

EL IMPACTO DEL NUEVO MUNDO EN LOS FOGONES ESPAÑOLES

María del Carmen Simón Palmer*

Los comentarios de los cronistas acerca de los productos alimenticios que se encontraron a su llegada al Nuevo Mundo son sobradamente conocidos y han sido estudiados desde los más diversos ángulos. Para poder establecer un juicio, si no exacto al menos aproximado, de lo que supuso su incorporación a la dieta española y cómo se efectuó, es preciso conocer cómo era ésta en los siglos XVI y XVII en los distintos ámbitos de la sociedad española.

Hay un hecho diferenciador de otros países europeos y es la fusión en España de las técnicas y recetas de tres culturas: cristiana, árabe y judía en la cocina castellana.

La influencia de la cocina árabe en la medieval europea ha dejado constancia tanto en los productos empleados como en el modo de tratarlos. El catalán *Libre de sent sovi*, escrito posiblemente a principios del siglo XIV muestra su huella en las recetas de fideos, naranjas amargas, pescado en escabeche, salsas como la llamada ‘alidem’, asados de gallina y cordero o postres como rosquillas, turrones, mantecados, almojabanas, etc.

Pero también la cocina judía influyó más de lo que se piensa en nuestra gastronomía. Al no poder mezclar ningún producto lácteo con carne, el queso lo elaboraban con cuajo vegetal, de ahí que en la península pervivan muchos hechos a partir de la flor del cardo. La religión fue importante por sus normas en el consumo y confección de alimentos de estas minorías, y las autoridades de la Iglesia católica vigilaron la ortodoxia de los conversos precisamente en este punto.

En la cocina cristiana del siglo XVI lo más significativo es la diferencia que marca el estatuto social. No tiene nada en común la alimentación de los campesinos con la de aquellos que viven en las ciudades.

* CSIC, Consejo Superior de Investigaciones Científicas - Madrid.

Los moralistas de entonces trataron de hacer ver las virtudes de la vida campestre, y así, Fray Antonio de Guevara en su *Menosprecio de Corte y alabanza de aldea* considera unos privilegiados a los aldeanos porque no tienen gastos ‘extravagantes’:

El que mora en el aldea toma también muy gran gusto en gozar la brasa de las cepas, en calentarse a la llama de los manojos, en hazer una tinada dellos, en comer de las uvas tempranas, en hazer arrope para casa, en colgar uvas para el invierno, en echar orujo a las palomas, en hazer una aguapié para los moços, en guardar una tinaja aparte, en añejar alguna cuba de añejo, en presentar un cuero al amigo, en vender muy bien una cuba, en beber de su propia bodega, y sobre todo en no echar mano a la bolsa para embiar por vino a la taberna (60-69).

En este momento de la historia de la España coexisten el hambre, que lleva a comportamientos no muy ortodoxos, como veremos, y los fastuosos banquetes de los poderosos, reflejados en el *Libro de cocina* del cocinero real, Francisco Martínez Montañón. Al tiempo surgen una serie de obras cuyos protagonistas toman el nombre precisamente del oficio que tenían los mozos que ayudaban en las cocinas de las grandes mansiones a limpiar y desplumar las aves: ‘pícaros’. Entre ellas están el *Guzmán de Alfarache* de Mateo Alemán, la *Vida de Jerónimo de Pasamonte*, *La pícara Justina* de López de Úbeda, el *Lazarillo* o *El Buscón*, como ejemplos de la desesperación por comer. Frente a esta carencia de alimentos y a estos personajes hambrientos, la literatura de la época nos muestra la otra cara de la moneda en los tratados culinarios, y también la novela cortesana, que hace continua referencia a la costumbre de celebrar banquetes a semejanza de los principescos, imitados con entusiasmo por los súbditos nobles.

El testimonio literario más expresivo de la gastronomía del siglo XVI es *La Lozana andaluza* de Francisco Delicado, publicada en 1528, donde se presenta a la protagonista con referencias culinarias y en toda la narración se alude a la comida, de modo que los favores eróticos son recompensados con invitaciones a comer o con el suministro de víveres. Muchos de los platos que se mencionan son de origen árabe con lo que el autor indica la condición de conversa de la protagonista (178).

Es digna de destacar la caracterización racial, social y religiosa de los personajes a través de las referