 x 34,7 cm.

Según un estudio de la Universidad de Brock, en Canadá, la temperatura de los alimentos afecta a la intensidad y a los matices del sabor. Es evidente que también afecta al aroma y por supuesto a la textura e incluso al color; en resumen, afecta a todos los aspectos sensoriales. Por estos motivos, aunque en principio lo que se buscaba en el helado era su particularidad refrescante, la historia de este alimento está muy ligada a todas las propiedades organolépticas del producto, lo que ha hecho posible siempre que en los avances en su conocimiento, aunque algunas veces poco conscientemente, se hayan tenido en cuenta estos factores. Específicamente: la intensidad y duración del sabor de los alimentos astringentes se intensifica con la temperatura; en los amargos, el frío aumenta su amargor y disminuye la duración de la sensación; en los agrios, la intensidad aumenta con la temperatura así como la duración y, por el contrario, la intensidad del sabor de los alimentos dulces no se modifica con la temperatura, aunque el frío retrasa el tiempo para alcanzar la percepción máxima de sabor.

Los chinos, como siempre

Parece ser que un antecesor de los helados nació en China, porque en un manuscrito de 2.000 años antes de Cristo se describe un plato compuesto por arroz muy cocido, especias y leche que se introducía en nieve para que se solidificase. Parece que a partir de esta iniciativa se elaboraron otros platos endulzados con frutas muy maduras, con o sin leche, que se vendían en los alrededores de Pekín para mitigar la sed de los caminantes. También está descrito que, para facilitar su desplazamiento, unos carritos con ruedas transportaban vasijas de dobles paredes que en la parte exterior se llenaban con nieve y en el interior se colocaban los alimentos. Por supuesto estos “helados” no se parecían demasiado al postre blando y cremoso al que hoy estamos habituados, pero debió tener buena aceptación, porque se extendió por los territorios en los que los chinos ejercían el comercio, y como fueron ampliando su actividad comercial aparecieron en Mesopotamia, Palestina, Egipto y en algunos otros territorios más o menos próximos. “Come y bebe porque el sol es ardiente y así puedes refrescarte”, fueron las palabras que tras un viaje por el desierto le dijo Isaac a Abraham, ofreciéndole leche de cabra mezclada con nieve. Está claro que esto tampoco era el helado, si nos atenemos al concepto actual, pero también fue un interesante antecesor.

A los egipcios les gustó la idea de disfrutar de alimentos fríos y, como agradar al faraón era una obligación de todos, a algún miembro de la corte se le ocurrió utilizar la nieve, primero en la presentación, pero procurando que no estuviese en contacto directo con los zumos de fruta o con la leche aromatizada con diferentes especias, hasta que descubrieron que mezclada con ellos mejoraba las percepciones. En la tumba de algunos faraones se han encontrado cálices de plata divididos en dos mitades, para que en una de ellas se pudiese poner zumo de diferentes frutas y en la otra mitad nieve. Hay autores que afirman que estos alimentos fríos empezaron a elaborarse de forma muy artesanal, pero sistemática, para ser distribuidos entre los miembros de la corte y más tarde entre las clases altas. La actividad fue imitada por los reyes e incluso los reyezuelos de otras latitudes, que pronto decidieron que ellos también querían disfrutar, sobre todo en épocas calurosas, con los refrescantes alimentos, aunque ello supusiera organizar rápidos transportadores encargados de hacer llegar nieve a la corte, aun a riesgo de que una parte importante se perdiera por el camino.

Pero en todas estas zonas, en general bastante cálidas, a las que llegó el helado la disponibilidad de nieve era muy limitada, porque su transporte desde las zonas frías a las de consumo era muy complicado. También lo era el almacenamiento, porque era necesario pensarla, protegerla con paja de cereales y disponerla en estructuras especialmente preparadas, unas veces en cuevas y otras en pozos, que tenían profundidades próximas a los treinta metros. En el año 400 a. C., en Persia, se describe la elaboración de un plato enfriado, que se parecía a un flan, hecho de agua de rosas y cabello de ángel, con el resultado final de disponer de una delicadeza, cruce entre un sorbete y un pudín de arroz, en el que se integraban azafrán, frutas y otros sabores variados. La receta es indicadora del alto grado de refinamiento.

Expansión por el Mediterráneo

Desde Egipto llegó a Grecia y el consumo de zumos de fruta mezclados con hielo y endulzados con miel se hizo un capricho muy minoritario al principio y después generalizado entre las clases más altas. Hipócrates lo criticó afirmando que “tomar bebidas heladas no hace bien al cuerpo calentado por altas temperaturas”, y lamentó que sus consejos no se tuvieran en cuenta, porque siempre el placer ha estado por encima de los buenos consejos. En los banquetes se hizo muy frecuente el consumo de los *sharbets* (sorbetes), como se denominó al producto llegado de África. Ni siquiera consiguió convencer a Alejandro Magno que, a pesar del respeto que tenía al erudito, se hacía servir refrescados zumos constantemente, incluso en el fragor de sus campañas bélicas.

La moda llegó a Roma años más tarde y allí la acogida por los pensadores que creaban opinión fue mucho más favorable al invento, porque Plinio el Viejo y Séneca se mostraron partidarios de su consumo, aunque en alguna ocasión criticaron el

excesivo gasto que suponía traer el hielo y la nieve desde los Apeninos, del Gran Sasso, e incluso desde el Vesubio o el Etna, en donde el hielo tenía muy buena fama, porque era más duro y compacto. Con la caída del imperio la crisis económica hizo que disminuyese el consumo de helados, hasta llegar a desaparecer.

El centro del poder económico, y del refinamiento, se trasladó a Oriente y en Persia, donde se cultivaba la caña de azúcar, empezaron a sustituir la miel por el nuevo edulcorante, con excelentes resultados, porque mientras la miel es difícilmente miscible sobre todo en frío, el azúcar se disuelve bien. Cuando se produjo la invasión de Iberia por los moros, las nuevas costumbres se difundieron por la península y casi al mismo tiempo por Sicilia, en donde los sorbetes de agua de jazmín o de rosas y los zumos de naranja o limón enfriados fueron frecuentes en las cortes, con destino inicial para deleite de los reyes y enseguida para el de la nobleza nacida en su entorno. Otra vía de penetración en Europa fue creada por los cruzados, que en Jerusalén tuvieron la oportunidad de conocer los maravillosos alimentos endulzados con azúcar y poder disfrutarlos, porque por entonces la caña de donde se extraía, era imposible de conseguir en el centro y norte de Europa.

Muy próximas a las playas del entorno de Almuñécar había unas tierras apropiadas para el cultivo de la caña y en ellas se sembró con éxito la llamada hierba de Persia, hasta el punto de que se convirtió en la principal riqueza de la zona y se ensalzó que el nuevo producto tenía la particularidad de que el jugo se obtenía fácilmente por simple presión. En la corte de Granada, la producción de sorbetes se generalizó, porque además de disponer del azúcar tenían frutas, nieve muy próxima,

en Sierra Nevada, y además sal abundante, que cumple una excelente función rebajando el grado de fusión de la nieve y del hielo. Años más tarde, en el siglo XIII, fue Marco Polo el que en su libro *El Millón* relató que en Oriente se bajaba la temperatura con el empleo de sales y fue Blas (o Blasius) Villafranca, un médico español que vivía en Roma, el que enunció que el punto de congelación se favorecía poniendo sal en la nieve. Más o menos por la misma época, los portugueses aprendieron en la India una técnica similar empleando sal nítro y cloruro de calcio. Difundieron su descubrimiento, lo aprendieron los cocineros de las cortes y de la nobleza de diferentes países y se empezaron a hacer lo que denominaron "tartas frías".

Para disponer regularmente de nieve, sobre todo en la época estival, que es cuando más se necesita, fue necesario proceder a almacenarla y para ello se aprovecharon primero pozos secos y cuevas y más tarde se construyeron sofisticadas instalaciones especialmente destinadas para este fin. Restos de ellas se han encontrado en Asia Menor, Turquía, Túnez, Italia y España, y entre otros son famosos el Pozo de la Nieve de Alpera (Albacete), el Pozo del Frío de la Sierra de los Filabres en Serón (Almería), la cueva de la Sierra de Mariola (Alicante) con una capacidad de 2.000 metros cúbicos, conocida como la Gran Cava, y en Bocairant (Valencia), donde está la Cava de Sant Blai, en donde se ha instalado el Museo de la Nieve, que puede visitarse. En Madrid hubo pozos de nieve en lo que hoy es la glorieta de Bilbao, concretamente donde está el Café Comercial, que abastecieron a la Casa Real.

Hay que señalar que estas instalaciones se construyeron con distintos fines y en muchos lugares, sobre todo con el de disponer de frío para utilización medicinal y, en menor proporción, para la fabricación de helados, pero finalmente esta fue



ILSA FRIGO

MADRID. [1962]. Cartulina litografiada. 50 x 32,5 cm.

la principal utilización. Aunque su uso decayó durante algunos siglos, con el Renacimiento se recuperó su uso con fines terapéuticos y se perfeccionó la forma de emplearla, como se expone en la obra de un médico valenciano llamado Francisco Franco titulada *Tratado de la nieve y del uso della*, publicada en 1569. Dos años más tarde, Monardes publicó el *Libro que trata de la Nieve y sus propiedades; y del modo que se ha de tener en el beber enfriado con ella; y de los otros modos que ay de enfriar*. El principal uso de la nieve, así conservada, fue para la sintomatología febril de las entonces frecuentes epidemias de cólera, para combatir las congestiones cerebrales ocasionadas por meningitis, detener hemorragias, como antiinflamatorio en traumatismos y como lenitivo de los dolores.

Hay referencias, un poco posteriores, de que llegaban a Valencia unos dos millones de kilos de nieve al año y de que desde Alicante se embarcaba nieve con destino a Ibiza y a algunas ciudades del norte de África, en las que la vida refinada en los veranos calurosos demandaba alimentos refrescantes. Por otra parte, la existencia de albuferas y humedales en cuyos alrededores los mosquitos propagaban enfermedades, en cuya terapia se recomendaba con éxito la utilización del frío para combatir la sintomatología y sobre todo las fiebres, hizo que el consumo fuese importante en el reino valenciano, como correspondía a su nivel de desarrollo económico y cultural.

El helado, ya bastante parecido al que hoy conocemos, se extendió de sur a norte y al comenzar el siglo XVI, los helados hechos en el sur de España y el Algarve llegaron hasta la India llevados por los portugueses y desde Sicilia a Florencia, Génova, Venecia, Milán, París y a todas las cortes europeas. Especial importancia tuvieron las nuevas técnicas desarrolladas en Nápoles en donde el virrey, un español llamado Esteban Carrillo Salcedo, escribió: "Parece que todos nacen con la inteligencia y el instinto de elaborar excelentes sorbetes". Tanto le gustaban que se hizo famoso porque exigía que estuviesen siempre presentes en su mesa.

Hay una referencia, muchas veces mencionada por diferentes autores, que atribuye la elaboración de helados al encargo que hizo en Florencia Cósimo I, de la familia de los Médici, a distintos elaboradores para que creasen un postre especial. Fue un agricultor llamado Ruggeri, que elaboró su preparación con jugo de fruta dulce y hielo, el que ganó el premio establecido. En vista del éxito se difundió la costumbre de concurrir a los premios con elaboraciones frías y fue un tal Bernardo, conocido como Buontalenti, sin que se sepa muy bien si este era su apodo o su apellido, especializado hasta entonces en la fabricación de fuegos artificiales, el que consiguió los mejores helados que elaboraba con una crema para la que utilizó lo que entonces se tenía como una especia, que era azúcar procedente de América, adonde unos años antes la habían llevado los españoles. El éxito de estos helados se popularizó cuando en una recepción que el gran duque celebró en 1565, en honor de Felipe II, rey de España, Nápoles y Sicilia, a la que asistieron importantes personalidades, los comentarios orales y escritos enviados por los embajadores a sus respectivos reyes alabaron el sorprendente y excelente postre que había entusiasmado al frugal y todopoderoso rey español.

El impulso francés

Catalina de Médici fue una noble italiana que se casó con Enrique II, hijo de Francisco I de Francia. Fue madre de tres reyes: Francisco II, Carlos IX y Enrique III, y durante estos reinados tuvo funciones políticas diferentes porque, aunque en esos años el país estuvo en guerras civiles y, sobre todo, religiosas constantes, siempre tuvo muy presentes sus funciones como reina, en lo que se refiere a mantener y mejorar el prestigio protocolario que ya había alcanzado Francia. Llevó de Italia cocineros, pasteleros, expertos en vinos y servidores de la mesa, y aprovechando sus conocimientos celebró infinitas fiestas y banquetes, porque consideró que eran el escaparate que mostraba al mundo su poder y el de la monarquía francesa.

Consiguió con estas prácticas hacer que la cocina francesa fuese el modelo que ha perdurado a través de los siglos y, entre otras cosas, introducir el helado en las mesas que tenían vocación de ser importantes. Las demás monarquías intentaron conseguir las deliciosas recetas. Catalina las guardó celosamente, pero los encargados de las cocinas de los reyes fueron investigando, hasta llegar a imitaciones suficientemente buenas. A pesar de lo anterior se dice que el éxito culinario total, en lo que se refiere a los helados, no se consiguió hasta que una nieta de Catalina se casó con un príncipe inglés y como regalo especial llevó a su nueva patria la fórmula original.

Pasaron casi cien años en los que el helado, casi siempre acompañado del apellido "italiano", fue conquistando mesas de monarcas y de nobles, e incluso se asomó a las de la burguesía más importante, pero su elaboración y consumo seguían siendo minoritarios.

Francesco Procopio Cutó fue un pescador y agricultor siciliano que durante su niñez había elaborado helados con zumos de fruta y nieve, y como esta actividad le gustaba más que la siembra, la recolección de cereales y que las capturas pesqueras, empezó a fabricar helados en Palermo con la ayuda de su abuelo, que inventó un artilugio que facilitaba la elaboración. Cuando el aparato estuvo perfeccionado, en 1674, se fue a París, en donde se estableció en el llamado "Café Procope", una vez afrancesado su nombre y cambiado su apellido Cutó por el de Coltelli, que suena más italiano, quizás por añoranza de

su origen. El local, situado enfrente de la *Comedie francaise* de entonces y que sigue estando abierto en la actual *Rue de l' Ancienne Comedie*, empezó a ser visitado por los asistentes al teatro, que al terminar cada función pasaban a degustar las famosas elaboraciones que hacía el italiano.

Su fama creció tanto que el mismo Luis XV otorgó a Procope una licencia para elaborar “aguas heladas”, con fruta, flores de anís, de naranjo, canela, limón, fresas y cremas variadas. Introdujo el helado italiano en su café y fue uno de los primeros en vender este producto directamente al público, sirviéndolo en pequeños y elegantes cuencos de porcelana, que se asemejaban a los recipientes en los que se servían los huevos pasados por agua.

La fama del Café Procope se difundió por toda la ciudad, y una vez muerto el fundador fue continuada su labor por los herederos, que hicieron posible que su prestigio se extendiese tanto que los clientes del local ya no fueran solo de la nobleza y la alta burguesía, porque también se convirtió en punto de reunión de los librepensadores, revolucionarios y enciclopedistas, como Marat, Montesquieu, Diderot, Danton, Rousseau, D'Alambert, Voltaire y Robespierre, que predicaban nuevos conceptos como libertad, igualdad y fraternidad. La que hasta entonces se había considerado “amarga y oscura infusión de café”, también se puso de moda y el local, que además ofrecía comodidad y buena acogida, se especializó en estas “modernidades”.

El Procope ya no solo era “chic”, porque también se había convertido en literario, empezaron a sentarse mujeres en sus mesas y terminó siendo punto de discusión política, con un toque libertario. La evolución de la clientela llegó a oídos del rey, y desde el Palacio de Versalles se divulgó la noticia de que los últimos productos habían producido en su majestad Luis XVI y en la reina María Antonieta un dolor de cabeza insoportable, pero para entonces el Procope ya era símbolo de la revolución y se dice que desde allí, por algunos clientes que llevaban puesto el gorro frigio, prenda identificativa de los exaltados activistas, partió en 1792 la consigna y el inicio del ataque a las Tullerías y en 1793, primero Luis XVI y luego María Antonieta, perdieron en la guillotina la cabeza, que años antes dijeron que les había dolido por los efectos perniciosos de platos procedentes del mencionado café.

La aristocracia, que hasta entonces había dispuesto de una excelente estructura de servicio, cayó en desgracia y ya no tenía posibilidad de disfrutar de los placeres de la mesa. Sus cocineros comenzaron a abrir locales en los que servían comida y bebida a la nueva clase dominante. Primero fueron tabernas y más tarde cafés, en los que los helados volvieron a alcanzar el prestigio del que gozaron en el Procope, al que siguieron concurriendo variados personajes y entre ellos La Fontaine, Victor Hugo, Alfred de Musset, George Sand, Anatole France, Verlaine, Balzac, Benjamin Franklin cuando fue embajador en Francia y muchos más ilustres personajes que fueron habituales del Procope, que aunque en 1874 tuvo una importante crisis temporal, que le hizo cerrar y parecía que iba a ser para siempre, enseguida la superó con la llegada de un descendiente intelectual, que hasta entonces se había dedicado a escribir en los modernos periódicos y que demostró estar especialmente dotado para la gerencia del local. Volvió a prestigiarse y todavía continúa abierto.

Se produjo una cierta modificación en la composición de los helados y tras probar a hacerlos con sabor salado, intentando transformar en helados platos que ya habían adquirido cierta fama (Diderot en concreto alardeaba de su afición a los “moldes helados de espárragos, de guiso de jabalí, de salmón, de granada y gambas”, entre otros), se volvió, por decisión del nuevo gerente, a las elaboraciones tradicionales en las que el sabor dulce predominaba sobre todos los demás, posiblemente porque,



ILSA FRIGO

MADRID. Vila. [1968]. Papel offset. 49 x 34,2 cm.



CRISTAGHELADO VELVET

Cañas. [1960]. Cartulina oleografiada. 33,7 x 24,5 cm.

Difusión mundial

La primera referencia que hay de la elaboración de helados en América es la que se refiere a la señora Barbara Jansen, esposa del gobernador de Maryland, cuando en 1774 todavía era territorio de dominación inglesa. La dama tenía afición a celebrar fiestas en su residencia y en los meses estivales servía helados a los invitados, aconsejada y ayudada por un cocinero italiano que había vivido en París, capital por aquel entonces de la gastronomía mundial e importante centro de difusión culinaria, porque los éxitos se trasladaban casi inmediatamente a las principales ciudades europeas y a Norteamérica. En concreto el helado irrumpió con rapidez en la sociedad americana, por su buena imagen y quizás ayudados por el presidente George Washington, que se los hacía servir en su residencia de Mount Vernon. Poco a poco, en algunas casas privilegiadas primero y en establecimientos especializados después, el helado se fue “democratizando” y diversos establecimientos lo empezaron a vender al gran público, aunque continuó siendo estacional, porque solo se fabricaban y vendían durante el verano. Recién iniciado el siglo XIX se inauguró una gran heladería en Filadelfia, que se hizo famosa como “Ice Cream House”, que tuvo la osadía de venderlos también en los crudos inviernos. A pesar de los malos augurios iniciales consiguió, con esfuerzo y perseverancia, que el producto se vendiese durante todo el año.

Algunas veces por la transformación de las antiguas botillerías, y otras por la nueva creación de negocios en las grandes ciudades, aparecieron establecimientos en los que se podían adquirir helados, horchata y algunas bebidas heladas de diversa composición a las que se denominó granizadas y, como el verano es duro y los refrescos apetecibles, en los cafés se puso de moda la leche merengada, un antecedente de la moderna heladería que consiste en una mezcla de leche, clara de huevo, azúcar y canela, que al enfriarse adquiere una textura que recuerda a la nieve, a la que Pérez Galdós se refiere como refresco favorito de algunos protagonistas de *Fortunata y Jacinta* y todo hace suponer que el autor se escondía tras ellos para ensalzar las maravillas del invento.

como recientemente han enunciado científicos canadienses, el frío aumenta los sabores amargos y la intensidad de la acidez, en tanto que mantiene al mismo nivel el sabor dulce. Pero eso no significa que no se intentasen avances. En concreto fue muy comentado y difundido el bizcocho relleno de helado, normalmente con tres gustos diferentes, que se servía cortado en láminas y que fue el precursor de lo que más tarde conoceríamos como helado “al corte”, que se empezó a comercializar en el Café Napolitano de París en 1803, al que acudía con frecuencia Napoleón y lo más selecto de su séquito para disfrutar de la nueva preparación.

En 1775, un médico italiano publica en Nápoles un libro titulado *De sorbetti* que, además de ser el primer libro dedicado enteramente a los helados, hace una interesante clasificación, dividiéndolos en subácidos (que son los zumos de fruta), aromáticos (en los que incluye los que llevan canela, chocolate o café) y lácteos, que son un antecedente muy aproximado de los helados tal como hoy los conocemos.

En Barcelona, a finales del siglo XVIII, un establecimiento hasta entonces poco conocido empezó a hacer helados, que servía en copas altas y para llegar al fondo era necesaria la ayuda de cucharillas (en catalán *culleretes*). Y Can Culleretes alcanzó fama en toda la ciudad. El inicial establecimiento, que permanece abierto, es en la actualidad un restaurante especializado en la cocina tradicional catalana.

Hasta finales del siglo XIX, los helados se vendían exclusivamente en establecimientos especializados, que fueron primero cafés, más tarde restaurantes y después heladerías, pero siempre era necesario, para consumirlos, ir hasta los locales en los que los helados se fabricaban. Pero por entonces, según unos en Londres, otros creen que en Estados Unidos y bastantes que en Hungría, a alguien se le ocurrió hacer un cono hueco de barquillo en el que se podían colocar porciones de helado, pero aunque su creador sea desconocido, el primero en registrar el “barquillo” o “*cono gelato*” fue el italiano Italo Marchionni, en 1903. Tardó un poco en tener éxito, pero hay referencias de que en la Feria Internacional de San Luis, en Missouri, celebrada en 1904, entre un heladero americano llamado Arnold Fornachou y un panadero sirio, que hacía una especie de obleas, llamado Ernest Hamwi decidieron que, colocando el helado entre dos piezas de las que hacía el panadero, se podía seguir visitando la exposición mientras se degustaba un helado y, como la imagen resultaba glamurosa, las damas primero y los caballeros después decidieron pasear y seguir observando las novedades mostradas en la exposición mientras la lengua acariciaba el helado y se combatía el calor.

El cono se convirtió en el recipiente ideal para comercializar el helado y en un importante distintivo de los heladeros artesanos. La industria no estaba dispuesta a estar excluida del invento, pero para ello era obligado que cucurucho y helado fueran un solo producto, almacenable en congeladores, en los que se mantuviesen sin que se perdieran sus propiedades. No fue hasta 1928 cuando un fabricante de Texas consiguió un cono en el que se acoplaba el helado con estas características, sin que se ablandase, y para comercializarlo creó una compañía que se fue haciendo importante, tanto que mereció la suficiente atención de Nestlé como para comprarla en 1991 y competir así con Unilever, que ya había adquirido una pequeña fábrica napolitana, llamada Spica, que había registrado la marca *Cornetto* en 1960.

El frío industrial, la invención de los frigoríficos y las heladeras

Desde el siglo XVI se sabía que mediante la evaporación de éter se podía conseguir hielo, pero este conocimiento era tan poco práctico que nadie lo aplicó, hasta que a mediados del siglo XIX Jacob Perkins consiguió una máquina que mediante la circulación de éter en circuito cerrado producía hielo, pero aunque quedó tan satisfecho del hallazgo como para patentarlo como invento no se le hizo demasiado caso, hasta que unos años más tarde se consiguió que el éter, mediante compresión y expansión del aire, enfriara una superficie de contacto sobre la que se producía hielo. Industrialmente la refrigeración triunfó en el viaje, en 1868, de un barco cargado de carne fresca de vacuno entre El Havre y Buenos Aires, que duró 105 días y que, gracias a la técnica creada por Charles Tellier, no se estropeó y fue el comienzo de la creación de la cadena del frío.

Casi terminando el siglo el alemán Karl von Linde, utilizando éter y amoníaco, consiguió dominar la producción de frío en circuito cerrado, lo que supuso un éxito suficiente como para fundar una empresa dedicada solo a la fabricación de hielo. En 1918, un americano llamado Nathaniel Walles fundó una factoría que pronto fue puntera en la fabricación de frigoríficos mediante la licuación de amoníaco, a la que llamó Kelvinator en honor de Williams Thompson, un irlandés filósofo, economista y político que mereció el título de barón de Kelvin; este fue el verdadero creador del proceso continuado de reducción de la temperatura, hasta que se licúa el aire, y el enunciador de la teoría de que el cero absoluto se corresponde con -273 grados Celsius. Muchos años después se sustituyó el amoníaco por freón, hasta que los científicos alertaron de la influencia de este gas en la disminución de la capa de ozono, por lo que hubo que sustituirlo, con éxito, por hidrocarbonados.

En España se empezaron a comercializar los frigoríficos en 1952. Hasta entonces una especie de armarios de dobles paredes, con una capa aislante entre ellas, un receptáculo para poner una barra de hielo y un grifo colocado en la base para recoger, y aprovechar, el agua fresca procedente de la fusión del hielo, que se denominaban neveras, eran utilizados para la conservación, aunque corta, de los alimentos.

Las recetas de helados en los libros de cocina ya eran frecuentes a finales del siglo XIX. Fue por entonces cuando la norteamericana Nancy Johnson inventó la primera heladera automática, que consistía en un cubo de madera en cuyo interior se colocaba un cilindro metálico hueco, que mediante un eje con unas paletas laterales podía ser accionado para que girase por el movimiento de una manivela exterior. Dentro del cilindro se ponía la mezcla a congelar, en la que era conveniente la presencia de grasa láctea abundante y gracias a la acción del hielo, que se ponía entre las dobles paredes, al que se añadía sal para favorecer la bajada de la temperatura en la fusión, se conseguían unos agradables postres domésticos, después de dar muchas vueltas a la manivela. Estaban bastante buenos, pero era frecuente la presencia de cristales de hielo por ser insuficiente la difusión rápida y homogénea del frío. Cada mezcla tiene un punto de congelación distinto y, como la grasa láctea se solidifica pronto, la tecnológicamente recomendable abundancia de nata hizo que el helado más frecuente fuese el mantecado.

Los carritos del “helao”

Los primeros carritos fueron los que ya hemos mencionado que utilizaron los chinos, muchos años antes de nuestra era,

para colocarse en las rutas comerciales, casi siempre fuera de las ciudades y poder ofrecer un refrescante producto a los comerciantes que seguían las prolongadas rutas. Es muy posible que su elaboración fuera tan simple como la de verter sobre nieve o hielo un zumo, más o menos dulce y más o menos concentrado, que una vez compactado se ofrecía al consumidor, pero este sistema de ventas decayó y no he encontrado ninguna referencia de su existencia hasta principios del siglo pasado, cuando se empezaron a comercializar las barras de hielo y el heladero, raspando en la barra, conseguía apelmazar una porción que iba introduciendo en un molde en el que previamente había colocado una varilla de madera. Había conseguido fabricar un “polo”, sobre el que vertía un sirope muy coloreado de fresa, naranja, limón o menta, que el hielo absorbía y a un precio muy bajo te servían el helado.

Todavía en los años cincuenta del siglo pasado en la provincia de Madrid, en las fiestas de los pueblos pude disfrutar de este producto y treinta años más tarde, sin ninguna innovación, pude volver a comprar uno de naranja en un pueblo del interior de México, aunque no demasiado alejado de la capital. Es una reminiscencia de carácter local, pero todavía en Roma se puede encontrar un interesante helado llamado *grattachecca*, que consiste en hielo triturado sobre el que se vierte sirope. Los hay de varios gustos y entre ellos son muy recomendables los de *amarena*, que es una cereza salvaje, ligeramente amarga, pero también están muy buenos los de menta o de tamarindo.

Los propietarios de la incipiente industria heladera, casi siempre italianos, enseguida intuyeron las ventajas, acercando la mercancía al comprador mediante el uso de carritos para vender sus productos de forma ambulante en los parques, calles y plazas. Las mujeres elaboraban los helados en los obradores y los maridos se encargaban de transportarlos y venderlos en los puntos más transitados de las ciudades y de los pueblos. Al principio se vendían en conchas o en vasos, pero con el tiempo aparecieron las obleas de barquillo, de distintas formas y tamaños. Aquellos primeros carritos, de tracción humana o animal, se extendieron por todo el mundo y con el desarrollo de la industria del hielo y de la del automóvil, los vehículos a tracción se motorizaron y se convirtieron en un componente, habitual y universal, de los veranos en los países cálidos y también en algunos más frescos, como en Inglaterra, en donde se popularizaron los llamados “*hokey pokey*”, en alusión a la repetición de la propina que servía el heladero italiano, que lo era casi siempre, diciendo “*eccone un poco*”. Hoy casi han desaparecido por la competencia de las grandes marcas y por disposiciones municipales, que regulan excesivamente este comercio, impidiendo la ubicación de los carritos en las proximidades de establecimientos abiertos al público.

Se abrieron las primeras heladerías industriales, en las que los recipientes metálicos, en los que se ponía la mezcla que se elegía, se enfriaban por compresión de gases. A los recipientes, colocados en posición vertical, se les hacía girar mediante un motor. Pronto empezaron a diversificarse los ingredientes y a obtener nuevos sabores. Contribuyeron a la difusión del helado los italianos, que abrieron muchos locales en los que despachaban conos y desde los que, ayudados por carritos de unos tres o cuatro depósitos, les permitían diversificar oferta, casi siempre con las especialidades de helados de mantecado, nata y chocolate. Circulaban las calles de las ciudades, primero europeas y luego también americanas, y era frecuente que la demanda de helados fuese suficiente para que estuviesen parados hasta una hora en el mismo punto. En España, los alumnos más aplicados fueron levantinos y especialmente los de la provincia de Alicante, casi siempre originalmente turroneiros, que encontraron una mercancía muy fácilmente vendible en los meses estivales.

A mitad del siglo XIX empieza la verdadera historia del helado actual, cuando un ganadero que tenía dificultades para vender la leche, que es considerada como la materia prima fundamental para la fabricación de helados industriales, invirtió en el negocio. Su idea, que plasmó “a lo grande” creando una moderna industria muy mecanizada y capaz de abastecer, con la oportuna red de comercialización, mercados lejanos, tuvo tanto éxito que pronto fue imitada por nuevos emprendedores. A partir de ese momento se suceden las innovaciones a ritmo trepidante, porque se adivinó que un producto tan demandado iba a ser una considerable fuente de riqueza. Polo, cucurucho de barquillo, barra de helado, *ice cream soda*, *copa sundae*, significadora de fiesta, propiciaron grandes avances comerciales. Principalmente fueron italianos, americanos o italoamericanos los que creyeron en el negocio, e hicieron que el helado se convirtiese en el producto de consumo frecuente y en un sector económico pujante.

Definición y clasificación de los helados

No hay legislaciones antiguas sobre los helados, porque el hecho de que se les considerase mucho más como un fruitivo que como un alimento hacía que las autoridades no se preocupasen demasiado de su composición, ni de las instalaciones productivas, ni siquiera de su sanidad, porque se consideraba que un alimento congelado o por lo menos frío no era el medio apropiado para la multiplicación de los microorganismos. Las primeras legislaciones que se conocen, datan del pasado siglo y son relativas a la regulación de las ventas, porque otros empresarios a los que los heladeros hacían la competencia, presionaron para que los carritos tuviesen limitada su actividad en el tiempo, con estrictos horarios, y en el espacio, mediante la prohibición de comercializarlos en algunos lugares, como las proximidades a las pastelerías, o prohibir su ubicación en los periódicos mercados de algunos pueblos.

La primera legislación española de índole sanitaria fue el Código Alimentario, publicado en 1967, en el que se dice que: “Es el producto resultante de batir y congelar una mezcla debidamente pasteurizada y homogeneizada de leche, derivados de leche y otros productos alimenticios”. Treinta años más tarde, en 1998, el BOE publica un decreto que es transposición de una directiva comunitaria que establece las condiciones unificadas de los helados y de las empresas productoras para toda la Unión Europea, en el que se define que los helados son “preparaciones alimenticias que han sido llevadas al estado sólido, semisólido o pastoso, por una congelación simultánea o posterior a la mezcla de las materias primas utilizadas y que han de mantener el grado de plasticidad y congelación suficiente hasta el momento de su venta al consumidor”. También se contemplan los helados no pasteurizados, que son los que “han sido elaborados sin la adición de leche o productos lácteos y cuyo pH es inferior o igual a 5,5”, lo que se corresponde con el concepto tradicional del sorbete. Como se puede observar hay importantes diferencias con la anterior legislación, debido a que el legislador intentó adaptarse a los cambios que se habían producido en el sector.

Este mismo decreto intenta regular la clasificación de los helados para toda la UE, porque hasta ese momento cada país tenía la suya propia, pero como no afecta a la legislación de EEUU, y es allí donde actualmente se marca la evolución de esta producción, el resultado no es muy satisfactorio, porque helado de leche, helado de leche desnatada, helado, helado de agua y sorbete, que son las clases definidas, no se corresponden exactamente con la idea actual de lo que puede encontrarse en el comercio.



ILSA FRIGO

MADRID. [1961]. Cartulina litografiada. 49,7 x 23,3 cm.

Evolución en la composición y elaboración de los helados

En lo referente a la composición de los helados, la legislación actual comunitaria y estadounidense sí se ha puesto al día, porque considera que está autorizado cualquier producto alimenticio apto para el consumo humano que cumpla los requisitos previstos en sus normas específicas. En lo que se refiere a aditivos, están permitidos los incluidos en listas positivas, con especial atención a colorantes y a edulcorantes. Pero para conseguir los avances que se han producido, ha sido necesario modificar la elaboración tradicional, sobre todo permitiendo la incorporación de aditivos variados como emulgentes, espesantes, estabilizadores, colorantes, saborizantes, etc.

La fabricación de helados es relativamente sencilla, pero es necesario un cuidado especial porque el helado es la consecuencia de la mágica combinación de la creatividad del autor, los ingredientes utilizados y el esmero en la preparación. Un simple matiz hace que un helado excepcional supere las líneas que le diferencian de uno normal, para convertirse en un triunfo del sabor, el aroma y la textura, que nos proporciona la posibilidad de disfrutar de las propiedades organolépticas buscadas.

Para hacer los helados hay que proceder a mezclar las materias primas y para ello es necesario seguir un orden de incorporación que está determinado por la solubilidad y por la temperatura a la que hay que hidratar los productos sólidos, como

la leche en polvo, el suero, el azúcar y en su caso la glucosa. Con estas materias primas, que se añaden a la temperatura ambiente, se comienza la fabricación, posteriormente comienza el calentamiento, a unos 50-60 °C para adicionar la grasa y finalmente el resto de los ingredientes. Cuando la pasta es homogénea se procede a la pasteurización o, si lo que se pretende es la eliminación total de gérmenes, a la esterilización. A continuación se homogeniza la pasta para obtener un glóbulo graso de tamaño uniforme en la emulsión, se incorpora aire, se procede al enfriado para conseguir la cristalización de las grasas y después a la maduración, que va a posibilitar que el batido sea perfecto y conseguir que el helado tenga una fusión uniforme al sufrir los efectos de la temperatura ambiente.

Con el curioso nombre de *overrun* se conoce al proceso de incorporación de aire en el helado. El aire no es un ingrediente, pero es un componente importantísimo en la calidad del producto final, porque juega un papel fundamental en la textura, sobre todo en la dureza, la suavidad y el derretido. Dependiendo de la composición del helado (materias primas, tipo de grasa y estabilidad de la emulsión), de la temperatura y del proceso de batido, la cantidad de aire que admite un helado es variable, pudiendo llegar a aumentar el volumen hasta un 120%, con la particularidad de que el aire afina la suavidad del producto y si se consigue que las burbujas sean muy pequeñas, la calidad mejora. En estas circunstancias los fabricantes han encontrado la fórmula de aumentar el volumen y los consumidores están contentos, porque se aprecia mejor la calidad final del producto, porque si la cantidad de aire incorporado es baja, la textura del producto es dura y su suavidad escasa. Tras la incorporación del aire se vuelve a batir la mezcla y se procede a la congelación, que va a hacer que se pase de un estado líquido a semisólido, lo que se debe hacer con una bajada drástica de la temperatura, para que los cristales de hielo sean lo más pequeños posible. A la salida del congelador se procede al envasado y mediante la conservación en cámaras de muy baja temperatura se produce el endurecimiento, lo que se consigue a temperaturas próximas a -40 °C.

Alimento de actualidad y de futuro

Comenzaron siendo jugos de fruta enfriados, si acaso endulzados, primero con miel y más tarde con azúcar, pero poco a poco se fueron haciendo helados en los que se empleaban canela, café, chocolate, otros saborizantes como vainilla, cardamomo, clara y yema de huevo, juntas o por separado, leche y sus componentes, colorantes, saborizantes, etc., y hoy pueden encontrarse helados de todos los sabores y con frecuencia imitando platos consagrados en la gastronomía mundial. Los hay de fabada, paella, gazpacho, cerveza, violetas con chocolate amargo, morcilla, salchichas con puré de patata y guisantes, de caviar, de chicle, de pizza, de espaguetis o de leche materna. Buscando imaginación y creatividad se celebra cada dos años la *Coppa del Mondo de la Gelateria*, que hace unos años ganó un equipo formado por heladeros riojanos y catalanes. El helado vencedor es comercializado, durante un cierto tiempo en exclusividad, por las firmas que patrocinan el certamen, con un distintivo especial.

También la alta cocina ha incorporado el helado en diferentes platos. Fue precursor Ferrán Adriá, que convirtió su *helado de parmesano con muesli* en plato del Bulli y muchos le han seguido con elaboraciones interesantes, pero es en los postres, al final de la comida, cuando el frío es más apetecible y por eso Adriá es creador del *aire helado de chocolate* y de la *empanadilla de chocolate con helado de eucalipto*, Arzak del *plátano caramelizado con helado de cacahuete* y Eneko Atxa de la *pera cocinada en vino tinto y lima, con crema y helado de pera*. Sergi Arola incorporó en su *brunch* el carrito de helados, Dani García hace un helado que imita en formas y colores a un mollete con un montadito de hígado de rape, Paco Roncero una roca helada de gazpacho, Ramón Freixa, en Platea, sirve chuches en forma de *flash* con helado de tomate, los hermanos Roca han dado un paso atrevido con la inauguración de *Rocambolesc*, que ha abierto en Alicante y Madrid, en el área de *Gourmet Experience* en El Corte Inglés de Serrano, con la pretensión de que el gran público pueda conocer las sensaciones que proporciona El Celler con sus helados, siempre recién elaborados, que pueden comerse en el establecimiento o llevarse a casa. Ofrece seis tipos diferentes de helados, en cucurucho o en terrina, combinados con treinta *topping* diferentes, además de panecillos con helado caliente, magdalenas de helado y postres sofisticados que pueden ser montados y disfrutados en casa.

Hace poco más de medio siglo se fundó en España Avides, la primera empresa moderna dedicada a la fabricación de helados. Poco después Frigo, Camy, Miko, Farggi, La Jijonenca, Hägen Dasz, etc., se introdujeron en un competitivo mercado. Más tarde una empresa murciana, Llaollao, y Danone emprendieron conjuntamente, en el año 2009, una actividad que como ellos mismos cuentan importaron de Estados Unidos, en donde habían proliferado las yogurterías, que no son nada más que heladerías en las que la materia prima fundamental es el yogur, pero este producto transmite la imagen de poder darse un capricho sin engordar, sobre todo si la publicidad se hace con modelos disfrutando con tan rico postre, que además se presenta personalizado con *toppings* de fruta, frutos secos, etc., casi siempre con imagen de dietéticos, que pueden añadirse a elección de cada uno. La idea ha triunfado y además tiene futuro, porque el número de nuevos establecimientos es creciente y el diseño de producto, moderno, estético y un tanto minimalista, como corresponde a los deseos de las sociedades desarrolladas.

Datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente informan de que en 2015 los españoles consumieron un total de 126,3 millones de kilogramos de helado. Cifra un 1,69% superior a la de 2014 y, aunque las previsiones siempre son arriesgadas, la tendencia es a crecer porque según Jiménez Soler, miembro de la Academia de Neurociencia y Educación, los helados producen sensaciones placenteras, lo que potencia la demanda, porque las fórmulas casi mágicas de modernos ingredientes proporcionan un “efecto opiáceo que genera, a su vez, un estado de bienestar llegando a reducir el estrés y la ansiedad”. De hecho, uno de los datos que más destaca un informe de Frigo es que el 71,8% de los españoles afirma que “comer un helado es concederse a sí mismo un momento de respiro”. Por otra parte, el factor sociológico es determinante porque su origen está asociado a la bonanza económica, colocándose como un producto elitista y, quizá por eso, la diversidad y la creatividad son cada vez más importantes. Un fabricante italiano asegura que la palabra clave es calidad, pero que junto a ella debe estar el concepto de fantasía sin límites.

La fantasía no falta. Y nos sorprende, por su composición con helados variados como los de fabada, los de foie o los de sardinas en aceite, por la forma de hacerlos atractivos, como la de un inglés que ha hecho que la reacción química que hace que algunas medusas sean luminosas pueda reproducirse en los helados y que su luz sea una poderosa imagen de bienestar, sobre todo si la publicidad presenta al helado disfrutado en una noche cálida, en un *chill out* situado entre palmeras. Tampoco les falta fantasía a los grandes cocineros españoles. Como ejemplo merece citarse el *postre que baila*, de El Celler de Can Roca, que es un helado de masa madre, con textura de flan, que se sirve sobre una masa de pan en plena fermentación.



PRONTA

[1920]. Chapa lisa. 29 x 34 cm.

Carne de vacuno



ENERGIL

BARCELONA, C.A. [1929]. Papel cuché litografiado sobre cartón. 42 x 31,5 cm.

Seguramente fue por intuición, pero todo parece indicar que, desde los tiempos más primitivos, cuando había carne siempre se prefería a cualquier otro alimento. La ciencia nos ha demostrado luego que el valor nutricional de este producto es muy alto, que sus proteínas tienen un gran valor biológico, lo que significa que se aprovechan mejor y que aportan aminoácidos que no se encuentran fácilmente en otros alimentos. También es muy posible que pronto se observase que la carne es lo más parecido a los tejidos que forman el cuerpo humano, y enseguida se produjo un convencimiento general de que de lo que se come se cría, aunque fuese bastante después cuando este pensamiento tomó cuerpo como aforismo.

Las leyendas de la carne

Hay una leyenda, que se cuenta en algunos países del África negra, que refiere que un rey tenía un hijo al que se despreciaba por su timidez, que a todos los efectos era sinónimo de cobardía, pero en una ocasión que se encontraba solo, en medio de la selva, obligado a sobrevivir, se enfrentó con un león, lo venció y tras despedazarlo comió su carne. Se convirtió en el príncipe valiente y poco a poco fue enfrentándose y venciendo a todos sus hermanos, que eran muchos, de tal forma que cuando terminó con el último se presentó ante su padre, que admirado de su fortaleza le investió inmediatamente como rey. Aunque la leyenda continúa con finales muy variados, en todos ellos se narra cómo se apoderó de todos los territorios limítrofes, con los que creó una gran nación de fortísimos guerreros que, necesariamente, para enrolarse en la corte del rey debían enfrentarse a un león y comer su carne, para adquirir la fortaleza necesaria.

Cuenta el doctor Blanco Soler que en la India se obligaba a comer carne de tigre a los jóvenes cobardes, como tratamiento de su "enfermedad", que los zulúes devoraban el entrecejo de los vencidos para adquirir fuerza en la mirada, lo que les permitía encararse con sus enemigos y conseguir que huyesen, sin tener siquiera que enfrentarse a ellos. Los indígenas de Nueva Granada despedazaban el pecho de los conquistadores para comer su corazón, con el propósito de adquirir la audacia de la que hacían gala los conquistadores españoles.

También hay relatos que aseguran que los griegos tenían en alta estima la carne de ruiseñor, porque esta ave, de sueño corto, les aseguraba que se adquiriría la virtud de estar siempre vigilantes ante cualquier eventualidad, y en China, a los niños que tardaban en hablar, se les recetaba, y según parece con muy buen efecto, lenguas de cotorras y de pájaros cantores.

Hay que suponer que no se tardó mucho tiempo en admirar la fortaleza de los primeros uros que, en sus distintas conformaciones, presentaban siempre esta propiedad con carácter general, y mediante sus primitivos sistemas de caza, casi siempre acorralando a los animales para que se despeñaran y así poder aprovechar su carne, intentar adquirir la fuerza, que siempre ha sido importante cualidad en el hombre y en aquellos tiempos a los que nos referimos todavía más, porque con frecuencia era propiedad paralela a la supervivencia.

La transformación del consumo

El dominio del fuego está unido a la historia de la evolución de todos los alimentos, pero quizás es en la carne en el producto que más importancia tuvo. Así lo explica Claude Levi-Strauss en su libro *Lo crudo y lo cocido*, y aunque con visión diferente, pero bastante complementaria, lo explica Faustino Cordon en *Cocinar hizo al hombre*. Ambos coinciden en la importancia que tuvo el fuego en el proceso de humanización, que hizo que el carácter carroñero del *Homo sapiens*, que solo podía comer carne cruda, seguramente picada o machacada para que se ablandase, se fuese transformando al tener más facilidad para conservar la caza en general, y la de *Bos taurus*, en particular. Más tarde, hace aproximadamente unos 7.000 años, una vez domesticado el ganado vacuno, lo que según distintos autores se produjo en Macedonia, Creta o Anatolia, se pudo disponer de las diferentes producciones, carne, leche y trabajo, que proporcionaba. Las coyunturas climáticas, y concretamente las glaciaciones en Europa y Asia, dificultaron las producciones agrícolas y provocaron que la carne pasase a ser componente fundamental en la alimentación.

No sucedió igual en todas las áreas de las que se tienen testimonios, escritos o dibujados, porque en algunos sitios se prefirió la producción de leche o de trabajo, y solo secundariamente tenía utilidad la producción de carne, por lo que su consumo se limitaba a ocasiones especiales, rituales o festivas, con frecuencia de carácter religioso, como las denominadas hecatombes griegas, que hacen referencia al sacrificio de cien (*hekatón*) bueyes (*bous*).

En general, según se desprende del examen de las dentaduras encontradas, por las que se deduce la alimentación practicada, en las zonas templadas se explotó el ganado vacuno principalmente por su aplicación en los trabajos agrarios y en el transporte, en tanto que en las zonas en las que el clima era más frío, lo que dificultaba la agricultura, al menos durante una buena parte del año, su utilización principal fue en la producción de carne, que además pronto aprendieron a conservar, generalmente mediante desecación, a la que a veces se ayudaba con empleo de sal, de humo o de especias.

Estos tratamientos son el origen de productos que permanecen en el mercado, y a veces con incrementos en el consumo interesantes, como sucede con la cecina española, la *bresaola* italiana, el *bundnerfleisch* alemán, la *pastirma* turca, la *basturma* asiática, el *biltong* sudafricano, el *charqui* sudamericano, la *machaca* mexicana o el *jerki* norteamericano, aunque es muy posible que las primeras producciones muchas veces se hiciesen con carnes de otras especies, sobre todo de otros rumiantes, como es el caso de las llamas, alpacas, guanacos o vicuñas, a los que necesariamente tuvieron que recurrir los pobladores del Cono Sur americano antes de que llegase el ganado vacuno.

Homero concedió una especial importancia al ganado vacuno y, entre otras referencias, describe en la *Iliada* cómo los participantes en los juegos olímpicos, si resultaban vencedores en la especialidad de lucha, recibían un gran trípode valorado en doce bueyes, en tanto que el vencido “solo” recibía “una mujer diestra para muchas labores valorada en cuatro bueyes”. Este mismo autor relata que se cambiaban bueyes por bellas esclavas, aptas en el tejido de la lana, entre otras cosas y habilidades. También describe los festines de los valientes soldados que cercaban Troya, en los que siempre estaban presentes los novillos, que aclara que “nunca estuvieron uncidos al yugo”, porque el consumo de los animales de trabajo estaba prohibido, salvo algunas excepciones. Esto determinó que el consumo de carne de vacuno fuese muy escaso en Grecia y la que se comía era de animales de desecho, de escasa calidad gastronómica. El análisis de los recetarios griegos de su época de esplendor denota que las recetas de carne de vacuno son muy escasas; hay más de ovino (casi siempre carneros) y de caprino, y son muy abundantes las de aves y pescado, como puede apreciarse en la obra de Ateneo de Náucratis el *Banquete de los eruditos*, que es el más significado libro dedicado a la gastronomía griega.



Piensos PROVIMI

MADRID. Cerra. [1962]. Papel litografiado. 78,8 x 54,3 cm.

La diferente valoración de la carne de vacuno

Fue bastante más tarde, con el inicio de la decadencia griega, cuando según Diógenes Laercio se alimentaba con carne de vacuno a los atletas. Las opiniones de los nutriólogos y dietistas de la época se dividieron, por lo que se hizo alusión, entre los que eran favorables, al caso de Milón, que recorrió una distancia considerable cargado con un ternero y cuando terminó la prueba se lo comió entero. Hay más casos, como el de Teógenes de Thasos, que tras vencer en una prueba olímpica se comió un buey (se supone que sería pequeño), o el de un atleta, enano pero fortísimo, con un “saque” de tal nivel que después de cada combate se comía veinte libras de buey. Entre los defensores del régimen fundamentalmente cárnico hubo un entrenador, llamado Pitágoras, que a pesar de la coincidencia en el nombre no tenía ningún parentesco con el sabio matemático, que en una ocasión se atrevió a exponer en el ágora la mejora de rendimiento y el estado de nutrición de los atletas carnívoros. El discurso llegó a oídos de Plutarco, que sustentaba la teoría de que los atletas debían abstenerse de comer carne de cualquier especie, y Galeno, que debía ser amigo suyo, le apoyó impetuosamente asegurando que la carne de buey “hace engordar el cuerpo y torna la sangre espesa y viscosa”, y añadía que “bastante suerte tienen los atletas a los que se les revienta una vena y la pérdida de sangre les salva la vida”.

La posesión de ganado vacuno fue un importante parámetro para valorar la riqueza en Roma, tanto que cuando se permitía acuñar moneda a los particulares, alguno de los terratenientes más destacados hizo que en una de las caras figurase la efigie de un buey y, según parece, los poseedores de alguna de estas piezas eran considerados como grandes capitalistas, pero en general la actividad de este ganado era exclusivamente su trabajo en la tierra, cuando eran machos. La leche de las hembras era destinada a la alimentación de sus crías y solo excepcionalmente, según algunos autores, a alimentar a personas enfermas.

Ritos de la carne y la sangre de vacuno

También se practicaban algunas supersticiones, casi siempre clandestinas, como la que relata Plinio, que cuenta que algunas mujeres embarazadas que querían tener un hijo varón comían carne de toro joven. Pausanias cuenta una especie de ordalía practicada para probar la virginidad de las sacerdotisas de algunos templos dedicados al culto que consistía en beber sangre de toro salvaje y cuando alguna se intoxicaba, y moría, se achacaba la causa a la deshonrosa pérdida del virgo en lances venéreos. Otro antiguo rito, en el que se bebía sangre de toro, fue el de los *taurobolios*, mediante los cuales los practicantes expiaban sus pecados pretéritos y quedaban limpios de todo tipo de culpa.



SERVICIO DE SEGUROS DEL CAMPO

MADRID. P. Bartolozzi y Pedro Lozano. [1930]. Papel litografiado. 38,8 x 56 cm.

Salvo casos como los anteriormente relatados, el consumo de carne de vacuno fue muy escaso e incluso llegó a estar penado, y a este respecto, ya en la Roma republicana, se produjo una famosa sentencia del Senado por la que se castigaba severamente a un ciudadano por haber sacrificado un buey de labranza con la intención de guisar su carne. Aunque en la época imperial hubo mayor tolerancia, la costumbre de comer carne fue muy criticada y atribuida, en exclusiva, a algunos bárbaros del norte como los galos que, según relata Posidonio en sus *Historias*, más que comer devoraban grandes trozos de carne, y además practicaban algunas costumbres extrañas, como tirar por su espalda los huesos roídos o pelearse por los mejores trozos para demostrar la supremacía, mientras los bardos amenizaban la velada.

En casi ninguna de las civilizaciones primitivas fue abundante la carne de vacuno, lo que seguramente influyó en que en algunas fuese muy apreciada y reservada para el consumo de las clases sociales más altas, de los soldados o de los atletas, pero poco a poco se fue comprobando que sus efectos nutricionales, cuando se comía con mesura, eran favorables para la salud, lo que se refleja en el relato de Heródoto que nos cuenta que el rey Cambises decidió ampliar los límites de Persia, por lo que dedicó su actividad a la conquista de nuevos territorios. Cuando llegó a lo que actualmente es Etiopía, le preguntó el depuesto rey local cuáles eran los alimentos habituales de los persas y hasta qué edad vivían. Cambises le contestó que comían sobre todo pan y vino, y que algunos llegaban a cumplir ochenta años. Devolvió la pregunta al etíope, que le contestó: “Nosotros comemos carne y bebemos leche y son muchos los etíopes que llegan a cumplir ciento veinte años”. No se sabe muy bien si Heródoto exageró, si el etíope mintió o si, además de la alimentación, había algunos otros factores que fueron

determinantes en su longevidad, pero lo que sí está claro es que los valores positivos de la carne en el organismo fueron valorados, y descritos, hace muchos años.

Centrándonos en Hispania, no hay documentos que hagan referencia al consumo de carne de vacuno, en cambio hay testimonios que aseguran que era frecuente el consumo de carne de cerdo. Algunos autores cuentan que la carne más consumida era de ganado lanar y cabrío, opinión sustentada por Estrabón, que dijo que los habitantes de las montañas del centro de Iberia “comen principalmente carne de cabrón”. Según fue pasando el tiempo, la carne de vacuno mejoró en su apreciación, hasta el punto de que en la España medieval se hizo relativamente frecuente el consumo de carnes de vacuno en celebraciones rituales del tipo del “toro nupcial”, del que existe iconografía desde el siglo XIII, que puede apreciarse por ejemplo en *Las Cantigas de Santa María*, de Alfonso X “el Sabio”, y en algunos otros festejos a los que hacen referencia diversos autores como Ángel Álvarez de Miranda, Julio Caro Baroja o Manuel Delgado Ruiz, que opinan que lo que se buscaba fundamentalmente era la transmisión al receptor de la potencia genésica que se obtenía por la ingestión en crudo y en caliente de las vísceras, sobre todo de los testículos, del animal recién sacrificado. En algunos festejos actuales, como son el denominado toro de San Juan, en Coria, o el toro de Tordesillas, se siguen cortando los testículos del toro inmediatamente después de morir, como trofeo y con objeto de su disfrute gastronómico.

El valor genésico de la carne de toro

A partir del siglo XI se generalizaron los festejos, como el del toro nupcial y algunos otros, que se hacían coincidir con las celebraciones del santo patrón (o patrona) de las localidades más pobladas. En todos los casos los festejos terminaban comiéndose al toro o a los toros que habían sido corridos, porque no se podían desprestigiar unos recursos que no sobraban, en una sociedad que si no estaba hambrienta, por lo menos nunca estaba sobrada de carne, por lo que, como afirma Delgado Ruiz, “la conclusión natural del rito festivo, de la muerte del toro, consiste siempre en su cocción y consumo colectivo”. Los toreros, que por entonces se llamaban “matatoros”, recibían por su labor una oreja del animal, que le entregaba el alguacil municipal, como contrasena de que se le debía entregar al día siguiente, una vez descuartizado y despiezado el toro, una pieza cárnica convenida, para su disfrute o venta.

Por aquella época la carne de vacuno que se consumía en España no era de excelente calidad, más bien era mala y escasa, pero ya estaba considerada como una carne de abastecimiento regular, porque en varios documentos se la clasifica con el distintivo de “abasto”. Por este motivo, las autoridades tomaron medidas para evitar fraudes y como ejemplo transcribimos una parte de una pragmática publicada en el año 1500, en Madrid, que dice así: “*E per quanto a acaecido que los traen a las carnicerías muy flacos e dolientes, de guisa que la gente se quexa diciendo que es dañosa la tal carne para comer, por ende quien así lo quiera vender en carnicería, si geneso (gordo) no estoviese fagalo pensar (cebar) hasta que esté geneso e si geneso estuviere venderlo al precio de la vaca, e si tal no estoviese ponga precio la justicia*”. No era muy higiénica la comercialización de estas carnes, porque hay referencias a que la sangre goteaba de las “tablas” (puestos) en las que se vendía hasta el suelo, en donde se formaban charcos malolientes, a los que acudían las moscas en grandes cantidades, de tal forma que provocaban náuseas en los viandantes.

Cuenta la historia que cuando el rey Fernando II de Aragón, “el Católico”, una vez unificada España y tras la muerte de Isabel, se casó con Germana de Foix (hermosísima señora de la que se enamoró su nieto Carlos) e intentó engendrar un hijo (el malogrado infante Miguelito), se puso a dietas de criadillas de toro bravo, de las que comió tantas que, para algunos autores, fueron causantes de su muerte.

Fomento de la producción de vacuno en España

No era una carne abundante y como la demanda empezaba a aumentar, en parte debido a las costumbres llegadas desde Flandes, en donde formaba parte de la dieta diaria, al menos en las mesas de los poderosos, Carlos I, en otra pragmática, prohibió el sacrificio de las terneras y puso condiciones al de los machos jóvenes, que solo se permitía en determinadas circunstancias. Además introdujo incentivos para aumentar la producción, que solo era abundante en la montaña de la Cornisa Cantábrica y en algunas zonas de los alrededores pirenaicos. La medida tuvo cierto éxito en algunas de las grandes extensiones feudales que todavía permanecían en manos de unos pocos.

Se favoreció la explotación extensiva en los latifundios, que encontraron la posibilidad de dedicar menos recursos a las fincas, que hasta entonces estaban destinadas, sobre todo, a la producción de cereales. Esta circunstancia hizo que nuestras razas autóctonas, que siempre habían tenido como destino fundamental su utilización en la carga y el transporte, y ocasionalmente en algunas agrupaciones, como la gallega, la asturiana o la pirenaica, la producción casi marginal de leche, se fuesen seleccionando, aunque con poca efectividad, para la producción de carne, con lo que se disminuyó el desarrollo del tercio an-

terior, necesariamente potente para la tracción, y se redondearon los tercios posteriores, que son más apropiados para la producción de carne. Hay algunos autores que estiman que esta medida fue el origen del desarrollo de muchas de nuestras razas, como la retinta, la avileña, la berrenda o la morucha, aunque tampoco se hiciera demasiado por los ganaderos para aumentar las producciones individuales porque, al disponer de grandes extensiones de terreno, era más importante que no se presentasen muchas complicaciones en la explotación que incluso el mismo rendimiento.

En Francia, las posibilidades de disponer de carne de vacuno eran mayores, por lo que el consumo era frecuente. Por eso los carniceros, que ejercían su profesión con espíritu gremial, se denominaban *maitres bouchers* y gozaban de grandes privilegios. Mientras en Madrid se celebraba el jueves lardero más bien con escasos recursos, y con consumo fundamental de productos grasos del cerdo, en París se hacía una procesión cívica en la que el protagonista era un buey, adornado con guirnaldas y coronado de flores, sobre el que iba montado un niño, que simbolizaba el amor. Detrás iban los acompañantes tocando música y entonando cánticos. Cuando la comitiva llegaba al Ayuntamiento, los directivos del gremio de carniceros eran recibidos y agasajados por el alcalde, que en el mismo momento era invitado a la fiesta en la que se sacrificaba el buey y se procedía a consumirlo.

El valor nutricional de las carnes en general y del vacuno en particular ha sido bastante discutido. Mientras para unos eran alimentos fríos y húmedos, para otros eran secos y calientes, para algunos creaban humores favorables y otros consideraban que eran flemosos. La mayoría de los autores, sin embargo, ha considerado siempre a la carne como un alimento sano, nutritivo y de mucho provecho, muy útil para tratar determinadas enfermedades y necesario para el crecimiento. A veces, las limitaciones del consumo se hacían porque la carne era considerada como excesivamente provechosa, y por ese motivo san Isidoro dice en *De ecclesiasticis officiis*: “No se prohíben las carnes porque sean malas para los monjes, sino porque engendran la lujuria y despiertan los vicios en el hombre”.

Siempre se controló la edad de sacrificio de los terneros, porque se consideró que la carne muy joven no era apta para el consumo. Por eso hay referencias en la legislación española al hecho de que para poder sacrificar a los terneros era necesario que hubiesen cumplido treinta días, esperar a que se les hubiese desprendido el ombligo, exigir que la cola hubiese crecido bastante para llegar a los corvejones, al número de dientes de leche que debían tener o a la presencia de algún diente permanente. Todo hace pensar, sin embargo, que el consumo de carne joven de vacuno, la conocida como de ternera o terneros asaderos, casi siempre sacrificados en la propia explotación, estaba reservada a unos pocos, que la distribuían en un círculo muy allegado de personas.

Tampoco el vacuno mayor era de consumo frecuente y mucho menos por todas las clases sociales. Hay una ordenanza de Pedro II que determina que el cuello de las vacas fuese para el cocinero mayor, los corazones para el copero (sumiller) y la cabeza para el cebadero y el cetrero, que eran los encargados de cebar al ganado y adiestrar a las aves de cetrería. Del resto de la canal no se dice nada, pero se supone que los destinatarios de su consumo estaban perfectamente previstos. Era también frecuente que una parte considerable de la canal, y especialmente determinadas y selectas piezas, se conservase, sobre todo por proceso de acecinado. Solo en circunstancias muy especiales llegaba a la carnicería, de forma prevista (fiestas populares, celebraciones) u ocasional (fractura de algún miembro o cualquier otro accidente).

Es curioso que en la riqueza del idioma castellano no haya apenas palabras para designar a los animales vacunos jóvenes con destino a carnización. Ternero es prácticamente la única palabra que existe para designarlos desde el nacimiento hasta que alcanzan la edad adulta. Algunos términos como añojo, eral, utrero o novillo son utilizados para designar a animales vivos y especialmente destinados a la lidia, pero solo muy tardíamente estas palabras han sido incorporadas al léxico carnicero, y en concreto añojo no aparece hasta que en los años setenta del pasado siglo se establece por el Ministerio de Agricultura una prima para el cebo de animales de menos de un año y medio, al que se le define como tipo carnicero.

El vacuno mayor, al que Sanz Egaña denomina con los términos de “buey y vacas cutrales”, era casi siempre procedente del desvieje y por eso era frecuente que proporcionase una carne oscura, firme, correosa, dura y de sabor no siempre agradable. Siempre tuvo mala prensa, tanto que Lope de Vega, en una de sus comedias, pone en boca de alguno de sus personajes una calificación despectiva para ella:

*Flaca sois carne a fe mía;
no sois comprada en el rastro
sí no en la carnicería.*

Pero esta valoración continuó vigente hasta bastante después de terminada la Guerra Civil, porque salvo excepciones en España solo disponíamos de carne de animales de desvieje, o de “terneras blancas”, que eran con frecuencia las procedentes del sacrificio clandestino, o de animales que al no poderse cebar por falta de recursos se llevaban “accidentados” al matadero para poder ser comercializados. Eran carnes blancas, muy tiernas, poco hechas e insípidas, pero realmente tenían la consideración de un plato distinguido, con destino preferente a enfermos o a personas de muy alto poder adquisitivo.

Las vísceras, en cambio, iban destinadas generalmente a la alimentación de los menos pudientes. Es curioso que sea en

este apartado en donde la carne de vacuno ha obtenido los mayores éxitos gastronómicos, a partir de piezas tan modestas como los callos, las mollejas, los riñones, las carrilleras o el rabo de toro.

En el mundo anglosajón, el comercio de la carne fue bastante amplio, porque tanto la producción como el consumo estaban generalizados. Un símbolo de esta situación es que mientras los reyes del Mediterráneo (españoles, italianos, griegos) tenían a su servicio a los “catavenenos”, que tenían como obligación especial velar por que en la mesa no se introdujera ningún alimento que pudiese ser perjudicial para la salud, los reyes ingleses tenían a su servicio a los *beefeaters* (literalmente comedores de buey), que tenían la obligación de catar las carnes que iba a ingerir el soberano para, en principio, evitar envenenamientos, pero también para aprobar que la pieza tenía la calidad organoléptica necesaria para poder ser ingerida por tan alto dignatario.

La profesión de carnicero se creó mucho antes en las ciudades centroeuropeas que en España, como lo demuestra un documento francés de 1399 en el que se regula el comercio de carne de vacuno entre las diferentes ciudades, se dan normas precisas para vigilar la calidad y se hace una división inicial de los diferentes cortes y piezas de carne, estableciéndose las sanciones pecuniarias y los castigos personales con que se castigaba a los infractores.

Las razas de aptitud cárnica

Un factor indicativo de la valoración histórica de las carnes de vacuno en los diferentes países es el momento y el interés con que se ha abordado la selección de las razas autóctonas, que en principio, en general, no eran morfológicamente idóneas para la producción de carne. Los pioneros fueron los ingleses con la selección y difusión, tanto en Estados Unidos como en Sudamérica, de sus diferentes razas (hereford, aberdeen angus, durham, shorthorn y algunas otras) que en principio y tradicionalmente fueron de aptitud mixta, en muchos casos con mayor especialización en la labor de tracción, tanto en las faenas agrícolas como en el transporte, y poco a poco se fueron seleccionando en sus formas y en su comportamiento para hacer posible su cría en diferentes niveles de intensidad de las explotaciones, con preferencia de las extensivas y con manejo apropiado al consumo de los pastos espontáneos, más o menos cultivados y mejor o peor aprovechados, más bien peor porque la henufación, a pesar de ser una técnica muy sencilla, apenas se necesitaba al disponerse de grandes extensiones.

En Francia, aunque con posterioridad al Reino Unido, seleccionaron dos razas que fueron la charolesa y la limusina, y en menor proporción, pero con buenas perspectivas, la rubia de Aquitania. Partieron con ventaja porque las dos, incluso antes de tecnificar la selección, tienden a ser hipermétricas, con buen esqueleto y buenas masas musculares. Lo hicieron muy bien, tanto que hoy son las dos principales opciones que se utilizan en los cruces con casi todas las razas autóctonas, y por supuesto en las españolas, para aumentar las producciones, generalmente en cruce industrial, pero en algunas ocasiones incluso absorbiéndolas.

En Alemania seleccionaron la raza simmental o fleckvieh, que también se extendía originariamente por Austria y otros territorios limítrofes, pero intentaron hacer una raza de aptitud doble, de carne y de leche, y los resultados no fueron tan definitivos como los que obtuvieron franceses e ingleses. Algo similar sucedió en Italia con sus razas, con especial configuración para la producción de carne. Tuvieron especial cuidado con la selección de las llamadas “5 razas blancas”, pero los resultados fueron diferentes, porque la respuesta a la selección también lo fue, por la diferente conformación e importantes diferencias productivas, entre la piamontesa, modenese, romañola, marchigiana y chianina, con gran ventaja para esta última, que se emplea en cruces en algunos países americanos.

En España, nuestras razas autóctonas eran de doble aptitud carne-leche, a lo que casi siempre había que añadir que además se empleaban tanto en el trabajo agrario como en el transporte. La selección se empezó a hacer muy tarde y sus principios



CONCURSO AGRO-PECUARIO Y FERIA DE GANADO

Puebla de Vallbona. VALENCIA. Calandín. [1944]. Papel litografiado.
100 x 69,6 cm.



CARNICERÍA VIRGEN

[1920]. Papel litografiado. 24,2 x 18,2 cm.

y en algunas zonas permanentes, lo que no sucedía en Europa porque unas veces por exceso de calor y falta de agua los pastos desaparecen en una parte del año, en tanto que en otras ocasiones las excesivamente bajas temperaturas del invierno no permiten el aprovechamiento directo de los pastos. Parece que los primeros animales de la especie bovina (siete vacas y un toro) que llegaron a Argentina, fueron llevados por Juan de Salazar de Espinosa, a mediados del siglo XVI, y un poco después Juan de Garay, que fundó Buenos Aires, llevó desde Paraguay otras 500 cabezas de ganado, que soltó en la Pampa. Encontraron un hábitat excelente, se asilvestraron en las grandes extensiones disponibles y se multiplicaron, de tal forma que según relato del jesuita Cayetano Cataneo, comentando la forma de comer la carne de vacuno en Argentina a principios del siglo XVIII, dice textualmente: "Matan una vaca o un toro, y mientras unos lo degüellan, otros lo desuellan y otros lo descuartizan (...). Enseguida encienden una fogata y con palos se hace cada uno un asador, en el que ensartan tres o cuatro pedazos de carne que, aunque está humeando todavía, para ellos está bastante tierna. Enseguida clavan los asadores en la tierra alrededor del fuego, inclinados hacia la llama y ellos se sientan en rueda sobre el suelo. En menos de un cuarto de hora, cuando la carne apenas está tostada, se la devoran por dura que esté y por más que eche sangre por todas partes. No pasa una o dos horas sin que la hayan digerido y estén tan hambrientos como antes, y si no están impedidos por tener que caminar o cualquier otra ocupación, vuelven, como si estuvieran en ayunas, a la misma función".

Continúa el jesuita el relato con las siguientes palabras: "Para enviar cincuenta mil pieles a Europa matan ochenta mil toros, porque no todas las pieles son de medida. Y una vez que los mataron, fuera del cuero y a lo sumo de la lengua, que utilizan, dejan todo lo demás. Otros por puro placer y sin necesidad van y matan millares de toros, vacas, terneros y sacando solo la lengua, abandonan todo el resto en el campo. Mayor estrago hacen los que van a buscar grasa (...). Estos, hecha una copiosa mortandad de aquellos animales, sacan de aquí y allí un poco de gordura, y cuando han cargado bien sus carros, se vuelven sin cuidarse de lo demás".

Corroboraba lo anterior otro eclesiástico, fray Pedro José de las Parras, que sorprendido por la gran disponibilidad de carne escribió a mediados del siglo XVIII: "Vi también en diversos días matar dos mil toros y novillos, para quitarles sebo y grasa, quedando la carne por los campos (...), de modo que yo he visto matar un solo hombre ciento veintisiete toros. (...) Aprovechan, como se ha dicho, el sebo, la grasa y las lenguas y queda lo demás por la campaña...".

estuvieron marcados porque ya no se empleaban en el trabajo y porque la producción de leche se centraba en dos razas que eran la frisona, u holandesa, y la parda alpina o suiza, aunque en estos momentos la producción de leche es exclusiva de las vacas frisonas. En esas circunstancias no había otra solución que dedicar el ganado a la producción de carne, obteniéndose buenos resultados, aunque siempre por cruce con otras razas, sobre todo con charolesa o limusina. Las producciones cárnicas de la raza gallega, asturiana, pirenaica, morucha, avileña, retinta, etc., son mucho mejores que lo eran hace unos pocos años, pero la realidad es que prácticamente toda la producción reside en los cruces industriales.

La transformación de la producción de carne

Las producciones europeas son fundamentalmente intensivas, las de Sudamérica extensivas y en América del Norte se dan los dos sistemas de explotación, y de estas posibilidades ha surgido un mercado mundial muy diferente. En el continente americano no había ganado vacuno. Todo el censo actual, que es muy numeroso, se forma sobre la base del ganado que llevamos los europeos. Como los españoles fuimos los primeros que llegamos y los primeros que desembarcamos ganado, tuvimos unas oportunidades que no supimos aprovechar, a pesar de que según parece el primer ganadero de vacuno que hubo en América fue Hernán Cortés.

En el nuevo continente había pastos muy abundantes

En aquellos momentos todos, o casi todos, los animales eran de origen ibérico y el censo no se limitaba a la actual Argentina, porque en menor proporción hay testimonios similares en otros muchos lugares del continente. La raza predominante era la criolla, que se había hecho partiendo de sangre de animales fundamentalmente retintos, pero unos años más tarde, no muchos, el panorama cambió radicalmente. A América del Sur llegaron efectivos principalmente de hereford, angus y shorthorn, y en América del Norte, además de estas mismas razas, se expandió el cebú, que luego también se implantó sobre todo en regiones en las que hay humedales, desde América Central hasta Argentina.

La riqueza ganadera fue inmensa, hasta el punto de que se calcula que en Argentina había a principios del siglo XX unos 40 millones de cabezas, pero su utilización era muy limitada, apenas los cueros, las lenguas en ocasiones y las mollejas casi siempre, pero el valor comercial de la carne era casi nulo, porque no había nadie que lo comprase, hasta que no fue posible disponer del transporte frigorífico, que permitió la exportación, primero a Inglaterra y luego al resto de Europa.

América, del norte y del sur, dominó el comercio de la carne, que empezó a poderse exportar cuando se dominó la técnica del frío. Se crearon mataderos (frigoríficos, en "argentino") y barcos perfectamente dotados para enviar las carnes a Europa y lo mismo sucedió en el entorno de Chicago, en donde los mataderos fueron una auténtica revolución en las producciones ganaderas e industriales, que extendieron su actividad sobre todo por el *Corn Belt*. Avanzó la tecnología, cambiaron las viejas instalaciones europeas basadas sobre todo en la inspección de las carnes, pero de espaldas a la productividad, y el consumo de carne de vacuno evolucionó de forma importante, con la exportación de latas de carne en conserva y más tarde con las carnes refrigeradas o congeladas. La carne fue fuente fundamental de ingresos para algunos países del sur y motivo de organización productiva de una parte importante del centro de Estados Unidos, que planificó sus producciones de maíz y de soja con destino al cebo de terneros, aunque finalmente las principales especies consumidoras hayan sido el porcino y las aves.

El consumo de carne de vacuno

En la actualidad, la carne en general, y la de vacuno en particular, es un alimento muy valorado por sus propiedades nutricionales, dietéticas y gastronómicas. Aunque todos estos factores, positivos, no obstan para que sea uno de los alimentos más polémicos por su contenido en grasas, que en su mayor parte son saturadas, y por su contenido en colesterol, a lo que habría que añadir que en determinados momentos se ha hecho un uso indebido de beta agonistas, como el clenbuterol, promotores del crecimiento, fármacos variados y de hormonales. Además se han difundido variados y exagerados mitos que aluden a la composición de los embutidos o de las hamburguesas, lo que junto con algunas modernas ideas de tendencia vegetariana hacen que el consumo de carne de vacuno esté estacionado, o con crecimientos muy limitados a nivel mundial, porque junto con algunos descensos en los países más consumidores hay un ligero incremento por la mayor demanda, que se produce por el incipiente consumo en países de economía emergente y por el aumento de la población mundial.

Especial consideración merece la incidencia que a finales del siglo pasado, y muy a principios de este, tuvo la encefalopatía espongiiforme bovina, conocida vulgarmente como la enfermedad de las "vacas locas". Comenzó en Inglaterra, pero la alarma se extendió enseguida por todo el continente europeo porque, aunque las previsiones fallaron, casi todos los científicos pronosticaron unas consecuencias terribles para los consumidores, por su alta incidencia y por el curso muy complicado de la enfermedad, debido sobre todo a que tarda mucho tiempo en manifestarse y porque el desarrollo y el desenlace son muy penosos.

El valor nutricional de la carne de vacuno

La carne no es imprescindible en la dieta y menos todavía la de una especie determinada, como es en este caso la del vacuno. Todos los componentes nutricionales que están en la carne de vacuno pueden obtenerse de otras fuentes alimenticias, aunque en algunos casos la carne sea al alimento más recomendable para cubrir nuestras exigencias dietéticas, como sucede en el caso de la cianocobalamina (vitamina B12), que también se encuentra en otros alimentos de origen animal. Sin embargo, la contribución de la carne al suministro de energía y de nutrientes en los países de nuestro entorno es muy elevada. En un estudio que se hizo en Inglaterra, y que comentó Grande Covián en una conferencia pronunciada en el Ministerio de Sanidad, la carne cubre el 16% de las necesidades de energía total, el 31% de las de proteínas y el 26% de las grasas, a lo que habría que añadir un 22% de hierro, el 30% de la niacina, el 15% de la riboflavina y el 14% de la tiamina. Aunque en el estudio referido no se hace mención de otras vitaminas del grupo B, el aporte es considerable, con excepción del ácido fólico, y además están presentes en cantidades importantes todas las vitaminas liposolubles.

Las proteínas de la carne de vacuno son de muy buena calidad, solo ligeramente inferior a las del huevo o de la leche, aunque aventaja a estos productos en contenido en lisina, que con frecuencia es el aminoácido limitante en una dieta correcta.

Su valor biológico es elevado, porque están presentes todos los aminoácidos esenciales y la digestibilidad es alta en las carnes jóvenes y poco grasas, en tanto que se dificulta el vaciamiento gástrico cuando el porcentaje de grasa es considerable. Sin embargo, este parámetro es muy variable, dependiendo de la edad del animal y del estado de la carne, lo que es necesario tener en cuenta y buscar carnes magras (terneras jóvenes y piezas poco grasas, como solomillo) cuando los niveles de colesterol o de triglicéridos del consumidor son elevados. El problema se soluciona, en parte, si se consumen productos cárnicos dietéticos, transformados en el proceso de elaboración, en los que el contenido en grasa es bajo o si se ha sustituido la grasa original por otras grasas, que pueden ser incluso de origen vegetal.

Hemos dejado para el final los minerales, aunque no vamos a hacer una descripción de todos ellos, y de la importancia de su aporte por la carne de vacuno, sí vamos a prestar especial atención al hierro, que además de encontrarse en alta proporción, aunque dependiendo de la edad del animal, ya que es mayor en las carnes hechas de animales adultos, las llamadas “carnes rojas”, y en algunas piezas como el hígado, el bazo y la médula ósea, hay otra circunstancia importante y es que su absorción es alta. Se presenta en forma hemínica combinado con una proteína específica, la ferritina, y su absorción es directa, en mucho mayor proporción que cuando el hierro se presenta en forma iónica, procedente de los alimentos de origen vegetal. Es un componente estructural de la hemoglobina, que desempeña un papel fundamental en el transporte de oxígeno en el organismo.

La carne de vacuno es rica en zinc, mineral al que cada vez se le da más importancia, porque se está descubriendo que juega un importante papel en la fisiología del organismo. Su deficiencia ocasiona un cuadro caracterizado por retraso en el crecimiento, hipogonadismo, dificultad de cicatrización de las heridas y una pérdida importante del sentido del gusto. Cuando se produce una situación metabólica en la que la absorción del zinc está dificultada, aparece una acrodermatitis enteropática, que puede ser mortal, y que solo se trata eficazmente con la administración de sales de zinc y con una ingesta elevada de carne y sobre todo de sangre, preferentemente de cerdo (en forma de morcillas) o de vacuno.

La carne de vacuno en la gastronomía

La carne de vacuno ha tenido una alta consideración gastronómica desde hace mucho tiempo y curiosamente esta circunstancia se ha dado en todas las piezas cárnicas y en todas las vísceras. Es cierto que la valoración no ha sido siempre igual, ni tampoco lo ha sido en todos los países. Además, también ha habido una cierta evolución, porque piezas que se consideraron de muy alto valor como la lengua, el hígado, los riñones y algunas otras han cedido en su cotización, en tanto que ha habido otras que la cocina de vanguardia ha revalorizado, como por ejemplo las carrilleras, el jarrete, especialmente en la cocina italiana porque es la pieza con la que se hace el osobuco, el rabo por su gelatinosidad y el lomo alto. Se han mantenido las piezas fileteables como el solomillo, el lomo, la tapa, la babilla, la contra, etc. La realidad es que una parte importante de la canal se destina a ser picada y mezclada con grasa para dar lugar a las salchichas en la cocina centroeuropea y a las hamburguesas en la gastronomía americana, aunque estas preparaciones se están imponiendo en todo el mundo.

Históricamente, los más grandes platos de la cocina europea, como el *chateaubriand*, el *roastbeef*, los *turnedós*, el *filet mignon*, el solomillo Wellington, el *carpaccio* o el Villagodio, todos ellos protagonistas de menús celebres, se han elegido siempre por ser carnes muy magras, exentas de tejidos conjuntivos y fácilmente manejables para obtener porciones homogéneas, pero también han tenido una buena apreciación los platos elaborados con carnes más grasas, más sabrosas, como por ejemplo el *boeuf bourguignon*, la blanquette o el ragú. Hace unos años, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación hizo una campaña, bajo el lema “Todas las carnes de vacuno son de primera”, con objeto de revalorizar las piezas que son especialmente aprovechables en guisos, y aunque los resultados fueron prometedores, la necesidad de emplear más tiempo en su preparación hace que la demanda sea limitada, aunque en la actualidad se corrige parcialmente el problema con la elaboración de piezas picadas, especialmente hamburguesas.

Es curioso que mientras que la carne más cotizada en el mundo, la de Kobe, y sus imitaciones, como las que se comercializan como de wagiu, que se asemejan por su infiltración grasa a las carnes de cerdo ibérico, son más apreciadas cuanto mayor es el contenido en grasa o marmorización, la tendencia en la producción actual de la inmensa mayoría de la carne de vacuno es a rebajar su contenido en grasa, lo que tiene un efecto directo sobre el sabor y la jugosidad, que naturalmente son más limitados, lo que debe tenerse muy en cuenta a la hora de cocinarlas, porque si los tiempos son prolongados y las temperaturas altas, se resecan fácilmente al faltarles la grasa y pierden jugosidad y sabor, que como es sabido residen sobre todo en la grasa que impregna el tejido muscular y permite conservar los sabores, pero durante el calentamiento se desprende una parte considerable.

Otro aspecto importante es la maduración de la carne, mediante la que se producen unos procesos bioquímicos que mejoran notablemente la textura, haciéndola más blanda, favoreciendo, además de forma significativa, el desarrollo del aroma y del sabor. Todas las carnes de vacuno deben madurar suficientemente, pero sobre todo las de vacuno mayor, las de vaca o

de buey, que ha vuelto a producirse después de que durante unos años desapareciese del mercado. Algunos restaurantes especializados sirven estas carnes tras una maduración que llega a durar seis meses y cuando esto sucede, las opiniones son muy diversas, aunque con tendencia a dominar la de los partidarios de las maduraciones prolongadas.

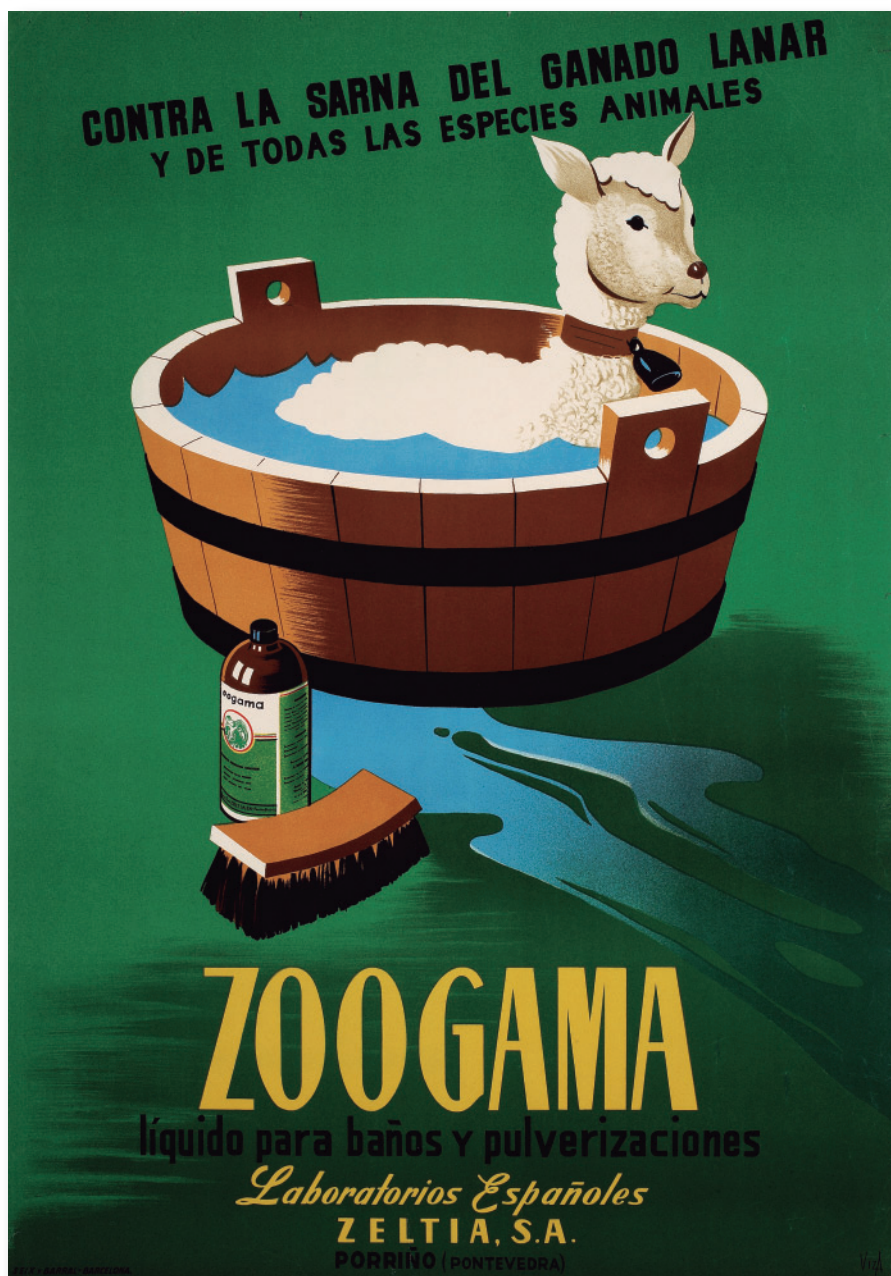
Desgraciadamente, el carnicero, que asesora sobre la pieza ideal para cada destino, la forma de elaboración y que además da consejos muy prácticos, está perdiendo importancia. Aunque es insustituible su función, es conveniente que, cuando adquiramos carne envasada, exijamos que se nos proporcione toda la información posible para poder aprovechar y disfrutar de un producto que se ha ganado, y con todo el mérito, la consideración mundial de alimento de alta gastronomía.

Las carnes españolas de calidad diferenciada

La especialización por selección de nuestras razas, y los cruzamientos industriales con razas muy productivas, ha hecho que la oferta española haya mejorado de forma sustancial. Las indicaciones geográficas protegidas que se extienden por las diferentes comunidades autónomas garantizan sus productos con la realización de cuidadosos controles, que afectan a todos los factores que condicionan la calidad de la canal y por ende de la carne. Cruce, edad, alimentación, manejo, carnización, envasado y comercialización son objeto de seguimientos cuidadosos, en base a las técnicas de trazabilidad que permiten garantizar al consumidor la calidad y la seguridad de una carne que puede competir perfectamente con las mejores producidas en cualquier país del mundo.

Ternera Gallega, Ternera Asturiana, Carne de Vacuno de Cantabria, Carne de Vacuno del País Vasco, Ternera de Navarra, Vedella dels Pirineus Catalans, Carne de Morucha de Salamanca, Ternera de Extremadura, Carne de la Sierra de Guadarrama son garantía de productos de calidad, a los que se pueden añadir algunas otras importantes realizaciones que están desarrollándose y que afectan a producciones concretas, como la Carne de Buey Berrendo, Carne de Vacuno de Lidia, Carne de Retinto de Cádiz, Carne de Buey del Esla, etc. En resumen: disponemos de excelentes carnes que además se adaptan muy bien a nuestros gustos y a nuestras necesidades nutricionales.

Carne de ovino y caprino



Desinfectantes ZOOGAMA

Porriño. PONTEVEDRA. Viza. [1950]. Papel litografiado. 67,5 x 47,5 cm.

Según parece y aunque los conocimientos evolucionan, porque están sometidos a nuevos descubrimientos que ponen en duda los principios tradicionales de la ciencia, el *Homo sapiens* es oriundo de las altiplanicies de Asia Central y desde allí se difundió a otros continentes, y entre ellos al europeo, aunque hay quien piensa que a Europa llegó desde África y sus razonamientos son dignos de tenerse en cuenta. Fue en el periodo Cuaternario, y dentro de este, en el Neolítico o de la piedra pulimentada, cuando comenzó a domesticar animales, seguramente antes de proceder a los primeros cultivos agrícolas.

La difusión de la especie humana y la conquista de nuevos territorios fueron paralelos a la domesticación de las diferentes especies animales, por lo que diferentes autores se han fijado en las migraciones para buscar los troncos primitivos de las especies animales domesticadas. Las circunstancias climáticas y geológicas desempeñan un papel importante en la dinámica de la distribución humana, que explican la aparición de especies similares en zonas hoy separadas, o la adaptación de las especies a los cambios climáticos que se han producido a través de la historia, con especial importancia del periodo glacial.

Tras las glaciaciones se produjeron importantes cambios en el mundo y especialmente en Europa, porque el aumento de las temperaturas modificó los ecosistemas, disminuyó la extensión de los bosques y se desarrollaron praderas de gramíneas, lo que favoreció la expansión de los artiodáctilos (animales con número par de dedos) y en concreto del suborden *Ruminantia*, al que pertenecen los vacunos, ovinos y caprinos, en los que se produjeron modificaciones en su sistema digestivo, desarrollando una particular relación simbiótica con microorganismos que ayudan a degradar y digerir alimentos fibrosos, de escasa riqueza nutricional.

Ovinos y caprinos

En concreto, el género *Ovis* se divide en tres formas ovinas salvajes, que son el *Ovis musimon* o muflón, del sur de Europa y Asia Menor, el *Ovis vignei* o urial, del Sudeste Asiático, y el *Ovis ammon* o argali, de Asia Central, considerados por Hilendleder los enlaces entre las actuales ovejas domésticas y sus más remotos antepasados. De este género proceden todas las ovejas que actualmente existen en los diferentes lugares del mundo, entre las que destacan las ovejas europeas y sus formas derivadas de otros continentes, representadas sobre todo por la oveja merina, las ovejas africanas de pelo y las ovejas asiáticas de cola grasa, de las que las más importantes descendientes son la karakul, la awassi y la assaf.

En lo que respecta a las cabras, aunque hay tres géneros que son *Capra*, *Hemitragus* y *Pseudois*, todas las razas actuales descienden de la primera, con la particularidad de que todas son fértiles entre sí, en tanto que son infecundos los cruces entre las dos últimas, que solo están representadas por algunas cabras salvajes.

Hay fundadas razones para creer que la oveja fue el primer animal domesticado, porque en él se dan dos factores fundamentales. El primero es su utilidad por la diversidad de producciones (carne, leche, lana y pieles) y además su carácter pacífico facilita el manejo. La forma de vida más extendida era el nomadismo y otra cualidad adicional de este animal es el gregarismo, lo que facilitaba grandemente su explotación y además el seguimiento de caravanas.

Con la domesticación todos los animales, y entre ellos los ovinos, sufren profundas modificaciones en su carácter, tamaño, conformación, color de la capa y en general en todos los factores exteriores, pero al mismo tiempo en las funciones fisiológicas, lo que lleva aparejado las especializaciones en las diferentes producciones. Esto hace que se diversifiquen los tipos y que aparezcan distintas razas, pero con la particularidad de que si por cualquier circunstancia se alejan del control humano, vuelven a aparecer características ancestrales, lo que explica que en algunos casos se tengan como animales salvajes a los procedentes de explotaciones domésticas que se han asilvestrado o, mejor dicho, que han vuelto a recuperar algunas características propias que el hombre había modificado en el largo proceso de domesticación.

El ganado caprino ha constituido históricamente explotaciones extensivas, a las que se les ofrecía pastos marginales, que no podían ser aprovechados por el ganado vacuno o el ovino. Pero también se compartieron, y se comparten, terrenos de pastos, porque es frecuente la presencia de algunos ejemplares de cabras en los rebaños de ovejas, debido a que "hacen andar". Además, el concepto de los ecologistas ha variado, porque lo que se consideró el principal enemigo forestal se ha convertido en un eficaz aliado, que bien utilizado es excelente arma para la limpieza de montes. En cualquier caso, las explotaciones intensivas no se generalizaron hasta después de la Segunda Guerra Mundial y solo en una parte geográfica relativamente pequeña. Paralelamente se produce una importante selección, fijándose nuevas razas que en general se han especializado en la producción de leche, por la revalorización de los quesos, aunque la valoración de las carnes de los animales jóvenes, mientras son lechales, es cada vez más apreciada por los gastrónomos más exigentes.

No es lo mismo un cordero que un cabrito, pero óvidos y cápridos son dos subfamilias de la familia *Bovidae*, con la que están muy entroncadas, hasta el punto de que existen ciertas formas que han sido tomadas como intermedias entre el vacuno y el ovino, como es el caso del denominado toro almizclero o toro de Bisam, en el que se dan ejemplares con solo dos cuarterones en las mamas, y otras que presentan características comunes al caprino y al ovino, como son las ovejas de pelo, y

entre ellas están la actualmente explotada en Canarias, la black belly de Barbados, las pelibueys de Cuba y algunas ovejas de pelo de Colombia y Venezuela.

La frecuencia de hallazgos arqueológicos con restos de estas especies en diferentes excavaciones de la península ibérica demuestra que la adaptación de distintas poblaciones a diferentes suelos y altitudes fue amplia y que la importancia que tuvo en las más antiguas sociedades, distribuidas por muy diferentes regiones, fue grande.

El ovino en la cultura y la religión

El cordero tiene una historia común en las tres religiones monoteístas, porque en las tres, judía, cristiana y musulmana, hay repetidas referencias al Cordero de Dios, al cordero pascual, a las puertas pintadas con sangre de cordero para salvar a los primogénitos de la ira del ángel exterminador y algunas otras con significados muy similares en los tres casos, aunque con pequeñas diferencias porque según los musulmanes Ibrahim (Abraham) en vez de ofrecer a Alá a su hijo Isaac (hijo de Sara) ofrece a Ismael (hijo de la esclava Agar) y en los dos casos el Ser Supremo perdona la vida de los hijos a cambio de un cordero. Este hecho es el motivo de la celebración musulmana de la Fiesta del Cordero, que es muy similar a la celebración de la Pascua católica. El cordero es mucho más que un símbolo y por eso está presente en celebraciones importantes, como la comida de Pascua, la Fiesta del Cordero o Fiesta del Sacrificio (*Eid al-Ahda*) para los musulmanes, y la cena de Pascua (*Pésaj*) para los judíos.

El cordero no es el único alimento común de la alimentación mediterránea, típica de los países de origen de las tres religiones, porque si se analizan a fondo, en las tres culturas que condicionan las tres religiones se encuentran muchos motivos para sentirnos muy próximos y hacer difícilmente comprensibles racismos, xenofobias y terrorismo.

Sin embargo hay una diferencia importante en la alimentación, porque mientras Moisés y Mahoma vetaron a sus fieles el consumo de carne de cerdo, la religión cristiana compaginó su consumo con el de carne de cordero y esto es el motivo por el que, a pesar de disponer de excelentes razas ovinas en Europa y en su zona de influencia cultural, es decir toda América, Australia y Nueva Zelanda, la carne predominante en la alimentación occidental no sea la de ovino sino la de cerdo, lo que llevó en ocasiones, y en concreto en la España de los Austrias, a demostrar que si se comía cerdo o sus productos, se era cristiano viejo, lo que equivalía a diferenciarse de árabes y judíos, para poder proclamar que se tenía "limpieza de sangre".

Inspección de las carnes en mataderos y carnicerías

En el antiguo imperio egipcio ya se producía, antes de proceder a su consumo, un reconocimiento de la idoneidad de la carne, como lo demuestra el hecho de que en las paredes de un templo de Tebas se ven pinturas que reproducen escenas de la vida religiosa. Entre ellas hay una que representa a unos sacerdotes que examinan las reses sacrificadas, que pueden tener su fin como ofrenda a alguna deidad o ser libradas para el consumo de la población.

Fueron los griegos los primeros que clasificaron las carnes de ovino en función de la edad y de la procedencia. Como consecuencia de ello diferenciaron las carnes tiernas, blancas y jugosas de los corderos, ovejas y carneros explotados en cautividad de las duras, oscuras y secas que proporcionaban los animales salvajes, que todavía eran una importante fuente de suministro.

Los romanos regularon aspectos relativos a la cría, alimentación y sacrificio y las condiciones que debían cumplir los mataderos para ser aprobados y autorizados. Hicieron además una importante diferenciación entre los animales sacrificados en el templo y los que se llevaban al matadero para abastecimiento, de tal forma que los consumidores conociesen la procedencia, lo que era relativamente fácil, porque incluso se llegaron a separar las carnicerías en función de que vendieran carne de una u otra procedencia. Las canales se clasificaron también por edad y hay una interesante referencia de Plinio en la que cuenta cómo se puede conocer en función de la dentición y del desarrollo de la cola.

También se legislaron las medidas que debían observar las carnicerías, calificadas como *forum boario* y sujetas a preceptos específicos, como consecuencia de los peligros de transmisión de enfermedades por las carnes, enunciados por Galeno en su libro *De la naturaleza de los alimentos*. Cuando se produjo el enriquecimiento de Roma, se desarrollaron nuevas y sofisticadas prácticas culinarias que están expuestas en los recetarios, entre los que destaca el de Apicio que describe recetas de cordero cocido en leche, cordero asado, con garum, con hierbas aromáticas y con especial atención al cordero al estilo de Tarpeia, que se cocinaba con orégano, ruda, dátiles, vino dulce, una reducción de vino para concentrar sabores y garum. Para la presentación se aderezaba con pimienta y diferentes hierbas aromáticas.

Hay una diferencia importante en la utilización de la carne de ovino entre España y el resto del mundo, porque la utilización de la leche para la elaboración de queso ha hecho que nuestra forma preferida de consumo sea de animales de muy corta edad, es decir cordero lechal, en tanto que los árabes, los judíos, los europeos, los americanos y los australianos, en



Profiláctico VACALBIN

MADRID. [1950]. Cartulina litografiada. 44,5 x 33 cm.

verbios vulgares de nuestra lengua, libro publicado en 1616 donde dice: “La verdad y en razón por la que la carne de carnero sea la mejor para el hombre que la de todos los demás animales, es porque se conoce de su calidad, modo de sustancia y efectos. De su calidad porque el temperamento del carnero es más semejante al del hombre que el de otro alguno; evidentemente se ve en que se convierte con más facilidad en sustancia que la carne de los demás animales y porque sus efectos son más reparadores y placenteros”. La exposición continúa quizás con algunas exageraciones, siempre tendentes a señalar la proximidad entre la especie humana y la ovina.

Hay un factor determinante del desarrollo del ganado lanar en España, que es precisamente la producción a la que se refiere esta denominación de las ovejas. La producción de lana fue la principal causa de su explotación, porque la lana era la fibra textil más importante, valorada y utilizada y la de las razas españolas, especialmente de la merina, es de gran calidad, por lo que fue muy estimada en la fabricación de muy diferentes prendas de vestir y del hogar. Según Estrabón “no hay ninguna que las supere en belleza”, y según Marcial “la lana procedente de las ovejas de la Bética son de color oro”. En aquellos tiempos la tinción no era fácil, por eso el color preferido era el blanco, que era el que mejor aceptaba diferentes tintes, prefiriéndose estas lanas a las calificadas como oscuras y negruzcas, típicas de la península itálica, y a las rojizas, conocidas como eritreas.

La consecuencia es que nuestro ganado era muy apreciado, como lo demuestra el comentario de Estrabón que afirma que “por un carnero reproductor de la Iberia se paga no menos de un talantón”, equivalente a seiscientos escudos, lo que según algunos autores era “precio exorbitante y casi increíble si un testimonio como el de Estrabón y en cosa de ciencia propia no lo asegurase”. Esto significa que el alto valor económico lo alcanzaba porque se apreciaba con rigor la trascendencia de “los animales de simiente”, es decir, utilizados como reproductores y mejorantes de razas autóctonas de muy diferentes lugares de Europa.

La producción de lana tenía como coproducto la carne, que se valoraba conjuntamente. Basado en estos parámetros, y otro adicional que es la producción de leche, Moyano hace una clasificación según la cual las ovejas españolas se dividían en: merina o de lana fina, buena productora de lana pero también de carne y ocasionalmente de leche; rasa o de lana entrefina,

general, prefieren animales más hechos, con los que se elaboran excelentes platos, como los tajines árabes, los carrés de cordero, el cordero a la menta, los *cassuolets*, etc., que se hacen con lo que nosotros denominamos con cierta ignorancia y despectivamente “borregos”, por su sabor a borra, o como decía Julio Camba a “traje inglés”, porque el tejido con los que se hacía conservaba el matiz oloroso de la lanolina.

Pero no siempre fue así. Juvenal y Marcial hacen unas descripciones de la gastronomía de la península ibérica durante la dominación romana (a juicio de Serra Rafols, exageradas) en las que coinciden en afirmar que el consumo de carne de ovino era casi diario. Estrabón, el historiador hispánico de la época, de obligada cita en estos casos, afirma que los españoles de la época comían principalmente carne de cabrón. El censo de ovino en la península ibérica, y las características ideales para su desarrollo, fue reconocido por historiadores y geógrafos que manifestaron admiración por el desarrollo, adaptación y tamaño de los rebaños, perfectamente aclimatados a diferentes regiones y circunstancias geológicas.

La carne preferida era la de los animales adultos y así lo fue hasta hace relativamente poco tiempo, como lo atestigua Cervantes cuando se refiere a la olla del hidalgo Alonso Quijano, para asegurar que no andaba sobrado de recursos, asevera que tenía *más vaca que carnero*. Hay un viejo refrán que en su versión original tiene como enunciado “de la mar el mero y de la tierra el carnero”, y sobre todo el consumo de ovino adulto lo proclama el doctor Juan Sorapán de Rieros en su *Medicina contenida en pro-*

que era buena productora de carne y de leche y en menor proporción de lana, aunque bien valorada, y riberiega o churra, de lana basta, de fibra larga, pero muy apreciada para algunas aplicaciones textiles y buena productora de carne y de leche.

La importancia del ovino y caprino en la alimentación española

Durante el periodo visigodo, el sacrificio de los animales se realizaba en las propias explotaciones, casi siempre por personal dependiente de las mismas, porque aunque empezó relativamente pronto a aparecer una figura, conocida como matarife, que se contrataba para el sacrificio de ganado porcino y a veces de vacuno, nunca o muy excepcionalmente se empleaba para el de ovino o caprino. Casi siempre, en el caso de todas las especies, el consumo era para abastecimiento familiar del propietario del animal o para alguna celebración, y solo en algunas ocasiones se destinaba, como recurso, una parte a la alimentación de los asalariados dependientes del dueño de la ganadería, porque su comercialización era muy escasa y en muchos sitios inexistente.

Las carnicerías se iniciaron y progresaron con la llegada de los árabes, que se organizaron para poder comercializar la carne de reses que compraban previamente y sacrificaban, de acuerdo con su ritual, casi siempre en la propia carnicería. Hay un interesante documento de Iza Jedih que contiene importantes disposiciones sobre el considerado lucrativo arte de la carnicería, por el que mostraron gran interés árabes y judíos que eran principalmente los que desempeñaban esta actividad, que se desarrollaba generalmente en las proximidades, pero siempre fuera, de las puertas de las ciudades. Como la carne era un alimento caro, enseguida se pensó que se podía gravar con tributos, para lo que se crearon inspectores que tenían la doble función de recaudar impuestos y, ya que estaban, velar por la salud y en esa área se desarrollaron una serie de preceptos cuyo incumplimiento era sancionado con penas pecuniarias, que para poder engordarlas se extendieron al control de los precios, que en una disposición del Fuero Viejo de Madrid se fija en “tres dineros para la oveja buena y para la oveja vieja, cabra vieja y ciervo dos dineros y miaja”.

Una denuncia municipal encontrada en Córdoba asegura que algunas veces se “pregonan reses gordas y luego degüellan otra y vende las carnes de las vísceras con las piezas musculares, la magra con la gorda, intestinos y tripa ciega con la carne, la de cabra con la de carnero y carnes mortecinas con la del animal sacrificado sano”. Otras disposiciones de diferentes localidades obligan a lavar diariamente las esteras en las que se coloca la carne, a exponer las balanzas y los pesos delante de las tiendas, “a poner sal en el tajo para que no críe gusanos y a cubrir las carnes sobrantes con una estera de esparto para que no las laman los perros”. Estas disposiciones, y otras muchas, se encuentran razonadas en obras de la época, entre las que destacan la del doctor Núñez de Coria *Avisos de sanidad* y la del licenciado Castillo de Bovadilla titulada *Política para corregidores*. También el Real y Superior Consejo de Castilla dedicó atención a estos asuntos. En líneas generales las ordenanzas, en los aspectos referentes a las carnicerías, procuraban tener abastecidas las ciudades, garantizar medidas higiénicas adecuadas, especialmente en los años de epidemias, y evitar los fraudes.

En el *Libro del buen amor* se hace una detallada mención de los alimentos que se consumían en aquellos tiempos, y en el capítulo dedicado a la “Pelea que tuvo don Carnal con doña Cuaresma” se dice que de “todas las carnes se encontraban abastados”, y entre ellas cita a carneros y cabritos y se echan en falta las carnes de vacuno, porque solo se cita al buey pero como fuente de trabajo y cuero.

El abastecimiento de carne en general y de carnero como especie más consumida fue suficiente en la Edad Media, debido en gran parte a la economía silvopastoril, pero poco a poco la presencia del ovino se fue enrareciendo, hasta casi desaparecer para las clases más bajas del mundo rural y prácticamente desapareciendo para el proletariado urbano que empieza a aparecer en España. En toda Europa, unos años antes, se produjo una situación semejante.

Es curiosa una petición de don Felipe “el Hermoso” a su esposa doña Juana “la Loca” que se produjo para que se terminase el monopolio de la venta por las carnicerías y se autorizase “la venta en el rastro de cabras, cabrones y ovejas para que se abaratasen costos y pudiesen tener acceso las clases sociales más bajas”. Se contestó afirmativamente en una real provisión dada en Salamanca el 3 de abril de 1506, y este hecho favoreció la creación de mataderos, porque al mismo tiempo se prohibió el sacrificio en las carnicerías y domicilios particulares de vacuno, ovino y caprino, con la excepción de la denominada “matanza domiciliaria” autorizada para el porcino, que todavía hoy sigue siendo posible.

Pero la carne se fue convirtiendo poco a poco en bien de primera necesidad, como complementario de las legumbres, cereales, hortalizas y frutas, que constituían la base de la alimentación. Por eso, en la *Nueva recopilación de leyes de 1552* se expresa la obligación de abastecer de carne a la población y no solo de ovino y caprino, por lo que se obliga en las dehesas de labor “la presencia de seis vacas de cría por cada millar de ganado ovejuno”.

En un estudio de la doctora Castro sobre la alimentación de los andaluces entre 1492 y 1568 se analiza la participación de las carnes, aparte de la caza, en la alimentación de los españoles. Eran únicamente tres: cabrito, carnero y gato, y además opina que la carne de cabrito y la de gato es bastante similar y de complicada diferenciación, hasta el punto de que hay de-

nuncias que mencionan que las canales de gato estaban colgadas, para que se oreasen, en las puertas de algunas tabernas, lo que indica que su consumo, aunque prohibido, no era una práctica secreta y además que, si se consumía en las tabernas y mesones, es de suponer que también se hiciese en domicilios.

La oveja merina y el protagonismo de la Mesta

No se conoce bien el origen y, por lo tanto, la evolución de la raza merina. Algunos creen que la trajeron a España los benimerines que, procedentes de Marruecos, se difundieron por el sur de España, por donde se adaptó bien la raza, caracterizada por ser muy rústica y productora de una lana finísima. Bajo su dominio se difundió hasta que los benimerines fueron expulsados por Alfonso XI tras la batalla del Salado. Otras teorías creen que el nombre procede de los merinos, que eran unos cobradores de impuestos adscritos al reino de León, también hay quien opina que esta raza llegó procedente de Cartago y algunos le atribuyen un origen más oriental, pero independientemente de su procedencia la realidad es que sus características se perfilaron en España y aquí fue donde se multiplicó, se seleccionó y se fijó la raza, que fue muy bien acogida por la ya existente Mesta, que postergó a la raza manchega que hasta entonces había sido la dominante.

La Mesta fue una asociación profesional, un gremio de ganaderos que se organizaba mediante la coordinación de asambleas (denominadas mestas), constituido a finales del siglo XII, o quizás a principios del XIII, que poco a poco fue consiguiendo importancia creciente e imposición de sus criterios, que predominaban en el medio rural frente a los intereses de otras profesiones y sobre todo de los de los agricultores. Tal importancia alcanzaron los gremios locales que Alfonso X “el Sabio” procedió a autorizar la creación del Honrado Concejo de la Mesta de Pastores en el año 1273, y como indicador de la importancia que se le dio, el presidente era nombrado automáticamente miembro del Consejo Real.

En aquellos años España estaba escasamente cultivada, lo que favorecía la existencia de grandes superficies de pastos y, por otra parte, la lucha con el islam, con límites imprecisos de los territorios por las frecuentes conquistas y reconquistas, hacía muy difícil el cultivo agrícola, en tanto que las producciones ganaderas se adaptaban mejor a estas circunstancias, que especialmente se aprovechaban cuando las incursiones cristianas dejaban grandes extensiones a disposición de quienes querían, superando las dificultades, colonizar los nuevos territorios.

Aunque existía moneda su utilización era escasa, por lo que el trueque y el pago en especie eran prácticas muy comunes, lo que hizo que las cabezas de ganado, y sobre todo la lana, se convirtiesen en patrones de intercambio, lo que favorecía a los ganaderos de ovino, sobre todo de merino, que así disponían de una importante fuente de “reales de vellón”. Además, en aquellos momentos la lana era cada vez más importante y apreciada, con diferencia de otras fibras textiles, por lo que la demanda hizo que durante mucho tiempo cotizara al alza en los mercados de Medina del Campo y de Burgos, que eran los principales centros de comercialización, para utilización nacional y con destino a la exportación, para la importante industria de paños creada en Flandes.

El poder de la Mesta fue creciendo durante la Edad Media, convirtiéndose en un *lobby* que consiguió diversos privilegios para los ganaderos, como por ejemplo una fiscalización especial y algunas preferencias importantes, sobre todo las de paso por las tierras de otros propietarios y asistencia debida, con objeto de favorecer la trashumancia y facilitar el aprovechamiento de pastos, lo que provocó numerosos pleitos, porque los agricultores con frecuencia denunciaban abusos, que casi siempre se estrellaban ante la parcialidad de los tribunales y de sus decisiones judiciales. Por otra parte, la principal riqueza de Castilla seguía siendo el trigo, al que también había que proteger, y por eso fue necesario promulgar disposiciones que aun favoreciendo la trashumancia (en primavera y verano hacia el norte y en otoño e invierno hacia el sur) protegiesen las cosechas, delimitando las zonas de cultivo de las de pastos, en las que la agricultura era más complicada. Tal importancia llegó a tener la Mesta que le atribuyeron especiales privilegios muy significados de organización, atribuciones y actuaciones.

Se crearon unos itinerarios de diferentes anchuras, desde las “cañadas”, que eran las más amplias, hasta los “cordeles”, que eran caminos de acceso a las redes principales, “ramales” y “cuerdas”, generalmente caminos utilizados para llegar a los pastos de destino, y “descansaderos” ubicados en zonas llanas, con disponibilidad de agua y de pasto en el mismo descansadero o en las proximidades, y en todos estos territorios tenían siempre preferencia los rebaños.

Se acusa a la Mesta, que también tiene sus defensores, de ser la causa principal de la deforestación y en algunos casos de la disminución de la vocación agrícola de algunas regiones, como Extremadura, pero tampoco podemos olvidar que fue la principal razón para consolidar la dehesa, ecosistema único en el mundo y cada vez más valorado por su importancia medioambiental y por posibilitar la subsistencia de razas autóctonas, entre las que es obligado mencionar al cerdo ibérico y al toro de lidia.

Cañada Real de la Plata, Cañada Real Leonesa, con dos ramales, oriental y occidental, Cañada Real Soriana, con otros dos ramales, Cañada Real Segoviana, Cañada Real Manchega, Cañada Real Conquense y Cañada Real de Fuengirola fueron las principales avenidas por las que circulaban las ovejas españolas, que fueron en gran parte origen de nuestras redes de ca-

minos, carreteras, autovías y autopistas, de las que todavía quedan vestigios, a veces excesivamente reivindicados por ciclistas, ecoturistas y ecologistas.

Una serie de circunstancias desfavorables, como la pérdida del monopolio español en la producción de lana merina, la cada vez mayor competencia con otras lanas a veces procedentes de ovejas cruzadas con merino español, la cada vez mayor potencia de la industria transformadora que pretende, y con frecuencia consigue, bajar los precios de la materia prima y la cada vez mayor incidencia de los impuestos, reales o municipales, hace que la Mesta pierda bastantes de los privilegios, sobre todo fiscales, de los que gozó anteriormente y estas circunstancias hicieron que se produjese la decadencia y posterior desaparición, en el año 1836, de esta criticada organización que fue importante en el desarrollo económico del reino de España.



Productos VITULARIAZOL

SALAMANCA. [1951]. Cartulina litografiada. 33,8 x 37 cm.

La difusión por el mundo de la raza merina

Las Cortes de Castilla, en vista de la importancia y deseos de otros países de disponer de ejemplares, dictaron medidas para evitar su difusión, tales como la prohibición de sacar ganado del reino, llevar al matadero a las corderas fuera de ciertos límites y regular la proporción de ejemplares que debían dedicarse a la reproducción. También fue obligado el registro de los rebaños que salían a pastar a reinos vecinos pero, a pesar de todo, la realidad fue que el ganado merino acabó dispersándose por el mundo, y que fueron muchos los países que se aprovecharon de las ventajas de la que fue raza idónea para la producción de lana, de carne y, en consecuencia, para la economía durante varios siglos.

A finales del siglo XV, el Descubrimiento de América cambió los planes, porque en 1494 Colón escribió una carta a los reyes solicitando que facilitasen el envío a los nuevos territorios de ganado de diferentes especies tanto para trabajo como para simiente y en concreto, y en lo que respecta al ovino, "carneros vivos y aun antes corderos y cordericos, más hembras que machos", y la respuesta fue positiva, porque la Corona dio una instrucción por la que ordenaba adoptar medidas para que se asentasen "labranza y crianza en los nuevos territorios".

En 1503, en la nao de Gerónimo Llorente se constata que "los carneros van, loado sea Dios, muy buenos y muy gordos y crean vuestras mercedes que se cuidan como cosa propia", y que en la nave de Blas Colchero "se les ha muerto uno y los otros van buenos". Años más tarde, la reina Juana encarga a los oficiales de la Casa de la Contratación de Indias que "se

compren cien carneros moruecos finos y se envíen al presidente, oidores y oficiales que residen en la ciudad de México de Nueva España”.

La Mesta pasó a Nueva España en el siglo XVI y el ganado merino se distribuyó por todo el continente colonizado por los españoles, que estaban más preocupados por la producción de carne, lo que hizo que las lanas, según el padre Acosta, “se dejaron en un tiempo perder del todo hasta que se pusieron los obrajes en los que se hacen paños y brazadas, que han sido de gran socorro en aquella tierra”. Además del merino se enviaron ejemplares de dos agrupaciones raciales existentes en el archipiélago canario, una de lana basta y otra de pelo, carente de lana, y con descendientes de estas procedencias y de alguna más, y con los cruces entre ellas, aparecieron las razas criollas, hoy consideradas como autóctonas por los diferentes países por los que se difundieron.

**ANTISARNICO PARA PREVENCIÓN Y CURACIÓN
DE SARNA O ROÑA**

| | |
|--|------------|
| Contenido de 1 paquete | 0'75 Kgs. |
| Porcentaje de dilución | 7'5/1000 |
| Volumen de agua por cada paquete | 100 Lts. |
| Reses a bañar en 100 litros | 50 |
| Precio del paquete | 19,— Ptas. |
| Coste por cabeza | 0'38 |

**EL MEJOR PRODUCTO
PARA BAÑAR
LA GANADERIA LANAR
POLVOS VOOL**

PRODUCTO NACIONAL
RESERVA EN SU GANADERIA CON EL FIN
EVITA Y CURA LA ROÑA
MEJORA EL CRECIMIENTO DE LA LANA
ESTÁ A LA CABA GENERAL DE LOS RESES

PRODUCTOS VOOL
PEÑUELAS, 18
M A D R I D

Casa especializada en productos para el ganado lanar.

Polvos VOOL

MADRID. [1930]. Papel cuché litografiado. 16,5 x 23 cm.

Para Europa, la exportación de merino seguía prohibida, pero se realizaron envíos clandestinos para Francia, a los que se unieron animales comprados por los hermanos Gil Hernán, a requerimiento del embajador *monsieur* Vaugouyon, con los que en Rambouillet se formó un rebaño, cuyo lote fundacional estaba compuesto por 318 ovejas, 41 carneros y 7 mansos (castrados), identificado con lo que hoy se conoce como merino precoz. El Tratado de Basilea, que puso fin a la Guerra de Convención, obligó a España a entregar a Francia mil ovejas y cien carneros anuales durante cinco años consecutivos. Alemania solicitó de España ganado merino y Carlos III ordenó que se le enviasen 92 carneros y 128 ovejas de su propia ganadería. Aunque estos dos hechos fueron importantes, hubo muchos más, y unas veces por transacciones comerciales, otras por dotes de casamiento a princesas españolas y otras no se sabe muy bien por qué, la raza merina se distribuyó por todo el mundo.

Merino precoz o rambouillet, merino de Arles y merino del este intervinieron en la formación de las razas berrinchon du cher e ile de France. El ganado que envió Carlos III a Alemania sirvió para crear el rebaño electoral, llamado así porque era propiedad del gran elector de Sajonia y con esta base se creó la raza landschaf, que significa oveja del terreno, y más tarde la fleischshaf, que significa oveja de carne. En Estados Unidos se formó el merino Vermont y el delaine, que fueron la base de la difusión de esta raza en Australia, y con ejemplares procedentes de Australia se crearon en Inglaterra las razas corriedale, targhee y polwarth, dedicadas fundamentalmente a la producción de carne.

Se puede decir que el original merino español es base importantísima de las producciones cárnicas ovinas distribuidas por todo el mundo. Se da la circunstancia de que el merino se sigue utilizando como base de formación de nuevas razas y como ejemplo nos vamos a limitar a la creación de la raza dohne en Sudáfrica (en 1966), desde donde se está difundiendo por otros países, como Australia, Nueva Zelanda, Argentina, Chile y Uruguay, por su gran rusticidad, finura de la lana y producción de carne.

Otras razas ovinas y caprinas españolas

Además de la merina, otros troncos raciales estaban presentes en España y algunos desde tiempos prehistóricos; sin alejarnos demasiado, en una edición del siglo XIV de la *Nova Recopilationis*, a efectos de fijar las tasas, el precio de los carneros se establecía de la siguiente forma: “Carneros de tierra de campos porque son grandes cuatro maravedís cada carnero, en Castilla tres, en las montañas y Galicia dos, porque son más pequeños”. Hay otra clasificación de la época que las encuadra en dos grupos diferentes que son las rebiriegas o estables, entre las que está la raza churra y en general las de lana basta, y las trashumantes, que encuadran a las merinas, manchegas y castellanas.

De estos tipos han surgido las diferentes razas españolas, que Laguna opina que son las siguientes: alcarreña, canaria, castellana, churra, gallega, guirra, lacha, manchega, mallorquina, montesina, ojalada, rasa aragonesa, ripollesa, segureña, talaverana y vasca; es decir, un total de diecisiete pero hay más, que Feagas, la asociación de ganaderos, también contempla y entre ellas están la ansotana, la chamarita, la roya bilbilitana, la rubia del Molar, la montesina, la ojinegra de Teruel, la maellana y algunas otras. En general todas son de triple aptitud, es decir producen carne, leche y lana, aunque esta última producción cada vez se valora menos, debido al envilecimiento del precio, ya que se ha sustituido en gran parte por fibras sintéticas, lo que hace que muchas veces el coste del esquilado, que es necesario para que los animales no tengan excesivo calor en verano y para evitar exceso de suciedad y acumulación de parásitos, es superior al precio percibido por el vellón. Recientemente se ha producido una cierta revalorización de la lana, acorde con la mayor apreciación de las fibras naturales.

La producción de carne y leche, es decir doble aptitud, es generalizada y, aunque hay razas especializadas en uno u otro producto, la realidad es que va a depender de muchos factores la dedicación de la explotación, porque una misma raza puede criarse con finalidades distintas, como por ejemplo la manchega, que en algunas ganaderías se venden los corderos lo antes posible para poder comercializar la leche, pero también se dan casos de explotaciones de esta misma raza que ceban los corderos porque su actividad principal es la producción de carne, y en estos casos prolongan las lactaciones y solo ordeñan excepcionalmente, o incluso algunas prefieren hacer las lactaciones cortas y no ordeñar para provocar el celo y hacer lo más corto posible el tiempo entre parto y parto.

Son veintisiete las razas caprinas que están catalogadas y además la lista es creciente porque, aunque hay algunas que se consideran tradicionales como la murciana, la granadina, la del Guadarrama, la malagueña, etc., y algunas que ya existían desde hace muchos años, hay otras a las que se las ha dado recientemente consideración oficial como razas, e incluso algunas de nueva creación provenientes de la fijación de cruces de razas españolas o españolas y extranjeras, que generalmente se han creado por su aptitud láctea, por lo que la carne, casi siempre de cabrito, es solo de utilidad complementaria para las actuales explotaciones.

La carne de ovino y caprino en la alimentación y la gastronomía

Todo parece indicar que la especie animal más consumida en los primeros años de nuestra historia fue el ovino y en algunas zonas, generalmente de montaña, el caprino y así lo atestiguan varios historiadores y especialmente Estrabón. En esa época el vacuno era muy escaso, las aves se necesitaban sobre todo para la producción de huevos, el cerdo era de difícil explotación por no adaptarse al pastoreo y la caza ocasional y no siempre era fácil de obtener. Quizás por eso se denominó carnero al animal del que generalmente se obtenía la carne.

De carnero, es decir de animal adulto, era la carne más consumida y está en duda si previamente se le había castrado o no, lo que seguramente no era una práctica generalizada, sino específica de algunas zonas o comarcas en las que se tendría en cuenta la precocidad de los animales autóctonos y el sistema de explotación. Todo hace suponer que la edad de sacrificio coincidía con el inicio de la fertilidad, momento en el que se separaban los machos no seleccionados como reproductores. Como nota curiosa se cuenta que en Extremadura, la carne de cordero lechal tenía tan poco valor en algunas épocas que cuando nacían se sacrificaban y destruían inmediatamente, para aprovechar la piel y al mismo tiempo impedir que, más adelante, disputasen pastos con las madres. Esta circunstancia ocurría todavía a primeros del siglo pasado, momentos en los que la riqueza era escasa y el consumo de carne muy limitado.

Por su facilidad de sacrificio, su tamaño y su variada utilización, la carne de ovino y caprino fue la principal abastecedora de la alimentación rural. Por eso, en la gastronomía española hay muchas más referencias a los platos elaborados con carne de ovino o caprino que los hechos con carne de vacuno o de aves. Es cierto que la carne de cerdo está presente en más elaboraciones, pero casi siempre es porque el producto utilizado es alguna de las chacinas, que históricamente fueron y son la base de la alimentación cárnica española.

Durante muchos años el ovino y el caprino se sacrificaban en las mismas explotaciones en las que se criaban, o como mucho en algún establecimiento dedicado a la alimentación, que ni siquiera tenía consideración de carnicería, porque estas nacieron más tarde y casi siempre, como ya hemos comentado, con origen judío o musulmán, al obligar sus religiones a la

observancia de determinadas prácticas en el sacrificio y carnización. Tras la expulsión de los practicantes de ambas religiones, unas veces fueron sustituidos por nuevos carniceros cristianos y otras veces se produjo la conversión o adaptación de los ya existentes a las nuevas normas, y es a partir de entonces cuando las carnicerías se generalizaron.

En una etapa posterior, con objeto de asegurar la sanidad de los alimentos pero también para evitar prácticas fraudulentas, se crearon y regularon los mataderos, que hicieron obligatorio el sacrificio de los animales en locales específicos e inspeccionados. A pesar de ello, en muchos núcleos rurales españoles, el sacrificio de “ganado menor” se siguió haciendo en las casas particulares, sobre todo cuando en el pueblo no había ni matadero ni carnicerías, lo que no era una excepción.

La forma de consumir la carne inicialmente fue asada, cortada en piezas más o menos grandes y colocadas directamente sobre rescoldo, de lo que nos ha quedado como muestra el somarro, que aunque ya es casi desconocido fue una interesante forma de conservar la carne, porque al perder humedad se podía mantener durante prolongados periodos, y por supuesto los actuales asados, aunque con la diferencia de que en un principio se hicieron sobre brasas con o sin lámina metálica interpuesta, luego se utilizaron los hornos en los que se cocía el pan y actualmente se asan en hornos especializados, en los que están reguladas temperatura y humedad e incluso controladas sus curvas para conseguir el punto exacto.

La cocción corresponde a una etapa posterior, en la que la preparación de los alimentos era sobre todo en la olla, en la que se mezclaban los diversos productos disponibles con las legumbres, y especialmente garbanzos, como protagonista principal, hortalizas, que fueron cambiando con el tiempo y en parte desplazadas por las que llegaron de ultramar, es decir patatas, pimientos y tomates, y las carnes disponibles, casi siempre en salazón y solo ocasionalmente frescas, en cuyo caso el carnero era muy apreciado. Esta preparación es la base de los cocidos, pucheros, ollas, calderos, cazuelas, marmitas, peroles y en general de una gran parte de nuestra cocina tradicional.

La olla, a la que hace referencia *El Quijote*, es muy demostrativa de la alimentación de la época, porque era comida casi diaria y la expresión de que había algo más de vaca que de carnero significa que las posibilidades económicas no eran grandes, porque el carnero era bastante más valorado que la vaca. También en cocción se preparaban platos especiales en los que la carne era la auténtica protagonista. Es el caso de las calderetas, de las que una reminiscencia son las festivas, con las que se celebraban acontecimientos especiales y en las que los componentes diferentes a la carne eran minoritarios, como eran las ollas de boda, que es el origen de la tradicional “olla podrida”, que en principio se le llamó olla poderida o poderosa, y que indica precisamente la importancia que tiene la carne en la preparación. Fue el plato más importante con los que Camacho celebró sus bodas.

Otro guiso de carne fue en su origen los “duelos y quebrantos”, que tenía como componente principal la oveja que, por accidente o muerte natural, llevaban los pastores después de unos días de pastoreo, casi siempre en fin de semana, a la hacienda para justificarse ante el propietario. La moderna composición de este plato a base de huevos y chacinas es muy posterior, seguramente del siglo XIX. También eran frecuentes las calderetas, que en algunos casos se hacían durante las fiestas locales, que generalmente terminaban con una comida con la participación de todos los habitantes del pueblo. Las localidades que disponían de recursos podían adquirir una res brava, que tras la “corrida”, primero por las calles y luego en plaza cerrada, era consumida por todos los habitantes. Cuando las posibilidades económicas eran menores se procedía a la adquisición de algunos carneros, con los que no se podía disfrutar de la celebración taurina pero sí del guiso. También se hacían “calderetas de caridad”, generalmente en fiestas religiosas, y en ellas se preparaban guisos con ovejas o carneros para dar de comer a los más necesitados.

En los domicilios particulares también eran frecuentes las calderetas, pero solo en las denominadas “casas grandes”, propiedad de las familias ricas, en las que según algunos recetarios eran preparadas con motivo de los cumpleaños, bautizos y otras festividades. Eran más frecuentes en los entierros, en los que los más allegados al fallecido debían invitar a comer a los parientes y amigos que llegaban de otras localidades para acompañar al difunto. Una reminiscencia de este plato es el *zikiro*, que se hace en Navarra, en el valle del Baztán, que se elaboraba, según la tradición, con la carne de un chivo. Cuenta Sarobe Pueyo que en una ocasión, ante la inminencia del fallecimiento del abuelo, que ya había entrado en coma, el ama de casa empezó a preparar el plato y su olor, que era muy agradable, llegó hasta el enfermo, que preguntó la razón de tan atrayente aroma, a lo que la cocinera contestó: “Usted a lo suyo, padre”, esperando que su tardanza en morir no retrasase demasiado la comida. En la actualidad esta antigua costumbre ha sido sustituida por una comida, al principio comunitaria y hoy colectiva, pero en grupos más reducidos, que se celebra en las fiestas de algunas localidades de este valle y que se conoce con el nombre de *zikiro jate*, con la particularidad de que el cabrito se ha sustituido por cordero.

Los clásicos de la literatura gastronómica española dedican especial atención al cordero. De las recetas de Ruperto de Nola destacan el “carnero adobado” y la “dobladura de carnero”; Diego Granados da interesantísimas recetas de diferentes piezas y entre ellas son muy interesantes las de la “cabezuela de cabrito” y las “colas de carnero”, pero además da normas de cómo debe hacerse el despiece, como el marqués de Villena, aunque este recomienda, reiteradamente, que el cabrito no se corte porque debe asarse entero. El arcipreste de Hita, Hernández de Maceras, Juan de Altimiras, Martínez Montañón y en

general todos los clásicos dan numerosísimas recetas para las diferentes piezas de carne de ovino y caprino, para las diversas edades y presentación de las canales.

Durante el siglo XIX y gran parte del XX, el consumo de carne de ovino estaba condicionado por diferentes factores, que incidían en la alimentación de las distintas clases sociales, porque tanto en el área rural como en la urbana las posibilidades de adquirir carne era limitada a unos pocos, porque además del precio también influía la posibilidad que tenía la burguesía de contar con servicio doméstico, que era en definitiva el que elaboraba unos asados o unos guisos complicados que exigen tiempo y conocimientos culinarios.

En la actualidad, el consumo de carne de cabrito es exclusivamente de lechal, y en el ovino, de lechal o pascual, porque los animales de desvieje se destinan en general a la elaboración de comidas para mascotas. El consumo per cápita desciende desde hace treinta años, aunque es verdad que lo hace de forma irregular, con algunos altibajos. En estos momentos está en torno a los 1,8 kilos, lo que ha hecho que la Unión Europea, consciente de la importancia que tienen estas producciones y sobre todo su labor medioambiental, haya incentivado el consumo por medio de campañas en las que el lema promocional es “Vuelva a disfrutar de la carne de cordero”. Ha editado una *Guía de cortes de la carne de cordero y de lechal* en la que se detallan los cortes clásicos y los innovadores para intentar hacer el consumo atractivo para las nuevas generaciones. Aunque la promoción se ha hecho en diversos medios de comunicación, los organizadores están especialmente satisfechos del éxito de una web especializada en recetas.

Un problema adicional es la estacionalidad del consumo en fechas muy significadas en las que se generaliza, como en Navidad, en Pascua de primavera o con la llegada del verano, fechas en las que es más frecuente respectivamente el consumo de cordero, lechal asado, pascual en chuletas o en barbacoa. La estacionalidad repercute en el precio, lo que hace necesario que las explotaciones especializadas en la producción de carne planifiquen parideras para poder ofrecer sus productos en los momentos más favorables.

La gastronomía española tiene muchos platos tradicionales en los que el cordero es protagonista, pero el consumo actual se decanta claramente por el cordero asado, en cuartos, de consumo muy amplio pero con especialización en Castilla y León en donde alcanza niveles altísimos de calidad, y por el cabrito asado, especialidad de la Alcarria y del valle del Jerte.

Otra pieza cárnica consumida son las chuletas, que pueden ser “de palo”, cuando se cortan las porciones de lomo acompañadas de las costillas, y de riñonada, cuando se hacen con la parte distal del lomo. Es cierto que en algunas zonas y especialmente en La Rioja se despieza casi todo el cordero, incluido el pescuezo, en pequeñas piezas que se comercializan como “chuletillas”.

Aunque hay muchos platos típicos distribuidos por toda la geografía, la realidad es que su consumo es regional y a veces local, como sucede con el cordero al chilindrón en Aragón, la caldereta extremeña, el cordero verde, de origen árabe en el que el cilantro es protagonista, los riñones al jerez, las cabecillas, los sesos huecos, las manitas de cordero, las mollejas o lechecillas, los patorrillos riojanos, las gallinejas madrileñas, los zarajos de Cuenca o los rabos de cordera, asados o guisados, que son preparaciones pastoriles casi desconocidas, pero de una calidad gastronómica impresionante.

En la cocina “moderna” aparecen recetas más sofisticadas, casi siempre con influencia francesa, aunque ninguno se especializa tanto como Teodoro Bardají, que nos ofrece las preparaciones del carré de corderito Morly o Mireille, el “mouton chop”, las “noisettes a la Voisin” o los “epigramas” de cordero, receta con historia que revela algunas de las particularidades de la cocina burguesa de la época y especialmente la importancia que tenían la improvisación y la creatividad, a las que en este caso se une una finísima ironía.



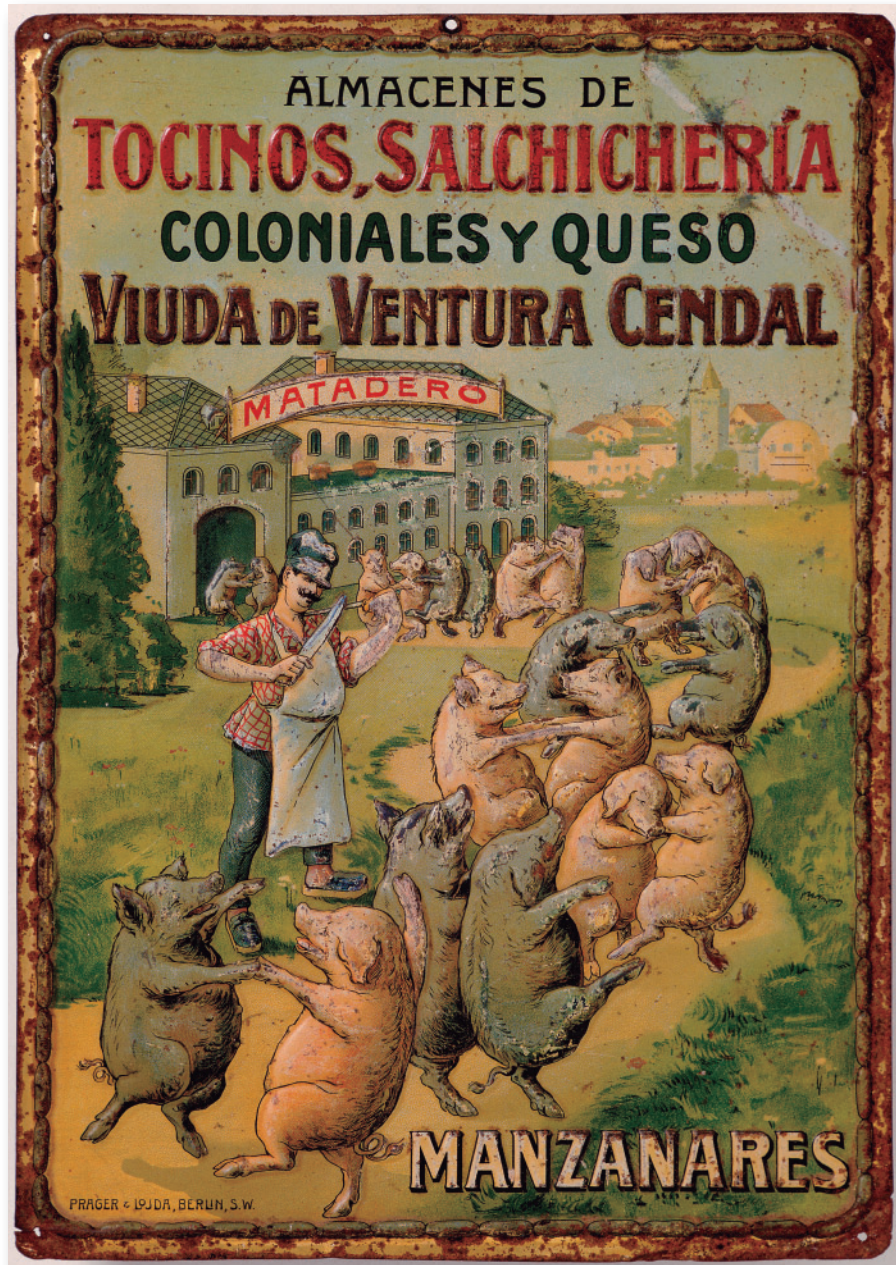
Piensos PROVIMI

MADRID. Cerra. [1962]. Papel litografiado. 79 x 54 cm.

Aunque exportamos mayormente lechales, también importamos, sobre todo en Navidad y Pascua, corderos relativamente grandes desde el Reino Unido, aunque su origen a veces es neozelandés. La carne que importamos es bastante distinta a la nuestra y está preparada para hacer platos muy diferentes a los nuestros tradicionales, como el cordero a la menta, fuertemente saborizado, el “gigot aux haricot”, un asado que comenzó siendo un guiso denominado “haricot de moutón”, que era muy parecido a nuestras ollas tradicionales, o el carré de la cocina francesa, con gran cantidad de hierbas aromáticas para disimular el sabor proporcionado por el mayor contenido graso de estas carnes.

Las carnes producidas en España están muy adaptadas a nuestros gustos, tanto cuando son lechales como cuando se les ha cebado para alcanzar mayores pesos. Lechazo de Castilla y León, Ternasco de Aragón, Cordero de Extremadura, comercializado con la marca “Corderex”, Cordero Manchego y Cordero de Navarra son denominaciones de origen o indicaciones geográficas protegidas que se caracterizan por exigentes controles, que requieren una alimentación muy natural y que garantizan la calidad de las carnes que comercializan.

El cerdo, su carne y sus chacinas



VIUDA DE VENTURA CENDAL

Manzanares. CIUDAD REAL. [1910]. Chapa en relieve. 36,5 x 25,3 cm.

De todos los animales domésticos, el más discutido es el cerdo. Es el que ha tenido más detractores pero también más defensores, con la particularidad de que su rechazo es sobre todo colectivo, porque ha sido prohibido por dos de las principales religiones monoteístas: la mahometana, que considera a su carne impura, y la judía, que según los preceptos del *Levítico* la excluye de los alimentos *casher*. En esta misma línea se pronunció el hinduismo, pero solo para ciertas clases sociales, porque el *dvija*, hombre de casta superior, no podía comer carne de cerdo ni setas, y si lo hacía se degradaba inmediatamente.

Hay muchas referencias históricas sobre la importancia que tuvo designar al cerdo como símbolo de la cultura y de la religión cristianas, pero quizás la más famosa de todas es la redactada por Quevedo, que refiriéndose a Góngora redactó los versos que en su época fueron considerados como los más insultantes y por eso, más que por su calidad literaria, han trascendido en el tiempo: “Yo te untaré mis obras con tocino/porque no me los muerdas Gongorilla”.

Las opiniones sobre el cerdo, las exposiciones a favor o en contra de este animal, e incluso los silencios, eran determinantes en la catalogación de las personas y por eso se comentó que el recetario de Ruperto de Nola incluía muy pocas recetas en las que la carne de cerdo estuviera presente, que en cambio fueron abundantes en los de Altimiras y el marqués de Villena y medianamente presentes en el *Manual de cocina* de Martínez Montañón, lo que dio lugar a suposiciones persistentes sobre la pureza de raza de cada autor.

La realidad es que ni árabes ni judíos aceptan el consumo de esta carne, mientras que por el contrario los cristianos le reconocen sus valores, que en determinados momentos se han utilizado como símbolo y patrimonio de la cristiandad. Por razones diferentes el cerdo y sus productos son una parte del legado que nos dejaron las primeras civilizaciones, porque del aprecio del jabalí, antecesor del cerdo, hay testimonios arqueológicos muy antiguos.

Se sabe que hacia el año 7000 antes de Cristo ya se había iniciado la domesticación en Oriente Próximo, y de que en la Edad de Bronce, el cerdo era una especie que de manera habitual contribuía a la alimentación humana. En las culturas occidentales, y en concreto en la helénica y en la romana, hay muchos y variados testimonios de su importancia y valoración muy positiva que tuvo siempre como uno de los recursos alimenticios más interesantes.

Todas las especies domésticas han aportado servicios variados, porque además de la carne, la leche, los huevos o el trabajo han sido producciones complementarias. La única excepción que solo ha aportado carne ha sido el cerdo, pero esta producción ha tenido algunas particularidades que han hecho imprescindible su explotación, porque además de que el cerdo tiene la particularidad de que sus partos son múltiples y que su velocidad de crecimiento es considerable, su carne es distinta, porque tiene una capacidad especial de almacenar grasa, en depósitos y entre sus fibras musculares, con más especialización que ninguna otra, por lo que es la mejor para someterla a muchos y variados procesos de conservación, lo que ha hecho posible disponer de las chacinas, base de la ingesta proteica de una gran parte de la humanidad.

En algún momento se pensó que introduciendo la carne en algunos reservorios naturales se favorecía su transporte y también que determinados tejidos adiposos como el epiplón y el mesenterio, que además tenían bastante grasa de constitución, facilitaban la conservación por la creación de un medio anaeróbico que impide o al menos dificulta crecimientos bacterianos aerobios, y con estos elementos se crearon los primeros embutidos que los romanos denominaron *farciminas*, término procedente del verbo *farcio*, que significa rellenar o embutir.

El plato más significado de la cultura griega, el que se reservaba para las grandes celebraciones, era el *koiridion*, una especie de cerdo relleno, ante el que en una ocasión Aristófanes se preguntó: “¿Qué otro plato podría ser mejor para el hombre?” Se produjeron múltiples respuestas y entre ellas las de figuras de la talla de Eurípides y Platón que aludieron y alabaron al cerdo en diversas manifestaciones literarias en forma de poesías, piezas teatrales, ensayos e incluso en profundos análisis filosóficos. Virgilio, Juvenal y sobre todo Galeno, que por aquellos tiempos era la máxima figura en el conocimiento del cuerpo humano y de sus funciones, también cantaron la importante contribución del cerdo a la cultura, a la alimentación y a la salud, e incluso diferenciaron las propiedades que tenía según la edad y el estado de carnes.

Los banquetes romanos

Apicio y Trimalción hicieron cumplidos elogios de este animal y lo consagraron como una carne de lujo en sus creativas recetas, entre las que se cita el cerdo asado relleno de tordos vivos que salían volando cuando un avezado servidor, que tenía el título de trinchador, abría el vientre.

Cuando los romanos llegaron a Iberia, les sorprendió la importancia que los pobladores, todavía poco evolucionados, daban al cerdo y a su crianza, porque encontraron representaciones en puntos tan diferentes como Orense, Cáceres, Zamora, Ávila o El Tiemblo, en los límites de esta última provincia con la de Madrid, y sobre todo porque hacían unos jamones excelentes, que cuando se degustaron en la capital del imperio causaron sensación. Sorprendieron por las maravillas que se hacían en los nuevos territorios conquistados, pero también nos aportaron innovaciones, como los embutidos provenientes

de Lucania designados como *longanos*, de donde proceden los nombres que se han perpetuado como longaniza (llonganises en catalán y lukainka en vasco).

Las chacinas españolas adquirieron fama y las recetas para hacerlas circularon por toda la geografía. Algunas veces las escribían personalidades de la talla de Columela, que en el capítulo LIII de su obra *De la Agricultura* tiene un epígrafe titulado “Dos modos de salar y conservar la cecina de cerdo”, en el que se recogen consejos prácticos, todavía de actualidad, respecto al tratamiento que se debe dar al animal en vivo y al salado y ahumado de las carnes.

De la importancia del cerdo y sus productos en la alimentación de los españoles nos habla san Isidoro en *De ecclesiasticis officiis*. Un momento importante en la primitiva economía española era el comportamiento del *tempus glandis*, que se refería a la climatología y a la cantidad de bellota recogida, por la importancia que siempre tuvo este producto en el cebo del cerdo y en la alimentación de los españoles.

Hay importantes pruebas gráficas, como las que representan los meses de octubre y noviembre en el calendario del pórtico de San Isidoro de León, en los que el cerdo es el protagonista de las labores encaminadas a su cebo y sacrificio, además de las múltiples referencias a los llamados “toros” que, como en el caso de los de Guisando, se refieren a verracos.

Durante mucho tiempo disponer de alimentos de forma regular era un enorme problema, pero alguien descubrió que aplicando elementos tan sencillos como el sol y la sal, junto con el aprovechamiento de las temperaturas frías de invierno y de los vientos favorables, se podía conseguir que la carne de cerdo fuese comestible durante largos periodos, que incluso podían superar el año, lo que en una civilización en la que los recursos tenían un carácter eminentemente temporal, podían proporcionarnos alimento y especialmente proteínas de una forma constante. Se intentó la misma operación con otras carnes, pero ninguna superó nunca, ni en tiempo de conservación ni en calidad del alimento final, las ventajas que tiene cuando se hace con carne de cerdo. La comparación directa se podía hacer con las chacinas que con carne de ovino o de caprino hacían los pueblos hispanojudío e hispanomusulmán, pero el resultado fue y sigue siendo claramente favorable al cerdo, por eso tener buena mano para curar sus carnes era una virtud importante, y a ella alude Cervantes cuando atribuye a Dulcinea la cualidad de salar puercos mejor que ninguna otra mujer de La Mancha.

Chacinas, salazones o embutidos se convirtieron en elemento esencial de la alimentación española, hasta el punto que solo comían carne fresca personas de alto rango, lo que además con frecuencia se hacía público para hacer patente su condición y ese significado tiene el regalo que don Sebastián de Portugal ofrece a Felipe II con motivo de la visita al santuario de Gualalupe consistente en “seis jamones y seis solomos frescos”.

Porcófilos y porcófobos

Sin contar las motivaciones religiosas no hay ningún alimento que haya sido más discutido, con la particularidad de que la discusión ha llegado a autores de nivel intelectual muy alto. Algunos consideraron que el cerdo producía una carne indigesta,



SIBERIA

Vich. BARCELONA. Víctor Aguado. [1930]. Cartulina litografiada barnizada. 34,7 x 17 cm.



LA MONTAÑESA

Vich. BARCELONA. [1910]. Chapa en relieve. 40 x 30 cm.

Ya en el siglo XVIII, el cerdo fue criticado por su estética y algún autor afirmó que “de todos los cuadrúpedos el cerdo es el animal más feo, la imperfección de sus formas parece que influye en su naturaleza, sus costumbres son groseras y sus gustos inmundos y sus manifestaciones se reducen a una lujuria furibunda y a una glotonería brutal que le hace devorar incluso a su recién nacida prole”.

Unos años más tarde, Alexis Soyer, autor de uno de los libros clásicos de gastronomía francesa, dice que “si la inteligencia, la fuerza, la armoniosa belleza de las formas decidiesen el rango de nuestra mesa, no hay duda de que el cerdo con su vil y estúpida fealdad, sus depravados hábitos y su bamboleante obesidad debería ser postergado para siempre”, pero como no son estos los parámetros que al efecto hay que valorar, concluye el análisis considerando que ningún animal tiene más mérito que el cerdo para ser elegido como el más benefactor de la humanidad. Dampierre afirmó que “aunque no emana simpatía es, sin embargo, utilísimo al hombre”, y un aforismo francés afirma que: “Ese animal repugnante hace honor a la vez a los banquetes del pobre y a los festines del rey”.

Siguiendo el conjunto de críticas y elogios transcribimos a continuación el siguiente párrafo de Picadillon: “Un cerdo hoy es cerdo y mañana lo ven ustedes encarnado, transformado o metamorfoseado, ora en delicado salchichón, ora en delicioso chorizo, ya se encarna en un jamón o se desfigura en nutritiva butifarra. Todo en él transmigra a otras regiones superiores, pues no cabe duda que pierde su mísera y denigrante condición social para convertirse en multitud de sublimes y delicadas viandas con las que espiritualizan su estómago desde el más elevado personaje hasta el más modesto menestral”, y para terminar Juan Chorot, humorista español, publicó en la revista *La Codorniz* un precioso soneto al gorrino en el que afirma que el cerdo no es un bello animal “como el caballo hermoso o como el cisne en su bogar sedoso”, pero en la imaginaria competición los vence porque le bastan sus magníficos jamones.

otros que era el símbolo de la lascivia, los egipcios que era el símbolo viviente de la ignorancia y de las falsas ilusiones materialistas, algunos le achacaron que devoraba estiércol y otros que su olor le delataba, e incluso algún griego llegó a decir, y no con ánimo laudatorio, que todas las mujeres tenían su origen en una animal y, salvo unas pocas que se salvaban porque procedían de la garza o de la gacela, la mayoría descendía de una cerda de pelo largo, y algunos compararon al cerdo con los labriegos obtusos, villanos e indignos.

También se le atribuyó carácter asesino y lo particularizaron de tal forma que pintaron en un fresco en el muro meridional de la iglesia de La Sainte Trinité de Falaise la secuencia que comenzaba con un niño reposando sobre la hierba, en el centro del muro la cerda autora de la fechoría y un poco más allá la ejecución del animal vestido de hombre, que el verdugo colgaba en la horca.

El francés Dumont, autor de un opúsculo titulado *La justice criminelle en Lorraine*, relata quince casos de cerdos asesinos que en los siglos XV, XVI y XVII fueron ajusticiados casi siempre por haberse comido a un niño. También se relata algún caso en el que la desaparición de un infante fue atribuida a una piara de cerdos, pero se debía a otras razones y por ese motivo los cerdos, que primero fueron detenidos, posteriormente fueron devueltos a su dueño.

El cerdo y su ancestro el jabalí

Los testimonios arqueológicos más antiguos que se han encontrado sobre cerdos domesticados datan del año 4900 antes de Cristo y están ubicados en China. En el caso de Europa aparecen los primeros restos unos tres mil años más tarde, por lo que se extendió la teoría de que los primeros cerdos europeos domesticados procedían del Extremo Oriente.

Se da una circunstancia importante, que diferencia las posibilidades del conocimiento del origen de las especies, para conocer mejor el momento en el que se produjo la domesticación. Es que mientras en casi todas las especies de mamíferos han desaparecido las formas salvajes, en el caso del cerdo son muchos los lugares en los que coexisten los jabalíes originarios con el cerdo doméstico y como, por otra parte, es fácil de analizar con las técnicas actuales se pueden comparar ADN, de unos y otros, lo que ha llevado a la conclusión de que lo que se importó en Europa no fueron las razas chinas sino el sistema de domesticación.

La conclusión es que los cerdos domésticos de cada región están muy ligados a las especies salvajes que en cada territorio se asentaron, o dicho de otra manera que el parecido de los cerdos chinos, africanos o europeos es debido mucho más a las características de los animales salvajes chinos, africanos o europeos que a los posibles cruces o importaciones que se realizaron con posterioridad porque, como indica Porter, los cerdos domésticos en su formación, igual que sucedió con sus ancestros salvajes, se adaptaron al medio local, para más tarde diversificarse en un amplio abanico de morfotipos regionales, influidos por la climatología y los recursos disponibles, lo que, unido a los diferentes sistemas de cría y a los más o menos frecuentes cruzamientos con los animales salvajes que se siguieron e incluso siguen produciéndose, dieron lugar a la gran variedad de razas que hoy tenemos catalogadas.

Los diferentes expertos han intentado agrupar las razas en función de algunas de las características comunes, y de esta forma Wentworth lo ha hecho en función de las producciones y de los tamaños; Wallage por el color de la capa; Dechambre y Aparicio por la conformación cefálica, y Odrizola por la especialización de sus producciones unida a las zonas de implantación.

Cerdos celtas

Hasta la llegada masiva de las razas precoces a mediados del siglo pasado hubo distintas razas pertenecientes al tronco celta, distribuidas por el norte de la península, que en su mayoría han desaparecido, como el chato vitoriano, extendido por todo el País Vasco, Cantabria y norte de Burgos; el baztanés, que se explotaba en el valle del Baztán; el lermeno, que tomó el nombre de Lerma porque esta villa era el centro de comercialización de la raza; el molinés, de Molina de Aragón, comercializado en el mercado de esta ciudad y extendido por todas las localidades del señorío; el alistano de Zamora y el de Vich, que siempre tuvo el prestigio de ser muy importante en la calidad de los famosos salchichones de esta localidad.

Hoy quedan tres grupos raciales que gracias a la labor de los gobiernos autonómicos están en expansión. Son el celta genuino que tiene su hábitat en Galicia, el gochu astur-celta, de Asturias, que llegó a considerarse desaparecido y el euskal txerria que tiene sus ancestros en el chato vitoriano y que con mucho éxito se está recuperando en el País Vasco.

El hábitat de estas razas es atlántico y su explotación estuvo siempre muy ligada a la tierra en régimen semiextensivo, con aprovechamiento frecuente de las producciones de la explotación, castañas, bellotas de roble, hayucos, hierba, de las especies agrícolas cultivadas exclusivamente para alimentar a los cerdos como berzas, nabos o remolacha y de los residuos de la alimentación humana. En la actualidad se pretende finalizar el cebo en los "soutos" (bosques de castaños) y "carballeiras" (bosques de roble), a semejanza de la montanera del cerdo ibérico para alcanzar el máximo de calidad.

En el mismo grupo racial están incluidas muchas razas francesas, entre las que destacan la craonesa, normanda, bretona, vosguiana, alsaciana, meusiana y champanesa. En Bélgica las más conocidas son la ardanesa, la flamenca y la hesbignon, en Dinamarca siempre tuvieron mucho aprecio la jutland y la seeland, que a pesar de su pequeño tamaño se les valoraba mucho su capacidad prolífica y su rusticidad. En Alemania hay descendientes de gran talla extendidos por la Niedersachsen y por Baviera. Hay además ejemplares de origen celta en Austria, Hungría, Polonia y en Portugal, en donde se conocen como porcos bizarros.

El tronco ibérico

Aunque las teorías son muchas y muy variadas en lo que se refiere al origen del cerdo ibérico, el Ministerio de Agricultura opinó en su momento que la agrupación ibérica es la consecuencia del cruce del jabalí europeo (*Sus scrofa*) con el jabalí mediterráneo (*Sus mediterraneus*).

Esta agrupación racial se extendió por todos los países de Europa y África del área mediterránea y, concretamente en España, al sur de la referida línea recta que partiendo de la desembocadura del Miño llega hasta Valencia. El asentamiento

se hizo muy lentamente porque la adaptación al medio no fue uniforme y en consecuencia aparecieron algunas diferencias importantes.

Las características principales de este cerdo están en que se ha adaptado muy bien a la dehesa y sobre todo que es capaz de producir una calidad de carne inigualable por la facilidad con la que forma grasa y por su particular forma de acumular grasa entre sus fibras musculares.

Además de las características reseñadas que son comunes a todas las razas, subrazas, variedades o "soleras", hay algunas características notablemente distintas, tanto en los aspectos externos como en la variabilidad genética que presentan. Dentro de estas agrupaciones, solo en los casos correspondientes a núcleos o ganaderías de cerdo ibérico completamente cerrados (sin introducción de ningún reproductor de origen externo) estaríamos ante la posible denominación de estirpe o línea de cerdo ibérico, pertenecientes a las diferentes razas que forman el tronco ibérico.

Cada vez se valoran más los productos del cerdo ibérico puro y cebado en montanera, aunque algunos términos equívocos como pata negra, recebo, campo, bodega, etc., se hayan creado seguramente con buenas intenciones, pero con utilización posterior desleal.



ESTEBAN ARNEDO

Pamplona. NAVARRA. [1910]. Chapa en relieve. 16 x 35,7 cm.

Las principales líneas raciales son el negro lampiño, caracterizado por la ausencia casi total de cerdas. Su precocidad es intermedia y tiene una cierta tendencia al engrasamiento excesivo. Su área de expansión se extiende por la vega del Guadiana, el valle de la Serena y en menor proporción por el de Los Pedroches. También hay numerosos ejemplares en Portugal. Las principales estirpes son la guadyerbas y campanario. El negro entrepelado es muy precoz en comparación con otras razas ibéricas, con menor tendencia al engrasamiento que el lampiño. Está extendido por la sierra de Córdoba. El retinto es la raza más extendida con tonalidades variables que van desde muy oscura a un color canela un poco oscurecido. El esqueleto es fino, especialmente en la parte distal de las extremidades, la cabeza es ancha, bien proporcionada y las orejas ligeramente caídas. Las canales son bastante magras y tiene muy buen comportamiento en pastoreo. Está distribuido por toda Extremadura.

La retinta portuguesa, que es la raza más abundante en Portugal, es más alargada, con las orejas muy grandes y las extremidades un poco más gruesas. Destacan la estirpe caldeira, que ha participado en la definición racial de importantes ganaderías españolas. Torbiscal es una raza nueva, formada en el Casón del Encinar en Oropesa (Toledo), finca propiedad de la Administración, procede del cruzamiento de dos variedades portuguesas (caldeira y ervideira) y dos españolas (guadyerbas y campanario), intentando aprovechar las mejores condiciones de cada una y habiéndose conseguido una mayor prolificidad, más alzada y longitud y un buen nivel de resistencia en el pastoreo. La capa es colorada con diferentes tonalidades que van desde la clara a la muy oscura y con abundantes cerdas. Tiene el inconveniente de la escasa finura de caña y en algunas ocasiones manchas despigmentadas.

El manchado de Jabugo en su origen fue consecuencia del cruce de ejemplares negros y colorados ibéricos con otros de razas foráneas. Es exclusivo de la sierra de Huelva y su censo es muy escaso y estabilizado, o con una ligera tendencia a de-

crecer, debido a su poca productividad y a la frecuente pigmentación blanca de las extremidades que le deprecian comercialmente, aunque esto no afecte a la calidad de los jamones. Del rubio andaluz hay muy pocos ejemplares en España, en donde se distinguen dos agrupaciones diferentes que son el dorado gaditano de coloración amarillenta y brillante y el cano campañés de coloración blanquecina. En Portugal destaca la estirpe ervideira que ha colaborado en la formación del torbiscal.

El porc negre de Mallorca hace años estuvo presente en las cuatro mayores Islas Baleares; el chato murciano, que fue materia prima importante para industrias chacineras, y el cochino negro canario, que conserva algunas características raciales muy interesantes, aunque su importancia censal sea limitada, son razas en cuya formación intervino el cerdo ibérico, aunque la proporción está mal delimitada. Están en recuperación, especialmente el chato murciano que cuenta con la ventaja de una importante industria chacinera en su área de expansión.

Las razas foráneas

Un poco antes de la mitad del siglo pasado comenzaron a llegar a España reproductores porcinos que mejoraban en rendimientos a las razas autóctonas, con la particularidad de que simultáneamente se produjo una importante variación en los sistemas de explotación de esta especie, como consecuencia de una notable intensificación. Las nuevas razas que llegaron a España presentaban muy importantes mejoras y por ese motivo los censos de las razas tradicionales descendieron de manera drástica, hasta el punto de que algunas desaparecieron, otras casi y algunas no lo han hecho merced a la implantación de programas costeados por las Administraciones, que con buen criterio se resisten a la desaparición de unos recursos genéticos que merecen conservarse.

En la actualidad, todas las razas comerciales tienen una cierta mezcla genética y sus valores productivos dependen más de las mejoras introducidas mediante selección que de sus propias cualidades ancestrales, y por ello la elección de una u otra raza se hace más en función de los parámetros de producción de la línea comercial elegida que por la raza a la que pertenecen.

Han sido muchas las razas importadas, algunas tuvieron cierta vigencia en un determinado momento y otras sirvieron para mejorar algunas razas como la berkshire en el caso del chato murciano, la craonesa en el ya desaparecido chato vitoriano, la tamwoth o la large black, pero en la actualidad ya no se crían en España ni puras ni cruzadas o lo son en muy pequeña cantidad.

La large white o yorkshire es muy precoz, con muy buena calidad de su carne, que además es proporcionalmente muy elevada por la disminución consecuente de sus esqueletos. Su gran tamaño y su buena adaptación a la producción de carne fresca demandada actualmente hacen que sea seguramente la raza más difundida a nivel mundial y la que más ha intervenido en la creación de nuevas razas. A finales del siglo XIX, las cerdas autóctonas de Dinamarca fueron cruzadas repetidamente con cerdos large white traídos de Inglaterra y se creó la raza landrace. Se buscaba un animal que cumpliera las condiciones carniceras que se pedían en el Reino Unido, se consiguió y además se ha ido perfeccionando, hasta conseguir mediante un riguroso programa de test de progenie ser la raza más estimada del mundo en la actualidad. Esta raza es la base de la ganadería porcina intensiva en España ya que es, con diferencia, la que más reproductoras aporta al censo y es básica en los programas de hibridación. Una derivación del landrace es el blanco belga, raza en la que su principal característica es su excelente aptitud para producir carne, debido a su constitución ancha y larga, con buen desarrollo de las masas musculares de jamón y paleta. La raza duroc jersey es americana y procede del cruzamiento de los cerdos considerados autóctonos con la raza africana colorada de Guinea y con el cerdo ibérico. Es muy apreciada por su constitución robusta, que se caracteriza por su precocidad, por los buenos rendimientos, velocidad de crecimiento, índice de transformación, calidad de la carne y facilidad de formar grasa intramuscular. Su utilidad fundamental en España es para cruzamientos con la raza ibérica. Está admitida y es casi de obligada utilización en los cerdos que se crían para la producción de jamones de las denominaciones Teruel y Trevélez.

Últimamente han tenido difusión por su calidad los jamones obtenidos a partir de ejemplares de la raza mangalitz, una raza húngara y rumana, muy primitiva, que es la consecuencia del cruce de la raza sumadía, de origen mediterráneo, con las cárpatas szalontal y bakonil. De color blanco o cremoso más o menos oscuro y cubierta de crines ensortijadas, que le dan el aspecto de lanudas. Su capacidad de infiltrar grasa está muy desarrollada y la calidad de los jamones, elaborados con la técnica con la que se hacen los de montanera, es muy interesante.

La matanza

Las referencias históricas dejan claro que la práctica de la matanza era patrimonio de todas las culturas y aunque en principio tuvo carácter popular, practicada en el sacrificio de todas las especies, poco a poco se fue concretando en el cerdo. Precisamente por esa particularidad de poder conservarse con tecnologías muy primitivas, se convirtió en el elemento fundamental de la alimentación humana tradicional, proporcionando las proteínas necesarias para subsistir durante todo el año.

La matanza era una fiesta que reunía determinados aspectos rituales, como las consultas a la luna, que en forma de baile se convirtieron posteriormente en las jotas, alrededor de los productos de la matanza, antes de que un sacerdote procediera a su bendición, que garantizaba la buena conservación, el entierro de las pezuñas, la quema de la primera sangre tras el degüello con un hierro candente, como reminiscencia de lo que fue ofrecimiento a los dioses. Muchas de estas prácticas, que tienen origen precristiano, hoy se siguen haciendo transformadas en homenaje a diferentes figuras de vírgenes o santos del calendario y especialmente a san Antón, san Blas y la Virgen Candelaria, aunque el elenco es larguísimo y como muestra transcribo un párrafo de Xosé Ramón Mariño Ferro: "A san Sebastián del Pico Sacro y a san Tirso de Castrofeito (Coruña) les ofrecen patas de cerdo que luego se subastan. Patas y cabezas de cerdo, jamones, etc., son entregados a san Jorge de Cereixo como ofrendas de lo mejor de la casa. A san Benito de Fefiñans le ofrecen carne de cerdo y a san Antonio de Herbón, lacones".

El momento ideal de sacrificio era el otoño y el invierno por dos razones hoy ya superadas. La primera es porque en las formas de explotación extensiva, prácticamente la totalidad de la alimentación del cerdo era con residuos de la alimentación humana y el aprovechamiento de los recursos que habían sido abundantes durante el verano con los productos de la huerta y todavía lo seguían siendo en otoño. Al principio del invierno se podían complementar con los cereales recolectados en la explotación, con el salvado y otros subproductos procedentes de la molienda del trigo o con las patatas tardías y, por otra parte, la conservación y maduración de las chacinas es mejor con temperaturas frías.

El sacrificio de los cerdos, que en general eran muy grandes, con pesos próximos a los 200 kg, exigía la colaboración de varias personas porque se resiste a salir de la cochiquera, a ser trasladado e izado a la banca de sacrificio y porque, además, debía estar bien sujeto para que en los estertores de la agonía no cayese al suelo. El matarife o matachín, que normalmente era un habilidoso voluntario de la localidad, pero que en algunos casos era un especialista retribuido por su función, era el encargado de dirigir la operación, al que los participantes debían obedecer.

Una vez muerto el animal se procedía a recoger la sangre, que posteriormente se empleaba en la elaboración de las morcillas, y se chamuscaba la canal para hacer desaparecer los pelos, que en el cerdo son especialmente gruesos. El cerdo colocado sobre una mesa o sobre una artesa, en la que se le había escaldado, ya estaba en disposición de someterse a una especie de afeitado, utilizando trozos de teja de borde cortante que facilitan la depilación.

A continuación se procedía a eviscerarlo, haciendo una incisión recta que seguía una línea imaginaria entre la garganta y el pubis. En seguida se extraían los intestinos, que inmediatamente se lavaban para que estuviesen dispuestos para el proceso de embutición, y el hígado, que frecuentemente servía para invitar a los participantes en el acto, aderezado con pimentón y refrito en una sartén, en la que ya se había preparado previamente cebolla bien troceada. Se colgaba la canal entera, por las patas traseras, se extraía el resto de las vísceras, se tomaba la muestra para que el veterinario determinase la ausencia de triquina y se dejaba la canal toda la noche en oreo, para que las carnes adquiriesen la conveniente textura, se desangrasen bien y pudiesen ser manipuladas mejor al día siguiente.

El segundo día muy temprano se procedía al despiece, lo que exige que se hayan preparado oportunamente las artesas, los aderezos y las tripas para embutir. El matarife procedía al destazado de la canal, obteniendo distintas piezas y algunos recortes, que posteriormente van a ser utilizados en la elaboración de embutidos. El jamón es la pieza fundamental, la de más calidad y una vez salado se destina a un largo proceso de maduración. La paletilla es otra importante pieza, que generalmente se somete a una maduración similar pero más corta. El lomo, que destaca por su gran calidad, generalmente se somete a embutido y curación. Las masas musculares se destinan a la elaboración de embutidos.

Otras piezas importantes son las manos, que se pueden consumir frescas o en salazón, y el codillo, que solo se separaba cuando el corte del jamón no era con pata, como por ejemplo los gallegos, y en cambio quedaba en la pieza siempre que se practicaba el corte serrano que era, y es, el más frecuente. Se separaban también la oreja, el morro, el rabo y la careta que, aunque a veces se picaban, la utilización más frecuente es en salazón, para poderse añadir a guisos. La punta de las costillas normalmente se sala y adoba, aunque en algunas regiones se emplean para embutir en el botillo, butelo y productos similares. La manta de tocino tradicionalmente se salaba, pero en la actualidad casi siempre se pica para la elaboración de todo tipo de embutidos, curados y cocidos. La panceta, que es el tocino entreverado en el que alterna capas de tejido adiposo y muscular, puede entrar en la composición de los embutidos, utilizarse como torreznos o salarse como bacón. La manteca procede de la fundición de las pellas de grasa, sobre todo las de la cavidad abdominal. Al fundirse se separa una parte sólida, que se conoce como chicharrones.

Una vez separadas las piezas y recibida la autorización del veterinario, se procede a elaborar los diferentes productos, haciendo las masas y dando a cada pieza el tratamiento correcto, en cuanto a amasado y sazonado, tiempos adecuados para los cocidos como la morcilla, disposición de las capas de sal y de las piezas cárnicas para las salazones, preparación de las embutidoras, etc.

Cuando la labor se ha terminado, se procedía a degustar "la prueba de matanza", que es una preparación hecha con los recortes musculares bien picados, generalmente adobados, como si se fuese a embutir y servidos con migas, huevos fritos, ta-

jadas de hígado, en un acto social en el que el propietario del cerdo ponía el vino, lo que colaboraba a conseguir que la fiesta fuese muy participativa y amistosa.

La matanza fue una fiesta, cuando las fiestas había que crearlas, idearlas, estructurarlas y desarrollarlas con participación activa, muchas veces con solidaridad con los problemas sociales de los vecinos, aprovechando su colaboración para hacer posible que el cerdo estuviera faenado en unas pocas horas, tras arrastrarlo, subirlo a la mesa de sacrificio, sujetarlo, despiezarlo, adobarlo, salarlo y embutirlo. La matanza fue costumbre cuando las costumbres eran derecho y, además, la actividad fue fundamento de desarrollo cultural, de canciones, novela, teatro, escultura, pintura, poesía y en general de todas las artes.

No se puede perder este patrimonio, hay que conservarlo porque es necesario que lo conozcan las generaciones venideras, pero no es incompatible con evitar que sea solamente una fiesta en la que el que sufre es el animal, que se arrastre un cerdo con un garfio clavado en el cuello, que dé unos chillidos espeluznantes, que se le chamusque la piel con ramas verdes, que se remuevan las masas de las artesas con las manos, sin enguantar, que se soplen las tripas para facilitar el embutido, que se añadan polvos desconocidos para asegurar la conservación de los productos y que se cate la "prueba" sin disponer del certificado veterinario. Evitar sufrimiento al animal, contaminaciones y riesgos, y aumentar los niveles de sanidad, seguridad, eficacia y calidad son objetivos ineludibles.

A veces, cuando se organizan estas fiestas como espectáculo, se alude a la promoción del medio rural, de la ganadería, de las costumbres, de los productos e incluso en algunos casos, que se hacen para extranjeros, con la particularidad de que lo único que se consigue es mixtificar una tradición, como consecuencia de un mal entendido concepto del turismo.

La montanera

Para que exista la chacinería del cerdo ibérico de bellota, y como rey de ella el jamón, es necesario que se den tres circunstancias fundamentales, que son la existencia de una raza, de la dehesa y de una tecnología muy específica. El cerdo ibérico se puede tener en cualquier sitio, solo hace falta llevarlo y cuidarlo adecuadamente; la tecnología, que aunque siempre ha sido dependiente de unas condiciones meteorológicas, que a su vez condicionan la existencia de una microbiología muy especial, se puede reproducir en cualquier lugar porque temperatura, humedad, luz, etc., se pueden conseguir fácilmente y las levaduras, hongos y bacterias que influyen en la maduración se pueden cultivar y sembrar allá en donde haga falta. Se pueden incluso trasladar las bellotas, pero lo que no se puede reproducir es el medio en el que el cerdo ibérico encuentra los alimentos que son imprescindibles, en un deambular diario y prolongado, necesario para que las carnes tengan la composición y las cualidades organolépticas para obtener, al final del proceso, el jamón y los embutidos que se producen cuando el animal ha pastado en la dehesa y ha encontrado en ella las bellotas y los otros componentes de la dieta que hacen posible unas carnes perfectamente diferenciadas.



MONTSENY

Balenyá. BARCELONA. [1930]. Chapa litografiada en relieve. 15,2 x 11 cm.

La dehesa es un ecosistema escaso, que se ha conseguido solo en una parte de España y de Portugal después de muchos años y de una labor continuada que tiende a disminuir en su extensión y en la densidad de pies por unidad de superficie. La dehesa arbolada, poblada de encinas, alcornoques, robles y quejigos es un ecosistema perfecto, en el que forman el conjunto de los árboles, los pastos, la flora y una variada fauna formada por insectos, reptiles, aves, mamíferos silvestres y domésticos y todo en un ecotipo en el que no sobra nada pero en el que tampoco falta nada, porque todos los elementos se complementan dando lugar a un nicho ecológico excepcional.

El término deriva de “defesa” en romance, y el “adefesado” (adehesado) se realiza en una economía feudal, con una estructura social y unas relaciones de clase determinadas, con la finalidad de transformar o adaptar el bosque mediterráneo inicial a unas producciones agrosilvopastoriles, porque la dehesa tiene su origen en las concesiones territoriales, generalmente en extensiones muy grandes o al menos notables, amparadas en la promulgación de fueros y cartas-puebla y su utilización tradicional, aunque poco a poco ha ido derivando a finalidades productivas ganaderas, como lo demuestra la definición que del término da la Real Academia de la Lengua: “Tierra generalmente acotada y por lo común destinada a pastos”.

Pero la dehesa ha estado sometida a las circunstancias económicas y por eso dice Alberto Oliart que el hombre, en su momento, “desbrozó y eliminó el monte bajo allá donde la tierra podía ser labrada y cultivada. Se labraban todos los años por quintas partes para mantenerlas limpias y guiaba, desde el matorral originario, los pies que se convertirían en árboles y majadeaba con las ovejas”, que en su opinión es la especie que “hace” la dehesa. Pero la dehesa es muy desigual, porque refleja la mayor o menor acción del hombre, que determina la forma de explotación y que da lugar a conformaciones muy diferentes, que van desde explotaciones muy parecidas al bosque mediterráneo original a los diferentes paisajes agrarios actuales, condicionados por la mayor o menor presencia de árboles y con muy variados niveles de estratos herbáceos y arbustivos y, lógicamente, con rendimientos muy variados de suelo y vuelo.



RUCA

GRANADA. [1950]. Cartulina offset. 16 x 24,5 cm.

Las explotaciones arboladas por encinas (*Quercus rotundifolia* Lam), alcornoques (*Quercus suber* L.), quejigos (*Quercus faginea* L.) o rebollo (*Quercus pyrenaica* Wild), a los que pueden acompañar otras agrupaciones arbóreas como castaños (*Castanea sativa*), algunos arbustos como lentiscos (*Pistacia lentiscus*), brezos (*Erica arborea*) y hierbas variadas de los géneros gramíneas y leguminosas, tienen como finalidad principal la cría animal, casi siempre con predominio del porcino, aunque en determinados casos puede tener una importancia superior la caza, la obtención de corcho en los alcornoques o la de pastos para ovejas de ordeño, tal como sucede por ejemplo en muchas ganaderías de La Serena.

La producción de bellotas está distribuida en el tiempo entre primeros de octubre, que es cuando comienza a madurar la del quejigo, a la que sigue la de encina, que dará sus frutos hasta finales de febrero, en tanto que el alcornoque divide su producción en tres periodos, que dan lugar a las bellotas *sanmiguelianas*, que maduran a finales de septiembre, a las *martinencas*, que aparecen en noviembre, por san Martín, y finalmente las tardías o *palomeras* que pueden llegar hasta marzo.

La diversidad es por lo tanto muy grande y, aunque el Ministerio de Agricultura la definió en 1977 como “terreno arbolado adulto cuyas copas cubren del 5 al 20% de la superficie y que se utiliza principalmente para el pastoreo”, en la terminología agraria, y en la económica, el término dehesa se emplea también para fincas con una proporción inferior de arbolado, e incluso sin él.

Si sumamos la superficie de monte abierto y de monte leñoso, entendiéndolo por tal el terreno con árboles de porte achaparrado, que cubren más del 20% de la superficie, tenemos que el total de monte pastable estaba cifrado en el año 2009 en 3.910.000 hectáreas, pero si nos limitamos al monte adehesado en el sentido estricto solamente tendríamos 2.522.000 hectáreas, a las que habría que añadir 1.500.000 que hay en la región portuguesa del Alentejo.

Como consecuencia de todo lo anterior, según apreciación y comunicación personal de Alberto Oliart, en un año muy bueno la montanera puede llegar a cebar hasta 350.000 cerdos, que proporcionan hasta 700.000 jamones, y un año malo la bellota producida llega difícilmente a cebar 150.000 animales, que equivalen a 300.000 jamones. Si sumásemos el potencial productivo de Portugal, la cifra total de piezas de jamones de bellota que pueden llegar a disfrutarse, en el mejor de los casos, es de un millón de jamones de cerdo ibérico producidos en montanera.

El ciclo productivo del cerdo ibérico

Comienza con la gestación de la madre y tiene importancia el momento en que se cubra, porque va a condicionar el ciclo productivo del cerdo. Normalmente, la cubrición es libre y solo en algunas explotaciones están dirigidas. El periodo de gestación es de tres meses, tres semanas y tres días, que en total suman 121-122 días. Si la cubrición se realiza en agosto-septiembre, los lechones nacen en diciembre y se destetan unos 45 días después en primavera, lo que coincide con el brote herbáceo y por eso reciben el nombre de “yerbizos”. Cuando la cubrición es en el mes de noviembre-diciembre, nacen al empezar la primavera, son los “marceños”, que son destetados cuando ya se han agostado los pastos. En los dos casos, con ayuda de piensos en el segundo, estos animales pueden entrar en montanera en el mes de octubre, lo que no sucede con los procedentes de la cubrición de febrero o marzo, que se destetan en agosto. Son los llamados “agostones” y todavía no pueden entrar en la montanera del año de su nacimiento. Siempre se consideró que estos ejemplares, que comienzan su cebo cuando ya han cumplido el año, son los que proporcionan los mejores jamones, pero el sistema está en regresión porque el ciclo se hace muy largo.

Cuando se destetan a los 45 días, el peso de cada animal está entre los 12 y los 15 kg, aunque la tendencia actual es a separarlos de la madre antes, cuando pesan unos 7 kg y tienen unas tres semanas de edad, lo que hace necesaria una alimentación con piensos. Cuando el periodo de lactancia es prolongado, el cerdito ya ha crecido lo suficiente para alimentarse en régimen extensivo, aprovechando lo que el campo ofrece y como no es mucho deambulan constantemente, buscando alimento con un andar inseguro y desgarrado que hace que se les conozca como “malandares” o “granilleros”, cuando el destete coincide con la existencia de granos en los rastros.

Se dice que el cerdo ibérico “sabe pasar hambre”, con la ventaja de que si la padece entre los dos y los seis meses, es decir durante la recría, se adaptan muy bien a la escasez y demuestran su rusticidad, que es una importante característica de esta raza, no almacena grasa y desarrolla un esqueleto largo y bien dotado para sustentar en ese momento la escasa masa muscular y posteriormente el sobrepeso de un cebo muy intenso. En cambio, si en esa edad tiene una alimentación abundante, sobre todo si hay exceso de hidratos de carbono, se favorece la formación de grasa en detrimento de la formación muscular y esquelética. Durante este periodo cada animal alcanza un peso de unos 65 kilos (unas 6 arrobas).

En ese momento es conveniente someterles a un régimen especial, apropiado, para facilitar el estiramiento de las carnes y el buen desarrollo del esqueleto. Lo que se busca es que todas estas circunstancias coincidan con que los animales tengan diez meses de edad, un peso medio comprendido entre 80 kilos (7 arrobas) y 115 kilos (10 arrobas), para poder reponer en el periodo de montanera un mínimo de 46 kilos (4 arrobas) que son las condiciones que exigen los reglamentos de las denominaciones de origen para que sus jamones puedan acceder a la categoría de jamón de bellota o de montanera. Es el mejor jamón, el inimitable, el que tiene las propiedades organolépticas que le hacen verdaderamente único.

Cuanta más bellota haya comido el cerdo tendrán más calidad sus carnes, la infiltración de grasa intramuscular será más perfecta y los resultados repercutirán en la composición de la grasa, que será más alta en contenido de ácido oleico y más baja en palmítico, esteárico y linoleico, porque el cerdo como todos los animales monogástricos adquiere la composición de su grasa en función de la alimentación que ha tenido y por eso, y en palabras de Grande Covián, “el cerdo ibérico de bellota es como una aceituna con patas”.

Lo ideal es que un animal en montanera haya repuesto unos 60 kilos (algo más de 5 arrobas) durante un periodo de tres o cuatro meses que debe durar la montanera, entre octubre y marzo, lo que supone que habrá comido unos 550 kilos de bellota, además de otros frutos, raíces, hierbas, caracoles e incluso algunos reptiles, como corresponde al carácter omnívoro de este animal que en los últimos días de cebo puede llegar a engordar hasta un kilo diario.

Si cuando se acaba la bellota, en febrero-marzo, o cuando la explotación no ha dado suficiente fruto, los animales todavía no han alcanzado el peso de sacrificio, o no han repuesto las cuatro arrobas mínimas reglamentarias, se pueden terminar los animales con piensos en los que predominen los cereales y las leguminosas, pero en cualquier caso han tenido que hacer en montanera un mínimo de 27,5 kilos, y en este caso pueden comercializarse los jamones como de recebo. La pérdida de calidad, con el sistema de recebo, es proporcional a la duración de la fase en la que no participa la bellota. Según Forero Vizcaíno, unos 80 días después de haber comido bellota, las carnes del cerdo han perdido las propiedades positivas que aporta y a estos efectos, a partir de ese momento, ya no hay diferencia entre el cerdo que estuvo en montanera tres meses antes y el que nunca lo estuvo, porque las grasas acumuladas no son estáticas, se van movilizandando y sustituyendo por las procedentes de los alimentos últimamente ingeridos.

Cuando el engorde se hace a base de pienso compuesto, es necesario que el animal tenga como mínimo diez meses en el momento del sacrificio y en este caso, si se hace en estabulación, los animales serán de cebo intensivo y si se hace en pastoreo, con amplias superficies a disposición de los animales, con separación de las zonas de pienso y agua, pueden denominarse de cebo extensivo o de campo. En muchos casos los animales que se destinan a este tipo de producción son cruces de ibérico y duroc, a veces con predominio de sangre procedente de esta raza y casi siempre se comercializan con la calificación de “pata negra”, lo que obliga a muy poco en lo que respecta a la calidad del producto que detenta el calificativo, porque puede ser que ni sea de ibérico, ni haya comido bellota en su vida, ni que se haya sometido a un proceso de curación adecuado.

Las presas y sus secretos

Tradicionalmente todas las carnes procedentes del cerdo, una vez separados jamones, paletas y lomo, se destinaban a la producción de embutidos, para lo que se seleccionaban en función de su composición, se picaban y se empleaban en las proporciones adecuadas en función de la calidad del embutido que queríamos obtener. Por regla general, las mejores se embutían en tripa gruesa, en productos que se iban a someter a un largo proceso de curación, como morcones, chorizo cular, salchichón, destinados a consumirse crudos, y las más grasas y con menos tejido muscular, a la elaboración de longanizas, salchichas o chorizos de freír o guisar, con un periodo de curación más corto.

Solo alguna vez, alguna de las piezas obtenidas en la carnización se destinaban al consumo directo, casi siempre en celebraciones muy especiales y teniendo en cuenta que, cuando esto se hacía, se resentía la calidad final de los embutidos, por lo que no se consideraba una buena práctica carnicera.

Pero las cosas cambian, la valoración de los embutidos descendió y a alguien se le ocurrió que algunas piezas de cerdo ibérico que destacan por su calidad se podían comercializar directamente. Parece ser que hace unos treinta años en un bar de Sevilla se le ocurrió a su dueño ofrecer como tapa pequeños trozos de algunas piezas, posiblemente pluma o lagarto de cerdo ibérico, ligeramente adobadas y pasadas por la plancha. El éxito fue rotundo. Cada vez se destinaron a este fin más piezas y en mayor cantidad, se extendió la práctica por toda la ciudad, saltó a las demás provincias andaluzas, después a Extremadura, a Madrid, al País Vasco y al resto de España. Hoy estas carnes están consideradas como una verdadera maravilla, que se asemeja por sus cualidades sensoriales a la carne de Kobe, porque además durante el proceso de asado a la plancha se producen reacciones muy similares, obteniéndose finalmente una textura muy parecida.

Una de las acepciones de la palabra presa en el Diccionario de la Lengua de la Academia Española es “tajada, pedazo o pequeña porción de una cosa comestible” y esta misma palabra sirve para designar a cualquier pieza de carnización, lo que significa que todas las piezas que vamos a detallar a continuación pueden ser denominadas presas.

La presa de entraña o de paletilla es la pieza más vetuada de grasa intramuscular. Tiene forma de abanico y generalmente se comercializa entera. Es una pieza muy apreciada en la elaboración de embutidos selectos como el morcón o el lomito. Su utilización directa debe ser siempre asada y es típica la preparación que se hace a la brasa en las localidades próximas a Jabugo. El secreto es, por su tamaño, muy apropiado para ser servido entero y constituir una ración. Por su calidad ha ganado un puesto importante en la hostelería, pero hay que tener en cuenta que en esta pieza se nota especialmente si el cerdo se ha cebado en montanera o con piensos compuestos. La pluma es de valoración culinaria reciente, pero su apreciación es cada día mayor. Tiene mucho tejido graso intramuscular, que la hace muy apropiada para cocinarla a la parrilla o a la plancha. El lagarto es una fina tira que constituye las alas del lomo y su preparación ideal es, como en el caso de las anteriores, a la plancha. Las presas más importantes son las descritas, pero hay otras más, conocidas como cabeza de lomo y también como cotobullo o mogote, la carrillera, carrillada o presa de cara, la sorpresa, que es difícil encontrarla por su interés gastronómico

es muy alto, el pico o punta de costillas, el falso secreto, conocido también como “engaño”, porque por su forma puede confundirse con el auténtico secreto, las lágrimas que son los músculos intercostales, las castañuelas o castañetas, que son las glándulas salivares, y otras muchas más de consumo casi exclusivo de los matarifes o gente próxima a ellos como el pico de papada, la carne aparto, los labios o el violín.

El sector porcino español en el mundo

El cerdo ibérico, sus carnes, sus chacinas y sobre todo el jamón ibérico de montanera son excelentes cartas de presentación, aunque la producción sea minoritaria y destinada a la alta gastronomía. Pero en España tiene importancia este sector no solo por estas producciones, porque además somos el cuarto país productor de carne de cerdo del mundo, solo por detrás de China, Estados Unidos y Alemania, el tercer país exportador del mundo y el primero de la Unión Europea. Sacrificamos cada año 50 millones de cerdos, lo que supone unos 2.250 millones de toneladas, y nuestros productos porcinos están presentes en 160 países, prácticamente en todo el mundo. El crecimiento del comercio exterior ha sido espectacular porque hasta principios de este siglo nuestras exportaciones eran poco más que vestigiales y en 2004 superamos por primera vez el medio millón de toneladas exportadas, pero desde entonces a 2018, en catorce años, hemos casi quintuplicado esta cifra.

Huevos, pollos y otras aves

GRANJA AVICOLA
"LA FLORIDA"
García Gallén & Cia.

VILLARREAL (Castellón)
Avenida General Moja, 42
Teléfonos 89 y 103
Telegramas GARLLEN

VALENCIA
Gran Vía Marques Turia, 54
Apartado 438
Teléfonos 70757-78486
Telegramas GARLLEN

MURCIA
Carretera Alcantarilla, 102
Teléfonos 3023 y 5767
Telegramas GARLLEN

HUEVOS PARA INCUBAR - HUEVOS PARA CONSUMO - POLLOS DE UN KILO
POLLUELOS RECIEN NACIDOS - POLLITAS SEXADAS DE UN DIA
POLLITAS DE UNO A TRES MESES

RAZAS EN EXPLOTACION: LEGHORN BLANCA Y CASTELLANA NEGRA

LA FLORIDA

CASTELLÓN, VALENCIA, MURCIA. [1950]. Papel offset. 22 x 15,9 cm.

A ve que vuela a la cazuela”, y como casi todas vuelan, pues casi todas son comestibles. Es verdad que no todas vuelan igual. Ni igual de rápido, ni igual de alto, pero para cada una hay un sistema idóneo de captura y como el hambre hace desarrollar el ingenio, métodos variados se utilizaron desde muy pronto para poder disponer de una carne relativamente fácil de conseguir.

Otra cosa fue el consumo de huevos que, salvo excepciones, se acumulaban en primavera, que es cuando las aves, influidas en su ciclo reproductivo por la luz y la temperatura, concentraban su puesta en esos meses y después no volvía a haber huevos hasta el año siguiente.

Pero capturar aves y recolectar huevos tenía sus dificultades y, por eso, avispados hombres primitivos decidieron domesticarlas y de esta forma facilitar el consumo de dos alimentos que desde la más remota antigüedad se consolidaron como interesantes, como muy interesantes, porque sus efectos reparadores se dejaban sentir enseguida, aunque todavía no se tuviese ni idea de los que eran las proteínas, las calorías o las vitaminas y el concepto de minerales estaba muy alejado de lo que hoy entendemos como su función en la nutrición.

Fueron muchas las aves que se intentaron domesticar, seguramente casi todas, pero respondieron de diferente manera y se utilizaron para diferentes funciones. Por eso no es correcto hablar de avicultura, porque si nos referimos a las gallinas únicamente, deberíamos hablar de gallinocultura, si hablamos de palomas es la colombicultura (o la colombofilia, si se trata de mensajeras). La pavicultura trata de la cría de los pavos y si criamos codornices estamos dedicados a la coturnicultura, si es a los patos es paticultura y si hablamos de faisanes nos referiríamos a la faisanicultura. Hay otras ramas de esta amplia actividad que están dedicadas a la obtención de diferentes aves canoras o de pelea o incluso en países asiáticos a actividades pesqueras, como es el caso de los cormoranes utilizados, tras colocarles un anillo en el cuello, a la captura de peces.

El protagonismo de las gallinas y los pollos

De todas las ramas, la que más se ha difundido y seguramente la que primero empezó fue la explotación de las gallinas. Como en casi todos los casos, hay discusión sobre el hecho de si las primeras se domesticaron en China o en Egipto, de donde se sabe que el Nilo proveía de aves a los egipcios y así ocas, patos, codornices, pichones e incluso pelícanos representaban gran parte de la dieta cárnica, y que las ocas y los patos desplumados se conservaban en grasa o en sal en grandes recipientes. Hay sobradas razones para creer que los historiadores que así opinan tienen razón, pero tampoco se puede quitar la razón totalmente a los que sostienen que fue en India en donde, según se cuenta, se criaban unos gallos muy grandes, que tenían una cresta de colores, como guirnaldas de flores, unas plumas en la cola largas y anchas como las de pavo real y en las alas, plumas de color dorado, azules y verdes con destellos como la esmeralda. En este caso, como en otros muchos en cuanto al origen de la especie se refiere, y siguiendo la filosofía del torero, seguramente “la verdad está *mu* repartía”.

El caso es que desde Oriente o desde el sur las gallinas llegaron a Europa, aunque tampoco está clara la procedencia. Hay mayoría que creen que el antepasado es el *Gallus bankiva* que puede encontrarse en estado salvaje en un amplio territorio entre Filipinas e India, que seguramente fue lo que indujo a Darwin a pensar que todas las gallinas actuales descienden de esta especie. Hay otros autores que aseguran que el antepasado es el *Gallus sonneratii* originario de la India, o el *Gallus stanleyi* oriundo de Ceilán, o el *Gallus lafayetii*. Hay que añadir el *G. linneo*, el *G. murghi*, el *G. bonaterre*, el *G. jobouillei*, el *G. furcatus* y algunos otros, pero de lo que no hay duda es que fuese la variedad que fuese, y quizás fueron varias, la gallina está extendida por todo el mundo y que las razas, híbridos, líneas, etc., que hoy se crían están bien diferenciadas en su aptitud para producir carne, huevos o las dos cosas. Con criterios prácticos se ha decidido que todas las razas de gallinas actuales proceden del *Gallus gallus domesticus* y el problema ya no es tan importante.

La domesticación

Es seguro que en principio las gallinas fueron aves de caza. También que los pollitos, recién nacidos, fueron recolectados y aprovechando su escasa facilidad para el vuelo recluidos en espacios en los que se los alimentaba parcialmente y se dejaba que aprovecharan los recursos naturales, para poder obtener en su edad adulta huevos y carne. Una vez domesticada la gallina, lo que según la mayoría de los documentos ocurrió en India, la especie se extendió y persas y asirios disfrutaron de sus cualidades; los egipcios consiguieron incubar artificialmente, aprovechando rescoldos de lumbres y colocando los huevos a distancias apropiadas.

Los griegos, aunque su mayor afición era la cría de gallos de pelea, para lo que buscaban ejemplares de alto porte y fuertes picos y espolones, y después los romanos fueron los primeros que ya basaron la producción en las propiedades productivas, la describieron como una actividad ornamental y luego lucrativa, hasta el punto de que fue objeto de interés de autores tan reconocidos como Varrón, Plinio o Columela, que difundió una serie de preceptos, como es el de poner a la gallina clueca

un número impar de huevos, que debe iniciar la incubación con la luna en cuarto creciente, elegir huevos más redondos si queremos obtener hembras o puntiagudos si pretendemos conseguir machos. Tampoco Varrón se quedó atrás dando consejos, y entre ellos recomienda que si queremos gallinas fecundas “hay que observar su plumaje, el color y brillo de las plumas y la forma de la cabeza, que debe de ser gruesa, y la cresta ancha y alta”. También opina sobre los gallos, que deben elegirse los “... que sean lascivos, estos se reconocen por sus músculos fuertes, cresta roja, ojos rojos, patas cortas, espolones largos, cola grande y abundante plumaje”, y, aunque el romano no lo diga, por el comportamiento del gallo con las gallinas.

La aportación de Plinio a la avicultura es muy interesante, porque cuenta en el siguiente relato cómo la incubación podía lograrse sin la colaboración de la gallina: “Julia Augusta, embarazada de Tiberio César, deseando vivamente parir un varón, recurrió a un conjuro usual entre muchachas: calentaba un huevo en su seno y cuando tenía que dejarlo se lo entregaba a un ama para que lo mantuviera en el suyo, a fin de que no perdiera calor, y, según dicen, no realizó el conjuro en vano (ya que nació un pollo macho, como fue su hijo). De ahí, tal vez, se ha derivado el reciente hallazgo de mantener los huevos calientes en un lugar abrigado entre paja, con un calor moderado; un hombre les da la vuelta y salen todos a la vez y en el día previsto”.

Los romanos trajeron la avicultura a España y algunos de los consejos de los sabios romanos todavía están presentes en las creencias de los avicultores rurales españoles y en concreto el de iniciar la incubación en cuarto creciente, que sigue siendo una práctica generalizada, pero con anterioridad se han encontrado representaciones pictóricas de origen fenicio en las que se representan animales de corral y concretamente gallinas, palomas y conejos. También se sabe que un plato preferido por Amílcar Barca y Aníbal era la “puls púnica”, que se hacía con huevos, queso fresco, harina y miel.

Importancia de los huevos y los pollos en la gastronomía romana

La carne de pollo o de gallina se consagró como una exquisitez. Según relata Horacio, cuando un invitado importante llegaba a una villa romana, el dueño sacrificaba un ave para homenajearle y se celebraba un festín, que se tenía en más aprecio y de notaba más amistad que cuando el homenaje se basaba en la adquisición de compras ostentosas fuera de la hacienda.

Cuando el refinamiento en la mesa se desarrolló en el Imperio romano, la utilización del pollo se hizo cada vez más frecuente y por ese motivo en *El arte de la cocina* de Marco Gavio Apicio pueden encontrarse quince recetas de pollo, variadas e interesantes, entre las que están el pollo numídico, que seguramente se preparaba con pintada, el pollo con laserpicio, en el que no faltaba el garum, el pollo vardano, el pollo con salsa de leche, el pollo con olivas confitadas, etc. El mismo autor, aunque les dio menos importancia, también propuso algunas recetas con huevos y en concreto los huevos fritos con garum y vino, los huevos duros con aceite, vino, pimienta y laserpicio, y los huevos hervidos con piñones, miel, vinagre y ligados con garum.

El descubrimiento de los placeres de la mesa que la avicultura podía proporcionar, hizo que se produjese un esmerado cuidado en la obtención de los productos para obtener los máximos beneficios. Disponer de huevos más gordos que los demás era un signo de distinción y alguien, un tal Leontino, descubrió que si se proporcionaba más calcio a las gallinas, utilizando en su alimentación conchas de moluscos trituradas, mezcladas con salvado y con vino, los resultados eran muy positivos. También era importante la conservación de los huevos porque su producción estaba muy ligada a la estacionalidad, por lo que para conservarlos recomienda introducirlos en paja o salvado y, con un criterio menos práctico, sumergirlos durante unas horas en salmuera.

Es curiosa la relación que durante mucho tiempo se creyó que había entre la forma de los huevos y su valor nutricional y gastronómico. Se pensaba que los de forma alargada eran de mejor sabor, por lo que se debían reservar para el cabeza de familia o para invitados ilustres, en tanto que los redondos, a los que se les suponía que tenían más clara, perdían cualidades.

Las primeras reglas de avicultura productiva

También se dieron consejos para conocer la frescura del huevo, por el simple procedimiento de introducirlos en agua y si el huevo se hunde es fresco, mientras que si flota es porque se ha formado una cámara de aire, lo que denota que hace tiempo que lo puso la gallina. Después de muchos años sigue siendo un método muy eficaz, práctico y sencillo para evaluar la edad y, por lo tanto, la frescura del huevo.

Otra cosa que dedujeron, pronto y con acierto, los romanos es que la carne de gallo castrado, de capón, es más sabrosa que la del animal que se deja “entero”, porque se engrasa mejor y acumula más sabor, pero lo curioso es que la castración, que debe hacerse por expertos que sepan introducir el dedo en una abertura hecha en la cavidad abdominal del pollo para extraer los testículos, debe estar acompañada de otras dos prácticas que son igualmente importantes. La primera consistía en cortar las crestas, que tenía buena aplicación en la elaboración de un plato en el que se mezclaba con garum. La otra práctica obligatoria era quemar los espolones con un hierro calentado y después untar la quemadura con barro, para que no se infectasen.



Huevería LLUCH

BARCELONA. Zsolt. [1940]. Cartulina offset. 25 x 24,5 cm.

Otra característica importante de las ventajas de la avicultura es la utilización del estiércol, aunque en este aspecto la competencia de las palomas y de las gallinas es notoria. Columela, el impulsor más conspicuo de la agricultura romana, que a su vez fue la primera difundida por el mundo occidental, alaba las propiedades de la gallinaza y la palomina, considera los beneficios que aportan a las distintas producciones agrícolas y muy especialmente a los viñedos.

Contribución de los árabes

La doctrina romana fue recogida en España por los árabes. Abu Zacarías difundió la conveniencia de disponer de aves, por las grandes riquezas que proporcionan y por la variada utilización que tienen a cambio de muy poco coste de explotación. Sus discípulos dieron normas de cómo criarlas, cómo cuidarlas para que no tuvieran enfermedades y de cómo hacer que fueran más productivas.

La cocina árabe es muy refinada y hay recetarios muy antiguos en los que se recogen las virtudes gastronómicas del pollo y la gran variedad de platos que se pueden hacer utilizando frutos secos, sobre todo almendras y pistachos, y especias. Concretamente hay un plato persa, el *isfidbâdj*, que es el antecesor de uno de los platos más celebrados de la cocina española del Renacimiento, el manjar blanco, descrito por diversos cocineros y entre ellos por Ruperto de Nola. También fue comida de recurso, como se desprende del *Tratado nazarí sobre alimentos* que escribió Al Arbuli, un sabio andalusí, probablemente natural de Arboleas, localidad de la provincia de Almería, que recomienda cocer los gallos viejos en tafaya (cilantro), con garbanzos, eneldo y polipodio (helecho).

Los judíos medievales fueron grandes consumidores de aves, preferentemente de ocas pero también de pollos y de capones, que casi siempre consumían asadas. Tienen también bastantes recetas con huevos, con queso, cocidos en salsa de cebolla, con espinacas, etc. Las preparaciones más famosas son con carne de geyna (gallina), como las *kopetas* de pechuga, recetas que se pueden encontrar en el libro *El gizado sefaradí*.

La cría de gallina se extendió por toda España en la época medieval, convirtiéndose en manjar anhelado tanto por los nobles y clase pudiente como en la celebración ocasional de las clases más humildes, que mataban un pollo en determinadas fiestas. Al mismo tiempo se empezaron a escribir consejos, que se publicaban a veces en la puerta de las iglesias, y algunos libros sobre cómo debían criarse las gallinas y otras aves para obtener de ellas el máximo provecho.

Los primeros tratados técnicos de avicultura

Algunas de las afirmaciones que se vertieron, fruto de la observación, siguen estando en vigor, pero hay alguna, como la transcrita de un opúsculo de la época, que dice que: "Las gallinas han de escogerse negras o rubias, ya que las blanquecinas

También la carne y sobre todo el caldo de pollo, o de gallina, se utilizó como medicamento, porque se consideró un eficaz antídoto contra la picadura de serpiente y contra el envenenamiento por setas. Además se recomendaba contra la fiebre pertinaz, los dolores de cabeza, las enfermedades de las articulaciones y la inapetencia. Algunos la recomendaban, aunque sin mucha fe, para combatir el estreñimiento y para el buen funcionamiento de los riñones y el hígado.

Tanta importancia alcanzó la avicultura que aparecieron recetas mágicas, como la que se hizo famosa para hacer crecer el pelo con la grasa de gallina bien cebada, a veces sola, otras mezclada con variadas hierbas y en ocasiones, para que fuera más eficaz, se mezclaba la enjudia con heces frescas de gallina o de paloma.

Sin duda los gallos fueron el más primitivo de los despertadores, pero a veces su insistencia llegó a ser molesta y hubo que tomar medidas para evitar los excesos canoros. De todas ellas la más eficaz y la más recomendada era poner alrededor del cuello del gallo un collar hecho con virutas de oro, que además daba prestancia al poseedor de tan ornados animales.

no ponen tantos huevos, ni tan grandes, ni engordan tanto ni son tan sabrosas y viven menos tiempo que las otras". Hay otras afirmaciones curiosas, y más creíbles, que aseguran que "si las gallinas son tratadas como se debe, y están cerca de donde se pueden vender ellas y los huevos, dan tanta ganancia como una oveja, y no dan tanto trabajo ni costo". Está tomado de un escrito de 1513 y, aunque en la actualidad el juicio puede ser muy objetado, lo importante es el hecho de que la gallina siempre fue bien considerada y realmente fue una producción económicamente interesante, en un medio rural en el que se alimentaban de hierbas y granos de producción prácticamente espontánea, lo que era una ventaja cuando la disponibilidad de recursos alimenticios no era excesiva.

Las gallinas en América

Las primeras llegaron en el segundo viaje de Cristóbal Colón, porque si bien hay constancia de que en el primero se embarcaron, con objeto de que sus huevos sirviesen de alimento a los marineros, cuando el hambre apretó se utilizó su carne, porque en épocas en las que no se dominaba el frío, transportar animales vivos era un excelente método de conservar alimentos.

En el siguiente viaje se programó la conveniencia de su embarque, porque el espacio que ocuparon fue escaso, porque su alimentación era sencilla y porque eran una fábrica de huevos, lo que en las travesías, con los medios de que se disponía, solo se podía conseguir llevando gallinas.

Cuando las gallinas llegaron a América siguieron cumpliendo una labor muy importante en el abastecimiento, como refieren varios cronistas de Indias y especialmente Francisco López de Gómara en su *Historia general de las Indias*. A cambio de la contribución que hizo España al continente americano con la difusión de las gallinas, los mexicanos nos obsequiaron con el pavo, que inmediatamente difundimos por toda Europa y con tal generosidad que hasta el nombre en inglés (*turkey*) hace alusión a otra nacionalidad, pero por muchas vueltas que le demos los primeros pavos que llegaron a Europa lo fueron en barcos españoles y embarcados por españoles. Es cierto que esta contribución a la historia de la alimentación del mundo es una parte mínima con respecto a todos los alimentos que llevamos y trajimos de América, pero aprovecho la ocasión para significar la gran importancia que tuvo el Descubrimiento en lo que respecta a la historia del mundo, que se completó al menos alimentariamente.

En la España rural de los siglos XVII y XVIII, el gallinero familiar era una importante fuente de alimentos e incluso de dinero. La recogida de huevos y la retirada de aves estaban organizadas con unos intermediarios llamados "recovered", que se encargaban de la comercialización, aunque con frecuencia el pago se hacía en especie, con productos que se obtenían en las ciudades o en territorios más o menos alejados del mundo rural.

Tanta importancia tuvo la avicultura en la economía campesina que comenzaron a legislarse aspectos referentes a la producción y el comercio. En consecuencia, los técnicos en las producciones agrarias se ocuparon de esta nueva e importante rama de la producción. Como ejemplo, Gabriel Alonso de Herrera incluyó varios capítulos sobre la crianza y el gobierno de las aves en su obra maestra titulada *Agricultura general*, del que se imprimieron muchas ediciones.

Unos años más tarde se publicó un importante libro de una figura de la avicultura española, del aragonés Francisco Dieste y Buil. Fue en 1803 cuando apareció el *Tratado económico* dividido en tres discursos, de los que el primero se titula "Crianza de gallinas y las considerables utilidades que producen a su dueño". Tanto éxito tuvo que un siglo largo después, en 1930, se volvió a publicar, cuando la avicultura intensiva ya empezaba a ser una realidad. En medio, el veterinario Nicolás de las Casas publicó el *Tratado de la cría de aves de corral*, basado en los criterios científicos de una zootecnia que acababa de nacer. Las razas españolas se prestigiaron con estas publicaciones y los ingleses, que entendieron que la avicultura era una actividad moderna y con mucho futuro, importaron razas españolas, entre ellas la negra menorquina y la azul andaluza, que intervinieron en la formación de muchas razas consideradas básicas, que aunque es cierto que inicialmente se criaron con fines ornamentales, para exhibirlas en concursos, más tarde se seleccionaron por sus producciones y estas razas, extendidas por toda Europa y por América, fueron la base desde donde nació la actual avicultura.

La Exposición Avícola Internacional de Madrid

Al mismo tiempo que en algunos países se desarrollaba la denominada avicultura industrial, en España la explotación seguía siendo una actividad ligada al medio rural, pero la celebración en el año 1902 en Madrid de la Exposición Avícola Internacional, en la que se expusieron razas de ponedoras que ya se habían merecido ser famosas por sus producciones, aunque todavía estaban muy distantes de las actuales, hicieron que se interesasen las autoridades del entonces Ministerio de Fomento y se empezasen a tomar medidas tendentes a mejorar las producciones y buscar en esta rama ganadera, a la que hasta entonces no se le había dado la importancia necesaria, un medio para mejorar el nivel de vida de la España rural, que por aquellos tiempos acogía casi al 90% de la población.

Una importante figura de la avicultura española fue don Salvador Castelló, que consiguió que se incrementase el rendimiento de las razas autóctonas, que además en algunos casos se rebelaron como muy productivas; difundió el empleo de las incubadoras artificiales, con lo que se amplió la posibilidad de selección, al hacer posible que si era necesario se incubasen todos los huevos de las reproductoras elegidas. Creó la Escuela de Avicultura en Arenys de Mar, que pronto mereció la distinción de real, que disponía de una granja anexa en la que se produjo una importante selección y difusión, por toda España, de animales mucho más productivos que los que hasta entonces se habían explotado.

El interés creció y como consecuencia se publicaron diversas revistas dedicadas al tema. La primera fue *La Avicultura Práctica* y después *Mundo Avícola*, *Temas Avícolas* y *Selecciones Avícolas*, entre otras.

Se diseñaron y construyeron gallineros cerrados, se estudiaron las necesidades alimenticias de las gallinas y se las alimentó racionalmente, aunque con motivo de la Primera Guerra Mundial se produjo un importante desabastecimiento de cereales, se empezaron a utilizar las vitaminas, recién descubiertas, y las producciones aumentaron. En 1921 se descubrió la posibilidad, y las ventajas, de aplicar la técnica de sexaje en pollitos recién nacidos y de esta forma separar la cría de machos y hembras, dedicando los primeros a la producción de carne y las pollitas a la producción de huevos, lo que supuso un importante avance en la especialización de las explotaciones.

Desarrollo de la avicultura actual

Fue hacia 1960 cuando empezaron a producirse razas o estirpes especializadas. Las gallinas pronto llegaron a alcanzar los trescientos huevos al año, y los pollos a los dos meses ya tenían peso suficiente para ir al matadero y, lo que es más importante, con unos índices de transformación muy favorables, de tal forma que bastaba poco más de un kilo y medio de pienso para producir una docena de huevos y dos kilos y doscientos gramos para hacer un kilo de pollo.

En aquellos momentos se produjo en España un importante avance económico y social, por lo que creció mucho la demanda de proteínas animales. Las más económicas de producir eran las que proporciona la ganadería intensiva, las que se obtienen con escasa dependencia de la tierra, es decir las de la avicultura (de carne y de huevos) y en menor proporción las de porcino, lo que se pudo conseguir merced a los avances producidos en genética, alimentación y manejo de animales selectos, piensos compuestos baratos y tecnología de producción.

El pollo dejó de ser un lujo y los huevos un alimento con destino exclusivo a la alimentación de enfermos o solamente para el padre, por lo que el refrán que dice "cuando seas padre comerás huevos", dejó de estar en vigor.

Los costes de adquisición de animales y los de producción eran, y son, moderados y los tiempos necesarios para obtener los primeros resultados económicos no son prolongados y, además, mediante los sistemas de integración vertical era posible obtener una financiación de los costes y una seguridad de ingresos, aunque como es lógico a costa de una parte de los beneficios.

Este modelo de desarrollo ganadero tiene importantes ventajas, pero también algunos inconvenientes. El más importante de todos es la dependencia, porque es necesaria la importación de los animales, o de sus líneas parenterales, de casi la totalidad de los piensos necesarios, de la tecnología de producción, de la maquinaria y de una parte importante de los tratamientos medicamentosos destinados a la prevención y al control de las enfermedades. Hay otras consecuencias importantes, como es la sustitución de las razas autóctonas, pero es cierto que la forma principal de disponer de proteínas baratas de origen animal es impulsando la ganadería intensiva. La otra forma es importar las carnes, pero es más cara y además todo el valor añadido de la producción se quedaría en los países de origen. Se optó por cambiar nuestras producciones y acertadamente, porque tras todos estos años los beneficios obtenidos han superado con amplitud los inconvenientes descritos.

Los avances continuaron en todas las áreas, porque en genética se fueron consiguiendo animales que, como en las Olimpiadas, superan con frecuencia los récords anteriores en velocidad de crecimiento, en resistencia a las enfermedades, en rendimiento de partes nobles de la canal y en general en todos los parámetros que miden las cualidades de la producción, con la ventaja de que la facilidad para fijar las características hace que su puesta en el mercado sea casi inmediata. Quedaron muy atrás aquellas gallinas que solo ponían en primavera y solo los huevos necesarios para perpetuar la especie y se impusieron las que hoy superan la media de los 300 huevos al año, sin tener en cuenta la mítica gallina australiana, que según algunas crónicas llegó a poner 364 huevos en un año. Hay que añadir que también han cambiado, y siempre para mejor, algunos otros factores como la edad de inicio de puesta y el tamaño de los huevos.

También ha mejorado su alimentación, porque hoy se conocen exactamente las necesidades en cada vitamina, en cada mineral o en cada aminoácido, y se diferencian en función de la temperatura, de las horas de luz y por supuesto de la producción. Se dice, con razón, que la gallina es la especie mejor alimentada, porque se cubren todas sus necesidades, con la particularidad de que no puede haber ni el más mínimo exceso, porque la competitividad y la rentabilidad no lo permiten, pero tampoco ni el más mínimo defecto, porque si no están cubiertas todas las necesidades la producción se resiente y se pierde la competitividad.

Los avances en los conocimientos de la patología han sido considerables, tanto en lo que se refiere a los agentes infectantes como a la prevención y al tratamiento de las enfermedades. Además, ha sido necesario adaptar los fármacos empleados a las limitaciones impuestas por la legislación, de tal forma que se han suprimido muchos que en su momento se consideraron revolucionarios y que llegaron a clasificarse como “factores desconocidos del crecimiento”, y otros en los que la posibilidad de dejar residuos era grande, lo que aconsejó su supresión, afectando especialmente al uso de antibióticos de sulfamidas y de hormonales por la posibilidad de crear resistencias.

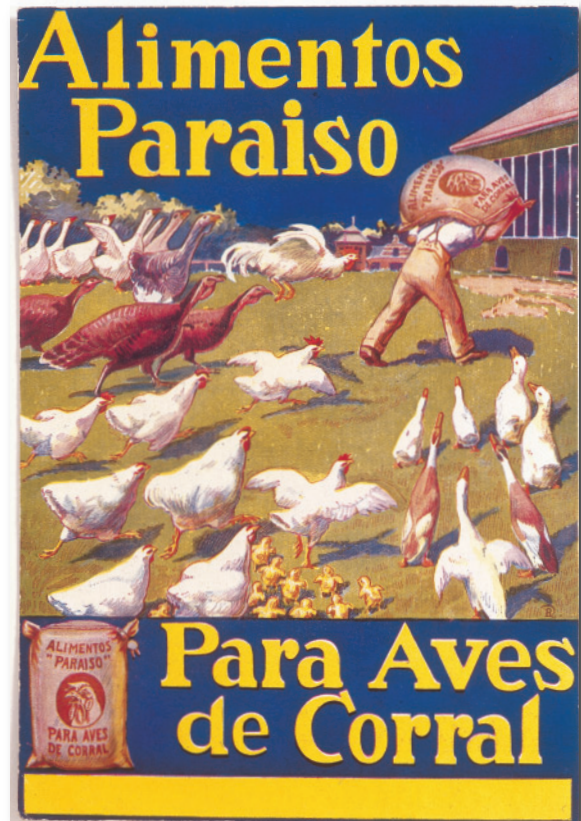
También ha evolucionado el manejo porque se ha pasado de las gallinas que vivían libres a las que se hacían en naves y, después, a las que pasaban su vida enjauladas en baterías de varios pisos, que abarataban costos a expensas de sufrimiento por el animal. Las nuevas medidas, tendientes a conseguir un nivel de bienestar en los animales, son caras pero no cabe duda que tienen ventajas, que algunos autores han evaluado en forma de mayor longevidad y en mejor calidad de los huevos.

En la producción del pollo de carne la evolución ha sido paralela, porque la genética que ha hecho posible mejoras importantísimas en el crecimiento y la alimentación ha permitido conseguir altos rendimientos, insospechados hace unos años. Hay quien aspira a conseguir un kilo de pollo con un kilo de pienso y algunos consideran que será posible en el año 2025. También se ha avanzado en el conocimiento de las enfermedades, en su control, en su prevención y en el tratamiento, porque determinadas patologías que fueron causa de verdaderos desastres económicos, como la peste aviar o enfermedad de Newcastle, la leucosis o la coccidiosis, hoy están prácticamente controladas.

Pero sobre todo se ha mejorado en efectividad, porque el abaratamiento de los costos de producción es fundamental en las producciones avícolas. Se considera que la carne de pollo o los huevos es el resultado económico de transformar cereales, principalmente maíz, y oleaginosas, sobre todo soja, en productos comestibles para la humanidad. Con frecuencia no se tiene en cuenta que en ese proceso se produce un importante valor añadido, que atañe a la alimentación, a la riqueza nutricional y al placer en la mesa de muchos millones de pobladores del planeta, ni que en el proceso se crea una enorme cantidad de puestos de trabajo, directos e indirectos, que se extienden a agricultores, fábricas de pienso, laboratorios, fabricantes de material de explotación, mataderos, salas de despiece, industrias de preparación de platos precocinados, restaurantes, etc.

Hay una circunstancia importante que condiciona la expansión o retracción de la producción aviar. Son los costos de producción, que están condicionados sobre todo por los precios de los cereales y de la soja, pero también por movimientos especulativos porque, aunque el consumo está muy diversificado, no sucede igual con el control de la oferta. Los productores de las líneas genéticas de gallinas y de pollos son pocos, los comercializadores de piensos no son demasiados, los mataderos en los que se sacrifican las aves y las plantas de clasificación de huevos son relativamente escasos, la industria transformadora está muy concentrada y la propiedad de los operadores está en unas pocas manos, en forma de integraciones, más o menos verticales, sin que la presencia de cooperativas o de industrias que actúan individualmente, tengan demasiada importancia.

En estas circunstancias, las fluctuaciones de los precios en el mercado, unas veces, pocas, por razones naturales o coyunturales y otras, muchas, por ofensivas comerciales destinadas a mejorar posiciones, a ganar cuotas de mercado, hacen que los precios sean muy cambiantes y que a periodos de rentabilidad satisfactoria les sucedan otros en los que se producen hundimientos, que dan lugar a rentabilidades marginales e incluso a periodos con pérdidas.



Alimentos PARAÍSO

[1930]. Papel offset sobre cartón. 18 x 12,5 cm.



COMERCIAL AVÍCOLA DE IMPORTACIÓN
MADRID. [1961]. Papel litografiado. 64 x 43,2 cm.

1.100 a 900 euros, con una bajada superior al 20%, un porcentaje altísimo, sobre todo para una producción tan aquilataada en costos de producción y en rendimiento económico.

También tiene importancia, aunque menos, el precio de las materias primas para pienso, sobre todo el de los cereales, que en su conjunto oscila paralelamente al precio del maíz. La concentración de la producción en Estados Unidos, Brasil y Argentina hace que las malas o buenas cosechas tengan una importante repercusión en el mercado, que con frecuencia también está influido por las especulaciones comerciales o por decisiones políticas de destinar una parte, más o menos grande, a la producción de biocarburantes o a otros usos diferentes a la alimentación animal.

La producción de ovoproductos, sobre todo de huevo pasteurizado y huevo en polvo, es cada vez más uniforme porque, lo que nació para aprovechar los huevos que no se consumían frescos, se va consolidando como una actividad regular debido a que la utilización de estos productos es cada vez más constante, como ingredientes fijos de la industria alimentaria.

Otra conclusión importante que se obtiene de las cifras anteriores es que paralelamente a la evolución de los precios de los piensos, que constituyen hasta un 80% de los costos de explotación, se producen importantes cambios en el censo de ponedoras, que se reflejan en el número de explotaciones productivas y en el número de personas dedicadas a esta actividad. Como ejemplo, según datos del Ministerio de Agricultura, el 1 de abril de 2011 el número de explotaciones de aves de puesta era de 1.299, y justo un año después había desaparecido un 17%, para quedar reducidas a 1.080. Hay que hacer constar que la disminución de censo no fue paralela, porque al mismo tiempo que unas desaparecen, en general las más pequeñas, tienden a crecer otras, en general las más grandes, aunque esta circunstancia también tiene sus problemas, por la cada vez mayor concentración de la producción.

El consumo de huevos per cápita en España es de unos 15 kilos por año, por lo que, teniendo en cuenta que aproximadamente un kilo equivale a 16 unidades, supone unos 240 huevos, que son un poco menos de los que como media pone una gallina al año. La cifra es oscilante porque, aunque es cierto que se producen variaciones considerables en función de los precios y de la situación económica general, tienen mucha importancia las recomendaciones médicas, que durante muchos

La importancia de la avicultura de puesta

La producción de huevos en España fue en 2009 de 894 millones de docenas, lo que supuso un auténtico récord, sorprendente entonces y hoy fácilmente superable. Lo que crea una cierta inestabilidad en el mercado porque el consumo es bastante estable y los desajustes en la producción crean importantes problemas de precios. La más fácil corrección de los excesos se hace mediante exportaciones, que pueden llegar a ser importantes, y en el caso de los huevos mediante la elaboración de ovoproductos. Somos el primer país productor de la Unión Europea, aunque algunos años nos superan Francia o Alemania. Detrás están Italia y Polonia y a distancia considerable el resto de los países. La tendencia general es al autoabastecimiento, porque la exportación es muy competitiva al pretender colocar los excedentes al mismo tiempo y en el mismo mercado que otros países competidores.

De los datos anteriores se sacan bastantes conclusiones. La primera es que las diferencias de producción, entre unos años y otros, se deben a que los precios son fluctuantes y esta circunstancia está en función del precio del mercado internacional, porque aunque es verdad que casi todas las importaciones y exportaciones son intracomunitarias, la concentración de explotaciones y, por tanto, de producción y las fluctuaciones de precios permiten que la demanda esté suficientemente abastecida y que haya un mercado extracomunitario que con frecuencia actúa como eliminador de excedentes. Según datos del Ministerio de Agricultura, los precios medios referidos a toneladas de huevos cáscara en un año pueden pasar, y han pasado, de

años fueron restrictivas sobre todo por la creencia de que eran los principales causantes de la hipercolesterolemia, pero hoy superadas estas teorías, la permisividad de su consumo ha crecido y paralelamente ha aumentado la ingesta y aunque no hemos recuperado la cifra de 1987, que llegó a ser de 300 huevos por persona y año, para descender a menos de 200 a finales del siglo pasado, estamos en torno a las 250 unidades lo que es muy acorde con la cifra recomendada en una dieta sana y equilibrada.

La avicultura de carne

Representa aproximadamente el 5,5% de la producción final agraria y el 15% de la producción final ganadera y, si a ello sumamos las cifras de la avicultura de puesta, llegamos al 8% de la agraria y al 22% de la ganadera, lo que supone que supera a todos los sectores agrarios productivos, con excepción del porcino.

Los aspectos explicitados en la economía de las explotaciones de puesta son perfectamente válidos para las de carne, con la particularidad de que los ciclos de precios en esta especialidad son más cortos, porque el tiempo que se tarda en conseguir pollos comerciales es más corto que en conseguir producción de huevos, por lo que la sensibilidad del mercado a las fluctuaciones de precios es todavía mayor. Además, si bien el capítulo de alimentación es el principal input en ambos casos, todavía lo es mayor en el caso de las explotaciones de carne y, como los precios de los piensos son bastante oscilantes y el más variable de todos los costos, los riesgos que se corren son superiores, si consideramos la rentabilidad a corto.

Si bien el pollo de carne es el principal componente de este capítulo, con casi 9.000 granjas, también hay explotaciones de pavos, palomas, perdices, faisanes, patos, ocas, avestruces y pintadas, hasta sumar un total de 14.000 granjas, aunque es cierto que las explotaciones de estas aves son en general más pequeñas, menos tecnificadas y sobre todo menos productivas. Cuantificada la producción en toneladas se obtienen alrededor de 1,35 millones de toneladas, de las que unos 1,2 millones (el 85%) son de pollo y el resto de las demás especies.

En el ámbito europeo somos tras Reino Unido los segundos productores. La UE en su conjunto es el cuarto productor tras Estados Unidos, China y Brasil. Nuestra posición en el mercado internacional es cambiante, porque aunque durante bastantes años hemos sido claramente exportadores, ha habido años en los que fuimos deficitarios porque las importaciones han superado a las exportaciones. Podemos decir que en conjunto tendemos a autoabastecernos, evitando exportaciones que generalmente hay que hacer a precios bajos y limitando importaciones, que generalmente tienen como finalidad principal equilibrar mercados.

El consumo per cápita de carne de ave está en torno a los 25 kilos al año, lo que supone un ligero descenso en los últimos años, tras unas décadas continuadas de crecimiento. La caída del consumo, que estimamos coyuntural, se ha producido en las aves diferentes al broiler.

También la carne de ave tiene su papel en la industria alimentaria. Hay especialidades cárnicas que se elaboran exclusivamente con pollo, con pavo o con otras especies por razones dietéticas o simplemente para satisfacer demandas crecientes, que tienden a preferir la carne de ave sobre la de vacuno, cerdo y otras.

Utilización en la industria alimentaria

El empleo del huevo industrializado es una industria moderna, de finales de los años setenta del siglo pasado, y, aunque se creó para utilizar los huevos fisurados, los excesivamente pequeños y, en algunos casos, para aligerar el mercado cuando la oferta era excesiva, en la actualidad la demanda es bastante constante y en consecuencia la fabricación ha ganado en continuidad y aceptación por el sector alimentario, que utiliza el huevo como ingrediente de platos elaborados, embutidos, salsas o repostería. La legislación define a los ovoproductos como "los productos obtenidos a partir del huevo, de sus diferentes componentes o sus mezclas, una vez quitadas la cáscara y las membranas, y que están destinados al consumo humano; podrán estar parcialmente completados por otros productos alimenticios o aditivos; podrán hallarse en estado líquido, concentrado, desecado, cristalizado, congelado, ultracongelado o coagulado".

Los ovoproductos pueden estar constituidos por el huevo entero, solo por la yema o solo por la clara. Se presentan sólidos o líquidos y para llegar al producto final han tenido que pasar por un proceso de pasteurización, deshidratación, liofilización, cocción o congelación. Fue a partir de 1991 cuando la incidencia de salmonelosis hizo que las autoridades sanitarias prohibiesen a la hostelería la elaboración de mahonesa y otros productos con huevos frescos, si no se calientan a una temperatura superior a 75 °C, que se considera suficiente para eliminar a la salmonela y otras bacterias patógenas que suelen estar presentes en casi todas las intoxicaciones que cursan con trastornos gastrointestinales, el resultado fue que las industrias de ovoproductos pasaron a tener una consideración muy superior, porque hasta entonces se habían limitado a ser marginales y de actividad poco más que testimonial.

Los ovoproductos ofrecen la ventaja de tener una composición prácticamente constante, una calidad microbiológica garantizada, una gran versatilidad de utilización y muy fácil conservación, empleo y dosificación, lo que hace que su utilización sea creciente. Se presentan en forma de yema, de clara, que también tiene utilización en usos diferentes a los alimentarios, y sobre todo mezcladas la clara y la yema, que es el producto más utilizado y batido, pasteurizado y envasado, en tetrabrick, se le conoce generalmente como “huevo”. ”

Papel de los huevos y el pollo en la alimentación española

Para comer huevos hacía falta ser padre o al menos eso dice el refrán. Quizás era un poco exagerado, pero lo cierto es que la disponibilidad de este producto era limitada y racionada. Con la carne de pollo las limitaciones de consumo eran más grandes, porque su utilización era ocasional y casi siempre festiva. Huevos y pollos han tenido un papel fundamental en la mejora del nivel nutricional de los españoles, lo que es necesario tener muy en cuenta, pero es cierto que en lo que respecta a su calidad gastronómica se ha producido un cierto descenso con respecto a los huevos de las gallinas que ponían cien unidades al año, porque hoy ponen trescientas. Algo similar sucede con el pollo, que hace unos años se sacrificaba con seis meses de edad y ahora apenas llega a cumplir los sesenta días.

En estos momentos su consumo es alto y la razón hay que buscarla en el precio, que es muy bajo para dos productos que son muy ricos en nutrientes, que tienen multitud de utilizaciones y que ofrecen unas posibilidades gastronómicas interesantes.

Es cierto que el producto estándar, el de consumo diario, no ofrece unas cualidades gastronómicas excepcionales, pero no es menos cierto que son productos sabrosos, que bien cocinados y utilizando buenos ingredientes proporcionan grandes satisfacciones, como por ejemplo la que se aprecia con un par de huevos fritos en un buen aceite de oliva, o una mahonesa bien elaborada, también con aceite de oliva virgen, o un flan o un tocino de cielo y tantos otros productos de nuestra variada oferta culinaria. Lo mismo sucede con la carne de pollo, que cumple más que sobradamente su misión cuando tenemos ante nosotros un pollo bien asado, que aderezado convenientemente, con unas hierbas aromáticas que refuercen el sabor que le pueda faltar a la carne, puede ser una excelente comida, festiva, campera o de vacaciones.

Pero si estamos dispuestos a pagar un poco más podemos disfrutar de unos excelentes huevos ecológicos obtenidos de gallinas camperas, alimentadas con cereales casi exclusivamente y puestos en el mercado a las pocas horas de haberlos retirado de los nidos. En ese caso los huevos fritos, a los que aludíamos antes, pasan de ser un buen plato a ser una preparación gastronómica excelente, sobre todo si los acompañamos con unas lonchas de jamón de montanera o simplemente con unas buenas patatas fritas. Hagan cálculos económicos y verán cómo disfrutar de lo bueno no es tan caro, sobre todo si lo comparamos con lo que cuesta un sofisticado plato, de “alta cocina”, en cuya composición ha entrado algún ingrediente de los llamados no-



HUEVOS FRESCOS DE CASTILLA

[1940]. Papel con acuarela. 12,5 x 33,2 cm.

bles y varios aditivos. En lo que se refiere a la carne de pollo, si quiere disfrutar de verdad recurra a un pollo con denominación de origen, de Aragón, de Galicia, de Cataluña o de caserío vasco y si quiere rizar el rizo, tendrá que esperar hasta Navidad, pero entonces podrá encontrar un capón de Villalba, que le dejará un agradable recuerdo y un buen sabor para todo el año.

Valor nutricional del huevo y de la carne de pollo

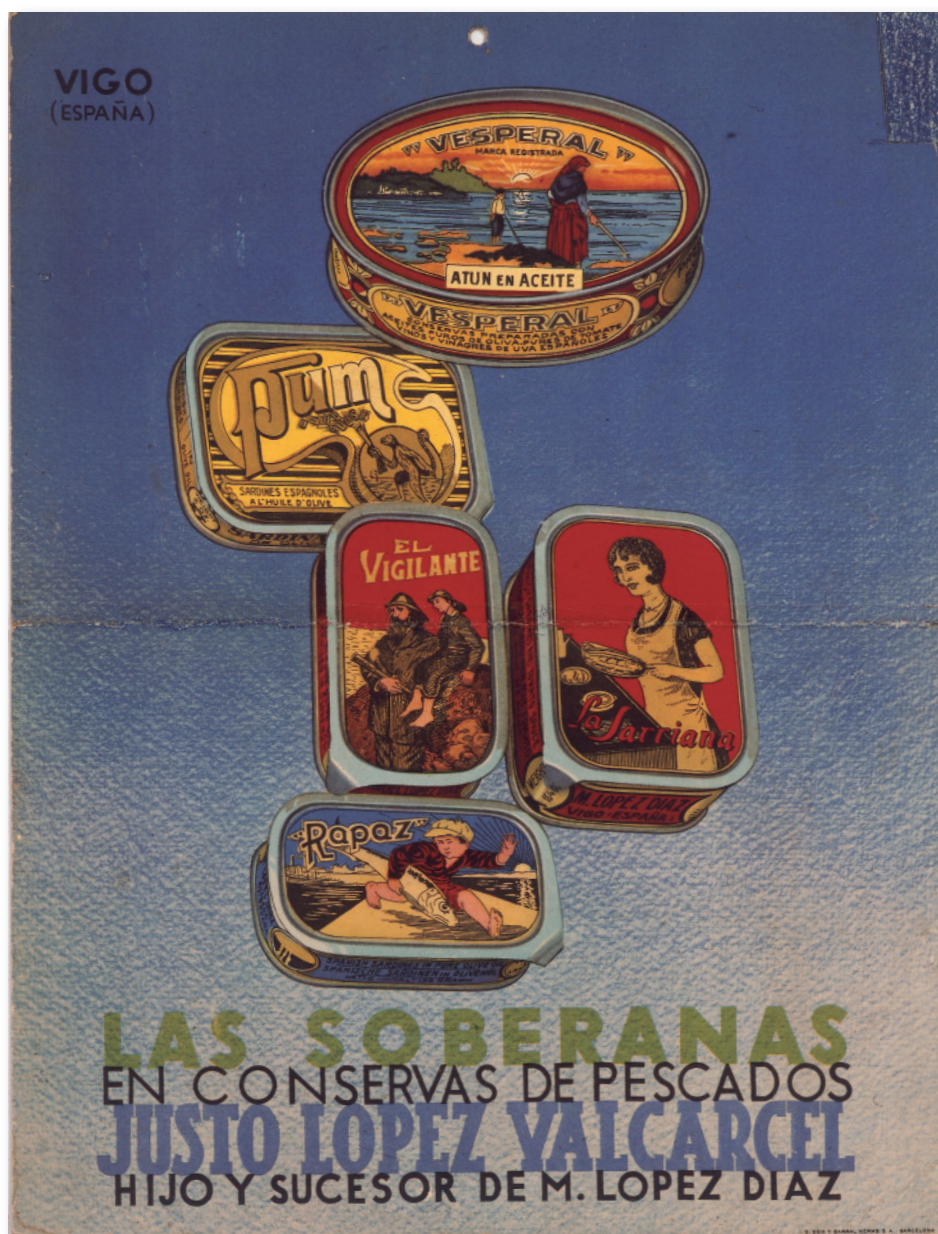
El patrón de comparación nutricional con las demás proteínas es el del huevo, porque se estima que es la proteína más perfecta que existe, la de mayor valor biológico, porque aporta todos los aminoácidos necesarios para el organismo. Su grasa es de fácil digestión y tiene todo tipo de ácidos grasos porque, aunque es cierto que tiene un cierto contenido en colesterol, también tiene lecitina, fosfolípidos y algunos ácidos grasos mono y poliinsaturados, principalmente el linoléico (omega-3) y el linoleico (omega-6).

La yema es una excelente fuente de hierro, fósforo, magnesio y potasio, y de casi todas las vitaminas; hidrosolubles, sobre todo tiamina, riboflavina, colina y cianocobalamina, y liposolubles, A, D y E. En resumen, y aunque es sobradamente sabido, es necesario indicar que el huevo es un alimento perfecto, de ingestión recomendada una vez al día.

En cuanto a la carne de pollo, es necesario señalar que su composición varía en función de la alimentación y de la edad del animal. Los más jóvenes son más magros y según avanza la edad se van engrasando, pero al mismo tiempo se van haciendo más sabrosos. También hay diferencias en la composición de las diferentes piezas, porque la pechuga es más proteica que el muslo, pero las diferencias no son sustanciales.

Es muy rica en minerales, sobre todo en fósforo y potasio, y aunque su contenido no es muy elevado, sí es interesante el aporte de hierro y zinc. El hígado es muy rico en todo (vitaminas, minerales, proteínas y grasas), pero cuando se trata de animales criados en explotaciones intensivas, que son casi todos, es necesario ser prudente en el consumo, porque al tratarse de un órgano de detoxicación y haber estado sometidos los animales a una alimentación forzada, pueden encontrarse restos de fármacos empleados para tratar o prevenir enfermedades.

Pescados y mariscos



Conservas JUSTO LÓPEZ VALCÁRCEL

Vigo. PONTEVEDRA. [1930]. Cartulina litografiada. 31 x 23,5 cm.

Hay investigadores que aseguran que el primer alimento que comió el hombre fue la carne, otros creen que fueron hierbas, o sus frutos o sus semillas, e incluso no faltan expertos que creen que fueron los mariscos, porque se han encontrado conchas de moluscos que fueron consumidos por el hombre de Neardental y por el *sapiens* en diferentes lugares del planeta, hace nada menos que 150.000 años. El último descubrimiento, que es español, fue realizado por técnicos del Consejo Superior de Investigaciones Científicas en la cueva Bajondillo en Torremolinos y data más o menos de esa época.

No sé si tiene mucha importancia sumergirse en fechas con este fin, porque es muy posible que dependiendo del lugar en el que estuviese el *Homo sapiens*, e incluso antes de ser *sapiens*, recurriese a algo tan imprescindible como alimentarse y el que habitaba en regiones frías, de escasa vegetación comiese carne, el que se desarrollara en zonas más fércas, como la cuenca mediterránea, comiese frutas salvajes y el que nació en el litoral aprovechase los moluscos y los crustáceos que llegaban con las mareas. Lo que es menos discutible es que las conchas de los crustáceos fueron un importante instrumento que les brindó la naturaleza, para utilizarlas como cucharas y es muy posible que también como cuchillos para poder tener más fácil acceso a algunos alimentos.

Enseguida se encontraron las ventajas de comer pescado y también los inconvenientes, porque pronto se transmitieron leyendas que les atribuían propiedades nutricionales o curativas, pero como también hubo algunas intoxicaciones apareció la de un pez, al que llamaron *Cado*, que salía del agua, se cubría de plantas aromáticas y se lanzaba sobre las brasas, en las que se habían cocinado otros alimentos, con lo que adquiría un apetecible aspecto, pero los consumidores que se aprovechaban de este alimento, que suponían que les brindaba la naturaleza, morían enseguida como consecuencia de los venenos que había transmitido. Esta leyenda, como casi todas, tiene varias versiones y alguna, la más horripilante de todas, asegura que se comía a los fetos de las mujeres embarazadas y otras, un poco más suaves, aunque también tienen lo suyo, narraban que el pez se adueñaba de la forma y las propiedades del que se lo había comido, para cometer acciones malvadas contra los semejantes, convirtiendo al comensal en delincuente.

El pescado como alimento

Es seguro que la pesca inicial se limitó al aprovechamiento de los recursos que ofrece el mar, que son bastantes, porque con las mareas altas son muchos los peces y mariscos que se acercan al litoral y, cuando llega la bajamar, muchos quedan atrapados en pozas o esteros, de donde son fácilmente recolectados. Esta práctica tan antigua ha estado vigente hasta hace relativamente poco tiempo, en algunas zonas sigue estándolo, y sobre todo fue el origen de las piscifactorías que se crearon aprovechando las mareas y haciendo con construcciones muy elementales unas balsas en las que el pescado quedaba atrapado. Todavía si va por Cádiz y le ofrecen un lenguado de estero, lo que no es fácil porque hay muy pocos, que más o menos se ha engordado de esta forma no lo rechace, pero si quiere aprovecharse de uno de los más antiguos inventos pida unas tortillitas de camarones, que con mucha probabilidad los han capturado aprovechando esta circunstancia que brinda la naturaleza.

Hay un cierto paralelismo entre el desarrollo de la caza y de la pesca, que en ambos casos fue ocupación de hombres, en tanto que la agricultura y la consecuente cosecha de granos y frutos fue desde el principio actividad femenina. Pero como en todo hay grados, enseguida se diferenció la recolección de los pescados y mariscos que traía el mar, y que por lo tanto eran de fácil captura, de las piezas de mayor tamaño, que generalmente se extraían de las aguas mediante la utilización de lanzas, flechas y arpones. El anzuelo es de invención muy antigua, porque se han encontrado algunos de la Edad de Piedra con forma muy parecida a la actual, que estaban hechos con distintos materiales como cuerno, hueso o madera, pero la realidad es que, examinados en la actualidad, era difícil que con tales utensilios se consiguiera sacar algún pez del agua, por mucha paciencia que tuviera el pescador.

La hechicería tuvo su importancia en los primeros tiempos porque hay muchas inscripciones, tallas y pinturas que así lo demuestran, aunque en algunas de ellas está representada también la luna, llena o creciente, las mareas, generalmente altas, y algunos otros indicios de que a la brujería le acompañaban factores favorecedores de los movimientos migratorios del pescado, o de otras condiciones apropiadas para que el pescado se acercase a las costas. Hay grabados en piedras representando algunos de estos aspectos, junto a algunos peces de diferentes especies, y en concreto los encontrados en Stavanger (Noruega) se identifican perfectamente con el halibut, una especie de la misma familia que el bacalao.

En la Edad de Bronce el anzuelo se perfeccionó y pasó a ser elemento de la pesca. Curiosamente se han encontrado piezas muy similares, que se estiman proceden de la misma época, en diferentes lugares de los distintos continentes. Otro artilugio importante y muy primitivo usado en las capturas de peces fueron las nasas, construidas con tallos flexibles de diferentes vegetales, entre ellos juncos y ramitas de sauce que, en algunos casos, son muy similares a las nasas que se utilizan en la actualidad para la captura de langostas, bogavantes, anguilas o cangrejos de río.

Las redes parece ser que primero se utilizaron para la captura de aves, pero no se tardó mucho tiempo en descubrir que también eran de importante interés en la pesca. El uso individual de las redes progresó y su uso primitivo en las corrientes

de los ríos, aprovechando el discurrir de las aguas, pronto se evolucionó a la construcción de cercos, de redes de arrastre e incluso de primitivas almadrabas, que se utilizaron cuando la distancia ente dos costas era pequeña. En algunos casos, para facilitar la labor en ríos, en zonas marismas y en playas de poca pendiente, se construyeron diques, que hacían que los peces siguieran una determinada dirección, a cuyo final se encontraban las redes o ante la escasa profundidad de las aguas era posible la captura “a mano”.

Utilización de barcos pesqueros

Un elemento fundamental en la evolución de la pesca fue el desarrollo de la navegación, que comenzó con pequeñas barquichuelas, con forma similar a la de las piraguas, vaciando troncos de árbol, o de balsa empleando diversas tablas o pieles de animales, entrelazadas con lianas, que impulsadas generalmente con pértigas no podían desplazarse demasiado, ni era posible pescar con ellas en aguas muy profundas. No se tardó demasiado en usar embarcaciones más estables, más resistentes a la penetración del agua, que podían desplazarse con la ayuda de remos y en algún momento, parece que posterior, se ayudaron con velas, que aprovechando las corrientes de aire permitían navegar en ríos caudalosos o en distancias más o menos largas entre riberas marinas y, al mismo tiempo que buscaban nuevas tierras en las que asentarse o dedicar a la agricultura, perfeccionaron los métodos de pesca.

En un principio, el pescado solo solucionaba problemas de alimentación individual o como mucho familiar, y solo en algunos casos de tribus o pequeñas comunidades. Las primeras conservaciones parece que se hicieron simplemente secándolos al sol, para lo que se procedía al eviscerado y a quitar la espina. Se abrían para que la superficie aumentase y se prensaban para que disminuyese el grosor de las masas musculares, lo que evidentemente acortaba los tiempos. Seguramente el primer elemento conservante del pescado y todavía uno de los más eficaces fue la sal, pero no faltan autores que afirman que con anterioridad ya se había utilizado el humo, lo que es casi seguro que ocurrió en el norte de Europa, en donde no disponían fácilmente de sal.

A ambos lados del Nilo desarrollaron los egipcios diversos sistemas de pesca. A veces aprovechando las inundaciones estacionales que se producen y otras con embarcaciones, bastante evolucionadas ya, que les acercaban a las bandadas de peces que circulaban a profundidades notables por el centro del río. En algunas inscripciones funerarias se han encontrado referencias a la importancia de los peces como sustento y algunas pinturas que hacen referencia a los diferentes tipos de peces y, en ocasiones, a algunos métodos de pesca. La actividad pesquera era desarrollada como medio de vida, pero también como entretenimiento o deporte practicado por las clases altas, lo que se detalla en algunos documentos escritos sobre papiros.

Comercialización del pescado

También los fenicios practicaron la pesca y, como además disponían de sal, pronto crearon, hacia el año 1000 a.C., una red comercial muy bien desarrollada de pescado salado, secado, y ahumado que con frecuencia se iniciaba en Sidón (que significa Pueblo de Pescadores) y se distribuía primero por los alrededores y luego por toda el área mediterránea, llegando hasta algunos puntos alejados de las costas del continente europeo.

Además de los egipcios, otros pueblos próximos practicaron la pesca y así consta en diferentes documentos que hacen referencia a la actividad, entre ellos en los *Evangelios*, en el río Jordán y en el mar de Galilea. Besugo, mero, corvina, lisa y perca del Nilo son muy bien descritos y alabados por sus virtudes nutricionales y gastronómicas. Los israelitas tenían en



Conservas de pescados JOSÉ ORTIZ

Ondárroa. VIZCAYA. Zsolt. [1930]. Cartulina litografiada.
48,6 x 33 cm.



Anchoas ORTIZ

Ondárroa. VIZCAYA. A. Rafols. [1930]. Cartulina litografiada. 48,5 x 32,5 cm.

gares próximos al mar, como por ejemplo en el mercado de Ostia, que se conserva muy bien y en el que se distingue la estructura de los diferentes tipos de establecimientos comerciales.

Se desarrolló y de forma muy intensa la cocina del pescado y sobre todo la utilización del *garum* como condimento de muchos platos. El *garum* hispano, que fue muy apreciado, se diferenciaba por su origen, y entre otros tuvo especial prestigio el procedente de Claudio Baello, situado en las proximidades del actual Zahara de los Atunes, el de Abdera (Adra), el sexitano de Almuñécar y el de Tarragona. También se distinguía por su composición o condimentación, como es el caso del *enogarum* (con vino), el *oleogarum* (con aceite de oliva) o el *oxigarum* (con vinagre). Para su elaboración se partía de pescados grasos (azules) y sobre todo de sus entrañas, que se hacían fermentar en depósitos especiales, hasta que adquirían una consistencia líquida aunque más o menos espesa, que en su elaboración más apreciada se conocía también como *liquamen*, en referencia a la escasa presencia de partes sólidas.

En *El arte de la cocina*, atribuido a Apicio, hay muchísimas (casi todas) recetas con *garum*. Como ejemplo transcribimos una recomendación que es más que una receta, porque aconseja utilizarla con cualquier tipo de pescado, una vez pasado por harina, salado y frito, al que se agrega *garum* y después una mezcla de especias muy variadas. Hay un testimonio de Aristóteles muy positivo con respecto al cultivo y al consumo de ostras, aunque otros autores como Séneca criticaron la piscicultura, de la que dijo que: "La invención de los estanques es perjudicial. Están diseñados para proteger la glotonería de las gentes". A pesar del prestigio de Séneca, los más sibaritas siempre aspiraron a que estos productos estuviesen presentes en sus mesas y así lo hicieron saber en los frecuentes relatos de sus banquetes.

alta estima al producto e incluso celebraban mercados para su comercialización, como sucedía en Jerusalén, donde una de las entradas a la ciudad recibió el nombre de "Puerta del Pescado", por celebrarse en sus proximidades un encuentro regular entre vendedores y compradores.

En Grecia, hacia el año 200 se publicó por Opiano de Apamea el primer libro de pesca, titulado *Haliéutika*. En él se describen diversas especies de peces, como el atún (diferenciando el rojo, el de aleta amarilla y otros túnidos menores), salmonetes, que eran muy apreciados, raya, mero, esturión, boquerón y sardina entre los de aguas marinas, anguilas que pescaban en los lagos (las del lago Copais eran muy bien valoradas), y lucio y carpa entre los peces de río. También algunos mariscos, tanto crustáceos como moluscos, con referencia especial a ostras, almejas, pulpo y calamar. Antífanes popularizó recetas para cocinarlos de esta forma: "Los cazones los asarás enteros..., el congrio lo hervirás con hierbas aromáticas de la misma manera que usas para asar la carne de cabra, procurando que se dore bien por ambos lados". También fueron los griegos quienes perfeccionaron la técnica para salar el atún, al que una vez seco y salado llamaban *thonine*, y consideraron siempre un artículo de lujo, reservado a las clases pudientes.

Hay muchos mosaicos romanos que representan pescado, en algunos casos de muy variados tamaños, colores y formas. Con los romanos nació una incipiente actividad en la crianza de peces, sobre todo las especies que subían por la desembocadura del Tíber, que para que llegaran frescos al consumo se mantenían en piletas, construidas por esclavos, de las que aún quedan restos en lu-

También en Oriente se practicó la pesca desde la antigüedad. Según parece, las primeras redes, fijadas a tierra y extendidas sobre el cauce de los ríos, se extendieron en China y el primer anzuelo metálico lo hizo la emperatriz Zingo, con una aguja de coser que sujetó con una cuerda muy fina (hecha con hilos extraídos de su vestido de seda) a una caña de bambú y como cebo utilizó granos de arroz cocidos. En Japón, además de crear el sushi, que es de invención más moderna, siempre se tuvo en muy alta estima al pescado de muy variadas especies, que se consumió casi siempre crudo y, según relatan las crónicas de la época, casi siempre acompañando a arroz cocido. Hay constancia de que el cultivo de carpas en arrozales, que es práctica originaria de esta región, estuvo muy extendido, tanto que se hicieron unos auténticos expertos y más tarde difundieron piscifactorías de esta especie en muchos países y entre otros por Centroeuropa, donde este pez tiene una apreciación especial.

Conservación del pescado

Los fenicios fueron los inventores de las almadrabas y supieron emplear muy bien la sal (de la que disponían en abundancia) para conservar el pescado. Su habilidad comercial hizo el resto, por lo que se convirtieron en los mercaderes que 1.000 años antes de nuestra era distribuyeron pescado por muchas regiones y algunas bastante alejadas del origen. Muchos años después, unos 800, los nórdicos empezaron a disponer de sal, que a veces la tenían difícil de encontrar en las regiones menos soleadas, calentando agua de mar para que se evaporase y poder utilizar el residuo. La gran disponibilidad de pescado, sobre todo de arenques y bacalao, y el buen empleo de la técnica de ahumado hicieron posible que, poco a poco, se fuese ampliando su comercio y difundiendo el consumo de pescado en todo el mundo entonces conocido.

Leyendas e historia del bacalao

El bacalao ha sido la especie de mayor difusión, una especie fácil de capturar porque una parte importante de su vida se desarrolla a unos cuarenta metros, y para la freza busca aguas todavía menos profundas, en las cercanías de las costas, aprovechándose de las temperaturas más cálidas. Estas costumbres facilitan notablemente la labor de los pescadores, por ello el inicio de su pesca, que es muy antiguo, fue la razón del asentamiento de algunos poblados en las costas nórdicas. Y como a las fuentes de la alimentación siempre se las corresponde con historia y leyendas que hablan de sus particularidades, los vikingos aseguran que el descubrimiento de lo que hoy conocemos como Canadá se debe a Thorwald Asvaldson y a su hijo Erik el Rojo, dos figuras escandinavas con personalidad controvertida, a los que a veces se considera villanos y a veces héroes.

Cuenta la historia, o mejor la leyenda, que tras cometer un asesinato en Noruega, estos dos vikingos fueron desterrados, por lo que fijaron su residencia en Islandia. Allí cometieron nuevas tropelías, con algunas muertes más, lo que hizo que se les desterrara de nuevo. Como eran muy buenos navegantes, que se sabían muy bien las corrientes marinas y los vientos dominantes, tuvieron muchos seguidores marineros que buscaban su sustento en el mar, a los que nunca preguntaron sobre sus virtudes morales ni sobre sus antecedentes. Reunido un buen grupo, embarcaron y con la ayuda del viento y de los remos atravesaron las aguas heladas, en las que eran frecuentes los icebergs. Llegaron a tierra firme, o al menos eso creyeron, porque lo que pensaron que era un continente resultó ser una isla, a la que bautizaron como Groenlandia, que significa Tierra Verde, en la que tampoco encontraron condiciones propicias para asentarse. Murió Thorwald y Erik tuvo una infección en un pie, de la que no curó, que primero le imposibilitó e hizo que se estuviese quieto una temporada y después fue causa de su muerte. Para entonces, su hijo Leifur Erickson ya era suficientemente mayor como para continuar la aventura, y con pocos hombres y en condiciones precarias se embarcó hasta llegar a lo que denominó "Tierra de Piedras", que parece que se corresponde con las costas de la península de El Labrador, pero tampoco las condiciones climáticas eran muy acogedoras y siguiendo hacia el sur, huyendo de los fríos, llegaron a la "Tierra de los Bosques", quizás Terranova, y luego a la "Tierra de las Vides", lugar que no se ha identificado con seguridad, porque por esos parajes nunca ha habido vides, ni viníferas salvajes.

Pero las nuevas tierras ofrecieron un tesoro porque, como describe Joseph Rudyard Kipling en *Capitanes intrépidos* y estos vikingos lo eran, en las aguas de Terranova, que son un "verdadero desierto de aguas ondulantes, atormentado por los vendavales, asolado por los hielos a la deriva", se asientan los mayores bancos de pesca. Los problemas de supervivencia fueron graves, debido a que la disponibilidad de alimentos era muy escasa y lo único que abundaba era el bacalao, por lo que en este pez se basó su alimentación. Lo consumieron fresco, pero también desecado con los aires helados, que hacían que su carne, aunque tuviese textura similar a la del cuero, fuese duradera y durante mucho tiempo.

Mark Kurlansky, un periodista americano, ha escrito diversas obras dedicadas a la historia de los alimentos y en una de ellas, titulada *El bacalao. Biografía del pez que cambió el mundo*, relata que un pescador medieval pescó un pez, que medía algo más de un metro y al sacarlo del agua empezó a hablar, lo que ya era bastante sorprendente, pero lo verdaderamente inólito es que hablaba una lengua desconocida por aquellos ámbitos, que fue identificada precisamente como el vascuence, lo

que hizo comprender al pescador que el contacto del pez con los vascos había sido prolongado, porque en otro caso no habría aprendido el idioma. Esta historieta, o más bien cuento, pretende reivindicar la primacía, con respecto a los vikingos, en la pesca del bacalao porque también los vascos presumen de que empezaron a pescarlo muy pronto, pero la realidad es que no fue hasta el siglo XV. En esa época, deseosos de incrementar las capturas para abastecer a la demanda, los vascos iban cada vez más lejos, hasta el punto de que se ha dicho que llegaron a América con anterioridad a Cristóbal Colón, pero guardaron el secreto de las cantidades de peces obtenidos y del lugar de su captura, que se cree que fue en las costas de Terranova, para evitar competencias de pescadores de otras procedencias.

Los portugueses afirman, y en este caso está bien documentada la afirmación, que la introducción del bacalao en Europa se debe a Gaspar de Corte Real, que fue el primero que hizo una descripción científica de este pez en el año 1500. Además, agregan que la descripción del pez y sus costumbres tuvo como base el estudio detallado de un importante banco de este pescado en aguas de Terranova, en el Atlántico Norte, que inicialmente fue bautizada como *Terra Nova del bacalhau*. El marino portugués estuvo acompañado por Didrik Pining, noruego, Hans Pothorst, danés, y Johannes Scolvus, un navegante legendario que por aquella época fue protagonista de muchas aventuras, que según algún autor fue quien enseñó a Colón la ruta para llegar a América.

Los alemanes también se lanzaron a buscar bacalao y los ingleses a continuación. Hay leyendas variadas que cuentan que descubrieron, además de los bancos de Terranova, las costas de América con anterioridad a Colón. Siempre hay leyendas, que mientras sean eso no importan mucho, pero que en un momento determinado es frecuente que se quieran convertir en historia, y a partir de ese momento las siguientes generaciones terminan creyéndose. La realidad es, y esto es historia de la buena, que sobre 1450 en las proximidades de Terranova coinciden barcos vascos, daneses, portugueses, ingleses y de otras nacionalidades buscando bacalao, no solo por su carne, porque además su aceite, extraído del hígado, era un importante sub-producto que combatía enfermedades, sobre todo el raquitismo, que por aquellas fechas estaba muy extendido.

Lo que no es leyenda, porque está bien documentado, es que los vascos crearon una considerable flota palangrera, que además crearon algunas empresas comercializadoras del bacalao, que hicieron llegar a todos los puntos de la península. Se modificó el proceso de salazón y en eso se obtuvo ventaja, frente a las principales empresas competidoras asentadas en los países nórdicos, que tenían dificultad para disponer de sal, que además, debido a su carácter higroscópico y a la alta humedad ambiental, no permitía que se consiguiesen ni el sabor ni la textura que se obtenían cuando las bacaladas se secaban en la provincia de Soria, aprovechando los secos aires del Moncayo. A la difusión del bacalao en esta etapa contribuyó el endurecimiento de la prohibición de consumir carne los viernes durante toda la Cuaresma y algunos días más, lo que hacía casi obligado comer pescado y lo único que llegaba a la España interior eran los desecados, que eran exclusivamente el bacalao, algunas especies afines, como el pejepero o la truchuela, las sardinas de bota, de barril o "arencadas" y el congrio.

A los vascos les salieron competidores, porque el norte de la costa Este americana estaba muy concurrido por esta especie íctica. Quizás el competidor más famoso fue el genovés Giovanni Cabotto, que se nacionalizó inglés y convirtió la pesca del bacalao en una importante riqueza para su nuevo país. Más tarde, en 1534 se descubrió la desembocadura del río San Lorenzo, y un francés llamado Cartier plantó una cruz y reclamó todo el territorio para Francia, a pesar de que, como él mismo contó, encontró allí "más de un millar de pesqueros vascos". Terranova, Nueva Escocia, Nueva Inglaterra y Massachusetts se desarrollaron gracias al bacalao, que sirvió para que se creasen secaderos, se fertilizasen con sus despojos las pedregosas tierras de Nueva Inglaterra y se emitiesen monedas en las que en una de las caras figuraba este pez como homenaje a su importancia económica. Boston se convirtió en la capital del mercado del bacalao, tanto que en el ayuntamiento se decoró el techo con un gran pescado disecado. Cristalizaron lucrativos negocios, se abrieron bancos amparados en su comercio y se creyó que esta riqueza era interminable, tanto que muchos años después, en 1885, el Ministerio de Agricultura canadiense afirmaba: "...a menos que el orden de la naturaleza sea subvertido, nuestras pesquerías seguirán siendo fértiles durante muchos siglos más".

Pero, aunque la gran fertilidad y la escasez de depredadores hacía prever que el manifiesto canadiense iba a profetizar una gran verdad, desgraciadamente no contaron con el depredador más distinguido: el hombre. Se perfeccionaron los métodos de pesca, de forma que se empezó a notar una importante disminución, primero del censo y luego de las capturas. Fue necesario establecer limitaciones, asignando cuotas máximas y estableciendo vedas, que son las principales armas utilizadas para preservar a esta especie y evitar que se extinga.

El papel del bacalao en la alimentación y la gastronomía

Dice Xabier Domingo que en la península hay tres puntos en los que el bacalao alcanza el máximo nivel. Uno es Lisboa, en donde se hace de más de trescientas maneras distintas, pero su consumo está extendido por todo Portugal, hasta el punto

de que han convertido un pescado de mares fríos en una seña de su identidad, desde que Gaspar de Corte Real diese cuenta de su hallazgo y lo convirtiese en alimento estratégico, que proporcionó las proteínas necesarias y fue elemento fundamental en la expansión colonizadora, porque se utilizó como alimento fundamental de las tripulaciones, que fueron importante pieza en la colonización de nuevos territorios.

El segundo punto es Barcelona, en donde los monjes de Poblet hicieron famoso el bacalao con miel. Después se hizo a la *llauna*, con sanfaina, en buñuelos, en albóndigas, con caracoles o con caza como el *niu*, que es un importante representante de la cocina de “mar y montaña”, o en elaboraciones modernas como la museлина de bacalao al perfume de ajo o en espuma de brandada.

En todo el País Vasco son frecuentes los platos de bacalao, pero Bilbao es el tercer punto al que alude Xabier Domingo, que es la ciudad en donde el consumo es más frecuente y en donde hay más variación de platos. La razón puede buscarse en un hecho que sucedió durante las guerras carlistas, cuando un comerciante bilbaíno pidió por telegrama a su proveedor de Escocia que le enviase 100 o 120 bacaladas a la mayor brevedad posible. No separó bien las dos cifras, e incluso parece que no acentuó la conjunción disyuntiva, por lo que le llegaron un millón ciento veinte piezas. Tal cantidad de producto le quitó el sueño, porque no le salían las cuentas de cómo las iba a colocar, pero sucedió que poco después el aspirante al trono Carlos María Isidro sitió Bilbao y los alimentos empezaron a escasear. El señor Gurtubay, que así se llamaba el comerciante, se convirtió en poseedor de un tesoro y su fortuna empezó a crecer, tanto que unos años después se había convertido en un hombre riquísimo. El bacalao se convirtió en comida obligada y los bilbaínos hicieron verdaderas maravillas, como el bacalao a la bilbaína, a la vizcaína, etc. Unos años después se fusionó el bacalao al pilpil con el pisto, para que viese la luz otra de las excelencias que nos ofrece este pescado, y nació el bacalao al Club Ranero.

El atún

Fue el gran competidor del bacalao, aunque no durante demasiado tiempo y además hubo diferencias importantes, porque mientras el bacalao procedía de aguas lejanas, el atún se pescaba en nuestras costas y sobre todo en las proximidades del Estrecho de Gibraltar. La mayor diferencia no era de abastecimiento sino de propiedad del pescado, porque hace cuatrocientos años los recursos de aguas costeras eran propiedad real, y en consecuencia el monarca era el dueño de las concesiones, que se hacían generalmente a la nobleza, como pago de servicios prestados a la Corona. Los ducados de Lerma, Medinaceli y Medina Sidonia dispusieron de concesiones importantes que les permitieron ingentes ingresos obtenidos de los atunes pescados en almadrabas, que se destinaban en parte al consumo fresco, pero sobre todo a la elaboración de salazones. Conil, Zahara de los Atunes, Barbate, Sancti Petri y algunos otros puntos situados entre Almería y Cataluña dispusieron de almadrabas y en torno a ellas se produjo el desarrollo una economía floreciente, aunque con una gran diferencia entre las distintas clases sociales.

La almadraba creó puestos de trabajo más o menos fijos en la pesca, en la salazón y en el comercio, y a su sombra se hicieron documentos regulando los derechos y las obligaciones de los trabajadores, entre ellos algunos referentes a salarios y horarios, se desarrolló la industria salazonera y se perfeccionó un método de pesca que en la actualidad es valorado positivamente por organismos internacionales como un sistema sostenible de pesca, mucho más favorable para la conservación de



Conservas VILLARIAS

Santoña. CANTABRIA. Germán Horacio. [1930].

Cartulina litografiada. 31,5 x 22 cm.

la especie que los más evolucionados con detección de bancos, seguimiento y capturas con redes de mucha longitud y anchura que permiten llegar a notables profundidades.

Una figura de la época en la que se inició la pesca, más o menos evolucionada, fueron las "Listas del mar". Por ellas se otorgaba a los pescadores la posibilidad de pescar, lo que necesariamente tenían que hacer con medios muy precarios y a cambio, los que en ellas se apuntaban, estaban a disposición de la Corona para servir como marineros en las flotas de guerra por el tiempo que fuese necesario. Se desarrollaron las artes de arrastre, las redes de enmalle, las jábegas y los boliches, y donde fue posible sistemas específicos, como las encañizadas del Mar Menor, las nasas para anguilas y lisas de la Albufera valenciana o los cercotes del delta del Ebro, pero en casi todos los casos las capturas debían comercializarse en las proximidades y, cuando por cualquier motivo, como la abundancia de pescados en las costeras, hundían los precios no quedaba más remedio que devolver la pesca al mar o emplearla en el abonado de tierras de cultivo.

Contrariamente a lo que pudiera deducirse de la explicación anterior, el número de especies pesqueras era grande. Los libros de cocina de la época nos hablan del sollo (esturión), róbalo, lubina, dorada, dentón, sábalo, céfalo, albur, besugo, merluza, escórpora, rodaballo, raya, morena, congrio, calamar, jibia, sepia, pulpo y algunas otras especies que se intentaban comercializar secándolas al aire, salpresándolas, escabechándolas o anchovándolas, que fue un sistema relativamente frecuente de salado, prensado y maduración.



Caviar Español YBARRA

SEVILLA. [1930]. Cartulina litografiada y barnizada. 18 x 35,5 cm.

Las conservas de pescado

A principios del siglo XIX, Nicolás Appert publicó *L'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales*. Envasaba en cristal, se hacía el vacío y se calentaba; pero fue un inglés, llamado Peter Durand, el que inventa la lata metálica, aunque este primer invento tuvo el inconveniente de que la apertura era difícil, porque todavía había que abrirlas con un machete, debido a que no se había inventado el abrelatas, que no apareció (en formato similar a los que hemos conocido de "El Explorador") hasta que en 1870 lo patentó un americano llamado Williams Lyman. Entre tanto, Louis Pasteur utilizando el autoclave consiguió la estabilidad de los alimentos a temperaturas entre los 110-115 °C y en envases herméticos. Evolucionó el material empleado y vidrio primero, acero después y hojalata más tarde son los materiales cada vez más ligeros con los que se fabrican los envases, más fáciles de abrir, lo que unido a los productos de conservación muy larga, casi indefinida, son la base de la actual industria conservera.

El pescado congelado

Pasaron muchos años hasta que se inventaron los frigoríficos y durante ese tiempo el consumo de pescado fue muy irregular, porque el fresco solo se consumía con asiduidad en las costas o como mucho en las proximidades de ríos. En el interior solo era posible comer pescado salado, que era exclusivamente bacalao y especies afines, sardinas en salazón a las que se comercializaba con el nombre de “arenques” y en alguna ocasión congrio salado. La Corte y los muy ricos disponían de pescado traído a lomos de caballerías hasta Madrid, en donde llegaba en condiciones límite, por lo que era necesario proceder a su adobo, salsearlo o tapar los aromas y sabores con limón en gajos incrustados en los lomos, como hasta hace poco se hacía con el besugo al horno o echando unas gotas de zumo de limón.

El uso del frío empezó a ser práctica común, pero todavía transcurrió un cierto tiempo hasta que el pescado empezase a ser frecuente en las mesas españolas, porque durante la posguerra, y algunos años después, el pescado que llegaba a las mesas era escaso y muy poco variado. Para colmo los pescados azules, que eran los más frecuentes, no gozaban de buena consideración entre la clase médica y además nuestra flota tampoco estaba muy tecnificada, por lo que las capturas eran de proximidad. Hasta que se inventaron los buques factorías y el transporte ganó en agilidad y rapidez no fue habitual el consumo de pescado fresco en la España interior.

En el siglo XVI se encargó un proyecto al italiano Juan Bautista Antonelli para hacer navegable el río Tajo, desde Toledo a Lisboa, con objeto de facilitar el comercio y la salida al mar, pero las dificultades fueron tantas que no llegó a cristalizar. El proyecto tuvo muchas opiniones contrarias y, calificado de demencial, hizo que a su autor se le conociese como “el loco Antonelli”, pero es muy posible que si el proyecto se hubiese llevado a cabo, el abastecimiento de pescado de la Corte y seguramente de todo el interior peninsular habría sido mucho mejor.

Paralelamente a todo lo anterior, y teniendo en cuenta que los pescados siempre fueron un alimento muy apreciado, se hicieron esfuerzos para poder disponer de ellos con facilidad, sin tener que recurrir al complejo proceso de la pesca. Como ya hemos contado, se cree que los chinos fueron los primeros que utilizaron unas ciertas técnicas para cultivar el pescado y hay constancia de que, unos 600 años antes de nuestra era, se escribe en China el primer tratado en el que se concreta cómo se deben cuidar las carpas para obtener máximas producciones y, entre otras cosas, se detallan las medidas que deben tomarse para evitar la propagación de enfermedades.

El cultivo de moluscos

La inmovilidad de los moluscos hizo posible que su cultivo se adelantase al de los crustáceos y al de las demás especies piscícolas. Hay referencias a estanques en los que se “criaban” ostras, pero todo hace suponer que solamente se mantenían durante el tiempo necesario para consumirlas, aunque años más tarde, hacia el 100 a.C., Sergio Orata, en estanques instalados en la costa adriática, consiguió un crecimiento significativo en cautividad.

A mediados del siglo XIII, un irlandés llamado Patrick Walton que había naufragado llegó a una isla deshabitada y tuvo que buscar los recursos necesarios para subsistir. Colocó unos palos en la orilla para hacer un entramado que le facilitara la captura de pescados cuando, al bajar la marea, algunos ejemplares se quedaran atrapados en sus rudimentarias redes. Observó que sobre el entramado de palos se posaron mejillones, que crecían más y mejor que los que estaban siempre sumergidos. Aunque no se sabe muy bien hasta qué punto su descubrimiento fue posteriormente aplicado, porque hay teorías contradictorias, la realidad es que se difundió el descubrimiento y el irlandés es considerado como el “inventor” de la metilicultura.

La experiencia de Walton y sobre todo la facilidad de su cultivo a partir de larvas recolectadas hicieron que la producción se extendiese por casi todos los mares. En España en concreto, las primeras experiencias se hicieron en la primera década del siglo pasado en las costas catalanas, pero como los resultados no fueron suficientemente buenos, las técnicas empleadas se trasladaron a las Rías Bajas y más concretamente a la de Arosa por iniciativa del empresario Ozores Saavedra, que en 1945 cambió el sistema inicial sobre estacas por el actual de bateas, obteniendo un gran éxito y, aunque Arosa sigue siendo la principal productora, también se cultiva el mejillón en las costas de Ares, Muro, Pontevedra y Vigo. En los últimos años la producción, que sigue concentrándose en Galicia, está desarrollándose también en las costas andaluzas y en la desembocadura del Ebro.

Aunque China es el primer productor, es en España en donde se han alcanzado los niveles más altos de calidad y seguridad alimentaria, por lo que nos hemos convertido en el primer exportador. Cifras inferiores a la mitad de lo que nosotros producimos se obtienen en Holanda, Francia e Italia y, aunque en menor proporción, empiezan a tener cierta importancia las producciones de Grecia y de Inglaterra.

Las ostras, que como ya hemos visto fueron una de las primeras especies cultivadas, presentaron bastantes problemas, difícilmente explicados entonces y que hoy sabemos que se deben a las condiciones del agua en que se crían, la cantidad de plancton y las temperaturas, por lo que, aunque nunca se abandonó su cultivo totalmente, se produjeron fracasos importantes

a lo largo del siglo XIX cuando se intentó la producción controlada. Entre los intentos que se hicieron sin que los acompañase el éxito, se citan los de la costa de Pomerania en Alemania, los de Zelanda en la costa holandesa, los franceses en aguas mediterráneas, los de Venecia, los de Inglaterra y los de España en la costa gallega, concretamente en Ortigueira.

El perfeccionamiento de la recogida de semillas mediante tejas conteniendo cal fue un importante avance en la instalación de las nuevas explotaciones, creadas para completar la vida del molusco hasta tamaño comercial, pero no fue suficiente para hacer posible la explotación generalizada, por lo que se sucedieron nuevos fracasos en Estados Unidos y en Australia, debido a que el sistema era dependiente de la existencia de bancos naturales, que con frecuencia se agotaban o contaminaban. En 1920, el centro de investigación de Milford obtuvo puestas inducidas y se crearon las primeras "hatcheries", lo que unido a la importación de ostras *Crasostrea gigas* procedentes de Japón, que se adaptan muy bien al cultivo, fueron el comienzo de una nueva etapa, que hace que la práctica totalidad de las ostras que se consumen en el mundo sean cultivadas.

China es el primer productor mundial, pero los exportadores de tecnología y sobre todo de semillas son los japoneses. Francia es el segundo productor y el principal abastecedor de huevos y larvas a las granjas más avanzadas del mundo. La producción española es muy limitada, apenas el 0,1% de la producción mundial, aunque la variedad explotada, la *Ostrea edulis*, que es plana, es de muy buena calidad.

También se cultivan almejas, vieiras, zamburiñas, berberechos y abalón (oreja de mar) mediante variados sistemas (viveros fijos, viveros flotantes o bateas) con resultados prometedores, pero todavía con un desarrollo comercial limitado.

Se está empezando a cultivar el pulpo a partir de paralarvas recolectadas en el mar. El Instituto Oceanográfico de Vigo ha inducido la reproducción y se espera que con ello baje la mortalidad, que es el principal problema de esta explotación en las primeras edades, porque otras condiciones que presenta la especie, como velocidad de crecimiento e índice de transformación, son muy favorables.

Los crustáceos

Los primeros que se cultivaron fueron los bogavantes a finales del siglo XIX. Los intentos iniciales se llevaron a cabo en Estados Unidos, pero los resultados fueron poco favorables, por la altísima mortalidad y por el canibalismo. Después se intentó con la langosta y en 1930 con los langostinos. En España se obtuvieron experimentalmente los primeros ejemplares de langostinos en 1962, aunque los altos costes y la competencia de los producidos en China, Perú y Ecuador en sistema semi-intensivo, con frecuencia en manglares, sin grandes costes de instalación y aprovechando la temperatura templada de las aguas, que es muy favorable para el langostino, hicieron que la explotación en nuestras costas no fuese viable.

Recientemente se están produciendo langostinos en Medina del Campo, en la provincia de Valladolid, aprovechando las aguas de consumo local debidamente tratadas y añadiendo sal del Mar Rojo. La gran ventaja de su localización está en la imposibilidad de transmisión de enfermedades por las aguas marinas, en las que hay importantes contaminaciones bióticas y gérmenes de enfermedades transmisibles. La explotación es en ciclo cerrado, utilizando reproductores SPF (*specific pathogen free*) en piscinas en las que se controla la temperatura, la salinidad y la iluminación, lo que permite un crecimiento suficientemente rápido como para conseguir el tamaño comercial en un periodo inferior al año y con tendencia a reducirse. Se han empezado a comercializar en 2014 y es de suponer que la apreciación de la calidad, sobre todo de la frescura, que fue la razón por lo que la instalación de esta empresa, de capital extranjero, se hizo en España haga viable y próspera esta innovadora técnica.

Una actividad acuícola con cierto interés comercial es el emplazamiento de algunos crustáceos (langosta, bogavante, centollo, buey de mar, nécora) en cetáceas, con la finalidad de que los tamaños pequeños se hagan comerciales mediante alimentación controlada, o simplemente para el mantenimiento, lo que permite sacarlos al mercado en los momentos de precio favorable, como Navidades, etc.

El cultivo de pescados

Durante los años del Imperio romano se desarrolló una interesante producción aprovechando las especies que llegaban a la desembocadura del Tíber. En concreto hay testimonios de que morenas y lampreas se cebaron en piletas construidas en residencias de los patricios romanos, y se cuenta que el general Lucius Murena hizo un estanque que producía unos pescados de tal calidad que la demanda fue tan grande que pudo elevar continuamente los precios, lo que le proporcionó beneficios que sorprendieron a todo el mundo.

En lo que se refiere a España, los romanos observaron que en la desembocadura del Guadalquivir se daban condiciones óptimas para construir los llamados "corrales", consistentes en muros de piedra que sobrepasaba el agua en las mareas altas, quedando atrapados los peces que habían sido atraídos mediante cebos. Se evitaba el retorno al mar y se procedía a engordar

a los peces, para poder disponer de ellos cuando fuera necesario. Este antecedente de las piscifactorías en los esteros ha estado vigente, con pequeñas modificaciones y avances, hasta épocas relativamente recientes.

Los franceses atribuyen a un monje, llamado Dom Pichot, el inicio del cultivo de la trucha, para lo que procedió a recoger huevos y esparcir sobre ellos el esperma que obtenía de los machos, mediante presión manual en las paredes abdominales. La técnica se extendió pronto por otros países, pero limitada a abadías y monasterios.

En 1758 se produjo el trascendental descubrimiento, por un austriaco llamado Stephen Ludwig Jacobi, de la fecundación artificial de los huevos de salmones y truchas, pero su aportación no se reconoció hasta muchos años más tarde, a mediados del siglo XIX, cuando el francés Quatrefages pronunció, en París, una conferencia titulada "Fecundación artificial aplicada al cultivo de peces" en la que reconocía los métodos de Jacobi y creó expectativas, excesivamente optimistas, sobre las posibilidades de la acuicultura como remedio en la lucha contra el hambre, porque preveía que se acabaría con la escasez de alimentos.

La noticia llegó a España y Juan Federico Muntadas aplicó las nuevas técnicas en una piscifactoría, creada en 1866 en el Monasterio de Piedra, que sigue siendo utilizada para repoblación de ríos y embalses. En la Casa de Campo madrileña, en Aranjuez y sobre todo en La Granja de San Ildefonso se hicieron criaderos de truchas y en esta última población se creó el primer laboratorio ictiológico, que sirvió para repoblar diversos ríos y lagos, y concretamente en 1881 se hicieron pruebas en el asturiano lago de Enol, en el que muchos años después se encontraron descendientes de aquella primera repoblación.

Francia fue pionera en acuicultura fluvial, por el interés que se tomó la Administración en la instalación de un laboratorio y un vivero anejo en Conarnau. Anunció y puso en práctica una interesante ayuda económica para los que procedieran a la creación de modernas piscifactorías, entre las que la de Heningue fue la referencia y el modelo de muchas de las que al final del siglo XIX se crearon en toda Europa. Se obtuvieron éxitos importantes y las técnicas se exportaron a Estados Unidos, en donde se aplicaron a la cría de truchas autóctonas, con tan buenos resultados que la arco iris, hasta entonces desconocida en Europa, se difundió de tal forma que hoy es prácticamente la única trucha criada en el mundo.

Los avances y fracasos se sucedieron, porque a veces se tropezó con graves dificultades, como por ejemplo la inducción a la puesta y en algunas especies la identificación de las primeras formas larvarias, por lo que hubo que esperar hasta principios del siglo XX para, aunque solo fuese experimentalmente, cerrar el ciclo de muchas especies, sobre todo de las marinas. Se consiguieron importantes resultados con rodaballo y lenguado en Francia, con arenque en Estados Unidos, con bacalao, rodaballo y platija en Inglaterra, etc., pero cuando la técnica experimental se trasladaba a explotaciones comerciales fracasaba por diferentes factores, pero sobre todo por la falta de interés comercial de un pescado que se consideraba "artificial".

En 1968 se consigue en Inglaterra cerrar el ciclo del rodaballo, se perfecciona el cultivo y se consigue, por iluminación controlada y alimentación abundante, adelantar la madurez sexual y por lo tanto la puesta de huevos. En la década de los setenta del pasado siglo se incrementa sensiblemente la producción de pescados marinos en cautividad en las aguas mediterráneas de Israel, Italia, Francia y España, y no tardan en incorporarse Grecia y Turquía. Se regulan los ciclos reproductivos mediante hormonas, se mejoran los índices de transformación de alimentos, se acortan los tiempos de producción comercial y se consigue una mayor homogeneidad de crecimiento y por lo tanto de tamaños comerciales. Lubina y dorada son las especies explotadas casi en exclusividad y la aceptación del producto en el mercado es muy favorable. Poco a poco se va ampliando el número de especies a explotar, porque al salmón, que ya se criaba con facilidad en los países nórdicos y especialmente en Noruega, se unen el rodaballo, el lenguado, la corvina y el esturión, que cuando se explota en cautividad es



Conservas ALFAGEME / ¡MIAU!

Vigo, PONTEVEDRA. [1930]. Chapa en relieve. 49,5 x 34 cm.



Conservas TERIN

Tapia de Casariego. ASTURIAS. [1930]. Chapa litografiada.
22,8 cm (diámetro).

el mismo documento, es muy posible que el potencial máximo de capturas se haya alcanzado ya, por lo que a partir de ahora empiece a disminuir, porque aproximadamente un 28% de las especies está sobreexplotado, el 52% está plenamente explotado y solo un 20% está infraexplotado o moderadamente explotado y con posibilidades de producir más.

Según los datos anteriores, los expertos de FAO dan como resultado, entre otras, las tres siguientes conclusiones:

- Sobran barcos y sobran capturas.
- Más de 20 millones de personas empleadas en la industria pesquera tendrán que dedicarse a otra tarea en los próximos 40 años, si se quiere evitar que el colapso de las pesquerías mundiales sea definitivo.
- Si se continúa al ritmo actual de capturas, el mar podría quedarse vacío de especies comerciales para el año 2050, porque "casi el 30% de las pesquerías está produciendo menos del 10% de su capacidad original".

El panorama planteado por la ONU parece desolador, pero su mensaje no carece de esperanza, porque también se afirma que estamos ante un problema de gestión que puede ser encauzado si se practican las medidas correctas.

Como deducción de todo lo anterior se desprende que en un futuro próximo, si no se toman las medidas oportunas, solo podremos alimentarnos con pescado cultivado y las capturas serán vestigiales, de la misma forma que la carne que comemos hoy procede casi toda de explotaciones ganaderas y solo ocasionalmente de la caza.

la primera, y dentro de poco será la casi única, fuente de caviar. Hay buenas perspectivas para bacalao, pulpo y besugo y es muy probable que algunas experiencias, que hoy son secretas, salgan a la luz en no demasiado tiempo.

Hay también algunas granjas de engorde, alrededor de una decena, situadas casi todas ellas en la costa murciana y algunas en la catalana, destinadas al cebo de atún rojo. Se parte de animales pequeños procedentes de la pesca tradicional y se les alimenta con peces vivos, sobre todo sardina y caballa, por lo que el coste de producción es muy elevado. Los resultados experimentales en Japón son esperanzadores porque han conseguido cerrar el ciclo, lo que puede ser una solución para el atún rojo, que en la actualidad está amenazado por varias causas, pero sobre todo por la sobrepesca, debida a las altas cotizaciones que alcanza este pescado en el mercado.

La situación de la pesca en el mundo

Según un informe de la FAO de 28 de mayo de 2010, las actividades de captura (53%) y acuicultura (47%) generaron unos 110 millones de toneladas, lo que supuso un suministro per cápita de 16,7 kg por habitante y año, que es la cantidad más alta registrada hasta ahora. Según

Conservas de carnes, pescados y vegetales



Productos CORONA

MURCIA. [1950]. Cartulina offset. 47,7 x 32,7 cm.

La mayoría de los alimentos que se producen en el mundo son perecederos. Además, su obtención está condicionada por la estacionalidad. Esta circunstancia se debe a que unas veces las cosechas se recolectan durante un periodo relativamente corto de tiempo y otras a que la presencia de especies animales comestibles, peces, aves e incluso mamíferos, solo es posible en unos determinados momentos porque son migrantes. En algunos casos la producción de leche está condicionada por las parideras y la de huevos por el alargamiento de los días.

Las cosas cambian, y por eso hoy es posible producir tomates durante todo el año, criar pescados en piscifactorías, que las vacas produzcan mucha más leche que la necesaria para criar al ternero y que las gallinas pongan muchos huevos y no exclusivamente los necesarios para perpetuar la especie, pero durante mucho tiempo no fue así y era necesario recurrir a técnicas de conservación. Con algunas se conseguía que se pudiese consumir el producto durante todo el año, enlazando cosecha con cosecha y así nacen las salazones, ahumados, desecaciones, las fermentaciones y algunas otras técnicas, que ya conocían griegos y romanos, por citar solo las civilizaciones que más han influido en nuestra cultura y en nuestra alimentación. Pero los productos sometidos a estos procesos tenían una duración relativamente corta, porque pasado un cierto tiempo se volvían incomedibles, por las variaciones evolutivas en sus cualidades organolépticas o simplemente se pudrían como consecuencia de la actuación de microorganismos, o de parásitos, que hacían que los alimentos conservados se estropeasen.

Fue necesario que pasasen muchos años para que se identificase la presencia de formas vivas, a las se designó como *vermiculos* o *animáculos*, responsables de las alteraciones. Kichner fue el primero que lo observó, al examinar alimentos en descomposición, y fue quien bautizó así a unos microorganismos que aseguraba que eran los culpables de que los alimentos se estropeasen. Todavía en el siglo XVII, el holandés Anton van Leeuwenhoek, que acababa de descubrir el microscopio, observó organismos vivos en diferentes productos y describió e incluso dibujó por primera vez unas bacterias, pero todos creían que aparecían por generación espontánea y, aunque algunos llegaron a suponer que tenían capacidad de reproducirse, no hubo nadie capaz de refutar la teoría de su generación en los propios alimentos.

El italiano Lázaro Spallanzani, que era un sacerdote católico, supuso que esos microorganismos llegaban al alimento porque ya existían anteriormente, y demostró que el calentamiento puede evitar la aparición de los minúsculos seres, culpables de la destrucción de muchos alimentos, que eran muy necesarios porque la escasez de recursos hacía que el hambre estuviese bastante generalizada. Llegó a demostrar que el calentamiento para hacer estéril un alimento (trabajaba con infusiones) era variable, y que después de calentar, como no cerraba herméticamente el envase del experimento, podía haber nuevas contaminaciones por nuevos organismos, que podían llegar por el aire. Otro sacerdote y también católico, inglés de nacionalidad, refutó las teorías de Spallanzani, en enconadas discusiones no siempre científicas, asegurando que con el calor lo que se destruía no eran las esporas como afirmaba, era el "principio de vida", que nunca definió. A pesar de los avances se siguió creyendo que la presencia de *animáculos* en los alimentos era por generación espontánea.

A finales del siglo XVIII, el hijo de un pastelero francés, Nicolás Appert, que también era pastelero y cocinero, logró conservar alimentos en frascos de boca ancha, para lo que los introducía en agua hirviendo durante seis horas, pasadas estas cerraba los frascos herméticamente y los volvía a hervir durante otras seis horas, con lo que el producto se conservaba. Por su descubrimiento ganó un premio de 12.000 francos y, además de publicar en 1810 *L'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales*, fundó la primera fábrica industrial de conservas. Aunque él lo insinuó, la teoría que prevaleció es que el resultado de la conservación no era la muerte de los microorganismos por el calor, sino la eliminación del aire del envase. Disconforme con la opinión de los sabios, que le consideraban un simple cocinero, afirmó que "su método de conservación no era teoría, sino el fruto de sus sueños, sus reflexiones, sus investigaciones y numerosos experimentos".

Entrado el siglo XIX se llegó al convencimiento de que todas las enfermedades contagiosas y todos los procesos de fermentación eran causados por organismos vivos. Se recurrió al microscopio, para entonces ya bastante evolucionado, para descubrirlos e identificarlos, y bien avanzado el siglo, en 1860, Pasteur dio a conocer avances en materia de esterilización de los alimentos, que fueron aplicados por la todavía incipiente industria conservera. Solo entonces se refutó definitivamente la teoría que durante muchos años estuvo vigente de la generación espontánea. Años más tarde, Robert Koch y sus discípulos introdujeron técnicas de laboratorio, reproducción de colonias, cultivo en medio sólido, etc., y empezó el desarrollo de la microbiología alimentaria, que es la base de la actual industria conservera.

La hojalata se añade al cristal

Paralelamente a estos descubrimientos científicos se produjo un importante cambio en los envases, porque el cristal fue en gran parte sustituido por la hojalata. El creador de esta innovación fue un comerciante inglés llamado Peter Durand, que patentó su invento y lo vendió a unos fabricantes, que enseguida se quedaron en exclusiva con la concesión del suministro de las conservas a la Royal Navy. Se hacían de carne, de hortalizas y de la mezcla de estas dos materias primas y en ese momento, aunque los procesos no estaban perfeccionados, las conservas se convirtieron en alimentos que prolongaban su vida

útil de forma natural, consiguiéndose guardarlos en épocas de excedentes y poder ser utilizados en épocas de escasez.

Pero al inventor de la lata se le olvidó inventar el abrelatas, por lo que cada vez que se procedía a abrir un envase había que recurrir al uso de cortafríos y de un martillo, lo que significaba que concluir la faena con éxito era un triunfo. Fue un problema importante la apertura porque aunque un estadounidense, Ezra Warner, inventó un auténtico abrelatas, que era grande y pesado y requería más fuerza que maña, el problema estuvo vigente y no se solucionó hasta que en 1870 otro americano llamado Lyman patentó un aparato casi tan sencillo como los de “El explorador”, que se utilizaron casi en exclusiva hasta hace pocos años.

Por aquella época, y todavía con una tecnología muy incipiente, se montan las primeras industrias en Francia, en Inglaterra y se crea una, bastante por sorpresa, en Nueva Orleans. Los primeros resultados no fueron muy buenos porque la hermeticidad no siempre se conseguía, el calor con frecuencia era insuficiente para esterilizar al producto por la dificultad de llegar al centro de la conserva y, debido a ello, los trastornos gastrointestinales de los que comían los nuevos productos eran frecuentes.

Las latas, de cualquier alimento, eran más caras que los alimentos de los que partían. Su utilización, además de por el ejército, pronto se extendió a compradores particulares y algunos exploradores les dieron un gran y merecido prestigio, porque sin su ayuda no se habrían podido hacer algunas incursiones y descubrimientos históricos. Después, aunque no mucho más tarde, llegaron las *delicatessen*. Los escaladores presumieron de haber comido vaca trufada en la escalada a diversos picos del Himalaya y algunos exploradores ingleses dieron testimonio de haber tenido como alimento importante paté de liebre en las selvas de la India septentrional.

El mercado potencial de los conserveros ingleses creció muy rápidamente. Las grandes latas se impusieron para el ejército, que podía desplazar fácilmente una parte importante de los víveres. Lo envases entre 2 y 6 libras (900 gramos a casi 3 kilos) eran frecuentes y hay referencias de algunas conservas de 4 y de 6 kilos. Una razón de estos tamaños descomunales era la creencia de que lo verdaderamente importante, para que una conserva durara mucho, era que se extrajera el aire completamente, en tanto que la esterilización se consideraba secundaria, pero el problema estaba precisamente en que esos recipientes tan grandes eran muy difíciles de esterilizar, porque en el centro del recipiente no se alcanzaban fácilmente las temperaturas necesarias, sobre todo teniendo en cuenta que muchos de los envases conservaban microorganismos en el interior de las piezas, que terminaban ocasionando putrefacción de todo el producto. Hay un documento que atestigua que en 1850 más de 50.000 kilos de víveres con destino a la marina inglesa fue declarada “no idónea para el consumo” y sucedió que, como siempre hay interesados en supervalorar su producto y depreciar el de los competidores, la publicidad que se le dio a este suceso para el futuro inmediato de la carne envasada en el Reino Unido fue muy perjudicial. Para solucionar este problema llegó la esterilización en autoclave, que permitió conseguir temperaturas más altas en el interior del envase y asegurar la inactividad microbiológica.

A resaltar la mala imagen de la carne en conserva contribuyó el hecho de que los conserveros ingleses importaran para tal fin carne de cordero de Australia, que procedía de animales muy grandes y muy engrasados. El producto no resistía los juicios organolépticos porque era fibroso, el exceso de cocción le daba un sabor demasiado cocido, tenía demasiada grasa y excesivo líquido de gobierno. El problema se podía solucionar, en parte, si se quitaba grasa, si el líquido sobrenadante se



Foie gras MINA

Pamplona. NAVARRA. [1930]. Papel litografiado sobre cartón. 50 x 40,5 cm.

transformaba en jugo, se añadía huevo, cebolla y zanahoria y se pasaba por el horno y así se publicitaba que debía hacerse, pero la realidad es que lo más frecuente fue que las amas de casa se limitasen a servir la carne como salía de la lata, o como mucho a añadir unas patatas cocidas. La carne australiana tenía una sola virtud, pero muy importante, porque el precio era inferior a la mitad del de la carne fresca, sobre todo después de una epidemia que afectó a la ganadería inglesa y que hizo que la carne de vacuno autóctono fuese muy cara. El año 1866, en el que empezó la importación, se trajeron 7.300 kilos de Australia y cinco años más tarde la cifra se había elevado hasta 10 millones de kilos.

Las importaciones de carne australiana fueron muy importantes, hasta que en Estados Unidos termina la Guerra de Secesión y se superaron las consecuencias, porque entonces las producciones americanas de carne enlatada empiezan a llegar a Europa, al poco tiempo se unieron las de pescado, sobre todo de salmón y ostras, y algo más tarde se desarrolló un floreciente comercio de frutas y hortalizas conservadas, que al principio fueron una especialidad casi exclusivamente norteamericana, aunque por entonces los franceses ya enlataban con asiduidad sardinas, salmón y guisantes.

Poco a poco se fueron solventando los problemas, porque se descubrió que añadiendo cloruro de calcio el punto de ebullición se elevaba, lo que facilitó que se acortase el proceso de fabricación y que paralelamente se abaratasen costos.

En una fábrica de Baltimore se patentó un sistema de esterilización con vapor a presión que daba mucha mayor garantía de seguridad. Otro problema importante era el cierre de los envases de hojalata, que era totalmente manual, se necesitaban prensas de remaches y soldadoras de las juntas laterales y el resultado no era siempre óptimo, porque con cierta frecuencia aparecían "poros", que terminaron evitándose mediante la utilización de un barniz en el interior de la lata, que además impedía el contacto del alimento con el metal. Mejoró mucho el sistema, pero no del todo, porque fue a finales del siglo XIX cuando se produce la fabricación de envases con las juntas solapadas, que se patenta junto con una mezcla de gomas que asegura la junta casi perfecta de los extremos de la lata. Aparecen nuevas gamas de productos enlatados y otra vez Estados Unidos está en la vanguardia con botes de sopas, envases de maíz cocido, purés de tomate, hortalizas cocidas y leche condensada, que empiezan a ser productos que se pueden adquirir fácilmente en los comercios tradicionales.

Pero hasta el último tercio del siglo XIX la elaboración de los enlatados se hacía artesanalmente. Fue en 1876 cuando se inaugura una fábrica, en Chicago, muy mecanizada y con líneas de montaje que contribuyó a disminuir los costos, a mejorar la calidad del producto final y sobre todo a elevar el nivel de la seguridad alimentaria. La mecanización se impone,



Conservas vegetales TOMÁS BANEGAS

Aranjuez, MADRID. [1920]. Chapa litografiada en relieve. 35,2 x 50,5 cm.

pero en todos los terrenos, porque comienzan las recogidas mecanizadas de las cosechas, la eliminación de las vainas en las hortalizas de grano, primero con dos máquinas diferentes y finalmente con una sola que lo hacía todo, el lavado automático de las raíces y tubérculos, máquinas que lavan, deshuesan, pelan, parten y trocean la fruta.

Los avances fueron mucho más lentos en lo que se refiere a la mecanización del proceso del pescado, porque es un producto más difícil de manipular, y debido a ello surgieron muchos inconvenientes, que solo podían solventarse a mano, e incluso todavía hay algunos que no están totalmente resueltos. Para disminuir costos se recurrió en Estados Unidos a la utilización de mano de obra extranjera, sobre todo de chinos, pero cuando en 1882 se prohibió la libre emigración, se inventó lo que dio en llamarse el *iron chink*, o “el chino mecánico”, que no era nada más que una mecanización bastante automatizada.

Las conservas cárnicas

De todos los alimentos es seguramente la carne el que más se ha procurado conservar por muy diferentes métodos. Salazón, desecado y ahumado fueron precursores de un sistema de conservación en latas al vacío, que prometió mucho cuando se inició y por eso la carne fue uno de los primeros objetivos de los industriales conserveros. Inglaterra fue el país pionero, pero enseguida le siguieron Francia, Alemania, Australia y Estados Unidos, que en casi todos los aspectos fue el auténtico innovador.

Las primeras conservas cárnicas eran guisos tradicionales, en los que estaban presentes hortalizas, que generalmente se cocían primero, y en el producto resultante se apreciaban los inconvenientes de someter todos los ingredientes a un prolongado tratamiento térmico, por lo que era muy posible que las patatas y las judías verdes estuviesen completamente deshechas, en tanto que la carne no había cocido bien. Se hicieron conservas con carnes de vacuno adulto, algunas veces de lanar, en las que se especializó Australia, y con menos frecuencia de porcino, porque su destino fundamental era la chacinería. También se hicieron conservas con vísceras, sobre todo lenguas, y hasta platos regionales, como una especie de caldereta que tuvo bastante éxito entre las primeras conservas inglesas y que se considera como el antecedente del plato preparado que hoy llamamos “ternera a la jardinera”.

Una circunstancia determinante fue el hecho de que las carnes mejorasen con la conservación, pero eso llevó a la utilización de carnes duras, a veces coriáceas, con nervios, tendones y aponeurosis, en definitiva de mala calidad y sin ninguna calificación, hasta que los nuevos mataderos hicieron una diferenciación entre las carnes *cutters* (de corte, con destino principal a fileteado) y las *canners* (con destino a la conserva). La clasificación se extendió, pero la entrada de Argentina en el comercio internacional cambió la clasificación porque, quizás por la abundancia de ganado, se empezó a denominar a los animales de segunda calidad como reses de conserva, pero en su totalidad, sin diferenciar las diferentes piezas. Aunque la conserva ablanda, sazona y hace agradable el consumo, la realidad es que partir de carnes de inferior calidad no ayudó nada a la difusión de las primeras conservas.

En todas las conservas, pero especialmente en las de carne, aparecieron problemas de duración, con deformaciones, hinchazones y rotura de las latas, debidas a contaminaciones iniciales, a temperaturas insuficientes o a la escasa duración del calentamiento, pero poco a poco los problemas se fueron corrigiendo, aunque para ello fue necesario que, teniendo en cuenta el tamaño del envase y la composición del alimento enlatado, se calculase el tiempo necesario para conseguir la temperatura de calentamiento que se necesitaba alcanzar en el centro de la masa. Las curvas de temperatura y tiempo empezaron a estar presentes primero en los laboratorios y posteriormente en las salas de fabricación.

Al solucionar en gran parte estos inconvenientes, la fabricación de enlatados de carne triunfó, al menos temporalmente, porque fueron muchos los países que la utilizaron para el abastecimiento de los ejércitos, primero en maniobras y en otros ejercicios tácticos, pero cuando las tiendas explotaban se convertían en un producto de primera necesidad. Los envases eran de tamaño muy variable, de tal forma que los encargos del ejército alemán a mediados del siglo XIX especificaban que los tamaños catalogados eran seis y el peso del envase oscilaba entre 250 gramos y 5 kilos, y los ingleses tenían diez formatos, con capacidad que oscilaba entre 230 cc y 3.085 cc, lo que significa que las elaboraciones se hacían casi a petición de los grandes compradores. Los envases individuales o familiares, que se hacían con destino al consumo domiciliario, tenían menos importancia y además la aceptación en general no siempre fue buena.

Cuenta Tanahill en *Historia del alimento* que en veinte años, entre 1860 y 1880, el número de vacas en Kansas se había multiplicado por 16 y que solo en el Estado de Wyoming había 9 millones de cabezas. Los ganaderos habían tenido mucho éxito en la cría, pero colocar la mercancía no era fácil, porque aunque ya la refrigeración y congelación eran práctica corriente no existía una red de frío que pudiera hacer llegar sus productos a puntos relativamente cercanos y mucho menos proceder a exportarlos a Europa, que estaba necesitada de alimentos y especialmente de carne. En Australia, Uruguay y Argentina las producciones de carne también aumentaron notablemente, gracias a que la gran disponibilidad de pastos permitía que la carne se obtuviese a mucho menor costo que en Europa.

Apareció un nuevo producto en el mercado, de origen y diseño irlandés, pero producido en los territorios de ultramar. Se le llamó *corned beef* y se posicionó en los mercados europeos, de tal forma que todavía sigue encontrándose, aunque en proporciones limitadas. La lata es característica, con forma de tronco de pirámide cuadrangular, y el producto interior es una mezcla, de color rosado, en la que se confunden carne y grasa. La empresa Liebig, de capital alemán con participación inglesa, se instaló en Uruguay en 1863, en la localidad de Villa Independencia, que más tarde pasó a llamarse Villa Fray Bentos, y desde este punto se produjo una corriente considerable de latas de carne con destino a Europa. Más tarde cambió de nombre la factoría y las latas se comercializaron bajo la firma Anglo, porque se había producido un trasvase de propiedad a los ingleses. La empresa creció y Argentina, Paraguay y algunos puntos de África se integraron en ella.

Algunas circunstancias fueron muy favorables a este comercio. Entre ellas que en diversos países durante las dos guerras mundiales se racionó la carne fresca, en tanto que la enlatada se incluía en las cartillas de racionamiento o se podía adquirir con cierta facilidad en el mercado libre. La empresa compatibilizó la exportación de latas con la de carne refrigerada y fue tal su potencial productivo que entre sus exportaciones se llegaron a contar 500 toneladas de extracto de carne, obtenido de las piezas y recortes no utilizables directamente, que se enviaban a Europa en barriles para ser procesados en destino.

La influencia de este producto en Inglaterra llegó a tal nivel que, aunque inicialmente era para las clases con menor poder adquisitivo, ha llegado a integrarse definitivamente en la gastronomía, hasta el punto que el príncipe Carlos en una visita a Uruguay en 1999, para dejar patente la importancia que el producto tuvo en el Reino Unido, y aunque en menor proporción en toda Europa, dijo: “Crecí comiendo *corned beef*”. Algunas empresas continúan la producción y en la actualidad se sigue haciendo en Uruguay, Brasil, Estados Unidos (hay una firma muy potente en Baltimore), en China y en algunos países más.

Surgieron imitaciones, como el *briskef beef*, en el que se indicaba que la carne procedía de la zona del pecho y falda de las vacas, el *corned mutton* hecho de carne de cordero, el *corned beef continental*, el *corned beef rápido*, el *corned pork*, naturalmente hecho con cerdo, y otros productos similares. Las conservas de carne han perdido importancia, ya no tienen la que tuvieron, ni la que han alcanzado las de pescado y las de vegetales, pero todavía hay productos de alta gama que se siguen comercializando enlatados, como es el caso del jamón cocido, tipo York, y de algunas preparaciones de foie de oca y pato.

Las conservas vegetales en España

Los avances de Pasteur se aplicaron relativamente pronto en España con la primera fábrica que se creó en La Rioja en 1848. Se atribuye el honor a Lorenzo Trevijano, que contó con ilustres socios capitalistas, como el marqués de Murrieta y sobre todo José Martínez de la Concha, marqués de La Habana, que era con cuñado del general Espartero, quien también terminó siendo socio. La mayoría de las fábricas que se crearon eran pequeñas y estaban muy dispersas, pero en 1860, unas veces por compra y otras por fusión, se concentraron en Logroño y Calahorra, aunque pronto surgieron otras en Lardero, población actualmente casi absorbida por Logroño, y en Pradejón, que se especializaron sobre todo en pimiento y tomate. En 1886 había más de cuarenta empresas perfectamente competitivas, aunque la más importante seguía siendo la fundada por Trevijano, y en 1915 llegaban a 51. Entre las hortalizas el protagonista era el pimiento morrón y entre las frutas el melocotón, que en parte se exportaban a Cuba, el albaricoque y la ciruela claudia, con los que se hacían excelentes mermeladas.

La historia de las conservas vegetales está magníficamente relatada por José Miguel Martínez Carrión, de la Universidad de Murcia, que ha publicado una descripción de lo que sucedió en España en este sector entre 1850 y 1935 que constituye un magnífico documento.

La siguiente región productora de conservas fue Baleares y, como casi todo tiene justificación, el hecho se debió a que, por su carácter insular, era muy difícil trasladar producto a zonas deficitarias cuando se agolpaba la cosecha y había que proceder a la destrucción de los excedentes. Antonio Esteva y Oliver inaugura en 1867 una importante fábrica en Mallorca y sus productos obtienen grandes éxitos, porque además de ser proveedor de la Casa Real consigue una medalla de oro en la Exposición Internacional de París de 1899.

La expansión del cultivo de frutales de hueso en los regadíos murcianos dio lugar a excedentes, que en principio se exportaron a Francia, pero no era fácil ni siempre posible, por dificultades económicas y estructurales, por deficiente estado de carreteras o ferrocarril. Además, el pimiento producido en la huerta ya no era posible transformarlo totalmente en pimentón, porque el mercado estaba saturado. En 1886, el señor Museros, profesor de Agricultura del Instituto de Murcia, se une al señor Peña para crear la primera empresa moderna para la comercialización de conservas, especializándose en la producción de frutas en almíbar y de pimientos en lata. Surgen más fábricas y, en 1895, la firma Pérez y Crech, mediante la introducción de todos los adelantos conocidos hasta el momento, como talleres de hojalatería, mecanización del proceso e instalación de máquinas de vapor, llega a producir 600.000 envases en un solo año, que según puede leerse en los prospectos de propaganda “comercializa en el mercado interior y en las posesiones de ultramar”.

La demanda europea de frutas y hortalizas en conserva aumenta, por lo que se incrementan las exportaciones y aunque hasta 1920 La Rioja sigue siendo la región líder, Baleares se encuentra con que las producciones internas no pueden abastecer los objetivos de comercialización y los industriales mallorquines, entre ellos el señor Esteva, se trasladan al levante español, sobre todo a Murcia, que toma protagonismo, aunque tiene que compartir mercado con Andalucía, Valencia, Aragón y Cataluña, en donde cada vez se crean más conserveras y más avanzadas, lo que representa grandes ventajas productivas que inciden en la competitividad.

Se diversifican las elaboraciones y conservas de legumbres, hortalizas, frutas al natural, pulpa de frutas, sobre todo mermeladas de ciruela y albaricoque que son muy solicitadas

por la demanda exterior, que crece como consecuencia de la mejora del poder adquisitivo de los países industrializados, en el periodo comprendido entre el principio del siglo XX y la Primera Guerra Mundial. Creció la demanda de todos los productos, pero especialmente de las conservas de pulpa de fruta, que cada año duplicaban las exportaciones hasta llegar a superar los 15 millones de kilos. Posteriormente, la marina alemana bloqueó el abastecimiento a los países aliados, lo que tuvo dos efectos, por una parte se elevaron los precios, pero por otra parte disminuyó la demanda de las mermeladas y productos selectos, aunque de forma diferenciada porque, en concreto, la necesidad de alimentos básicos hizo aumentar las exportaciones de legumbres y hortalizas debido, en parte, al levantamiento del bloqueo.

La región más beneficiada por estas circunstancias fue Murcia, que de pronto se convierte en la segunda potencia nacional y muy cerca de La Rioja. El sector se consolida y se empiezan a producir las primeras agrupaciones industriales, comenzando por el acuerdo para importar hojalata, de la que España era deficitaria, a precios más favorables y posteriormente, en 1928, con la creación del Comité Oficial Mixto de Fabricantes de Frutas y Hortalizas, que tenía como finalidad aunar esfuerzos individuales, mejorar la propaganda y la búsqueda y creación de nuevos mercados.

A mediados de los años veinte, España domina algunos mercados internacionales como el de la pulpa de albaricoque que en destino, sobre todo Inglaterra, es transformada en la mermelada que se hizo imprescindible en el desayuno de los europeos. Se intenta terminar la conserva en las fábricas de origen para obtener el mayor valor añadido posible, pero los aranceles españoles del azúcar son muy altos y la producción en un momento dado disminuye. Los italianos ganan la batalla competitiva en las exportaciones de tomate y de pulpa de tomate, que prestigian con su nombre de *salsa di pomodoro* a la que oportunamente añadieron *basílico* que, aunque tiene un nombre más feo que albahaca, posicionó mejor a este producto que a su equivalente español. No obstante, a España llega capital extranjero, sobre todo francés y también suizo, se crean grandes fábricas y alguna de Murcia llegó a emplear en temporada hasta 1.000 obreros. Con capital español se crea Hero, que llegó a ser un grupo internacional importantísimo, por su prestigio y por su cuota de mercado.

La especialización se impone y en los primeros años de la década de los treinta desaparecen muchas fábricas, que estaban repartidas por toda España. Se produce una concentración en La Rioja y en Murcia, donde se asientan la mitad de las producciones, pero mientras en Murcia se tecnifican, en La Rioja optan por el trabajo artesanal, aunque en los dos casos les afectaba grandemente la política seguida con las importaciones de azúcar, lo que afectaba especialmente a la industria de las conservas de frutas, sobre todo a las mermeladas.

Las soldaduras eran manuales en su totalidad, y en algunos casos la conserva enlatada había que llevarla a soldar a otra empresa, los materiales empleados como envases eran bastantes diferentes y empiezan a surgir legislaciones que primero prohíben la utilización de plomo en las aleaciones y soldaduras, y luego en todo el proceso, incluyendo la pintura exterior.



Mermeladas GUIRAO

Cieza. MURCIA. [1961]. Cartulina barnizada offset. 24,5 x 31,5 cm.



Mermeladas ULECIA

Logroño. LA RIOJA. P. Montanya. [1950]. Papel cuché troquelado sobre cartón. 31 x 29,5 cm.

presentación se han perfeccionado, buscando la mejor forma de conservar los productos por más tiempo y facilitando la manipulación, apertura, cierre y apilado, procurando además que los envases puedan ser reciclados. Los resultados han sido favorables para bolsas plásticas herméticas, envases al vacío, briks, latas, botes de vidrio, etc., lo que facilita la utilización y contribuye a mejorar y ampliar la distribución.

Las grandes y mecanizadas instalaciones se han ido imponiendo, pero se han encontrado con problemas que no son frecuentes en otros sectores industriales, como por ejemplo la estacionalidad y la todavía importante, aunque cada vez menor, inseguridad cuanti y cualitativa de las producciones, la necesidad de proceder a la industrialización inmediata de las materias primas, porque muchas veces no es posible el almacenamiento y todo ello repercute en la baja contratación de obreros estables y en la escasa especialización, en general, de la mano de obra empleada.

Referencias más importantes de la industria conservera vegetal en España

El más conservado es el tomate, que representa aproximadamente una tercera parte del total de las conservas vegetales. Hay variadas presentaciones y algunas difieren escasamente de otras, porque a veces solo se diferencian en el nombre con composiciones muy similares. Tomate al natural, frito, sofrito y salsa de tomate son las más frecuentes. La utilización es directa, tanto por consumo domiciliario como por empleo en la restauración y en la industria de platos preparados.

Por las características muy distintas que ofrece el pimiento hay una gran diversidad de presentaciones, dulces, picantes, enteros, en tiras, partidos, en puré, morrones e incluso con designación de la variedad, como cristal o piquillo y algunos con denominación de origen, que se extiende a la conserva hasta el punto de ser en algunos casos la principal forma de comercialización, como es el caso del piquillo de Lodosa o los pimientos de El Bierzo. Su uso fundamental es domiciliario y en hostelería.

La alcachofa se enlata con frecuencia a pesar de los problemas iniciales, porque en algunos casos la difícil limpieza entre las hojas fue causa de la aparición de intoxicaciones por toxina botulínica, pero el problema está totalmente superado. Siempre son mejores las de tamaño pequeño porque son menos fibrosas y por este motivo hay plantaciones especializadas con destino a la industria conservera. La Denominación de Origen Tudela ampara la comercialización de alcachofas enlatadas.

Los guisantes en conserva están sufriendo la competencia de los congelados y, además, las producciones más altas se ob-

Más tarde el material utilizado fue exclusivamente hojalata "estañada al estaño fino", lo que mejoró la presentación y disminuyó la toxicidad, pero todo eso supuso que los costos se elevaran.

El mapa de producción de conservas vegetales se ha ido consolidando y La Rioja, Navarra, Murcia, Aragón, Cataluña, Comunidad Valenciana y Andalucía son las comunidades en las que se asientan las mayores producciones. Se puede afirmar que el sector conservero español se encuentra entre los más potentes por el volumen de producción y de exportación, y porque además ha sabido mantener el respeto a la tradición, con especial atención a la calidad de las materias primas, la garantía de un magnífico nivel de seguridad alimentaria, con la innovación e instrumentación de los avances científicos, fundamentales para poder seguir teniendo una importante cuota de mercado, que nos permite ser el sexto exportador europeo.

Los avances han sido importantes, porque los enlatados, el diseño y la pre-

tienen en países con climas más fríos. No obstante, siguen siendo objeto de conserva y su importancia es notable. Generalmente se presentan al natural, aunque hay algunas preparaciones especiales, que quizás deban considerarse como platos preparados.

Las habas han incrementado su presencia en el mercado, con tendencia al envasado de los tamaños más pequeños, que son más tiernos y de sabor más apreciado. La denominada *baby* se está imponiendo entre los consumidores, a pesar de que los precios pueden ser altos. Se presentan peladas o sin pelar.

La competencia de los congelados ha afectado al consumo de judías verdes en conserva, que cada vez se consumen menos. Hay diferentes presentaciones que afectan a la forma y variedad, distinguiéndose entre planas o redondas, enteras o cortadas.

El espárrago es una de las estrellas de la industria conservera. El espárrago blanco con Denominación de Origen Navarra es una maravilla, hasta el punto de haber consumidores que lo prefieren al fresco. Está incrementándose el consumo de espárragos verdes, que pueden estar protegidos por la DO Huétor-Tájar. Además de estas especialidades pueden encontrarse en el mercado espárragos no amparados por las denominaciones, a veces procedentes de climas cálidos, como Tailandia, China, Perú, Ecuador, etc., de calidad inferior. Se presenta entero, puntas, tallos y pasta.

Se comercializan otras muchas más conservas vegetales, algunas excelentes como las aceitunas, que pueden tener denominación, la aloreña por ejemplo o la manzanilla, que sin tener denominación es un puntal importante de nuestras exportaciones. El cardo y la borraja en conserva van ganando prestigio. Además del champiñón se conservan cada vez más setas, y lo mismo sucede con grelos, acelgas, zanahorias, espinacas, alcaparras, berenjenas de Almagro (con DO), algunas trufas, sobre todo de verano, etc. Entre las frutas en conserva la estrella es el melocotón, que se presenta entero o en mitades, en almíbar o al natural. También se conservan otros frutos en su jugo, pero la principal producción es la mermelada, inicialmente con protagonismo de albaricoque y ciruela, confituras, compotas, y otras preparaciones de diversas frutas, en presentaciones variadas, recurriéndose a veces a la utilización de otros alimentos, condimentos y especias para lograr conservas más sofisticadas, que disfrutaban de demanda generalizada.

Historia de las conservas de pescado españolas

Por esas cosas que pasan de cuando en cuando, sin que sepamos bien la causa y de la misma forma que tras unas buenas costeras de boquerón nos pasamos unos años sin verlos, sucedió que a mediados del siglo XIX desaparecieron las sardinas de las costas bretonas y en cambio proliferaron en las aguas gallegas. Más tarde desaparecieron de Galicia, se trasladaron a Andalucía y estas dos regiones han sido las que han marcado el rumbo de la historia de las conservas de pescado en España, con participación, más o menos intensa, del resto de las áreas marítimas.

Cada región ha tenido su vocación y su personalidad, porque en las cantábricas (Asturias, Cantabria y País Vasco) desarrollaron una potente industria conservera, especialmente de bonito y anchoa, y en las mediterráneas optaron con preferencia por las salazones. Para la evolución de la industria gallega hemos dispuesto de muy variada documentación, en tanto que para la andaluza hemos recurrido al excelente trabajo de Segundo Ríos.

Hacia 1850, un barco francés, que iba cargado de latas de sardinas en conserva, naufragó cerca de Finisterre y los gallegos, que llegaron buceando hasta el pedio, sacaron diversas conclusiones. La primera fue que si los franceses no tenían sardinas y ellos sí, podrían utilizarlas para una vez conservadas enviarlas a los países que las compraban. La segunda conclusión y definitiva es que esas mismas latas que utilizaban los franceses las podían hacer ellos, e introducir en su interior la sardina gallega, que siempre había tenido mucho prestigio. La primera fábrica gallega que se dedicó a realizar conservas fue Caamaño, en el municipio coruñés de Noia. La especialidad de esta empresa eran las conservas de perdimos y pichones, pero la primera en comercializar productos del mar fue Goday, en la Isla de Arosa.

Faltaban empresarios y llegaron desde Cataluña, en donde las sardinas, como en Bretaña, eran escasas. El primero en llegar fue Víctor Curbera Puig, que en San Fausto de Chapela, muy cerca de Vigo, creó una conservera. Le siguieron más paisanos suyos, llamados por la gran existencia de pesca y por la experiencia del personal en la captura del pescado y en el proceso de salazón. Poco a poco la salazón se fue sustituyendo por las conservas y la llegada de franceses, al olor de la sardina, da lugar a la creación de las primeras sociedades mixtas hispanofrancesas. La aportación comercial francesa supuso más que la cesión de técnicas de elaboración, porque sobre todo fue el puente de un mercado seguro, que los españoles no habíamos explorado antes.

A finales del siglo XIX los franceses se fueron, y las familias que empezaron a hacerse con las conserveras se llamaban Massó, Curbera, Dotras, Barreras, Bargés, Castañer, Colomer, Jover, Rossell, Buhigas, Cardona, Font, Buch, Goday, Llovet, a los que se unieron otros empresarios de origen castellano, portugués y algunos gallegos. La industria conservera experimentó un notable auge, porque como la demanda crecía los precios respondieron oportunamente. En consecuencia, el negocio cada vez atraía a más inversores que querían participar en el pastel. En poco tiempo la hegemonía, de la que habían disfrutado los

franceses en lo que respecta a este sector durante buena parte del siglo XIX, se fue transfiriendo a los industriales gallegos y las sardinas, que hasta entonces se habían comercializado muchas veces con etiqueta francesa, empezaron a hacerlo con la española, que a veces se acompañaba con la bandera roja y gualda para que quedara clara su procedencia.

Merece atención el caso de Salvador Massó Palau, que había llegado a Boeu en 1816 como comerciante de salazones y como sus descendientes continuaron con su labor, la firma Massó se convirtió en la empresa más grande e importante de Europa. El negocio se extendió y se crearon nuevas factorías en Cangas de Morrazo, Avilés y Barbate. Para asegurar el futuro se diversificaron actividades y se produjo su participación en empresas pesqueras que asegurasen el abastecimiento, como se puede observar en el Museo Massó, que en 1932 se inauguró en Boeu, en el que se muestran cartas de navegación, cuadros, mapas, libros antiguos y todo tipo de objetos relacionados con la pesca y la industrialización.

Las costas levantinas se especializaron en la industria salazonera y nunca entraron en el mundo conservero de una manera significativa. Tardó en incorporarse a este mundo Andalucía, unas cuatro décadas, porque hasta 1879 no aparece la primera fábrica de conservas de pescado. Fue en Cádiz, unos diez años después la segunda en Ayamonte y un poco más tarde la tercera en Isla Cristina. Todas ellas tenían como actividad exclusiva la conserva de atún, con destino casi único al mercado italiano. Para controlar la producción y el comercio llegaron italianos, que se llevaban el atún de almadraba en salmuera o en aceite, en barriles o en latas grandes, y de esta forma se comercializaban unos 20.000 atunes, lo que significaba el 20-25% de las capturas en almadrabas y aproximadamente 1,2 millones de kilos anuales. Hasta entonces, en 1879, no se conocía en Cádiz y Huelva otra conservación del atún que no fuera la salazón, pero en poco tiempo, en la última década del siglo XIX y en la primera del XX, se desarrolló la industria conservera andaluza de pescado.

Diversos hechos importantes incidieron en el sector. El primero fue que los italianos buscaron otros lugares para abastecerse, porque el precio del atún fresco creció notablemente y el del atún en aceite se estancó. El segundo fue que el mercado de la sardina empezaba a ser muy importante, las producciones se diversificaron y las exportaciones españolas, que hasta entonces habían sido gallegas casi en su totalidad, fueron sustituidas, en cantidades variables según los años, pero siempre entre un 18 y un 26%, por la industria andaluza, en gran parte debidas a la sardina, pero también al atún que ya se elaboraba en latas de conserva.

En 1909 se produjo la primera crisis sardinera en Galicia, porque la sardina desapareció como antes lo había hecho de Bretaña. Los conserveros gallegos se trasladaron al litoral onubense, que se convirtió en un centro importantísimo de la producción de conservas españolas. Cádiz, que se especializó en las conservas de atún, tardó más en despegar, porque no lo hizo hasta la segunda década del siglo pasado, debido a un nuevo tratado hispanoitaliano que facilitaba la exportación, a las excelentes campañas que tuvieron en esa década las almadrabas y a la Guerra Mundial, que incrementó la necesidad de abastecimientos, sobre todo con alimentos conservables. Pero no siempre soplaron vientos favorables, porque la entrada de Italia en el conflicto impidió que nuestro principal cliente siguiese importando atún.

La industria se tecnificó y aparecieron las grandes firmas de Ayamonte y de Isla Cristina, entre las que destacan Pérez Hermanos, Martín Cabet, Pérez y Mila, etc., que tenían más de 100 trabajadores y producían más de un millón de kilos al año cada una. En 1925, la capturas de sardinas y atún disminuyen notablemente, aunque mejoró la competitividad de la conserva de atún. La situación no duró mucho porque pronto aparecieron en el mercado las nuevas empresas niponas y americanas, que estaban mejor tecnificadas y producían a menores costes. La hegemonía española que había tenido Andalucía, superando puntualmente a Galicia y al conjunto de la producción pesquera de Cantabria, Asturias y el País Vasco, duró poco tiempo y se pasaron años malos en conservas de sardinas y atún, porque disminuyó la rentabilidad, consecuentemente la capitalización y la puesta al día de las instalaciones fabriles, que tardaron mucho en recuperarse.

Hasta el año 1936 la industria de la conserva española tuvo un periodo de expansión, porque la flota vasca del bonito tomó impulso gracias a la innovación de la pesca con cebo vivo, la incorporación del vapor y el diésel, pero la llegada de los tiempos de la autarquía, con el aislamiento internacional, dio lugar a la escasez de materias primas auxiliares, lo que hizo que las empresas conserveras pasaran momentos muy difíciles.

A principios de los años cuarenta se extendió el cultivo del mejillón gracias a la acción de los hermanos Ozores Saavedra, que instalaron las primeras bateas en Vilanova de Arosa, y surgieron nuevos empresarios conserveros que apostaron por este molusco como un producto interesante. Afortunadamente acertaron.

Fueron muy duros los años de la posguerra. Los alimentos no abundaban, sus precios eran bajos para los productores y altísimos para una parte muy importante de la población. Disponer de una lata de sardinas era un privilegio que no podía alcanzarse con frecuencia, pero afortunadamente estos tiempos pasaron y se produjo la transformación económica de España, con fuerte crecimiento económico y demográfico por lo que el sector se recuperó, al menos parcialmente. Se buscaron nuevos caladeros, se botó el primer buque congelador, el *Lemos*, en 1961 y se procedió a modificaciones profundas en la tecnología, la seguridad alimentaria, la investigación, el desarrollo de los nuevos conocimientos y la internalización de los mercados impuestas por la modernidad, que exigía unos niveles de costos de producción bastante más bajos.

Las principales especies conservadas

Aunque son muchas, y cada día más, vamos a limitar el comentario a las que han tenido y siguen teniendo mayor participación en el mercado.

El mejillón actuó como un revulsivo del sector, porque su producción permitió conocer con aproximación certera los ritmos de entrada de mercancía en la factoría, prever tamaño, calidad y disminuir la importancia negativa de la estacionalidad de las capturas. Las rías gallegas, y sobre todo la de Arosa, son su fuente principal. La presentación más frecuente es escabechado, quizás como reminiscencia de utilizaciones tradicionales que siempre fueron típicas en Galicia. Tiene denominación de origen.

La sardina fue la especie que sirvió como materia prima esencial de la industria conservera. La española tiene gran prestigio y buen mercado. Las presentaciones son muy variadas por el tamaño de las piezas, por los condimentos que se utilizan y por la presentación y diseño de los envases. En aceite es la elaboración más frecuente y en aceite de oliva la mejor, que además tiene la particularidad de ser la conserva de pescado que mejora con el tiempo, lo que ha dado lugar a la búsqueda de latas antiguas que se cotizan muy bien. El más famoso buscador de estos envases es un hijo de sir Winston Churchill que ha prestigiado las latas *millesimé*.

Según las estadísticas, la conserva más consumida en España es la de atún claro. Su pesca se realiza en todos los océanos, pero los del Atlántico son los más apreciados y además los más próximos. Se realiza durante todo el año, con barcos especializados en la captura de atún por el sistema de cerco. Huelva es la provincia que procesa más cantidad de este pescado. Con bonito del norte se obtienen excelentes conservas, que se procesan en las factorías de la costa cantábrica. La ventresca es una excelente conserva que se presenta en aceite de oliva.

La caballa es una especialidad de la industria andaluza, que junto con la melva tienen denominación de origen y en ambos casos la distinción está muy justificada, sobre todo si se envasan con aceite de oliva y, aunque sea salirme del tema, aprovecho para recomendarles que de cuando en cuando disfruten de un bocadillo de filetes de caballa, con unas tiras de pimiento morrón y acompañados de una buena cerveza muy fría. Con una cerveza van también muy bien unos berberechos, en este caso de las Rías Bajas, que son otra excelente conserva muy apropiada para un aperitivo festivo. Pueden alternarse con navajas, moluscos que se adaptan a las condiciones que imponen las conservas, pero a este respecto y por informar convenientemente al consumidor no estaría mal que cuando sean longueirones y no sean navajas lo que figure en el etiquetado. Las almejas al natural, sobre todo cuando son gallegas, son una joya. No son muy abundantes y son muy caras, pero compensa disfrutar de ellas, cuando se tiene la oportunidad o nos sentimos especialmente espléndidos.

Hay muchas más conservas de pescados y de mariscos, todas muy buenas y dispuestas para ser descubiertas y disfrutadas, como carne de cangrejo, chipirones rellenos, calamares en su tinta, pulpo, sepia, sardinillas, agujas, angulas y hasta gulas, pero sobre todo hay un producto que procede del mar y se enlata, que se industrializa y comercializa como las conservas, pero que no lo es por no someterse a esterilización, lo que hace que sea un producto perecedero. Son las anchoas, que son excelentes y además en Cantabria, sobre todo, en el País Vasco y en un pequeño enclave catalán, en La Escala, se hacen las mejores del mundo, las más prestigiadas y las más sabrosas. Su elaboración sigue siendo artesanal y su origen se inicia en 1880, cuando Giovanni Vella Scatagliota mandó un mensaje a unos destinatarios sicilianos, que más o menos decía: "Hay mucha anchoa. Es un buen sitio. Nos quedamos". Respondieron positivamente unos *salatori*, que así era como se denominaba en Italia a los que buscaban el pescado para salarlo. A la costa cantábrica acudieron los Olivieri, Cefalú, Bambrilla, Sanfilippo, Orlando, etc. Se establecieron en Laredo, Castro Urdiales, Bermeo, Guetaria, etc., e implantaron un nuevo método para salar las anchoas, que ganaron en prestigio y se convirtieron en un producto de apreciación creciente.



Conservas GUARANY

BARCELONA. José Ramos. [1930]. Chapa litografiada en relieve.
35,7 x 24,5 cm.



Conservas SALVARREY

Laredo, Vinaroz y Algeciras. J. [1960]. Litografía sobre cartulina.
28 x 19,8 cm.

Encontraron unas condiciones muy favorables, porque para continuar su actividad necesitaban mantequilla abundante, que fue en su origen componente fundamental de esta preparación. Aunque algunos aseguran que se presentaban en frascos de cristal, la realidad es que se colocaban en unas latas de forma cilíndrica, formadas por dos partes (cuenco y tapa) que se adaptaban perfectamente y que se separaban con la ayuda de una “palomilla”, similar a la que todavía tienen las latas de crema o betún para los zapatos, para facilitar su apertura. Cuando las anchoas estaban saladas y fileteadas, se introducían en mantequilla calentada, líquida, que tras el envasado, al enfriarse recuperaban el estado sólido, el natural a la temperatura ambiente.

A la evolución de este producto contribuyó muy eficazmente Giovanni Vella, el mismo que avisó a sus colegas de Sicilia, que tras comprar dos barcos y casarse con la cantante Dolores Inestrillas empezó a envasar en latas herméticas, en el tamaño que ha sido el más frecuente, conocido como el “octavillo”, que hizo famosa a la fábrica “Especialidades La Dolores”, llamada así en honor a su esposa.

La industria se desarrolló y sufrió una interesante transformación, porque la producción básica hasta entonces era el escabechado, que se hacía en pequeñas instalaciones, a las que difícilmente se podía calificar como de industriales. Se crearon una treinta de nuevas empresas, que dieron trabajo directo a unas mil personas e indirecto a muchas más, en instalaciones auxiliares de elaboradores de barriles para la salazón, de latas, de almacenistas de sal, representantes comerciales, etc.

Un importante factor del desarrollo de esta industria fue el empleo de aceite de oliva, porque de la unión de anchoas y aceite nació una excelente preparación, muy valorada, y las anchoas en general y las de Santoña en particular se hicieron mundialmente famosas.

Aceite de oliva



Aceite LA GIRALDA

SEVILLA. [1950]. Cartulina litografiada y troquelada. 33 x 22,7 cm.

El olivo es un árbol legendario, muy valorado en todas las culturas mediterráneas porque de sus frutos se extrae una grasa que es alimento, pero que también puede usarse como condimento, cosmético, bálsamo, medicina y combustible, lo que en las sociedades poco evolucionadas era un auténtico tesoro, porque difícilmente se puede encontrar una producción que tenga tantas aplicaciones y tan importantes.

Las leyendas son variadas y con frecuencia le otorgan carácter sagrado. Los griegos contaron que en una discusión entre Poseidón y Palas Atenea se propusieron hacer algo que fuese de mucha utilidad para la humanidad. El dios inventó el caballo y quedó muy satisfecho y con razón, pero la diosa se propuso mejorar e inventó un árbol, al que le encomendó la misión de producir frutos útiles para todos y surgió el olivo. Los dos presentaron su creación y no se pusieron de acuerdo en quién era el ganador. Apelaron a Zeus, el dios supremo, que estudió detenidamente las ventajas de los inventos y, tras pensárselo mucho, optó por declarar vencedora a Palas y en su honor fundó la ciudad de Atenas.

Jerjes, muchos años después, aprovechándose de las circunstancias y de la colaboración de otras ciudades griegas, que estaban hartas de que la Acrópolis impusiese sus leyes y se beneficiase mediante pillaje de la inferior capacidad bélica de los aliados, arrasó e incendió Atenas haciendo desaparecer casi todo, pero entre las ruinas y la desolación sobrevivió un árbol que estaba colocado ante el templo de Erecteión. Esa misma primavera floreció y seis lunas más tarde dio fruto. Por haber sobrevivido al incendio se le consideró símbolo de la fuerza, por su productividad de la riqueza, por la renovación de sus brotes de la inmortalidad, y con todas estas propiedades es lógico que con sus ramas se coronase a los héroes.



Aceites EL COCINERO

Úbeda. JAÉN. [1910]. Chapa en relieve. 20 x 37,8 cm.

Palas Atenea, la diosa griega, que en Roma adoptó los nombres de Minerva y Ceres, fue a quien se le encomendó la agricultura, la industria y las artes. La invocación de ella era frecuente por los que cultivaban la tierra, además de por los industriales y los artistas. Se instituyeron ceremonias agrarias, que continuaron en costumbres, algunas todavía actuales, como la de pasar una rama de olivo por la reja del arado cuando se empieza a roturar una tierra. Se practica en algunos países mediterráneos y, aunque es cierto que ya no se invoca a la diosa, se encomienda la demanda de una buena cosecha a alguna virgen o santo que con frecuencia es el que ejerce como patrón de la localidad.

También los cristianos dieron un significado sacro al olivo y, además, muy temprano, porque cuenta la leyenda que cuando se murió Adán, un ángel descendió del cielo y entregó tres semillas a su hijo primogénito, Seth, con el encargo de que las colocara en los labios de su progenitor antes de proceder al enterramiento. Así lo hizo y a la primavera siguiente nacieron tres plantitas de la tumba, que fueron un cedro, un ciprés y un olivo. Cada árbol tiene un significado importante en la cristiandad, pero en concreto del olivo se obtiene el óleo, que significa el espíritu de Dios, por lo que está presente en diversas ceremonias que continúan practicándose.

El impulso de Roma

El olivo se empezó a cultivar regularmente hace unos 6.000 años, aunque con anterioridad se obtenía el fruto del acebuche, como lo demuestran los restos fósiles que se han encontrado en muy diferentes puntos, tales como en Mongardino, en Italia, en el norte de África y en diferentes excavaciones de núcleos poblacionales de la Edad del Bronce. Según todos los indicios parece que nació en Asia Menor, más concretamente entre Asiria y Babilonia.

Pero fue Roma la que difundió el olivo en todas sus posesiones, que prácticamente se superpusieron con el mundo occidental civilizado, y entre ellas llegó a Hispania, porque para los romanos ocupantes de las tierras conquistadas era muy importante disponer de esta grasa, lo que hizo que la práctica se extendiese por toda la región mediterránea. Su importancia temprana se hace evidente en los frescos de Herculano, en las aceitunas conservadas por la lava en Pompeya, en la presencia en ajuares mortuorios, entre los que destaca la representación de una corona de olivo, cuyas hojas son de oro, encontrada en la tumba de una noble dama del siglo IV antes de Cristo; estatuas de héroes y atletas coronados con olivo, cerámicas que representan olivos, labores de recogida o prensa, referencias literarias como la que se hace en la *Odisea* al “gran olivo”, en el que está tallada una cama que solo conocían Ulises y su esposa, o la de Virgilio, que recomienda alimentarse de aceitunas “que son fructuosas y carnosas y están destinadas a la paz”, y, como testimonio basado en razones técnicas, el del español Columela, que no dudó en darle un trato preferente con su frase “*Olea prima arborum est*”, o los manuales de olivicultura de Catón (*De re rustica* y *De agricultura*) y finalmente las referencias de Apicio en su *De re coquinaria* al aceite de oliva, que interviene en la elaboración de variadas salsas, a las aceitunas en diferentes presentaciones en salmuera o en conserva y casi siempre aromatizadas con variadas hierbas del campo y otros productos que están presentes en los aderezos que se siguen practicando.

Llegó pronto al norte de África, más o menos al mismo tiempo que a Roma, como lo demuestran los recientes hallazgos en la antigua ciudad de Ebla, muy próxima a la actual Alepo, en el norte de Siria, pero su cultivo y desarrollo se difundió desde Roma, que necesitaba abastecerse de aceite. La dinastía de los Severos, de origen africano, fomentó la producción, como lo demuestran las inscripciones de Henschir Mettich, en las que se pide a los agricultores que se instalen en tierras incultas y que planten olivos. En Israel, la tecnología fue muy avanzada para su época, con la invención de una prensa de palanca larga que facilitaba la extracción del aceite y la clasificación de los cultivos, en función de las variedades como *gadol*, *katán* y *beinoni*, según el tamaño del fruto, de mayor a menor.

A medida que avanzaba la conquista romana era más difícil el abastecimiento desde el centro del imperio. Para mantener los territorios era necesario establecer destacamentos militares, a los que había que alimentar, por lo que los alimentos básicos, entre los que estaban los cereales, el vino y el aceite, se fueron fomentando mediante la promoción de su cultivo. Las producciones crecieron, incluso por encima de las necesidades de los habitantes y de los ocupantes, y además había preferencia de abastecimiento a Roma, que se había convertido en gran ciudad y consumía mucho más que lo que se producía en sus alrededores. Se crearon rutas comerciales, en las que algunos autores ven el origen del desarrollo del comercio alimentario de Occidente. En lo que se refiere al aceite, la Bética se convirtió en la primera región abastecedora, lo que originó que para trasladar el aceite se construyeran unas naves, denominadas “*onerarie*”, especialmente preparadas para el transporte de ánforas. Llegaron muchas a la metrópoli, tantas que, como descubrió recientemente Dressel, el monte Testaccio, en pleno corazón de la actual Roma, está formado por restos de vasijas portadoras de aceite de la Bética.

José María Blázquez ha hecho un excelente trabajo recopilando datos que manifiestan que el aceite español no solo llegó a la capital, porque también se han descubierto restos de ánforas en diferentes provincias del Imperio romano, como en la Germania. Concretamente en Köln (Colonia) se han encontrado abundantes restos de vasijas con inscripciones hispanas. Corduba (Córdoba), Cárduła (Almodóvar del Río), Détumo (Posadas), Astigi (Écija), Celti (Peñaflor), Axati (Lora del Río), Canaria (Alcolea del Río), Naeva (Cantillana), Ilipa Magna (Alcalá del Río) e Híspalis (Sevilla) son inscripciones frecuentes en los envases que sirvieron para abastecer a Roma, y a algunas de sus colonias, con el excelente aceite bético.

Tiempos negros del medievo

Con la caída del Imperio romano disminuyeron las producciones. Los visigodos preferían las grasas animales y solo las familias más humildes consumían aceite de oliva. A una de estas familias pertenecía Wamba, labrador en la Serranía de Ronda, que se distinguía por su prudencia, al que en una crisis de gobierno le ofrecieron, unos enviados de Recesvinto, el trono de los godos hispánicos. Se negó y para demostrar su escasa afición al mando afirmó, refiriéndose a su arado, “yo no reinaré hasta que esta pértiga florezca”. Creyendo terminado su compromiso, clavó el arado en el surco y de la madera empezaron a brotar tallos y flores, por lo que Wamba se vio obligado a cumplir su promesa. En la iglesia de Nuestra Señora de Oliveira, en algún lugar de Portugal, se conserva un arado que se asegura, aunque el hecho no está probado, que fue el utilizado por el rey visigodo.

El uso del aceite dejó de ser fundamentalmente alimentario, por lo que su demanda solamente crecía cuando se producían epidemias de peste, bastante frecuente, que tenían casi como única medida terapéutica eficaz a la limpieza. En esos momentos aumentaba el consumo de un producto que se hacía con aceite, al que se le denominó jabón, y fue la más eficaz de las “medicinas” de la época utilizadas contra la epidemia. Parece que el origen del nuevo desinfectante está en Savona, de donde deriva el nombre del producto, pero también consta que en Sevilla existió una importante fábrica que abasteció eficazmente a una parte importante de al-Ándalus.

También se utilizó el aceite de oliva con fines religiosos, para la elaboración de “óleos” y para el alumbrado de los templos, pero en un determinado momento el descenso de la producción fue notable en España y en general en toda la cuenca mediterránea. Con la llegada de los árabes cambió notablemente la producción de aceite, porque se había convertido en su grasa preferida y con frecuencia única. Trajeron nuevas técnicas de cultivo, procedentes del norte de África, y en las regiones en las que se asentaban fomentaban las plantaciones de olivares. Sin embargo, los cristianos declararon al olivar como un signo de dominación y por eso, cuando recuperaban territorios, procedían con cierta frecuencia, como describe Juan de Mena, a la tala de olivares, con la finalidad de imponer la grasa de cerdo, que era aval de la catolicidad.

Pero poco a poco se empezó a convivir con el olivar, porque sus ventajas eran muchas y, cuando en 1492 se descubrió América, una de las primeras plantas que llegó al nuevo continente fue el olivo. La adaptación fue lenta y todavía el ámbito de cultivo está limitado a unas pocas regiones, pero existen árboles centenarios en Estados Unidos y en México, y recientemente se están haciendo nuevas e importantes plantaciones en algunas áreas, como en California, en Chile y en Argentina, y ante las protestas de los que la consideran una planta invasora se aduce que su cultivo es ancestral.

Hoy el aceite de oliva es la grasa más valorada y por ese motivo las plantaciones están aumentando en toda el área en la que es posible el desarrollo del olivo, porque aunque en su momento fue verdad la aseveración de Georges Duhamel de que “el Mediterráneo acaba donde el olivo deja de crecer”, los avances científicos hacen posible que el área de cultivo se haya extendido considerablemente, y hoy hay olivares y con explotaciones muy productivas y crecientes en extensión en China, en Vietnam, en Oceanía meridional y en toda América, que se unen al norte de África y al sur de Europa para conseguir que el olivo esté presente en todos los continentes.

Ungüento, combustible y medicamento

Los primeros jugos oleosos vegetales fueron obtenidos de los frutos del acebuche. Enseguida se percataron de que ese líquido tenía unas características especiales, que determinaron primero su uso, luego las alabanzas por la diversidad de utilidades y finalmente la difusión de sus cualidades. La concreción de estas propiedades ha sido expresada recientemente por Alicia Ríos y Lourdes March, que dicen que: “Tiene unas propiedades reales: nutre, suaviza, permanece, conserva, aromatiza y es portador de aromas; impermeabiliza, brilla, es portador de luz y de calor, calma y pacifica, lubrica, depura y limpia. A través de estas propiedades se le atribuye el ser símbolo de sabiduría, de luz, de inteligencia, de paz, bienestar, suavidad y luz interior”. Pronto fueron apreciadas sus propiedades y por esa razón es lógico se les haya dado un significado especial, al aceite y al olivo, que se manifiesta de muy diversas formas: mágicas, rituales, simbólicas y sagradas.

Significado religioso

En las ceremonias mortuorias griegas se le proporcionaban al difunto los bienes que había valorado en vida, para que pudiera disfrutar de ellos eternamente. Por ello se han encontrado vestigios de muy diferentes alimentos, pero solo hay uno que multiplica su protagonismo y es, precisamente, el aceite de oliva, que se ha encontrado en vasos decorados (lequitos) con pasajes de la vida del fallecido y, además, formando parte de los afeites con los que se le maquilló y conservó, e incluso a veces en pequeñas vasijas, como componente de ungüentos y perfumes. La unción no fue exclusividad griega, porque también, y quizás antes, egipcios, babilonios y cananeos la habían utilizado para santificar a los muertos. La costumbre se generalizó, y aún hoy la religión católica la sigue practicando en algunos sacramentos.

Aunque las referencias cristianas son muy numerosas, hay coincidencia en que las primeras están en el segundo libro de la *Biblia*, en el *Éxodo*, que narra la esclavitud de los hebreos en el antiguo Egipto y su liberación por Moisés, que los condujo a la “tierra prometida”. En él se dice que: “El Señor dijo a Moisés: Toma perfumes de gran precio, cinco kilos de mirra en grano, dos kilos y medio de cinamomo, dos kilos y medio de caña de olor, cinco kilos de acacia y tres litros y medio de aceite de oliva. Con estos ingredientes harás el aceite de la unción santa”. El mismo libro se refiere a la utilización del aceite de oliva en las ceremonias de unciones sacerdotales en los siguientes términos: “También ungirás a Aarón y a sus hijos, y los consagrará para que estén a mi servicio como sacerdotes. A los israelitas les dirás: Este será el aceite de unción en todas vuestras generaciones”.

Según sigue relatando la *Biblia*, el profeta Samuel ungió, valiéndose de óleos, a David como rey y la costumbre se extendió por toda la Europa cristiana cuando había que coronar a alguien, pero en el caso de los reyes francos, la unción fue ceremonia muy principal y en ella se utilizaba aceite procedente de la "Ampolla Sagrada" que, según la tradición, había sido transportada por un ángel para el bautizo a finales del siglo V de nuestra era del rey Clodoveo I por Sant Remy, obispo de Reims. Hay constancia de que la costumbre continuó con los monarcas sucesores y que el papa Inocencio II ungió con este líquido la cabeza de Luis VII de Francia en 1131 y, a partir de ese momento, se conservó en la catedral de Reims. Con el aceite de la ampolla se coronó a muchos más reyes, hasta que en 1793, con el triunfo de la Revolución francesa, se comisionó a Philippe Rühl para que la rompiese públicamente, y así lo hizo, sobre el pedestal de la estatua de Luis XV.

La Iglesia católica distingue tres tipos de óleos: el de catecúmenos, el de enfermos y el *santo crisma*. Se bendicen todos los años el día de Jueves Santo, y en el Vaticano lo hace el papa con aceite que se le envía desde una empresa aragonesa. Parece que la razón de esta donación está en la voluntad de recordar, y enaltecer, el famoso "milagro de Calanda", un relato del siglo XVII en el que se cuenta que Miguel Pellicer, natural de esta localidad, perdió una pierna y como su fe era mucha se propuso recuperarla untándose todos los días en el muñón aceite de las lámparas que alumbraban a la imagen de la Virgen del Pilar en Zaragoza. No faltó ningún día durante dos años y cuando pasaron, regresó a Calanda, en donde los vecinos comprobaron que seguía sin pierna, pero tras un cierto pitorreo de los más descreídos, en la noche del 29 de marzo de 1640, la Virgen del Pilar le restituyó la pierna y a partir de entonces anduvo bien.

Es práctica habitual española colocar unas ramas de los olivos, que han sido bendecidas el Domingo de Ramos, en las tierras para proteger las cosechas; pero no es privativo el significado del uso del olivo y del aceite de la religión católica, porque también hay referencias de la importancia que se da al aceite en el *Corán* y alguna tan poética como la que dice: "La candelija está en un recipiente de vidrio que parece un astro rutilante. Se enciende gracias a un árbol bendito, no oriental ni occidental, cuyo aceite casi reluce aunque no lo toque el fuego".

Combustible

Hace menos de un siglo que el aceite de oliva era todavía el más importante medio de iluminación de una gran parte de la España rural. La llegada y generalización de la luz eléctrica acabó con esta función, para la que se empleaban los aceites con más acidez o los que se habían oxidado, y su denominación generalizada era la de "lampantes". Las primeras lámparas de aceite que se conocen son fenicias. Eran pequeñas, apenas tenían capacidad para unos centímetros y si la mecha no fallaba, tenían autonomía para una o dos horas. Eran de diversos materiales, pero principalmente de cerámica o de bronce y se diferenciaban por su utilización colocándolas sobre una superficie plana o para poderse colgar de la pared. Los egipcios eligieron a los aceites de más calidad para utilizar en las lámparas sagradas, para hacer más generosa la ofrenda y porque observaron que la llama era más amarilla y más luminosa.

Los griegos, que generalizaron su uso, hicieron del aceite el principal elemento de la iluminación pública y hay relatos que describen que cuando se acudía invitado a un "simposium", que era como se llamaban entonces los banquetes, cada uno llevaba su lámpara y se tenía a gala ser propietario de la que más iluminaba, la que tenía más puntos de luz y la mejor



Aceite CANCIONERA

Villa del Río. CÓRDOBA. F. Valero Pérez. [1930]. Chapa lisa.
43 x 28,5 cm.



Aceite HILO DE PLATA

Montoro. CÓRDOBA. Ricardo Anaya. [1950]. Papel cartulina litografiada. 92,5 x 62,8 cm.

El mejor cosmético

Los egipcios, que fueron muy cuidadosos de su higiene personal, para poder quitar las impurezas de la piel utilizaban arcilla o cenizas, pero el problema era que actuaban llevándose por delante una parte de la capa protectora y a veces hasta la epidermis, por lo que para paliar el problema se utilizaba aceite de oliva, que pronto se convirtió en un cosmético reconfortante y simple, pero muy eficaz, para devolver la textura y suavidad de la piel. Los efectos se deben a que la protegen frente a factores ambientales externos y, además, facilitan una más rápida regeneración de las membranas celulares.

Se cree que fueron los griegos los primeros, pero la realidad es que en todas las culturas de aquella época se procedió a aromatizar los ungüentos que tenían como base al aceite de oliva, al que se añadían muy variadas sustancias como hierbas aromáticas, mirra, azafrán o esencia destilada de flores. En papiros egipcios, en tablillas micénicas, en tumbas de Tebas, en murales de Pompeya y en variados documentos griegos, romanos y árabes se han encontrado dibujos, gráficos, pinturas, recetas, consejos, alabanzas y notas de agradecimiento a los “aceites de vida”, capaces de rejuvenecer el cuerpo y el espíritu, regenerando las células y dando elasticidad a los músculos.

En la higiene, en el deporte, en la guerra y en el amor estaba presente el aceite, a disposición de los que practicaban diferentes actividades. A los atletas los protegía del sol, del calor, entonaba los músculos y paliaba las consecuencias de las caídas. A los gladiadores les permitía tener el cuerpo más resbaladizo y flexible, los más presumidos se valían de su ayuda para mejorar su imagen y los amantes disfrutaban de la suavidad que proporciona a los cuerpos. Los mejores productos se reciclaban, sobre todo los que utilizaban los atletas, que eran importantes consumidores, como indica una referencia de Plinio, que se queja de la cantidad de sextercios que era necesario pagar para hacerse con las raspaduras de aceite y sudor procedentes de la piel de los atletas, obtenidas con el uso de un instrumento especial llamado “estrigilo”, que raspando sobre la piel facilitaba la obtención del ungüento, que posteriormente se reciclaba, porque era muy apreciado por su utilidad como emplasto y emoliente.

adornada. Tener lámpara portátil propia daba prestigio, se apreciaba el detalle como nota de elegancia y “oler a candil” fue un atributo de Aristóteles, muy aficionado a pasear por las noches atenienses, mientras concretaba sus siempre sabios pensamientos.

En el área mediterránea fue el emisor de luz más importante, por eso es muy frecuente que en las excavaciones aparezcan diferentes modelos hechos con cerámica o distintos materiales metálicos, generalmente bronce, pero también con aleaciones y ocasionalmente con metales preciosos, con grabados interesantes, casi siempre artesanos pero en algunos casos elaborados en serie. Los teatros se iluminaban con candilejas, las iglesias, catedrales o palacios disponían de enormes lámparas y antorchas especiales alimentadas con aceite de oliva, también eran imprescindibles las lámparas en manifestaciones nocturnas al aire libre y el combustible preferido, al menos en el área mediterránea, fue siempre el aceite de oliva.

Su uso se prolongó en el tiempo, como lo demuestran las referencias a lámparas, candiles y candelabros desde la literatura española más antigua a la del Siglo de Oro, la del Renacimiento, la de los ilustrados y hasta la de la generación del 98, que aluden a ellas no como figuras, más o menos rebuscadas, sino como utensilios que eran usados a diario. También en la pintura hay muestras de candiles, unas veces en escenas costumbristas y muchas otras en bodegones, porque la realidad es que la lámpara de aceite ha sido un medio de iluminación que ha estado vigente hasta hace muy poco tiempo, cuando el uso del queroseno se generalizó, aunque en las zonas olivereras se utilizaron ambos combustibles al mismo tiempo.

En el siglo VII cuando se inventó el jabón en Savona, ciudad de Liguria, en Italia, de donde el producto tomó el nombre, el aceite tuvo otra vez un momento de gloria porque su uso fue muy importante en la perfección de la higiene y en el control de enfermedades epidémicas. El jabón sustituyó a los emplastos, que hasta entonces se hacían con arenas finas y cenizas de madera. Con la misma fórmula con la que se hizo el jabón original, se ha seguido fabricando en las regiones olivareras, hasta hace muy pocos años e incluso, en estos momentos, hay tiendas especializadas en la venta de jabones hechos artesanalmente, con aceite de oliva y sosa, con diseños originales y empleando en su confección diferentes armas y lo cierto es que los efectos de estos jabones artesanos, que tienen su público, son muy satisfactorios.

Son muchos los productos de belleza que en la actualidad llevan en su composición aceite de oliva. Mascarillas, cremas hidratantes, exfoliantes, preparados para conseguir paliar el efecto de las arrugas, para que las pestañas sean más fuertes, para suavizar las manos o para diversos tratamientos capilares son productos de uso muy frecuente. También se han empezado a utilizar, o quizás a redescubrir, sistemas integrados de belleza que se asientan en una moderna forma de cuidar el cuerpo: la oleoterapia.

El aceite de oliva en la salud

La utilización del aceite como remedio curativo se extendió desde la antigüedad por muchas áreas de nuestro organismo. Su primera aplicación fue seguramente en el tratamiento de afecciones epidérmicas, pero muy pronto se empleó también en la elaboración de bálsamos, y ungüentos, emplastos, linimentos y cataplasmas fueron remedio empleado para combatir las molestias ocasionadas por quemaduras, durezas de la piel, otitis, heridas, torceduras y luxaciones, en cuya composición era obli-gada la presencia del aceite de oliva. No faltó tampoco en purgas, lavativas y eméticos, mezclado con hierbas, aloe, mirra, extractos variados o con algunos productos secretos, de fórmulas magistrales; fue componente de pócimas que tenían como fin curar casi todos los males del cuerpo y del espíritu, porque ya Hipócrates anunció sus propiedades en el tratamiento de las enfermedades de la mente, y Averroes recomendaba que, además de utilizarse para freír huevos, se les diese todos los días a los niños y a los ancianos una cucharadita de aceite crudo.

Con aceite se abría el apetito, se facilitaba el funcionamiento del hígado y de la vesícula biliar (sigue siendo considerado un magnífico colagogo y colerético) y hace muchos años que se utilizaba para defenderse del infarto de miocardio, tantos como los que hace que se empleaban las hojas del olivo en infecciones ginecológicas. Como curiosidad una receta de Trotula de Ruggiero, de la escuela de Salerno, explicada en el libro *De mulieribus passionibus*, publicado en el siglo XI: "Prolapso de útero por desproporción de la verga viril: Sucede que algunas mujeres no pueden soportar un miembro viril demasiado largo y grueso, pero lo soportan, y el útero se sale de su sitio y se endurece. El remedio es éste: se moja un paño con aceite de oliva y se le aplica a la vulva. El útero se retrae rápidamente, pero hay que tener cuidado con cualquier motivo que provoque tos".

Hoy el aceite de oliva sigue siendo excipiente y principio activo de contrastados medicamentos y, sobre todo, se le han descubierto propiedades positivas para el funcionamiento del sistema digestivo, del cardiovascular, en la prevención de la arteriosclerosis y trombosis, en el metabolismo de los hidratos de carbono, en la prevención y tratamiento del cáncer, en el sistema inmunitario, en el metabolismo de los huesos, en la absorción de minerales, en problemas dérmicos y en la regulación de los procesos oxidativos celulares.

Las investigaciones siguen en muchos campos de la salud y el conocimiento de sus efectos saludables hará que, no tardando mucho, puedan ir considerándose como hitos históricos los aportes que el aceite de oliva ha tenido en nuestra alimentación y en nuestra salud.

Alimento y condimento

Seguramente, el aceite de oliva no fue la primera grasa que utilizó el hombre, porque primero dispuso de la que se encontraba en las entrañas de los animales que cazaba, pero es muy probable que también observase enseguida que cuando los frutos de los acebuches maduraban suficientemente soltaban una sustancia grasa y entonces, en cada una de las culturas mediterráneas en las que el árbol crecía espontáneamente, alguien decidió concentrar el líquido oleoso y de esta forma se dispuso de un antecedente del aceite de oliva que mejoraba el sabor de los platos y que con pan constituía un excelente desayuno o el complemento de una comida que por entonces no solían ser muy abundantes. No hay demasiados testimonios escritos de recetas ancestrales, pero de cada país hay algunas, y en casi todas ellas figura el aceite como uno de los ingredientes, pero curiosamente se utiliza en muy pequeñas cantidades con el fin de saborizar, de condimentar el plato, es decir, en cantidades pequeñas, tanto por su precio como por un cierto respeto a su aplicación fundamental, que era su empleo sagrado. Fue más tarde cuando se percataron de las virtudes culinarias y gastronómicas de este producto, lo que, unido a la prohibición por algunas religiones de consumir carne de cerdo, hizo que el aceite de oliva fuese la grasa más importante del Mediterráneo.

Los griegos fueron muy dados a su utilización, especialmente para hacer salsas, a las que hace alusión Arquestrato. Con aceite de oliva hicieron la “salsa blanca”, que era una emulsión utilizable en todo tipo de platos. Los atenienses introdujeron huevo y crearon la “salsa amarilla”, en la que algunos han visto un antecedente de la mahonesa. Los etruscos lo aromatizaron con hierbas y especias, y los romanos desarrollaron una interesante cocina con el aceite, porque se distinguieron calidades y variedades en los destinados a usos alimentarios. Primero Arquestrato, en Grecia, y luego Apicio, en Roma, muestran en su obra variadas recetas con aceite de oliva. En concreto las de este último autor han sido recogidas por Almudena Villegas en su obra *Aceite de oliva y cocina antigua. La cocina de Apicio en Roma*, que recrea con acierto y elegancia lo que se cree que fue esta cocina.

Hay diversos testimonios que hablan de la regulación comercial en Roma del aceite de oliva. Es cierto que son pocos los que tienen aplicación general y que casi todos están limitados en su ámbito, unas veces temporal y otras territorial. El comercio estaba controlado por la administración romana, pero tampoco está muy clara la organización y la regulación. Algunos opinan que había una *annona militaris*, lo que significa que todo el aceite se utilizaba en el abastecimiento de los soldados, pero también hay quien cree, como Remesal, que demuestra la existencia de un *praefectus annonae ad oleum afrum et hispania recedendum*, es decir una persona con un cargo público encargada de regular el flujo del aceite que llegaba a toda la población. De hecho hay constancia de que en tal puesto estuvo destinado Ulpius Saturnius Posesor. Fue durante el reinado de Marco Aurelio. Esta teoría que mantiene el carácter general de la regulación del comercio está reforzada por la enumeración de los privilegios otorgados por los emperadores a los *negotiatores olearii*, de los que dependía la regulación del comercio con España. No debió durar mucho esta organización porque años más tarde, durante el reinado de Diocleciano, el aceite español se destinó exclusivamente a abastecer al ejército e incluso se vigiló, para que no fuera excesivo, el consumo de los productores y comerciantes, limitando las cantidades de las que podía disponerse libremente para el consumo familiar. En las recetas de cocina encontradas en Roma se hacen frecuentes alusiones al aceite español, al que se valoraba muy bien, como en el caso de la preparación del libúrnico, que se hacía añadiendo al aceite trigo perfumado, hojas tiernas de laurel y sal. También entraba el aceite de Hispania en otras recetas, como la de vegetales picados y fritos, la de pollo leucoromus, la de habas a la apiciana, con albondiguillas de carne de cerdo, en el *garum*, con una especialidad muy valorada que era el *oleogarum*, y en otras salsas con muchas especias. Hay una receta curiosa de una práctica, hoy desaparecida pero que en aquellos momentos debió ser de frecuente utilización, que se refiere a la conservación de aceitunas en salazón sumergidas en aceite.

También se debe a los romanos la primera clasificación de los aceites por sus propiedades organolépticas, que tampoco difiere demasiado de la actual. El *oleum ex albis ulivis* se obtenía de aceitunas todavía verdes, sin terminar la maduración, por lo que su color era verde intenso y de sabores muy potentes; el *viride* se obtenía de las aceitunas que comenzaban a virar en su color, por el envero, asomando ya el negro; el *maturum* se obtenía de aceitunas totalmente maduras; el *caducum* procedía de frutos sobremadurados, que no se habían recolectado en su momento y se habían recogido del suelo, y el *cibarium* era un aceite de inferior calidad, destinado al consumo de los esclavos, que debía tener unas condiciones muy similares al que tiene el que hoy conocemos como lampante. En todos ellos existían categorías, pero el más apreciado era el que se obtenía de las aceitunas ya maduras, justo antes de ennegrecerse totalmente, que previamente a la extracción se mantenían unos días rociadas con sal. También se encuentran algunos testimonios que hablan de un aceite de calidad superior, que se obtenía por presión suave de aceitunas maduras, que aunque su uso estaba reservado para ser utilizado como medicina, hay referencias que aseguran que su excelente calidad era apreciada en las mesas más ilustres.

La caída del Imperio romano, tras el avance de los invasores procedentes del norte de Europa, hizo que la producción de aceite de oliva disminuyese muchísimo y, por tanto, su empleo en la cocina. Aunque hay testimonios de su uso por los visigodos, la realidad es que son poco más que ocasionales, lo que cambió totalmente con la llegada de los árabes, que revalorizaron otra vez esta producción hispánica. El uso preferente del aceite de oliva por las sociedades árabes y judías es obvio, pero eso no significa que el consumo de grasa de cerdo fuese prioritario o exclusivo en las poblaciones cristianas, porque dependía de la ubicación en la que se encontrasen y de las características de las explotaciones agrarias, porque había zonas de grandes latifundios en los que predominaban los cultivos cerealistas, el viñedo y el olivar, en los que prácticamente la ganadería porcina no existía y la obtención de sebos de ovino o vacuno era muy limitada, porque apenas se comía su carne, lo que hizo que el consumo de aceite de oliva fuese general en diferentes zonas geográficas independientemente de que la dominación fuera árabe o cristiana.

Pero también es cierto que en una gran parte de España solo las clases altas y los clérigos, que con frecuencia poseían olivares en las abadías, tenían acceso al aceite. Se cuenta que en los monasterios diariamente se distribuía a cada monje una ración para sazonar las comidas, lo que les permitía disponer de suficiente cantidad, “sin despilfarro ni codicia”. Llegó algún momento en el que había tan poco que fue necesario restringirlo a usos litúrgicos exclusivamente. La ceremonia principal de la distribución se practicaba el Jueves Santo, día en el que se consagraba y se distribuía a todas las iglesias de la diócesis, que debían administrarlo para que durase todo el año, sin que faltase nunca, ni para los óleos ni para los candiles que lucían en los altares, que únicamente podían ser alimentados con aceite de oliva. Su escasez y el deseo de tener acceso al aceite pueden

ser la razón de los relatos de algunos prodigios, como el que puede leerse en la vida de santa Clara, que un día depositó un recipiente vacío junto a las paredes exteriores del convento y al ir a recogerlo se había producido el milagro, porque la vasija estaba llena de excelente aceite de oliva.

De la cocina árabe hay importantes testimonios antiguos, procedentes de muy diversos países, pero merecen la pena destacarse los escritos de los españoles, como el de Ibn al-Jatib, nacido en Loja en 1313, y el de al-Arbuli, almeriense, que escribió un interesante *Tratado nazarí sobre alimentos*. Los dos son nexos de unión entre las sugerencias culinarias de Averroes, que ya recomendaba el aceite de oliva para freír los huevos. Las muestras culinarias de la utilización, y del aprecio, que los árabes tuvieron siempre por el aceite de oliva son múltiples y además muy variadas, porque entraron, y entran, a formar parte de platos muy diversos.

En la actualidad, la cocina árabe sigue teniendo como ingrediente fundamental al aceite de oliva en todos los platos clásicos, como cuscús, pastelas, humus, tabulé, sayadiez, keppe y en gran parte de su repostería, que se caracteriza por que diferentes masas de almendra, miel y harina se fríen en aceite de oliva.

En Europa, el consumo de aceite de oliva estuvo durante muchos años limitado al área mediterránea e incluso fue considerado por la medicina occidental como indigesto y poco recomendable en alimentación. Se prefirieron los aceites de semillas y sobre todo los que tenían un alto contenido en ácidos grasos poliinsaturados, hasta que en el último tercio del siglo pasado un médico americano, el doctor Keys, descubrió la dieta mediterránea y enunció, junto con Grande Covián, la teoría lipídica y proclamó las ventajas del ácido oleico en la formación de colesterol bueno.

Cambió la cocina, en España por supuesto, pero también en Europa, en Asia y en general en todos los países del mundo, que ya ven a esta grasa como la más perfecta nutricionalmente, la más natural porque para obtenerla no se necesitan disolventes ni calentamientos que alteren la composición lábil de vitaminas, ácidos grasos y antioxidantes variados en los que reside una gran parte del valor excepcional del aceite de oliva.

Como además aporta aromas y sabores cada vez mejor valorados, la alta gastronomía y por supuesto la de todos los días ha recurrido al aceite de oliva para su utilización frecuente en las diferentes regiones españolas, hasta el punto de que ya no es exclusivo del antiguo Andalus desayunar una tostada de pan con aceite virgen de oliva, porque en la actualidad se ha puesto de moda y se ha convertido en un desayuno frecuente y elegante.

Presente y futuro del aceite de oliva

La calidad de los nutrientes que componen este aceite es la razón de ser de su prestigio creciente, porque además de ser la grasa más natural, dietética y sabrosa tiene un comportamiento excelente tanto en crudo como en cociones y en frituras, lo



Aceite CARBONELL

CÓRDOBA. Pere Abarca. [1920]. Chapa litografiada en relieve.

54,3 x 26,5 cm.

que contradice las teorías que durante mucho tiempo estuvieron vigentes que aseguraban que el aceite de oliva era indigesto, que tenía un sabor excesivamente fuerte, lo que en parte era verdad, y que para combatir los problemas cardiocirculatorios eran mejores los aceites de semillas por su alto contenido en ácidos grasos poliinsaturados, lo que la ciencia ha demostrado que es absolutamente falso. A los profesores Keys y Grande Covián se debe, en gran parte, el desmentido de estos asertos porque la realidad es que el aceite de oliva por su composición en ácido oleico, monoinsaturado, y en los poliinsaturados omega-3 y omega-6, que son nutrientes necesarios en pequeñas cantidades que el organismo no puede sintetizar, es la grasa que de todas las existentes ofrece las condiciones más favorables para el metabolismo.

Tiene un alto contenido en antioxidantes y en concreto en polifenoles y en tocoferol, y además tiene fitoestrógenos, esteroides que dificultan la absorción intestinal del colesterol, alcoholes terpénicos, colorantes de alto poder antioxidante como las clorofilas, abundantes en los aceites procedentes de aceitunas de recogida temprana, y los carotenos, una provitamina que está en mayor proporción en los aceites de aceitunas maduras, y escualeno, que inhibe la síntesis de colesterol y es necesario para que la piel no envejezca, y una serie de sustancias todavía no bien conocidas, pero con efectos positivos importantes en el sistema digestivo y hepatobiliar, en el cardiovascular, reduciendo la activación de las plaquetas y la oxidación de las lipoproteínas de baja densidad (colesterol malo) y al tiempo favoreciendo la formación de las de alta densidad (colesterol bueno), ralentizando la absorción de la glucosa y algunas otras más de las que con frecuencia nos llega conocimiento de que se acaban de descubrir en prestigiosos laboratorios de todo el mundo.

Pero todavía quedan incógnitas sobre cómo se produce y hasta dónde llega el efecto beneficioso que produce el aceite de oliva en la salud, que previsiblemente se resolverán en los próximos años porque son muchas las investigaciones que sobre este alimento se están realizando en muchos centros de investigación distribuidos por todo el mundo, que buscan razones biomédicas que expliquen mejor las razones por las que el aceite de oliva es una excelente fuente natural de salud.

Con estas propiedades el aceite de oliva se ha convertido en una grasa muy demandada, sobre todo por la cocina de vanguardia, y en estas circunstancias es normal que su producción esté aumentando. Diversos países, con variadas gastronomías, como China, Estados Unidos, Argentina o Australia procuran producir en cantidades crecientes tan valiosa grasa, mediante sistemas de explotación intensiva, con alta densidad de árboles por hectárea, hasta tres mil plantas por hectárea, y con cuidadosos tratamientos para abonar correctamente a los árboles y evitar la aparición de enfermedades que mermen las producciones, lo que exige tratamientos sistemáticos. Estos sistemas de producción se imponen en el mundo, pero al mismo tiempo hay una demanda creciente de aceites ecológicos, producidos por el sistema tradicional practicado en el área mediterránea, que es la región natural y climatológicamente más favorecida, la que tiene mayores ventajas productivas y donde es de suponer que, a pesar de la creciente competencia, se siga produciendo la mayor parte del aceite de oliva.

Posición del aceite de oliva español en el comercio mundial

Anualmente se producen en el mundo unos tres millones de toneladas de aceite de oliva. España produce la mitad e Italia, que es la siguiente, difícilmente llega a producir medio millón de toneladas y concretamente en la campaña 2018/2019 no alcanzó ni las trescientas mil. A continuación están Grecia, Túnez, Turquía, Portugal y Marruecos y hasta veinticinco países más, pero entre todos ellos difícilmente alcanzan las novecientas mil toneladas. Hay que señalar que estas cifras, que corresponden a la última cosecha, son aproximadas, porque la producción es muy variable en función de las condiciones climatológicas, pero las posiciones en el ranking están bastante bien determinadas.

Pero estas posiciones que son muy claras en la producción no lo son tanto en el comercio, porque aunque España sigue siendo la principal exportadora, Italia no está demasiado lejos de nosotros en este aspecto, pese a que para ello tenga que comprarnos grandes cantidades a nosotros y al resto de los países de la cuenca mediterránea. España exporta cada año aproximadamente las dos terceras partes de su producción, en tanto que Italia produce una cantidad muy similar, y algunos años inferior, a la que consume, pero no es lo mismo en cuanto a valor en euros, porque nosotros vendemos barato e Italia vende caro, porque nosotros exportamos una gran cantidad a granel y nuestro vecino y competidor vende siempre envasado, con muy buenas presentaciones, a un precio que más o menos triplica el que compra, procedente de las importaciones que le vendemos nosotros y los demás productores.

Afortunadamente, las cosas tienden a cambiar, porque nuestras ventas de graneles al exterior disminuyen y aumentan las de producto envasado, que se enfrenta en los mercados exteriores con el italiano, que fue siempre líder del mercado. Además, las perspectivas son muy favorables por la buena acogida que están teniendo nuestros aceites de más calidad en el mercado internacional.

Algunos de nuestros aceites han conseguido la puntuación máxima que cada año se publican en la revista *Flos Olei*, editada en Roma y con un panel de cata en el que todos sus miembros son italianos. Como es lógico estos datos han llegado al

mercado, por lo que los países de la Unión Europea, que son nuestros principales compradores, Estados Unidos, que es donde se practican los precios más altos, y los países orientales, en donde están las mayores expectativas de crecimiento del mercado, han hecho que nuestro aceite envasado sea el más comercializado, superando en cantidad, aunque todavía no en precio, al italiano.

Se ha producido el *sorpasso*, lo que tiene mucho mérito porque al rival hay que reconocerle que ha sido el más importante promotor del aceite de oliva de calidad en el mundo. Ya somos el máximo productor y el máximo exportador, pero es necesario que cuidemos algunos aspectos para que nuestra posición se consolide y que nos convirtamos en dominantes del mercado en todos los aspectos, lo que pasa por disminuir la exportación de graneles y de envasados en garrafas de gran tamaño. Es necesario cuidar mucho la calidad, publicitar nuestras denominaciones de origen y dar a conocer la riqueza varietal que aportan nuestros muy diferentes aceites y sobre todo los de picual, arbequina, hojiblanca y cornicabra, difundiendo la aplicación de nuestros varietales a los diferentes platos, no a los tradicionales españoles como la fritura o las ensaladas, pero sí a los platos elaborados en los países de destino, de la misma forma que sucede con el maridaje de los vinos.

No son problema las nuevas plantaciones en los diferentes países, incluido el nuestro, porque los incrementos de la demanda van a superar a los de la oferta. Es cierto que en algún año, que sea muy favorable climatológicamente, podemos superar los récords actuales y llegar hasta los dos millones de toneladas, lo que acarreará problemas de bajada de precios, financieros, de logística y de capacidad de almacenamiento, pero será solo transitoriamente y a cambio tendrá la contrapartida favorable de consolidar nuestra posición como indiscutibles líderes mundiales.

Tenemos dos amenazas, ocasionadas por la posibilidad de que el cambio climático nos afecte en exceso por la posible influencia de sequías continuadas y la posibilidad de que la *Xylella fastidiosa*, que está ya presente en nuestros olivares, tenga un efecto superior al esperado. Además de la obligatoriedad de eliminar todas las plantas que se encuentren en un radio de cien metros de las infectadas, impuesta por la Unión Europea, es necesario combatir a los vectores mediante lucha biológica, y a la bacteria con péptidos antimicrobianos o con virus que la destruyan mediante tratamientos biológicos, lo que debe ser objeto de estudio continuado y, aunque ya se están obteniendo los primeros resultados positivos, es necesario persistir para poder erradicar la plaga.

Azúcar, miel, dulces y repostería



LA FORTUNA

MADRID. [1917]. Papel litografiado. 48,2 x 34,7 cm.

Aunque todavía hay teorías diversas en cuanto al número de sabores que el ser humano puede percibir, lo que está perfectamente claro es que uno de ellos es el dulce, que se percibe, sobre todo, a través de las papilas gustativas que están situadas en la punta de la lengua, pero lo curioso es que no se conocen ni la fisiología, ni el modelo científico que expliquen el mecanismo de la percepción.

Sí se sabe que la apetencia de este sabor es diferente, incluso muy diferente, entre unas personas y otras, y también, y esto es muy importante porque el marketing se impone, que hay una evolución en la valoración de la apreciación de este sabor que está muy afectada por la edad. Gusta en los niños recién nacidos, que cuando se les acerca algo dulce, por ejemplo un chupete con azúcar, modifican la expresión de la cara, mostrando un gesto risueño y además si estaban llorando se callan, que es un síntoma muy significativo de su complacencia. Cuando el niño llega a la edad de 9 años, aprecia muy favorablemente el sabor dulce y hasta los 15 tiene una preferencia por él. Después se va diluyendo poco a poco, en las edades adultas se valora menos, pero cuando se llega a la tercera edad, otra vez se produce una evolución positiva en la curva de apreciación.

El sabor dulce se aprecia principalmente a través de los hidratos de carbono simples, de los glúcidos, lo que conocemos como azúcares, representados sobre todo por la sacarosa, aunque hay más, como la fructosa y la lactosa que, como sus nombres indican, entran en la composición de frutas y de lácteos respectivamente. Hay otros compuestos químicos que también tienen sabor dulce como algunos aldehídos y cetonas, algunos alcoholes y algunos aminoácidos, como la alanina, la glicina y la serina y, aprovechando esta circunstancia, la industria química ha creado una serie de transmisores del sabor dulce, de edulcorantes que hoy están presentes en muchos de los pasteles, helados, batidos, “chuches”, etc.

Los orígenes del azúcar de caña

Los sabores dulce, amargo, salado y ácido se apreciaron y clasificaron todos al mismo tiempo, pero parece cierto que la posibilidad de disponer de ellos y apreciarlos era más fácil en el caso de los otros tres que en el caso del dulce. Posiblemente por este motivo siempre fue un sabor especialmente apreciado, y en muchos casos los alimentos que lo tenían reservados a las más altas jerarquías, independientemente de la civilización o cultura de la que se tratase.

Seguramente en los alimentos en los que primero se valoró lo dulce fue en las frutas, que a veces lo presentan concentrado,



LA INGLESA

BARCELONA. [1910]. Chapa litografiada en relieve. 28,7 x 38,3 cm.

como por ejemplo en esas gotas de “miel” que exudan algunas variedades de higos cuando están muy maduros. Es muy posible que también se apreciase pronto en los exudados, en las melazas de algunas plantas, unas veces hierbas como la redescubierta *stevia*, otras veces de árboles como en la savia del arce, a veces en unas cañas y en algunas flores y, además, tampoco se tardó demasiado en apreciar que algunos insectos, como las abejas, concentraban el sabor y elaboraban la miel. Fue precisamente este producto el que primero se empezó a utilizar regularmente para el consumo de los jerarcas y en la farmacopea, posibilitando la ingesta de algunos componentes muy amargos, o en la medicina, porque pronto se apreció que tenía un efecto positivo en la recuperación de fuerzas de los enfermos.

Muchos años después se descubrió la posibilidad de obtener un producto cristalizado de sabor dulce de una hierba, la caña de azúcar, que todo indica que es originaria de Nueva Guinea, en donde inicialmente era una hierba de porte mucho más reducido del que tiene actualmente. Pasó después a Java y a Sumatra y desde allí a la India. Algunas noticias sobre la existencia de un “producto excepcional” llegaron a China y el emperador Tai Hung, que vivió 17 siglos antes de nuestra era, envió una misión a la región de Bengala para que estudiase el producto que proporcionaba tan excelente sabor y, sobre todo, para que aprendiese el noble arte de extraer los jugos y concentrarlos hasta convertirlos en azúcar.

Los chinos copiaron el sistema, lo perfeccionaron y hay noticias de que enseguida empezaron a cristalizar los jugos. Los hindúes tardaron un poco más, porque las primeras noticias sobre este producto se mencionan en el *Ayurveda*, en donde están escritas las bases de la medicina hindú. Hubo un cierto culto a las cañas productoras del azúcar, porque además de explicar la posibilidad de extraer de ellas el jugo dulce, se consideraron ideales para hacer una corona con la que distinguir a los hombres ilustres. Unos 1.000 años después un autor indio, llamado Valmiki, escribió el *Ramayana* y en esta epopeya histórica describe una fiesta en la que se ofrecieron dulces, jarabes y segmentos de cañas de azúcar, para que los invitados pudieran masticarlos entre plato y plato.

Unos 500 años antes de Cristo los árabes instalaron en Creta una fábrica para extraer azúcar y, poco después, los persas describieron un “junco que da miel sin necesidad de abejas”. Cuando el general Nearchos llegó a Oriente Medio descubrió que la caña de azúcar era de cultivo amplio. De Persia pasó a Siria, desde allí a Egipto, en donde se cree que los alquimistas perfeccionaron el proceso de obtención, y allí lo aprendieron los romanos que, aunque limitado a usos exclusivamente medicinales, son descritos por Galeno y Varrón unos cristales de múltiples propiedades, conocidos con el nombre de “sacharon”.

Los árabes utilizaron el azúcar en la elaboración de postres de sabor muy apreciado, aunque reservados para las clases más altas, pero cada vez de mayor difusión hasta, con el tiempo, hacerse popular. El cultivo de la caña pasó el Estrecho y se extendió por la Costa del Sol y por el Levante español. En al-Andalus se cultivó ampliamente y de sus aplicaciones hace referencias repetidas Abu Zacarías y en el Levante, concretamente en Valencia, el rey Jaime I “el Conquistador” concede privilegios de plantaciones que, con objeto de extender la producción, estaban exentas de pagar impuestos.

Fue también por entonces cuando los cruzados encontraron el producto en Tierra Santa. Refirieron sus propiedades tanto para la preparación de dulces como para combatir variadas enfermedades, entre ellas el “mal de amores”, y aunque se hicieron muchas pruebas para aclimatar el cultivo de la caña a los países centroeuropeos, el resultado fue siempre negativo. Hubo que seguir importando azúcar, cada vez más cara, hasta el punto de que una cotización del mercado de Londres indica que una libra costaba dos chelines, lo que en términos actuales puede traducirse por la necesidad de emplear varios meses (entre tres y cuatro) del salario de un trabajador para poder adquirir algo menos de medio kilo.

En Sicilia, Grecia y el sur de España siguió creciendo la producción y en las islas Canarias se implantó en fincas cultivadas por el alcaide de La Torre de Agaete, utilizando unas tierras cedidas por la Corona. También llegó el cultivo a Madeira y desde las islas españolas y portuguesas se trasladó la caña a América, que por aquel entonces se acababa de descubrir. No prosperó el cultivo en todos los puntos en los que se intentó aclimatar, pero ya en 1503 se publicaron algunos testimonios que aseguran que en Santo Domingo había plantaciones productivas y según fray Bartolomé de las Casas, el primer trapiche, aunque rústico, se construyó en 1506.

El azúcar se convirtió en objeto de deseo y, aunque empezó a llegar a Europa procedente de las nuevas tierras, los precios siguieron siendo altos y la aceptación por médicos y consumidores muy buena. Salvo algunas excepciones como la del médico, químico y alquimista Joseph du Chesne, que aseguró que: “El azúcar bajo su blancura esconde una gran negrura y bajo su dulzor una acrimonia comparable a la del aguarrás”. Pero el caso fue que la demanda creciente hizo que el cultivo se extendiese por toda América del Sur. Fue un elemento importante de colonización, que sirvió para crear poblaciones, a veces explotando esclavos negros, y en ocasiones indios, pero también para extender la civilización y, a este respecto, es muy digna de tenerse en cuenta la labor de las congregaciones religiosas, sobre todo de los jesuitas, en la implantación de “las misiones”, que sirvieron para crear pueblos, para extender la cultura y para ser base de actuales ciudades.

La nueva riqueza, o mejor dicho el nuevo comercio de la riqueza, fue objeto de importantes cambios productivos y comerciales. Con mucha frecuencia la explotación fue esquilante con la tierra y en algunas islas caribeñas se produjo la de-

forestación casi total para plantar la nueva hierba, como por ejemplo en Barbados, Antigua y gran parte de Tobago, y despiadada con los obreros, realmente esclavos, que cada vez llegaban en mayor cantidad procedentes de África. Algunos países fomentaron este comercio humano y otros lo toleraron, aunque poco a poco fue rechazado por los países europeos y por los que se fueron constituyendo en el norte de América. En cualquier caso, supuso una importantísima corriente migratoria, denigrante desde el punto de vista humano pero trascendente en la realidad humana, económica y social del nuevo continente. Asimismo, el azúcar fue determinante en la construcción de infraestructuras, ferrocarriles y carreteras, y en la creación y concentración de empresas productoras.

En un memorándum sobre la industria azucarera cubana, redactado por Noel Deerr, se estima que a América llegaron unos veinte millones de esclavos que, aunque en parte trabajaron en plantaciones de tabaco, algodón y cacao y algunos en minería, tuvieron como actividad muy mayoritaria la producción de azúcar. A ello contribuyó la protección a la población autóctona que practicaron algunos conquistadores y sobre todo parte del clero, como por ejemplo fray Bartolomé de las Casas, que sin embargo no fue tan generoso con los negros africanos.

Tras un tiempo más o menos prolongado las explotaciones decayeron y solo en Cuba, en donde ha bajado mucho en los últimos años; en Santo Domingo, donde ha sucedido algo similar, y en Brasil, en donde la producción se mantiene e incluso crece, tiene hoy importancia la producción de azúcar. Tras Brasil, que es el primer productor mundial, está la India que produce la mitad y después, aunque a mucha distancia, China, que solo produce una quinta parte de lo que se obtiene en Brasil. En este país, la utilización de la caña para obtener bioetanol hace que las perspectivas sean favorables a su cultivo.

La llegada del azúcar de remolacha

La primera utilización de la remolacha fue como hortaliza y como tal la cita Aristóteles, aunque también señala que las variedades más rojas tenían empleo en jardines, como plantas ornamentales. Se consumían sus hojas en competencia con la espinaca o la acelga, y las raíces crudas como la zanahoria, o cocidas como el nabo, o asadas y en este caso apreciaron que tenía un interesante sabor dulzón.

Pasaron muchos años y a principios del siglo XVII Olivier de Serres, un agricultor con grandes conocimientos de botánica y agronomía, que es considerado el padre de la agricultura moderna, hizo una gran labor divulgadora de las virtudes de esta raíz, lo que contribuyó a una cierta difusión del cultivo, pero no fue hasta mediados del siglo XVIII cuando un alemán llamado Margraff consiguió obtener cristales de azúcar de la remolacha, tratada con alcohol vínico, y poco después, en 1801, un alumno suyo, el doctor Achard, al que protegía la emperatriz Federica II de Prusia, abrió en Silesia la primera instalación capaz de obtener, con rentabilidad, azúcar procedente de la remolacha.

La guerra entre los franceses, dirigidos por Napoleón para dominar Europa, y los alemanes, que en este caso se defendían del ataque, aunque otras veces, antes y después, tomaron iniciativas ofensivas, tuvo consecuencias importantes en el desarrollo de la nueva industria, porque las tropas napoleónicas, conscientes de lo que podía representar la nueva actividad que mermase su mercado del azúcar procedente de las colonias francesas del Caribe, quemaron la fábrica de Silesia, conocedores del valor estratégico de la factoría. Surgieron nuevas refinerías y Napoleón decidió que, en vez de seguir boicoteando las instalaciones, era preferible apuntarse a los nuevos descubrimientos, después de que unos científicos le presentasen unas panelas procedentes de remolacha, que compararon con otras obtenidas del azúcar de caña. Su decisión fue que inmediatamente se destinasen 32.000 hectáreas a la plantación de remolacha. A continuación se instalaron las primeras factorías francesas, de donde se obtuvo por primera vez en 1811 tan preciado alimento. Tan contento se quedó el emperador que concedió a la instalación la Cruz de la Legión de Honor y, con un importante estímulo económico, se instalaron más industrias en el norte de Francia. Diversos países siguieron el ejemplo, pudiendo de esta forma autoabastecerse de un bien del que hasta entonces se había sido dependiente.

Durante el siglo XIX, en España seguimos disponiendo de azúcar de caña, que traíamos de las colonias americanas y Filipinas, además de la que se seguía produciendo en las costas andaluzas y en Canarias, pero poco a poco el suministro de ultramar fue decayendo y el de producción nacional fue perdiendo competitividad, por lo que a finales del siglo se plantó remolacha y se inauguraron dos fábricas, una en la Vega granadina y otra en la provincia de Córdoba. Los resultados fueron buenos, el cultivo de la remolacha era productivo y a principios del siglo XX, concretamente en la campaña 1903/04, la producción de azúcar total fue de 116.000 toneladas, de las que solo poco más de la sexta parte era de caña y el resto procedía de la remolacha.

Se crearon compañías enseguida y algunas procedieron a crear distintas industrias, como la Sociedad General Azucarera de España, la Compañía de Industrias Agrarias y Ebro. Mejoró el cultivo, sobre todo gracias a la introducción de la variedad blanca de Silesia, se clasificaron y seleccionaron las semillas, adoptando la clasificación internacional, y la producción se extendió por diferentes regiones, aunque con concentraciones altas en Andalucía, Castilla La Vieja y Aragón.

En la actualidad, las nuevas medidas de la Unión Europea desestimulando la producción, consistentes sobre todo en disminución de cuotas y eliminación de subvenciones, unidas a la menor productividad española en los cultivos de muchas regiones, con respecto a las cifras europeas, han limitado de forma importante el desarrollo del sector, de tal forma que en la última campaña solo se han producido unas 500.000 toneladas, la mitad del millón producido en el año 2006. La consecuencia es que tenemos que importar azúcar y en cantidades considerables, porque nuestras necesidades están en 1.300.000 toneladas anuales aproximadamente. Actualmente solo quedan dos empresas en España, que son AB Azucarera Iberia, con plantas de producción en La Bañeza, Toro, Peñafiel, Miranda de Ebro y Jerez de la Frontera, y la Cooperativa Acor, con una sola planta situada en Olmedo.

El mercado está dominado por Brasil, que es el primer exportador de azúcar, en este caso de caña, en cantidades tales que exporta el 50% de la que se comercializa en el mundo. Con comercio descendente y por orden están Tailandia, India y Australia, en tanto que la Unión Europea y Estados Unidos son los mayores importadores.

Los edulcorantes

Aunque los edulcorantes sintéticos como la sacarina, el aspartamo y la sucralosa siguen siendo los más demandados, empiezan a tener importancia los denominados edulcorantes de alta intensidad (EAI), derivados de la estevia sobre todo y el jarabe de fructosa. A ello hay que unir los polioles, que también constituyen una alternativa natural y baja en calorías.

Poco a poco ambos grupos van ganando terreno a la sacarosa, que supone todavía un 83% de los edulcorantes empleados, pero con una cierta tendencia a bajar. Las razones hay que buscarlas en el menor contenido en calorías, las recomendaciones médicas y el precio del azúcar de caña y de remolacha, que en los últimos años se ha elevado, lo que ha llevado a que los fabricantes de productos de confitería y bebidas utilicen mayor cantidad de edulcorantes, generalmente en forma de mezclas.

Aunque el consumo de dulces tiene detractores, que cada vez son más y más importantes, a nivel mundial tienden a crecer, aunque ligeramente, y en consecuencia hemos de pensar que seguirán siendo parte de nuestra alimentación, como lo han sido durante muchos años y con una historia que comienza en la antigüedad y que ha evolucionado de una forma interesante.

La miel en el origen de los alimentos dulces

La utilización de la miel como alimento de consumo directo y su mezcla con otros alimentos fue sin duda la forma inicial de apreciar el sabor dulce. Se sabe que mezclando la miel con harina y agua se hicieron unos pastelillos que se destinaron al consumo de las clases más altas en Egipto y, aunque no bien identificados los componentes, también hay constancia de la mezcla de miel con semillas diversas, porque se han encontrado en algunas tumbas de faraones. También debieron utilizar los dulces los chinos y, como hemos indicado antes, los hindúes unos mil años antes de Cristo, como describe Valmiki en el *Ramayana*, en una fiesta en la que se sirvieron jarabes, dulces y trozos de caña de azúcar.



Cápsulas FARLÁN

[1950]. Papel litografiado sobre cartulina. 23,7 x 18,7 cm.

Algunos autores identifican al panadero con el pastelero, pero son bastantes más los que consideran que fueron dos oficios distintos, aunque es muy posible que cuando las masas harinosas endulzadas se empezaron a consumir, una vez cocidas pasasen por los hornos, que en aquellos momentos eran de uso alimentario exclusivo de los panaderos, y así parece desprenderse de algunos pasajes de la *Biblia*, aunque todo hace suponer que para entonces ya se hubiesen consumido muy variados dulces, elaborados por la simple adición de miel primero y azúcar después a distintas semillas, a frutos secos, a mezclas crudas de harinas con agua, a zumos o a compotas de frutas y posiblemente también a otros alimentos, porque no estaban tan diferenciados como ahora los alimentos dulces y los salados.

En Roma y en Grecia se descubrió la propiedad de la miel para conservar los alimentos para evitar la putrefacción. Por este motivo, cuando Alejandro Magno murió en Egipto, 323 años antes de Cristo, se procedió al traslado de su cadáver sumergido en miel. También consta su utilización en la conservación de frutas, creándose de esta forma unas confituras de las



EL ROMERO

Cifuentes. GUADALAJARA. [1920]. Chapa en relieve. 17,5 x 34,5 cm.

que existen algunas fórmulas que especifican que había que cocer las frutas, enteras si eran de tamaño pequeño y troceadas si eran grandes, con la misma cantidad de miel. El sabor dulce se fue apreciando poco a poco y aparecen las primeras recetas con nombre propio como el *mulsum*, que era un vino muy endulzado, hasta el punto que llegaba a tener la densidad de una miel fluida; la *tripartina*, que se hacía con huevos batidos, leche y miel, y el *globus*, que era una especie de buñuelo que se hacía mezclando harina con miel, o con agua y azúcar, para después freír la pasta. Pero su uso no fue muy generalizado, como lo demuestra el hecho de que en los textos de Apicio no hay ninguna receta de postres dulces.

Los árabes fueron los que mejor dominaron la utilización de la miel primero y del azúcar después en la elaboración de postres. Primero los hicieron en su tierra de origen, en donde los cruzados descubrieron sus calidades, pero la falta de disponibilidad de azúcar hizo que las referencias a los postres quedasen en meras anécdotas, por la dificultad de elaborar productos similares en Europa.

Pilares y evolución de la repostería española

Cuando los árabes llegan a España se empieza a conocer una nueva cocina y, en lo que respecta a los dulces, consta en la traducción del manuscrito anónimo de Ambrosio Huici Miranda, que tituló *La cocina hispano-magrebí en la época almohade*, la descripción de los *alfaxor* (alfajores), las almojábanas que eran empanadillas rellenas de queso y espolvoreadas con azúcar, los cuernos de gacela y algunos postres más, que tenían como característica común su sabor dulce.

La permanencia de los dulces de origen árabe, entre los que destacan el mazapán y el turrón, es amplia y además de los anteriormente señalados está el arropo, que es una cocción de zumo de uva con la que se consigue una consistencia melosa en la que con frecuencia se cuecen al mismo tiempo trozos de calabaza (calabazate), de membrillo (condonate) y de otras

frutas. El *arnadí* es un postre que se elabora en Valencia hecho con calabaza o boniato cocidos y almendras. Los sorbetes, que son de origen árabe en su elaboración y en el término que sirve para designarlos, se han convertido en una producción universal. La pastelería árabe se sigue haciendo en Granada, en el barrio del Albaicín, en donde un establecimiento elabora cuernos de gacela, que son una maravillosa mezcla de mazapán con agua de azahar; *briwats*, que se hacen con pasta brick, sésamo, almendras y miel; *baklava*, que son una acertada conjunción de pistachos y miel, y algunos bollos y tartaletas que tienen como fin acercar la pastelería del mundo árabe, que tanto ha influido en nuestra repostería actual.

La dulcería mosaica también tuvo su importancia, porque en las celebraciones judías son frecuentes los dulces y de sus fiestas nos quedaron los *letuarios* de membrillo, que son antecesores de todas las mermeladas, porque la palabra procede del sefardí portugués, en el que “marmelo” es la palabra utilizada para designar al membrillo. También tienen origen judío las hojuelas, los *buñuelos* y los pasteles de pasas. Una parte importante de esta repostería se ha perdido, pero recientemente en la judería de Hervás (Cáceres) encontré un establecimiento dedicado a elaboraciones culinarias judías, en el que abundaban los dulces, por cierto excelentes, muy similares a los que se pueden encontrar en Turquía o Grecia, países en los que todavía quedan colonias de sefardíes procedentes de España.

De la unión de la repostería árabe y judía con la española nos han quedado recetas de *jaleas*, de *alao* o *aloja*, de variados *confites*, y de muchas de las piezas en las que almendras y miel son elementos fundamentales.

La elaboración de obleas con destino a la consagración en la misa, es decir las *hostias*, fue otra importante causa de creación de golosinas, porque los mismos que las elaboraban, se unieron y alcanzaron cierta importancia, hasta el punto de que en Francia se creó el gremio de los *obloiers*. Además de su elaboración principal también hicieron algunas preparaciones distintas, a veces similares a las que los panaderos habían empezado a hacer, sobre todo con destino a las fiestas locales o para algunas celebraciones religiosas.

La repostería conventual que se desarrolló a continuación tiene una importante parte de sus raíces en las celebraciones que se hacían con motivo de las visitas de autoridades, religiosas o civiles, a los conventos con objeto de agasajar a los visitantes, o con motivo de la fiesta en honor del santo patrón, por lo que en algunos casos los dulces tienen carácter estacional. Es muy posible que la elaboración de las obleas fuese origen del nacimiento de muchas cocinas monacales, pero sobre todo la disponibilidad de variadas materias primas, como almendras, miel, harina, frutas y algún otro componente, dio lugar al nacimiento de una repostería monacal, que con frecuencia conserva nombres religiosos como los *huesos de santo*, *pellizcos de monjas*, *yemas de santa Teresa* o de *san Leandro*, *tocinos de cielo*, *suspiros de monja*, etc. En la actualidad, la repostería monacal se ha convertido en un auténtico tesoro de nuestra gastronomía, que guarda fórmulas y elaboraciones ancestrales de una gran variedad. Todos los años coincidiendo con algunas fiestas señaladas, como Navidad o Pascua de Resurrección, se comercializan en ferias y exposiciones populares algunos de los dulces y la demanda, creciente, hace que cada vez sea mayor y más variada la oferta.

Un último pilar de nuestra repostería podemos calificarlo como los “dulces de recurso”, que curiosamente son muy similares en toda España. Por una parte están las masas cocidas u horneadas, que muchas veces se producen con la colaboración de los hornos de pan, existentes en casi todos los pueblos. A ellos se llevaban los *bizcochos*, que no siempre fueron dulces, porque su primera función fue conseguir que su duración fuese prolongada, para poder comerse durante las largas travesías marinas o en los desplazamientos trashumantes con el ganado, que obligaban a abastecerse parcialmente con las viandas de partida. Además de los *bizcochos* nacen muchas especialidades en las que interviene la manteca de cerdo. Los *mantecados* iniciales se van diversificando, a veces dándoles formas esponjosas y otras compactándolos para prolongar su duración. Se recurre a la ayuda de frutos secos que generalmente se amasan con la harina, a algunas frutas frescas o confitadas y a algunas semillas, recolectadas directamente en el campo como las de hinojo o matalahúva.

Otra referencia importante la forman las masas fritas, entre las que nos encontramos los *peñiños*, *bartolillos*, *canutillos* y las *hojuelas* o *flores* que, aunque típicas de La Mancha, también se elaboraban en regiones alejadas. En su composición entran fundamentalmente harina y agua y su elaboración consiste en darles la forma oportuna y variada, *friéndolas* a continuación en aceite.

En otro grupo podríamos encuadrar a los *picatostes*, hechos con pan frito al que se le añade azúcar y a veces canela; a las *torrijas*, que parten de pan duro, porque en aquellos tiempos se aprovechaba todo en España, y en todas partes también, como lo demuestra la elaboración del *pain perdu* francés o de los *pudins* ingleses. No muy lejanos están los *churros* y las *porras*, de trascendencia internacional y en estos momentos muy difundidos en otros países, especialmente en Japón y China.

Para aprovechar la nata que se formaba cuando la leche no estaba homogeneizada, se crearon unas excelentes galletas que tenían gran similitud, en su composición, con las que hoy conocemos como *pastas danesas*.

Con el nombre de *pasteles* se elaboraron hasta final del siglo XIX, y principios del XX, unas preparaciones que fundamentalmente consistían en una masa panaria, que en su interior encerraba distintos guisos, generalmente hechos con carnes variadas. Aunque algunas preparaciones fueron famosas y valoradas, como el *pastel de gigote de liebre*, su prestigio decayó

por los frecuentes fraudes, aunque curiosamente hasta no hace mucho tiempo se podía encontrar en las pastelerías madrileñas un producto denominado aguja de ternera que era muy interesante. El pastel de Cierva murciano es una muy interesante elaboración que todavía goza de gran prestigio y que tiene su historia, que refiere que se elaboró con técnica similar a la del pastel de carne hojaldrado, tradicional de la región, en una comida a la que asistió Juan de la Cierva Peñafiel y, como este político murciano alabó el postre, el cocinero bautizó con su nombre la elaboración.

En línea con lo anterior están las empanadas, que se hacían en muchas regiones españolas, aunque las gallegas fueron las que alcanzaron el máximo prestigio. Casi siempre son saladas, de pescado o de carne, pero hay una empanada deliciosa que se hace con manzanas y cuando son de la variedad reineta, y si están bien hechas, la conjunción de los sabores, dulce, ácido y salado, hace que se consiga un excelente postre.

Aunque hay noticias de recetas dulces anteriores, como las que Ruperto de Nola refiere del manjar blanco, de la fruta de mazapán o de la “fruta llamada raviolos a la catalana”, además del pastelón de cidra verde y de los ñoclos de masa dulce, entre otros, fue cuando se conoció bien el uso de la levadura en el siglo XVII cuando este hecho hace que el desarrollo de la pastelería, a partir de entonces, sea grande. Los bollos tradicionales se esponjan y aparecen los brioches y en general elaboraciones más ligeras que son recogidas en diversos textos de cocina y, por citar solo los españoles, Miguel de Baeza escribe en 1592 en Toledo *Los cuatro libros del arte de confitar*, y poco después Luis Vallés en su obra *Regalo de la vida humana* muestra la estrecha relación existente entre la confitería y gastronomía con la medicina y la dietética. Los libros de Martínez Montañó (*Arte de cocina, pastelería y conservería*), los de Diego Granado, Domingo Hernández de Maceras, Juan de Altimiras o Juan de la Mata, que en 1786 publica *Arte de repostería*, con el siguiente subtítulo “En que se contiene todo género de dulces secos y en líquido, bizcochos, turrone, natas, bebidas heladas y de todos los géneros”, durante mucho tiempo fueron un importante referente de la repostería española.

En el siglo XVI llega procedente de México, primero a España y después se difunde por todo el mundo, el chocolate, que ha sido el verdadero revulsivo de la pastelería universal. Es cierto que su incorporación a la pastelería fue pausada, que el primer consumo fue como bebida, que más tarde se empleó en la elaboración de concentrados de alto valor energético, de esta forma nacen las tabletas y los bombones, y que más tarde se empiezan a elaborar dulces muy variados, empezando por pasteles y tartas, continuando por elaboraciones más ligeras y llegándose incluso a elaborar figuras, que en algunos casos constituyen verdaderas esculturas. La repostería actual no se concibe sin la utilización de este producto, que es polivalente, que se puede presentar en distintas texturas, con diferentes colores y que armoniza perfectamente con bizcochos, hojaldres, frutos secos, frutas confitadas o frescas, con licores y hasta con diferentes especias.

Hay que hacer constar que la llegada de los reyes de las casas de Austria y de Borbón, de procedencia extranjera, hicieron posible la llegada de cocineros foráneos, que difundieron sus recetas y técnicas culinarias en la Corte primero, en la nobleza después, más tarde en la burguesía y finalmente en el pueblo, mixtificando pero también enriqueciendo nuestra repostería. La elaboración de caramelos, palabra que procede de *canna melis* (caña de azúcar) en las casas fue frecuente, pero la producción y la comercialización se realizan bien entrado el siglo XX.

La pastelería en otros países europeos

Fue en Francia donde una ordenanza utiliza por primera vez la palabra pasteleros porque, aunque su función no estaba limitada a la elaboración de dulces, sí era actividad importante, que exigía la graduación de los distintos niveles existentes entre aprendiz y maestro pastelero.

Los *biscuit*, *pralinés*, *marron glacée*, *petit choux*, *nougat*, *brioches*, *tarta saint Honoré*, *vol au vent* y *creps* son franceses por creación y universales por elaboración. La repostería francesa ha sido muy creativa y además ha sabido difundir muy bien sus creaciones. Ha tenido grandes reposteros, como Carême, que en uno de sus libros, *Le pâtissier royal*, definió y consagró la pastelería moderna. Hay muchas creaciones originales, pero entre ellas destaca el melocotón melba que creó Escoffier en honor de Nellie Melba, figura de la ópera en aquellos momentos. Hoy es una delicia pararse en el escaparate de una confitería francesa, observar las presentaciones, imaginarse las composiciones y comprobar la excelencia de algunos sabores, que siempre son menos de los que quisiéramos, pero que nos hacen programar el momento en el que haremos una nueva visita.

En otros países también surgen nuevas elaboraciones. En Italia, aunque hay testimonios muy antiguos de la elaboración de helados, es a finales del siglo XVIII cuando Procopio, tras varios intentos de comercializarlos en su país de origen y sin grandes resultados, decide emigrar a Francia, a París concretamente, y funda *Chez Procope*, que se prestigia enseguida por la elaboración de preparaciones, no siempre dulces, aunque siempre frías que captan la atención de importantes enciclopedistas, como Diderot y D'Alambert, que difunden las excelencias de los helados y nace una nueva actividad, que finalmente cristaliza en la producción por grandes multinacionales que dominan el mercado.

También en Italia aparece el *panettone* y después variaciones de este postre, que triunfa en todo el mundo, como la

colomba o el *pan d'oro*. Un poco después aparece el *tiramisú*, que según una leyenda tiene su origen en una casa de lenocinio, en la que la madama, muy preocupada por sus clientes, los recuperaba con un dulce de su creación. Hay otro excelente postre italiano, siciliano concretamente, que recuerda a nuestros canutillos, aunque el relleno se hace con *ricotta* (requesón), son los *cannoli*, que compiten con las “casattas” que son un *semifreddo* muy interesante.

Los panaderos vieneses avisaron a las autoridades del hecho de que, cuando ellos empezaban a trabajar, se oían unos raros ruidos en el subsuelo, que investigados resultaron ser producidos por los turcos que querían conquistar, socavándola por la noche, la capital del Imperio austrohúngaro. Gracias a ellos, que los oyeron porque trabajaban hasta la madrugada para abastecer de pan a la población, se les derrota y en conmemoración del hecho se crea un bollo con forma de media luna, el *croissant*, que más tarde la emperatriz María Antonieta, que era de nacionalidad austriaca, difundió en París, en donde gustó mucho, lo que años después aprovechó un aventurero, August Zang, para crear una *boulangerie* especializada en la elaboración de este producto, que adquirió nacionalidad francesa y difundió su imagen por todo el mundo.



Mantecados de ESTEPA

SEVILLA. [1950]. Papel offset (prueba de imprenta). 40,5 x 50,3 cm.

Años más tarde, el cocinero del príncipe de Metternich, al que muchos consideran el padre de Europa actual, crea la torta Sacher, que todavía sigue produciéndose en dos versiones muy similares, aunque con pleitos constantes entre los herederos de los que la crearon y los de los que adquirieron sus derechos, pero en cualquiera de los casos, una visita a Viena siempre va acompañada de un café con este excelente producto, que se exporta diariamente a todo el mundo.

Los alemanes son golosos y la diversidad de dulces es grande. Hay muchos de creación muy antigua y hay una cierta tendencia a reproducir figuras aprovechando la plasticidad del mazapán, de las masas o del chocolate. Es el caso de los Lebkuchen, con figuras alegóricas que en su origen fueron paganas y hoy son con frecuencia cristianas. También reproducen figuras los Stollen, que son preferentemente navideñas. Las berlinesas son unos bollos rellenos de mermelada de ciruelas y los troncos de Navidad, hechos con chocolate y frutas confitadas, son junto con los pasteles de la Selva Negra, que son un bizcocho bañado en licor de cerezas, cubierto de frutas y bañado de chocolate, muy representativos de la repostería alemana. Mucho más moderna y muy apreciada es la tarta de ruibarbo, una excelente preparación de interesantes contrastes que sorprende por teñir la boca de un color que oscila entre el rojo y el azul.

La historia de la pastelería portuguesa es muy similar a la española. Tienen elaboraciones de origen árabe como por ejemplo los famosos pasteles de Belem, que son deliciosos, o las *queijadas* de Sintra, que algunos creen que en ellas se dejan

notar influencias judías. Los *pingos de tocha*, que recuerdan a las gotas de cera que caen de los cirios, nacieron en el monasterio de Santa Clara de Amarante, están elaborados únicamente con yema de huevo y azúcar, como nuestras yemas de santa Teresa o de san Leandro. Con frutos secos, canela y miel se hacen las *rochas*, de formas irregulares, y las *queijadas* de Madeira tienen en su composición una importante cantidad de queso.

La repostería regional española

Es muy variada y con particularidades interesantes que vamos a exponer a continuación, aunque de forma resumida. Está marcada por la disponibilidad de materias primas en épocas pasadas. Nos vamos a fijar solamente en la repostería clásica, sin tener en cuenta las elaboraciones modernas, de gran calidad pero menos diferenciadas y con frecuencia dependientes de la actividad de uno o unos pocos pasteleros.

Para ofrecer un cierto orden vamos a reseñarlas empezando por Galicia, siguiendo el sentido de las agujas del reloj y terminando en Madrid.

- *Galicia*: Es curioso que, aunque no haya almendras, están presentes en casi todas las elaboraciones reposteras. La más importante y conocida es la tarta de Santiago y un poco menos la de Mondoñedo, que es excelente. Los melindres de romería son una masa frita, que con frecuencia se alternan con los roscos de castañas, millo (maíz), yema o de vino. Faragullos, migados, bizcochos de almendras, la bola de roxons, que es una torta de chicharrones, las dulcineas de Lerez y sobre todo las filloas, que son de origen celta y, en principio, se hacen con la sangre de la matanza del cerdo, mezclada con harina y cocidiéndolas en forma de obleas sobre piedras calientes.
- *Asturias*: Son muy típicos los carballones, que son el pastel más representativo del Principado, pero además son muy interesantes los casadielles, las marañuelas de Candás, los suspiros de Cudillero, los turullos, los frixuelos, los formigos, los manolitos trenzados o los carajitos del profesor de Salas. Hay también algunos dulces, como los suspiros de griñispo (chicharrones), que eran de elaboración domiciliaria y hoy casi han desaparecido, lo que no sucede con los variados dulces de manzana, que cada vez son más variados. El rey de los postres es el arroz con leche, porque en ningún sitio se hace tan bueno como en Asturias.
- *Cantabria*: El queso fresco recién hecho y la mantequilla son las materias primas que caracterizan a los dulces de esta región. La quesada es muy representativa y todavía más difundidos están los sobaos. Son de elaboración similar, pero se diferencian en que en la primera la materia fundamental es el queso y en la segunda la mantequilla. También son



EL ALMENDRO

ALICANTE. Virgili. [1950]. Cartulina offset. 25 x 34,8 cm.

muy populares las rosquillas de Potes, en cuya composición entra un excelente orujo, las pantortillas de Reinosa, las corbatas de Unquera, los frisuelos de Liébana, los merdosos que llevan sangre de cerdo y no son de aspecto agradable, pero su sabor y textura son estupendos, y los sacristanes de Liérganes.

- *País Vasco*: Su repostería es muy variada como se puede apreciar en los bizcochos de Vergara, en los peregrinos de Oñate, las mantecadas baracaldesitas, el bizcocho de Mendaro, el pastel vasco, los canutillos de hojaldre rellenos de crema pastelera, los almendrados, el franchipán de origen vascofrancés y los vasquitos y las neskitas vitorianas, que constituyen un delicioso y variado surtido, al que habría que añadir las tejas y los cigarrillos de Tolosa. Además son muy frecuentes las elaboraciones, caseras o de los txokos, de preparaciones tales como la mamiya o gatxatua y la intxaursalsa, que se hace con nueces, canela y leche.
- *Navarra*: Tiene unos postres muy interesantes, entre los que destacan las alpargatas de Estella, una especie de milhojas con almendras molidas, los canutillos de Sumbilla, las hojas de parra que son una masa frita, los katalabrós, que son dulces típicos de boda, los cafeales de Tudela, que como las almojábanas, que las hacen muy bien, son de origen árabe. Mantecados, rosquillas, amarguillos, sequillos, almendrados y mostachones completan el elenco, al que convendría añadir los postres caseros, como la cuajada de leche de oveja, el arroz con leche y la leche frita, que en esta región alcanza una finura y elegancia incomparables.
- *La Rioja*: Golmajo, en La Rioja, significa goloso y las pastelerías recibieron el nombre de golmajerías y todavía puede verse en Logroño alguna con este nombre. Hay una gran variedad de dulces, entre los que destacan los fardelejos de Arnedo, rellenos de crema; las torrijas de Nestares; las juanguilas de Quel, típicas de Semana Santa; las cañas de Cervera del Río Alhama; la hojarasca, que es una masa frita, y una variada oferta de los llamados postres de cocina. En la Sierra de Cameros, en Soto, se hace un mazapán excelente. Es menos contundente que el de Toledo, porque en su composición entra fécula, pero el resultado final es estupendo.
- *Aragón*: Tiene uno de los postres más originales de España, los crespillos, que se hacen con tallos tiernos de borrajas, rebozados en una masa ligera de harina y agua, y una vez fritos se espolvorean con azúcar y canela. Entre los dulces más destacados están los refollaos de Ayerbe, las tortas de yema de Leciñena, las tortas de alma, rellenas de confitura de calabaza, las cajicas de Tauste, parecidas a las magdalenas, los augaperros de Bujaraloz, el millazo de Bielsa, los emborrachados de Fuente Jalón, los empanadones de cabello de ángel de los Monegros y las trenzas de Almudévar, a los que habría que añadir un excelente pastel ruso que se hace en Huesca.
- *Cataluña*: Compagina muy bien los dulces ancestrales, como las peras del bon cristiá, típicas de Alella, los panets de san Ignasi, las atmellas de Llum, el pa de pessic, la ginestada, descrita en los más antiguos manuales de cocina, los panolis mal fet o la burmia de higos, con los más avanzados productos de la pastelería moderna para conseguir, con nombres antiguos, perfectas elaboraciones muy del gusto actual, como ha sucedido con las cocas, los pastis del pare, los gimbalets, el manjar blanco o los carquinyolis. El postre de músico, que en una pastelería de Lleida presentan sobre obleas de chocolate, y la crema catalana son excelentes.
- *Islas Baleares*: De todos los dulces españoles el más conocido en el mundo es la ensaimada. Sola o rellena de cabello de ángel, mermelada, sobre todo si es de albaricoque, nata, crema o chocolate batido es una maravilla. Menos conocido pero muy interesante es el flaó, típico de Menorca, en el que se mezclan sabores tan variados como el del queso, hierbabuena, matalahúva y los característicos del flan. Se hacen excelentes cocas, con nombre propio (de queso, albaricoque, minuter, de las monjas de la Concepción, de Saler, etc.), garronets del papa, coixins imperiales, sequillos, buñuelos, ous moll, cansaladillas, flaonets, etc.
- *Comunidad Valenciana*: Junto con Andalucía y Murcia es donde más se refleja la influencia árabe en casi todo y, por supuesto, en la pastelería. Los turrone, de Jijona o de Alicante, constituyen un concentrado de sabores y aromas, con una textura particular en cada caso, que les da una personalidad especial. El arnadí es de origen árabe, aunque algunos opinan que es judío, que se hace con calabaza o boniato y almendras además de otros ingredientes. Los piulets y tro-nadors son el origen de unas frutas de mazapán. También se hacen pastisset de boniato, puntas de diamante, azcárragas, codoñates, mostachones y fartons, que son imprescindibles para acompañar a la horchata.
- *Región de Murcia*: Con los brotes de limonero, rebozados, fritos y adicionados de azúcar y canela, se hacen los paparajotes, que son un postre inolvidable por el sabor que transmite el tallo. Hay unos bollos llamados cordiales, otros amores que si se rellenan de merengue tenemos los cuernos. Los currucos de almendra son otra interesante opción, la fanfarrona es árabe en su elaboración y recuerda mucho al alajú. Los suspiros de monja se hacen con clara de huevo batida, la toña es una torta de aceite, nueces y miel, los nuégados, los higos fritos se rebozan previamente y el arrope con calabazate es de excelente recuerdo.
- *Andalucía*: El tamaño de esta comunidad hace que haya una gran diversidad de especialidades reposteras. Los piononos, que hicieron las monjas para el papa Pío IX, son una maravilla y el tocino de cielo, que hicieron otras monjas

para aprovechar las yemas de huevo que sobran en las bodegas jerezanas, otra delicia. Las yemas de san Leandro, de Sevilla, un concentrado de sabor, los almendrados, borrachos, borrachuelos, la carne de membrillo, los alfajores, polvorones, mantecados de Estepa, piñonates, roscos de vino, la torta real de Cartaya, los cuajados de Montefrío, los madroños de Antequera y otros cientos de elaboraciones que sorprenden por su diversidad.

- *Canarias*: Tiene una repostería muy particular, en la que destacan las quesadillas herreñas; el alfárez, que es típico de Gran Canaria y se hace con miel de palma y almendras; la tortilla de carnaval, típica de Lanzarote; los marquesotes se hacen en la isla de La Palma y son bizcochos almibarados; el frangollo es un bizcocho con almendras y pasas; los muslos de señorita son de masa frita; el bienmesabe se hace con almendras, azúcar y yema de huevo y se sirve en copas. El bizcochón de naranja, las tirijalas, un pirulí hecho con miel, la mermelada de tuno que es singular y una gran variedad de rosquetes (pequeños roscos) son también especialidades de estas islas.
- *Extremadura*: Hay muchos dulces elaborados con miel, lo que denota que es una repostería muy antigua. Melojas, piñonates, nuégados, gañotes, pestiños, candelillas, navezuelas y rosquillas de alfajor se caracterizan por usar, y en cantidad, la miel. También hay dulces sin este alimento, como los alfeñiques, la técula-mécula de Olivenza, los turcos de Jerez de los Caballeros, las flores, la hojaldrada de almendra, los huesillos de Cáceres, los huevos rellenos en dulce de Trujillo, las roscas escaldadas, los roscos blancos, las tenquillas fritas, tortas de chicharrones, las perrunillas, los cucuruchos de Montijo, los bollos dormidos y una importante industria turronera, en Castuera, caracterizan a esta región.
- *Castilla-La Mancha*: El dulce más característico es el mazapán toledano, que es de una excelente calidad. Su elaboración es muy cuidada y además es materia prima para la elaboración de otros productos, como las marquesitas, la sopa de almendra o los pasteles de gloria. Hay variedad de dulces de sartén o de horno, como los bollos de aceite, los bollos dormidos del Corpus toledano, los nochebuenos con chicharrones, los mantecados, las hojuelas o flores, a las que se les añade miel, los cortadillos de Cazalegas y los canutos de Valdepeñas. Tienen personalidad las tortas de Alcázar con las que se hacen los bizcochás, los borrachos de Guadalajara y el alajú de Cuenca.
- *Castilla y León*: La repostería conventual tiene especial importancia en esta región, porque muchas de las especialidades nacieron en conventos o abadías, aunque en la actualidad se hagan en muy variadas industrias, como es el caso de las yemas de santa Teresa, nicanores de Boñar, bollos maimones, de origen judío, con los que se inicia el banquete nupcial, tarta de trucha, lazos de san Guillermo, mantecados de Astorga, ponche segoviano, paciencias de Almazán, mantequilla de Soria, empiñonados de Zamora, almendras de Briviesca, higos imperiales, guisadillas de monja, rosquillas de santa Clara, tarta de san Marcos y roscos de Osorno son interesantes opciones.
- *Comunidad de Madrid*: Muchos de los dulces que se consumen en Madrid no son exclusivos y, con frecuencia, ni siquiera originales de la región, pero hay algunos que sí lo son como las rosquillas listas y tontas de san Isidro, las de la Tía Javiera de Villarejo de Salvanés, los panecillos de san Antón, la corona de la Almudena y las almendras garrañadas de Alcalá de Henares. Hay otros compartidos como los buñuelos de viento, los huesos de santo, el roscón de reyes, los pestiños, los bartolillos, los merengues y las milhojas, los barquillos y aunque los churros sean ya internacionales, es seguro que no hay ningún sitio en el mundo en donde se aprecien y se consuman tanto como en Madrid.

La pastelería actual

La pastelería ha evolucionado muchísimo porque las posibilidades de conseguir que las materias primas respondan muy bien a los deseos del pastelero son mucho mayores. Se puede jugar con la temperatura trabajando desde los 196 °C bajo cero a temperaturas tan elevadas como se quiera, se pueden controlar los tiempos perfectamente y hacer cambiar temperaturas preestablecidas. Es posible regular densidades, emulsiones, introducir aire o gases más o menos inertes, disponer de colores alimentarios, de espumantes y de antiespumantes, de reforzantes del aroma o del sabor, de edulcorantes variados, naturales o sintéticos y, además, todo ello con cierta facilidad, simplemente programando actuaciones de unos instrumentos o máquinas perfectamente robotizadas. En grandes túneles, en líneas continuas, en envasadoras automáticas y con la seguridad de conservación prolongada del producto final. Se pueden hacer pasteles para diabéticos, para alactásicos, para celíacos, para niños, para jóvenes, para ancianos, para enfermos y para convalecientes, y además perfectamente seguros.

En estas circunstancias es normal que hayan aparecido grandes pasteleros en todos los países y que grandes industrias hayan decidido participar en un negocio que siempre fue fundamentalmente artesanal. Sigue habiendo artesanos, y muy buenos, en España concretamente, para no extendernos demasiado, vamos a citar a dos figuras extraordinarias, que son Oriol Balaguer y Paco Torreblanca, pero la presentación, textura, aromas, sabores y colores de sus pasteles son muy distintos a los que se podían hacer veinticinco años atrás.

También ha prosperado la pastelería industrial, que ha tenido una transformación fenomenal en comparación con la que considerábamos pastelería industrial cuando empezaron a elaborarse, hace unos pocos años, los primeros pasteles envasados que aparecieron en los lineales de los grandes supermercados.

Los límites entre la pastelería artesana y la industrial no están bien marcados. A veces nos sorprende que pasteles muy conocidos se vendan con los subtítulos de artesanos o de naturales, y hasta puede ser que los argumentos esgrimidos para justificar estas denominaciones sean ciertos.

Con frecuencia recurrimos al concepto de calidad para diferenciar lo nuevo de lo ancestral, y lo curioso es que puede esgrimirse por los mantenedores de una u otra postura. Está claro que no fueron mejores los pasteles que comieron nuestros abuelos, ni son mejores los que comemos hoy. Son distintos y, aunque es verdad que hoy se puede recurrir a una serie de técnicas, a una gran variedad de materias primas y a muy variados aditivos, no quiere decir que sea necesario utilizarlos y que no existan auténticas maravillas elaboradas aprovechando muy variadas técnicas, que no necesariamente pasan por destruir nutrientes, ni por utilizar grasas hidrogenadas, ni porque necesariamente sean grasas "trans".

Es necesario que seamos muy cuidadosos con la ingesta de estos alimentos que son muy atractivos, porque si nos descuidamos el consumo puede ser muy alto y quizás desequilibrante de nuestra alimentación.



Galletas VALLE

Binéfar. HUESCA. Zsolt. [1950]. Cartulina offset. 34 x 24 cm.

Especias y condimentos



Condimento SALSAFRÁN

Novelda. ALICANTE. [1950]. Papel cuché en relieve offset sobre cartulina. 36,5 x 25 cm.

La intensidad aromática y sávida de algunas plantas, concentrada en sus frutos, semillas, hojas o raíces, hace que utilizadas en pequeñas cantidades cambien de forma rotunda el aroma y el sabor de cualquier preparación culinaria. El descubrimiento de esta particularidad es antiquísimo, por lo que se tienen noticias ancestrales de la utilización de las especias en la alimentación.

La utilización no fue desde un principio exclusivamente alimentaria, porque hay referencias literarias muy antiguas de que en las culturas orientales, especialmente en China y Egipto, se utilizaron diferentes partes de plantas aromáticas en los ungüentos que las clases más altas se aplicaban tras el baño, en los perfumes más caros, en los inciensos que se quemaban en templos y palacios, en las medicinas que recetaban los médicos y en las cremas que se aplicaban como bálsamo en los cadáveres para prolongar su conservación y para hacer más placentero el tránsito a la otra vida.

Es evidente que la evolución en el uso de estos principios sávidos y aromáticos ha sido constante. Se ha producido una importante evolución en los productos utilizados, en la producción, preparación y en la forma de utilizarlos, porque aunque son elementos comunes en casi todas las culturas, la producción es muy heterogénea. Aunque griegos y romanos siempre utilizaron plantas labiadas, la realidad es que siempre se tuvieron muy en cuenta las propiedades de las especias que llegaban de Oriente que, además de tener unas cualidades intrínsecas importantes, con cierta frecuencia venían acompañadas de leyendas y relatos que ensalzaban los efectos taumatúrgicos que tenían en diferentes pueblos y culturas.

Los asirios aseguraron que cuando Dios creó el mundo, mientras meditaba cómo hacerlo, se sirvió una copa de vino de sésamo y el resultado fue excelente, aunque modernas civilizaciones contemporáneas y pensadores de variadas tendencias y especialización no son partidarios de creerse la leyenda, y aseguran que Dios se pudo haber esmerado un poco más para que su obra fuese perfecta y hasta hay quien cree que, si en vez de sésamo se hubiese bebido un buen vino, el resultado final habría sido mejor. Pero sin entrar en más leyendas, que aunque sean muy antiguas también pueden estar muy influidas por fines comerciales, hay bastantes referencias a los efectos causantes con respecto a la sabiduría, la intuición, los criterios, la salud y por supuesto al sexo que tienen una doble vertiente, predisponiendo a las mujeres y favoreciendo, a veces hasta límites insospechados, las prestaciones masculinas.

El mercado de las especias

La demanda siempre fue grande y amplia, mientras que la oferta de las especias más apreciadas estuvo siempre muy concentrada en un área relativamente limitada, lo que dio lugar a que el abastecimiento de los mercados hiciese necesario crear una serie de rutas para proceder al suministro de las poblaciones más pudientes.

Cardamomo, canela y pimienta fueron especias muy solicitadas en toda el área mediterránea, lo que hizo que fuese mercadería fundamental de las caravanas que, como se relata en el *Génesis*, eran tan largas que observadas desde un otero no se veía su fin. Otra referencia importante es la del *Libro de los Reyes*, en el que se describe que la reina de Saba pagaba tributo a Salomón en oro, piedras preciosas y variadas especias. Hay que hacer constar que como no todos los pueblos eran ricos, ni los habitantes de las diferentes ciudades tenían el mismo poder adquisitivo, junto con las selectas especias enumeradas, las clases sociales más bajas encontraban en los ajos, rábanos, hinojo y otros vegetales, como por ejemplo la alcaravea, que fue especia modesta muy utilizada en los países mediterráneos, las propiedades necesarias para hacer más sabrosa la comida. Una muestra del atractivo de los sabores fuertes es la plasmación en los bajorrelieves de la pirámide de Gizeh, en la que están representados los trabajadores que la construyeron comiendo ajos y cebollas que además, como se creía que aumentaban la fuerza, se les administraban para mejorar sus prestaciones laborales.

Hay autores que aseguran que las coronas de laurel y las menos comentadas, pero también frecuentes, pulseras de perejil con las que se distinguía a los atletas triunfadores en las olimpiadas del siglo XV antes de Cristo, tenían como importante valor sus propiedades aromáticas. No pasó demasiado tiempo hasta que la canela de China o de Ceilán se convirtiese en una dádiva con la que se obsequiaba a los triunfadores en cualquiera de las artes de la época. Un poco después, Hipócrates, en el siglo V antes de Cristo, introduce un matiz científico cuando relaciona la existencia de unos cuatrocientos medicamentos de cuya composición formaban parte las especias, aunque consideradas con un criterio amplio, porque en muchos casos eran lo que hoy clasificamos como hierbas aromáticas.

Los egipcios fueron los precursores en la creación de las rutas para transportar incienso y mirra, a las que muy pronto se unió la canela producida en la isla de Socotra, en el golfo de Omán. En un documento de 1491 antes de Cristo, se transcribe el mandato del dios Amón a la reina Hatshepsut que textualmente dice: "Manda tus naves al camino del incienso y quema perfumes, que los templos están vacíos". Cuenta la historia que cinco barcos, con treinta remeros cada uno, surcaron las aguas del Nilo para cumplir el mandato divino y así, atraídos por el olor, aumentó el número de feligreses.

En el siglo XV antes de Cristo llegaron a Tiro, en Fenicia, productos procedentes de Mesopotamia, en donde ya existía un comercio muy desarrollado con India. Los fenicios pronto comprendieron que ganar posiciones en el mercado de las es-

pecias, que se conservan muy bien, no son voluminosas y además tenían buen precio, era una posibilidad que no debían desaprovechar. Su prestigio como comerciantes y como marineros estaba bien fundamentado, y por mar llegaron a las costas de la India, desde donde importaron y difundieron variadas especias.

Las distancias entre las zonas de producción y de consumo eran considerables. Había que atravesar desiertos y grandes extensiones, en los que la civilización estaba ausente, por lo que fue necesario crear infraestructuras y estructuras adecuadas para cubrir las necesidades de los comerciantes. Durante siglos fueron árabes los controladores de las rutas, que tenían diferentes orígenes y bastantes ramificaciones que sirvieron, a juicio de Herodoto, para dar protagonismo a este comercio y que Arabia, que era la última de las tierras habitadas, “difundiese unos perfumes deliciosos y maravillosos”, entre los que estaban, además del incienso y la mirra, el láudano y la canela, que según le contaron crecía en la orilla de lagos poco profundos, en los que habitaban unos murciélagos que lanzaban gritos espantosos.

En el siglo IV antes de Cristo, las conquistas de Alejandro Magno abrieron el camino de la India y dieron impulso al mercado. Las naves volvían cargadas de productos raros y nuevos como la seda, la pimienta y el clavo, que llegaban a Alejandría transportados por juncos chinos, bastante grandes, o en embarcaciones malayas de rápido desplazamiento. Los romanos enseguida le encontraron gusto a las especias, de tal forma que su utilización, además de por sus aromas y su función en ungüentos y medicinas, se hizo indispensable, sobre todo la canela y la pimienta, en las comidas de las mesas más selectas.

Plinio el Viejo dedicó un libro entero de su *Historia natural* a las especias y a los aromas y, como se documentaba muy bien, descubrió que los puntos de producción eran bastantes más que lo que hasta entonces se había creído, porque el jengibre, por ejemplo, no crece solo en Arabia, y “la canela se produce también en los territorios en los que los etíopes se unen en matrimonio con trogloditas”. Estos descubrimientos dieron lugar a un cierto abaratamiento de las especias, aunque es cierto que el mercado era poco estable. Además se encarecía extraordinariamente, tanto que Plinio cita el caso de una partida de canela que tras un cierto tiempo de precio mantenido, de 1.000 denarios la libra, pasó a 1.500 como consecuencia de una rebelión de los esclavos que la procesaban, aunque siempre hubo dudas si esta revolución fue real o solamente un rumor interesante, muy favorable para los poseedores de la mercancía.

India, Ceilán, las costas de Malabar y de Coromandel empezaron a ser proveedoras habituales de variadas especias, algunas tradicionales y otras nuevas, como la nuez moscada, que tenían un costo elevado, hasta el punto de que el emperador Tiberio tuvo que llamar la atención porque “el exceso de frivolidad hace que nuestra moneda vaya de mano en mano y termine en manos enemigas”.

En el siglo IV de nuestra era se inicia la decadencia de Roma y se produce el auge de Bizancio, lo que desplaza el centro comercial del mundo occidental acercándolo hacia Oriente, que crece gracias a las mercancías muy apreciadas producidas



Azafrán EL AEROPLANO

ALICANTE. D. Nadal. [1950]. Cartulina offset. 47 x 33,2 cm.



Salsa CONDIFRÁN

Espinardo. MURCIA. Donat. [1950]. Papel litografiado. 35 x 25 cm.

inmemoriales eran activos protagonistas del comercio caravanero de las especias y de los aromas. Se casó con Kadigia, una viuda riquísima, de familia de comerciantes, y pudo dedicarse exclusivamente a predicar y a impulsar la difusión del nuevo imperio. Maimónides, Averroes y Avicena fueron médicos y señeros difusores de la cultura árabe, que utilizaron las especias en la preparación de variados medicamentos y además exaltaron su utilización en las comidas, por los efectos preventivos de diferentes enfermedades.

Las mil y una noches

Es una de las narraciones orientales más interesantes y más leídas. Se desarrolla en Bagdad y en ella Sherezade cuenta al rey Shahryar diversas aventuras, que denotan la riqueza que en aquellos años había en la ciudad, como punto en el que concurrían mercancías procedentes de China, India, el Tíbet, Turquía y en general de todos los puntos productores de mercancías del mundo. Una de las noches, tras criticar al indigno pastelero que había hecho dulces de crema sin utilizar pimienta, le cuenta las aventuras de Simbad, que hizo siete viajes por los mares y puertos conocidos. Las vicisitudes fueron muchas, pudo disfrutar de maravillas naturales o construidas, sufrió naufragios y conoció nuevos productos, que fueron objeto de intercambio, y sobre todo se enriqueció con el comercio de perlas, de aloe, sándalo, alcanfor, nuez moscada, clavo, pimienta, jengibre y otras especias que vendía con gran provecho en Basora (el puerto de Bagdad), lo que le proporcionó enormes beneficios, de los cuales, de acuerdo con el precepto del *Corán*, distribuyó una décima parte en limosnas que hicieron la felicidad de muchas personas.

sobre todo en China, que alcanzan precios muy altos y en particular la seda, los aromas y las especias, lo que exigió medidas de las autoridades y, en lo que respecta a estas últimas, el control de los precios del jengibre y la canela. En esos tiempos, el imperio persa crece extraordinariamente en todas las facetas de la cultura y de la economía, gobernado por la dinastía sasánida que emprendió una relación comercial muy activa con China, como lo demuestran los documentos que dan cuenta de la implantación en su territorio de trece embajadas sasánidas.

El comercio terrestre y marítimo creció de forma extraordinaria y ambos imperios se beneficiaron de ello. Se desarrolló la ruta de la seda, y hubo un interés común en compartir, preservar y proteger este comercio. Cooperaron en la custodia de las rutas comerciales a través de Asia central, por lo que ambos desarrollaron una estrategia común para proteger las caravanas, procurando que estuviesen a salvo de las tribus nómadas que se cruzaban en los caminos y de los bandidos que acudían al olor de las riquezas. Las especias se convirtieron en un producto de tal importancia que muchos de los acontecimientos políticos y bélicos de la época tenían como trasfondo la canela, el jengibre o la pimienta.

Con el siglo VII se implanta el islam, que aprovecha en su conquista la disgregación del imperio persa y la decadencia de los imperios occidentales. Mahoma, el profeta, pertenecía a la tribu de los *Qurayshiti*, que desde tiempos

El esplendor oriental coincidió con el decaimiento europeo y más concretamente de Bizancio, lo que hace que decaiga notablemente el comercio de las especias y en general de todas las mercaderías consideradas como lujosas, pero a finales del siglo X, en el año 992, la República de Venecia firma un tratado con Bizancio por el que obtiene una sustancial rebaja en los impuestos que deben pagar los barcos por atravesar el estrecho de los Dardanelos, a cambio de la labor de su armada en la represión de las actuaciones corsarias. Como consecuencia de ello, Alepo, El Cairo, Keiruan y Palermo, todos ellos dominados por los islamitas, son visitados con mayor frecuencia y los comerciantes venecianos aprovechan la circunstancia para reforzar el comercio. En Basora, en la desembocadura del Éufrates, Tiro, Damasco y otros puertos importantes aparecen establecimientos de capital veneciano, que son los lugares elegidos para establecer el comercio de especias, y en general de productos de lujo, que llegaban a Europa procedentes de muy diversos puntos de la geografía mundial. Samarkanda es un punto importante por el que pasa la ruta de las especias que atraviesa los extensos desiertos asiáticos. La comercialización sigue estando en manos de los árabes, pero los comerciantes venecianos establecen importantes nexos que facilitan el comercio.

La hegemonía marítima y comercial. Los pactos y las cruzadas

Génova y Pisa se inician como competidores y Bizancio, que no ve con buenos ojos el crecimiento y enriquecimiento de la República de Venecia, concede ciertos privilegios a los nuevos comerciantes. Episodios bélicos entre los barcos de las diferentes banderas, el secuestro de barcos venecianos y la rotura de relaciones comerciales pusieron a Venecia en situación difícil, pero el dux Dandolo decidió participar en la cuarta cruzada, que se inició en 1204, y organizar algunas otras con la ayuda de diferentes países. Pactó con el hijo de Saladino, asaltó Constantinopla y los venecianos se llevaron un espléndido botín, se les concedió el gobierno de una cuarta parte de la ciudad y sobre todo recuperaron la hegemonía de los mares, que era fundamental para el comercio de las mercancías más valoradas, y entre ellas de las especias.

Pocos años después, Nicolás y Mateo emprenden un viaje a Oriente que duró quince años. Llevaban con ellos a un joven, hijo y sobrino, respectivamente, llamado Marco Polo, considerado históricamente el explorador por antonomasia y desde luego un excelente comerciante, que supo ver los rendimientos que podían proporcionarle las gemas, especias, tejidos lujosos de seda o de hilo de oro, colmillos de elefantes y un sinfín de lujos que fueron muy bien acogidos en Occidente (lo de que inventase la pasta italiana no es cierto, pero ese tema lo dejamos para otra ocasión). Descubrió puntos de enorme interés comercial, nuevas especias y sobre todo racionalizó el transporte, acortando trayectos y estableciendo nuevas rutas para acercar los consumidores a los productores y, como es lógico, los beneficios fueron cuantiosos. Los relatos de Marco Polo describen los territorios que va conociendo, los maravillosos yacimientos de riquezas variadas y algunas otras circunstancias, como por ejemplo la existencia de criaturas fantásticas y muy peligrosas de las que solo ha oído hablar, pero que está seguro que existen, por lo que recomienda precaución a los nuevos exploradores que pudieran hacerle competencia comercial.

Al mismo tiempo que las especias y el resto de las riquezas, llega a Europa la peste negra, que se transmite en oleadas y que, según G. Duby, hizo desaparecer un tercio de la población europea. Los remedios contra este terrible mal eran escasos, porque un producto llamado jabón, que se acababa de inventar en la ciudad italiana de Savona, de donde procede el nombre del producto, prevenía la enfermedad, pero no la curaba y, aunque el valor terapéutico de los manojos de hierbas y de las especias no era demasiado elevado, su demanda creció notablemente. Los venecianos, que dominaban el comercio, cada vez eran más poderosos, mas envidiados y más odiados, por lo que los turcos construyeron fortalezas en el estrecho de los Dardanelos y les dificultaron el paso, al mismo tiempo que asediaron y conquistaron Constantinopla. Los venecianos defendieron la ciudad, pero fueron derrotados y su comercio cercenado porque, aunque pudieron seguir comerciando con productos de Egipto y Siria, perdieron una importante fuente de suministro, por lo que comenzó una cierta decadencia de la hasta entonces floreciente república.

Colonización portuguesa de las tierras de producción de especias

A finales del siglo XV un navegante portugués, Bartolomé Díaz, dobla el cabo de Buena Esperanza, navega hacia el norte por el océano Índico y se abre una nueva e importante vía para el comercio de las especias, que tiene una emergente sede en Calcuta. Aunque en el primer viaje Vasco de Gama, que siguió la ruta señalada en el mapa por Bartolomé Díaz, tuvo que salir huyendo por la agresividad de Samudrin, el rajá de Calcuta, en un segundo viaje, en el que se tomaron adecuadas provisiones, el barco regresó a Lisboa con 30.000 quintales de especias, que le ayudó a recolectar un veneciano que había llegado por la ruta antigua. Se llamaba Micer Bonaiuto (buena ayuda) y, con filosofía típicamente italiana, aseguró que "cuando se quiere comerciar no es necesario capturar las naves de la competencia", sobre todo si, como ocurría en este caso, eran más poderosas. Para entonces Magallanes y Elcano ya habían dado la vuelta al mundo y dado a conocer nuevas posibilidades de navegación.

Goa, Malaca, Ceylán, Timor, Molucas, Java, Sumatra, Borneo y algunos otros puertos se convierten en nuevos puntos abastecedores de especias, que hacen a Portugal el nuevo líder del mercado de tan preciados productos. El oligopolio desata sentimientos no muy amistosos de las otras potencias europeas, que además veían con terror que los nuevos territorios conquistados por los portugueses estaban siendo, con resultados esperanzadores, cultivados con especias que hasta entonces habían tenido puntos de producción desperdigados por el continente y las islas. Para hacernos una idea del negocio, hay una referencia documentada que refiere que un cargamento de clavo, que en las Molucas se pagó a dos ducados la libra, en Londres se vendió a 1.700 ducados, aunque queda claro que eso sucedió tras una larga y peligrosa travesía.

La participación española en el mundo de las especias

Entre tanto, España, que había descubierto América, adonde fundamentalmente se fue en busca de especias, estaba muy limitada en este mercado, porque el Tratado de Tordesillas dejaba a España libertad de acción a 370 leguas marinas de la isla de Cabo Verde, pero al otro lado de esta línea imaginaria la iniciativa era para Portugal. Para defender la soberanía castellana sobre los territorios recién descubiertos por Colón, Isabel y Fernando solicitaron ayuda al papa Alejandro VI (Rodrigo Borgia), que había sido elegido en agosto de 1492. El papa emitió cuatro bulas, conocidas como *Bulas Alejandrinas*, fechadas entre mayo y septiembre de 1493, en las estableció que pertenecerían a la corona de Castilla las tierras y mares al oeste de un meridiano situado a 100 leguas al oeste de las Azores y Cabo Verde, y se incurría en pena de excomunión si no se respetaban estos límites, lo que hizo que mientras los españoles realizamos la colonización de América, los portugueses se dedicaron a colonizar las tierras productoras de especias.

Financiada por la Corona de España partió, el 20 de septiembre de 1519, de Sanlúcar de Barrameda una expedición de cinco barcos y 234 hombres, mandada por el portugués Magallanes, con el fin de dar la vuelta al mundo. Magallanes murió en Filipinas y le sustituyó el español Juan Sebastián Elcano, que regresó tres años después con un solo barco y 18 supervivientes. En el trayecto habían tocado todos los puertos en los que el comercio de especias era significativo, lo que hizo que Carlos I concediese a Elcano un título nobiliario y un escudo en el que se representa un globo terráqueo con la leyenda "*Primus circumdedisti me*". También le concedió otro escudo, seguramente pensando en la posibilidad de que España entrase en el mercado de las especias, que era "castillo negro sobre campo rojo con dos bastones de canela, tres nueces moscadas y tres clavos", y se dio por sentado que se podrían ocupar las islas Molucas. Los portugueses nos llamaron ladrones y el problema se solucionó con una compensación de 350.000 ducados, la soberanía de las islas Filipinas, el abandono por España de la aventura de las especias y el escaso aprovechamiento económico de las especias de los nuevos territorios colonizados en América, y en concreto de la vainilla, la guindilla y el pimentón.

La vainilla es la especia más significada descubierta por los españoles, que además la introdujeron en Europa al mismo tiempo que el chocolate, pero el comercio internacional no despegó hasta bien entrado el siglo XVII, cuando la reina Isabel de Inglaterra se sorprendió por su aroma y dio órdenes para que se intentase su producción en los territorios ingleses de ultramar. Los primeros intentos fallaron y México, su tierra de origen y sobre todo la región de Veracruz, continuó siendo la zona de producción hasta mediado el siglo XIX, que es cuando se descubrió que en la polinización jugaban un papel fundamental las abejas indígenas. En la isla de Bourbon (Reunión, en la actualidad) se consiguió polinizar artificialmente la flor, que es una variedad de orquídea. Desde allí pasó a Madagascar, que en la actualidad es donde se obtiene más de la mitad de la producción mundial, que se destina sobre todo a dar sabor a chocolates, helados, a la coca-cola y a la fabricación de algunos perfumes de Jean-Paul Gautier.

También dimos a conocer al mundo occidental la guindilla y el pimentón, pero su consideración como especias no fue reconocida por el mercado y, aunque evidentemente son condimentos, su comercio no siguió caminos paralelos a los que siguieron los productos reconocidos como especias.

Holanda, Francia e Inglaterra también intervienen

Los barcos portugueses comenzaron a comerciar con especias, pero su marina no era suficientemente fuerte como para defender la exclusividad comercial, por lo que hubo de compartir el mercado con juncos chinos, bateles malayos y naves musulmanas, y todos estaban muy satisfechos de tener la seguridad de que no serían molestados por las naves españolas, que en aquellos momentos ostentaban la hegemonía marina.

Aprovechando estas circunstancias, los holandeses, que habían ayudado en los nuevos territorios colonizados por Portugal a defenderse del ataque inglés, crean por concesión la Compañía de los Países Lejanos y comienzan el comercio de especias. 300 toneladas de pimienta y 120 de clavo es el primer cargamento que llega a Ámsterdam, transportadas por el almirante Jacob van Neck, que es aclamado como un héroe. El embajador de Francia en Holanda envía una nota confidencial a su rey en la que textualmente dice: "Los portugueses corren el riesgo de no gozar por mucho tiempo de las riquezas de Oriente", y el rey de Francia

ordena la creación de la Compañía de *Saint Malo* y nombra a François Pyrard comisionado en Goa. Holandeses y franceses se introducen en este interesante mercado y el mismo camino siguen los ingleses. Se crean varias compañías de diferentes nacionalidades para poder explotar el negocio y los holandeses unifican las suyas en la Compañía de las Indias Orientales, que jugó un papel básico en la colonización de las Molucas, Java y Sumatra, y aunque la imagen que se intentaba dar era exclusivamente comercial, un representante de la compañía escribe a su superior que “no se puede comerciar sin guerra ni hacer guerra sin comercio”.

Los indígenas empezaron a rebelarse y los holandeses, habilidosamente, llegaron a pactos para la explotación conjunta de las riquezas y sobre todo de las especias, lo que les dio excelentes resultados. Hay que valorar positivamente la gran labor que los holandeses hicieron en las explotaciones racionalizando producciones, seleccionando plantas, creando excelentes jardines botánicos y facilitando la colocación en el mercado de las diferentes especias, frutas y otras producciones agrícolas, de conocimiento tradicional o nuevas, como la cúrcuma, el tamarindo, la casia o el índigo.

Francia también jugó un importante papel en el mundo de las especias. Pierre Poivre (que en francés significa pimienta) viajó por China y Conchinchina, visitó fincas destinadas a la producción de diferentes especias y robó, “*pour le bien de la patrie*”, docenas de plantas de pimienta, que trasladó a las

islas de Francia (Mauricio y Bourbon –Reunión–), en donde se aclimataron. Hay que tener en cuenta que el robo de material genético estaba muy penado, en teoría para defender los intereses de los nativos y en la práctica para evitar la difusión de bienes que, por su escasez, alcanzaban muy altas cotizaciones. El considerable aumento de producción modificó, profundamente, el comercio mundial de la pimienta y propició que algo similar sucediese con la nuez moscada, que se empezó a cultivar en Madagascar con gran éxito, aunque los beneficios no fueron tan grandes en las experiencias francesas en Guayana, Martinica y Santo Domingo.

La producción de clavo en Zanzíbar y en la vecina isla de Pemba es un éxito que convierte en grandes productores a estos territorios hacia la mitad del siglo XIX. La diversificación de lugares de producción, los avances en las técnicas agrícolas y la selección de plantas hacen que las producciones aumenten considerablemente y que al mismo tiempo los precios disminuyan.

El consumo de especias ha perdido importancia, porque ya no juegan el papel que tuvieron cuando se empleaban en curar enfermedades, en dar sabor a alimentos que habían perdido sus cualidades organolépticas y en la necesaria composición de los perfumes. Los aromas sintéticos y el gusto por los sabores auténticos de los diferentes alimentos han hecho que el mercado de las especias ya no sea, ni seguramente vuelva a ser, lo que en su momento fue, pero no hay duda de que su importancia fue considerable.

Diversidad de especias y condimentos

Especia es cualquier sustancia vegetal aromática que sirve de condimento. Condimento es lo que sirve para sazonar la comida y darle buen sabor. Son las definiciones que para estos dos términos da la Real Academia Española de la Lengua, pero la



Condimento EL CHIMBO

Espinardo. MURCIA. M. Nadal. [1953]. Cartulina offset. 33,8 x 24,5 cm.



Condimentos MIAU y CAMARERO
MURCIA. Jou. [1951]. Cartulina litografiada. 35 x 25 cm.

dilla o ají, a veces molido como el pimentón; otras son hortalizas, como el ajo y variados bulbos que en nuestra cocina están representados por la cebolla, y en ocasiones pueden ser una mezcla de casi todo, como sucede con el curri.

Las especias más significadas

Hay cuatro especias que merecen consideración especial porque realmente han sido las consideradas como productos capaces de cambiar el sabor de los alimentos, pero a las que además se las ha dado una consideración especial, por su utilización en medicina y por su empleo con fines aromáticos. Son la canela, el clavo, la nuez moscada y la pimienta.

La canela, palabra que procede del francés *cannelle* que significa caña o tubo, se produce en un árbol de hoja perenne conocido como *Cinnamomum verum* originario de Ceilán (actualmente Sri Lanka). Se aprovecha la corteza, que se obtiene separándola de las ramas y dejándola secar. Exige un clima caliente y lluvioso y suelos arenosos, porque cuando se produce en suelos fangosos la calidad se resiente notablemente. La especia se presenta en rama, en forma de cilindros de grosor y longitud variables y se utiliza sobre todo para saborizar postres, como el arroz con leche o las natillas, pero también se usa en infusiones especialmente en Centroamérica, en donde se le atribuyen efectos favorables para combatir la gripe. También puede utilizarse molida, en polvo, con finalidades muy diversas, como algunos tipos de chocolate, sobre todo los de "a la taza", en morcillas y en ocasiones como aromatizante de licores. La canela es uno de los componentes originales del curri.

Los efectos medicinales, que en la antigüedad se valoraron mucho, hoy han perdido interés, pero fue considerada un buen remedio contra resfriados, bronquitis y como tónico estomacal, ya que tiene efectos positivos como absorbente de gases, y para combatir algunos tipos de diarreas. Modernas investigaciones científicas le han atribuido efectos beneficiosos frente

realidad es que, cuando menos, se quedan cortas, porque es difícil imaginarse con estas explicaciones tan concretas lo que son las especias, su diversidad, sus aplicaciones y el papel que juegan en la comida.

Es cierto que el concepto es cambiante, que lo que en un momento determinado se usó para este fin ha podido dejar de utilizarse, que la procedencia geográfica es muy diversa, que las partes de las plantas aprovechadas en cada caso son diferentes y que, en definitiva, la complejidad de estos conceptos hace difícilísimo concretarlos en definiciones. Es cierto que la inmensa mayoría son de origen vegetal, pero no lo es menos que sin duda el condimento más usado es la sal común, que es de origen mineral, y que en algunos momentos también se han utilizado productos procedentes del reino animal, como el almizcle o el ámbar gris.

Algunas especias proceden de la corteza de los árboles como es el caso de la canela, en ocasiones son semillas y entre ellas destacan las de mostaza, cilantro, hinojo, eneldo, anís, sésamo o ajonjolí, cardamomo y sobre todo la pimienta. Algunas son raíces como el jengibre o el ginseng, que se pueden utilizar directamente o recurrir a sus extractos, como es el caso del regaliz; hay veces que son las vainas que protegen a las semillas, como la vainilla, partes florales como el azafrán o botones florales, que se recogen antes de que abran como el clavo. En ocasiones se emplean hojas, como el cilantro o el perejil; otras veces son el endospermo de la semilla, como la nuez moscada, o el fruto entero, como la guin-

a la diabetes, además se ha apreciado su utilización en la disminución de los niveles de colesterol y triglicéridos. Algunos nutricionistas recomiendan la ingestión diaria de una cucharada de canela en polvo mezclada con miel.

La nuez moscada es oriunda de las islas Molucas (actualmente territorio indonesio) que durante mucho tiempo fueron conocidas como las islas de las Especias. El árbol productor es la *Myristica fragans*. En la actualidad, además de en Indonesia, se cultiva en el Caribe, sobre todo en Granada y en Nueva Guinea. Su fruto se comercializa como dos especias diferentes, que son la nuez moscada o endospermo del fruto y el macis, que es la parte externa, que aunque tiene propiedades similares es un poco más amargo, pero su tono anaranjado hace que se prefiera en ciertas preparaciones a las que les va bien un toque de color, como en algunos purés y en ciertas salsas. Nuez moscada y macis se usan sobre todo en la cocina holandesa, en la que se aprecia casi siempre el aroma y el sabor de esta especia. Es condimento frecuente en la industria cárnica, especialmente en los embutidos cocidos, sobre todo en las salchichas, e indispensable en las de tipo *weisswurtz* alemanas.

La nuez moscada la utilizaron los romanos, por su aroma intenso, como una forma de incienso y durante la Edad Media se usó para combatir la peste. En la actualidad, la industria farmacéutica emplea el aceite de nuez moscada en la elaboración de medicamentos para tratar trastornos respiratorios y digestivos y como, además, su sabor es agradable es frecuente su presencia en jarabes contra la tos. A dosis altas presenta una cierta toxicidad, con efectos alucinógenos similares a los de la marihuana.

Los botones florales de una planta mirtácea, el *Syzygium aromaticum*, se conocen como clavo o como clavo oloroso. Su recolección debe hacerse antes de que se abra la flor, pero hay que dejar pasar cierto tiempo para que adquiera el aroma, de tal forma que deben sucederse una etapa en la que es de color gris claro, después verde y cuando aparecen tonos rojos, y tiene una longitud aproximada de unos dos centímetros, es el momento de recoger el clavo, que siempre fue especia muy valorada. La planta fue durante mucho tiempo de producción exclusiva de las islas Molucas, pero en el siglo XVIII Francia lo introdujo en Mauricio y en la actualidad se produce también en Brasil, Zanzíbar, Guyana y Las Antillas. Su utilización en Roma fue muy generalizada, con escándalo de Plinio que aseguró que “no hay año que la India no le drene al Imperio romano cincuenta millones de sextercios”. Para hacernos una idea de su valor en la antigüedad, se estima que un kilo de clavo costaba el equivalente a siete gramos de oro.

En la cocina se utiliza en la elaboración de salsas, algunas industriales como el *ketchup* y la *Worcestershire*, para saborizar algunas carnes, sobre todo asadas, en guisos de legumbres y especialmente en repostería y en postres caseros como, por ejemplo, clavando una unidad en una manzana que se va a asar. Son muy típicas las galletas inglesas de jengibre y clavo. También se emplea en licores y en vinos calentados (ponches) para combatir el frío, y en Indonesia hacen un cigarrillo, llamado *kretek*, que lo fuman y aseguran “que pone”.

Durante muchos años se ha utilizado en infusión para combatir el dolor de muelas, y cuando este era muy intenso poniendo un clavo junto a la pieza afectada. En la actualidad se sigue usando para este fin en la elaboración de fármacos por el efecto del eugenol, principio activo del clavo, como analgésico, antibacteriano, antiinflamatorio y anestésico. Tiene efectos carminativos, mejora el peristaltismo y se utiliza para combatir vómitos y diarreas. Su utilización en aromaterapia es considerable.

La pimienta es el fruto seco de una planta trepadora, *Piper nigrum*, originaria de las costas del sudeste de la India, aunque en la actualidad se produce también en Brasil y en Malasia. Es la reina de las especias, conocida y representada por los egipcios, muy valorada por los romanos y objeto de comercio intenso desde la Edad Media, sigue siendo la especia de uso más frecuente y la más extendida por todo el mundo.

Si se deja que el fruto madure y se seque, se obtiene la pimienta negra, que es la de sabor más intenso y más picante; si a ese mismo grano se le quita la piel remojando en una solución salina, que inicialmente era agua de mar, tenemos la pimienta blanca, que es más picante y menos aromática, y si se recoge antes de que madure conseguimos la pimienta verde, que es de sabor intenso y un punto acre.

El uso de la pimienta es casi exclusivamente culinario, pero no todas las pimientos tienen la misma aplicación, porque mientras la negra puede usarse en todo tipo de comidas, dulces y saladas, y en charcutería, la blanca va mejor en salsas blancas, platos de huevos, sopas ligeras o mayonesas, y la verde va muy bien con carnes asadas o cocidas.

Con el nombre de pimienta rosa se comercializan los granos de un arbusto originario de Brasil. Aunque no es propiamente una pimienta, fue puesta de moda por los cocineros de la *Nouvelle Cuisine* en la década de los ochenta del siglo pasado. Su sabor es picante y menos aromático, pero tiene la ventaja de que su color hace que se la utilice en diversos platos, como por ejemplo en la mermelada de fresas salvajes a la pimienta, que es un referente de las *delicatessen*.

Como pimienta de Sechuán se conoce al fruto de un fresno espinoso, que es ligeramente picante, aromática y con un regusto a limón, y como pimienta roja de Jamaica, o dioica, se conoce a una baya de tamaño ligeramente superior a la pimienta, con sabor que recuerda al clavo, la canela, la nuez moscada y a la pimienta negra, por lo que también se la denomina de las cuatro especias y se ha puesto de moda, quizás por ser una contribución de la modernidad al mundo de las especias. Se usa

en Inglaterra en algunos estofados, verduras encurtidas y en ciertas recetas de tartas y pudins, en Alemania en la elaboración de embutidos y en los pasteles aromáticos de Navidad, en la cocina danesa como saborizante del *smorrebrod* y en Francia es conocida por ser ingrediente fundamental en el queso de Moutier. En España no tiene una aplicación obligada en ningún plato específico, aunque a veces aparece en sofisticadas elaboraciones o en recetas de cocineros innovadores. Finalmente, la pimienta de cayena es una mezcla de diferentes tipos de guindillas molidas, a la que se le atribuye propiedades beneficiosas contra la diabetes, la hipertensión y algunos tipos de cáncer.

Cada vez se tiende más al uso de mezclas de especias y de hierbas aromáticas. Un ejemplo de ello es el *curry*, nombre con el que los ingleses designaron una mezcla de especias con la que en India preparan platos húmedos o con salsa. Ha terminado siendo un nombre de una mezcla desconocida en la India y comercializada en Occidente. Ras el Hanut es una creación marroquí que no responde a una fórmula fija, porque cada comerciante tiene la suya; el shichimi japonés lleva algas y corteza de naranja, junto con variadas especias. Hay más, y además puede haber muchas más porque las posibilidades de mezclarlas es ilimitada.

Las especias y condimentos españoles

Como cada cocina tiene sus particularidades, también tiene sus especias y condimentos. Cambian con las posibilidades económicas, e incluso con las modas, pero en España tenemos tres que caracterizan nuestra gastronomía. Ninguna es originaria de nuestro territorio, porque el azafrán procede de la India, el ajo de Oriente Medio, ambas las trajeron los árabes, y el pimentón llegó de América y fuimos los españoles los que lo difundimos por el mundo, pero las tres son muy calificadoras de nuestra cocina y de nuestra gastronomía.

El histórico azafrán

Se obtiene por medios muy primitivos, siempre manuales, de siembra, cultivo, recolección, mondado, secado y envasado, que exigen mucha mano de obra y además muy especializada, que condicionan mucho el precio final de la mercancía y da lugar a una fuerte competencia, por los costos más bajos en otros países, que solo puede ser superada, y de hecho lo es, por la excelente calidad del azafrán español, que es el líder de este mercado en prestigio y cotización.

Su primera utilización fue como colorante de tejidos, pero pronto se le descubrieron ventajas terapéuticas. Entre las muchas que se le han descrito son especialmente señaladas las de estimular el apetito, favorecer la digestión por su actividad eupéptica, ser tranquilizante e incluso sedante, muy recomendado en los casos de excitación, calmar el desasosiego infantil y el insomnio de adultos, mitigar los cólicos y los dolores de los desarreglos ováricos, ser antiespasmódico, imprescindible en la elaboración del láudano, mezclado con leche materna, curar las infecciones oculares y algunas virtudes más. Dioscórides le descubrió, por si fuese poco, efectos afrodisíacos, porque observó que “tanto en hombres como en mujeres estimula la lujuria”.

Estas virtudes, su agradable sabor y su aroma penetrante fueron razones suficientes para que el cultivo del azafrán se extendiera por los países orientales, especialmente Turquía y la India, pero también por Europa. Se plantó en Suiza, en el Tirol e incluso en Gran Bretaña, a donde llegó en tiempos de Eduardo III, según cuenta la historia, en el interior de un bastón hueco que un peregrino llevó, a modo contrabandista, desde Oriente hasta Walden. Causó sensación y desde entonces se hace, con carácter ritual, un típico “bizcocho de azafrán”, que lleva también clavo, macis, canela, agua de rosas, alcaravea, azúcar, leche, levadura, harina y huevos, logrando esa textura, que recuerda a los adoquines, tan apreciada por los ingleses.

Las dificultades de cultivo y las condiciones climáticas, que condicionan la floración, han hecho que el azafrán casi desaparezca de Europa, excepto en algunas comarcas italianas, en las proximidades de la ciudad de L’Aquila; en Francia, en donde sigue produciéndose en Loiret, y por supuesto en España. Se extendió por La Mancha y por Aragón, desde el Somontano hasta Teruel, y floreció un importante y permanente mercado en Valencia, en una lonja que en algunos momentos llegó a almacenar hasta 45.000 kilos. A ella acudían aragoneses y manchegos, hasta que la llegada del ferrocarril facilitó la comercialización y las ventas directas se impusieron. Las propiedades del azafrán residen en tres principios activos que son la crocina, la picrocrocina y el safranal, que caracterizan el color y el aroma, cualidades que se pueden cuantificar analíticamente y, por lo tanto, determinar las cotizaciones que los diferentes azafranes tienen en el mercado. La riqueza en estos principios hace que el más completo, apreciado y, en consecuencia, más caro sea el azafrán español.

La utilización del azafrán está muy extendida. Su uso es necesario en paellas, en la gallina en pepitoria, en los platos de pescado, como los clásicos mero o rape en amarillo, en la bullabesa francesa, y en general en todas las sopas mediterráneas de pescado, en las zarzuelas, en la elaboración del pan de azafrán –conmemorativo del día de santa Lucía en Suecia–, en el *risotto* a la milanesa o en la preparación de algunos licores, como el Chartreuse amarillo. En arroces y dulces en la India y en el café mezclado con cardamomo en Arabia Saudí. También tiene sitio en las preparaciones culinarias imaginativas, como la

ensalada de bogavante con cigalitas y mollejas en salsa de azafrán o la crema catalana al azafrán.

Se ha comentado que el azafrán está en decadencia, pero no sucede esto cuando se trata del de calidad, que incluso tiende a incrementar sus producciones, según los datos del consejo regulador de la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha. Es muy recomendable una visita a Consuegra, con motivo de la celebración de la Fiesta de la Rosa del Azafrán, que se celebra a primeros de noviembre, y aprovechando el viaje acercarse en Madridejos, al convento de san Francisco, en donde está situado un museo dedicado a esta especia y a muchas de las actividades relacionadas con su utilización.

Ajo. La humildad de nuestro representante

Es una hortaliza, pero al mismo tiempo es el saborizante histórico más típico de la cocina española. A veces denostado y otras ensalzado, se deja notar siempre y bien administrado proporciona a los platos más selectos una especial personalidad. Se le han atribuido virtudes milagrosas, o por lo menos mágicas, en la curación y prevención de diversas enfermedades. Lo han utilizado las brujas para lograr sus fines y las amas de casa para condimentar las comidas diarias. Hay quien lo adora y quien lo detesta.

Su utilización por los egipcios data del tiempo en el que se construyeron las pirámides. Según cuenta Herodoto se encontraron restos de este bulbo en la tumba de Tutankamón. Hay referencias en la *Biblia*, en el libro de *Los Números*, en el que se refiere que los judíos, en su éxodo, hartos de tanta comida celestial exclaman: “Seca está nuestra vida. Nada ven nuestros ojos sino maná”, y echan de menos los pescados condimentados con ajos de los que disfrutaron antes de empezar el largo periplo.

Aunque es en la cocina española en la que el ajo alcanza su más alto nivel, con platos tan sabrosos como el ajoarriero, las sopas de ajo, el ajoblanco, el pilpil, el alioli, etc., han sido los franceses los más contundentes en la defensa de este producto, que está muy arraigado en su costumbrismo, como lo demuestra el hecho de que, en 1553, en el momento del nacimiento del que sería Enrique IV, apodado *el Bearnés*, el médico de la casa real mandó untar reiteradamente los labios del niño con ajo para garantizar su salud. Ha sido valorado por muchos escritores y en concreto por Frederic Mistral, que dijo que “su presencia en el alioli concentra en su esencia todo el calor, la fuerza y la alegría del sol de Provenza, pero tiene además otra virtud, ahuyenta a las moscas. Quien no guste de él que no venga a mosconear a nuestro alrededor y así quedamos en familia”.

España es el sexto productor del mundo y el primero de Europa. Importamos ajos, sobre todo de China que es nuestro mayor competidor, y exportamos más, sobre todo a Brasil, que es nuestro principal cliente, pero cuando este mercado se resiente nuestros precios interiores sufren las consecuencias, que dan lugar a oscilaciones importantes en la superficie de siembra del año siguiente.

Tradicionalmente, los ajos se clasificaban por el tamaño, por el número de dientes por cabeza o por el color, que podía ser blanco o rosa, pero las ciencias avanzan y la selección es cada día más efectiva y por eso hoy el experto habla de ajos “suaves” y “picantes”, de fuerte olor, pero muy suave pungencia, de sabor y aroma equilibrados o del predominio de uno de los



Condimento SALSAFRÁN

Novelda. ALICANTE. Barba. [1950]. Cartulina offset. 33,5 x 24,8 cm.

dos atributos. Unos son apropiados para carnes rojas o blancas, otros para pescados, para determinados guisos, para aderezar suavemente ensaladas o para hacer un buen alioli. Los ajos morados de Las Pedroñeras tienen denominación de origen y los finos de Chinchón, aunque de escasa producción, son los mejores del mundo.

A ningún alimento se le han atribuido tantas virtudes higiénicas y sanitarias como al ajo. Se le utilizó como medicamento para combatir la peste, la ronquera y la tos. Se usó para hacer caer las verrugas y como vermífugo. A estas y otras virtudes terapéuticas se añade que pronto se descubrió que, además de saborizar los alimentos, prolongaba su conservación. No hace mucho descubrió el doctor Stoll, médico suizo ganador del Premio Nobel en 1940, que en la composición del ajo entra un componente organosulfurado, volátil e inodoro que tiene efectos antisépticos, fungicidas y bactericidas denominado aliina o garlicina, que es un antibiótico que cuando se pone en contacto con el aire, al triturarlo o cortarlo, se convierte en la alicina, responsable del olor característico y del resto de las propiedades particulares del ajo.

Es un elemento fundamental de la cocina mediterránea y especialmente de la española y de la provenzal. Llegó a utilizarse con exceso y quizás por eso Julio Camba dijo que “la cocina española está llena de ajo y de preocupaciones religiosas”. No puede faltar en el ajoblanco, ni en los asados al ajo cabañil, ni en el alioli, ni en las gambas al ajillo, ni en el ajoarriero, ni en las añoradas angulas, en cazuelitas o en ensaladas, y además es muy recomendable un toque de ajo en casi todos los guisos, y en muchos asados, sobre todo si llevan cebolla que, como dice el refrán, le dijo al ajo: “tú siempre a mi lado, majo”.

Pimentón. La especia que España difundió por el mundo

Llegó desde la recién descubierta América y muy pronto se incorporó en guisos y salsas, se empleó para dar sabor y color a las chacinias y se difundió por todas las cocinas del mundo. Su producción sigue creciendo y cada vez es más apreciada, por ser un producto natural que da sabor y color a los platos. Una de las primeras descripciones escritas se debe al padre Acosta que dijo: “La especia natural de las Indias es el ají, llamada en México chile, del que existen diversas especies, unos rojos, amarillos o verdes, a veces son dulces, pero otras picantes”.

Llegaron semillas a España por dos puntos, Extremadura y Murcia. En ambos casos se da la coincidencia de que se plantan originariamente en huertos de los monjes jerónimos, y en concreto en Extremadura en los monasterios de Guadalupe y Yuste. Su facilidad de cultivo hizo que pronto se convirtiese en una especia barata, al menos en comparación con las hasta entonces conocidas, y fácilmente cultivable, por lo que se extendió por todo el mundo, recibiendo diversos nombres que aún perduran, como *Spanischer Pfeffer* en Alemania, *peperone* en Italia, *piment* en Francia, *spanish pepper* en Inglaterra y *páprika* en Hungría. La expansión fue tan rápida que muy pronto llegó a Asia, en donde tuvo mucho éxito.

El pimentón de La Vera se caracteriza por su sabor ahumado que adquiere durante el proceso de desecado, que es muy lento, con la ayuda de leña de encina o roble. Con el buen hacer de los pimentoneros se consigue que su color, aroma y sabor sean muy estables. Por su sabor se distinguen tres tipos: dulce, agridulce y picante.

El pimentón de Murcia no es picante, de olor intenso y color rojo brillante, que transmite a las elaboraciones que con él se hacen, y un considerable contenido graso, que potencia el sabor.

Los dos pimentones son de sabor, aroma y color intenso, diferenciándose por la característica constante del sabor a humo de los obtenidos en la Vera y por el potente sabor, siempre dulce, de los murcianos. Todos son ricos en carotenoides y los picantes en capsina y capsaicina, que tienen propiedades pungentes, que estimulan la circulación sanguínea, activan las terminaciones nerviosas e inducen a la salivación.

Es un interesante condimento que tiene la particularidad de disolverse bien en los medios acuosos y oleosos, con lo que se puede integrar, perfectamente, en todas las elaboraciones culinarias, y por ese motivo está presente en todas las cocinas, a veces con tanta fuerza como en la centroeuropea, en la que el *goulash*, como plato representativo, exige la abundante presencia de pimentón o *páprika*, o en la árabe en la que una punta de pimentón caracteriza a muchos guisos o a preparaciones tan clásicas como el *humus*. Además de dar carácter a muchos de nuestros embutidos, como chorizos, longanizas, morcones, sobrasada, etc., en la cocina española es imprescindible en las sopas de ajo, muy recomendado en las migas, componente fundamental en el pulpo a feira, en las caldeiradas, en la elaboración de los pescados a la gallega, como la merluza, la raya o en el rodaballo, en Canarias en la preparación del mojo colorado, fundamental en las avileñas patatas revolconas, en las bravas e indirectamente, formando parte del chorizo, en las patatas a la riojana. Va muy bien en los potajes, en las lentejas estofadas y sobre unos huevos fritos.

Como reflexión final, repasada la historia y valorado el presente, podemos concluir que no vivimos el mejor momento de las especias, pero está claro que no podemos renunciar a ellas, porque bien usadas dan un punto especial a los platos y marcan la diferencia con las cocinas demasiado estandarizadas, que cada día son más frecuentes.

Chocolate



Chocolates LA ESPAÑA

MADRID. J. Barreira. [1920]. Cartulina y papel impreso litografiado. 45,2 x 27,7 cm.

Aunque algunas teorías sostienen que el árbol del cacao tiene su origen en Mesoamérica, todo parece indicar que procede de las cuencas del Amazonas y el Orinoco, en donde se dan circunstancias apropiadas para su desarrollo. Desde allí se extendió, por los pájaros que transportaron las semillas o por las rutas comerciales establecidas por las diferentes civilizaciones aborígenes, por diversas zonas de América. Exige luz, pero no aguanta el sol directo, porque necesita la sombra propia de las selvas tropicales. Cuando se cultiva es necesario que crezca debajo de unos arbustos, como las plataneras que le van muy bien, y cuando el árbol es adulto agradece la sombra de unos aguacates u otros árboles de similar talla. Necesita calor y humedad, pero con moderación, porque no tolera los excesos y su área de crecimiento está limitada por los paralelos 22 y 21, por lo que hace que su zona de cultivo sea la comprendida entre Cuba por el norte y las islas de Reunión y Madagascar por el sur, y en estos territorios de América, África y Asia es donde, en la actualidad, se produce este fruto.

En una vasija que se estima que data del año 1750 antes de Cristo, encontrada por investigadores mexicanos del Instituto Nacional de Antropología e Historia en Veracruz, había restos de una bebida elaborada con cacao y más o menos de entonces son descubrimientos similares en Belice y en Puerto Escondido (Honduras) que indican que el consumo de bebidas elaboradas con semillas de cacao era frecuente. Estos descubrimientos refuerzan, y adelantan en el tiempo, la teoría del profesor Henderson, de la Universidad de Cornell, que aseguraba que se inició el consumo hacia el año 1100 antes de Cristo.

Singularidad botánica del árbol del cacao

El cacao presenta algunas características particulares, porque está continuamente en floración, que se produce pegada al tronco o a las ramas principales. Son flores pequeñas de color blanco o rosa pálido, sin olor y de vida muy corta, porque al segundo día mueren si no se han fertilizado por la acción de unas pequeñas moscas. Es normal que un solo árbol produzca unas 50.000 flores pero, en el mejor de los casos, solo cuajan unas cuarenta por planta. El fruto, que se conoce como maraca o mazorca cuando está maduro, unos cuatro a seis meses después de la floración, tiene color amarillo, rojo, naranja o violeta, forma elipsoide, mide unos 30 centímetros de largo y unos 10 de diámetro máximo y en su interior guarda unas cuarenta habas, envueltas en una pulpa azucarada. Esta pulpa favorece la fermentación, durante la cual se convierte en ácido acético y la semilla se hincha. Durante este proceso se reduce la astringencia y el amargor del grano y se desarrolla el aroma, por lo que es fundamental para la obtención de un buen chocolate.

Hay cierta inseguridad, por la ausencia de documentos escritos, en cuanto a las fechas, se cree que los olmecas desarrollaron su civilización en el sur del actual México y en lo que hoy es Guatemala, en la que el cultivo del cacao era actividad extendida y la utilización del fruto en la preparación de bebidas práctica frecuente, aunque limitada a las clases más altas. A ellos se les atribuye, por los descubrimientos arqueológicos y elaboraciones etnohistóricas, el uso inicial del cacao como alimento y como bebida. Los mayas también consumieron cacao, aunque la bebida elaborada se destinaba exclusivamente al consumo de reyes y nobles, que permitían su utilización para dar solemnidad a determinadas fiestas religiosas. Cuando el cultivo se fue ampliando, se empezó a utilizar el cacao con fines terapéuticos, como calmante de dolores o como estimulante en casos de anemia o decaimiento y excepcionalmente, tras acciones de guerra, gratificando a los soldados con esta bebida como reconstituyente y recompensa por la labor realizada.

Rituales religiosos

En aquellos momentos el cultivo del cacao se había extendido, porque los mayas creían que les alimentaría después de la muerte, por lo que se celebraban rituales religiosos en las diferentes etapas del cultivo. En la siembra se sacrificaba a un perro autóctono, al que se le manchaba la piel con cacao, además los cultivadores, antes de sembrar, debían estar durante trece días sin ninguna actividad sexual y la decimocuarta noche debían yacer con sus esposas y a continuación proceder a sembrar. Había más rituales, como las danzas de guerreros emplumados y los oficios de los sacerdotes, en pleitesía a la diosa del alimento (Tonacacihuatl) y a del agua (Chalchiuhtlicue). Las ceremonias eran diversas en diferentes partes del territorio, porque a veces tenían carácter local, pero en general consistían en regar con sangre de aves, o humana, las tierras que iban a ser cultivadas con cacao.

En la región americana de origen del cacao se sucedieron desde hace más de dos milenios unas civilizaciones que se desarrollan, mezclan, se consolidan y desaparecen. Una de estas culturas que apenas tenía dos siglos existía cuando los españoles llegaron a México. Eran los mexicas o aztecas de Atzlán, que se habían instalado en el lago de Texcoco, a unos 2.200 metros de altitud sobre el nivel del mar, en donde edificaron lentamente una magnífica ciudad, conocida como México-Tenochtitlan, desde donde extendieron su dominio por el continente, desde las estepas desérticas del norte a las tierras cálidas del sur y desde el Pacífico hasta el Caribe, llegando a tener sometidos, según los cronistas de Indias, a más de 370 pueblos.

Los mayas se expandieron y se superpuso su cultura con la de los toltecas, los olmecas y de otros pequeños pueblos, que constituyeron el imperio de los adoradores del Sol y de la Serpiente Emplumada o Quetzalcóatl. Según la leyenda, este dios, que era bondadoso, bajó de los cielos para transmitir sabiduría a los hombres y les regaló la planta del cacao. Otros dioses y entre ellos Tezcatlipoca, que era un dios cruel, no vieron con buenos ojos esta cesión de un don divino a los humanos y condenaron a Quetzalcóatl al destierro, pero antes de marcharse prometió volver por donde sale el sol. Coincidió que en la fecha prevista por el calendario azteca, que coincidía con el año 1519 del calendario cristiano, llegó a México Hernán Cortés acompañado de seiscientos hombres.

Jerónimo Aguilar, protagonista de la historia del chocolate

El primer contacto de un español con el chocolate fue en 1502, cuando Colón en su cuarto viaje llega a Guanaja, a la que bautizó como Isla de los Pinos. Salieron a recibirle en una canoa muy grande 25 remeros y un jefe que, ricamente ataviado con un manto bordado y un precioso tocado de plumas, sube al barco de Cristóbal Colón, le hace variados regalos y le manifiesta su intención de comerciar, porque le ofrecen unas desconocidas habas marrones como moneda de cambio. Con estas mismas semillas y muy ceremoniosamente elaboran una bebida, que le ofrecen a Colón y al resto de la tripulación. Era la primera vez que unos españoles probaban el chocolate, pero no les satisfizo e incluso lo despreciaron por encontrar la pócima amarga, agria y picante y, sin más referencias escritas, prosiguieron su camino para conocer y conquistar nuevas tierras.

En una expedición de 1511, en un viaje entre Darién y Santo Domingo, se produjo un naufragio cerca de Yucatán. Uno de los navegantes era un fraile ecijano llamado Jerónimo Aguilar, que se salvó pero fue hecho prisionero por unos indios. Tuvo que realizar las funciones que le encomendaban sus captores en plantaciones de cacao, lo que hizo que aprendiese muchas cosas sobre la almendra que produce este árbol. Cuando Aguilar llega ante Cortés, después de ocho años de vivir como esclavo de los mayas, su aspecto era el característico de un indio, según relata Bernal Díaz del Castillo. Había aprendido maya, por lo que su papel como traductor en la empresa conquistadora fue relevante, porque hizo posible el entendimiento de la que era "gran cacica, hija de grandes caciques y señora de vasallos", llamada Malintzin, bautizada como Marina y famosa como Malinche, que hablaba los idiomas náhuatl y maya, utilizados para las conversaciones con los pobladores de las tierras recién conocidas. Cuando Malinche aprendió español, Aguilar pasa a un segundo plano o a un primero en otra faceta, porque su labor fue fundamental para la difusión del chocolate en el mundo. Se instaló en la ciudad de México, en donde enseñó a los españoles lo que había aprendido sobre el cultivo del árbol, el tratamiento de la almendra y la elaboración del chocolate. Animado porque sus conocimientos eran apreciados y porque la nueva bebida empezaba a gustar a sus compatriotas, envió cacao y una receta de chocolate al abad del Monasterio de Piedra, que a la sazón era Antonio de Álvaro, que lo dio a probar a los monjes del ce-



COLA - CAO

Tusell. [1960]. Chapa lisa. 35 x 24,5 cm.



Chocolates SUCHARD

San Sebastián. GUIPÚZCOA. F. Ribas. [1910]. Papel y plástico sobre chapa.
38,5 x 24 cm.

Chocolate primitivo

La preparación de la bebida exigía un ritual especial, que comenzaba con el tueste de las habas, su trituración, la formación de una pasta y la mezcla con agua. Después se calentaba, para que la manteca del cacao subiese a la superficie, cuando esto sucedía se quitaba la espuma, se volvía a espumar y se añadían diferentes ingredientes, como guindilla, harina de maíz (*ixim*), vainilla y otros componentes. En alguno de los escasos documentos maya, casi siempre pinturas, se describen diversas formas de elaborar la bebida, más o menos espesa, con variable cantidad de espuma y en algunos casos con adición de miel (*hikoth*), que daba lugar a una bebida de sabor muy diferente al habitual.

El resultado gustaba mucho a todos los aztecas, pero no tanto a los españoles, sobre todo a algunos, como al soldado Benzo, al que le parecía que "la bebida era más apropiada para tirar a los cerdos que para ser consumida por los hombres". Tampoco le gustó el chocolate a Gonzalo Fernández de Oviedo, que lo encontró aborrecible cuando lo probó, acompañado con su habitual condimento de achiote, y entre las propiedades de este licor asegura que "dejaba a los indios los labios, la boca y el bigote rojos, como si hubieran estado bebiendo sangre".

A pesar de todo, poco a poco se fue imponiendo el consumo de chocolate entre los españoles. Influyó que el vino era, en los territorios peninsulares, bebida frecuente y casi obligada, pero ante su ausencia fue aceptado por los soldados españoles, obligados con frecuencia a largas y penosas marchas que encontraron en el chocolate nuevas virtudes, como lo atestigua el

nobio. Fueron los primeros en Europa que disfrutaron del chocolate y quedaron tan satisfechos que influyeron mucho en consolidar la tradición en la fabricación del chocolate por la orden del Císter y de su rama reformada de la Trapa.

Para entonces ya se habían afincado los conquistadores en la ciudad de México, a lo que contribuyó la buena acogida que les propició Moctezuma, llevándoles a ofrecer su palacio, al que describió Hernán Cortés como "lugar tan maravilloso que me parece casi imposible contar su belleza y grandeza, por lo que me limitaré a declarar que no hay nada semejante en España". También les sorprendieron las comidas con las que les agasajaron, que describió Bernal Díaz del Castillo que para no molestar tomaba notas colocado y observando tras un biombo (*plancha pintada de oro*, lo designó el cronista de Indias). Hizo comentarios interesantes y entre ellos resaltó que "de cuando en cuando se servía una bebida en copas de oro, que tenía una virtud para tener trato con mujeres". Hay un testimonio de este autor que asegura que Moctezuma, después de comer, solía tomar chocolate para estar más apto para entregarse a las concubinas. El concepto se difundió y, años más tarde, surgieron más autores que compartieron el criterio afrodisíaco, entre ellos el jesuita y escritor Eusebio Nieremberg que, a pesar de ser considerado como un pensador ascético, sostenía que "la fuerza de esta bebida, si se toma simple, es refrigerar y causar mucho nutrimento, pero si se toma compuesto excita para el uso venéreo". Hubo algunas reticencias eclesiales, no muchas, casi todas concentradas en dos órdenes religiosas, pero en contra de lo que pensaron las mentes aparentemente más castas, la realidad es que esta particularidad más parece que contribuyó a su difusión que a la limitación del consumo.

comentario recogido de las memorias de un soldado perteneciente a un batallón que había terminado con éxito una larguísima excursión por terrenos muy montañosos: “Cuando se ha bebido, se puede viajar todo el día sin fatiga y sin tener necesidad de alimento”.

Las habas de cacao, aunque no fueron las únicas semillas utilizadas como moneda, sí fueron las más frecuentes y valoradas, según Francisco Oviedo, entre los nicaraos, que eran los pobladores de la actual Nicaragua: “Un conejo valía unas diez de esas almendras, ocho chicozapotes valían cuatro almendras, un esclavo más o menos cien y los servicios de una prostituta ocho o diez, según lo que acuerden”. Estas monedas no fueron, por lo menos al principio, suficientemente apreciadas por Hernán Cortés, pero cuando se dio cuenta de la importancia que podían tener, consiguió que Moctezuma le regalase una plantación de maíz, frijoles y cacao llamada Maniatepec, que era de las más apreciadas, convirtiéndola de este modo en una especie de banca, de la que podía sacar dinero para cambiarlo por oro. La entrada de Cortés en el sistema monetario azteca queda plasmada en la carta que envió al emperador Carlos I, en la que describía las habas de cacao con las siguientes palabras: “Es un fruto, como de almendras, que venden molida y tienenla en tanto que se trata por moneda en toda la tierra y con ella se compran todas las cosas necesarias”. Aunque pronto se impuso el dinero en la versión española, no faltaron las alabanzas como la de Pedro Mártir de Anglería, que dijo: “¡Oh feliz moneda!, no solo es una bebida útil y deliciosa, sino que no permite la avaricia, ya que no puede conservarse largo tiempo”. El comentario anterior es ampliado con otras apreciaciones interesantes, como el hecho de que para obtener este dinero no hace falta abrir las entrañas de la tierra, ni acudir para obtenerlo a los hombres avariciosos, ya que “no es dinero riesgoso, porque crece en los árboles”.

Aceptación del chocolate por los conquistadores

Aunque pasaron unos cuantos e indeterminado número de años, poco a poco el chocolate se fue imponiendo. Las damas europeas, sobre todo las españolas, que llegaron a las recién descubiertas tierras, añadieron azúcar y más o menos al mismo tiempo vainilla a la mezcla tradicional, e hicieron que el chocolate se convirtiese en una bebida sabrosa, muy del gusto de sus paladares. La mejora gustativa definitiva se atribuye a las monjas, que siempre han sido golosas y han contribuido a hacer golosos a los demás, porque a la cocinera de una congregación que acababa de establecerse en Guajaca se le ocurrió añadir azúcar, procedente de las recién extendidas plantaciones de caña, y el producto cambió en su sabor de una forma importante, sobre todo si además se eliminaban otros componentes habituales, o si se reducían exclusivamente a la vainilla, que da al producto un especial e interesante toque aromático. Se difundió el consumo de tal manera que se tomaba varias veces al día con cualquier motivo, porque estaba recomendado “en el gusto, en el susto y en el disgusto”.

No pasó demasiado tiempo hasta que Acosta dijo que “es un brebaje que hacen que llaman chocolate, que es cosa loca lo que en aquellas tierras lo precian y las españolas hechas a la tierra se mueren por el negro chocolate”. Corroborando estas palabras hay una anécdota que refiere cómo la mujer de un alto militar español tuvo un hijo de color oscuro, bastante más que el que le correspondía por su procedencia y la de su marido. Además, los rasgos no eran similares a los de las personas procedentes de Europa, más bien eran negros. Se empezó a mirar mal a esta señora en la nueva sociedad, pero no durante mucho tiempo, porque afortunadamente para ella consiguió que un médico, basándose en sus “conocimientos” o en otros factores que nunca llegaron a aclararse suficientemente, apreciase que en el color de la criatura había podido influir la exagerada afición de la madre por el chocolate.

Hay referencia escrita del viaje que en 1544, auspiciado por Bartolomé de las Casas, hicieron los frailes dominicos con una representación de la nobleza maya para visitar al príncipe que posteriormente sería Felipe II y ofrecerle diferentes regalos. En la relación figuran plumas de quetzal, chiles de diversos tipos, frijoles, maíz, liquidámbar, incienso de copal y vasijas de cerámica con chocolate batido, pero aunque hay que suponer que el príncipe probó la nueva bebida, no se le prestó demasiada atención.

Durante todo el siglo XVI hubo una relación constante entre España y sus posesiones. Militares profesionales, soldados mercenarios, civiles y clérigos de diferentes órdenes cruzaban el Atlántico en ambos sentidos y cada uno de ellos era portador de diferentes productos, y es de suponer, aunque no hay constancia documental, que el cacao estuviese con frecuencia en las valijas de los que venían a España, para demostrar a los que lo desconocían que había un nuevo alimento muy interesante. Además del cacao y la receta que fray Jerónimo Aguilar había mandado al cisterciense Monasterio de Piedra, que supuso el inicio de una cadena de envíos, el chocolate empezaba a ser producto deseado y se considera que el primer cargamento importante se hizo en 1585, desde el puerto de Veracruz con destino al de Sevilla.

La influencia del chocolate en la salud

Cuando el chocolate empezó a gustar a los españoles, se suscitó un importante debate en cuanto a la influencia que tenía en la salud, porque por aquellos tiempos las teorías médicas vigentes en Europa se basaban aún en las aseveraciones de Hipó-

crates sobre los humores (sangre, flema, bilis amarilla y bilis negra) y el concepto básico de la nutrición no difería demasiado del que habían enunciado griegos y romanos, y que había concretado Galeno en que los alimentos y los medicamentos eran fríos o calientes y húmedos o secos. Además, no se podían aceptar fácilmente los beneficios que los aztecas aseguraban que tenía el chocolate sobre el organismo, porque la historia enseña que las teorías de los vencedores son siempre más acertadas que las de los vencidos.

Cuentan Sophie y Michael D. Coe, en el que seguramente es el mejor libro que se ha escrito sobre la historia del chocolate, que para investigar sus efectos sobre la salud, Felipe II envió a su protomédico, Francisco Hernández, para que indagase sobre los conocimientos de los indígenas, sobre una farmacopea que se basaba en la utilización de plantas desconocidas y que al mismo tiempo investigase sobre los conceptos médicos y sobre los nuevos alimentos que los españoles comían a diario, y entre ellos del chocolate. La primera descripción del enviado sobre el cacao decía que esta semilla es de naturaleza “templada”, pero se inclina hacia lo “frío y húmedo”, por lo que las bebidas hechas con cacao son buenas cuando hace calor y para curar fiebres. De su informe también se desprende que, como para hacer el chocolate se emplean también especias que son de naturaleza caliente, “calienta el estómago, perfuma el aliento, alivia los dolores intestinales y los cólicos y combate el envenenamiento”. Más adelante informa que la afición creciente de los españoles por esta bebida es porque también “excita el apetito venéreo”.

Se aceptaba el nuevo producto, aunque las razones por las que se hacía no quedaban suficientemente claras a juicio de los científicos europeos de la época, pero en un tratado de los alimentos del nuevo mundo publicado por Juan de Cárdenas en 1591 se aclara que si el cacao está tostado, molido y mezclado con un poco de atole (harina de maíz), “engorda y es sustancioso, ayuda a la digestión y hace que la gente se sienta contenta y fuerte”. Para que quede claro asegura que en el chocolate hay tres partes. La primera es “fría, seca y terrosa”. La segunda, que es aceitosa, es “cálida y húmeda”, y la última parte es “muy caliente”. El resumen final es que la compleja composición hace que el chocolate tenga propiedades que le hacen recomendable en muchas aplicaciones terapéuticas, para diversas enfermedades y, además, es aplicable con éxito en diferentes estados nutricionales.

Aunque algunos médicos siguieron atribuyendo al cacao, y al chocolate, la culpa de obstrucciones, opilaciones e hidropesías, en poco tiempo el chocolate se había convertido en una medicina, en un remedio del tradicional sistema humoral que todavía seguía vigente. Además, para evitar problemas religiosos, se consideraba que ya estaba completamente desprovisto del significado espiritual que tenía entre los infieles. El chocolate ya se había introducido en Europa y para ello se emplearon dos líneas muy importantes, que fueron los intercambios entre diferentes monasterios que se comunicaban, al principio en riguroso secreto, la fórmula para poder disfrutar de tan sana bebida y las cortes europeas, en donde se asentaba la nobleza y se asomaba la burguesía naciente. Se había dado al chocolate fama de alimento sano, pero lo que se apreciaba sobre todo era su muy agradable sabor y las propiedades estimulantes, que se le atribuyeron desde un principio, fueron motivo de que los caballeros ofreciesen chocolate a las nobles damas, que generalmente agradecían el detalle.

Difusión de su prestigio

El chocolate, que había sido bebida de élite entre los autóctonos mesoamericanos, se había convertido en bebida apreciada y habitual entre la incipiente clase alta española asentada en América, y empezaba a serlo entre la realeza y la nobleza de las cortes europeas, porque ya estaba presente en banquetes cortesanos, recepciones y besamanos, que eran actos frecuentes para asistencia y regocijo de los que intentaban encontrar sitio en las élites. Sobre todo de los que presumían de haberlo conseguido, porque una buena forma de demostrarlo era ofrecer la nueva bebida en los círculos más restringidos, pero muy numerosos, de amistades y de esta forma no tardó demasiado en convertirse en una bebida muy popular, aunque no perdió su halo de elegancia, por lo que fue necesario crear un menaje diferente y, sin entrar en detalles, nuevas formas de platos, tazas, cucharas, cucharillas, pinzas, etc., que con frecuencia recibían el apellido de “chocolateras”. Merece reseñarse el invento de la mancerina, que fue creación del marqués de Mancera, virrey del Perú entre 1639 y 1648, que escandalizado porque una dama que asistía a una recepción en el palacio se derramase el chocolate en su lujoso vestido, encargó a un orfebre de Lima que fabricase en cerámica un plato con un anillo elevado en el centro, en el que se encajaba la jícara, para que no se deslizase. Aunque algunos opinan que la causa del invento residió en el hecho de que al virrey le temblaba la mano y se le derramaba el chocolate, la mancerina tuvo tanto éxito que se impuso en todas las cortes europeas, elaborado en porcelana o en metales nobles, como signo de distinción.

Controversia religiosa

El chocolate se difundió de tal manera entre la creciente colonia española en América, que se consumía incluso en las iglesias durante las ceremonias religiosas. La práctica se hizo tan frecuente que el obispo de Chiapas, Bernardo de Salazar, se vio

obligado a tomar cartas en el asunto, lo que le llevó a prohibir tajantemente su consumo en la iglesia, bajo pena de excomunión. Cuenta la leyenda que las damas que no aceptaron la orden, tras una temporada en la que no asistieron a ningún acto celebrado en la catedral, invitaron al clérigo a una merienda para intentar convencerle de su equivocación y, como es lógico, la única bebida que se sirvió fue chocolate. El obispo, que también era un enamorado del nuevo producto, lo tomó repetidamente y antes de terminar el encuentro se sintió mal y se murió. Es creencia generalizada que el chocolate que le sirvieron estaba envenenado, por lo que desde aquel momento el término “jicarazo” pasó a ser sinónimo de un sistema de envenenamiento.

Otra discusión profunda fue debida al concepto en el que se encuadraba el chocolate. Para unos era líquido que no rompe el ayuno y para otros era alimento y sí lo rompe. En aquella época las discusiones, que se consagraron en Bizancio y todavía están en pleno apogeo, eran muy solemnes y las opiniones tenían un importante eco. El problema se resolvió con un axioma, “*liquidum non frangit jejunium*”, que además dicho en latín tiene mucha más fuerza. Ayudó el cardenal Francesco María Brancacio, que cuando fue consultado sobre la posibilidad de que el chocolate rompiera el ayuno, respondió: “Las bebidas no lo rompen, pues el vino, siendo como es muy nutritivo, no lo rompe. Ocurre lo mismo con el chocolate, que nutre, no se puede negar, pero de ello no resulta en modo alguno que sea un alimento”. No está muy clara la argumentación, pero sí el resumen de que se puede tomar chocolate sin romper el sagrado precepto.

Antonio Colmenero de Ledesma publicó en 1644, en su libro *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, una receta de la que por su interés transcribimos los ingredientes. Dice así:

- Cien almendras de cacao.
- Dos chiles (se pueden sustituir por pimienta negra).
- Un puñado de anís.
- Flor de oreja.
- Dos mecasúchiles. Si no tiene las dos especias anteriores, se pueden sustituir por rosas de Alejandría pulverizadas.
- Una vainilla.
- Dos onzas de canela.
- Doce almendras y otras tantas avellanas.
- Media libra de azúcar.
- Achiote al gusto.

La receta tuvo éxito y su difusión por Europa motivó la generalización del consumo, aunque con algunas modificaciones que no merecen la pena enumerar porque fueron muchas, aunque sí vamos a transcribir la introducción que Veryard publicó en su libro *Choice Remarks* para describir la receta del chocolate: “Puesto que los españoles son el único pueblo de Europa que tiene reputación de hacer el chocolate a la perfección, me ocupé de aprender la manera que es como sigue...”. La descripción que continúa es la de tabletas de chocolate que facilitaban la elaboración de la bebida en los nacientes establecimientos públicos conocidos como chocolaterías.

Tomar chocolate era casi una obligación diaria de toda persona que dispusiese de recursos. Tanto se difundió el consumo



Chocolates ORBEA

Pamplona. NAVARRA. [1940]. Cartulina offset barnizada. 35,5 x 25,3 cm.



Chocolates YAGO

[1950]. Cartulina litografiada. 34,5 x 24,5 cm.

alcurnia”, en la que les “sirvieron buen chocolate en elegantes jícara de porcelana. Lo había frío, caliente y hecho con leche y yemas de huevo. Lo tomamos con bizcochos; hubo señora que sorbió seis jícara y algunas hacen esto dos o tres veces al día”. La señora baronesa termina con un juicio crítico sobre el excesivo consumo, al que atribuye, creo que no con excesivo acierto, el hecho de “que las españolas estén tan flacas”. También cuenta la baronesa que, debido al intenso sabor del chocolate, era un buen excipiente para administrar venenos y, aprovechando esta circunstancia, una “dama de calidad” española, despechada por el engaño de un amante, le invitó a su casa y le hizo escoger entre el efecto mortal de una daga, que tenía dispuesta para ser utilizada, o una taza de chocolate. Parece que el amante pensó que el chocolate era una invitación a la reconciliación y lógicamente optó por la bebida. El chocolate estaba muy bueno, quizás un poco amargo, aunque la razón no era falta de azúcar, porque estaba muy bien hecho, era debido al sabor del veneno. En menos de una hora murió con espantosos dolores y, según madame d’Aulnoy, la mujer “tuvo la barbarie de no abandonarlo hasta que estuvo muerto”.

“Españoles, ¡a mojar!” es la frase que muchos años más tarde pronunció en la corte inglesa Alfonso XIII, en ocasión de una chocolatada que, acompañada de picatostes, ofreció al séquito que le acompañaba para confirmar su futuro matrimonio con Victoria Eugenia de Battenberg, cuyos invitados ingleses disfrutaron de un ceremonioso té, que seguramente se sirvió a las *five o’clock*.

El chocolate en Europa

Aunque Girolamo Benzoni, que publicó *Novae novi orbis historiae* sobre el descubrimiento de América, libro en el que se aludía al cacao y al chocolate, y un poco más tarde Pietro Martire d’Anghiera, más conocido como Pedro Mártir de Anglería, también hace variadas alusiones al cacao y a la bebida que con esta semilla se elabora en México y en España, hay una teoría

que en un manuscrito anónimo con referencia a Madrid, que se conserva en el Archivo Histórico Nacional, puede leerse: “Hase introducido de tal manera el chocolate y su golosina, que apenas hallará calle en donde no haya uno, dos o tres puestos donde se labra y vende el chocolate”.

Pero la difusión de la técnica, la facilidad de la elaboración, el menor costo y la posibilidad de presumir en casa, ofreciendo una jícara acompañada de las especialidades reposteras de cada hogar, hicieron que las clases sociales altas y medias trasladasen el consumo de chocolate a los domicilios particulares. Las chocolaterías fueron desapareciendo, una de las últimas fue “Doña Mariquita”, en la calle Alcalá de Madrid a la que acudían con frecuencia escritores y políticos. Hoy, como modelo de lo que fueron en esta ciudad sigue estando vigente, y además con gran éxito de público, la chocolatería de San Ginés, que durante mucho tiempo se abasteció con chocolate Yubero, al que se publicitaba como “el mejor del mundo entero”, y en algunas presentaciones como “la octava maravilla del mundo”.

La baronesa d’Aulnoy fue una escritora francesa que alcanzó cierta fama por sus cuentos de hadas. Huyó de su país por deudas con la justicia y pasó unos años en España hasta que Luis XIV le concedió el perdón por unos servicios que prestó a la corona. A la vuelta a París publicó *Memoires de la cour d’Espagne*, con comentarios en general favorables, aunque en algunos casos no tanto, sobre los alimentos españoles. En concreto sobre este producto refiere que fue invitada a una casa de “alta

que asegura que el chocolate fue llevado a Italia por Emanuel Filiberto de Saboya, capitán general del ejército español que volvió a su tierra de origen tras la victoria en la batalla de San Quintín contra los franceses. Otra teoría afirma que realmente llegó cuando Catalina de Austria, hija de Felipe II, se casó con Carlo Emmanuele I, duque de Saboya, pero también hay quien cree que estas dos hipótesis, que tienen un origen saboyano, no son ciertas, porque en realidad fue a principios del siglo XVII cuando lo introdujo en Italia Antonio Carletti, que siempre presumió de tener la fórmula auténtica porque se la habían enseñado a hacer los españoles.

Más tarde Francesco Redi alababa el chocolate hecho en Toscana, que consistía en “añadir a la perfección española cierto toque de elegancia exquisita, debido a la novedad de introducir en la composición cáscara fresca de cidras y limones y el delicadísimo olor del jazmín”. Con estos componentes, más vainilla y ámbar gris, fue elaborado el denominado y famoso “chocolate al jazmín” del gran duque de Toscana Cósimo III, que aunque presumió de ser “el parangón de la pureza” y predicar la abstinencia, que incluso impuso a sus súbditos con muy elevados impuestos para el que la rompiese, era un gran tragón, que invitaba a grandes banquetes a extranjeros de diversos países para que publicasen el refinamiento de su mesa, pero a los que nunca podían asistir, salvo alguna excepción de personas muy fieles, como Redi, ninguno de sus súbditos.

Un poco más tarde lo conocieron en Francia, como consecuencia de la boda del rey Luis XIII con Ana de Austria, hija de Felipe III, y allí gustó tanto que los testimonios de ilustres damas, como Ninon de Lençols y la marquesa de Sevigné, ayudaron a popularizar el producto, que seguía llegando a través de España, hasta que a finales de siglo el almirante D’Estrées comenzó a llevar cacao desde la isla de Martinica. La consagración de la bebida se produjo cuando, para conseguir la graduación en la Sorbona, el alumno Foucault presentó la tesis titulada *Ad chocolate usos salubris*. Gustó tanto el trabajo que el presidente del tribunal afirmó que “esta bebida, bien hecha, resulta una confección tan noble que, más que el néctar o la ambrosía, es la auténtica bebida de los dioses”.

En 1666 se autoriza por intermediación del cardenal Mazarino la venta de chocolate en exclusiva a David Chaliou como “licor, en tabletas o en cajas”, y aunque la comercialización se generaliza no faltan algunas críticas al nuevo producto, entre ellas las de la marquesa de Sevigné que, inconstante en sus juicios, a veces achacaba al chocolate los efectos negativos de copiosas comidas, pero por entonces Carlos Linneo, que estaba haciendo la clasificación científica de las plantas, decidió que el cacao se llamaría *Theobroma cacao*, y *teobroma* significa nada menos que alimento de los dioses y, como el científico tenía muy buena fama, las críticas a este alimento empezaron a ser muy comedidas, en tanto que las virtudes se magnificaron. Se sofisticó el chocolate, comenzaron a añadirle de todo, incluso ámbar, que tuvo mucho éxito, porque Brillat-Savarin atribuyó a esta preparación “efectos tónicos e hilarantes”. Hay que aclarar que el ámbar al que nos referimos no es la resina fosilizada, sino al denominado ámbar gris, que se obtiene recolectándolo del mar, en el que aparece flotando porque es una secreción producida por algunas variedades de ballenas. Su sabor es dulzón, un poco terroso y el aroma muy intenso, por lo que, aunque ha desaparecido del chocolate, se sigue utilizando en la elaboración de perfumes.

Las preparaciones del producto eran diferentes en España y en Francia. La española era densa, porque se hacía raspando la tableta con un cuchillo y poniendo las raspaduras en agua, que se llevaban a ebullición removiendo continuamente. Cuando empezaba a hervir, se retiraba del fuego y tras un ligero enfriamiento se volvía a calentar. Cuantas más veces se repetía la operación más evaporación había, más denso quedaba el chocolate y más al gusto español, que siempre fue partidario de “las cosas claras y el chocolate espeso”. La elaboración francesa era más ligera y líquida, porque se hervía una sola vez, o como máximo dos, y la presencia de las especias que lo acompañaban, especialmente vainilla y canela, se hacía notar desvirtuando, en opinión de los españoles de la época, el auténtico sabor del chocolate.

Johann Georg Volckammer fue un médico, botánico y naturalista que escribió un tratado que tituló *Flora norobergensis*. Llevó a Alemania el chocolate que había conocido en Nápoles e intentó introducirlo, pero a pesar de su prestigio no tuvo demasiado éxito, quizás por la influencia de la cuñada de Luis XIV, Ana Isabel Carlota de Baviera, que había residido en Francia y lo conoció con anterioridad. Su juicio sobre las bebidas exóticas fue determinante, porque aseguró: “No tomo ni chocolate, ni café, ni té. No puedo sufrir estas drogas extranjeras”, y aprovechó la ocasión para criticar a su hijo Felipe, duque de Orleans, que se había afrancesado y disfrutaba con el chocolate. Pero incluso los alemanes sucumbieron, porque terminaron entusiasmados con el chocolate y con sus supuestas virtudes afrodisíacas, que se dejaban notar especialmente por la taza que se tomaban cada noche. El gobierno vio en esta práctica culinaria la posibilidad de recaudar fondos y gravó al chocolate con un impuesto que, aunque retrasó la difusión del producto, no impidió que poco a poco fuese penetrando en la sociedad alemana.

A Austria la costumbre de tomar chocolate llegó como consecuencia de los matrimonios de los Habsburgo con las princesas españolas, que lo exigieron en la corte de Viena, y desde allí pasó a otras naciones, sobre todo a Hungría, Holanda, Bélgica y Suiza que, con el tiempo, se convirtieron en países elaboradores de prestigiosos chocolates.

Los primeros ingleses que tuvieron contacto con el cacao fueron piratas, que en 1579 asaltaron un galeón español y quemaron su carga, que era una verdadera fortuna, porque confundieron las habas de cacao con cagarrutas de ovejas. Tardó en llegar el chocolate a Inglaterra, porque no hay constancia de ello hasta 1657, y tampoco penetró demasiado, porque al prin-

cipio se le consideró una extravagancia limitada a las clases más altas, pero en 1674 el dueño de un establecimiento, en el que ya se vendía café y tabaco, obsequia a los parroquianos con pasteles “a la española” y el resultado fue tan bueno que la clientela aumentó considerablemente. Creció la afición a la nueva bebida y unos años después su consumo era frecuente, primero en los nuevos locales de Londres y más tarde en todo el territorio de la Corona. Un hecho curioso es que las medidas para pesar el chocolate se adaptaron al sistema inglés, de tal forma que la libra y la media libra, que a su vez se dividían en onzas, se impusieron en la industria y el comercio de toda Europa.

Desde Inglaterra llegó a las colonias inglesas de América del Norte y entonces cayeron en la cuenta que el producto era originario de la vecina nación mexicana, por lo que a finales del siglo XVII se celebró una convención entre Massachusetts y México en la que se preparó la base para crear una importante línea de comercialización, que ha estado vigente hasta hace relativamente poco tiempo.

El chocolate no tuvo éxito, y sigue sin tenerlo, en Asia. Dicen que solo uno de cada cien chinos come regularmente chocolate y lo mismo sucede en casi todos los países del continente, con la sola excepción de Filipinas, en donde pronto se comenzó el cultivo y el consumo, favorecidos por el barco que hacía el trayecto Manila-Acapulco, que estrechó de forma notable las relaciones de la sociedad novohispana que se había asentado en los dos países.

Evolución del chocolate

“En el festín, en la boda, en el bautizo, en el duelo figura la jícara de chocolate. No hay cosa más a mano, ni más socorrida para el viajero, para el enfermo, para la tertulia como el pocillo de chocolate”. Son palabras de Matías López, importante fabricante que escribió un opúsculo titulado *El chocolate. Su origen, su fabricación y su utilidad*. Lo escribió en 1875, pero la realidad es que a partir de entonces se produjeron importantes cambios.

El cacao llegó a África y en Guinea Ecuatorial se adaptó estupendamente, en lo que se refiere a crecimiento del árbol y la cantidad producida, pero su calidad no fue muy apreciada, porque según los expertos de la época “el grano es más pequeño y de carnosidad avinada”, por lo que no resiste la comparación con el procedente de los países americanos. Como Guinea era todavía España, y además el único país productor que nos quedaba, fue necesario consumir este producto, que difícilmente tenía cabida en el mercado internacional. La consecuencia fue que la calidad del chocolate español, que había sido ejemplo para el mundo gracias a los cacaos de Apolabamba, Soconusco, Guanaja o Caracas, decayó. Coincidió este hecho con una situación económica difícil y surgieron adulteraciones variadas, entre ellas la de añadir harina de trigo, que aunque seguían haciendo que el chocolate español fuese espeso, ya las cosas no eran claras, porque no se debía a la elaboración cuidadosa, sino al abaratamiento del producto con merma de la calidad.

El consumo del chocolate a la taza disminuyó notablemente, sustituido en gran parte por el café. Se incrementó el consumo de chocolate sólido, que aunque se había empezado a elaborar a principios del siglo XVII, su utilización fue muy limitada. Meriendas y bocadillos tuvieron a la onza de chocolate como frecuente protagonista. Se sofisticó la elaboración y empezaron a utilizarse con frecuencia en su fabricación frutos secos, que hasta entonces solo había sido testimonial, y además apareció el chocolate con leche, que fue muy apreciado desde el principio por la población infantil.

Las diferencias de los chocolates que se comercializaban hizo necesario que se regulasen las calidades, y como ejemplo transcribimos una disposición de finales del siglo XIX, publicada en el *Boletín* de la provincia de Málaga, en la que se estableció que: “Las clases y los precios de chocolate serán: *ordinario*, de tres reales y medio a cinco la libra; *fino*, de seis a doce; *superior* a la vainilla a catorce; *doble* a dieciocho; *analéptico* al liquen de Islandia o al salep de Persia a dieciséis, y *ámbar gris*, sencillo o doble, desde veinte reales la libra en adelante”. Como es lógico la diferencia de calidad se debe a la cantidad de cacao empleado en las tres primeras clases, si se observan los precios a los que se podían vender. En la disposición se hacía constar que los dos últimos, los más refinados, eran para estómagos delicados, pero la realidad es que liquen de Islandia, salep de Persia y ámbar gris se habían pasado de moda y pronto dejaron de estar presentes en las elaboraciones.

La evolución del mercado del chocolate

Una vez consolidado el consumo en toda Europa, el chocolate ya no fue solamente un placer más o menos romántico. Las perspectivas económicas eran muy prometedoras y las fábricas de golosinas existentes tomaron cartas en el asunto. Los bombones, pasteles, helados, pastillas de chocolate y algunas otras especialidades se pusieron de moda. Las chocolateras que habían sido creaciones de los más importantes orfebres, muchas veces hechas en plata y algunas en oro, empezaron a compartir sitio con metálicos pastilleros y cajitas y, más tarde, con envases diseñados especialmente por destacados orfebres, para que la nobleza y la burguesía hiciese ostentación de su buen gusto.

En Holanda, en donde el chocolate al principio no tuvo aceptación, se produjo un hecho importante en la historia de

este producto porque al comenzar el siglo XIX, un holandés llamado Van Houten patentó un sistema para hacer chocolate en polvo, con muy bajo contenido en grasa. Para que tuviese una alta solubilidad, en agua o en leche, lo trató con sales alcalinas y surgió el denominado “chocolate tipo holandés”, que revolucionó el mercado, porque su precio era muy competitivo.

Una pequeña fábrica que se había instalado en Bristol fue reconvertida por el nieto del fundador, que mecanizó el proceso y elaboró unas barras de chocolate que le convirtieron en el mayor fabricante del mundo, aunque en competencia constante con otro industrial, también inglés, llamado John Cadbury, que comenzó en el mundo del té y amplió el negocio al chocolate. Comenzó a hacer bombones para comercialización directa y decoró las cajas con una litografía de su hija Jessica, con un gatito en los brazos, que tuvieron una gran aceptación y se convirtieron en el regalo ideal en muchas ocasiones, y en concreto en el día de san Valentín, al que por aquellos años se le proclamó patrón de los enamorados.



Chocolates NESTLÉ

[1950]. Papel cuché litografiado troquelado y en relieve sobre cartón. 17,5 x 24 cm.

François Louis Callier, natural de Suiza, aprendió a hacer chocolate en la empresa Caffarel, ubicada en Turín, y en 1819 abrió la primera fábrica en Vevey, cerca del lago Lemán. Unos años más tarde, Phillipe Suchard montó la primera fábrica que dispuso de una moderna y muy eficaz máquina mezcladora. También en Suiza, Daniel Peter se asoció con un químico llamado Henri Nestlé, que estaba especializado en el proceso de producir leche en polvo, y entre los dos produjeron el primer chocolate con leche en el año 1879. Ese mismo año, Rodolphe Lindt inventó “la concha”, que era un receptáculo en el que se molía el cacao, machacado por dos grandes conos de granito que hacían que la pasta de chocolate fuese mucho más suave y fina. El invento propició la aparición de los chocolates refinados y acabó con los terrosos que se hacían hasta entonces. Había nacido el chocolate *fondant*, pero no fue hasta unos años más tarde cuando Jean Tobler patentó el *toberone*, que fue un verdadero acontecimiento de magnífica acogida. Estos hechos, unidos a la capacidad financiera de los suizos, colocaron a su industria chocolatera a la cabeza del mundo.

Estados Unidos no podía quedarse atrás y surgió el imperio fundado por Milton Hershey. Pronto fue el primer comprador de cacao del mundo, montó en Filadelfia las granjas para que le proporcionasen la leche necesaria, y en Cuba el ingenio azucarero para su exclusivo abastecimiento, que llevaba el producto a Matanzas y a La Habana en un ferrocarril de su propiedad, que tras la expropiación por Castro continuó y continúa funcionando en la actualidad. La producción creció mucho y Hershey dedicó una parte importante de sus beneficios a estudiar y difundir las propiedades nutricionales del chocolate.



Chocolates MATÍAS LÓPEZ

El Escorial. MADRID. M.S. [1897]. Cartulina litografiada. 52,5 x 40 cm.

lujo ocasionalmente y de consumo diario casi siempre, que cumple un papel social importante. Es un sector en el que se invierten grandes cantidades en el diseño de nuevos productos, con el que se hacen verdaderas maravillas, a veces hasta esculturas, y que tiene muchas aplicaciones plásticas en repostería, lo que ha exigido importantes cambios en la legislación de la Unión Europea, como la autorización de que grasas extrañas puedan sustituir parcialmente a la manteca de cacao para hacer el producto más firme, más moldeable y más resistente a temperatura relativamente elevada, pero no cabe duda que el auténtico chocolate siempre será el que mantiene, sobre todo, la calidad de las materias primas.

La producción de cacao en el mundo ha cambiado completamente. México, que fue el primero y más importante productor de cacao y modelo para todo el mundo, hoy solo produce el 1,5% del cacao mundial y ocupa el décimo puesto entre los países productores. El líder, y además destacado, es Costa de Marfil en donde se obtiene el 39% de la producción. Le siguen Ghana, con el 21% (lo que hace que estos dos países africanos produzcan más de la mitad de la totalidad), Indonesia, Nigeria, Brasil, Camerún, Ecuador y Malasia, y hay otros países en los que el cultivo está aumentando mucho, como Samoa y Sri Lanka.

La elaboración de chocolates también ha evolucionado en los últimos años, y hoy pueden encontrarse, además de bombones variadísimos con toda clase de rellenos, tabletas de muy diferentes tamaños con sabores y contenidos tan exóticos como insectos, pipas saladas de girasol o *gin-tonic*.

Un poco después surgió otro gigante de la producción de chocolate: Mars Company, que explota la firma M&M, y Estados Unidos pasó a ser el primer productor mundial de este producto, que ya para entonces se había popularizado y ofrecía muy importantes posibilidades de beneficios.

Ha llegado mucho después, pero Bélgica se ha prestigiado entre los productores de chocolate de alta calidad. Godiva es un ejemplo de marca prestigiada, Pierre Marcolini es un innovador que presume de elaborar el mejor chocolate del mundo, Dominique Persoone está cambiando conceptos y Michel Boey es un exportador que manda a diario, para que lleguen en perfectas condiciones, productos de altísima gama a los más selectos mercados norteamericanos y japoneses.

Han llegado nuevos fabricantes, atraídos por el negocio, como Jim Walsh, que se presenta como el reinventor del chocolate. Es un ejemplo de innovador, que ha hecho plantaciones de cacao en Hawái, en donde nunca las hubo antes, y aspira a hacer el mejor y más caro del mundo. También ha habido otros móviles, como el comercio más justo. Es el caso de Oxfam, que comercializa una tableta con el nombre de Maya Gold (Oro Maya) que se hace con cacao cultivado por indios mayas, en los que recaen una parte importante de los beneficios.

El chocolate ya no es solo un alimento, porque se ha convertido en un objeto de

Té, café y otras infusiones



Café MIS NIETOS

CÓRDOBA. [1940]. Cartulina litografiada. 14 x 25,7 cm.

El agua es un excelente disolvente de muchos integrantes de los alimentos. El simple contacto de principios sápidos y aromáticos con el agua hace que se produzca una cesión de alguna de las propiedades sensoriales de la hierba, hoja, raíz, semilla o fruto al agua y que el producto resultante pueda ser una agradable bebida. Si el agua está fría, o a la temperatura ambiente, el proceso es muy lento y además muy incompleto, pero si el agua está caliente, o se calienta tras ponerse en contacto con la planta o alguna de sus partes, se produce una migración al agua de los compuestos orgánicos, y por lo tanto de sus propiedades, y este es el origen de las infusiones, tisanas, pociones, pocimas, brebajes, mejunjes y decocciones.

El resultado de este intercambio ha sido aprovechado por todas las culturas, aunque como es lógico obteniendo el producto final a partir de los vegetales disponibles, que varían en función de la zona. A partir de ellos se han creado bebidas refrescantes y multitud de infusiones con finalidades terapéuticas, unas veces con efectividad alta, otras no tanto, pero casi siempre unas gotas de leyenda o de atribuciones mágicas hacían que su difusión y valoración alcanzasen niveles notables.

Muchas de las infusiones tienen su propia leyenda, en algunos casos compartida, porque es muy frecuente que por la acción de la gravedad, o del viento, unas hojas cayesen en un recipiente con agua caliente y que la divinidad de turno, la princesa o el emperador tuviesen el privilegio de disfrutar de los aromas y sabores y en algunos casos curarse, además, de la grave dolencia que los médicos de la época no fueran capaces de sanar, a pesar de haber aplicado todos los remedios conocidos.

Historia del té

Cuenta la historia que en la edad de oro de los Tres Augustos de China, que era un grado de distinción superior del que solo gozaban algunos emperadores, hubo uno llamado Shen Nung, vivió entre el 2737 y el 2697 antes de Cristo y antes había sido un dios, que había decidido favorecer a la humanidad. Para ello se dispuso a llevar una vida terrenal, lo que le facilitó la creación nada menos que del arroz, el trigo, el mijo, el sorgo y la soja, y al ver los resultados de sus inventos le entró tanta alegría que decidió descansar a la sombra de unos arbustos que abundaban por los alrededores de su mansión. Ordenó a sus súbditos que le acondicionasen el lugar y que le calentasen agua para asegurarse de que la transmisión de miasmas sería imposible cuando se despertase y decidiese saciar su sed. Mientras tanto, el emperador se dispuso a componer un poema dedicado a la naturaleza, que según dijeron sus amados súbditos le quedó muy bonito, y cuando despertó observó que el agua, en la que sobrenadaban tres hojitas caídas desde el arbusto que había protegido su siesta, tenía un precioso color dorado. Acercó el agua a sus labios, experimentó un enorme placer e inmediatamente se dispuso a seguir beneficiando a la humanidad con sus enormes conocimientos difundiendo la bebida, y estos hechos hicieron que se le conociese como "El agricultor del cielo".

El té, porque esa era la infusión que encantó al emperador, se convirtió en la bebida más apreciada de China y cada chino de las clases más altas procuraba tener siempre unas hojitas, perfectamente conservadas, para poder disponer de tan maravillosa bebida, pero como China es muy grande y no todos los climas son propicios para el crecimiento del arbolito, a algunas regiones no llegaba, por lo que un prestigioso general que en el siglo III antes de Cristo estaba destinado al norte del país, tuvo que escribir a un sobrino suyo para que le enviase té recién recolectado, porque era lo único que podría hacer que dejase de estar triste y deprimido. La infusión tuvo tal efecto que el militar recuperó su ánimo y vitalidad y se lo contó a un médico amigo suyo, que se lo recetó a todos los enfermos para que mejorase su estado de ánimo y su capacidad de concentración. La carta de agradecimiento del militar al sobrino, y las recetas del sabio médico, son las primeras referencias escritas al té de las que se dispone.

El té dejó de ser un privilegio exclusivo de la oligarquía cuando los médicos empezaron a recetarlos como medicina, que se prescribía en curiosas y detalladas recetas, en las que se explicaba la forma de disponer de las hojas verdes y tiernas procedentes de plantas que crecían espontáneamente. Como las recetas fueron cada vez más frecuentes pronto faltó el té salvaje, por lo que los agricultores empezaron a cultivarlo y ellos mismos procedieron a la desecación, que prolonga la utilización para comercializarlo primero en polvo y más tarde compactado en pastillas prensadas, que se convirtieron en materia de trueque con diferentes productos que hicieron llegar a China comerciantes de diferentes países, algunos lejanos como Turquía.

El budismo y el té. De India a Japón

En el año 495 de nuestra era, Kosjuwo era el rey de India. Tuvo varios hijos que según iban naciendo tenían menos posibilidades de suceder a su padre, por lo que el tercero de ellos, que se llamaba Bhodi Dharma y sobre cuya cuna se habían inclinado los dioses para dotarle de numerosas cualidades, decidió meterse a monje en contra de los deseos de muchas princesas que le deseaban por su gran belleza. Pronto se hizo un experto en los textos sagrados, pero su deseo de perfeccionarse le

llevó a hacer la promesa de no dormir nunca para poder estar toda la noche meditando sobre la forma de difundir las enseñanzas budistas. Un día estaba tan agotado que se durmió y en su sueño evocó a todas las mujeres que había amado antes de su dedicación exclusiva a la religión. Al despertar estaba tan apesadumbrado que se cortó los párpados, y en el lugar en el que cayeron aparecieron dos plantas desconocidas. Masticó las hojas y a partir de entonces ya nunca más se durmió y nada interfería su dedicación a los textos sagrados, lo que le llevó a difundirlos por todo Japón y, tras las proclamas religiosas a sus seguidores, les explicaba las propiedades del té. Convenció a los japoneses y el té fue adoptado por el budismo zen, que poco a poco se fue implantando en el país.



MILAGROSO THE [sic] CAMARENA

VALENCIA. [1910]. Papel satinado con tipografía y fotografiado sobre cartón. 23 x 32,5 cm.

El té se fue difundiendo por China, India y Japón, pero sobre todo en su región de origen, en donde crecía espontáneamente y además se cultivaba, es decir en el sur de China, en donde ya estaba muy difundido porque ya no era solo medicina, también era una bebida apreciada cuando se bebía con fines placenteros. Contribuyó a ello la dinastía Tang que reinó entre los años 618 y 906 y durante ese periodo se promocionó el consumo y se publicó un libro escrito por Lu Yu, conocido como “el santo de China del té”, titulado *Cha Ching*, que escrito en forma poética deja traslucir claras influencias taoístas. El libro tuvo tal éxito que se difundió como el *Libro sagrado del té*, y a partir de entonces la forma en que debe prepararse y servirse se convirtió en el modelo del orden y la armonía que debe reinar en todos los aspectos de la convivencia y es el claro antecesor de toda la parafernalia que el té ha significado en Japón, practicada y difundida por los monjes del budismo zen.

El proceso se perfeccionó cuando en el año 729 el emperador Shomu invitó a su palacio a cien monjes budistas y personalmente les sirvió té. Les gustó tanto que se encargó a Dengyo Daishi, uno de los monjes invitados que había estudiado en China, que se encargase de encontrar semillas y una vez obtenidas las plantó en terrenos del monasterio. Cinco años después se invitó al sucesor del emperador que les había dado a conocer la bebida a una ceremonia y degustación de té elaborado con hojas de plantas desarrolladas en Japón y Saga, que así se llamaba el mandatario, ordenó que el té se difundiese, para lo que determinó que se cultivase en las cinco provincias cercanas a la capital. Pero sucedió que las relaciones de Japón y China, que siempre habían sido buenas, se estropearon y el admirado y demandado producto chino dejó de ser apreciado y consumido en la corte japonesa, y casi simultáneamente en todo Japón.

En tiempos de la dinastía Tang la forma de consumo más frecuente era hervir las hojas de té y machacarlas después para

formar, con la ayuda de zumo de ciruelas, una pasta que se prensaba conformando pastillas, que se secaban al horno y para su utilización final se procedía a triturarlas y hervir el polvo resultante. A la cocción se añadía jengibre, piel de naranja, clavo, menta y otros productos que aportaban sabor. Con estas prácticas se amplió el comercio y surgieron especialidades, casi siempre en base a los saborizantes, que se procuraba que fueran muy sutiles, y entre los más utilizados estaban las flores de jazmín, sus aceites esenciales, la flor de loto y la de crisantemo.

En torno al té se desarrolló una variada industria y como ejemplo la de la porcelana, que era imprescindible en el servicio, se perfeccionó mucho, de manera que se convirtió en un importante activo de la economía, porque alcanzó tal prestigio internacional que era demandada por las clases más altas de todos los países del mundo. El té ya no era solo una bebida ni una medicina, porque se había convertido en el vehículo de la espiritualidad y de la trascendencia, lo que el poeta Wang Yu-Chang definió como “algo que llega al fondo del alma, como una llamada directa con esa delicada aspereza que recuerda al gusto de un buen consejo”, y para el filósofo So Tung-Pa “el poder de la pureza del té desafía lo corrupto y hace al hombre virtuoso”.

El budismo se convirtió en un magnífico embajador del té y como la religión ya estaba introducida en Japón, aprovechando que las relaciones entre los dos imperios orientales habían mejorado, Japón se convirtió en el modelo de los rituales relacionados con el té, al mismo tiempo que fueron perdiéndose en China, por lo que en vista del éxito ceremonial los japoneses desarrollaron un protocolo muy complejo, que fue un modelo imitado y admirado en el mundo occidental, aunque nunca conseguido plenamente, porque aunque se disponía de los instrumentos, y claro está del té, necesarios para la ceremonia, nunca se pudo imitar la espiritualidad de la que se impregnan los súbditos del Imperio del Sol Naciente, porque no se ha sabido reflejar el silencioso interludio durante el que huéspedes y anfitrión se revitalizan espiritualmente para poder alcanzar un especial estado de armonía con el universo.



Tés CÍA COLONIAL

MADRID. [1910]. Chapa recubierta de papel plastificado. 13 x 21 cm.

Supervivencia del té en China

A principios del siglo XIII, cuando Gengis Khan invadió el norte de China, las hordas mongoles fueron invadiendo diferentes ciudades hasta llegar a plantarse y conquistar Pekín, primero, y en el año 1279 Kublai Khan, nieto de Gengis, llegó a dominar todo el imperio. A los nuevos gobernantes no les pareció que el té fuese una maravilla, y mucho menos que las antiguas sutilezas en torno al servicio fuesen interesantes, aunque al final se acostumbraron a tomarlo combinado con cremas, arroz o frutos secos, lo que no dejaba de ser una porquería para los ortodoxos consumidores.

Cuando muere Kublai Khan comienza a gobernar la dinastía Ming, que duró desde 1386 hasta 1643. Por su carácter aislacionista, por considerar a China el país más importante del mundo y a los chinos como seres superiores a todos los demás en los aspectos económicos, culturales y espirituales, dieron lugar a un cierto aislamiento intentando recuperar los valores ancestrales y entre ellos la tradicional ceremonia del té, para lo que fomentó todos los aspectos relacionados con ella, como la fabricación de finísimas porcelanas, las más perfectas que se han fabricado nunca.

En 1644 alcanzan el poder los manchúes, que establecieron la dinastía Quing que estuvo en el poder hasta 1912 y en este periodo se progresó en el cultivo y tratamiento del té, lo que dio como resultado, entre otras cosas, la consagración del té verde y la comercialización del té oolong y del té negro, pero a pesar de los esfuerzos nunca más volvió el té a alcanzar en China la importancia que tuvo socialmente, porque aunque se convirtió en la bebida popular preferida y por supuesto la más consumida hasta la actualidad, se perdieron los componentes de espiritualidad y poesía necesarios para que fuese considerado el más refinado de los elixires.

El té llega a Europa

Venecia fue el punto comercial de contacto de Europa con Oriente. Allí llegaban sedas, tintes, especias y otros exóticos tesoros, y por supuesto el té, pero no debió tener una buena acogida inicial, porque no mereció la atención de los cronistas ni de los escritores hasta que en 1559 Giovanni Battista Ramusio publicó el libro *Delle navigazioni e viaggi*, en el que se reunían los grandes viajes y los descubrimientos interesantes. Lo publicó en tres volúmenes y en el último se hacen referencias al té, pero matizando que era un producto famoso en China y no muy apreciado en Venecia.

Cuando Vasco de Gama llega a China se estableció una nueva ruta comercial que tenía su punto de partida en Macao, hasta donde además de los portugueses establecieron vínculos comerciales españoles, ingleses y holandeses, y el té (clasificado ya como *Camellia sinensis*, en honor de Josef Camell) empezó a llegar a Europa. Como los negocios fueron provechosos, se crearon puntos de contacto con una gran parte de los territorios orientales, en los que además de los productos tradicionales había té y como los nativos lo apreciaban mucho se amplió su importación, porque la alta sociedad europea se aficionó a la nueva infusión. Pero la apreciación fue desigual, porque mientras en Inglaterra y Rusia el té tuvo una gran aceptación, en España, Alemania, Francia, Italia y Portugal la acogida no fue muy favorable.

A mediados del siglo XVII ya había algunos establecimientos en las grandes capitales europeas que servían café, pero fue en Londres en 1657 cuando Thomas Garroway empieza a servir té en su local, y para animar a los clientes expuso un cartel en el que se podían leer sus efectos beneficiosos, que eran capaces de “Activar el cuerpo, aliviar los dolores de cabeza y la pesadez, eliminar las obstrucciones del bazo, depurar los riñones eliminando los cálculos, facilitar la respiración, proteger de los sueños pesados, alertar el cerebro y reforzar la memoria”. Ciertamente los ingleses se convencieron de sus ventajas y se convirtieron en fervientes admiradores.

La Compañía Holandesa de las Indias Orientales fue el principal importador de té para Europa, pero los incrementos de los precios, considerados abusivos, animaron a los ingleses a hacer su propia compañía comercial importadora, que tuvo que dotar a sus barcos de armamento suficiente para defenderse de los piratas. El coste del transporte era muy alto, pero aunque compensaba por haberse roto el monopolio holandés, los ingleses decidieron que había que equilibrar la balanza comercial con China, porque era francamente desfavorable debido a que las importaciones de seda, porcelana y té tenían un coste muy superior a las exportaciones de lana y algunos otros productos, por lo que hicieron un plan para aficionar a los chinos al opio hindú, que los ingleses explotaban en la India. Tuvo éxito la medida y la balanza comercial se inclinó notablemente a favor de Inglaterra, hasta el punto de que, aludiendo a los estragos que el consumo de opio causaba entre la población china, en el año 1800 se prohibió su comercio.

Los ingleses hicieron caso omiso de la orden imperial y siguieron enviando opio por diversos conductos, hasta el punto de que en 1839 las autoridades chinas confiscaron veinte mil cajas de opio. Como a los ingleses la medida no les sentó muy bien, procedieron a atacar algunos puertos chinos, iniciándose así la primera de las cuatro guerras del opio, que siempre las comenzaban los ingleses y perdían los chinos, por lo que al firmar cada uno de los armisticios eran obligados a pagar indemnizaciones cada vez mayores, que además eran acompañadas de algunas medidas complementarias, como la bajada de aranceles y el derecho a la libre circulación de los ciudadanos ingleses por el territorio chino.

Además, aprovechando las circunstancias, se decidió plantar té en India con resultado muy favorable, por lo que China dejó de ser imprescindible en el suministro de té, cuyo consumo ya estaba muy arraigado en la sociedad inglesa y además provisto de un elegante ceremonial en el que tuvo influencia la duquesa Ana de Bedford, a la que se atribuye la costumbre del “*tea five o'clock*”, que comenzó celebrando con sus amistades y terminó siendo una práctica primero londinense y después de toda Inglaterra. La realidad es que el té se comenzaba a consumir con el “*early morning tea*”, al que seguía el “*nice cup of tea*”, y además del que puso de moda la duquesa se terminaba con el “*high tea*” o té superior.

El té en Rusia

Aunque unos cosacos que habían estado en China proclamaron las excelencias del té, el producto no llegó a Rusia hasta que en 1618 el embajador chino regaló al zar Alexis varios cofres de té, pero su consumo quedó limitado a la corte y ocasionalmente a algunos miembros de la nobleza porque, entre otras cosas, los productos chinos no llegaron a Rusia hasta que se firmó el Tratado de Nerchinsk, por el que se establecieron las fronteras entre los dos países y se inició el comercio con cierta regularidad. Los chinos exigieron que las transacciones se realizaran exclusivamente en el puesto fronterizo de Usk Kayaktha, que dista 1.000 km de Pekín y 5.000 de Moscú. Para llegar allí había que transportar la mercancía a lomos de mulas hasta donde era posible, para sustituirlas por camellos al llegar al desierto del Gobi. La travesía era dura y por las noches había que acampar y encender hogueras para combatir el fuego. El humo que producían impregnaba al té, que al llegar a destino tenía un sabor ahumado muy apreciado por los rusos. Cuando por fin se llegaba a destino se producía el intercambio, sobre todo de pieles rusas por té y seda chinos. Según las crónicas de la época se tardaba más de un año entre ir y volver desde la frontera hasta las zonas productoras de té. La consecuencia era que el producto era carísimo y solamente asequible por los más ricos, aunque afortunadamente la construcción del ferrocarril transiberiano en 1880 permitió la disminución de los precios. Desde entonces el pueblo ruso se convirtió en un gran consumidor de té y sigue siéndolo en la actualidad.

El té en la India británica

Robert Bruce y su hermano Charles habían asegurado que en la India se podía producir té, pero no se les hizo mucho caso y, aunque se enviaron muestras al jardín botánico de Calcuta, se tardó mucho en pensar que se pudiese competir con el té chino. Algunos años después varios agricultores demostraron que el arbolito se daba bien en la zona de Assam, por lo que comenzó la llamada "fiebre del té". Se envió una muestra en el barco de Calcuta que llegaba a Londres, fue catada o/y alabada por los expertos. A partir de ese momento comenzó el gran negocio del té hindú.

Assam, Darjeeling y las montañas del interior fueron, y son, tierras propicias para este cultivo. Por aquellos tiempos coincidió que los cultivos de café en Ceilán habían sido arrasados por una plaga, por lo que se optó por sustituirlos con té. El éxito fue tan grande que hoy Sri Lanka se ha convertido en un gran productor.

En 1947 la India se independizó, pero la costumbre inglesa de tomar té permanece.

El té en Norteamérica

En el año 1650, cuando todavía Nueva Ámsterdam no se había convertido en Nueva York, el gobernador pidió un cargamento de té para hacer que su consumo llegase a los colonos y esa es la primera referencia de la llegada del té a América. Su consumo se extendió por diferentes ciudades y concretamente en Boston se popularizó, pero precisamente en esta ciudad en el año 1773 se produjo un motín de colonos, iniciado por un grupo conocido como "Los hijos de la libertad", para protestar por los elevados aranceles con los que se gravaba el producto. Algunos, que se disfrazaron de indios, consiguieron llegar al barco en el que había un importante cargamento y lo tiraron al agua. Inglaterra tomó represalias y lo que había sido una simple protesta se convirtió en el *Boston tea party*, que fue el motivo por el que se desencadenó la guerra de la independencia y el nacimiento de los Estados Unidos de América.

No está muy claro si fue este el motivo por el que Estados Unidos nunca fue consumidor de té y prefirió siempre el café, pero la realidad es que el consumo sigue siendo muy bajo, aunque es de hacer notar que se produjeron en 1904 dos hechos que han condicionado el consumo de té en el mundo occidental. El primero fue la idea de Thomas Sullivan de envasar muestras de té en pequeñas bolsitas de muselina, lo que facilitó su utilización, de tal forma que la comercialización de esta presentación se generalizó. El segundo es que durante la feria mundial celebrada en San Luis, un inglés llamado Richard Blenchynnden pretendía vender bebidas de té procedente de la India, pero como el calor era sofocante no tuvo ningún éxito hasta que se le ocurrió servirlo con hielo. El éxito fue tan grande que lo que parecía una horrible idea, se convirtió en una costumbre, aplicada enseguida por la industria de refrescos y difundida por casi todo el mundo.

La ceremonia del té en Japón

Okakura Kakuzo fue un erudito en muchos campos de la ciencia, en los que destacó como historiador, filósofo y escritor. Sus libros principales fueron *Los ideales de Oriente*, en los que sobre un fondo panasiático hay en realidad una exaltación del nacionalismo japonés; *El despertar de Japón*, que está dedicado a ensalzar las virtudes japonesas y a combatir los prejuicios occidentales sobre Japón, y *El libro del té*, publicado en 1906, que es mucho más que un canto al té, porque asegura que "el teísmo es un culto basado en la adoración de lo bello aunque convive con los hechos sórdidos de la existencia cotidiana.



Té HORNIMAN

GRAN BRETAÑA. [1930]. Chapa lisa. 17 x 49,5 cm.

Inculca la pureza y la armonía, el misterio de la caridad mutua y el romanticismo del orden social”. La ceremonia del té se describe con especial cuidado porque transmite los elementos esenciales de la belleza artística y de la filosofía japonesa, combinando cuatro ideas básicas que son la armonía, el respeto a los demás, la pureza de corazón y de espíritu y la tranquilidad. Su conclusión es que “el té es más que una idealización, porque llega a ser una religión del arte de vivir”.

Está claro que hoy no se tienen presentes las aseveraciones de este autor, salvo en contadas ocasiones en Japón en domicilios privados o en casas de té, en ceremonias que duran hasta cuatro horas, pero no es menos cierto que han contribuido a difundir su consumo y sobre todo a guardar, durante toda la vida, una fidelidad a la bebida que hace que tomar té sea muy importante en la vida de sus admiradores.

Historia del café

Hay un libro, titulado *Coffee-Philosophy for everyone*, que recopila diversos ensayos de sabios, pensadores y filósofos que analizan diversos aspectos de esta bebida desde posiciones éticas, estéticas, metafísicas y culturales. En ellas se contempla la influencia que tiene el café en la familia, la amistad, la cultura, el arte, la política, la revolución, el fútbol o el amor, porque es difícil imaginar cualquier aspecto de nuestra vida en el que no esté presente el café, aunque es verdad que con frecuencia está en segundo plano, silencioso, pero siempre cumpliendo un papel importante. El café está rodeado de magia y de leyendas que persisten, porque aunque hoy sabemos que los efectos son causados por la cafeína, ayudada por la teobromina y el ácido cafeico, nos sigue pareciendo que su influencia, casi inmediata en el organismo, tiene algo de misterio.

Hace unos años (en 2013) publiqué un libro, titulado *Lo que nos enseñan los sabios gastronómicos*, que tiene un capítulo dedicado al café. Una de las leyendas descritas fue objeto de discusión directa con un amigo que tiene otra versión diferente. No merece la pena relatar el contenido de la discusión, que fue muy larga, pero sí señalar que como, tanto mi amigo como yo, intentamos fundamentar nuestra versión predilecta recopilamos tal cantidad de versiones y de diferentes leyendas que sería interminable la relación. Después de todo llegué a la conclusión que lo más completo y documentado que se ha publicado sobre este producto es *El libro del café* de Néstor Luján y a él remito al lector que quiera profundizar en la historia, sociología, economía y política, porque en todas estas materias ha tenido el café un importante protagonismo.

Existen muchísimas leyendas, que a veces se entremezclan con la historia pero sin definir bien sus límites, relacionadas con su descubrimiento, difusión geográfica, tratamiento y comercialización. Como el café está en el fondo de muchos y variados intereses, siguen apareciendo relatos, leyendas y descubrimientos científicos, y es de prever que continúen, para realzar la imagen de este producto, de consumo universal y con propiedades energizantes claramente demostradas.

En la literatura más antigua aparecen referencias a productos no identificados con los que actualmente se consumen. Algunas veces no hay demasiado interés en identificarlos y otras en cambio se aprovecha la circunstancia para publicitarlos. Un ejemplo es que algún autor, concretamente el suizo Dumant, ha querido ver que el plato de “lentejas” por el que Esaú vende a Jacob su primogenitura no podían ser de ningún modo las modestas legumbres porque, aunque tuviese mucha hambre, no podía ser tanta como preferirlas a una herencia que se supone cuantiosa, por eso prefiere achcarlo a un “mono” de café, bajo cuyos efectos la razón no responde adecuadamente y al que es más fácil culpar de un desatino.

Algunos otros historiadores creen adivinar que cuando el rey David y Abigail firman las paces, esta le ofrece unas ofrendas consistentes en “doscientos panes, dos pellejos de vino, cinco corderos cocidos, cinco atadidos de uvas pasas, doscientos panes



Cafés MOMOTOMBO

BARCELONA. [1920]. Cartulina litografiada. 49 x 35 cm.

Cafeto con las cerezas maduras

Cuenta Néstor Luján que junto a las referencias hay leyendas, entre ellas la del profeta Schandeli, que en el momento en que “estaba pasando del éxtasis al sueño interminable” mandó a un discípulo que le obedeciese, porque se le iba a aparecer como un fantasma cubierto con un velo blanco. Junto a él, al lado de un arbusto, brotó una fuente, en la que el discípulo llenó un ánfora a la que añadió las semillas de la planta. Siguió su camino y llegó a una ciudad llamada Moka, en la que una enfermedad dieztaba a la población. Comprendió Omar, que así se llamaba el discípulo, que debía darles a beber el agua que le proporcionó el maestro. Los efectos fueron muy rápidos y los enfermos sanaron. Como era frecuente en estos casos, el rey le colmó de dones y el discípulo enamoró a la hija del negus, que como casi todas las hijas de los reyes orientales se llamaba Jazmín. Omar pretendió huir con ella, pero le descubrieron y el castigo fue cruel, porque le abandonaron en el desierto sin agua ni alimentos, condenándole a una muerte segura. Desesperado Omar apeló a su maestro y entonces apareció un pájaro misterioso, que aleteó sobre un arbusto de flores blancas y pequeños frutos rojos. Los probó, logró sobrevivir gracias a ellos y cuando tuvo fuerzas para emprender el viaje de regreso, recogió algunos frutos, que dio a los enfermos que aún quedaban, consiguiendo que se curasen todos, hasta los leprosos. La historia acaba bien ya que, enterado el rey de sus prodigios, le perdonó, le concedió la mano de su hija y de dote le regaló un palacio maravilloso.

Otro relato posterior afirma que un día Alá, viendo apenado a Mahoma por la falta de ayuda de sus colaboradores y agotado por la gran cantidad de tareas, le envió, para animarle y darle consuelo, al arcángel Gabriel con un presente que describió como “negro como la piedra negra de la Kaaba”. Mahoma llamó “Qahwa” al regalo recibido, palabra que significa excitante, energético y vigorizador y de la que deriva café.

Seguramente la leyenda que más se ha popularizado es la que se refiere a un pastor, llamado Kaldi, que guardaba sus cabras en la meseta de Kaffa, en Etiopía, y observó que los animales en lugar de reposar por la noche mostraban síntomas de hiperactividad, tanto que pensó que sus cabras estaban poseídas por algún espíritu maligno y acudió a un monasterio cristiano

de higo y cinco medidas de granos tostados”. El episodio que está descrito en el *Primer libro de Samuel* siempre hizo creer que los granos tostados podían ser garbanzos, almortas o algún cereal, pero George Pach discrepa y refuerza su teoría con el hecho de que en el *Segundo libro de Samuel* se vuelve a hacer referencia a una ofrenda, que constó de “camas, alfombras, vasijas de barro, trigo, cebada, lentejas, harina y granos tostados”, y para el autor es evidente que los granos tostados son de café, porque si hubiesen sido de cereal o legumbre conocidos se los habría identificado con su nombre.

Algunos estudiosos afirman que también era café la bebida amarga que Homero menciona en la *Odisea*, a la que consideraba útil “contra los disgustos, los rencores y el recuerdo de los dolores”. La misma que Helena añadió al vino para aliviar la tristeza de Telémaco, invitado a la mesa de Menelao, porque adormecía el dolor, calmaba la cólera y hacía olvidar todos los males.

Pietro della Valle fue un curioso personaje, casi siempre vividor y libertino pero a veces se prestaba a sufrir, como cuando se alistó en la Armada española para luchar contra los piratas norteafricanos, lo que le valió, junto con la expedición al Próximo Oriente, para escribir su *Libro de viajes*, publicado en Roma en 1650, en donde relata que conoció el café y disfrutó de la mágica infusión en Alepo, Bagdad, Damasco y Constantinopla. En esta publicación refuerza la teoría de que el nepente era infusión de café, a la que se le mezclaba un vino “poderoso”, se supone que de alto grado alcohólico.

(copto). El prior no se creyó mucho lo de la posesión, por lo que achacó la causa más a los efectos de alguna hierba que a la intervención diabólica. Fueron al monte en donde pastaban los animales y el religioso observó la existencia de unos arbustos, de los que recogió semillas para preparar una infusión que suministró a los monjes. El efecto fue inmediato y gracias a ella lograron renovar sus energías y rezar continuamente.

La ayuda que el café le prestó a Mahoma

Para unos es artículo de fe y para otros un mito que Mahoma, en una extraordinaria y apasionada clase, enseñó las posturas del amor carnal, en forma consecutiva y una por una, a no menos de cuarenta mujeres. Para lograr tan singular proeza se preparó tan solo tomando café, lo que hace pensar que lo ingirió en grandes cantidades.

Hay bastante consenso en cuanto a su origen geográfico. Casi todos los autores lo encuadran en la actual Etiopía y allí es precisamente donde se han encontrado las plantas y sus restos más antiguos. La utilización directa de las semillas también fue temprana, porque pronto se descubrió que si se masticaban, provocaban una cierta sensación de placidez, al mismo tiempo que reducían los efectos del agotamiento cuando el trabajo había sido duro.

Desde allí, el café pasó a Egipto y a Yemen, en donde los sufíes, que ya existían antes de Mahoma, buscan la relación directa con Dios y fueron de los más precoces conversos al islam, aunque su existencia ha ido evolucionando y hoy son famosos sobre todo como derviches que giran sobre sí mismos en éxtasis místico. Están bajo la autoridad de un maestro espiritual que transmite la orden de consumir café para poder estar siempre en vela y dedicarse enteramente a la meditación y la oración. A ellos se atribuye un precoz conocimiento y un importante protagonismo en la posterior difusión del café.

Según Eric Geoffroy hay dos personajes que tuvieron gran importancia en la difusión del café. El más antiguo es Alí ibn Umar Shadhili, al que se conoció como el santo Moka, vivió a principios del siglo XV y es el patrón etíope de los cultivadores y bebedores de café. Casi un siglo después, Abú Bark al-Aydarus, que vivió en Adén, adquirió una gran reputación por su santidad y hospitalidad, que demostraba ofreciendo una taza de café a todos los visitantes. Los dos son figuras del sufismo y de los dos su existencia está históricamente probada. En torno a ellos se han escrito multitud de fantásticos relatos, en los que los milagros que realizaron siempre estuvieron unidos al café.

Terminadas por el momento las leyendas y entrando en la historia documentada, hay que citar que Abu Bark Muhammad Ben Zacariyya, conocido como Razí, fallecido en el año 923 y autor de muchos libros, entre ellos *Medicinalis almansoris*, *Pestilencia* y *Libro de la introducción al arte de la medicina*, en los que habla del café —al que denomina *bunchu*— y de sus propiedades frente a la melancolía, detallando la descripción de la planta que lo produce y dándole carta de naturaleza en la farmacopea árabe. Dos siglos más tarde, Avicena hizo una descripción del fruto y de sus propiedades mucho más completa que la del médico persa: “Es una semilla de color amarillo limón que tiene un singular aroma. Su infusión fortifica los miembros, limpia el cutis, seca los humores malignos y da un olor excelente a todo el cuerpo”. Como puede apreciarse, todas las utilidades reseñadas por sus supuestas propiedades terapéuticas se refieren a la semilla.

Los datos arqueológicos sugieren que el café no fue “domesticado” como bebida antes del siglo XV y el consumo que según las descripciones de la época exigía un proceso de preparación largo y complejo, puede explicar el descubrimiento tardío de las virtudes de las semillas del cafeto, poco atractivas inicialmente. Parece ser que en una ocasión unos monjes etíopes habían recogido granos salvajes, pero tenían tal cantidad que tiraron al fuego una parte, comprobando que al quemarse despedían olor agradable, por lo que a partir de ese momento procedieron a tostarlos, hervirlos y a disfrutar de la decocción.

El caso es que su consumo se fue generalizando poco a poco en el islam, ayudado por los encuentros de árabes, procedentes de muy distintas regiones, durante los peregrinajes a La Meca, en los que se intercambian conocimientos aunque, como siempre ocurre, con discrepancias porque los efectos eran tales que fue prohibido por los imanes ortodoxos y conservadores, en La Meca en 1511 y en El Cairo en 1532, pero la popularidad del producto, en particular entre los intelectuales, impulsó a las autoridades a cancelar el decreto. El gobernador planteó la posible incompatibilidad del café y el *Corán* y como el sultán, que era Khair Bey, le hizo caso, se cerraron todos los locales de la ciudad y los granos de café fueron quemados en la medina. Posteriores reuniones de sabios, médicos, doctores mahometanos y derviches concluyeron que tal incompatibilidad no existía, por lo que su autorización religiosa fue acompañada de una reprimenda al gobernador y al sultán.

Los cafés, locales que se crearon para disfrutar de esta infusión, se convirtieron en lugares de encuentro, como establecimientos en los que los hombres se reunían para jugar al ajedrez y conversar sobre ciencias, religión, medicina..., admirar a las *alameas*, que era como se llamaba a las bailarinas encargadas de agradar a los clientes, y para hablar de política, lo que no siempre estuvo bien visto y dio lugar al cierre de algunos locales, aunque ya no con carácter general, porque previamente era necesaria una denuncia, con la que se iniciaba un expediente en el que se especificaban las características del recinto, los asistentes habituales y el contenido de las conversaciones que promovían la sedición. Hubo muy pocas denuncias y en cambio se produjeron comentarios muy favorables, como el de Adam Olearius, sabio orientalista de nacionalidad alemana, que co-

mentó la actividad de los establecimientos de Turquía y Persia con las siguientes palabras: “Sus poetas e historiadores se sientan en altas sillas, desde las que pronuncian elocuentes discursos y explican un repertorio de historias, seguidas atentamente por los asistentes”.

Difusión del café en Europa

Fue en El Cairo, en 1510, donde se abrió la primera cafetería bajo el todavía sultanato mameluco y su éxito fue enorme, tanto que sorprendió al turco Selim I que poco después conquistó la ciudad. Entre los productos que constituyeron su botín de guerra, se cuenta que había mil camellos cargados de oro y plata y unos sacos de café que fueron la causa del inicio de la difusión del café en Estambul, porque el sultán Selim I, conocido como “el Severo”, presumió de la bebida y la hizo llegar a los más altos cargos políticos y religiosos de Turquía. Fue su hijo Solimán “el Magnífico” el que favoreció que, inspirados en los lujosos locales de El Cairo y Alepo, se instalasen las primeras cafeterías en Estambul, a las que llamaron *Kahvehanés*. Tuviron tan buena acogida que muy pronto se vieron concurridas por lo más alto de la sociedad, pero también por el público en general, por lo que debido al éxito se convirtieron pronto en lujosos salones, alfombrados con bellísimos tapices, en los que se podía jugar al ajedrez, escuchar narraciones o disfrutar de la música, y así lo describe el francés M. Thévenot en su libro de viajes, que además hace referencia a algunos *Kahvehanés* provistos de surtidores, arroyos artificiales, juegos de agua, jardines y rincones reservados. Pero como todo no podía ser favorable, enseguida surgieron algunas leyendas, a veces respaldadas por médicos, que aseguraron que el café produce esterilidad en los hombres y vuelve frías a las mujeres, lo que se ha demostrado que es mentira, pero tampoco se han podido comprobar otras afirmaciones modernas que tratan de otorgar a la bebida propiedades afrodisiacas.

Por aquellos años, varias incursiones europeas (las cruzadas) se internaron en territorio musulmán y pudieron ver establecimientos públicos en los que se consumía el mencionado producto. Parece ser que, en venganza porque los musulmanes consideraban impuro al vino, se intentó que el papa Clemente VIII hiciera lo mismo para los cristianos con la diabólica mezcla negra, denominada café, al que algunos afirmaban que beberlo equivalía a perder las almas, porque era una trampa ideada por Satanás. El papa se tomó el tema muy en serio y tras realizar varias pruebas decidió, sabiamente, que la supuesta bebida de Satanás era tan deliciosa que sería una lástima dejársela en exclusiva a los infieles, por lo que optó por bautizarla y convertirla en una bebida auténticamente cristiana.

Próspero Alpino fue un italiano de amplia cultura que, entre otras facetas, cultivó la botánica, la medicina, la filosofía y fue profesor de la Universidad de Padua. Hizo varios viajes a Egipto que le inspiraron sus libros titulados *Medicina de los egipcios* y *Libro de las plantas de Egipto*. En este último afirmaba que preparaban el café “tostando un poco el grano y haciendo hervir en veinte litros de agua una libra y media de grano sin su cáscara”, y el resultado era que la “bebida caliente el estómago, les infunde fuerzas, suprime las obstrucciones de las vísceras y todo el mundo tiene la costumbre de beber este líquido lentamente”. Hizo otros elogios del café y despertó el interés en Europa por conocerlo. Los cafés ya se habían multiplicado en Estambul, aunque se les criticaba por los ortodoxos islamistas porque siempre estaban llenos, en tanto que las mezquitas eran visitadas con mucha menos asiduidad.

Desde Estambul llegaron los cafés a Viena, que presume de haber sido sede del primer local europeo, bautizado con el nombre de “Zur Blauen Flasche”, con el que la municipalidad vienesa premió con su concesión al polaco Kolschitzky por haber ayudado a derrotar a los turcos que sitiaban la ciudad, haciéndoles huir y arrebatándoles municiones y provisiones, entre las que se encontraban más de quinientos sacos de café. Los panaderos, que por su trabajo nocturno detectaron y denunciaron a las tropas turcas que pretendían, haciendo galerías subterráneas, llegar hasta el centro de la ciudad para apoderarse de ella, crearon para conmemorar el éxito el cruasán con forma de la media luna turca, aunque luego París se erigió como creador de este bollo, que en la actualidad es el desayuno de casi todos los franceses y de otros muchos habitantes del orbe.

Más tarde aparecen nuevos establecimientos en Venecia, Marsella y otras capitales europeas, y se empieza a añadir azúcar a la bebida para combatir su amargor. Aunque el café llegó a Venecia como producto comercial, que tuvo buena acogida, hasta finales del siglo XVII no se abrió el primer establecimiento: “El Florián”, que todavía existe, y es el más famoso de los históricos y seguramente el más visitado del mundo. En sus alrededores aparecieron muchos más, y en ellos se crearon tertulias, repartiéndose los horarios de tal forma que por la mañana los frecuentaban los comerciantes, por la tarde los trabajadores y por la noche la aristocracia y la burguesía, incluidas las damas, a menudo escondidas detrás de un antifaz. En ellos nacieron los rumores, los acontecimientos y los bulos de la época, como describe Goldoni en la *Bottega di Caffé*. Siguiendo el ejemplo, se abrieron cafés en casi todas las ciudades importantes italianas.

A finales del siglo XVII, un inglés abrió los primeros establecimientos en Alemania, en Hamburgo y en Leipzig concretamente, al abrigo de la Universidad para profesores y estudiantes, y a estos les siguieron otros en Nuremberg, Stuttgart, Augsburgo, Berlín, etc., ya menos elitistas y destinados al público en general. Se hicieron famosos los de Viena, alguno mucho

como el "Sacher", en donde se inventó la famosa torta que todavía continúan ofreciendo a los turistas, que llevan la dirección en su agenda como obligatoria visita.

Amigos y enemigos del café

El café llegó a Francia en 1669, llevado por el embajador turco, que lo difundió a través de las recepciones que daba en la embajada, servido por esclavos negros que lo ofrecían arrodillados y ornados con los más suntuosos vestidos orientales. Las alabanzas al invento fueron generalizadas, aunque también hubo críticas, como la de Federico "el Grande" que opinaba que "los alemanes de bien deben beber cerveza, no café", o la de un médico francés que llegó a la curiosa conclusión de que el café secaba el líquido cefalorraquídeo. Otras afirmaciones fueron más sutiles, como las de madame La Palatine, que comparaba el hedor del brebaje con el aliento del arzobispo de París, o la de Malebranche, que pensaba que su única utilización era como enema. Hubo quien lo consideró una bebida venenosa, a lo que también respondió sutilmente Voltaire diciendo: "Yo me he estado envenenando durante más de cincuenta años y todavía no estoy muerto".

El resultado fue claramente favorable a la difusión de los cafés, sobre todo en París, en donde algunos se hicieron famosísimos por su frecuente aparición en la prensa, en el teatro, en la literatura o en la política, como el "Café de Pascal", el "Armeniano" o el "Procope", que fue el primer lugar en el que se instaló una heladería famosa, frecuentada por los enciclopedistas y los revolucionarios que según parece salieron de este local para tomar la Bastilla. McKenna afirmó que "si la arenga es la madre de la revolución, entonces el café y los salones de café deben ser su comadrona", y Michelet cree que este tipo de establecimientos presidieron el nacimiento de la "Edad de las Luces", porque por primera vez la gente tuvo la ocasión de participar en sociedad sin embriagarse, lo que hizo posible que el café aumentase las entendederas de los adictos y muchos de ellos se hiciesen revolucionarios.

Tardó un poco más en llegar a Inglaterra, en donde el primer lugar público fue el "Coffee House" de Oxford, en donde los intelectuales se reunían para conversar. Se inauguraron más en Londres y cada uno se especializó en un tipo de clientela, pero las mujeres eran excluidas y quizás por eso se editó, en 1674, un manifiesto llamado "Petición de las Mujeres en contra del Café", en el que se puede leer que "el uso excesivo de ese moderno, abominable y pagano licor llamado café ha convertido a nuestros esposos en eunucos e inutilizado a nuestros mejores galanes. No les queda nada húmedo salvo las narices, nada tieso salvo las articulaciones, nada erguido salvo las orejas". No creo que fuese este motivo el que relegó el café a una bebida secundaria, que nunca ha gozado del favor de los ingleses, pero quizás colaboró a que, además de la buena relación de Inglaterra con la India, se favoreciese en todos los territorios de la Corona el consumo de té.

A finales del siglo XVII los holandeses, que eran una potencia en el comercio de especias, plantaron en Indonesia algunos arbustos procedentes de Yemen y desde allí se extendieron por las colonias orientales de Ceilán, Sumatra y Java. Las colonias holandesas se convirtieron en el primer abastecedor de Europa y Ámsterdam pasó a ser el primer centro comercial de este producto en el mundo. En Leyden crearon un jardín botánico del que, con motivo del Tratado de Utrecht, donaron unos cafetos a Francia, que fueron sembrados en el "Jardín des Plantes" de París, en donde, años más tarde, Marthieu de Clieu, según cuentan con orgullo los franceses, obtuvo las primeras plantas que se enviaron a América, aunque los portugueses, con sobradas razones, creen que fueron ellos los primeros que plantaron café en el nuevo continente,



Cafés MARGOT

BARCELONA. Zsolt. [1930]. Cartulina offset. 32 x 24,2 cm.



Cafés y chocolates COLUMBA

MADRID. [1930]. Cartulina offset. 47,8 x 32,2 cm.

la patria a oscuras de los apóstoles de la libertad”, “San Luis”, “Pombo”, “La Cruz de Malta”, “El Ángel”, “La Botillería de Canosa” y otros muchos que fueron nombres famosos en Madrid. A estos y a algunos más se dirigían los periodistas, escritores y hombres de letras para las tertulias y para escribir sus obras. Era frecuente que hubiese una dotación de plumas, tinteros, papel y secantes, denominados como conjunto “recado de escribir”, que se ofrecían al solicitante junto con la infusión.

Algo más tarde aparecieron los primeros cafés en Barcelona, y no con muy buena fama, porque se consideraban “lugares frecuentados por la gente vagativa” y “terreno abonado para realizar planes fraguados en la sombra”. Además, en ellos se reunían con frecuencia las sociedades masónicas y banderines de enganche político de sectas que entonces eran secretas. El “Café d’en Serrat”, el de “Las Cuatro Naciones”, el “Café Francés”, el “del Comercio” o el “Lion d’Or” son nombres históricos. En Cádiz, Sevilla, Málaga, Granada, Valencia, Zaragoza, San Sebastián, Salamanca y paulatinamente en el resto de España se aprendió a tomar café, hasta hacer que una taza de esta infusión, generalmente con leche, sea lo primero que cada día llega al estómago de la inmensa mayoría de los españoles.

Como la cosa iba bien surgieron las innovaciones y entre ellas hay que destacar que a alguien se le ocurrió sustituir a los camareros por camareras de “buen ver”, que no fueron siempre bien vistas, como se comprueba por el comentario aparecido en un periódico de Madrid en el que se afirmó que “unas jóvenes de pintarraqueado rostro, de belleza ajada, al mismo tiempo que nos sirvieron tuvieron el descaro de poner sus rodillas junto a las nuestras y servirse a ellas mismas café y copas que tuvimos que pagar nosotros”.

concretamente en Brasil y además bastante antes de que llegasen los franceses.

Café y tertulias en España

A España llegó el café unos años después, quizás porque, como el té en Inglaterra, el chocolate era por entonces bebida nacional. Sin embargo, las plantaciones de café de América y Filipinas, territorios todavía dependientes que nos proporcionaban los alimentos llamados ultramarinos o coloniales, hicieron que fuésemos, durante un cierto tiempo, el país que disponía de las mejores variedades y en el que mejor se elaboraba la infusión. Así lo atestigua el francés Fleuriot de Langle al afirmar que “Madrid es el lugar de la tierra en donde se toma el mejor café. ¡Qué deliciosa es esta bebida! ¡Más deliciosa cien veces que todos los licores del mundo!”.

Muy unida a la evolución de los cafés está la de las tertulias, que por entonces eran práctica común y diaria de la mayoría de los ciudadanos. A finales del siglo XVIII, los hermanos Gippini, italianos como su nombre indica, abren en Madrid, en la calle de Atocha, la “Fonda de San Sebastián” y en ella se reunió la élite de la literatura, entre ellos los Moratín (una de las obras más famosas de Leandro es *La comedia nueva* o *El Café*), López de Ayala, Tomás Iriarte y José Cadalso, que se autoimpusieron el poder hablar únicamente de poesía, teatro, mujeres y toros, con prohibición explícita de discutir de religión o de política. Pronto surgieron “La Fontana de Oro”, en la carrera de San Jerónimo, a la que acudía regularmente Pérez Galdós, que en algún artículo dijo que en este lugar “el humo de los quinqués, el humo del café y el humo de los cigarros hacían posible que se salvara

El café en América

Aunque como ya hemos dicho todo hace suponer que fueron los portugueses los primeros que plantaron cafetos en América, concretamente en Brasil, los franceses afirman que fue llevado a América por Gabriel Mathieu de Clieu, que embarcó en Nantes en 1723 con unas cuantas plantas de café dentro de una caja de madera, cuya tapa era de vidrio transparente para que retuviese bien el calor. El viaje fue un desastre, pues sufrieron el ataque de piratas, la acción de las tormentas y muchos días de calma chicha que retrasaron la llegada a puerto, por lo que hubo que racionar el agua, hasta el punto de que tuvo que compartir su escasa ración con el único arbusto de café que todavía no había muerto. Llegaron a Martinica, trasplantó el cafeto y durante tres años no se separó del arbolito, que poco a poco fue creciendo, hasta que por fin, en 1726, obtuvo la primera cosecha (aproximadamente un kilo de granos), que distribuyó entre los vecinos. Cincuenta años después, cuando ya Linneo había clasificado a la planta como *Coffea arabica*, había en Martinica más de dieciocho millones de cafetos, pero para entonces su cultivo ya se había desarrollado en Las Antillas españolas y Jamaica, y después también en Santo Domingo, Haití, Cuba, Costa Rica, Guatemala, Venezuela, Colombia y México. Más tarde llegaron variedades de Java, procedentes de las que los españoles habían llevado a Filipinas, propagándose las plantaciones. Junto con la caña de azúcar, el cacao, la vainilla, el algodón, el tabaco, etc., se convirtió en una auténtica riqueza, base del comercio exterior español, que contribuyó a mantener una economía que empezaba a ser crítica.

Desde Inglaterra pasó a Estados Unidos, aunque es posible que con anterioridad hubiese alguna tentativa holandesa (no se sabe bien si directamente desde Europa o debida a sefardíes holandeses procedentes de Brasil) de implantar un establecimiento comercial, en 1664, en el que se alternase la venta del café en grano con la elaboración de infusiones, concretamente en la antigua Nueva York, que por entonces todavía se llamaba Nueva Ámsterdam. Los primeros cafés con la concepción del viejo continente se abren en Boston ("The British Coffee House"), en Nueva York ("The King's Arms") y un poco más tarde en Filadelfia. Tardó en entrar el café en este país, pero en este momento es el máximo consumidor del mundo.

Las variedades de café

Aunque se han hecho intentos de cultivar el café en diversos lugares y en algunos se pueden ver plantas, como en la Costa del Sol española, y más concretamente en Almuñécar, y en Canarias, la realidad es que su producción está limitada por los trópicos de Cáncer y de Capricornio. América es la primera región productora, desde México hasta Brasil, con importantes cosechas en todos los países comprendidos entre ellos. En África se cultiva en las zonas altas de Kenia, Tanzania, Uganda, Congo, Camerún, Ruanda, Madagascar, Angola, Costa de Marfil y Etiopía, de donde procede, y en Asia destaca claramente Indonesia.

Existen unas quinientas variedades de café, pero solo cuatro son verdaderamente interesantes: la *arábica*, que representa el 58% de la producción mundial y se obtiene en los tres continentes, con cultivares tan importantes como "moka", "bourbon", "blue mountain", "maragogype", "típica", "caturra", "java" y "nacional", que se caracterizan por su excelente calidad; la *canephora* o *robusta*, muy productiva, de sabor fuerte y amargo, entre cuyos cultivares están "kouilloi", "niaouli" y "congensis", y por último la *libérica* y la *excelsa*, que son sobre todo de cultivo y consumo local africano, aunque la última es muy apreciada en Suecia y Noruega.

En Java y Sumatra vive en estado salvaje la civeta palmera, un vivérrido que tiene su hábitat en la selva y, aunque es fundamentalmente carnívoro, también le gusta el café de las abundantes plantaciones, pero como es muy exigente solo aprovecha los mejores granos y en el momento óptimo de maduración. Digieren la parte externa de la cereza y las semillas, enteras, las expulsan con las deyecciones.

Como los dueños de las plantaciones prohibieron que los cultivadores nativos cogiesen café de las plantas para su aprovechamiento, se vieron obligados a recoger las semillas de las deyecciones de las civetas y con ellas hacer sus infusiones, que los capataces de las explotaciones percibieron como muy aromáticas y además apreciaron que el sabor era diferente, con recuerdo a chocolate y notas dulzanas muy interesantes, debido a que en la digestión del café se producen unas transformaciones, entre las que destaca que las enzimas digestivas transforman las cadenas polipeptídicas, responsables del amargor del café, por lo que mejora su calidad. En definitiva que era un café distinto y mejor al que ellos comercializaban, pero el problema es que por mucho esmero que se ponga no es posible recoger más de 500 kg al año de este café y para ello es necesario recorrer toda la selva muchas veces. El problema se ha resuelto aunque solo parcialmente capturando civetas, introduciéndolas en jaulas y dándoles cerezas de café en su alimentación, con lo que la recogida de los granos en las heces es francamente fácil.

No es fácil encontrarlo, porque solo se sirve a unos 900/1.000 euros el kilo, tras inscribirse en una lista de espera y con derecho a una cantidad racionada. En España se puede disfrutar de sus encantos en el restaurante "Retiro da Costiña", en Santa Comba, entre A Coruña y Santiago de Compostela.

El éxito del Kopi Luwak, que así es como se denomina este café, ha hecho que en Perú se siga el mismo procedimiento

con coatíes (*uchunariés*, en aymara), que al fin y al cabo, zoológicamente, no están muy separados de la civeta. Bastante más lejos están los jacús, que es un ave brasileña con la que se sigue el mismo procedimiento de obtención, y el procedente de los elefantes de Tailandia en donde Efe Dikin, un empresario canadiense, sigue el mismo procedimiento para comercializar café con la marca “Black Ivory”.

Otras infusiones

La característica común es que liberan principios aromáticos en contacto con el agua caliente y esta particularidad ha sido aprovechada por los médicos, chamanes y brujos para aprovecharlas con la intención de prevenir riesgos, de curar enfermedades, enamorar al que las ingería u otras acciones ocultas y no siempre autorizadas, por lo que en distintos momentos algunas han sido condenadas por diferentes religiones y consideradas bebidas diabólicas. En el Renacimiento, cuando se redescubrieron documentos escritos por Aristóteles, de su discípulo Teofrasto, a quien se le atribuye la redacción del primer herbolario descrito en su libro *Sistema Naturae*, y de Dioscórides, cuya obra *De materia medica* alcanzó una amplia difusión y se convirtió en el principal manual de farmacopea en la Edad Media, se generalizó el uso de infusiones porque el prestigio de los tres autores eclipsó las leyendas de quienes no las habían usado con fines respetables. Durante esta época, muchas órdenes religiosas procedieron a cultivar hierbas con fines curativos en sus huertos, en una cierta imitación de los templarios de los que ya se tiene noticias de que en el año 1095 cultivaban bardana, angélica, caléndula, diente de león, mejorana y mandrágora, que utilizaban con fines curativos y muchas veces en infusión.

La realidad es que a todas estas plantas, y a muchas más, que se han utilizado en algún momento se les ha descubierto algún uso, y a las que no se les ha descubierto todavía hay botánicos que opinan que se les descubrirán en el futuro.

Los efectos positivos de la manzanilla en afecciones digestivas, en inflamaciones oculares o en la limpieza de heridas son proverbiales; la menta es antiespasmódica, los cardos y la alcachofa, que son de la misma familia, colagogos y coleréticos, el tilo es tranquilizante, los diferentes tipos de anís (matalahúga y estrellado) facilitan la digestión y son expectorantes, el boldo tiene efectos positivos en el metabolismo hepático, la valeriana es tranquilizante, los pétalos de rosa laxantes, la albahaca antiinflamatoria, el cardamomo digestivo, el tomillo antiséptico, el té de roca (*Jasonia glutinosa*, que no es té) es digestivo, el azahar es tranquilizante, el poleo es sedante, expectorante y antiespasmódico, la hierbabuena facilita la digestión y es componente esencial junto con el té auténtico del llamado “té moruno”, la hierba luisa combate los gases y es eficaz para tratar el insomnio, la llamada mate o hierba mate, según los argentinos y los uruguayos, que presumen de ser los originarios y por eso se llama *Ilex paraguayensis*, aseguran que aumenta el colesterol bueno, regula el funcionamiento cardiovascular, retarda el envejecimiento y además es energizante, lo que está comprobado por la presencia de mateína, que es lo mismo que la cafeína. El rooibos, de origen sudafricano, tiene la propiedad de facilitar la digestión, de ser muy rico en antioxidantes, de no tener cafeína, ser un excelente antibacteriano en las infecciones bucales y además tener un precioso color rojo.

Gaseosas y refrescos



LA CASERA

[1950]. Cartulina litografiada. 33,8 x 23,8 cm.

A veces nos complicamos la vida buscando tres pies al gato, porque es evidente que a poco que se mire casi todos tienen cuatro. Por mucho que nos esforcemos en inventarnos historias, el primer refresco que hubo no lo inventó nadie, porque sin ninguna duda fue el agua y esta existía en todos los lugares de nuestro mundo mucho antes de que existiese la humanidad.

Lo que se inventó más tarde fue la sofisticación, aunque tampoco mucho después, porque es casi seguro que a veces solo se podía acceder a aguas que tenían mal sabor y para beberlas no estaba mal aprovechar algunos de los sabores variadísimos que están distribuidos por toda la naturaleza. Chinos, egipcios, griegos, romanos, lapones, batusis y adamawa-ubangi, que como todos ustedes saben habitan en África Central, tenían desde siempre sus refrescos particulares, disfrutaban de ellos, no les daban importancia y estaban al alcance de todo el mundo. No todos igual, porque los lapones estaban muy satisfechos de tener pocas veces sed y en cambio los egipcios en verano tenían una constante manía de estar bebiendo, pero como entonces no existían las botellitas, que tienen un sitio reservado para colocarlas en la mochila, se veían obligados cuando atravesaban el desierto, que no es que lo hiciesen todos los días pero a veces sí, a llevar agua en envases, que al no ser herméticos permitían que se contaminase el agua. Por eso hay referencias de que el regaliz paliaba los malos sabores, lo que evitaba tener que prescindir del líquido elemento.

Lo que sí es cierto es que el concepto de refresco estuvo unido durante mucho tiempo, y todavía lo sigue estando, al de las aguas carbonatadas, que la naturaleza ofrece en diversos lugares. Los romanos ya conocían fuentes de aguas naturalmente carbonatadas y efervescentes, que eran transportadas a largas distancias en recipientes sellados para que no perdieran la buscada propiedad. Solo podían adquirirlas personas muy ricas o las que vivían cerca de las fuentes, que podían disfrutarlas sin ningún costo. Los efectos favorables en el aparato digestivo fueron apreciados muy pronto, por lo que su utilización adquirió fama como eficaz tratamiento de problemas estomacales.

Uno de esos sitios era ya conocido en la Edad del Bronce, pero fue muchos años más tarde cuando se le dio el nombre de “el manantial de soda”, por su riqueza en bicarbonato de sodio. Está en Selters, en el land o estado de Hesse, y se empezó a hacer famoso en el siglo XVI, pero por entonces el que quería beber esta agua no tenía más remedio que desplazarse a la fuente de la que manaba.

Hay intentos muy antiguos de carbonatar el agua, pero los primeros que tuvieron un cierto éxito datan del siglo XVI, aunque como los conocimientos de la producción de ácido carbónico eran deficientes, a pesar de que se intentaba reproducir los efectos, era casi imposible repetir el producto con las mismas cualidades organolépticas y, en consecuencia, el nivel de carbonatación de las aguas que se pretendían obtener era muy irregular.

Con el desarrollo de la industria de los envases se empezó a comercializar agua y hay datos de que en 1787 se exportaron más de un millón de botellas desde las proximidades del manantial de Seltz. Su composición natural es compleja porque tiene sulfatos, carbonatos y fosfatos, que se combinan con sodio, amonio, potasio, litio, bario, estroncio, hierro, magnesio, manganeso, aluminio y silicio, dando lugar a un considerable número de componentes. Por entonces, un químico sueco llamado Torbern Bergman, que era profesor de la Universidad de Upsala, descubrió que el agua se podía carbonatar artificialmente, lo que le permitió producir un apreciado bien que ya empezaba a tener mercado. Fue a finales del siglo XVIII cuando Priestley y poco después Bergman tienen un éxito importante en la saturación del agua con anhídrido carbónico que permitía que, siempre que se cerrase bien el envase, permaneciese efervescente.

Al principio se comercializó como medicina porque su ingesta, tras las frecuentes epidemias de cólera, disminuía la frecuencia de vómitos, activaba la micción y calmaba contracciones de músculos e intestinos. La revista *Boletín de Medicina, Cirugía y Farmacia*, que luego se fusionó con *La Gaceta Médica* para dar lugar a *Siglo Médico*, era considerada como de altísimo nivel científico, porque en ella escribían los más prestigiosos doctores. En 1838, un artículo afirmó que el agua de Seltz “ejerce una acción particular sobre la membrana del estómago y de los intestinos, porque su principio volátil les da tono cuando se hallan debilitados, restablece y vigoriza sus funciones y de ahí viene que después de un uso continuado de esta agua, la digestión que antes era lenta, se efectúa después con facilidad, disuelve los humores biliosos y viscosos que la entorpecen y restablece el vientre al estado corriente disipando la languidez y la melancolía”.

Su uso como refresco era secundario, pero en la misma revista, en el mismo número en el que se ensalzaban sus propiedades terapéuticas descritas, también hacía la mención de que el “agua de Seltz con jarabe es un refresco muy grato”. No era un producto barato, incluso hay comentarios que lo consideran caro, por lo que su consumo diario era casi exclusivo de las clases pudientes, pero como la imagen del agua con gas seguía siendo vista como una bebida saludable, las primeras tiendas de refrescos fueron las boticas antiguas y las modernas farmacias. El proceso necesario para carbonatar el agua y hacer los jarabes para darles sabor estaba basado en métodos con los que los farmacéuticos ya estaban familiarizados. Fue entonces cuando empezaron a añadir ingredientes que pensaban eran benéficos para la salud, por ejemplo zarzaparrilla para curar la sífilis o el ácido fosfórico para evitar la apoplejía. También se utilizaron para enmascarar el sabor de medicinas que procedentes muchas veces de extractos naturales de plantas eran con frecuencia demasiado amargas. Y como no había limitaciones legales

de lo que podía agregarse a las aguas, prácticamente se les agregó de todo, por lo que, y como suele suceder en los casos en los que el empirismo domina, los resultados y el consecuente éxito fueron variables.

El agua con gas se convirtió en un excelente excipiente, en el que la facilidad para cambiar sus propiedades gustativas de las medicinas, edulcorándolas y haciéndolas más agradables, al introducir sabores frutales era un factor muy favorable. Las técnicas se difundieron por todo el mundo, pero a mediados del siglo XIX algunos científicos empezaron a cuestionar los beneficios para la salud de las aguas carbonatadas, aunque no fue hasta 1906 cuando en Estados Unidos se publicó una disposición legal sobre la pureza de los alimentos y los medicamentos que obligaba a que en el etiquetado se incluyese una lista de los ingredientes, lo que acabó con las fórmulas magistrales que cada farmacéutico, con o sin el consejo de algún médico, elaboraba y comercializaba en su establecimiento y a veces en algunos locales más o menos próximos.

La medida americana se extendió por Europa y se abrieron las puertas a empresas que partiendo de sistemas artesanos de producción, porque carbonatar el agua es relativamente fácil, empezaron a participar en el negocio, por lo que el producto, con la competencia, terminó abaratándose y haciéndose asequible para una importante parte de la población, aunque seguían siendo relativamente caras para los menos favorecidos.

En gran parte el abaratamiento se debió a que los fabricantes franceses se dieron cuenta de que lo que hacía agradable al agua, conocida como fuente de soda, era el ácido carbónico, porque el resto de las sales no aportaban demasiado a las propiedades sensoriales, y a veces tenían hasta mal sabor. También había algunas que tenían efectos negativos en algunas afecciones, por lo que la industria se dividió entre los que elaboraban agua con destino a la alimentación, como refresco, que se quedaron con la denominación de agua de Seltz, y los que continuaron elaborándola con fines medicinales, es decir los farmacéuticos, que seguían reivindicando la venta exclusiva en farmacias de aguas de diferentes procedencias, que además ya no tenían que ser necesariamente con gas, proporcionado por ácido carbónico, por lo que se consolidaron las aguas minero-medicinales naturales, con diversas sales minerales y sabores variados, pocas veces agradables, que podían ser ricas en carbonatos, hierro, azufre, etc., con muchos minerales o con muy pocos.

Cada una tenía efectos contra alguno o algunos problemas, pero no todas las aguas servían para todas las enfermedades y como complemento, y a veces origen, se volvieron a poner de moda los balnearios, que los romanos fueron los primeros en disfrutar, aunque tras la decadencia del imperio habían perdido gran parte de la aceptación. A finales del siglo XIX, "tomar las aguas" se puso de moda y como además fueron visitantes personajes tan célebres como Cánovas del Castillo, en el balneario de Santa Águeda, que aunque allí perdió la salud nadie lo atribuyó al efecto de las aguas, o Niceto Alcalá Zamora, Ramón y Cajal y un poco más tarde Perico Chicote y Telmo Zarraonandía, que encontraron en estos centros de aguas termales y minerales el remedio para sus achaques reumatológicos, respiratorios, digestivos, de vías urinarias, dermatológicos, de otorrinolaringología o del sistema nervioso, y aunque para estos fines terapéuticos los balnearios han perdido actualidad, se han mantenido incorporando masajes, saunas, rayos uva, solárium, gimnasio, camas de agua o tratamientos de belleza.

Las gaseosas en polvo

Hay referencias de que un tal doctor M. Fèvre las empezó a hacer en 1830, pero su expansión se produjo al final del siglo y todavía, aunque ya residualmente, pueden encontrarse en el mercado. El secreto estaba en presentar, en dos sobres diferentes,



ORANGE CRUSH

D. Nadal. [1950]. Papel con acuarela sobre cartón. 49,2 x 39,5 cm.

un acidulante, casi siempre ácido tartárico, y en el otro un gasificante, que siempre era bicarbonato sódico. La técnica es sencilla, ya que solamente hay que añadir los dos sobres en un recipiente con agua y el resultado es que se produce efervescencia, que es el efecto buscado.

Al producto se le atribuyeron efectos medicinales, pero sobre todo se convirtió en una agradable y barata forma de disfrutar de una bebida. Se empezó a comercializar en las farmacias, que no pudieron evitar, aunque lo intentaron, que también se vendiese en establecimientos de alimentación. Se bautizaron como sodas refrescantes, polvos refrescantes y polvos gasíferos entre otras denominaciones, pero al final terminaron conociéndose por su nombre comercial, como Poncil, Sidral, Bragulat, Armisén o El Tigre, y con el nombre genérico de litines, lo que se debe a una elaboración francesa que incluía altas cantidades de litio, elemento al que se le atribuían beneficiosas propiedades en la curación de distintas enfermedades.

Es curioso observar en los envases la reproducción de las medallas que obtuvieron en concursos internacionales e incluso en algún caso presumir, como Armisén, de haber sido declarado de utilidad pública, mediante una disposición de 5 de marzo de 1883. Muchas marcas en su publicidad y en el etiquetado hacían referencia a su sabor agradable, a la seguridad de su higiene, a que nunca habían sido denunciados en los tribunales, a sus propiedades digestivas, antivomitivas, desinfectantes y aperitivas, a asegurar que “eran superiores a cualquier magnesia extranjera”, que no contenían materias peligrosas para la salud o a la ausencia de edulcorantes, como la sacarina, y en estas condiciones el consumo del producto se generalizó, porque además se ofrecía con sabores de albaricoque, manís, café, grosella, limón, mandarina, manzana, menta, naranja, piña o plátano, etc., por lo que en Estados Unidos llegó a haber más de setenta sabores diferentes de los llamados *sidlitz powders*.



Gaseosa LA PITUSA

MADRID. [1950]. Chapa lisa. 49,5 x 69,5 cm.

Historia de los sifones

Se cuenta que en el siglo XVIII se le ocurrió a alguien carbonatar el agua para que tuviese gas, “aire fijo” que se llamaba entonces, de la misma forma que lo tenía la cerveza. La primera obtención se hizo con carbonato cálcico (yeso) y ácido sulfúrico, pero el resultado no fue suficientemente bueno como para comercializar el invento. Ya en el siglo XIX, un tal Priestley diseñó un ingenioso aparato con un envase de vidrio y una vejiga de cerdo, en la que se introducían un acidulante (un ácido más suave que el sulfúrico) y un gasificante, que ya no era yeso porque se había sustituido por bicarbonato sódico, que era menos

peligroso. En la vejiga se generaba el gas y al apretarla, el gas pasaba a ponerse en contacto con el agua. De esta forma se obtuvo una bebida con burbujas y nació un antecesor de lo que más tarde se llamaría sifón.

Las aguas que buscaba todo el mundo eran las que tenían gas, pero no era fácil que el gas permaneciese en el envase, porque con frecuencia y con todos los sistemas de cierre, incluido el corcho que fue el que más se utilizó, se escapaba el gas y, además, una vez abierta la botella se perdía rápidamente, por lo que el agua quedaba sin este importante componente. La solución, aunque la patentó Antoine Perpigné, está comprobado que la encontró el inventor M. Savarèse, que introdujo una válvula en un tubo que se cerraba por la presión del gas, pero que podía abrirse a voluntad simplemente accionando una palanca. El invento tuvo éxito en muchos países y en todos ellos se empezó a introducir, mediante este sencillo sistema, ácido carbónico en el agua, para que le proporcionara burbujas durante un largo periodo.

Se acababa de inventar lo que se dio en llamar el “agua de Seltz artificial”, de la que se aseguraba que tenía las mismas características, y aún mejores, que la original por lo que el aparato, al que se le llamó “seltzógono”, era sencillo, sólido, fácil de llenar, de manejar y se transportaba cómodamente. El invento consistía en dos recipientes de vidrio unidos por un tubo, de tal forma que en uno podía introducirse ácido tartárico y bicarbonato y en el otro el agua que se quería gasificar, lo que ocurría cuando se abría la válvula que dejaba penetrar agua sobre los polvos, generándose así gas carbónico, que pasaba por el tubo que ponía en contacto a los dos recipientes, produciendo la mezcla de agua y gas. El aparato tuvo éxito, pero fue poco duradero porque a finales del siglo XIX un nuevo invento hizo que la industria del agua con gas evolucionase. Se acababa de inventar el gas carbónico líquido, lo que se conseguía sometiendo a una fuerte presión, con lo que se licuaba.

Se empezaron a comercializar unas bombonas especialmente fabricadas para aguantar la presión que, adaptadas a un sistema industrial bastante simple, constituían por sí mismas una fábrica de bebidas gaseosas. La sencillez, acompañada de la buena demanda, hizo que las fábricas, que prácticamente consistían en una saturadora y una llenadora que distribuía el agua ya carbonatada, se multiplicasen porque, aunque exigían algunas medidas de seguridad para evitar explosiones, no eran demasiado difíciles de instalar. Una vez conseguida la saturación del agua con gas carbónico, se idearon infinidad de bebidas refrescantes con muy diversos sabores, aunque el más apreciado fue el que tenía sabor a limón. Por eso a estas bebidas se les dio el nombre genérico de limonadas, que curiosamente podían ser de muchos sabores, aunque casi siempre lo eran de frutas.

Su utilización principal seguía siendo terapéutica, pero pronto se empezó a considerar su función como refrescante y a alguien se le ocurrió mezclarlas con vino, especialmente con el tinto, para que su excesivo grado alcohólico pudiese ser rebajado cuando lo pedían las señoras, luego se convirtió en la bebida de las meriendas, de las comidas campestres y de las romerías, y finalmente se descubrió que los efectos positivos sobre el vermú, que era la bebida de moda en la transición del siglo XIX al XX, permitían estar mucho más tiempo sentado en el bar, porque apurar el vaso necesitaba calma.

El sifón se convirtió en bebida indispensable y además en un signo de españolidad, porque como cantaba La Chelito en el estribillo de la canción titulada *La chula tanguista*: “Yo no sé beber coñac, ni chartrés, ni cuantró, ni champán... ¡vino tinto con sifón!”, y a los niños se les enseñaba a beber sifón con algo de vino tinto y después vino tinto con sifón.

La fabricación de sifón era muy fácil, por lo que las empresas elaboradoras proliferaron de tal forma que en cada pueblo español, por pequeño que fuese, había un lugar en donde se elaboraban los sifones, siempre rellenables y con nombres curiosos, que con frecuencia hacían referencia a sus propiedades digestivas. Como muestra todavía se puede encontrar una botella en la que, aunque borroso, se distingue perfectamente su marca comercial, que era nada menos que “El Eructo”.

Del sifón y las aguas carbonatadas a las gaseosas

La idea común en la creación de todas estas bebidas era proporcionar gas a un agua más o menos pura, o purificada, y hacer que el interés del consumidor se decantase por alguna particularidad del producto. Se recurrió a diferenciar los beneficios en la salud, los digestivos, los higiénicos, los tecnológicos, los gustativos, etc., y esto, más que otras razones económicas o comerciales, son los factores causantes de las modificaciones en estas bebidas que empezaron no hace demasiado tiempo, pero que continúan estando de actualidad y con demanda creciente.

Un factor limitante primero, y determinante después, de su difusión fue conseguir la hermeticidad cuando se procedía a su envasado. Se tardó mucho tiempo en conseguir la continuidad de gas en el agua, porque en caso de que el cierre no sea adecuado tiende a perderse. Hay muchas formas de cerrar los envases, hasta el punto que se estima que a lo largo de la historia se han utilizado más de mil, pero lo que sí está claro es que los avances han sido determinantes en la evolución de la fabricación, la comercialización y el consumo. En 1825 se inventó el modo de tapar las botellas mecánicamente, y en 1832, M. Vielcason reunió en un solo aparato la llave de extracción y la máquina de tapar, sistema que fue rápidamente adoptado por todos los fabricantes. El tapón se sujetaba con un bramante, o con una banda de latón fijada con un anillo de alambre, formando una especie de cápsula.

Uno de los sistemas de cierre que más han perdurado es el llamado “tapón mecánico”, que aunque no sea frecuente se sigue utilizando en algunas gaseosas y en algunas cervezas de alta gama. Se hace con porcelana, a su alrededor se coloca un disco de goma sujetado por una especie de asa metálica, que une el tapón al cuello de la botella.

Otro sistema que persistió en el mercado exclusivamente para gaseosas fue el llamado de “la bola” o tapón Codd, que fue patentado por Hiram Codd en Inglaterra en 1872. Consistía en una bolita de cristal a la que la presión de la bebida carbonatada empujaba contra la goma, que se encontraba insertada en el cuello de la botella. Para beber no había más que empujar la bolita hacia abajo, consiguiendo que permaneciese inmóvil en una cámara, que formaba el mismo cristal. Se inventaron artilugios para desplazar la bolita, pero lo más común y el que más éxito tuvo era hacerlo con el dedo meñique. El llenado de estas botellas tenía que hacerse boca abajo, y muchos envases desaparecían porque los niños, que entonces no disponían de juguetes en exceso, las rompían para hacerse con la bolita interior y poder jugar al gua.

Una solución definitiva, aunque tardó en imponerse, fue el tapón corona, tradicionalmente conocido como “chapa”. Lo inventó un irlandés llamado William Painter en 1892. El tapón resiste la presión del gas contenido en la botella y para colocarlo solo se necesita una máquina, muy simple y por lo tanto muy barata, que también patentó el mismo inventor. El problema se presentaba cuando se abrían las botellas, lo que tampoco era fácil, y otra vez el mismo irlandés fue el creador del abrebotellas, en un diseño muy similar al que hoy se sigue usando.

La ventaja de este sistema es que ya no era necesario rellenar sifones, ni manipular polvos para disponer de agua con gas y, como además era fácil edulcorarla y añadir sabores variados, se crearon una serie de empresas que tuvieron éxito en casi todos los países de mundo. El nuevo producto se comercializó con el nombre genérico “fuente de soda” y los sabores que se ofertaron fueron sobre todo de frutas. Solo faltaba atribuirles propiedades en el tratamiento de diversos males o, simplemente, propiedades digestivas y así nacieron gaseosas que tuvieron un inicio esplendoroso. Algunas de las cuales todavía se siguen comercializando, como la colombiana Kola Román distribuida desde 1865, la ecuatoriana Fioravanti o la mexicana Toni-Col, originalmente conocida como Tony-Co, producida en 1887; pero enseguida se crearon muchas bebidas, que en Estados Unidos solían denominarse elixires, que poco a poco fueron colonizando el mercado.

Y entonces nació Coca-Cola

Fue a finales del siglo XIX, en Atlanta, capital de Georgia, en donde John Stith Pemberton, un farmacéutico que además era químico y experto en la mezcla de sabores, creó un nuevo elixir, hecho con productos estimulantes, que según unos permitía a los obreros sobreponerse al esfuerzo sin tener que recurrir a las bebidas alcohólicas y según otros era fundamental para luchar contra las adicciones a la morfina, utilizada para calmar sus dolores ocasionados por las heridas recibidas durante la Guerra Civil. Hizo muchas pruebas y utilizó muchísimos ingredientes, pero con hojas de coca, nuez de cola, agua carbonatada y algunos otros productos que se han mantenido en riguroso secreto, tanto que todavía no se conocen, creó en mayo de 1886 un sirope, de un no muy atrayente color negruzco, para competir con otras muchas elaboraciones que ya estaban en el mercado. Se empezó a vender en una farmacia, en donde se despachaba por vasos, al precio de 5 centavos de dólar cada uno y se difundió la idea de sus beneficiosos efectos, de tal forma que acudía gente de toda la ciudad para saborear y disfrutar de los beneficios de tan novedoso producto. Todavía no tenía nombre pero, sin hacer grandes esfuerzos de creatividad y recorriendo a los dos ingredientes más significativos, nació Coca-Cola, que en un esfuerzo imaginativo se presentó con las dos C en un tamaño muy superior al resto de las letras, con lo que nació el logo que se ha hecho famoso en todo el mundo. Poco después Pemberton vendió su negocio que, aunque prometía bastante, todavía no era nada más que un atisbo de lo que en años más tarde se convirtió.

El comprador fue Asa Griggs Candler, que introdujo algunos cambios en la fórmula original, para evitar que los que hasta entonces habían elaborado la bebida tuvieran posibilidades de repetirla y transmitió el secreto a sus hijos, para que solo ellos pudieran fabricarla. En 1895, Coca-Cola pasó de ser un elixir y de comercializarse por sus propiedades medicinales a ser un refresco, calificado como “bebida deliciosa y refrescante”, que pronto sería el más popular de Estados Unidos llegando, antes de finalizar el siglo, a todos los rincones del país y además asomándose a los vecinos México y Canadá.

Un gran acierto de la empresa fue caracterizar el envase, ideado por Earl Dean, concretado en una botella hasta entonces nunca vista por su forma curvilínea. Triunfó y añadió otra particularidad que hasta entonces nadie había exigido, que consistía en que siempre, incluso cuando estuviese roto, se identificase el envase con el refresco. Había nacido la botella “contour”, que sigue siendo importante, e internacional, elemento de imagen de la bebida. Se tardó un poco para comercializarse en Europa, porque al terminar la Primera Guerra Mundial empezó a envasarse Coca-Cola en varios países y desde ellos hacerla llegar a prácticamente todos los europeos.

Paralelamente, aunque con un poco de retraso, lo que en este mundo es un importante detalle, en Carolina del Norte, otro farmacéutico llamado Caleb Bradham buscó un tónico para combatir el dolor de cabeza, al que le agregó pepsina y si-

guiendo la estela de su principal competidor, le añadió nuez de cola y nació la Pepsi-Cola.

Coca-Cola está considerada como la marca más valiosa del mundo y es además la más famosa del planeta, con un grado de reconocimiento del 94% de la población mundial. La compañía comercializa más de 500 marcas y 3.500 productos, entre ellos bebidas con o sin gas, zumos y café. Tiene cuatro de las cinco marcas de refrescos más famosas: Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta y Sprite, y en total 17 de sus marcas están valoradas en más de mil millones de dólares.

Los refrescos españoles

No fue la década de los cuarenta del pasado siglo muy propicia para la economía española, pero las bebidas gaseosas tenían un cierto mercado y superar en presentación y calidad a los sifones y a las gaseosas en polvo, que ya estaban asentados, fue objetivo de muy diversas empresas.

Las fábricas de cervezas tenían unas instalaciones perfectamente compatibles para producir también bebidas gaseosas sin fermentar. Un ejemplo de esta doble aptitud es la cervecera La Esperanza, creada por Román Knörr en Vitoria, a donde llegó procedente de Alemania y en donde se empezó a elaborar refrescos bajo la marca Sinalco que alcanzaron cierta fama, sobre todo Orange Crush, que salió al mercado en 1931 y tuvo un gran éxito. Otra marca que registró la empresa fue AS y, cuando parecía que todo iba bien, llegó la Guerra Civil española, lo que hizo que encontrar materias primas no fuese fácil, pero todavía más difícil era encontrar clientes, por lo que la fábrica cerró temporalmente, hasta que en 1940 volvieron a funcionar las antiguas instalaciones de AS, a pesar de que el bloqueo internacional tampoco era demasiado propicio para importar los elementos necesarios para fabricar las gaseosas. Fueron años difíciles en los que la empresa sobrevivió con dificultad, pero en 1952 salió al mercado zumo de naranja El As y para ampliar mercado empezó a elaborarse Kas, aprovechando la marca tradicional a la que se antepuso la inicial del apellido familiar. Los productos Kas se conocieron en todo el territorio español y además se diversificaron, porque ya no se limitaron a los sabores cítricos, al ampliarse a las bebidas de cola, tónicas y algunas otras innovaciones como el biter Kas, que se obtuvo con extractos de diferentes plantas aromáticas y tuvo un gran éxito. La publicidad, muy bien dirigida, se orientó hacia el ciclismo, fichando entre otras muchas figuras a Federico Martín Bahamontes, que fue el primer español que ganó el Tour de Francia, y los mejores ciclistas, españoles y extranjeros, tenían como objetivo pertenecer a este equipo. El éxito fue considerable y el crecimiento hizo necesario recurrir a la participación de diferentes bancos, que finalmente en 1991 hicieron la, hasta ahora, venta definitiva a la multinacional Pepsico.

En 1924 se lanzó al mercado otra interesante bebida refrescante con el nombre de Naranjina, que se produjo en las instalaciones valencianas del doctor Trigo, que anteriormente se había especializado en la producción de esencias, colorantes para licores, aceites esenciales, destilados y citrato de magnesio, que se comercializó como "sal de frutas". Sus trabajos con cítricos hicieron que el negocio prosperase y en 1933 lanzó al mercado una bebida refrescante sin gas, lo que entonces era excepcional, a la que llamó Trinaranjus y quizás influido por Coca-Cola envasó en una original botella, diseñada por Pedro Gras, que reproducía en su base tres naranjas unidas por un cuello alargado. Era una botella preciosa, que estuvo en el mercado hasta 1956, momento en que se retiró porque su forma llevaba aparejada una alta fragilidad y creaba dificultades en el transporte y almacenamiento. Se diversificaron sabores y apareció el Trinaranjus de piña, de manzana, el tropical, una tónica y algunas otras presentaciones, lo que en vista del interesante mercado hizo que el grupo Agrolimen adquiriese la marca y las instalaciones que más tarde, en 1966, fueron compradas por Cadbury-Schweppes y finalmente en 2009 por Suntory Group, que mantiene los sabores tradicionales, pero también se ha diversificado con el Trina-Té y otras elaboraciones dietéticas, sin azúcar.

Otra marca interesante es Gaseosa La Casera, que tiene antecedentes en una pequeña instalación que antes de nuestra guerra hizo un francés, Francisco Duffo Foix, nacionalizado luego español, que conocía muy bien el mercado porque había recorrido una gran parte del mundo como comercializador de alimentos. La fábrica, que se llamaba Espumosos El Rayo,



COCA-COLA

[1960]. Chapa litografiada lisa.

75 x 25 cm.



TRINARANJUS

VALENCIA. [1950]. Papel offset barnizado sobre cartón. 25 x 17 cm.

das en todo el país como Revoltosa, que con una imagen muy similar a la de La Casera fue, y sigue siendo, una importante competidora.

El nombre de Mirinda procede del esperanto y significa admirable y maravilloso. Seguramente por esta circunstancia y por la calidad del refresco mereció la atención de Pepsico, que la adquirió en 1964. A pesar de su origen español no ha sido importante su presencia en nuestro país, excepto una corta época en la que se unió su publicidad a la música y sobre todo a una música muy particular, la yeyé, interpretada preferentemente por cantantes jóvenes que irrumpían con fuerza en el mundo de la canción. La compra por la empresa Pepsico y el aprovechamiento de sus canales de comercialización facilitaron la llegada de este refresco a Hispanoamérica, en donde es líder en diversos países, a Estados Unidos, a casi toda Europa, bastantes países de Asia y a algunos de África.

De la misma manera que Mirinda es marca ligada a Pepsi-Cola, Fanta lo está con Coca-Cola. Fanta fue creada en 1940 en Alemania y su origen está en que las empresas con licencia de Coca-Cola en este país no podían, en aquellos años, recibir de Estados Unidos el sirope con el que se fabrica la bebida y para que las fábricas pudiesen seguir estando activas, se decidió continuar elaborando un refresco con la materia prima de la que disponían, que en principio fue casi exclusivamente suero de leche. También había que dar un nombre al producto y *Fantasie* (fantasía en alemán) fue el origen de una acertada elección. Tras la Segunda Guerra Mundial, Coca-Cola recuperó las fábricas, compró Fanta y se difundió por todo el mundo con una gran diversidad de sabores, algunos con continuidad como naranja, limón o manzana, otros que tienen mejor mercado en determinados países como fresa o piña y otros más o menos ocasionales, como flores silvestres, aloe vera, kiwi o melón que, aunque tuvo un gran éxito durante los Juegos Olímpicos de 2008 en Pekín, su duración fue limitada.

Johann Jacob Schwegge era un joyero alemán que, a la vista del negocio que a finales del siglo XVIII suponían las aguas

elaboraba Orange Rayo, con apreciable éxito aunque localizado en Barcelona.

Después de la guerra sus hijos crearon una sociedad para comercializar refrescos, lo que hicieron con los nombres de Jumate, Kiola, Orange Iris y algunas otras, pero su éxito fue enorme cuando decidieron extenderse por toda España, lo que hicieron asociándose con fábricas diversas, muchas veces aprovechando la existencia de instalaciones anteriores, constituyendo una sociedad anónima en cada caso, participada por los anteriores propietarios y en ocasiones con franquicias, lo que les permitió tener hasta 53 fábricas activas y todas ellas comercializando su producto, con estrictas normas de elaboración, bajo la marca "La Casera". Empezaron envasando en cristal, utilizando el llamado "tapón mecánico", diversificaron los productos porque además de la gaseosa elaboraban La Casera Naranja y La Casera Limón, y un poco más tarde La Casera Cola, que tenía la particularidad de que se hacía sin cafeína. Los envases también se ampliaron y envases plásticos, de polietileno, latas y vidrio no retornable coexistían en el mercado. El "tinto de verano" envasado fue una magnífica iniciativa y a continuación la Sangría La Casera vino a ampliar la oferta, reforzada por una interesante publicidad con eslóganes como "¿Te acuerdas de cuando bebíamos agua?", "Si no hay Casera nos vamos" y algunos otros que permanecen en el recuerdo. En la actualidad la marca está integrada en Schweppes.

Hay muchas gaseosas más, algunas con historia y con diferente tiempo y grado de vigencia en el mercado, algunas de ámbito local y otras distribui-

carbonatadas, decidió participar en el sector y crear una pequeña empresa en Ginebra, pero pronto Suiza se le quedó pequeña y se trasladó a Londres para seguir con su actividad. Creó J. Schweppé & Co, empresa que comercializó en 1835 el primer refresco de limón del mundo y muchos años más tarde, casi cien, la empresa decidió competir con refrescos de naranja, que ya eran comercializados por otras empresas. Pero el verdadero éxito de Schweppé lo obtuvo cuando se enteró de que los ingleses, y sobre todo los militares que estaban en la India, tomaban un refresco que se elaboraba con quinina, pero como el sabor es muy amargo había que matizarlo con limón, para lo que era muy apropiada el agua carbonatada, de la que Jacob era un excelente elaborador. Los soldados que regresaban de la India ya no necesitaban tomar el mejunje para evitar la malaria, pero aprendieron que si se mezclaba con ginebra se obtenía una bebida que tenía las propiedades de ser “larga, viva y ligera”, y el *gin-tonic* se consolidó, a lo que contribuyó el rey Guillermo IV que lo elogió, lo que hizo que alcanzase especial prestigio. A continuación fue difundido por todo el mundo, aunque de forma pausada, porque a España no llegó hasta 1957, pero en el tiempo transcurrido desde entonces nos hemos convertido en el país que, según diferentes estadísticas, es el máximo consumidor del mundo de agua tónica y de forma paralela ha crecido el consumo de ginebra.

Bebidas isotónicas

Históricamente, las bebidas isotónicas tenían como finalidad evitar las muertes por deshidratación extrema que se producía por diarreas en las epidemias de cólera, y en esta utilidad el agua de arroz tenía un efecto positivo, por su contenido en almidón y su posterior desdoblamiento en glucosa una vez ingerida.

Tienen como objetivo favorecer la hidratación, al mismo tiempo que reponen los electrolitos que el organismo gasta durante la realización de esfuerzos. En su composición, además de agua, entran hidratos de carbono y las oportunas sales minerales. En su composición incluyen sodio, normalmente en forma de bicarbonato, potasio, otros minerales y sacarosa o glucosa. Estos componentes sólidos tienen la función de facilitar la absorción de agua por el organismo, lo que es especialmente importante cuando por alta actividad física, o por cualquier causa, se ha producido una pérdida importante.

Nacieron como bebidas para uso de deportistas, ya que fueron diseñadas para reemplazar el agua y los minerales perdidos por el sudor y la respiración al realizar actividades físicas intensas y sobre todo continuadas, por lo que son verdaderamente útiles especialmente en climas calurosos y en las horas centrales del día. Tienen la particularidad de que ayudan a la recuperación tras el esfuerzo, pero además mejoran el rendimiento durante el mismo, porque al aportar glucosa previenen su bajada en sangre, que se traduce en hipoglucemias (conocidas en el argot deportivo como *pájaras*) porque los azúcares, al estar disueltos en agua, pasan muy rápidamente del aparato digestivo a la sangre.

La composición de las aguas isotónicas es muy variable en función de las marcas, por lo que pueden encontrarse en ellas diferentes nutrientes, que si son demasiados pueden dificultar la absorción rápida del agua, lo que debe ser su particularidad principal. Pueden contener aminoácidos, dipéptidos y vitamina C, algunas del grupo B y por supuesto saborizantes y colorantes que cumplen funciones organolépticas, pero en ningún caso pueden llevar gas carbónico, porque su acumulación puede provocar molestias durante el ejercicio. Es importante también el contenido en azúcares, que son necesarios para evitar las bajadas de glucosa en sangre, pero si su composición es elevada se produce un aporte calórico adicional. En la actualidad hay bebidas isotónicas *light*, exentas de azúcares, para los deportistas que han de tener controlada la glucemia. Aunque su efecto es especialmente positivo cuando se realizan esfuerzos de larga duración, en la actualidad su consumo se ha generalizado por los practicantes de muchas actividades deportivas y por personas que generalmente cuidan la ingesta de sales minerales.

La bebida isotónica más difundida es Aquarius, del grupo Coca-Cola, que se presentó por primera vez en Japón, en donde ya existían bebidas que con el sobrenombre de deportivas y generalmente hipotónicas (con escaso contenido en sales minerales) eran utilizadas por los practicantes de deportes que exigían esfuerzo continuado. En España se introdujo en 1991, pero su consumo se difundió a partir del año siguiente, cuando la empresa consiguió que fuese considerada bebida oficial de los Juegos Olímpicos de 1992, celebrados en Barcelona.

La marca ha ligado siempre el consumo a la salud, pero aunque inicialmente estaba indicada solo para deportistas, después se recomendó como ideal para todo tipo de deshidrataciones o para prevenir su posibilidad y el consumo se ha generalizado. La oferta de aguas isotónicas tiende a ampliarse, por lo que pueden encontrarse en el mercado diferentes referencias, entre las que destacan Isostar, Powerade, Gatorade y San Miguel 0,0, entre otras.

Las bebidas energéticas

Las bebidas energéticas nacieron como vehículo de ciertos principios activos que tienen la propiedad de aumentar el nivel de atención, concentración o reacción, lo que significa que su ingesta se produce cuando se quiere evitar o disminuir la fatiga,



MIRINDA

[1970]. Chapa lisa. 49 x 34 cm.

regeneradoras o energizantes, porque muchos de sus componentes tienen un efecto estimulante, haciendo que su mezcla genere una respuesta positiva, dando como resultado efectos positivos en el organismo. Pero también estas bebidas son cuestionadas por incluir todo esto a niveles, para algunos autores, excesivos, por lo que hay opiniones que cuestionan la conveniencia de su ingesta.

Hay que tener presente que en la composición de estas bebidas intervienen principios activos que alteran determinadas funciones del organismo, por lo que aunque en condiciones normales, con consumos moderados y en personas sanas no crean ningún problema, en algunos casos extremos sí pueden ocasionar algunas alteraciones del metabolismo, especialmente en personas que se enfrentan con situaciones laborales, deportivas o de diversión muy prolongadas, que generan cansancio o estrés y encuentran en estas bebidas una eficaz ayuda, por lo que crean una dependencia física en el caso de esfuerzos continuados que puede generar arritmias y síntomas de ansiedad.

Hay otra población en la que estas bebidas son muy consumidas, es la de los que frecuentan la vida nocturna y en las que se termina creando una cierta dependencia social, especialmente si se mezclan con bebidas alcohólicas, porque el contenido en cafeína en muchas de estas bebidas es alto, ya que en una lata de 33 cl, que es la más frecuente, se supera la cantidad aportada por una taza de café y la ingesta de unas cuantas puede llegar a producir síntomas de nerviosismo, dolor de cabeza y ansiedad.

Mezcladas con alcohol tienen el inconveniente de que se tarda más en percibir los síntomas de la borrachera, por lo que es frecuente que en los casos de coma etílico, y especialmente en los de fin de semana, se aprecie un alto porcentaje de personas, sobre todo jóvenes, que han consumido bebidas energéticas y alcohol.

La discusión sobre los efectos de estas bebidas es cada vez mayor, debido a las investigaciones realizadas en diferentes

aumentar la capacidad mental o incrementar la resistencia física. En su composición entran distintos energizantes, pero los más frecuentes son la cafeína y la taurina y en menor proporción carnitina y ginseng, que tienen la propiedad de paliar la sensación de agotamiento. En las diferentes fórmulas pueden encontrarse diversas vitaminas, algunos azúcares y extractos naturales variados.

Producen sensación de bienestar por la acción de sustancias psicoactivas, que actúan sobre el sistema nervioso central e inhiben a los neurotransmisores, encargados de hacer llegar al cerebro las sensaciones de cansancio o sueño. También actúan la glucosa y otros azúcares que entran en su composición (excepto en las presentaciones dietéticas bajas en calorías), que proporcionan energía, inhibiendo temporalmente la sensación de fatiga pero no la eliminan, porque se aprecia más intensamente cuando cesan los efectos de los componentes de la bebida.

El origen de estas bebidas, muchas veces artesanas y de comercialización muy localizada, está en diferentes países asiáticos y en algunos latinoamericanos, en los que se consumían tradicionalmente intentando conseguir, por ejemplo, el efecto de las hojas de coca. Fue una empresa austriaca la que decidió comercializarlas y como producto estrella creó Red Bull, ampliando su distribución, que primero fue limitada y más tarde, en 1995, irrumpió en el mercado europeo. Después llegaron a Estados Unidos, que en estos momentos es el máximo consumidor mundial.

La presencia de carbohidratos, cafeína, taurina, vitaminas, carnitina, hace que estas bebidas sean

centros, lo que determina que haya mucha literatura científica sobre sus efectos beneficiosos y perjudiciales, unas veces demostrados, otras sospechados y algunas intuidos, lo que ha hecho que la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) se haya preocupado por el tema y haya procedido a redactar una serie de consejos para regular su utilización.

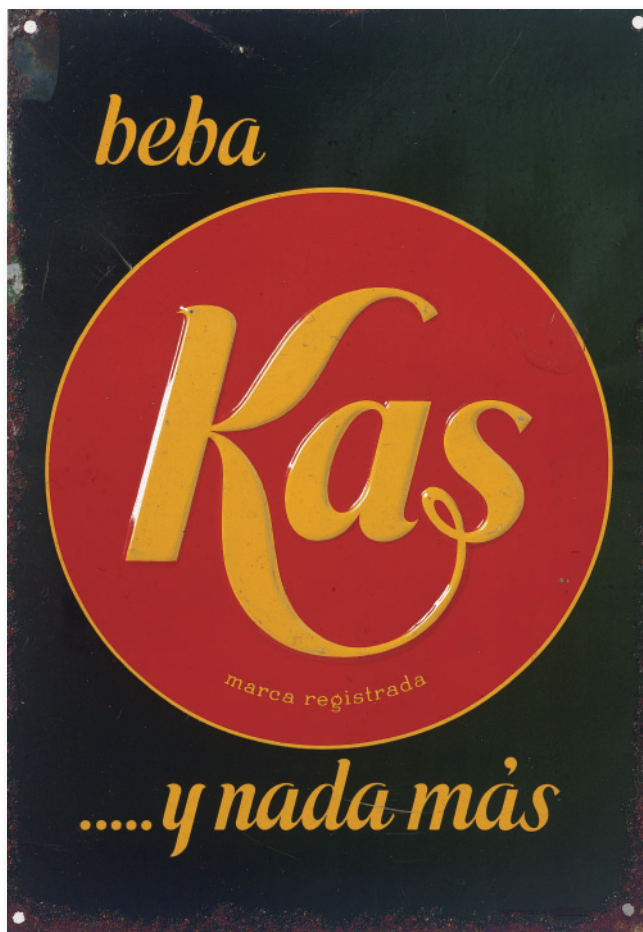
Entre las marcas líderes del sector está Red Bull, que tiene el mérito de haber sido la primera en comercializarse de forma generalizada y que sigue siendo la primera marca en ventas, aunque cada vez está más próxima y según algunas citas la ha sobrepasado Monster (del grupo Schweppes, comercializada en España por Osborne) y no muy lejos, y también creciendo, les sigue Burn (de Coca-Cola). Es un sector muy ágil y agresivo en el que se producen cambios muy frecuentes, buscando sobre todo llegar a los jóvenes, por lo que diferencian presentaciones dedicadas a estudiantes, deportistas o público nocturno, para lo que se recurre a muchas variaciones con suerte diversa y a veces inesperada. Se cuenta que el gran éxito de Monster fue presentar una bebida en la que, además del gusto agradable, se incluyó un regusto a medicina, lo que indujo a pensar que tomándola se prevenían enfermedades.

Situación del sector de las bebidas refrescantes en España

Pasaron los tiempos de las pequeñas fábricas de gaseosas que distribuían a nivel local, a veces tan limitado que en determinadas localidades solo cubrían la demanda de unos doscientos habitantes. En la actualidad hay más de 2.000 referencias distintas y cada año salen unas 150 nuevas, pero en estos momentos en España, y en el mundo entero, unas pocas empresas dominan el mercado. Son multinacionales que elaboran en muchos países y con tendencia a concentrarse todavía más, absorbiendo a las pequeñas empresas que en algunos casos aún sobreviven.

Según el anuario de Mercasa *Alimentación en España*, la producción de bebidas refrescantes está en torno a los 4.000 millones de litros anuales, con una facturación directa de unos 6.000 millones de euros, a los que se pueden añadir otros 7.400 millones de euros que se facturan indirectamente, teniendo en cuenta la importancia de estas bebidas en el canal Horeca y en las diversas formas de restauración.

Las bebidas que más se comercializan son las de cola que, aunque ya no llegan a ser la mitad del total de la producción como lo fueron hasta hace muy poco, siguen siendo el 49%. También el crecimiento de las bebidas energéticas ha sido considerable y lo más importante es que las tasas interanuales de crecimiento del conjunto de las bebidas refrescantes está en torno al 6%, lo que incita a los inversores a fijar su atención en el sector.



Refrescos KAS

Vitoria. ÁLAVA. [1970]. Chapa en relieve. 25,5 x 17,5 cm.

Cerveza



LA ZARAGOZANA, S.A.

ZARAGOZA. Antor. [1930]. Chapa en relieve. 33 x 30 cm.

Todo hace suponer que en alguna ocasión se mojó la harina de algún cereal y por la presencia de levaduras que existen, y han existido siempre en todo el mundo, se produjo una fermentación. Como no estaban las cosas para tirar nada, se la bebieron y de esta forma se inventó la primitiva cerveza.

La deducción es sencilla, pero siempre que nos referimos a la historia de algún alimento, parece obligado indicar el punto exacto en el que sucedió por primera vez y esto ya es más complicado. Además confundimos el hecho con su descripción, o al menos su referencia documental, por eso casi siempre terminamos refiriéndonos a las escrituras jeroglíficas descubiertas en las tumbas de los faraones egipcios, lo que se debe a que fue el sitio en el que más se escribía por entonces y además, como la lectura no es demasiado fácil, interviene la imaginación y, por ejemplo, una mano de la que salen granos de cereales puede significar que se está sembrando, cocinando, haciendo cerveza o pan, o que se hace un homenaje a los dioses, o que se paga un tributo, o que el muerto era muy generoso y distribuía su riqueza entre los necesitados, pero lo más probable es que el sencillo hecho de que fermentara una harina mojada pudo suceder, y es muy probable que así fuese, en diversos lugares del planeta, en los que espontáneamente crecieran cereales, es decir casi todo el mundo, si acaso con la excepción de los polos, que por otra parte no es seguro que hayan estado siempre así de helados, porque esto del cambio climático es algo que ya existía antes de que nacieramos nosotros.

Lo que es cierto es que todos los alimentos, y la cerveza lo es, tienen leyendas y, en este caso, las más antiguas son sumerias, por eso es por lo que se atribuye a esta civilización la invención de la cerveza. Pero sus vecinos, los egipcios, recurrieron nada menos que a Osiris, con lo cual se le da un origen divino. Le atribuyen la particularidad de haber sido él quien enseñó a sembrar los cereales para obtener de ellos el máximo rendimiento y a partir de ese hecho, según las leyendas, se elaboraron unas excelentes cervezas, con las que los faraones obsequiaron a todas las divinidades y a los monarcas de los alrededores, en ocasiones un poco antes de empezar una guerra por la posesión de los territorios colindantes. Tuvo beneplácito general la refrescante bebida, porque algunos pidieron la receta y otros encargaron a los sabios de su corte que imitasen la producción de tan maravilloso líquido. Hay un hecho constatado a favor de esta teoría, que es la producción abundante de cereales en las tierras bañadas, y a veces anegadas, por el Nilo que es un río de muy largo recorrido, y en la zona conocida como Nilo Azul, que está en territorio de lo que hoy es Sudán, es donde se han encontrado las primeras referencias del siglo LXX antes de Cristo.

Dioniso fue el dios del vino de los griegos, pero al mismo tiempo se le considera inventor y promotor de la cerveza, y Baco, que es el mismo dios pero en versión romana, hizo lo propio en los dominios en los que se veneraba su figura, hasta el punto de que los tracios aseguraban que antes de ser dios del vino lo fue de la cerveza.

También se hizo cerveza en Hispania, como lo demuestran restos encontrados en el valle de Ambrona, en la provincia de Soria. A raíz de este descubrimiento, que tuvo lugar en 2002, se celebró en Barcelona en 2004 el Congreso Internacional de la Cerveza en la Prehistoria y la Antigüedad, en el que se hizo saber al mundo entero que en la cueva barcelonesa de Can Sadurní se descubrió una cerveza del Neolítico Antiguo que se había elaborado hacía unos 5.000 años. De aproximadamente la misma época es el "kiu", una especie de cerveza que hacían los chinos con trigo, cebada, mijo y arroz. También es muy antigua otra bebida hecha con trigo encontrada en la Britania, y una "chicha" que hacían los incas a partir de maíz.

Las anteriores citas nos sirven para tener claro que la cerveza se produjo en diferentes lugares del mundo, sin que unos pueblos conociesen los hallazgos acontecidos a muchos kilómetros de distancia y que cada cual, según convenga, se puede atribuir la invención absoluta.

Mesopotamia, origen de la comercialización de la cerveza

Unas tablillas de arcilla escritas con caracteres cuneiformes encontradas en la región de Sumeria, actualmente territorio iraquí, que se hicieron unos 4.000 años antes de Cristo, hacen referencia a una bebida de cereal que se llamaba "sikaru" y a unas tabernas regentadas por mujeres. En una de las tablillas se describe, con pictogramas, el proceso de elaboración de la cerveza y en otra se reproduce la imagen de una mujer que tiene dos copas en la mano y debajo hay una inscripción, un eslogan publicitario, que dice: "Bebe sikaru con el corazón del león". La cerveza fue elemento importante en los ritos religiosos y funerarios, por lo que su profuso consumo hizo que una parte importante de los cereales recolectados se dedicase a la elaboración de esta bebida, a la que buscaron una patrocinadora que fue la diosa Buranamtara, que se traduce por "La mujer que llena tu boca", a la que se dedicó un himno, que en realidad era la primera receta, en el que se describe el proceso de elaboración a partir de una masa, una especie de torta, hecha con harina de cebada, a la que se añadían condimentos variados, se ponía a fermentar en unas tinajas, en un proceso de duración indeterminada, pero que poéticamente se describe que pasa el tiempo "mientras las olas se elevan y las olas caen".

Las primeras elaboraciones eran obra exclusivamente de mujeres, pero a medida que se fue extendiendo el negocio empezaron a participar los hombres. La bebida tenía éxito. La prueba está en que los que mejor la elaboraban alcanzaban la

fama, por lo que todos se esforzaban en el empeño y, como cada uno quería hacerla diferente, se describieron ocho tipos de cervezas hechas con cebada, otras ocho con trigo y tres más mezclando distintos cereales. Se describen cervezas rojas, negras e incluso una envejecida que se destinaba sobre todo a la exportación a Egipto, que también era un buen consumidor y además rico, por lo que la pagaba bien.

El imperio de Babilonia impuso su técnica. Siempre conservó el gusto por la cerveza, hizo cambios importantes y entre ellos regular el consumo, que dejó de ser de comercio libre, porque Hammurabi en su código, que es el primer cuerpo de leyes de la historia de la humanidad, que data del siglo XVIII antes de Cristo, da unas normas que regulan la elaboración para asegurar la calidad y el consumo, evitar que fuese excesivo y que se produjesen intoxicaciones. Además estableció la primera regulación de los precios, con fuertes condenas para los que no cumplieren con lo establecido, rebajasen la calidad de la cerveza o a los que osasen, en torno a una cerveza, hablar de temas subversivos.

Los egipcios aprendieron el arte cervecero de los sumerios y de los babilonios. Lo perfeccionaron y además cada ciudad presumía de tener elaboraciones propias. También descubrieron que malteando la cebada se mejoraba la calidad por lo que, como la ventaja era evidente, se convirtió en práctica habitual, que está descrita en una tabla del Museo Nacional de El Cairo que dice: "Dejad macerar e inflarse los granos de cebada durante un día, en agua clara. Volved a humedecerlos con agua y escurrir en recipiente o bandeja con agujeros en la base. Dejad que se sequen e inflen, colocándolos al sol". La cerveza así obtenida se llamaba "heneket" y tenía un alto contenido alcohólico. Además del cereal se utilizaron muy distintos ingredientes para conseguir sabores y aromas diversos, por lo que en su composición podían entrar miel, jengibre, azafrán, cominos y otros productos que diversificaban las bebidas obtenidas. Fue muy famosa la cerveza de Pelusa, ciudad situada en la desembocadura del Nilo, que fue ampliamente comercializada y, por tanto, conocida en todo el mundo civilizado de entonces.

Disfrutaron de la cerveza los egipcios, tanto que a veces se emborrachaban y, cuando esto sucedía, encontraban que esta bebida era fundamental para que las prácticas sexuales fuesen satisfactorias, aunque es de suponer que esta circunstancia era particularmente importante en las personas de más edad, lo que sucedía en el caso del dios Ra, que se enamoró de su hija Hathor que era bellísima, y por ese motivo la hicieron diosa del amor, el deseo, la alegría, la canción, el baile y la risa. Estaba la bebida presente en las comidas de la gente pudiente, en algunas ceremonias dedicadas a los dioses y en los entierros de casi todos, porque ese día los asistentes eran invitados a cerveza y junto al pan, la carne y otros alimentos se preparaba un paquete para acompañar a los difuntos en el viaje al más allá.

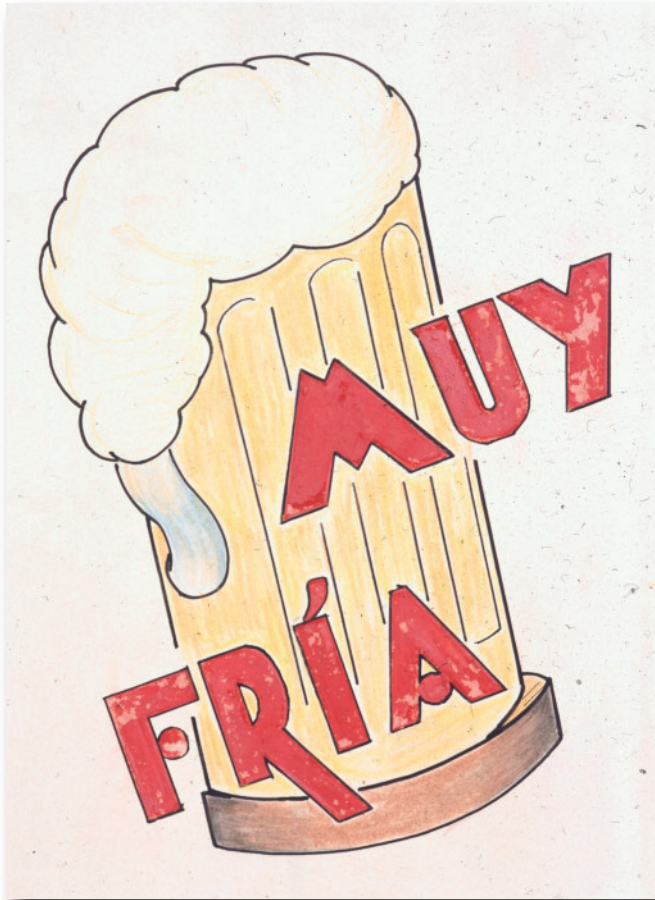
También se conocían sus cualidades depurativas y curativas porque era frecuente su utilización como diurético, para combatir calenturas e inflamaciones y para tratar las picaduras de diversos bichos peligrosos, por lo que se puede leer en algunos documentos que era muy buen tratamiento cuando picaban los escorpiones o las serpientes venenosas.

Cuando, en el siglo IV antes de Cristo, Alejandro Magno conquistó Egipto fundó la dinastía ptolomeica, encargando el gobierno al general Ptolomeo Sóter. Hubo quince Ptolomeos que junto con su corte, a falta de vino, se aficionaron a la cerveza y la última reina de la dinastía, Cleopatra, tras sus amores con Julio César primero y luego con Marco Antonio, con el que tuvo dos hijos, fue depuesta por Octavio, que acabó con la dinastía que había consolidado el consumo de cerveza en Egipto y traspasado la afición a su consumo al pueblo griego, que la llamó "zhitos", en donde su consumo fue recomendado por Só-



EL ÁGUILA

MADRID. López Pabón. [1960]. Cartulina offset barnizada. 35 x 25,4 cm.



MUY FRÍA

[1930]. Cartulina con tinta china y pintura. 28,4 x 22,2 cm.

El consumo de cerveza en el área no mediterránea se consolidó e incluso surgieron leyendas como la nórdica que cuenta que el dios del mar, que se llamaba Aegir, hizo cerveza, se la dio a los demás dioses y les explicó cómo se hacía. Odín contó el secreto a los mortales y tanto gustó que en el *Kalevala*, que es la epopeya nacional finlandesa, puede leerse que “es bebida para gente juiciosa, da alegría a las mujeres, humor ingenioso a los hombres, regocija a los piadosos y hace brincar a los locos”.

En Centroeuropa es Gambrinus el personaje fundamental convertido en figura de referencia cuando se quieren contar las vicisitudes de la cerveza. No está claro quién fue, porque según unos fue el rey Juan I (Jan Primus), aunque hay dudas de los territorios en los que ejerció. Según unos autores pudo ser en Flandes y según otros en Borgoña. Tampoco se ha delimitado el momento, pero en eso hay más coincidencia entre los que creen que fue en el siglo XII y los que lo retrasan solo en un siglo. La forma en que la descubrió también varía, porque hay quien afirma que fue un pacto con el diablo y otros que fue la bondad de un personaje curioso, un enano, en el que según el poeta alemán Burkart Waldis se reencarnaron Osiris y su hermana Isis, quienes le enseñaron cómo producir una bebida alcohólica sin utilizar uvas.

Otra versión cuenta que Gambrinus era un joven aprendiz de vidriero, que se enamoró de una hermosa joven, Flandrine, que le rechazó. Como es obligado en estos casos, y frecuente en aquellos tiempos, decidió suicidarse y cuando estaba a punto se le apareció el diablo, al que le dio tanta pena que le otorgó a cambio de su alma, naturalmente, un don que le haría ganar el amor de Flandrine y, de no ser así, le enseñaría cómo poder olvidar ese pesar. El don demoníaco convirtió a Gambrinus en un magnífico bailarín y músico, pero Flandrine siguió sin ver en su pretendiente suficientes encantos. Nuestro joven no soportaba el rechazo y dolido de amor decidió, antes de quitarse la vida, exigir el cumplimiento del pacto. El diablo le ofreció la segunda opción, que consistió en enseñarle el arte de fabricar cerveza y mientras la fabricaba, y cuando la bebía, descubrió que ya no recordaba el dolor, ni la tristeza ni, mucho menos, a Flandrine.

focles, y al romano después, que la conoció como “cerevisia”, en honor de la diosa Ceres.

Quizás por influencia de la reina de Egipto, cuando Julio César pasó el Rubicón y pronunció el “*Alea jacta es*”, brindó con cerveza, lo que fue muy comentado porque hasta entonces los brindis en Roma se habían hecho siempre con vino. Esta decisión tuvo mucha repercusión porque el pueblo romano no aceptó el detalle de su emperador, se hizo defensor ferviente del vino y consideró a la cerveza como un producto de baja calidad, lo que se demuestra en algunas regulaciones de precios, que dejan claro que las mejores cervezas no superaban la mitad del precio que se pagaba por el vino corriente. Una muestra de la escasa valoración de la cerveza es el escrito del historiador Diodoro Sículo que califica a la bebida, propia de los bárbaros del norte, como *vini corruptus*.

Difusión de la cerveza en Europa

A pesar de este concepto, muy extendido, Plinio asegura que los habitantes de Europa occidental, sobre todo donde no se cultivaba la vid, consumían una bebida que se hacía con trigo y agua, aunque según las regiones presentaba importantes particularidades. La fabricación se extendió primero por los territorios con raíces celtas y más tarde por los pueblos escandinavos, que la hicieron su bebida preferida, la utilizaron para celebrar sus triunfos bélicos y la introdujeron en la celebración de algunas ceremonias religiosas.

Cervezas de abadía

Carlomagno, que fue el rey de los francos a finales del siglo VIII y principios del IX, creó el Imperio carolingio y amplió sus posesiones en territorios eslavos, latinos y sajones. También intentó reconquistar España que ya estaba dominada por los árabes, aunque en Roncesvalles tuvo problemas que le aconsejaron retirarse. Dice Pierre Riché que Carlomagno “... disfrutó de un destino excepcional, y por la dirección de su reinado, por sus conquistas, legislación y legendaria estatura marcó profundamente la historia de Europa Occidental”, y en lo que respecta al mundo de la cerveza, fue impulsor de la fundación de monasterios en los territorios conquistados, encomendando la función a diversas órdenes religiosas, que dispusieron de la concesión de grandes extensiones productivas, en las que cultivaron diferentes alimentos y entre ellos los cereales.

Según unos porque no podían vender todos los cereales y según otros porque las aguas sin depurar eran dañinas, decidieron destinar los excedentes a fabricar cerveza en las abadías, que eran centros de cultivo en los que se mejoraron las técnicas productivas y transformadoras de alimentos. Entre otros productos se fomenta y mejora la producción de cerveza. Se da la circunstancia de que en estos centros se construyeron cavas, en las que se mantenía una temperatura constante con la que se conservaban bien los alimentos y, además, observaron que en la fabricación de cerveza se produjo un importante cambio porque, sin que los monjes lo supieran, la tradicional fermentación a altas temperaturas que daba lugar a la cerveza conocida como “ale”, y única producida hasta entonces, cambió en las abadías al producirse fermentaciones a bajas temperaturas, que dieron lugar a una cerveza distinta conocida como “lager”. El cambio se debía a que las levaduras eran distintas y las que crecen a temperatura menor hacen más largo el proceso fermentativo, pero a cambio producen una cerveza de mayor calidad. Mientras en el continente se impuso el nuevo sistema, en las islas británicas prefirieron continuar con su cerveza tradicional, menos amarga que las de nueva elaboración.

El sabor y aroma de las cervezas

Para dar sabor y aroma a la cerveza se utilizaba una mezcla de plantas aromáticas en las que predominaban la aquilea, la artemisa y una mirtácea centroeuropea, a las que a veces acompañaban romero, enebro, salvia, regaliz, jengibre y algunas otras plantas. A esta mezcla de plantas se la denominaba *gruit*, y *gruiter*s eran las personas que se encargaban de la recolección, desecado, tostado, mezcla y venta de las plantas. En cada lugar la composición era diferente y un secreto bien guardado, lo que daba lugar a los diferentes sabores y particularidades de la cerveza que se hacía en cada localidad, generalmente influidas por la elaboración propia de cada abadía.

Para entonces ya se había producido una importante transformación en la elaboración, características y composición de la cerveza, pero ante la elevación de los precios del *gruit* la abadesa del monasterio de Rupertsberg, Hildegarda de Bingen, escritora fecunda, sabia, polifacética y santa, a principio del siglo XII lo sustituyó por flor de lúpulo, que ya se había utilizado de forma ocasional en la elaboración de algunas cervezas, pero fue ella quien describió y difundió las ventajas de su utilización. La medida fue muy alabada por los fabricantes de cerveza y muy criticada por los *gruiter*s, porque se les acababa su negocio. En algunos territorios, como en Holanda, más que por velar por los intereses ciudadanos, la prohibición fue porque no podían cobrar impuestos por el uso de una flor fácil de cultivar. En algunas ocasiones tuvieron el apoyo temporal de las autoridades, que prohibieron el lúpulo, pero su actividad fue decayendo. En el siglo XV se acabaron las limitaciones de uso y el resultado final fue que el lúpulo se impuso, más que como una opción como un ingrediente necesario.

La cerveza se fue expandiendo por toda Europa, aprovechando la creación de nuevas vías de comunicación entre ciudades y por la aparición de nuevos canales comerciales que se desarrollaron por la labor de la Liga Hanseática y por la Reforma protestante. Se produjo un distanciamiento de las regiones del norte, protestantes, de las costumbres latinas, y sobre todo romanas, con lo que el vino perdió terreno y según algunos se distinguieron las “culturas” del vino, propia del Mediterráneo, y la de la cerveza, que se desarrolló en el centro y norte de Europa.

Se promulgaron leyes regulando la fabricación y el comercio de la cerveza, a veces de carácter local pero otras con vigencia amplia en el espacio y en el tiempo, como es el caso de la disposición promulgada por Guillermo IV de Baviera que estableció, mediante la llamada Ley de Pureza, que en la fabricación de cerveza solo podía emplearse agua, malta de cebada y lúpulo. Este principio se ha seguido en la práctica, con carácter casi universal, durante bastantes siglos.

La elaboración y el consumo de cerveza se extienden por el norte y centro de Europa, al mismo tiempo el proceso se moderniza y se aprovecha que su precio es inferior al del vino. La aparición de los núcleos poblacionales, que fundan las grandes ciudades, hace que la cerveza sea objeto de impuestos, lo que viene muy bien a los nuevos municipios, que todavía no habían regulado la obtención de ingresos, para atender a las nuevas necesidades. La primera receta moderna de cerveza se publica en el siglo XIV en Gante y en el siglo XVI aparece el primer libro sobre la cerveza, con el que se constata la evolución de esta bebida y las diferencias con las que se hacían tradicionalmente.

Tras la Guerra de los Cien Años entre Francia e Inglaterra, que duró desde 1337 a 1453, los ingleses aceptan la adición del lúpulo a la cerveza y distinguen dos elaboraciones, que son la tradicional llamada “ale” y la moderna que se conoce como “beer”, aunque la distinción tuvo duración temporal y pasado un cierto tiempo los dos términos se convirtieron en sinónimos. En un momento determinado, durante el siglo XVI, el término “beer” se emplea para las cervezas de Londres que se consideran suaves, oscuras y maduradas durante largos periodos de tiempo, en contraposición a las “ales” de provincia que se caracterizan por ser pesadas, claras y presentadas al consumidor como más jóvenes, con menores periodos de maduración. Tanta importancia alcanzó la cerveza que aparecieron nuevos oficios, porque a los productores y comercializadores se unieron los conocedores de cerveza y en este último sector los catadores, llamados *ale-conner*, daban su veredicto sobre el producto que se ponía en el mercado. Tuvieron su prestigio, tanto que en alguna ocasión Shakespeare en sus obras se refirió a este oficio que ejerció su padre. Un acontecimiento importante fue la aparición de la cerveza “porter”, que se creó en 1721. Muy oscura, debido al tostado intenso de la malta, estaba destinada al principio al consumo de los porteadores del río Támesis, se terminó aceptando como una cerveza muy popular y con considerable demanda.

En el continente europeo también se producen cambios. Las cuevas, en donde la temperatura además de ser muy constante es más baja, son el lugar elegido para la producción, por lo que esta construcción se generalizó en los monasterios medievales, en los que apareció un nuevo tipo de cerveza, que fermenta preferentemente en el fondo de las cubas, que es la cerveza tipo “lager” o de baja fermentación, que debe su nombre según unos a la parte de la cuba en la que se inicia la fermentación y según otros a la temperatura más baja, lo que también es importante en la actuación de las cepas de levadura. La procedencia del término no tiene demasiada importancia, pero puede ser objeto de discusión prolongada, e incluso prolongadísima, entre amantes de las cervezas.

La cerveza en España

Aunque hay algunas referencias históricas al consumo de cerveza en la Cornisa Cantábrica, en donde se la denominaba “zithum”, y también alguna en Al-Ándalus, en donde, como el vino, estaba prohibida, pero en los casos en los que la ley se transgredía se prefería el zumo de la uva, fue Carlos I, en su faceta de V, el que hizo que el consumo de la cerveza se introdujese en España. En su corte había algunos maestros cerveceros, encargados del suministro de esta bebida, producida aprovechando la calidad de las aguas del río Manzanares, y cuando se retiró al monasterio de Yuste, encargó a Enrique van der Duysen que le construyera una fábrica de cerveza para poder disponer siempre de ella. El ejemplo se extendió y primero en Madrid y luego en Santander se construyeron las instalaciones necesarias para elaborar cerveza. A finales del siglo XVII había en Madrid dos fábricas, que eran monopolio del Estado aunque cedido y explotado por familias madrileñas. El monopolio duró hasta que tras la Guerra de la Independencia se instalaron más factorías e incluso se llegó a pensar, a mediados del siglo XIX, que la cerveza podía convertirse en competidora de los vinos, porque las fábricas madrileñas, que ya eran seis, producían 15 millones de litros anuales.

La cerveza en otros continentes

En la América precolombina, utilizando maíz elaboraban una bebida, la chicha, similar a la cerveza, que sorprende a los cronistas de Indias que la describen aunque bastante superficialmente. Su consumo estaba más extendido en el Imperio inca, en donde se consumía en grandes cantidades en las festividades y en ocasiones se utilizó para pagar mano de obra. También se hicieron “cervezas” en otros lugares, como el “kaschiri” que se hace en Brasil a partir de yuca o el “tesgüino” que se hacía en México con maíz y otros vegetales ricos en almidón. En 1542, Carlos V autoriza a Alfonso de Herrera a producir cerveza en las Indias, islas y tierra firme de la mar Océana, autorizándole también a vender su producto “en todas las partes que quisiese, por junto o menudeo, y así a españoles como a indios”, pero la elevada imposición de tasas y la preferencia por la bebida local, denominada pulque, hicieron poco rentable la producción de cerveza en los recién descubiertos territorios.

La primeras cerveceras americanas las instalaron ingleses (la primera fue en Virginia) y en algunos casos holandeses. El resultado fue que poco a poco se fue imponiendo su consumo, aunque hubo dos momentos difíciles, uno con motivo de la Ley Seca que produjo una disminución considerable de la demanda, y otro durante la Segunda Guerra Mundial, porque se identificó a los bebedores de cerveza con los alemanes, e incluso con los nazis, por lo que el consumo sufrió las consecuencias, pero salvo aspectos puntuales, como la tardía incorporación del lúpulo, el desarrollo de la industria americana fue paralelo al de la europea.

El consumo en Asia de bebidas alcohólicas elaboradas con cereales es antiquísimo. El sake elaborado en Japón con arroz y el *xiaomi jiu* chino ya se consumían en el siglo XIV antes de Cristo, eran de consumo frecuente, pero la cerveza al estilo europeo no empezó a elaborarse hasta el año 1876, cuando unos alemanes instalaron la primera fábrica en Sapporo. Se

llamó Kaitakushi y unos años después se unió con otra fábrica, Kirin, propiedad de un noruego, formando una gran empresa con el nombre de Japan Brewery Company.

La colonización de la India por los ingleses hizo que muy pronto se crease un mercado exportador desde Gran Bretaña, pero el resultado no fue muy positivo porque la "porter" no aguantaba la duración del viaje, los calores y las tormentas marinas, por lo que casi siempre llegaba agriada y enmohecida. En 1790 se creó un nuevo tipo de cerveza que superaba los viajes y que se denominó *Indian pale ale*, y en 1820 se fundó la primera cervecería auténticamente india en Kasauli, que patentó la marca Lion, que da nombre a una cerveza que puede encontrarse todavía en el norte de India, aunque su importancia es pequeña en comparación con el consumo de otras cervezas elaboradas por modernas compañías.

En Filipinas, en el año 1890, un criollo de origen español llamado Enrique María Barretto de Ycaza compró, a unos frailes agustinos recoletos, un convento con una pequeña cervecería artesana, y fundó una moderna factoría en el barrio de San Miguel, situado en los arrabales de Manila, y así se llamó y se sigue llamando esta cerveza. El resultado fue buenísimo, se dice que por la calidad del agua utilizada, por lo que se difundió el consumo de cerveza no solo en Filipinas, sino que se exportó a todos los países del Sudeste Asiático, en donde todavía sigue siendo la marca más comercializada.



CRUZ BLANCA

Santander (CANTABRIA). [1963]. Papel cuché litografía sobre cartón. 29,7 x 39,5 cm.

A finales del siglo XVIII se funda, por el capitán Arthur Phillips, una colonia británica en lo que hoy es Sidney, y casi al mismo tiempo se crea una cervecería en Parramata, localidad que hoy está incorporada a la capital de Australia. Como hecho curioso y debido a la falta de lúpulo, que no se podía cultivar y que cuando se traía de las zonas productoras europeas llegaba en malas condiciones, se aromatizaba la cerveza con alquequenje (*Phisallis peruviana*).

Un personaje interesantísimo fue Francisco de Paula Marín, español de Jerez de la Frontera, que llegó a Hawái, en donde hizo de todo. Era un excelente botánico que introdujo en estas islas el cultivo de café, naranjas, melocotones, melones, maíz, tabaco, lechugas y prácticamente todos los vegetales interesantes que hasta entonces eran desconocidos, pero sobre todo la piña tropical, que hoy es símbolo mundial de Hawái. Además ejerció como médico naturalista por su conocimiento de las plantas, creó un periódico, crió caballos e hizo una destilería. Tenido por un gran benefactor fue consejero del rey Kamehameha I, que le nombró capitán de la armada hawaiana. Hizo muchas más cosas que se salen de este capítulo, pero por lo que tiene sitio aquí es porque en 1812 puso en marcha la primera fábrica cervecera de las islas.

En África, en Egipto concretamente, se empezaron a hacer cervezas, sucesoras de las ancestrales históricas, hacia el siglo



DAMM
BARCELONA. Granell. [1950]. Cartulina offset barnizada. 33,7 x 24 cm.

Los avances tecnológicos

El final del siglo XVIII y el principio del XIX son determinantes en la evolución de la sociedad. Los avances afectan a todas las ramas productivas, entre ellas a la industria alimentaria. Es la Revolución Industrial, representada por la máquina de vapor, pero en la que también son protagonistas el termómetro, el densímetro o la utilización del calor o del frío. En lo que respecta a la industria cervecera se produce una evolución muy importante, que hace que el producto conseguido sea sustancialmente diferente al, hasta entonces, tradicional. Además tiene la ventaja de que sus propiedades organolépticas son perfectamente reproducibles, porque ya no se está a expensas de las particularidades de cada elaboración.

En 1827, Jean Baptiste Desmazieres publica un artículo en el que muestra ilustraciones de un microorganismo que ha encontrado en la cerveza, que está vivo y que se reproduce. Lo ha visto con sus propios ojos utilizando un microscopio. Es la levadura, a la que denomina *Mycoderma cerevisiae* y clasifica con la denominación de "materia organizada". No fueron muchos los que le creyeron, pero un joven llamado Louis Pasteur, basado en el descubrimiento, describe la fermentación y afirma que las levaduras se alimentan de azúcar y la convierten en etanol y dióxido de carbono. Algún tiempo después, cuando se consiguieron cultivos de este microorganismo unicelular, se pudo reproducir, conservar y utilizar, perfectamente controlado en su desarrollo, cuando se considerase necesario.

El proceso de elaboración

En lo sustancial no ha habido grandes cambios en la elaboración de la cerveza, porque las materias primas siguen siendo el agua y un cereal, preparadas oportunamente para conseguir una fermentación que transforma los hidratos de carbono en alcohol por medio de un agente biológico, las levaduras, que aunque hoy se conocen y durante tiempo solo se intuían, siguen siendo las mismas. Para mejorar su sabor y aroma se han utilizado diferentes saborizantes, como frutas, miel, plantas aromáticas,

XVIII antes de Cristo y en cada territorio se hacían aprovechando los cereales, casi siempre, u otros alimentos ricos en almidón. Cebada, trigo, mijo, sorgo, etc., fueron la base de diversas cervezas, que fueron evolucionando y adaptándose a los avances del conocimiento, pero todavía persisten algunas que forman parte de las economías rurales o que se asientan en los nuevos núcleos poblacionales en los suburbios de las grandes ciudades. Algunas cervezas son muy originales como el "ajón" que se hace en Uganda, o la que elaboran en Tanzania con plátanos verdes o el "mbweje", también de Tanzania, que se hace con mijo, pero utilizando también plátanos como ingrediente auxiliar. Los ejemplos curiosos son muchos, y la dispersión enorme, porque con frecuencia cada tribu hacía sus propias bebidas, casi siempre oscuras, por lo que en el argot cervecero se les conoce con el nombre genérico de "cervezas opacas". En la actualidad hay grandes cervecerías modernas repartidas, aunque irregularmente, por todo el continente.

En Sudáfrica se elaboran con concesiones cervezas tan prestigiosas como la Pilsner Urquell o la Peroni, pero hay una marca nacional, la Castle Lager, que disfruta de gran prestigio. En Bostwana, Zimbawe y Zambia la cerveza más conocida es la Chibuku Shake Shake, que se envasa en tetrabrik, lo que propicia que se sacuda (*shake shake*) el envase antes de servirla. En Nigeria hay una concesión de Guinness para fabricar una cerveza negra, muy condimentada, de más graduación y más sabor que la original irlandesa.

especias, etc., y aunque es cierto que se ha impuesto un relativamente nuevo ingrediente, que es el lúpulo, en algunas regiones se han mantenido y en otras incluso se están volviendo a utilizar algunas plantas aromáticas que parecían olvidadas.

Lo que sí ha sucedido es que el proceso se ha tecnificado y por eso hoy se pueden controlar muy bien las características de las materias primas, se pueden cultivar, reproducir y mezclar las levaduras, y es posible medir diferentes factores, como la calidad del grano, el grosor de la molienda, el desarrollo de la germinación, etc., que antes debían hacerse a ojo de buen maestro cervecero. El control de temperaturas y tiempos hoy es prácticamente perfecto, lo que redundará directamente, además de en la calidad, en la normalización de los productos de cada empresa, que son obligadamente uniformes.

El proceso comienza con la elección del cereal, preferentemente cebada, aunque en ocasiones se utiliza trigo o mezcla de dos o más cereales. El primer paso es el malteado, que consiste en hacer germinar los granos, lo que se hace introduciéndolos primero en agua fría y después extendiéndolos para que por efecto de la humedad y el calor aparezcan las raicillas y actúen las enzimas que desdoblán el almidón en azúcares. En este momento el grano cambia de nombre y ya no es cebada, porque se ha convertido en “malta verde”. La germinación se para mediante secado, reduciendo la humedad por debajo del 5%, y a continuación se eleva la temperatura para proceder al tostado, que variará en su intensidad dependiendo del tipo de cerveza que queramos obtener. Cuanto más fuerte sea el tostado más oscura será la cerveza y cuanto más lento sea mayor será la formación de aromas, debido a las transformaciones de azúcares y aminoácidos.

Hay que señalar que el malteado puede hacerse en la misma planta elaboradora, pero que también es posible adquirir la malta a empresas especializadas, lo que cada día es más frecuente y facilita la adquisición de diferentes maltas en función de la cerveza a elaborar. En la fábrica de cerveza se muele el producto y se pone en maceración, mezclándolo con agua caliente para extraer los azúcares mediante procesos enzimáticos. De la temperatura y la duración de este proceso dependerán el tipo y la calidad de la cerveza obtenida. Se distinguen dos posibilidades que son la infusión, calentando hasta 70 °C, la forma ideal para las cervezas “ale” que suele durar unas dos horas, y la decocción a más alta temperatura, que suele llevarse a ebullición al menos una parte de la mezcla. La duración del calentamiento es variable, generalmente más prolongada y se hace en el caso de las cervezas tipo “lager”. El líquido resultante es el mosto, que es necesario filtrar para eliminar los restos sólidos.

Una vez limpio, el mosto se lleva a una caldera, donde se calienta a ebullición junto con el lúpulo, normalmente añadiendo diferentes variedades en distintos momentos, por lo que este paso se conoce como lupulización, y durante el que se obtendrá el amargor y aroma típicos de la cerveza. Tradicionalmente este paso se hacía en grandes calderas de cobre, que con frecuencia han sido la representación de la elaboración de la cerveza.

Durante la ebullición se produce la coagulación de algunas partículas, por lo que es necesario proceder al filtrado, aunque en la actualidad la eliminación de residuos suele hacerse por centripetado. Como la temperatura es todavía alta se procede al enfriado, para lograr que las levaduras estén en condiciones para cumplir su función.

La transformación más importante se produce durante la fermentación, que es cuando los azúcares se convierten en alcohol y anhídrido carbónico. Tres son los factores que van a condicionar las características del producto final. El primero es la composición del mosto, además las levaduras utilizadas y finalmente las condiciones de temperatura, tiempo y presión en las que se produce la fermentación. La temperatura va a determinar el tipo de cerveza, porque si es baja (menos de 9 °C) obtendremos cervezas tipo “lager”, que es la que se produce generalmente en España, pero si la fermentación es a alta temperatura, el proceso es más corto y se obtienen cervezas tipo “ale”, que son cervezas típicamente inglesas. Las denominadas cervezas de abadía tienen más cuerpo, color más oscuro y más intensidad de sabor. En las de fermentación espontánea, recuperadas en los últimos años, no se añaden levaduras, porque actúan las del medio ambiente, pero la fermentación es igual.

Una vez finalizado el proceso se filtra para limpiarla y clarificarla y ya se puede envasar en barriles, botellas de vidrio o botes metálicos para poder comercializarla.

El agua

Aproximadamente, con pequeñas variaciones entre unas cervezas y otras, el 90% de su composición es agua. Esta es la razón por la que desde un principio se fue muy cuidadoso con la calidad de este ingrediente, y por la que las cerveceras se instalaban en las márgenes de los ríos o en las proximidades de manantiales que proporcionasen en abundancia agua potable, lo más pura posible y por supuesto sin ningún aroma, sabor o color que alterase la calidad del producto final. Microbiológicamente pura, sin exceso de sales y exenta de materia orgánica son las condiciones esenciales que se exigían y se exigen a todas las aguas con las que se elaboran cervezas.

En muchas referencias antiguas a la calidad de la cerveza, lo primero que se consideraba era la influencia del agua y, en muchos casos, precisamente a este factor se atribuía la aceptación. Hoy se sabe que las sales influyen en las reacciones enzimáticas y coloidales y es frecuente que los cerveceros procedan a tratar el agua, eliminando todos los componentes minerales y añadiendo a continuación aquellos que se estiman oportunos para el tipo de cerveza buscado.

En *El libro de oro de la cerveza*, editado por Cerveceros de España, se especifica que los sulfatos contribuyen a dar un sabor seco a la cerveza y que el sodio y el potasio proporcionan un sabor salado, y el calcio precipita los fosfatos, reduce el pH e incrementa el nitrógeno asimilable por las levaduras, mejorando la floculación y por tanto la limpidez del producto final. Para la elaboración de cervezas ligeras, tipo "pilsen", se utilizan aguas "blandas", con muy bajo contenido en calcio, que puede ser más alto en las cervezas oscuras, pero en general se exige para casi todas las cervezas que están entre los dos tipos descritos un nivel de calcio constante para controlar el nivel del pH que favorezca la acción enzimática de las levaduras y que conserve al máximo los polifenoles, porque contribuyen al sabor.

Para conseguir la composición buscada se procede a la descarbonatación para reducir la alcalinidad (bicarbonatos), o la desmineralización para reducir iones. Por electrodiálisis y electrodiálisis inversa se elimina o se concentran sales y por ósmosis se eliminan sales y materia orgánica. El cloro se elimina mediante la filtración.

Hoy se da la circunstancia de que una misma marca puede elaborar cerveza en diversas localidades que disponen de aguas distintas y ello hace necesario proceder a la normalización de la composición, para conseguir que la calidad de la cerveza sea uniforme independientemente del lugar en el que se fabricó.

La cebada y el malteado

Aunque se pueden fabricar y de hecho se fabrican cervezas con cualquier cereal, es la cebada la que por su composición se ha impuesto en casi todo el mundo, porque es el grano más rico en almidón y además proporciona las proteínas necesarias para la alimentación de las levaduras. Pero no todas las cebadas tienen la misma composición y por lo tanto no todas tienen las propiedades buscadas por los cerveceros, que por cierto no son iguales en todos los casos. Se distingue entre cebada cervecera, de grano grueso, uniforme, de color amarillo claro y exento de contaminaciones, clasificada como de dos carreras, y la cebada caballar, destinada a la alimentación animal. El grano debe estar bien maduro, tener baja humedad, inferior al 10%, un alto contenido en almidón, para que por la acción de las enzimas se desdoble en azúcares y estos se transformen en alcohol, y un tamaño mínimo, que se estima que debe ser superior a 2,8 milímetros.

Para elaborar la cerveza se procede al malteado, que es un proceso que comienza con la germinación del grano, lo que se consigue remojándolo en agua, con la precaución de que la cantidad sea adecuada, porque si se pone demasiada se asfixia el grano, y que la temperatura no sea muy alta, pero tampoco muy baja, porque la absorción de agua se hace más lentamente. Lo ideal son 12-14 °C. Cuando la cantidad de agua absorbida es suficiente, germina el grano y al mismo tiempo se desdobra el almidón. En ese momento se detiene la germinación reduciendo la humedad mediante aire caliente y se procede al tostado, que si es intenso producirá cervezas oscuras y más rubias si es ligero. Según la intensidad de tostado, que es ligero para obtener maltas *pale* para las cervezas más rubias, y según aumenta se denominan *viena*, *pilsner* o *lager*, *munich*, *whiaky*, *rauchmalz*, *caramelo*, *crystal*, *chocolate* y *negra*, que son diferentes tipos comerciales de cerveza. Con el malteado se consigue que los granos de cebada puedan molerse fácilmente y se facilita la actividad de las enzimas.

Lúpulo

El lúpulo (*Humulus lupulus*) es una planta trepadora dioica, que se utilizó en la antigüedad para tratar diversas dolencias, especialmente problemas de riñón y para conciliar el sueño, como refiere Plinio el Viejo en su *Historia natural*. Produce flores masculinas y femeninas y estas, antes de ser fecundadas, son las que utilizó hace casi mil años Hildegarda de Bingen para aromatizar la cerveza y las que con prioridad se siguen utilizando. El principio activo es la lupulina, que aporta aromas y un sabor amargo que contrarresta el dulzón producido por el desdoblamiento del almidón. La lupulina está presente en una resina y formada por ácidos, por aceites esenciales, identificados por cromatografía en número superior a 250, por taninos que tienen la particularidad de prolongar la vida de la cerveza y por un potente fitoestrógeno.

En el lenguaje cervecero se distinguen tres tipos de lúpulo, que son los amargos, los aromáticos y los mixtos. La variedad y el frescor del lúpulo influyen mucho en la calidad final de la cerveza. Las formas de uso son en extracto, *pellet*, que es la forma más generalizada, o en polvo, pero en cualquier caso debe conservarse cuidadosamente y siempre en frigorífico para que se mantenga la actividad de sus componentes.

Las levaduras

La cerveza tiene su origen en la mezcla de agua y la harina de un cereal. Exactamente lo mismo que el más sagrado de los alimentos: el pan. La mayor diferencia surge porque en el pan predomina la harina sobre el agua y en la cerveza el agua sobre

la harina, pero el elemento activo responsable de la fermentación de los dos productos son las levaduras y en concreto las del género *Saccharomyces*.

Hasta el siglo XV toda la cerveza era de fermentación espontánea. A partir del siglo XV se empezó a utilizar la levadura existente en los restos de una producción anterior, que contenía microorganismos vivos que solo eran activos a temperaturas relativamente elevadas comprendidas entre los 15 y los 25 °C.

Saccharomyces significa comedores de azúcar (sacarosa). Hay dos tipos fundamentales que son la *cerevisiae*, que fue identificada y descrita por Pasteur y es la responsable principal de las fermentaciones altas (próximas a los 15 °C de temperatura), con la que se elaboran las cervezas tipo ale, y las *calbergensis*, que actúan a temperaturas bajas y son las responsables de las de tipo lager, que es la de mayor difusión.

Las cervezas de fermentación espontánea, que todavía se siguen elaborando, son minoritarias, pero muy bien valoradas, sobre todo en Bélgica. En ellas son protagonistas levaduras del género *Brettanomyces*, que es responsable de las cervezas "lambic" que se elaboran con mezcla de granos de cebada malteada y trigo crudo.

Los envases de la cerveza

La cerveza fue una bebida de consumo local porque su duración era corta, lo que impidió que el comercio se extendiera. Cuentan los ingleses que a finales del siglo XVI, un cura muy aficionado a la pesca llenó con cerveza una botella que anteriormente había contenido una medicina, la tapó con un corcho y al llegar al río la puso a refrescar. Parece ser que la abundante captura de peces hizo que se le olvidase la botella y cuando a los tres días volvió al mismo lugar, quiso recuperar el envase pero probó la cerveza y se sorprendió al comprobar que estaba en buenas condiciones. Se supone que es la primera vez que la cerveza se envasó en vidrio, porque hasta entonces gres, arcilla, madera o latón habían sido los recipientes utilizados para transportar la cerveza, que según las reglas vigentes debía introducirse en envases que fuesen cilíndricos y tuvieran la boca estrecha, con reborde para tapanlas con un corcho, que debía sujetarse con un bramante atado al cuello de la botella.

Las primeras experiencias con vidrio soplado fracasaron porque la debilidad de las paredes, de grosor irregular, hacía que no aguantasen la presión, pero como se consiguió solucionar este problema aumentando el grosor del vidrio, se fue imponiendo la botella y el proceso se normalizó, de forma que una norma alemana, la DIN 6199, que determinaba contenidos, el color marrón del vidrio para dificultar la acción oxidativa de las radiaciones ultravioletas, resistencia a la presión, tamaño y forma, fue aceptada por las fábricas de todo el mundo para el envasado de cerveza y estuvo en vigor hasta mediados del siglo pasado. El cierre, que comenzó siendo de mármol, fue evolucionando y primero con tapón de rosca y posteriormente con taponos corona, las llamadas "chapas", se unificó, de tal forma que se convirtió en la forma generalizada de comercialización de los envases individuales.

Aunque se impuso, la botella tenía los inconvenientes del peso excesivo, el coste alto de los envases, que eran recuperables, y las roturas. Los primeros intentos de envasar en lata no fueron satisfactorios, pero poco a poco se fueron eliminando los inconvenientes utilizando metales más resistentes que hacían posible que fueran más ligeros, aislando el interior con una capa plástica para paliar el sabor metálico y finalmente introduciendo un sistema de apertura fácil. En la actualidad conviven



LA ESTRELLA DE GIJÓN

Gijón. ASTURIAS. Barba. [1960]. Papel litografiado sobre cartón.
48 x 33,5 cm.



STARK-TURIA

VALENCIA. Barba. [1960]. Papel barnizado litografiado sobre cartón en relieve y troquelado. 23,7 x 16,5 cm.

cializó con el nombre de *Antartic Nail Ale* o la denominada Utopía, que tenía como particularidad la adición de caramelo, por lo que se podía llegar a alcanzar hasta 20° alcohólicos. La clasificación más aceptada, y a ella nos vamos a atener, es en función del tipo de fermentación, que es la establecida por la Asociación de Cerveceros y se recoge a continuación.

Cervezas de baja fermentación

Son las llamadas lager. Fermentan a temperaturas bajas (de 0° a 4°) y suelen ser ligeras, espumosas, suaves, de color ambarino o negro. Su nombre significa “almacén” en alemán, lugar donde antiguamente se guardaban para que se conservaran frescas.

Existen muchos tipos de cervezas lager. Algunas responden a su denominación por el lugar de origen, por ejemplo: Pilsen (clara, ligera, refrescante, es el tipo más extendido en España), Munich (de color más oscuro y sabor a malta), Viena (más bien dulce y de color rojizo), etc. También se pueden clasificar por las peculiaridades de su elaboración: ahumadas, de centeno, negras, de temporada, etc.

Cervezas de alta fermentación

Son las denominadas ale, que fermentan a altas temperaturas (hasta 24°). Son muy aromáticas, con cuerpo y sabor muy marcado. En consideración a su lugar de origen, las cervezas ale pueden ser: Altbier (Düsseldorf); Köln o Kölsch (Colonia), que es una ale dorada; trapenses, elaboradas en los monasterios trapenses de Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle, Wes-

los dos envases, pero con disminución del empleo de la botella e incremento de la lata, que además tiene la ventaja que se puede litografiar proporcionando mayor información al consumidor.

La cerveza de barril popularizó el consumo y los dispensadores “cuello de ganso”, creados para conectarse a los barriles presurizados que se crearon en el Reino Unido, se han extendido por todo el mundo.

Las clases de cerveza

Es muy difícil clasificar las cervezas de forma que puedan contemplarse todas, porque hay tantas como cerveceros en el mundo y como además unas dejan de fabricarse y aparecen otras nuevas, el problema se complica mucho, por lo que no existe una solución suficientemente satisfactoria.

Pueden clasificarse en función de la materia prima empleada para fermentar, que generalmente son cereales y aunque el más utilizado es la cebada, también puede hacerse de trigo, en algunos casos se ha hecho con avena, con centeno o con maíz, y a veces con productos distintos a los cereales, como pueden ser piñas, raíces de distintas plantas, vainas de algarrobo, maguey, mandioca y algún otro elemento con capacidad para que sus azúcares de composición, o procedentes del desdoblamiento de almidones, sean capaces de alimentar a las levaduras que los transformarán en alcohol y en anhídrido carbónico. También pueden encontrarse tipos que se caracterizan por el lugar de elaboración o por la procedencia del agua, y a estos efectos se pueden citar cervezas especiales como la que se hizo con agua procedente de iceberg, que se comer-

tvleteren, Saint Sixtus y Schaapskooi, Abadía, etc. También atienden a una subcategorización basada en las peculiaridades de su elaboración. Según esta, las cervezas ale podrían dividirse en: mild ale, que no es amarga; bitter ale, que sí lo es; pale ale, translúcida, con poco lúpulo; Indian Pale Ale, brown ale y old ale o envejecida. Pertenecen a este grupo la stout, que es negra, cremosa, amarga y ácida y pueden ser secas y dulces, y la porter, que es una cerveza ligera, tostada o negra.

Cervezas de fermentación espontánea

Son las producidas por la acción de cepas ambientales, no cultivadas. Entre ellas están la lambic, gueuze frambozen y faro. Todas ellas coinciden en el mercado, la mayoría van perdiendo el carácter local que tuvieron en su nacimiento, se universalizan y cada vez nos vamos convenciendo de que para comida, situación, clima, etc., hay una cerveza ideal con la que se puede disfrutar.



SAN MIGUEL

LÉRIDA. [1953]. Chapa en relieve. 34,5 x 49,5 cm.

Vino



Vinos MONTROY

BARCELONA. [1958]. Chapa litografiada en relieve. 41,5 x 31,5 cm.

En la historia de casi todos los alimentos hay alguna referencia a una actuación divina que propició su aparición, pero no hay ninguno que tenga una base tan justificada como el vino, obtenido de una fruta convertida en zumo que, sin que nadie intervenga, solamente dejando pasar un cierto tiempo y sin que cambie su aspecto, sufre tan profundas modificaciones en sus propiedades que llegan hasta el punto de poder modificar el comportamiento humano. Esta concepción referente al carácter “milagroso” del vino hace que su historia entronque con las diferentes religiones orientales y occidentales, hasta ser símbolo importante, mantenido en la actualidad, de la religión católica.

Quizás por este motivo la historia del vino es mucho más amplia que la de los demás alimentos y tan profusa que José Peñín afirma “que escribir la historia del vino es como intentar vaciar el mar vaso a vaso”, y dicho esto nos regala un volumen de más de quinientas páginas, de una impresionante erudición, en el que pasa revista a las circunstancias que han rodeado a esta bebida.

Hay historia, historias, historietas, leyendas y cuentos que tienen por protagonista al vino y algunas veces se mezclan de tal forma que es difícil separar lo sucedido de lo inventado, pero en general, en todos los casos, se le trata con respeto y muchas veces con admiración, porque el vino da para mucho y ha sido, es y será una importante fuente de satisfacción y de placer.

Cuenta una leyenda oriental que los dioses, para premiar la buena labor del rey Yemshid, hicieron caer a sus pies unas semillas que llevaba un pájaro en el pico. El rey, que era muy feliz junto a su esposa, plantó las semillas y cuando la planta fructificó, una extraña y grave enfermedad afectó a su compañera. Aunque por la corte pasaron las personas más sabias, ninguna encontró un remedio, por lo que el rey en un último intento exprimió los frutos y dejó al sol el líquido obtenido. Enseguida empezó a “hervir”, y pasado un cierto tiempo se lo hizo beber a la reina, a la que una alegría interior le afectó intensamente, recuperó el habla que había perdido y una sonrisa profunda se hizo visible en sus labios, hasta el punto de que de cuando en cuando solicitaba otra copita que continuase con la terapia iniciada. No parece cierto que cantase “desde Santurce a Bilbao”, pero aseguraron los que la oyeron que entonó unos alegres cánticos que recordaron al soniquete que se deja sentir cuando la amistad se exalta. El caso es que se curó, que cada día libaba el nuevo líquido con moderación, que su vida fue muy larga y que la experiencia, que sirvió a muchos habitantes de aquel reino, fue cantada por músicos y poetas, que llamaron al producto *Darou é sahab*, que quiere decir vino en el idioma de los monarcas de este reino que estuvo situado en lo que hoy conocemos como Mesopotamia.

Los registros arqueológicos más antiguos, encontrados en diferentes puntos de la región del Cáucaso, datan de hace más de 8.000 y menos de 9.000 años, aunque hay algunos que creen que entre los hallazgos de Ohalo (en las proximidades del mar de Galilea), quizá el más antiguo de todos los yacimientos arqueológicos, ya hay evidencia de que 20.000 años antes de Cristo había vino, aunque lo que no se sabe es si era obtenido por voluntad humana o era, simplemente, consecuencia de la fermentación espontánea del zumo del fruto de la vid.

Hay que tener en cuenta que la fermentación de líquidos en cuya composición entra el azúcar no es exclusiva de la uva, porque moras, frambuesas, cerezas y otros muchos frutos también pueden fermentar y producirse alcohol, que es el componente químico que caracteriza al vino, pero hay una circunstancia diferencial entre el fruto de la vid y los demás frutos, porque la cantidad de zumo y la concentración de azúcares juegan a favor de que haya sido la uva, casi con exclusividad a través de la historia, la protagonista de esta bebida.

Vinos de viñas no cultivadas

En cualquier caso, los vinos a los que nos hemos referido hasta ahora es seguro que proceden de frutos silvestres, de uva previnífera, y que lentamente se fuese domesticando como consecuencia del cultivo y la selección, procesos muy ligados al fin del nomadismo, porque todo hace suponer que debido al comienzo de producción de la planta, que como mínimo es de tres años hasta que se obtienen los primeros frutos, su cultivo está condicionado por el sedentarismo.

Hay teorías que aseguran que la producción de vino está ligada al desarrollo de la alfarería, pero esto no sucede hasta el Paleolítico superior y hay constancia de la existencia de vino anterior a esta etapa, por lo que es de suponer que se utilizaron cuencos naturales o excavaciones sobre piedra para poder hacer que el mosto fermentase, aunque otras teorías mantienen que el primer vino se produce por la fermentación de las uvas aún en racimo, lo que ocurre por la acción de lo que hoy conocemos como botritis cinerea o podredumbre noble de las uvas.

El consumo de vino se identificó con el hallazgo de pepitas de uva, que muy bien pudieran deberse simplemente al consumo de racimos de la fruta. Estos yacimientos, que tienen su origen entre los años 6000 y 5000 antes de Cristo, se han encontrado en la zona que hoy conocemos como Oriente Próximo, que en su momento se correspondió con Sumeria, Babilonia, Turquía, Irán y Egipto, pero cada vez se impone más el criterio de que las viñas se empezaron a cultivar, en esos mismos territorios, unos 3.000 años antes de Cristo y que en aquellos años coexistían lo que los botánicos han diferenciado en *Vitis vinifera sylvestris* y *Vitis vinifera sativa*, para diferenciar la que se criaba espontáneamente de la cultivada.

La *Epopéya de Gilgamesh*, el *Código de Hammurabi*, el *Antiguo Testamento*, en el *Libro de Los Jueces*, la *Biblia*, que en el *Génesis* relata la historia de Noé, al que la tradición considera precursor y protagonista de una de las mejores borracheras, son muy antiguos testimonios escritos. Hay otras muchas referencias más, que tienen en común la consideración de que el vino es un alimento con connotaciones religiosas, a veces místicas y con alguna frecuencia poéticas, pero en un momento determinado, en cada una de las culturas, el vino deja de ser una imagen para convertirse en realidad, en un alimento que se puede producir, con el que se pueden obtener ganancias, por el que merece la pena pagar dinero y con el que se pueden celebrar muy diversos acontecimientos, religiosos y civiles, muchas veces ligados a la historia de la humanidad.

Cronológicamente, los primeros degustadores de vino fueron los sumerios, los originales arios, que además de llevar sus conocimientos por los alrededores de su cuna, también llegaron hasta el norte de la India y por eso aparece en la literatura védica una referencia a una bebida procedente de la *drahska* (viña en sánscrito). Desde allí, el cultivo de la vid llegó a China en donde fue muy valorado y diferenciado en función de su calidad, como lo demuestra una poesía que recoge el hecho de que un vendimiador afanoso por rentabilizar la cosecha vinificó antes de tiempo y el resultado es que terminó derramando lágrimas sobre un vino malísimo.



ANÓNIMO

Antal. [1950]. Cartulina con acuarela. 19,8 x 23,5 cm.

Vinos egipcios

En Egipto solo podían tener viñedos los faraones, los sacerdotes y los altos dignatarios, a los que se exigía que no retirasen todo el fruto porque una parte debía quedar en la cepa, porque era propiedad de los dioses que con esta ofrenda garantizaban la futura cosecha. Aparecen escenas de plantaciones, de vendimias, de elaboración de vino y de su conservación en frescos, en inscripciones de las tumbas y en documentos administrativos, e incluso alguna etiqueta adherida a ánforas, que refieren las cualidades del líquido contenido. Las tumbas de Kenamon y Senefer, dos nobles que vivieron en el siglo XVI antes de Cristo, encontradas en la necrópolis de Tebas, son un buen reflejo de la consideración en que se tenía al vino y de la importancia del cultivo de la vid, que en algunos momentos fue, tras los cereales, el cultivo más importante. La elaboración alcanzó

niveles de cierta perfección, como lo demuestran las prensas utilizadas, los envases de barro impermeabilizados con una especie de betún que confería según algunos testimonios un cierto sabor al vino, el sellado de las vasijas para prolongar la conservación y la clasificación del vino por calidades que podía recibir diferentes valoraciones, desde el simplemente “bueno” hasta el “ocho veces bueno”.

En una inscripción encontrada en la tumba de un alto mandatario, llamado Pahari, aparece una frase atribuida a una mujer que dice: “Dadme dieciocho copas de vino que quiero emborracharme porque mis entrañas están tan secas como la paja”, es evidente que quería mojarse internamente con vino, pero también puede deducirse que buscaba algo más, porque los banquetes se habían convertido en una fiesta dedicada a la gula, pero también a la lujuria, aunque algunos moralistas recomendaban que en estos actos no se mirase demasiado a las mujeres ajenas. Los vinos más apreciados eran los dulces, obtenidos mediante soleado de las uvas, y los más ácidos estaban depreciados y destinados a las clases más bajas, que lo compartían con la cerveza. Es conveniente señalar que Osiris fue la divinidad del vino, antecesor por muchas características paralelas de lo que luego fue Dioniso en Grecia.

Los griegos y sus antecesores, aqueos, dorios, ageos y pelasgos, responsables de las civilizaciones cretense y micénica, tuvieron al vino como bebida preferente. Homero y Hesíodo hacen repetidas referencias al vino, el primero cuando cuenta las hazañas de los héroes y el segundo cuando refiere, con carácter científico, la situación de la agricultura de la época. Siempre se tuvo un alto concepto del vino en Grecia y además sabían distinguir. De hecho había una clasificación de los mostos porque diferenciaban el de yema y el de prensa.

El vino en Grecia

Hay una diferencia importante entre la propiedad de los viñedos en Egipto, que correspondía a faraones, sacerdotes y élite económica, y en Grecia, en donde la propiedad era de los campesinos. Es posible que este hecho, que suponía el cultivo en parcelas relativamente pequeñas que debían cuidar mucho para que el vino obtenido fuese de calidad porque en ello iba el prestigio y la economía familiar, sea determinante en la evolución de los vinos griegos, que tenían como dios protector a Dioniso, al que Hesíodo llamó “el de los cien nombres” porque todo parece indicar que fue también el Sabacio de los frigios o el Soma de los arios. Dioniso era hijo de conspicuos progenitores, de Zeus y de Semele, es decir un dios importante, que tenía a su cargo prioritariamente el vino y la vendimia y compartía competencias en la agricultura y el teatro, al que generalmente se representa rodeado de náyades, ninfas y sátiros coronados con pámpanos de los que cuelgan vistosos racimos de uvas. A este dios estaban dedicadas las fiestas dionisiacas, que se celebraban en marzo para recibir el vino nuevo, momento en el que las borracheras no estaban mal vistas, siempre que fuesen esporádicas, pero también se le recordaba en los simposios, que traducido literalmente significa *beber en compañía*, en los que las libaciones eran abundantes, generalmente mezclado con agua, preferiblemente de mar, pero también con hierbas, frutos o resina, que además actúan como conservantes, que es la función inicial en los actuales *retsina*, que hoy disfrutan de denominación de origen protegida, para diferenciarlos de la imitación australiana que puede denominarse vino resinado, pero nunca *retsina*.

Tanto Aristóteles como Galeno se aplicaron en aconsejar el consumo de vino, que en su opinión era bueno para prevenir y combatir diversas enfermedades, además de favorecer estados anímicos positivos. Platón fue más estricto y recomendó que se legislase la prohibición de su consumo a los menores de 18 años, pero consideraba que era “sacramento y diversión para los hombres de edad, como remedio para el rigor de la vejez”, e Hipócrates concluyó que el vino es antiséptico, antipirético y diurético, pero nunca debe tomarse caliente porque “provoca imbecilidad”.

Algunos vinos griegos, además del ya mencionado *retsina*, que se sigue haciendo, fueron famosos en su momento, como el de la isla de Chios, en el Egeo oriental, el de Lesbos, del que era destacado productor el hermano de la poetisa Safo, o el de Pramnio, citado en la *Iliada*. Pero hubo muchos más, que se exportaron a todo el mundo entonces conocido y Peñín asegura que el primer vino que se bebió en Borgoña fue griego, como indican los hallazgos arqueológicos encontrados en Vix, al norte de esta región, en una tumba, concretamente en una cratera que sorprende por su gran tamaño (más de metro y medio de alto, más de 200 kg de peso y una capacidad próxima a los 1.200 litros), hecha de bronce y con bajorrelieves bordeando la boca que representan caballos y soldados griegos.

Influencia griega en los vinos romanos

Desde Grecia llegó la vid, y los vinos, a Sicilia y luego al sur de la península Itálica. Con tal intensidad se dedicó esta región a la actividad que en el siglo V antes de Cristo se la conoció como Enotría, que significa tierra de vinos. También entraron los vinos por el norte, porque concretamente los etruscos, que aparecieron hacia el año 900 antes de Cristo y, aunque hay di-

ferentes teorías, todo hace suponer que habían tenido contacto prolongado con los helenos, también conocían y valoraban positivamente al vino, como lo atestiguan diversas ánforas de unos 600 años antes de Cristo, que además son las más antiguas que se conocen tapadas con corcho.

Todo lo anterior quiere decir que en la península Itálica en general, y en Roma en particular, la influencia griega en el cultivo de la viña y en la elaboración de vino fue muy grande, pero a partir de ello se produjeron importantes avances y un perfeccionamiento considerable en todo lo referente a esta bebida. Desde Catón y Varrón hasta Virgilio, con sus *Bucólicas* y sus *Geórgicas*, y después Columela han sido muchos los autores que han descrito los cultivos, las labores del viñedo, la vendimia, la vinificación, los placeres que proporciona y las ventajas del vino para la salud, relatando interesantes episodios en poesía y en prosa.

La variedad de uva más apreciada era la *aminee* que se cultivaba en Sicilia y en la Campania. De ella se obtenían vinos varietales tan celebrados como el lucano y el murgentino, y está documentado que la presencia de esta uva era necesaria para conseguir el legendario falerno. También fue famosa la uva *apianae* (literalmente polinizada por abejas) producida en la región etrusca y la *eugenie* de los Colli Albani. De todas ellas se obtenía el *mostum lixivium*, por la simple presión de unas uvas con otras. La cantidad obtenida era muy pequeña, pero mezclado con miel y fermentado se obtenía el *mulsum*, que era producto de muy alto prestigio, reservado a las mesas más selectas. Del prensado posterior de las uvas sobrantes se obtenía un vino que debía consumirse dentro del año y otro de más calidad, destinado a envejecimiento, que se clasificaban por los años de crianza, que podían ser diez, veinticinco y los especiales, de más de cien años. El vino de Sorrento, el cecubo y el formiano fueron famosos, pero sobre todos ellos destacó el falerno.

Los vinos de cualquier procedencia podían ser *austerum*, *dolce* o *tenue*, que a su vez se podían transformar en *picata* si se trataban con resina de coníferas y se perfumaban con mirra, y en *medicinali*, que eran el resultado de variadas recetas, porque generalmente se agregaban diferentes vegetales o minerales para conseguir efectos eupépticos, excitantes, antiinflamatorios, antipiréticos, analgésicos, calmantes, afrodisíacos o abortivos.

Antecesores de bares y tabernas fueron los *termpoli*, locales en los que se instalaban largos bancos adosados a la pared, que disponían de unos soportes para que pudiesen colocarse los vasos, en los que se servían diversos tipos de vino. En Pompeya y en Ostia hay restos de estas construcciones, en las que a veces había frescos en los que se representaban escenas de viticultura o enología, pero el lugar más frecuente en el que se consumía vino era en los comedores, que en las casas mejores estaban perfectamente diferenciados del resto de la vivienda. Los *triclinium* permitían comenzar la comida sentados, pero a medida que aumentaba la ingesta vínica se iba cambiando la postura para terminar tumbados. Los vinos se filtraban con los llamados sacos vinarios, porque durante la crianza se había añadido resina, miel, polvo de yeso y otros componentes que se eliminaban previamente. Siguiendo la costumbre griega el vino, blanco o tinto, se mezclaba con agua caliente o fría, en función de la estación, y para los más sibaritas según el plato servido.

Las fiestas dionisiacas se transformaron en báquicas, aunque a Baco no se le dio tanta importancia en Roma como a su colega en Grecia, y para zafarse de la cultura griega, potenciar la cultura latina y evitar los vestigios de sumisión se con-



Bodegas DELGADO

Puente Genil. CÓRDOBA. Francisco Rodríguez Jiménez de Alosno. [1950].

Papel con acuarela. 44 x 31,5 cm.

sideró que estas fiestas eran escandalosas y dañosas para el orden social y moral, porque tenían un profundo significado erótico y escasamente religioso, ya que se bebía vino de forma desmedida con el fin de que los participantes se sintiesen desinhibidos para poder llevar a cabo actos poco pudorosos. En algunos casos tenían, además, connotaciones conspiratorias contra el poder establecido, por lo que los que las practicaban fueron infractores de la disposición *Senatus Consultum de Bacchanalibus* y condenados hasta con pena de muerte, aunque es cierto que la rigurosa ley tuvo corta vida, no se sabe si porque se derogó o porque se olvidó, que es lo más probable, quizás porque ya se practicaba el principio de que “la justicia de enero es rigurosa, la de febrero ya es otra cosa”. Las bacanales, poco a poco, fueron disminuyendo hasta desaparecer y quedar como una referencia histórica, que está muy bien plasmada en las pinturas muy posteriores, sobre todo las de Tiziano y algunas de Bellini.

En el siglo segundo después de Cristo el Imperio romano alcanzó su máxima dimensión, porque desde el sur de Britania hasta el norte de África, incluida toda la costa mediterránea y Egipto, estaban bajo su potestad. En el mundo del vino tiene un especial significado la Galia, porque en los alrededores de Narbona se hicieron importantes plantaciones y porque aprovechando la navegabilidad del río Garona pudo llegar el vino a la costa atlántica y plantarse viñedos en Burdigala (actual Burdeos) y en Borgoña. También el vino y a continuación los sarmientos destinados a nuevas plantaciones ascendieron por el Ródano, aprovechando que las corrientes fluviales son excelentes vías para el comercio de un producto tan preciado como el vino, que ya era de amplio consumo en Roma y en los alrededores de la capital del imperio. Disfrutar del vino fue un emblema utilizado por los colonizadores para hacer comprender a los pobladores de las tierras conquistadas que la nueva civilización tenía importantes ventajas sobre la suya.

La decadencia del Imperio romano se concretó en una grave crisis moral, económica, militar y política. La consecuencia fue una drástica disminución de la población, un abandono de las producciones y entre ellas de la de vino, que cuantitativa y cualitativamente descendió. Fueron unos siglos oscuros en los que más por causas internas que por la acción de los bárbaros sumieron al sur de Europa en una situación de profunda pobreza.



EMILIO MORALES

Manzanares. CIUDAD REAL. Antal. [1910]. Chapa litografiada en relieve. 36,5 x 50,5 cm.

El vino y el cristianismo

Cuando Cristo transformó el agua en vino en las bodas de Caná aprueba el consumo de vino en las festividades y cuando alza la copa en la Última Cena, e identifica al vino con su sangre, crea un nexo que ya va a estar siempre presente en la religión católica. La iglesia ha fomentado la producción y el consumo de vino de forma más o menos activa a lo largo de toda la historia, y de acuerdo con el historiador Hugh Johnson, “más que por las necesidades de mantener la clientela, la conservación de la viticultura se debió al cristianismo”.

Cuenta que el párroco de una población de la Borgoña, en el sermón de las fiestas de un año que la cosecha había sido desastrosa, tras comentar la influencia que tuvieron obispos y monjes en la formación de los grandes pagos y hacer un repaso de las grandes homilias que referentes al vino se habían pronunciado, animó a los agricultores con el siguiente razonamiento: “La Iglesia necesita vino para celebrar la misa y, como la Iglesia es eterna, el oficio de viticultor durará hasta el final de los tiempos”. La anécdota no tendría más valor si no reflejase que, precisamente, ha tenido una gran importancia en la historia del vino, porque precisamente la celebración de las misas fue razón suficiente para que en todos los monasterios que se fueron creando por toda Europa, se dedicase una parte del terreno al cultivo de la vid y para cerrar el ciclo se instalaron bodegas que, por otra parte, se esmeraron en la producción y difundieron sus técnicas entre los vecinos.

Este mismo razonamiento hay que aplicarlo a la colonización de América, porque la difusión de la religión católica se manifestaba en las ceremonias y, de todas ellas, la que se celebraba con mayor frecuencia era la misa, para lo que era necesario disponer de vino para consagrarlo. Es obligado que el vino sea de buena calidad, que esté sin adulterar y por ese motivo se cuenta que un cardenal francés exigía para celebrar la misa que el vino fuese de una prestigiosa marca, y por tanto bueno, pero muy caro, aunque merecía el esfuerzo porque él no podía permitirse poner un gesto de desagrado delante del Señor.

El vino, además de consagrarse, también se bebía diariamente en las comidas de muchos monasterios. Concretamente en los de la orden de Cluny estaba reglada la cantidad a beber, que no era escasa, porque había que compensar el esfuerzo de estos monjes que tenían fama de ser muy trabajadores. Priorato, Ribeira Sacra, Saint Emilion, Dom Perignon, Tantum Ergum, Châteauneuf du Pâpe y otros muchos nombres más son alusiones actuales a la importancia que en la difusión del vino tuvo la Iglesia católica.

El vino en España

Hay diferentes teorías sobre el inicio del cultivo de la vid en España, aunque está demostrado que en la península existieron desde hace unos 5.000 años al menos ejemplares de *Vitis sylvestris*, la teoría más fundamentada es la que atribuye a los fenicios su cultivo hace unos 3.000 años, cuando fundaron primero Gadir (Cádiz) y poco después Xera (Jerez). El clima templado de la región favoreció las plantaciones y los vinos obtenidos, que eran dulces y con cuerpo, de alta calidad y muy del gusto de los consumidores, tuvieron éxito por lo que los fenicios los utilizaron como un importante producto de sus transacciones comerciales, prodigadas entonces entre los territorios habitados al norte y al sur del estrecho de Gibraltar.

Las plantaciones se extendieron preferentemente por el litoral mediterráneo, y *Malaka*, *Sexi* y *Abdera* (Málaga, Almuñécar y Adra) pronto se hicieron notar por la calidad de sus vinos. Algo más tarde la producción de vino llegó a Denia, a Ibiza, que hasta la llegada de los fenicios estaba deshabitada, y a Tarragona, en donde encontraron óptimas condiciones para el desarrollo del viñedo. También se difundió el cultivo en el interior de la península, aunque de forma mucho más limitada, seguramente porque las deficientes vías de comunicación no favorecían la comercialización del vino. Alcabete, el valle del Guadiana, Cuenca, campiñas meridionales del Duero y Tierra de Campos son territorios en los que hay constancia documental de que se produjo el vino hacia el año 600 antes de Cristo.

Cuando se empezó a elaborar vino en España hacía muchos años que era bebida habitual en Creta, Sicilia o el norte de África por ejemplo, pero enseguida su prestigio se impuso. Los primeros fueron los vinos de Tarragona, colonizada en el año 218 antes de Cristo por Escipión y enseguida proveedora del Lazio, en donde valoraron muy positivamente su calidad, a la que Plinio aludió en alguna ocasión. Más tarde la producción se extendió por otras regiones ibéricas, y con éxito, como lo demuestran los elogiosos comentarios de Marcial, Pomponio Mela y Séneca. Especial interés tienen los de Columela, romano nacido en Cádiz que escribió *De re rustica*, excelente libro en el que entre otras muchas cosas cuenta el caso de la finca que cultivaba un tío suyo, que en las proximidades de Jerez había aclimatado cepas romanas, entre ellas la falerno y algunas de origen toscano, con las que obtenía muy buenos vinos que alcanzaron un gran prestigio en Roma, a donde se destinaba una importante parte de la producción.

Hay división de opiniones en lo que respecta al comportamiento de vándalos, alanos y suevos, es decir los bárbaros con el viñedo. Muchos autores creen que al no conocer el vino su actuación fue negativa, aunque Caballero Bonald en su interesantísimo *Breviario del vino* cuenta que fueron muy respetuosos con las plantaciones y concretamente los vándalos promulgaron severas represalias contra “los que entraran a saco en las viñas o se anticiparan a los vendimiadores hurtando las uvas”.

Pero con independencia de los diferentes criterios, el resultado fue bastante negativo para el cultivo de la vid y la producción de vino.

San Isidoro de Sevilla en el libro XVII de sus *Etimologías* describe veintitrés variedades de uva y unos cincuenta años después, cuando llegaron los árabes, que a pesar de la prohibición coránica con respecto al consumo de vino perfeccionaron el cultivo, trajeron más variedades y disfrutaron del vino como puede apreciarse en diversas poesías y especialmente en las de Al-Mutamid. “Regalo divino al corazón atribulado”, “bálsamo para aliviar el tedio” o “manera de conseguir que el cuerpo tenga apariencia de alma” son definiciones de diferentes autores arábigo-andaluces.

Los hebreos fueron menos explícitos en cantar las excelencias del vino, pero en cambio fueron importantes productores en algunas zonas que, como cita Peñín, llegaron a tener la propiedad de alrededor del setenta por ciento de los viñedos de Calatayud y Borja. También fueron buenos elaboradores como el navarro Ben Menir, proveedor de vino a la corte del rey, y excelentes comerciantes que lo difundieron por gran parte de la península. Las limitaciones al consumo, que primero fueron drásticas, poco a poco se fueron suavizando (aunque siempre con estricto cuidado de las cantidades ingeridas), hasta incluir el vino en algunas ceremonias, como en el sabbat, que comienza con una bendición recitada ante una copa de vino.

El vino en América

A finales del siglo XV y principios del XVI, el vino era más que un complemento de la dieta, era un alimento casi necesario para las personas que hacían un esfuerzo físico notable. Un cantero de pan mojado en vino era un reconstituyente frecuente y unos vasos de vino en la comida era obligada parte del salario que se pagaba a los obreros. Fue recomendado, para que sobreviviesen a la travesía, suministrarlo a los tripulantes de las naves que se dirigían a América. Cuando se llegaba a las tierras recién descubiertas la exigencia de vino seguía siendo normal, pero allí era difícil proporcionarlo por las circunstancias de la navegación de aquellos tiempos.

El clero también necesitaba vino para poder ejercer su misión evangelizadora y la consecuencia es que enseguida se empezó a cultivar la vid. Las primeras vides, seguramente procedentes de las islas Canarias, en donde hacían escala los barcos, se pusieron sin demasiado orden y además los mismos que las llevaban era frecuente que las abandonaran para poder conquistar otras tierras, pero en 1519 la Casa de la Contratación de Indias de Sevilla proporcionó los plantones y dio las instrucciones para su cultivo, comenzando así la difusión de la vid en América. La primera plantación regular fue en La Española, pero el resultado no fue bueno, seguramente porque por el clima, excesivamente cálido y lluvioso, las plantas crecían muy deprisa, sin parada invernal, y no fructificaban.

A partir de sarmientos de estas plantas y de plantas cultivadas, peninsulares o canarias, se extendió el cultivo a zonas de clima menos tropical. También se consiguieron nuevas vides a partir de pepitas de uva. Hacia el hemisferio norte, en México, el cultivo tuvo éxito y según fray Motolinía la planta “echa muy largos tallos y carga muchos racimos, con uvas que se comen verdes, con ellas se hace vinagre y algunos han hecho vino”. No tardó en extenderse el cultivo, hasta el punto de superar la capacidad de consumo en algunos países y, como el coste de producción era competitivo, se empezó a mandar vino a España, lo que ocasionó protestas de los productores españoles que indujeron a Felipe II en 1595 a frenar la expansión de los viñedos en el virreinato de Perú, al que entonces pertenecía Chile, pero con la muerte del rey y la entrada del nuevo siglo los controles se relajaron de tal forma que a comienzos del siglo XVII hay constancia de que Hernán de Montenegro expandió la viticultura por toda la región andina.

Según Pinney, los españoles en 1568 plantaron vides en Carolina del Sur y más tarde, fray Junípero Serra inició una memorable expedición desde Loreto, al sur de la Baja California, en México hasta San Francisco, en la Nueva California, fundando varias misiones y cultivando en ellas siempre el viñedo. Los valles de Sonoma y San Diego disponen actualmente de explotaciones punteras en la enología mundial, que tienen su origen en las referidas plantaciones. El cultivo de la vid se extendió hasta llegar a Ontario y a la península del Niágara, en donde hoy también se produce vino.

Procedentes de plantones o de pepitas, cultivadas o de crecimiento espontáneo, la vid también se extendió por el centro y el sur del continente y en estos momentos hay plantaciones de vid en México, Guatemala, Honduras, Ecuador, Colombia, Venezuela, Perú, Bolivia, Paraguay, Uruguay, Argentina y Chile, sobre todo en estas dos últimas naciones en las que el vino ocupa un lugar destacado en su economía.

El burdeos, un vino inglés

Inglaterra no es tierra muy apta para producir vinos, pero los ingleses siempre han sido buenos consumidores. Allí llegaban los vinos griegos, los de Borgoña, los del Rin y cualquier otro que tuviese interés, pero a los de Burdeos no se les había dado importancia. Sucedió que el poder económico inglés, muy superior en el siglo XIII al francés, eligió Gascuña como punto

de inversión, en terrenos productores de vid y el puerto de Burdeos se convirtió en importante abastecedor de las islas británicas, porque entre otras cosas en 1303 se promulgó la Carta Gascona que rebajaba los impuestos, de forma notable, al vino procedente de esta región. En 1337 estalló la guerra más larga de la historia del mundo, la de los Cien Años, que en realidad duró 116, hasta 1453, pero unos años antes de acabar, los franceses que consideraban a la Gascuña como terreno inglés, por las preferencias comerciales que tenía, arrasaron los viñedos y al mismo tiempo hubo una epidemia de peste negra, por lo que se produjo una despoblación importante y el terreno gascón destinado a la viticultura se redujo hasta en el ochenta por ciento. A finales del siglo XV, Burdeos dejó de tener importancia en la producción y el mercado del vino, y en esta situación estuvo durante más de un siglo, hasta que en 1579 Holanda se convierte en el principal país comercializador y encontró en esta zona una región que disponía de vino barato, además sabían hacerlo bien, y Burdeos volvió a contar en el mercado mundial.

Hasta 1620 el transporte del vino se hacía en toneles, barricas, odres, tinajas o ánforas, que les daban una vida máxima de un año, sobre todo a los vinos con moderado contenido alcohólico, que con frecuencia si no se comercializaba pronto terminaba avinagrándose. Los vinos mediterráneos con alto contenido de azúcar y bastante grado alcohólico resistían mejor, pero también sufrían las consecuencias del paso del tiempo. Es cierto que existían botellas de cristal, pero además de ser caras eran excesivamente frágiles, por lo que solo se utilizaban para presentar los vinos en la mesa, es decir en el punto final de su comercialización, pero en 1620 un personaje raro, alquimista de profesión, inventor y cortesano, empezó a hacer unas botellas de paredes más gruesas, esféricas, de cuello alto y delgado y con un reborde apropiado para con un cordel poder sujetar el tapón, que se hacía con cera, telas enrolladas, madera o polvo de vidrio, o con la mezcla de algunos de estos materiales, porque hasta que en 1676 no se recomendó en Inglaterra el corcho para las botellas de sidra, y un poco más tarde se empezó a experimentar con las de vino, se pensaba que el corcho por su porosidad no mantenía el estancamiento necesario. Como la forma de la botella había ido evolucionando hacia la cilíndrica actual, el cambio producido hace unos trescientos cuarenta años fue la causa de que el envasado del vino fuese muy similar al que más se practica actualmente.

Cuando Burdeos dejó de ser el centro principal de producción y comercialización a finales del siglo XV, otros vinos, que ya existían antes, ocuparon su lugar y tuvieron protagonismo en el comercio. Entre los españoles adquirieron importancia las bodegas gallegas, catalanas, aragonesas, madrileñas, manchegas y algunas otras repartidas por la geografía. No todos los vinos tenían el mismo prestigio porque algunos alcanzaron justa fama como el carlón (de Benicarló), que fue el vino de aprovisionamiento de la entonces importante armada española, que también se exportaba a Francia; la malvasía de Banyalbufar (Mallorca), hoy desaparecido, y el fondillón (Alicante), que llegó a la mesa del Rey Sol y, según cuentan, de fondillón fue la última copa que tomó antes de morir. Sigue existiendo el fondillón, aunque con variaciones importantes con respecto al del siglo XVII. Había bastantes más vinos de fama más o menos amplia, pero los cinco puntos más prestigiados de España desde donde se comercializaban cantidades importantes eran: Ribadavia, Canarias, Jerez, Málaga y Alicante, que se posicionan en el mercado internacional, pero la situación no es duradera, porque surgen conflictos en Ribadavia, que había sido el punto de comercialización de los vinos gallegos, y en Tenerife, con repercusión general en los demás vinos canarios, y en estas circunstancias Oporto y Madeira los sustituyen por la decisión de los ingleses en favorecer a Portugal, con quien tenía tratados preferenciales para diversas ramas de la producción.



Vinos EL BATURRO

Antal. [1910]. Chapa litografiada en relieve. 36,5 x 50,5 cm.



PEDRO DOMEQ

Jerez de la Frontera. CÁDIZ. Carlos S. de Tejada. [1950]. Papel offset.
33,3 x 27 cm.

Puerto de Santa María (de la Casa de Medinaceli) que continuaron sirviendo de lanzadera al jerez para el comercio con los puertos europeos. Al finalizar el "privilegio" se instalaron en el marco de Jerez algunas empresas italianas, dirigidas por las familias Maldonado, Spínola, Lila, Bozzano y otras. A continuación se establecieron ingleses, escoceses e irlandeses, algunos de ellos con tanto éxito que todavía siguen estando activas las empresas que crearon, como es el caso de Gordon, Garvey o Mackenzie.

El mercado con Inglaterra siguió prosperando, lo que hizo que el vino de Jerez estuviese presente en todas las tabernas de Londres, aunque en cada una se le daba un nombre distinto, entre los que se han identificado los de *sack*, *sacke*, *sherris-sack*, *sherris* y *sherry-sack*, hasta llegar al actual y definitivo de *sherry*, que a todos los efectos sigue vigente en el Reino Unido y en todo el mundo de habla inglesa. Cuando Catalina de Aragón se casó con Enrique VIII, en 1509, se puso muy de moda el jerez y ganó cuota de mercado, al mismo tiempo que los vinos conocidos como Canary sack o Málaga sack, que sustituyeron, parcial pero significativamente, a los vinos franceses.

Consumir vino de Jerez comenzó a ser muy elegante y hubo otros hechos que reforzaron su imagen y difusión. Algunos en principio negativos, como por ejemplo el saqueo de Cádiz de 1587, en el cual, entre otros efectos, Martín Frobisher, de la flota de Francis Drake, se llevó un botín de 3.000 botas de jerez. En 1596 Cádiz volvió a ser saqueada por la escuadra anglo-holandesa del segundo conde de Essex. No se sabe si fue como consecuencia de que la reina Isabel II le había recomendado el jerez como "el vino ideal", pero a la voluntad de ella lo achacaron. Estas llegadas masivas hicieron que en algunos momentos se abarrotase de vino el puerto de Bristol, al que coloquialmente, casi siempre, y a veces formalmente se le denominó *Bristol Milk*, pero en contra de lo que podía esperarse por su abundancia, el precio subió, su consumo se expandió y lo que en principio fue un expolio terminó siendo una magnífica campaña publicitaria, que todavía sigue teniendo efecto en la alta valoración inglesa del sherry.

Por entonces hubo muchas alusiones a la calidad de este vino y, sin ánimo de ser exhaustivo, no podemos obviar la cita de Shakespeare: "Si mil hijos tuviera, el primer principio humano que les enseñaría sería abjurar de toda bebida insípida y

Jerez, Xeres, Sherry

Por entonces alcanzaron altas cotas de prestigio algunos vinos extranjeros, como los de Borgoña, Pantelaria, Chipre, Corfú, el tokaji, el vino de París, el alemán Johannisberg o el New French Claret, pero entre todos ellos destacaba el vino de Jerez, que ya bajo la dominación árabe, los vinos de Sherish, habían sido muy bien valorados. Hay que reconocer que la alta graduación alcohólica que se lograba naturalmente, por el alto contenido en azúcar debido a la alta insolación, fue la primera razón por la que el mercado internacional del vino eligió a los procedentes de esta región, porque esta particularidad era muy importante para comercializar vinos que debían aguantar bien las travesías en barco sin que se resintiese su calidad.

El vino tomó tanta importancia que fue necesario regular sus aspectos productivos y comerciales, lo que se hizo a finales del siglo XV con las Ordenanzas del Gremio de la Pasa y la Vendimia de Jerez, que fue el primer reglamento que reguló la vendimia, las características de las botas (barricas) y el comercio.

Existió, durante mucho tiempo, un "privilegio" que reservaba para la Corona un tercio del valor de la carga de los vinos que se comerciaban con las Indias, para lo que el transporte debía hacerse desde el puerto de Sevilla. También se permitía que se embarcase en los puertos señoriales de Sanlúcar (propiedad de la Casa de Medina-Sidonia) y El

dedicarse al vino de Jerez". El poeta y dramaturgo americano Thomas Stearns Eliot escribió: "Todo lo que una persona de buen gusto puede apetecer es una o dos copas de jerez seco antes de las comidas", y para finalizar (dejamos para otra ocasión a los autores españoles, para que no se nos acuse de chauvinismo), una cita de Victor Hugo: "Viva el vino de Jerez. Jerez es una ciudad que debería estar en el Paraíso".

A finales del siglo XVIII, el vino de Jerez era todavía muy distinto al actual, porque la crianza estaba considerada como una práctica especulativa y por lo tanto solo se podían comercializar vinos del año, a los que se podía "fortalecer" añadiéndoles alcohol vínico para aumentar el grado y facilitar el transporte. En 1775 se produjo un pleito entre los comercializadores, que pedían poder envejecer los vinos, y los agricultores que se oponían. El pleito fue fallado a favor de los comercializadores, lo que dio lugar a que se estableciese el sistema actual de producción mediante soleras y criaderas, que es un importante factor diferencial de estos vinos. La "fortificación" fue práctica que continuó vigente, ocasionando que la gama de vinos de Jerez que hoy existe, sea mucho más amplia y que los vinos sean muy estables, lo que favoreció de nuevo al comercio y facilitó la implantación de nuevas empresas como Williams, Terry, Sandeman, Osborne, Domeq, Humbert y otras, casi todas ellas de procedencia inglesa, que presionaron al gobierno de su país para que bajara un impuesto a la importación que se conocía como las "accisas". Consiguieron una rebaja de "dos duros por bota" y la exportación aumentó de forma muy importante a partir de este privilegio que tuvo lugar en 1825. Ante estas perspectivas se invirtió en la actividad por algunos indianos, casi todos de origen vasco, que habían hecho fortuna en América y eligieron colocar sus capitales en Jerez. Este hecho tuvo una gran importancia en la evolución de las características del jerez, porque la autorización del envejecimiento dio lugar a la elaboración de los vinos por el sistema actual, que ha prestigiado y diferenciado a este vino del resto de los producidos en el mundo. La generalización del sistema de criaderas y soleras es el origen de la amplia gama de vinos que hoy conocemos, que fueron establecidos a principios del siglo XIX, cuando definitivamente se fijaron los tipos hoy existentes.

A principios del siglo XVIII había en el marco de Jerez 23 variedades de uva, pero se impuso la palomino que se llama listán en Sanlúcar, palomina blanca en Jerez, Trebujena y Arcos, pajarete, tempranilla, orgazuela, etc., hasta ser la única dedicada a la elaboración de los vinos secos de Jerez, junto con la pedro ximénez y la moscatel destinadas a la elaboración de los vinos dulces. Las características de la palomino son ideales para la elaboración de vinos generosos, porque mantiene sus cualidades sensoriales sin que interfieran el proceso de crianza biológica cuando se destina a fino, ni el de la crianza oxidativa en el caso de los olorosos, amontillados y palos cortados.

En Jerez hay dos tipos de bodegas. Las primitivas, a las que se conoce con el nombre de moriscas, son edificios bajos y con capacidad limitada, especialmente aptas para la elaboración de vinos dulces, del año, que tienen poco futuro y que además al estar, en general, dentro de los cascos urbanos o se transforman o son devoradas por el urbanismo. En algunos documentos se habla también de las bodegas de conventos, que eran pequeñas edificaciones preparadas para la elaboración de cosechas cortas y, generalmente, edificadas en terrenos de la orden propietaria. Las bodegas catedrales, denominación que parece ser que se utilizó por primera vez por Richard Ford y que están descritas en una poesía que dice: "Anchas naves de altos techos / que apoyan ricas maderas / y cien pilares derechos, abiertos como palmeras". Son edificios de amplia o amplísima planta, generalmente rectangular, cubiertos por tejados a dos aguas, sustentados por columnas que le dan un cierto parecido con las catedrales, lo que también ha contribuido a que se les conozca como los templos de la producción de Jerez.

Lo que más diferencia a los vinos de Jerez de los del resto del mundo es el proceso de crianza, que comienza cuando en el mes de enero el vino, ya terminada la fermentación, ha precipitado. En ese momento, un catador los clasifica y los más limpios en nariz y en boca se destinan, en principio, a la elaboración de finos y manzanillas que, al revés de casi todos los demás vinos que se crían en envases herméticamente cerrados, se colocan en botas en las que queda un espacio libre, de aproximadamente "dos puños", que está en contacto con el aire, lo que hace que espontáneamente aparezca un "velo de flor", formado principalmente por levaduras, que le aísla del aire. Este velo de flor es responsable de la crianza biológica, que le da sus peculiares características sensoriales. Para afinar el vino y darle las propiedades buscadas se procede a colocar las botas del vino nuevas en la parte más alta de la pila y se va trasvasando vino hasta la hilera más cercana al suelo, la "solera", que es la que contiene el vino de más edad y en la que termina el proceso. De esta forma los vinos de edades más avanzadas, y de mejor calidad, van transfiriendo sus cualidades a los más nuevos. Cuando el vino está terminado en su crianza se produce la "saca", que consiste en la extracción del vino dispuesto para su comercialización. La palabra "saca" permaneció en inglés (*sherry sack*) para designar al vino recién importado.

Hoy ya no ocupa el sitio que tuvo durante unos cuantos siglos la extensión de viñedo en el marco de Jerez, porque ha disminuido notablemente, hasta el punto de que en la actualidad solo se cultiva vid en una cuarta parte de la extensión que tenía hace solo treinta años, pero su prestigio sigue siendo alto y en los últimos años la demanda, sobre todo en Estados Unidos, está dando algunas muestras de recuperación.

El vino de Oporto

El cultivo de la vid en las márgenes del Duero es muy antiguo. Lo introdujeron los romanos 200 años antes de Cristo. Fue de consumo local hasta que tras la creación del reino de Portugal, en 1143, comenzó una tímida exportación de un vino ligero, de no mucho grado y no demasiado prestigio frente a los vinos mediterráneos, más dulces, con más grado y más densos, pero el comercio con Inglaterra fue creciendo y los intercambios con bacalao salado fueron considerables. Viana do Castelo era el puerto comercial utilizado, aprovechando el amplio estuario que forma el río en su desembocadura. A los vinos del Duero se unieron los del Miño y el producto exportado recibía en Inglaterra el nombre de tinto de Portugal. En aquellos momentos los vinos más valorados por los ingleses eran los de Jerez, Canarias, Alicante, Málaga y el fondón de Ribadavia, pero enfrentamientos políticos repercutieron en los tratados comerciales y Madeira y Oporto empezaron a tener sitio en este mercado, en detrimento de los vinos de Tenerife y de Ribadavia. Un poco más tarde, un enfrentamiento entre ingleses y franceses hizo que Carlos II de Inglaterra penalizase con impuestos la importación de vinos procedentes de Francia y los comerciantes ingleses optaron por comprar más en Portugal, en donde además algunas de las empresas comercializadoras eran de capital inglés, pero exigieron que los vinos tuvieran más cuerpo, más grado, que fuesen más “robustos” y observaron que estas cualidades se podían encontrar en las escarpadas laderas del Alto Duero.

La falta de comunicaciones no permitía el traslado del vino hasta el puerto de Viana do Castelo, pero por vía fluvial se podía transportar fácilmente hasta el “porto” de la desembocadura del río, al que la actual ciudad de Oporto debe su nombre. Desde allí iban a Inglaterra sin complicaciones especiales en el transporte. Los comerciantes ingleses que hasta entonces habían operado en Viana, se trasladaron a Oporto (en inglés *Port*) y los vinos tomaron el nombre de la ciudad desde donde eran exportados.

Para asegurar que los vinos iban a soportar el transporte por mar se procedía a un “encabezado” añadiendo alcohol vínico. Taylor, Sandeman, Ofley y otros comerciantes ingleses, que en algunos casos habían sido con anterioridad comerciantes de paño, crearon sus bodegas. El comercio del oporto se hizo tan rentable y competitivo que vinos de calidad inferior, a menudo adulterados, se hacían pasar por el artículo genuino, lo que contribuía a darle mala fama. Este hecho impulsó al marqués de Pombal a fundar en 1756 la Compañía General de Agricultura de Vinos del Alto Duero, y a demarcar el área de producción del auténtico vino de Oporto. Después se obtuvo la denominación de origen, lo que contribuyó a que el oporto se convirtiese en un prestigioso vino, producido en Portugal y promocionado en, y por, Inglaterra, haciendo que en la actualidad sea uno de los más prestigiosos. Este vino tuvo la primera denominación de origen controlada (DOC) del mundo.

El champagne

Siempre hubo vinos espumosos. Homero los cita en la *Iliada*, César y Cleopatra celebraban sus encuentros con *vinum tirillant*, Virgilio habla del *spumantem planteram*. También en España se producía en la antigüedad, como lo demuestran los comentarios de Francisc Eiximenis en su libro publicado en el siglo XIV *Lo crestiá (El cristiano)*, hay un capítulo titulado “Cómo usar bien la bebida y la comida” en el que habla del vino burbujeante, que en diferentes zonas vitivinícolas se obtenía simplemente introduciendo un racimo de uvas en un recipiente con vino, produciendo una fermentación rápida, con desprendimiento carbónico. El problema es que estos vinos se obtenían en el momento y su mantenimiento durante un cierto tiempo era imposible. Imposible hasta que Dom Perignon, un monje benedictino de la abadía de Hautvillers, se empeñó en embotellar un vino espumoso.

El trabajo comenzaba en el viñedo eligiendo las uvas, que algunos creen que eran solo pinot noir y otros niegan la exclusividad de esta variedad porque creen que mezclaba diversas castas, pero en cualquier caso para que el mosto no tomase color inmediatamente después de prensado lo separaba de los hollejos, lo dejaba fermentar primero y reposar después, hasta que con la luna llena de marzo embotellaba el vino que contenía todavía residuos de azúcar no transformados en alcohol, lo que en cambio sucedía en el interior de la botella y se conseguían vinos espumosos. Fueron muchas las botellas que estallaron en sus manos. Eran botellas esféricas, de vidrio fino, pero por entonces (hacia 1730) los ingleses empezaron a comercializar su botella de vidrio resistente, y aprovechando que alguien le indicó que con corcho catalán se podían hacer unos tapones que era posible fijarlos con una mordaza al reborde del cuello de la botella, consiguió que explotasen muchas menos y que los tapones no se desprendieran.

Surgieron muchos críticos que creían que Dom Pierre Perignon no había inventado nada nuevo (aunque consiguió que sus botellas se vendieran carísimas, aproximadamente su precio era el de cuatro jornales) y que realmente el champagne se inventó cuando Chaptal (el de la chaptalización) relacionó la adición de azúcar con la presión del vino sobre el vidrio de la botella y se consiguió que añadiendo dosis controladas se produjese una segunda fermentación, que es el verdadero pilar en el que se basa el método champánés, pero en cualquier caso Dom Perignon, que revalorizó el vino de la región, es un personaje histórico, casi legendario, cuya fama ha trascendido en todo el mundo.

El nuevo vino, muy bien comercializado, se empezó a elaborar en diferentes sitios. La revista *El Campo* aseguró que el primer champán español lo elaboró un labrador de Puebla de Cazalla, apellidado Benjumea. Llano Gorostiza cuenta que Martín José de Zabala, natural de Tudela, hizo con vino blanco, azúcar, ácido tartárico y bicarbonato un vino que también llamó champán. Cataluña empezó a producir champán, porque alguno que se atrevió a llamarlo xampany no tuvo ningún éxito. Se impuso “*le methode champenoise*”. El producto tenía éxito, se empezó a publicitar y a mediados de los años sesenta del pasado siglo en la Plaza de Cataluña había un anuncio muy grande del “Champán Lavernoya”. Su principal competidora era la sidra, que naturalmente era achampañada y además más barata, pero el prestigio fue creciendo y se empezó a exportar “champán español” a Inglaterra. Los franceses pusieron una denuncia por empleo indebido del nombre y hubo que cambiar la denominación, lo que sirvió para que se prestigiase el término “cava”, y al mismo tiempo para que Jerez consiguiese que no se produjese vino de Jerez en Australia, Sudáfrica o California, aunque es verdad que también hubo que cambiar la denominación del Oporto Bandeira, que se hacía en Vigo.



Vinos JULIÁN DÍAZ Y CÍA

Cariñena. ZARAGOZA. Papel litografiado. 33 cm (diámetro).

Los vinos de Rioja

Aunque el riojano Gonzalo de Berceo, a principios del siglo XIII, se había referido a la importancia que tiene “un vaso de bon vino”, la realidad es que por aquel entonces los vinos riojanos no gozaban de demasiado prestigio, pero Llano Gorostiza sostiene que había buenos vinos y además en cantidad importante. Para apoyar su teoría refiere documentos que hablan de una gran bodega en Funes, de las barricas del cenobio de San Millán de la Cogolla y del vino del que disfrutaron los frailes de los conventos de Valvanera, San Martín de Albelda o Santa María la Real de Nájera.

Con altibajos, porque a veces llegaban vinos de otras procedencias, siempre dispuso La Rioja del mercado de Bilbao como destino principal de su producción, que aunque era considerable no siempre se obtenían ganancias que estimularan a los productores, aunque las posibilidades tampoco permitían demasiadas producciones agrarias alternativas. La casi permanente fidelidad de los bilbaínos a los vinos riojanos, los más próximos geográficamente, y la calidad no excesivamente buena hicieron que los miembros de la Real Sociedad Vascongada de los Amigos del País, conocidos vulgarmente como “Los Caballeritos de Azcoitia”, preocupados por la situación general de La Rioja Alavesa, se apoyasen en la carta de un comerciante cubano, de origen vasco, al que le había llegado una partida de vinos estropeada, en la que decía que “los vinos riojanos son de una calidad exquisita y pudieran compararse con los vinos de las tierras bajas de Burdeos, si se trabajasen con el cuidado que requieren”. En la sesión en la que se leyó la carta, uno de los miembros refiere que un eclesiástico ilustrado de La Rioja Alavesa estudia las ventajas que se pudieran obtener si se consiguiese enviar el vino en condiciones, que lleguen perfectamente a América y a los países europeos. El mencionado clérigo, natural de Labastida, era Manuel Esteban Quintano, que había estado en Burdeos para estudiar la vendimia y poner en práctica los sistemas bordeleses en su región de origen.

El clérigo tenía un hermano militar, Diego, que en el sitio de Gibraltar había perdido la actividad de una pierna. Entre los dos tomaron las medidas necesarias para hacer una elaboración experimental y el resultado fue magnífico, porque el vino obtenido superaba con mucho al tradicionalmente comercializado. Selección de variedades, limpieza cuidadosa, mejores cuidados del viñedo, separación de raspones, utilización racional de la prensa, preparación de la bodega, rellenos, trasiegos, bombes y filtrados son las prácticas necesarias para que el vino riojano mejore de calidad y, consecuentemente, de imagen.

Por aquellos tiempos los vinos se vendían en el año, es decir no se hacían crianzas, pero las nuevas técnicas permitieron que esta práctica bordelesa se iniciase y el resultado fue excelente. Empresarios vascos invirtieron en el negocio y surgieron

bodegas importantes: Murrieta, Hurtado de Amézaga, Bilbaínas, López de Heredia, Compañía Vinícola del Norte de España (Cune), etc., que se convirtieron en modelo productivo. Llegaron enólogos e ingenieros agrónomos galos y el vino de La Rioja tomó caracteres franceses, que además crearon un nexo de unión constante con Burdeos. En 1866 concurren vinos riojanos a la Exposición Vinícola de Burdeos y ganaron tres medallas, dos de bronce y una de plata conseguida por Marqués de Riscal.

Entre la mitad y finales del segundo tercio del siglo XIX, repetidos ataques de oídio disminuyeron considerablemente la cosecha de vino de Burdeos. Afortunadamente se consiguió atajar el problema con la invención del “caldo bordelés”, hecho con sulfato de cobre y cal, pero mientras la demanda de vino riojano por los bodegueros franceses creció notablemente, para poder atender la demanda de vinos muy posicionados en el mercado mundial. Inmediatamente después de dominar esta plaga apareció otra, de efectos mucho más graves, fue la filoxera, un puñetero insecto que destruyó, en muy poco tiempo, los viñedos del sur de Francia provocando un espectacular aumento de la exportación de vinos españoles y la consecuente expansión del viñedo en nuestro país, sobre todo del riojano. La plaga llegó a España, primero a Gerona, después a Málaga y enseguida apareció un foco en la frontera con Portugal, en la cuenca del Duero.



Bodegas J. ROBERT

Sitges. BARCELONA. J. Vidal. [1940]. Papel litografiado. 33,7 x 48 cm.

El mapa enológico español cambió sustancialmente, beneficiándose de la situación las regiones todavía libres de la plaga y entre ellas La Rioja, lo que hizo que los vinicultores bordelés optasen primero por adquirir vinos, después organizar redes comerciales y finalmente por fundar bodegas en torno a la estación de ferrocarril de Haro, lo que suponía la seguridad de enlaces ferroviarios y además había luz eléctrica, porque fue la primera población española en contar con ella. “Ya estamos en Haro, que se ven las luces” fue una especie de himno del que se presumió por la marca, y la electricidad facilitó el desarrollo vitivinícola de la zona, propició la creación de la Estación Enológica de Haro.

Se crearon nuevas bodegas, como Franco-Españolas, y sobre todo se reformaron las ya existentes, adaptándolas a los modernos avances de la enología. Las crianzas, reservas y añadas se generalizaron. El negocio era floreciente, la demanda creciente, interior y para exportación, los precios sugestivos. En Charing Croos, en el corazón de Londres, se funda Bilbainas London Ltd y la alhóndiga de Bilbao no paraba de pedir la llegada de nuevas partidas. Los agricultores respondieron incrementando las producciones y lo hicieron tanto que la oferta se disparó, por lo que a finales del siglo XIX se produjo una importante reducción de los precios.

Por desgracia, en 1899 la filoxera llega a La Rioja, a Sajazarra concretamente, y desde allí se extendió, pero por fortuna el retraso permitió tomar algunas medidas, como crear tres viveros de simiente resistente a la filoxera ubicados en Rioja Alta, Media y Baja respectivamente. También se pudo gestionar la autorización de plantas americanas resistentes al parásito, que utilizadas convenientemente como injertos solucionaron una importante parte del problema, porque aunque hubo resistencia a las nuevas plantaciones, e incluso se destruyeron algunas por la violenta acción de grupos de agricultores, la realidad es que acabó imponiéndose la cordura. La Diputación propició la producción de estacas americanas en sus propios viveros, y dio créditos subvencionados a los viticultores para efectuar el cambio. Los fondos necesarios para afrontar estos gastos provenían de una emisión de letras de participación con un interés bajo, lo que tuvo la ventaja de hacer sentir a los riojanos que el viñedo y el vino es de todos los habitantes de la región, no solo de los viticultores y de las bodegas. Desde entonces así lo sienten todos, independientemente de su actividad o profesión.

Las denominaciones de origen

Siempre han existido denominaciones de origen, porque el hecho de conocer a los vinos por su lugar de producción es una forma de dar valor a las características particulares de un producto. Vinos de Samos, Creta, Tarragona, Borgoña y otras muchas referencias a lugares geográficos pueden encontrarse en la historia del mundo y se da la circunstancia de que, cuando esto sucede, casi siempre es para alabar sus cualidades y su singularidad. El problema es que durante muchos siglos las características y condiciones de cada vino no estaban definidas, ni limitadas territorialmente y eso siempre ha llevado a que, al principio los vecinos y luego los no tan vecinos, hayan podido aprovechar para hacer vinos, según ellos idénticos y según los responsables de los imitados muy diferentes y mucho peores.

El “vino de Jerez” se ha “hecho” en Sudáfrica, el de Marsala en Francia, el champán en Cataluña, el agua de Colonia en Italia y el queso manchego en México. La protección de la autenticidad ha sido una aspiración general de todas las civilizaciones y de todos los gobiernos, locales o nacionales, y aunque hay muchos ejemplos, nos vamos a limitar al que se produjo en 1564, que está recogido en el Archivo General de Galicia.

“El vino de Ribadavia ha de ser de la viña de Ribadavia hasta la fuente San Clodio, de las partes siguientes: primeramente feligresía Sampayo, San Andrés de Camporredondo, Esposende, Pozoshermos, hasta llegar a la dicha fuente de San Clodio, toda la orilla del río Avia y de allí revolver abajo, Vieyte, Beade, etc.”.

“Otro sí porque de meterse vino en esta villa de partes donde no se hace bueno y ay daño e ynconbeniente porque debaxo de una cuba de buen vino benden a los mercaderes otro que no es tal, y los compradores después se allan engañados, y no es vino que se pueda cargar sobre el mar”.

Pasaron muchos años y se hicieron muchos intentos de protección para diferenciar los productos originales de las imitaciones. En algunos casos con gran éxito, como el del queso roquefort y en muchos otros con fracasos rotundos, casi siempre por imposibilidad de tomar medidas que corrigiesen eficazmente las desviaciones. Concretándonos a España, en 1932 se crearon las siguientes denominaciones: Jerez, Manzanilla de Sanlúcar (que en principio fueron dos denominaciones), Málaga, Montilla-Moriles, Rioja, Tarragona, Priorato, Alella, Utiel-Requena, Valencia, Alicante, Ribeiro, Cariñena, Penedés, Condado de Huelva, Valdepeñas, Mancha, Navarra y Rueda. En 1933, el primer Estatuto del Vino crea los consejos reguladores para las diferentes denominaciones de origen, con funciones concretas para proteger la autenticidad del producto garantizado y la protección empieza a ser eficaz, aunque hay que reconocer que en diferentes niveles.

Los consejos reguladores se integraron en el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO), pero la experiencia no fue muy prolongada porque enseguida Cataluña decidió que sus vinos los protegía ella y creó el INCAVI, lo que en aquellos años, en los que la descentralización se convirtió en la principal razón de ser de las autonomías, contagió a todas las nuevas Administraciones, que decidieron que repartiendo competencia su función se acrecentaba y, de esta forma, se cargaron el INDO, que la experiencia ha evocado y ha sido añorado por diversos autores de diferentes procedencias, convencidos que habría sido un buen medio para proteger y difundir a los vinos y a los demás alimentos españoles. Quizás por eso se está intentando crear un órgano coordinador, en el que estén presentes todas las comunidades autónomas e indirectamente todas las denominaciones de origen.

Es evidente que de las denominaciones de origen, indicaciones geográficas protegidas y las demás formas administrativas de diferenciar la calidad de los productos no se tiene el mismo concepto en los países mediterráneos (sobre todo España, Portugal, Francia e Italia), en donde tienen mucho prestigio, que en los centroeuropeos y en el Reino Unido, en donde prima el concepto de “marca” como promotor de la calidad. La complejidad de la Unión Europea ha hecho necesario que tenga que tomar cartas en el asunto, por lo que desde 1993 ha decidido armonizar las normativas comunitarias para por una parte garantizar unas condiciones de competencia similares y por otra proteger a los productos acogidos de imitaciones de calidad



CASA AMORÓS

Cartagena. MURCIA. G. Camps. [1930]. Cartulina. 43 x 33 cm.

Más tarde otros materiales, entre ellos el acero, se convirtieron en el recipiente más utilizado y las barricas de madera quedan exclusivamente para facilitar la crianza de los vinos, que en Francia habían dado un excelente resultado porque mejora sus propiedades organolépticas. Tanto es así que en la práctica hay solo dos tipos de barrica, que son la bordelesa, con 225 litros de capacidad, y la borgoña, o borgoñona, que llega a los 300, aunque la utilización de esta última es muy inferior.

Castaño, pino, acacia, cerezo, fresno, haya, roble e incluso caoba, según cuentan, para algunos vinos de Jerez se emplearon para el transporte. Pero las barricas de madera no son exclusivamente envases, porque participan activamente en la vida del vino y contribuyen a que se modifiquen y mejoren sus características, dependiendo de las cualidades de la madera. Por eso, la elección de la adecuada se ha convertido en un problema fundamental en la complicada aspiración de cualquier bodeguero que quiera elaborar un vino de muy alta calidad, que solo se va a obtener, por supuesto, cuando se parte de vinos muy buenos, a los que además se les cría en recipientes con una determinada resistencia física a la filtración, una perfecta estanquidad y suficiente resistencia al desarrollo microbiano, para que se produzca una perfecta conjunción basada, por parte de la madera en origen, en edad, curado o secado, corte y espesor de la duela, domado de la barrica, juntura de las duelas, tipo de tostado y lavado de la barrica nueva. Por parte del vino intervienen la variedad de uva, el grado alcohólico, la acidez, la composición en fenoles, y por parte del bodeguero en el buen manejo y oportunidad del taponado, rellenado, trasiegas, condiciones ambientales adecuadas y vida útil de la barrica. Para conseguir el efecto deseado se han probado muchas maderas, pero en la práctica los robles americanos en su mayoría y los franceses de diferentes procedencias en menor proporción reúnen las condiciones buscadas.

El problema de las barricas es que tienen una vida corta para la crianza de los vinos selectos de mesa como burdeos, rioja, ribera del Duero, etc., y que además son muy caras, por lo que a alguien se le ocurrió que si en envases inertes, de acero inoxidable por ejemplo, se añadían virutas o "pellets" de roble, se podía obtener el mismo efecto, en menos tiempo y a un precio mucho menor. La discusión está muy generalizada y no vamos a entrar en ella, pero por el momento los grandes bodegueros presumen de utilizar exclusivamente barricas de roble.

o de uso de países miembros y de extracomunitarios y, al mismo tiempo, sancionar con su autoridad, si cumplen las condiciones, las propuestas de denominación de los diferentes países.

Como el sistema se ha demostrado que es positivo, que favorece la calidad de los productos acogidos, el registro creado al efecto supera ya los mil productos inscritos en los que prima la calidad y unas determinadas técnicas de obtención o manipulación. Aunque los alimentos son muy variados, el capítulo más numeroso, y sin duda el más importante, sigue siendo el vino.

Crianza, desarrollo y envejecimiento de los vinos

El tonel de madera fue un recipiente muy utilizado para el transporte de los vinos, que tenían en este envase la más frecuente forma de comercialización desde que se observó que superaba en utilidad al ánfora de barro, porque era más resistente a las roturas y permitía hacer recipientes de mayor capacidad. La primera cita conocida es de Plinio el Viejo, que hace una referencia a la forma en la que los celtas transportaban los alimentos. Además del vino otros productos, como el aceite, los pescados en salazón, la sal, el azúcar y algunos más, encontraron en el tonel la forma habitual de envasado, sobre todo para los envíos marítimos, hasta el punto de que la capacidad de los barcos, el tonELAJE, se medía por el número de unidades que podían transportar.

El envasado de los vinos

No hace demasiado tiempo, apenas tres siglos, que la botella de vidrio se convirtió en el envase de elección para comercializar vinos. Primero fueron de cristal fino, esféricas, transparentes y de paredes de grosor irregular. Más tarde, de vidrio más grueso, generalmente coloreado, pesadas y más resistentes, y luego fueron mejores y finalmente buenas. Pero las botellas de cristal, o mejor de vidrio, también tienen sus problemas y sus precios y en la tendencia al abaratamiento, el brik, la lata, la conjunción de plástico y cartón (*box in bag*) y simplemente el plástico empiezan a tener importancia en la comercialización de vinos y con expectativas variables. El porvenir es halagüeño para los nuevos materiales, aunque es muy posible que solo algunos se impongan definitivamente y solo para algunos tipos de vino.

Todavía hace menos tiempo que se empezó a utilizar el tapón de corcho de una forma regular, aunque inmediatamente se hizo imprescindible. Está formado por células dispuestas en estratos sin espacio intercelular. Tiene muy baja densidad y peso, es ligero, elástico, suficientemente compresible, impermeable a líquidos y gases, muy aislante y químicamente inerte. Precisamente estas son las condiciones por las que su uso se ha impuesto, porque hasta el momento no se ha encontrado ningún material que le sustituya con ventaja.

Su producción está muy limitada geográficamente, porque solo en algunas regiones de Portugal, España y algo en Italia se produce el alcornoque, que es la única especie que produce una corteza vegetal que se puede utilizar en la fabricación de los tapones, por eso es caro, si lo comparamos con algunos otros productos sustitutivos, y con tendencia a elevar su precio. Una manera de abaratarlo es alternar capas de corcho con capas de conglomerado, otra todavía más drástica es hacer corchos solo con conglomerado y en ambos casos el precio del producto final es más económico.

El tapón metálico, de rosca o corona como el de las botellas de refresco, se está experimentando y empleando en algunos casos y, aunque su utilización solo es posible para botellas de corta vida, es indudable que se abaratan significativamente los costos.

Es evidente que los grandes vinos seguirán usando el tapón clásico, que siempre será un referente y una imagen de la buena calidad, pero las circunstancias cambian y, aunque más lentamente, incluso las costumbres.

Avances tecnológicos

En la elaboración del vino siempre influyeron las condiciones atmosféricas en todo el proceso, pero especialmente en los días en los que se iniciaba la fermentación, que era mucho más tumultuosa y rápida si las temperaturas eran elevadas que si eran frescas. Como consecuencia, la calidad del vino ya estaba condicionada durante todo el proceso productivo y sobre todo en el resultado final. La fermentación controlada, en lo que se refiere a temperatura y tiempo, ha sido determinante en la mejora de la calidad de todos los vinos del mundo. Quizás ha sido el factor más determinante, pero ha habido otros, porque hoy se conoce mucho mejor la composición y la evolución de los componentes durante el proceso de maduración, por lo que puede determinarse con muchos más elementos de juicio el momento idóneo de la vendimia, incluso para cada variedad de uva, para cada finca o para cada parte de una misma finca.

Se conoce mucho mejor a los agentes biológicos de la fermentación, se puede analizar la composición del vino durante todo el proceso, lo que va a ser utilísimo para realizar oportunamente las diferentes labores enológicas. La estabilidad del vino, que durante mucho tiempo fue el factor más limitante de la comercialización, sobre todo cuando se hacía por mar, hoy está perfectamente controlada, y todo ello ha supuesto la regularidad en las calidades de una misma marca durante todo el año y las mismas cualidades fundamentales durante sucesivas cosechas, que a pesar de todo están influidas por diferentes factores y sobre todo los climatológicos, que todavía no han sido dominados. Es la razón de ser de las añadas, de la diferencia de la calidad final y de las variaciones en las propiedades organolépticas entre las diferentes cosechas.

También ha influido en la calidad la mayor disponibilidad de uva, en cantidad, en características, porque cada vez es posible disponer de más variedades autóctonas o procedentes de otras regiones, lo que facilita la práctica de los "coupages". El resultado final es que disponemos de mayor diversidad de vinos, que además responden con seguridad a las características buscadas por cada consumidor en cada momento y en cada circunstancia.

Evolución del consumo

En los últimos años ha habido cambios importantes. Los países productores han seguido bebiendo vino, pero menos, muchos de los países no productores se han convertido en consumidores y en algunos casos considerables. Las razones sanitarias han sido responsables, en gran parte, de las modificaciones porque en los que ha disminuido ha estado siempre como fondo el alcoholismo y en los que ha aumentado han tenido como muestra las ventajas de la dieta mediterránea, en la que el vino es de obligada presencia, y los efectos positivos del vino, sobre todo del tinto, descritos para diversos componentes, para los polifenoles y sobre todo para el resveratrol.

Pero en la valoración de los vinos, tanto local como internacional, intervienen otros muchos factores y sobre todo los que se pueden concretar en el concepto de “moda”, pero en él inciden muchas circunstancias. Algunas son de carácter general, como por ejemplo el diseño de botellas, etiquetas y embalajes, que en absoluto son baladíes, o la publicidad, porque aunque siempre se ha pensado que por los sistemas ortodoxos el efecto sobre la demanda es pequeño, no cabe duda de que la opinión de los prescriptores es muy grande y de los que entre ellos son calificados como “gurús”, determinantes del éxito internacional de las denominaciones y de las marcas. También es fundamental el concepto nutricional, dietético y saludable que se tiene de los vinos, hasta el punto de diferenciar claramente a los fanáticos, que a favor o en contra, atribuyen al vino propiedades definitivas como fuente de salud o de los peores males de la humanidad.

En España se ha producido una disminución de consumo, prolongada y considerable, que parece que ha tocado fondo. Aunque no se espera que el consumo vuelva a crecer significativamente, sí hay una reactivación del consumo mundial, lo que favorece nuestra posición, porque somos el país con más extensión de viñedo, en 2013 fuimos por primera vez el máximo productor y volveremos a serlo además con carácter permanente en los próximos años. También somos el país más exportador en cantidad.

Ahora solo nos falta aprovecharnos de nuestra privilegiada situación, mejorar nuestra imagen en contenido y en presentación, lo que ya está sucediendo con los éxitos en concursos, en catas, con la valoración de prescriptores y los criterios de los “gurús”, porque nunca habíamos pensado que entre los vinos que para *Wine Spectator*, para Parker y para otros prescriptores merecen la máxima puntuación, hubiese varios vinos españoles y que cada año sean algunos más.

Aguardientes y licores



Ponche EL ESPAÑOL

Jerez de la Frontera. CÁDIZ. Mangrell. [1910]. Cartulina entelada litografiada. 41 x 29 cm.

Cuando los primeros seres humanos se dan cuenta de la importancia que tienen los alimentos para su pervivencia, surge la curiosidad por conocerlos mejor y poco a poco van descubriendo muchas cosas y aspiran a conocer muchas más, y en esa tarea continúan. Aunque es verdad que se profundiza en el conocimiento y que aún nos faltan bastantes cosas por conocer, el comienzo del conocimiento de los alimentos es muy temprano y se ha producido en todas las sociedades y en las diferentes culturas, porque extraer lo mejor de cada producto es una constante, y más todavía si lo que se busca es el espíritu de cada alimento. Conseguir los jugos, extraer las harinas, beber la sangre de los animales cazados, ordeñar a las hembras son actividades que están en la misma línea que siguieron los primeros que buscaron la esencia de los alimentos, que en el caso de las bebidas alcohólicas es el agua de vida.

Aunque hay alguna referencia de que los chinos, en el siglo VIII antes de Cristo, destilaron agua de mar para hacerla potable e incluso algunos creen, aunque son pocos, que también lo hicieron con bebidas alcohólicas obtenidas del arroz, la primera referencia fiable es que fueron los griegos, apoyándose en los enunciados de Aristóteles sobre la forma y la sustancia expuesta para explicar la posibilidad de potabilizar el agua marina, los que enunciaron las primeras hipótesis de obtener y poder utilizar el “alma” de los vinos.

La Historia comienza en Alejandría en el periodo helenístico, tras haber elaborado perfumes a partir de flores, a las que se les extraía su esencia. Hay un manuscrito en la Biblioteca de San Marcos, escrito por una tal Cleopatra, que no era emperatriz, en el que detalla la actividad de María “la Judía”, conocida también como “la Profetisa”, a la que se le atribuye la invención de un aparato llamado “tribikos”, antecesor del baño María, que creó con el fin de separar los distintos líquidos de una mezcla en función de los diferentes puntos de evaporación, es decir la destilación. El aparato se perfeccionó por un alquimista, con toques de mago y brujo, llamado Zósimo de Panópolis, al que ayudó su hermana Theosebeia, que vivieron al final del siglo III y principios del IV. Publicó un libro, titulado *Sobre los instrumentos y los hornos*, en el que describe con dibujos y anotaciones un aparato que consta de tres tubos de cobre o bronce, de codo y medio de longitud, que encajan en un receptor que está destinado a recoger, enfriar y licuar los vapores procedentes de un recipiente, en el que se calienta el líquido que se quiere destilar. Es decir, un primitivo alambique o alquitara, que más tarde fue perfeccionado por Sinesio, interesante sabio que empuñó toda su vida en convertir diversos metales en oro con la ayuda del crisol y en lograr el agua de la inmortalidad. Fue Yabir ibn Hayyan, conocido como Geber, el inventor en el siglo VIII del “agua regia” que disuelve el oro, y del “agua fuerte” que disuelve la plata, y además hace una alusión al “agua viva”, sin duda alcohol, que según decía disuelve la razón.

Los alquimistas atribuyeron propiedades mágicas al producto destilado, que creían que en parte eran comunicadas por el fuego del que procedían. Además distinguían el licor obtenido en función del tiempo que se tardaba en conseguirlo y afirmaban que cuanto más tiempo tardaba en recolectarse, tenía mejores cualidades y proporcionaba mayor energía a quien lo bebía.

La alquimia nació en Alejandría y se desarrolló posteriormente en el mundo islámico, en donde se utilizó con gran profusión sobre todo para obtener la esencia de las flores, como lo demuestra que el califa Al-Mamoun exigiese los impuestos en agua de rosas y se asegura que anualmente recogía treinta mil frascos. La capital del mundo árabe occidental se localizaba entonces en Córdoba y allí se disfrutaba de una vida placentera, en la que tienen cabida los perfumes, elixires y ungüentos obtenidos por los sabios alquimistas que se trasladan a esta ciudad andaluza. La alquimia penetra en la Europa mediterránea, y a este respecto conviene señalar la enorme importancia que tuvo la Escuela de Traductores de Toledo, que tradujo los documentos fundamentales producidos por los sabios árabes. Consecuencia de ello se produce la destilación de los vinos, que según los italianos se debe a un médico llamado Salernus, que en la Escuela de Salerno obtiene por primera vez alcohol.

Los españoles, y el mundo en general, atribuyen este hecho a Arnaldo de Vilanova, médico valenciano muy prestigioso que atendió a papas y reyes, alquimista, filósofo y alumno primero y profesor después de la Universidad de Montpellier. Fue un auténtico sabio que siempre consideró que su principal mérito fue armonizar su actividad con cristianos, judíos y musulmanes, ya que por aquellos años Valencia era un crisol de culturas, donde vivían en paz todas las razas y religiones. Como consecuencia de la destilación consiguió el *aqua ardens*, que consideró “la porción más sutil del vino”, a la que se refiere en su libro titulado *Conservatio juventute preservatio senectute*. Fue el maestro del mallorquín Raimundo Lulio, que consagró el nombre de alcohol, que proviene del árabe *al-kuhl*, para el espíritu del vino y opinó que el aguardiente era bueno para el corazón, para calmar los dolores, mejorar la gota y curar los cólicos. Esta opinión fue compartida por la inmensa mayoría de los médicos españoles y de otros países de Europa hasta bien entrado el siglo XIX. También en los mismos años hubo un catalán llamado Juan de la Rupescissa, que era franciscano, joaquínista, teólogo, misionero, proclamador de profecías apocalípticas que nunca se cumplieron y alquimista. Escribió *Consideraciones sobre la quinta esencia*, que consideraba la posibilidad de que con el destilado se prolongase la vida y, como desiderátum, conseguir la eterna juventud. Está claro que España tuvo una importante labor en los inicios de la obtención del alcohol.

La destilación se había convertido en un objetivo bastante generalizado y por eso surgieron algunos autores en diversos

países europeos que trataron el tema. Uno de ellos fue Hieronymus Brunschwig, que escribió un tratado dividido en dos partes, *Liber de arte destillandi de simplicibus* y *Liber de arte destillandi de compositis*, en el que trata de la obtención del alcohol a partir del vino y de *quinta essentia* en forma de aceites aromáticos a partir de flores, raíces y plantas enteras. Un poco más tarde, Philipp Ulstad escribió *Coelum philosophorum seu de secretis naturae liber* (abreviado *Cielo de los filósofos*), en el que denominaba a la quinta esencia del vino como "oro potable". A finales del siglo XVI, Geronimo Rossi, médico del papa Clemente VII, escribió *De destillatione liber* y Johan Segismund Elsholtz publicó ya en el siglo XVII *Destillatoria curiosa*, sobre los experimentos que realizó con minerales y vegetales.



Brandy EXCELSIOR

Jerez de la Frontera. CÁDIZ. [1950]. Cartulina litografiada. 33,5 x 43 cm.

Según algunos autores, *al-kulh* significa antimonio en árabe y el nombre de este metaloide se atribuye al hecho de que se creía que, utilizado en pequeñas cantidades, hacía engordar a quien lo ingería, pero una comunidad de monjes abusó de su consumo y se murieron todos, por lo que este producto empezó a llamarse antimonio o antimonjes. Esta teoría anticlerical se atribuye a Basilio Valentino, que a su vez la tomó de un monje benedictino conocido como Constantino "el Africano", pero ha sido rechazada por los lingüistas y por los historiadores, que atribuyen al antimonio valores ocultos como la propiedad de convertir el cobre, fundido en un crisol, en oro y así se describe en una de las versiones de *Las mil y una noches*.

El aguardiente

Un día que Arnaldo de Vilanova buscaba la forma de extraer el alma del vino, introdujo el contenido de una cántara en una alquitara. Calentó el recipiente y al poco tiempo empezó a caer en el recolector un agua limpia y clara, que probó cuidadosamente y descubrió que tenía un sabor intenso y un aroma agradable. Se lo dio a probar a los alumnos y ayudantes y coincidieron en afirmar que era el "agua de vida", lo que les llenó de alegría, por el descubrimiento y por los efectos que el nuevo líquido causaba. Más contentos que unas Pascuas, observaron que cuando el fuego se aproximaba, el líquido se inflamaba, como por arte de magia, como no había sucedido nunca antes con ningún líquido, con lo que surgió la denominación de

“agua ardiente”, y como el procedimiento de extracción había sido algo parecido al que los árabes le habían comunicado que hacían para obtener el *kohol*, una especie de colirio que se utilizaba para paliar los efectos de la excesiva luminosidad del desierto, decidieron llamarle así, lo que unido al artículo “al” árabe dio lugar al alcohol.

La utilización exclusiva del alcohol durante toda la Edad Media fue con fines médicos y hasta el siglo XVI no se inició su “uso de boca” y tuvo tanto éxito que se instalaron destilerías en diversos lugares y, en concreto, Felipe II creó en El Escorial la torre filosofal, en la que según P. Sigüenza había “un claustrillo o patinejo que sirve a la botica, en el que se ven extrañas maneras de destilatorios, nuevos modos de alambiques, unos de metal y otros de vidrio con los que se hacen mil pruebas con fuerza del arte y el fuego, con lo que se descubren entrañas y secretos y se ven a los ojos pruebas de cosas maravillosas”. Hay pruebas de que en el año 1600, la Compañía de Jesús dedicó una notable atención a los aguardientes, que utilizaban para “consuelo de los que sufren” y, casi consecuencia lógica, dedican una parte de sus recursos intelectuales al estudio de nuevas materias alcohólicas y búsqueda de técnicas innovadoras en el campo de la destilación.

La aceptación fue grande y, como el procedimiento era sencillo, pronto se difundió la obtención de los aguardientes. Tampoco tardó mucho en percatarse algún gobernante de que se podía gravar con un pequeño impuesto, que fue creciendo según se difundía su aplicación porque era una fuente, desconocida hasta entonces, que servía para abastecer a las arcas de municipios, provincias, gobiernos y reinos. Está claro que los productores también se percataron de que había dos formas de destilar. Una era legal, comunicada a la autoridad competente, la otra era oculta e ilegal, que no pagaba impuestos, pero que se comercializaba bien porque la demanda era grande.

De la obtención ilegal de aguardiente se han derivado muchas intoxicaciones alimentarias, seguramente más que de ningún otro producto, porque aunque pronto se reguló la composición que debían tener los productos comercializados, en unos casos no se controlaban y en otros no había ni conocimientos, ni medios suficientes para comprobar que la elaboración se hacía conforme a lo legislado, lo que permitió las producciones adulteradas o faltas de los cuidados necesarios para que los líquidos obtenidos, y luego comercializados, tuvieran la necesaria garantía de calidad.

No todo el producto destilado es aprovechable como aguardiente, porque las primeras fracciones, las obtenidas al comienzo de la destilación, llamadas “cabezas”, están formadas por compuestos volátiles procedentes del producto destilado, que cuando se concentran pueden ser tóxicos, además de proporcionar sabores y aromas particulares. La última parte de los destilados, llamadas “colas”, son componentes químicos que evaporan a altas temperaturas y que también pueden tener sabores y aromas anormales y en algunos casos un cierto riesgo de toxicidad. Por este motivo tan solo la parte central de un destilado, conocida como “corazón”, debe utilizarse como aguardiente, pero para separar cabezas y colas hay que tener un conocimiento perfecto del proceso y regular los tiempos y temperaturas adecuadamente. Es decir se necesita experiencia, pero no solo esto, porque también hay que ser suficientemente generoso para no tener la tentación de agregar parte de las cabezas y colas, que así tienen más valor que si se comercializan por separado del aguardiente.

Inicialmente la producción de alcohol, y en consecuencia de aguardiente, solo se hacía en los países vitivinícolas, pero como el precio era elevado, otros países que no producían vino idearon la forma de obtener la preciada materia prima a partir de cereales, patatas, remolacha, caña de azúcar, melazas, frutas, etc., y de esta forma surgen diversidad de aguardientes, variadas calidades, tipos distintos y denominaciones, hasta el punto de que todos los países tienen al menos uno, y en algunos casos bastantes aguardientes diferentes.

Ya en el siglo XVIII, Eduardo Adam contribuyó a perfeccionar las destilaciones mediante un sistema de vasos escalonados con sucesivas rectificaciones. Casi simultáneamente, Coffey y Cellier Blomental consiguieron métodos de destilación continua, y alcoholes cada vez más puros, lo que significa que sus efectos eran menos perniciosos para la salud, pero al mismo tiempo eran menos sápidos y aromáticos, por lo que se recurrió a la ayuda de especias, raíces, plantas aromáticas o flores, que casi siempre se acompañan con azúcar para obtener nuevos licores, que muchas veces nacieron en abadías o monasterios, como el benedictine o el chartreuse, u otros muy variados, como el que presentó Savonarola como *aqua ardens composita*, en el que flores y plantas aromáticas se utilizaban en gran número y considerables cantidades para dar originalidad al licor. Surgieron muchos más con diferentes nombres y como muestra merece citarse el italiano centerbe, que sigue comercializándose y, como su nombre indica, tiene en su composición cien hierbas diferentes, y en la etiqueta se hace constar que tiene nada menos que 80 grados alcohólicos.

A las bebidas obtenidas de los alcoholes naturales, aptas para uso de boca, se las conoce genéricamente como bebidas espirituosas, con independencia de la materia prima de procedencia, sistema de fabricación, país de origen, etc., y son sometidas a un complejo proceso, que en grandes líneas consiste en rebajar el grado alcohólico mediante adición de agua de calidad química y microbiológica autorizada, edulcoración con azúcares naturales, mezclas, ensamblados o *blended*, para obtener la calidad buscada y asegurar las mismas características, maduración o envejecimiento, aromatización, coloración y maceración. No todos estos procesos son necesarios, porque van a depender del producto final buscado, pero están reconocidos y admitidos, aunque las legislaciones concretas pueden limitar unos y hacer obligatorios otros.

Aguardientes de vino

Los destilados procedentes del vino aparecieron en el siglo XIII, pero se popularizaron en el siglo XVI, cuando los holandeses comenzaron a comercializar una bebida con el nombre de *Brandewijn*, *Bernewyn* o *Brannten Wein*, que en distintos idiomas significa vino quemado, de donde se deriva la palabra inglesa *brandy*, que se ha internacionalizado para referirse a los licores obtenidos a partir del vino. Holanda fue siempre un país con vocación comercializadora, pero con pocas posibilidades de producir aguardiente con materias primas enológicas obtenidas en su territorio, por eso cuando vio la posibilidad de vender licores (caros), sobre todo en Inglaterra, y de comprar aguardiente (barato), sobre todo en España, se convirtió en un importante intermediario.

Se partía de los llamados “vinos de quema”, que eran vinos que se destinaban a la destilación por no reunir las calidades apropiadas para el consumo directo. La destilación se hacía en zonas productoras, generalmente excedentarias y sobre todo en La Mancha, en donde este producto comenzó a llamarse “holandas”, para indicar el destino y, aunque el mercado ha cambiado, se sigue manteniendo el término, consagrado además por la legislación enológica, en la que se establecen las condiciones que debe cumplir. Inglaterra marcó las condiciones del destilado y cuando descubrió que en los brandys atrasados, que se conservaban en barricas, se producía un proceso de oxidación que mejoraba el sabor y el aroma, exigió y consiguió que este tipo se impusiese, y se generalizase, para casi todas las variedades de brandy que se producen en el mundo.

Los aguardientes que se obtienen del vino se conocen como aguardientes y como orujos si proceden de los residuos de la vinificación. En los dos casos eran, y todavía son, denominados aguardientes blancos. Entre ellos están los orujos españoles, el *marc* y el *fine* (franceses), la *grappa* italiana y otros menos conocidos, que generalmente se consumen en el lugar de origen, pero que con frecuencia son de extraordinaria calidad.

España fue el primer país en el que se destiló el vino. Como además somos históricamente un buen productor y las zonas viníferas están repartidas por todo el país, es lógico que hayamos sido pioneros en la producción de aguardientes. Rute, Ojén, Cazalla, Liébana, Betanzos, Ribadumia, Ulla, Portomarín, etc., son localidades famosas por sus elaboraciones, que siempre comenzaron siendo solo aguardiente obtenido de los orujos de donde toman el otro nombre. En la actualidad se hacen elaboraciones muy diversas de aguardientes compuestos con la intervención de muy diferentes productos, desde las hierbas a las flores, pasando por el café, el chocolate o la yema de huevo. Pero, salvo excepciones, el orujo español no ha tenido la calidad debida y ello por dos razones fundamentales, que son la ilegalidad de los productores que no estaban dispuestos a pagar las tasas establecidas y por el escaso cuidado que en muchos casos se prestaba a la destilación. El resultado fue que siempre se dispuso de un aguardiente barato destinado a las clases inferiores, en general a los obreros agrícolas o industriales. Como consecuencia se produjeron frecuentes intoxicaciones por su ingesta, que a veces tuvieron una importante repercusión, como en los casos en que se hicieron adulteraciones con metílico, aprovechando que este alcohol, con destino a uso industrial, tenía un precio inferior o recogiendo la cabeza de destilados de orujo con alto contenido en alcohol metílico y en aldehídos, ésteres, éteres y cetonas, procedentes de los raspones que en su día fueron soporte de las uvas porque, como madera que es, su riqueza sobre todo en alcohol metílico es muy grande.

En la actualidad esta situación está totalmente superada y los orujos de las localidades antes enunciadas son de excelente calidad, capaces de competir con los más prestigiados *marcs*, entre los que están los de champán, de gewürztraminer, de la Provenza, Aquitania o Côtes du Rhône o el *fine* de la Marne, con las grasas italianas o con las bagaceiras portuguesas.



Licores FARAÓN

VALENCIA. J. Sanchís. [1930]. Cartulina litografiada. 36,5 x 26 cm.



Licor FUNDADOR

Jerez de la Frontera. CÁDIZ. C.S. de Tejada. [1950]. Papel litografiado.
41 x 31 cm.

ban más que por los de otros orígenes. Los bodegueros de Cognac supieron prestigiar su bebida y llamarla con el nombre de la localidad en la que se destilaba. El nombre se impuso y además se impuso también la comercialización, desde 1860, en botellas de cristal, perfectamente identificadas con etiquetas y la denominación *cognac* pasó a ser el modelo de calidad de los aguardientes producidos en el mundo. Se imitó el nombre en otros países, sobre todo en España, y los franceses se defendieron gestionando una denominación de origen, que consiguieron en 1910, amparada por un reglamento en el que se especifican todos los requisitos que ha de cumplir, entre ellos la doble destilación partiendo de vinos de baja graduación, unos 8 grados, para llegar a un licor de 70 grados del que se parte para, tras un proceso de crianza oxidativa, proceder a diferentes *coupages*, con lo que se obtiene la elaboración de las diferentes clases de coñac que se clasifican en “tres estrellas”, que es el coñac más joven pero con tres años de envejecimiento, el “VSOP” (*Very Special Old Pale*), “Gran Reserva”, “Reserva Extra”, “Extraviejo”, “Cordon Bleu” o “Edad Desconocida”, que se aplica a los coñacs conocidos como “centenarios”, aunque este calificativo no está autorizado, y con razón, porque el periodo máximo de conservación del licor en buen estado se cifra en setenta años.

El prestigio, merecidamente ganado, ha ido acompañado de una publicidad muy bien gestionada. En ocasiones ha sido convencional, pero también se han sabido contar historias y filtrar rumores que afectan a la calidad. Un ejemplo es el bulo muy difundido que afirma que el coñac Napoleón era el exigido por el emperador, pero está demostrado que no es cierto, entre otras cosas porque la empresa Courvoisier, que es la que patentó el nombre, se fundó en 1835, es decir unos cuantos años después de que Napoleón muriera y porque además la marca no se empezó a utilizar hasta 1910, cuando la empresa fue adquirida por los hermanos Guy y Georges Simon, de nacionalidad inglesa, porque tal y como ha sucedido con los vinos de Jerez y de Oporto, los británicos han tenido una importante participación en el desarrollo del comercio del coñac y en el prestigio de la bebida. Como muestra dos ejemplos más: los nombres Martell y Hennessy están establecidos en la zona y son principales productores desde 1765, cuando todavía no se había alcanzado el prestigio actual.

También han sabido dar prestigio a sus presentaciones con la garantía de la procedencia de los coñacs y con la imagen y el diseño de los envases. Los compradores siempre pueden adquirir algo excepcional en las grandes tiendas de gourmet o

Tiene importancia y prestigio mundial el pisco elaborado en los países americanos, con tradición vinícola aportada por la colonización española. El nombre procede de Pisco, que fue la primera localidad americana donde se produjo, pero en la actualidad se elabora además en Perú, en Chile, Bolivia y Argentina. Son, en general, más dulces que los aguardientes europeos, debido a que la uva preferida es la moscatel, que además transmite un interesante aroma al producto final.

La historia del coñac

Cuando la obtención del brandy ya estaba consolidada, se empezó a elaborar en diferentes regiones del mundo y una de ellas fue Charente, región francesa situada en el centro del país, cruzada por el río del mismo nombre en cuya orilla hay una pequeña ciudad conocida como Cognac. Cuenta Carlos Delgado en el *Libro de los aguardientes y los licores*, que es una excelente historia de los espirituosos, que antes de la consagración del *cognac* (coñac) la región tenía muy poca importancia enológica porque, aunque el viñedo es cultivo importante, los vinos obtenidos con las variedades autóctonas, que son ugni, folle y colombard, blancas bastante ácidas y poco aromáticas, eran mediocres y no tenían un buen mercado, por lo que en alta proporción se dedicaban a producir brandy, que cuando sobraba, lo que sucedía con más frecuencia de la deseada, se envejecía en barricas de roble limousín, obtenidas en bosques locales. El producto final, como en el caso de otros brandys, era comercializado por holandeses, que paga-

a través de internet, en donde se anuncian diez presentaciones con un precio de al menos 6.000 euros cada botella. El récord lo tiene un Remy Martin Louis XIII, que se cotiza en el entorno de los 22.000 euros cada envase.

Armañac

La región de Armagnac está situada en la vertiente norte de los Pirineos y en ella se produce un aguardiente que, aunque en sus comienzos se destinaba en buena parte a la elaboración de coñac, ha adquirido fama y prestigio suficiente como para ser muy valorado. Su elaboración es paralela a la del coñac, pero con algunas diferencias. La más importante es que solo se destila una vez, con lo que, aunque se le achaca que pierde grado alcohólico y finura, gana en aromas primarios. Hay otras diferencias como en la estructura y textura de los terrenos de cultivo, o en el tipo de roble, en este caso de Monlezun, en el que se envejece, que al ser de grano más grueso permite que se acorte el proceso. Tiene muchas similitudes con el coñac y entre ellas que la uva principalmente empleada es en ambos casos la folle blanche y que ambos licores han prestigiado a Francia, que es sin duda el país que tiene la mejor imagen de calidad para estos productos. Aunque el *armagnac* (armañac) presume de ser más antiguo en la elaboración que el coñac y en tener como figura emblemática a D'Artagnan, el aguerrido mosquetero gascón que además sabía disfrutar de los encantos de la vida.

El brandy español

Cuando se empezó a elaborar se conocía y etiquetaba como coñac. A su imagen y semejanza se hizo al principio, aunque en 1910 Cognac consiguió la denominación de origen y con justicia ha pedido y conseguido que no se pudiese llamar así al licor español, que aun siendo similar tiene importantes diferencias. Como ejemplo de lo mal que sentó en España la prohibición francesa, en la vigésimo segunda edición del *Diccionario de la Real Academia Española* dice a propósito de la palabra brandy: "Nombre que, por razones legales, se da hoy comercialmente a los tipos de coñac elaborados fuera de Francia y a otros aguardientes", lo que no dejaba de ser una visión muy curiosa de nuestros académicos. Tras algunos intentos de seguir la estela del coñac, para lo que se buscó un nombre apropiado que estuviese entre el que nos prohibían los franceses y el recomendado por los expertos, que era brandy y no lo conocía nadie, se constituyó un jurado en 1950 y entre sus miembros estaba nada menos que José María Pemán. Las propuestas fueron múltiples y se optó por jeriñac, aunque como alguien advirtió que la ñ no existía en muchos idiomas se propuso también jerinac. Como la situación económica, social y política no era óptima y no había muchas cosas que se pudiesen criticar sin que actuase la censura, se encontró un filón en el término y se multiplicaron los chistes y bromas. Repetidamente se oyó la de un señor que llegaba a un bar, pedía por favor un jeriñac y el camarero le contestaba "Sí, al fondo, a la derecha". No hay que aclarar que la propuesta no triunfó, los bodegueros empezaron a etiquetar al producto como brandy y poco a poco el término se impuso.

La producción se concentró en Jerez, aunque había marcas en diferentes lugares, como Málaga, Cataluña, Murcia, Daimiel y otros pueblos de La Mancha en donde además se hacían holandas para muchas firmas extranjeras y españolas. Los productores de brandy aprendieron a hacerlo muy bien, casi todos viajando a Charente, aunque no se renunció al añejamiento en toneles jerezanos y el resultado es que el producto mejoró mucho. Se le otorgó una denominación específica al brandy de Jerez, que se hizo un sitio en el mercado español y en el mundial, porque se exportó bastante sobre todo a Filipinas, que continúa siendo el primer importador, y a los países hispanoamericanos. Aunque se sigue elaborando en otras regiones, el brandy de Jerez es la bebida espirituosa más importante de cuantas se elaboran en España, con un volumen de producción en torno a los 60 millones de botellas al año, de las cuales un 60% aproximadamente se consume en el mercado nacional y un 40% se exporta.

Espirituosos de frutas

De la misma forma que de la uva se obtiene el vino, de la manzana se obtiene la sidra, porque en principio de cualquier zumo de fruta se puede conseguir que fermente y el azúcar se transforme en alcohol. En la práctica, el problema reside en la calidad del producto obtenido y además en el coste, que puede ser muy elevado.

El calvados se obtiene de la sidra y aunque su creación es francesa el nombre procede de un barco español, "El Salvador", que naufragó en las costas normandas y al lugar, por deformación, se le llamó primero Calvador y después Calvados, lugar apropiado para el cultivo del manzano y para la obtención de aguardiente de sidra. Es un excelente licor, que durante mucho tiempo fue de consumo casi exclusivo en Bretaña y Normandía, pero durante la Primera Guerra Mundial, normandos y bretones se proveyeron de calvados para combatir los fríos, lo que ayudó a difundir el producto y más tarde, en la *belle époque*, se puso de moda en París, utilizado en una versión del mazagran, similar a nuestro carajillo, para animar al café.

También se hace aguardiente de sidra en Estados Unidos, en donde se le conoce como *applejack*, que presenta dos elaboraciones muy distintas, porque la destilación en un caso es por el sistema tradicional y en el otro se hace congelando la sidra a -20 °C bajo cero, y como el punto de congelación del agua y el alcohol es muy diferente, se separan los componentes en una especie de destilación en frío.

Asturias y el País Vasco también son productores de sidra y en los dos sitios se hace aguardiente de manzana, pero sin demasiado éxito a pesar de que puede ser excelente, como el desaparecido Colloto, del que disponía de unas cuantas botellas Adrián Piera procedentes de una empresa familiar. Las administraba muy bien, pero en un cumpleaños tuve la oportunidad de disfrutarlo y garantizo que era excelente.

El kirsch es un aguardiente de cerezas amargas, entre las que una variedad, la maraska, da lugar a un aguardiente especial conocido como marrasquino. Francia y Suiza son los principales productores y en España se ha empezado a elaborar un aguardiente de cerezas en el valle del Jerte, seco y muy aromático, que está teniendo mucho éxito.

En algunos países de Centroeuropa hacen aguardiente de albaricoque, que comercializan con el nombre de *apricot* o de *barack*, que cuando es húngaro se conoce como *barak palinka*. En Inglaterra se elabora un *apricot brandy* con albaricoques en maceración que se utiliza bastante en coctelería. Con ciruelas se hace el *slivovitz*, que era la bebida de la antigua Yugoslavia y hoy se sigue valorando muy bien en los países que en su día la conformaron.

Los anises

Los anises merecen especial atención porque, aunque el consumo está en retroceso, sigue siendo bebida típica de muchos países y entre ellos España, Francia, Grecia, Turquía y en general en la mayoría de los países mediterráneos. La utilización de los aguardientes anisados, por destilación o maceración en aguardiente vínico, tiene un origen medicinal, porque las propiedades del anís hacen que se recomendase en algunos procesos intestinales, en casos de digestiones difíciles, para atajar infecciones, como se pretendió hacer con el cólera en 1884, e incluso para “ablandar” los catarros. La realidad es que el anís en su doble procedencia, *Pimpinella anisum* e *Illicium verum*, conocido como anís estrellado o badiana, tiene comprobados efectos eupépticos. La utilización del anís en medicina inicialmente fue con frecuencia con el vino como excipiente, pero cuando comienza la destilación de los alcoholes, la unión de ambos productos fue inmediata.

El anís puede destilarse partiendo de alcohol vínico, al que se le agregan granos de anís, o añadiendo al alcohol ya destilado granos de anís en maceración, o un jarabe elaborado con una cocción de las semillas. Chinchón, Ojén, Rute, Cazalla, Tarragona, etc., fueron importantes puntos de producción de anís. Surgieron marcas como La Praviana, Las Cadenas, Chinchón, Machaquito, La Asturiana, El Mono, que nació en Badalona pero el nombre está inspirado en Monóvar (Alicante) en donde se elaboraba anís y la epidemia de cólera de finales del siglo XIX respetó a la población, a diferencia de los pueblos limítrofes. Apocopando el nombre, se pedía una copa de “mono” y el propietario de la *fassina* de Badalona diseñó una etiqueta con un gran mono. Una circunstancia curiosa contribuyó a difundir el consumo, que fue el diseño de una botella con picos que, además de diferenciar la bebida, terminó siendo un folclórico instrumento musical, que los expertos aseguran que debe tocarse con una cuchara.

El consumo de anís se generalizó en España. Fue durante muchos años la bebida alcohólica preferida y con ella se “mataba el gusanillo” en las zonas rurales, o simplemente se desayunaba, como se cuenta que se hacía en Madrid en donde una porra o un churro se embebían de anís para poder comenzar la jornada laboral. Los más refinados tomaban “palomitas” de aperitivo a imitación de lo que los franceses hacían con Pernod, o a media tarde con un azucarillo. El anís perduró en el consumo, entre otras cosas porque se hicieron diversos tipos con graduaciones muy variables, desde los ligeros anisetes que no llegan a los 20° alcohólicos hasta el Chinchón de cápsula morada que alcanza los 74° alcohólicos, pero poco a poco se fue sustituyendo por el brandy, cuando todavía se llamaba coñac, y el “sol y sombra” fue recomendado final de las comidas. Especialmente si habían sido copiosas, porque era, o al menos así se creía, la mejor forma de hacer la digestión.

Las bebidas anisadas tienen la ventaja de que pueden admitir aromas y sabores de especias, flores, hierbas aromáticas y el resultado es la perfusión de bebidas que se producen. Con anís, canela y corteza de nuez moscada se popularizó el Marie Brizard, que tomó el nombre de su inventora y cuentan que se convirtió en la bebida preferida de madame Pompadour. Con fórmulas secretas se elaboraron el Pernod y el pastís, que tenían tanto grados que se diluían con agua. Con anís y ajeno se elaboró la absenta, “el Hada Verde” que hizo adictos a artistas tan valorados como Toulouse-Lautrec o Van Gogh, hasta que fue prohibida, aunque no con éxito rotundo, por sus efectos negativos sobre el sistema nervioso. En Italia se impuso la sambuca, que es un anís aromatizado con semillas de sauco y que se sigue tomando como digestivo en Roma, en donde si se añade un grano de café tostado recibe el nombre de *sambuca con mosca*, alternado con los amaros y con la grapa. En Turquía, y con venta en todo los países del Mediterráneo oriental, se elabora el *raki*, que utiliza anís estrellado, y en Grecia hacen dos tipos de anís que son el *ouzo*, que diluido en agua se consume como aperitivo, y la *mastika*, que también lleva regaliz y resina

de lentisco, que se consume como digestivo en las sobremesas.

El pacharán empezó siendo una infusión de endrinas en aguardiente y de esta forma se consumió durante mucho tiempo como medicina, y como tal se dice que curó los problemas digestivos de Blanca de Navarra. Como la medicina gustaba a los enfermos y además es fácil de hacer, porque las endrinas se recolectaban con facilidad, pronto se convirtió en un licor casero que cada agricultor navarro hacía para utilizarlo después de las comidas. El aguardiente se alternaba con anís, especialmente con el de Esparza, que luego pasó a llamarse Las Cadenas, y el pacharán se popularizó por su agradable sabor y por su bonito color, convirtiéndose en una bebida frecuente y ofrecida como digestiva, en “chupitos”, por muchos restaurantes españoles.

Hay interesantes anisados en la provincia de Alicante como el llamado anís de Alicante, que se elabora con anís estrellado (badiana), el herbero de sierra Mariola, que se hace con quince plantas diferentes, el aperitivo-café de Alcoy y el cantueso, que lleva flor de esta planta y anís.

El tequila

La elaboración de licores a partir del agave es antigua y entre ellos tuvo especial importancia el mezcal, una bebida fermentada de variada riqueza alcohólica. Fue a finales del siglo XVII cuando se establece una factoría en Tequila, que es una localidad del estado de Jalisco, en donde se prestigió un aguardiente procedente del agave azul, que tiene denominación de origen y que puede elaborarse en los estados de Jalisco y Tamaulipas y en parte de los de Nayarit, Guanajuato y Michoacán. Las plantas se recolectan aproximadamente a los diez años, una vez desprovistas de las hojas mediante la “jima” se obtiene el corazón del agave, que tiene la apariencia de una gran piña. Se someten a un proceso de cocción con vapor a presión, mediante el cual los hidratos de carbono complejos se transforman en fructosa y sacarosa, incluidas en una especie de jarabe que se enriquece con azúcar o melazas de caña y se procede a inducir su fermentación. Una vez obtenidos los mostos comienza la destilación y a continuación la crianza, de la que según lo prolongada que sea se obtiene el tequila blanco (o plata), joven (oro), reposado, añejo y extraañejo. El término reserva no está reglado y en general lo emplean las casas comerciales para las calidades supremas de los tequilas de prolongada crianza. Es una bebida en auge, cada vez más extendida y exportada que además tiene la propiedad de comportarse muy bien en coctelería.

Espirituosos procedentes de cereales o de patata

El vodka es en origen un aguardiente de trigo, aunque más tarde se emplearon otros cereales, y cuando la patata llegó a Rusia se empezó a utilizar para elaborar aguardientes de menor calidad. Aunque no se sabe dónde nació, parece que fue en abadías en las que los monjes disponían de terrenos para cultivar los cereales, lo que no se sabe bien es dónde estaban ubicadas, porque polacos y rusos, que han sido tradicionales elaboradores de aguardientes, discuten el privilegio de haber sido los inventores. En cambio lo que está claro es que la primera gran destilería, la Smirnoff, que hoy es inglesa, se fundó en Moscú en 1858 por Piotr Smirnov, que procedía de la ciudad de Luov, que hoy es rusa pero en aquellos momentos era polaca. Aunque se ha atribuido a Mendeleiev, el creador de la tabla periódica de los elementos químicos, no es cierto porque el vodka es muy anterior a él, pero sí es verdad que fue un admirador de este licor, que tuvo como misión preservar el nombre y hacer que el mundo lo conociera como tal.



Anís VENCEDOR

ZARAGOZA. Mangrell. [1930]. Cartulina litografiada. 49,5 x 34,7 cm.



Licor MONJA QUINA

Jerez de la Frontera. CÁDIZ. [1910]. Chapa en relieve. 44,3 x 22,2 cm.

teriza porque tiene un sabor intenso y un elevado grado alcohólico. En China se hace el Mao tai, a partir de sorgo fermentado y posteriormente destilado, y con arroz se hace el sake en Japón, que es un vino, no un aguardiente, porque no se destila, por lo que su grado alcohólico está en torno a los 15°.

Ginebra

El origen de la ginebra se remonta al siglo XVI, cuando Franz de le Boë, conocido como Silvyus, catedrático de Medicina de la Universidad de Leiden (Holanda), elaboró por primera vez un producto llamado jenever, hecho con aguardiente, en el

El vodka se obtiene por sucesivas destilaciones, por lo que llega a tener una riqueza alcohólica exagerada, que es necesario rebajar con agua y con frecuencia aromatizarlo con hierbas, flores o frutas para suavizar su sabor agresivo. El vodka actual tiene algunas particularidades, porque el original que solo se conocía en Rusia y Polonia se difundió por el mundo cuando tras la revolución de 1905, los príncipes, grandes duques y demás miembros de la aristocracia emigraron sobre todo a París y a Londres. Como todavía tenían influencias se aprovisionaron del aguardiente ruso, que dieron a conocer a sus amistades occidentales. Gustó, pero al mismo tiempo se modificaron sus propiedades organolépticas, se suavizó y se transformó en una bebida muy indicada en cócteles, que mantiene su sabor neutro, que permite la combinación con diferentes bebidas, como zumos, tónicas, etc. Un ejemplo de su difusión es la capiroska, que imita a la caipirinha, sustituyendo a la cachaça y otro la tendencia a sustituir a las ginebras excesivamente aromáticas en las combinaciones con bebidas no alcohólicas. Servido en copa helada es el acompañamiento ideal para el caviar y para pescados ahumados.

Antecesor del vodka es el aquavit, aunque el nombre se ha dejado casi en exclusiva para los aguardientes escandinavos, que comenzaron siendo vínicos, pero la ausencia de producción enológica llevó a permitir la elaboración con cereales y más tarde con patatas. Se aromatizan con comino, hinojo, cáscara de naranja, que enmascara la aspereza, y se crían en barricas, especialmente apreciadas cuando proceden de Jerez. Hay un aquavit denominado *Linie*, que madura en barricas embarcadas, que navegan durante tiempos prolongados, a veces hasta tres años, y que está considerado joya gastronómica.

El arrack es un aguardiente obtenido por destilación de numerosos productos vegetales fermentados, que varían según los países: palma o arroz en la India, dátiles en Egipto y Medio Oriente, arroz en Indochina en donde se conoce como *choum*, y frutas y productos variados en diversos países orientales, pero en todos los casos se caracteriza

que maceró bayas de enebro, cardamomo y angélica, que recetó como diurético. Como el producto gustó y se abarataron costes sustituyendo el alcohol vínico por el de cereales, la ginebra holandesa llegó a todo el mundo, como mercancía o como bebida de avituallamiento de los marineros, aprovechando que la expansión comercial holandesa era muy amplia en esos años de finales del siglo XVI y principio del XVII.

En 1689, el holandés Guillermo de Orange accede al trono de Inglaterra y los ingleses, que ya conocían la bebida, acortaron el nombre llamándola simplemente "gin". Se transformó el proceso porque mientras los holandeses la elaboraban con aguardiente de cereales, conocido como vino de malta, con recuerdos sápidos a los granos de origen, los ingleses perfeccionaron la destilación hasta conseguir un aguardiente muy neutro, sin sabor, porque de dárselo se encargó a las bayas de enebro, que se siguen utilizando, y la producción y el consumo se extendieron, pero la calidad disminuyó. Tanto que en 1736, y ante los problemas causados, se prohibió la fabricación, venta y consumo mediante la disposición conocida como *Gin Act*. La consecuencia fue que proliferaron las destilerías clandestinas, hasta el punto que, según un documento oficial, en Londres se vendía ginebra clandestina en una de cada cinco casas, aprovechando que el alcohol no pagaba impuestos, por lo que cerveza y ginebra tenían un precio muy similar, pero como es lógico si la calidad de la cerveza podía ser buena, lo normal es que la de la ginebra fuera detestable, por lo que su consumo produjo repetidas y graves intoxicaciones.

Para corregir la situación se legisló el pago de impuestos y se reforzó la vigilancia. La decisión fue positiva, porque se reguló la fabricación y se instalaron excelente destilerías, que prestigiaron la nueva ginebra conocida como *London Dry*, que se convirtió en la mejor del mundo. Aprovechando la circunstancia exigieron la utilización de agua de Londres, lo que significaba la limitación de la elaboración al término municipal. En el barrio de Chelsea se instaló, a principios del siglo XIX, la Beefeater, que puso como imagen en la etiqueta la figura de los soldados que guardan la Torre de Londres.

Allí donde llegaban los ingleses exigían el consumo de ginebra y por eso se inventó el *gin-tonic*, que tenía como misión, merced a la quinina que caracteriza al agua tónica, contener la malaria de los soldados y civiles ingleses en la India.

En el siglo XVIII, como consecuencia del Tratado de Utrech, Menorca fue ocupada por los ingleses, que exigieron el suministro de ginebra, pero como no había alcohol de cereales empezaron a fabricarla con alcohol vínico y, de esta forma, nació una de las mejores ginebras del mundo, la Xoriguer.

Ron

Aunque hay quien afirma que los árabes destilaron melaza de caña en la costa granadina y produjeron el primer ron del mundo, la realidad es que la historia comienza cuando en el segundo viaje de Cristóbal Colón se llevó caña de azúcar a América, porque fue en las recién descubiertas tierras en donde se empezó a hacer esta bebida.

Parece ser que fueron esclavos negros los que dejaron fermentar el guarapo (jugo de la caña de azúcar), que les alegraba y reponía, pero no se sabe muy bien dónde comenzó a producirse el destilado. Son varias las islas antillanas en las que se asegura que comenzó a elaborarse, pero lo que está claro es que la palabra ron se menciona por primera vez en 1650, en documentos fechados en Barbados, para referirse a la bebida que elaboraban los colonos ingleses. Richard Ligon describe esta bebida y afirma que es infernalmente fuerte, tanto que también se conoce como *kill devil* (mata diablo) y *rumbuillon* en los territorios de colonización inglesa y en los de habla francesa *rhum* o *rum*, que es como aparece en una orden de 1661 del gobernador general de Jamaica.

El ron fue en poco tiempo la bebida del Caribe y de los visitantes, incluidos piratas, bucaneros, corsarios y filibusteros, y se convirtió en un factor económico de importancia durante los siglos XVII y XVIII para Barbados, Haití, Cuba, Jamaica, Guadalupe, Martinica, Trinidad, Puerto Rico y en general para todos los territorios en los que se producía caña de azúcar, debido a que la exportación a Europa fue creciendo, hasta el punto de que la competencia fue tan grande que en Francia se prohibió en 1713 la importación, que estuvo en vigor durante cincuenta años, para proteger a los destilados vínicos autóctonos. También se exportó a Estados Unidos, hasta que se establecieron destilerías en Nueva York y en Nueva Inglaterra, desde donde una parte se enviaba a África, para ser cambiado generalmente por esclavos y en ocasiones por oro o marfil.

Hay diversos tipos de ron, aunque todos proceden de la caña de azúcar. Se pueden resumir en el que se empezó a producir a finales del siglo XIX, cuando cayó el precio del azúcar y se aprovechó el jugo de caña fermentado, conocido como *rhum agricole*, y el que se obtiene de las melazas conocido como ron industrial. También influyen el alambique utilizado, discontinuo en las islas de habla francesa o continuo en Cuba, el envejecimiento en roble, etc., y el resultado final es que hay tres tipos fundamentales: ron sin envejecer, que es transparente y se conoce como *blanco*, ron con caramelo para darle color llamado *dorado*, y el *viejo*, mantenido en barrica entre tres y seis años, que es el máspreciado.



Rhum NEGRITA

Gelida. BARCELONA. [1920]. Cartulina litografiada en relieve. 32 x 16 cm.

whisky ilegal en el púlpito, no fue hasta 1823 cuando se unificó la legislación y se acabó con el problema, o por lo menos con la mayor parte, aunque algunos gastrónomos británicos presumen de disponer de unas botellas clandestinas que les hacen para su consumo exclusivo en las Highlands de Escocia.

Para hacer whisky, dicen los escoceses que hay que vigilar la calidad de las materias primas, que son agua, cereales, turba y aire. El agua ha de ser purísima, de manantial, aunque en la actualidad se purifica. La cebada, que es el cereal elegido, tiene que ser escocesa si el whisky es escocés, irlandesa si es irlandés e inglesa si es inglés, aunque Escocia que es el mayor productor mundial importe cantidades importantes de cebada para cubrir su déficit productivo, pero en todos los casos es importante el malteado, para que el almidón se haga soluble, se desdoble en azúcares y posteriormente estos se conviertan en alcohol. La turba tiene muchas funciones que comienzan cuando filtra el agua, continúan cuando se usa para calentar los secaderos de la cebada, en el proceso de malteado, porque da un aroma especial, y el aire limpio de las zonas en donde se ubican las destilerías es el último factor que interviene en la calidad.

Hay dos tipos de whisky. Uno llamado "whisky de grano", que se obtiene de cereales sin maltear, destilado en alambiques continuos, y otro "de malta", que se deja envejecer entre ocho y quince años y puede comercializarse directamente o mezclado con el de grano y conocido como *blended*, que es el más consumido en el mundo. Por países se distinguen diversos tipos de whisky y los más importantes, según Carlos Delgado, son:

- *Whisky escocés*. El más consumido, se caracteriza por su doble o triple destilación. Debe envejecerse en barricas de

El consumo inicial era en vaso, puro, sin rebajar con agua ni ningún otro líquido, pero en el siglo XVIII se le ocurrió a un oficial de la *Royal Navy*, llamado Edward Vernon, rebajar el intenso sabor añadiendo azúcar y jugo de lima y de los tres productos se abastecía a los barcos. Fue un anticipo del cubalibre, que tuvo la cualidad de evitar que los marinos ingleses padeciesen el escorbuto. En la actualidad, el consumo es frecuente en todos los países del mundo, pero mientras el ron puro es habitual en las áreas de producción, en el resto del mundo se rebaja con bebidas gaseosas o zumos, como en la piña colada o en los daiquiris.

Whisky

Dicen los escoceses que fueron los celtas los que les transmitieron la forma de hacer el whisky y los irlandeses, que también se consideran los creadores de la bebida, dicen que fue san Patricio, que vivió a finales del siglo IV y principios del V, el primero que hizo whiskey, porque ellos lo escriben con una "é" añadida. Para reforzar la paternidad del licor añaden que san Kevin, monje irlandés del siglo VI, aprendió a destilar cereales en Egipto y que en la abadía en la que oficiaba enseñó a los discípulos a elaborar tan preciada bebida.

La primera referencia escrita al licor, todavía denominado *aqua vitae*, se hace en 1495, en el Registro del Tesoro Escocés, en donde hay un apunte de "seis fanegas de malta de fray Juan Cor para destilar, que equivalen a unas 1.500 ánforas". Como en el caso de los demás aguardientes su fin era terapéutico, pero los desmanes hicieron que se encargase al Colegio de Médicos de regular la producción y el consumo. Entre otras medidas de promoción se lo hicieron llegar a los ingleses, que se entusiasmaron con la nueva bebida. Las destilaciones clandestinas que eludían impuestos aumentaron y hacía 1700 se encomendó a los agentes fiscales que controlasen el comercio e Inglaterra por un lado, Escocia por otro e Irlanda por su cuenta intentaron solucionar el problema, y aunque en 1736 se ejecutó en Edimburgo a Andrew Wilson, importante contrabandista de whisky, y en esos años se detuvo a Mark Eunson, miembro de la iglesia presbiteriana que guardaba el

roble y se distinguen dos tipos principales, que son el Highland, suave, intenso y aromático, y los Lowland, sabrosos, ligeros y menos aromáticos.

- *Whisky irlandés*. Necesita tres destilaciones, por lo que es suave y delicado. Se envejece en barricas de roble durante al menos siete años, que durante mucho tiempo se exigió que hubiesen contenido vino de Jerez. En la actualidad se sigue apreciando la maduración en ellas.
- *Whisky canadiense*. Está fabricado con maíz y centeno y envejecido en roble durante tres años como mínimo.
- *Whisky norteamericano*. El cereal fundamental es el maíz, complementado con trigo, cebada o centeno. Hay distintos tipos, de los que los más importantes son el *bourbon*, elaborado en Kentucky, y el *Tennessee whiskey*, que debe filtrarse en carbón de arce, lo que le da un sabor y aroma especiales. Durante la Ley Seca, que duró de 1920 a 1933, todas las ventas de alcohol fueron prohibidas en el país, pero el gobierno federal hizo una excepción para el whisky. Podía ser comercializado si era prescrito por un médico y se vendía en las farmacias con licencia. Durante este tiempo, la cadena de farmacias Walgreens pasó de 20 establecimientos a cerca de 400.

Hay más whiskys, entre los que destaca el japonés, que es muy similar al de Escocia; el galés, que utiliza un método de destilación que es exclusivo y patentado, y el español, de tipo escocés con diversas elaboraciones como el Doble V, de Domeq, y sobre todo el Dyc, que se hace en Palazuelos de Eresma (Segovia) desde 1959.

Otros licores

A partir del aguardiente y de los licores descritos se han hecho infinidad de combinaciones con éxito diverso y algunas muy interesantes como la rataña gerundense, que es un licor de nueces con historia, que tiene sus raíces en la copa que se tomaba cuando se hacía un trato y al darse la mano se pronunciaba “rata fiat” (trato hecho); los ponches, el triple seco, con sabor a naranja, Licor 43, licor de Valvanera, típico de La Rioja; el catalán Aromas de Montserrat, el calisay y otras elaboraciones de difusión limitada. Entre los extranjeros destacan cointreau, muy utilizado en coctelería; curaçao; grand marnier, licor de mandarina belga sobre base de coñac; baileys, hecho con whisky; el tía María; los amaros y amaretos italianos, etc., pero se están produciendo cambios importantes porque cada vez tienen menos cabida los llamados artesanales.

La calidad, que muchas veces estuvo ligada a las palabras “casero”, “artesano” y otros términos que intentaban indicar que eran productos selectos, pero que con frecuencia se podían sustituir por “clandestinos”, ha dado muchos problemas en la salud. Lo que el consumidor busca es que se le garantice que las materias primas utilizadas son seguras, que los controles se han realizado convenientemente y que haya detrás una firma que responda de la calidad.

Este libro ha sido impreso en septiembre de 2019 sobre papel estucado certificado por el Consejo de Administración Forestal (*Forest Stewardship Council*, FSC en sus siglas en inglés), procedente de fuentes responsabilizadas del consumo sostenible de madera y papel, en 150 g/m² para las páginas de interior y 135 g/m² para las cubiertas.

La encuadernación ha sido realizada en cartóné y cosido a hilo.

La familia tipográfica utilizada en su maquetación ha sido Adobe Jenson Pro, en distintos cuerpos e intensidades.

Las imágenes reproducidas no han sido manipuladas en sus colores originales con respecto a sus reproducciones digitales, limitándose el tratamiento a la conversión automática a cuatricromía mediante aplicaciones digitales y a la presentación imprescindible de los elementos necesarios para su identificación.

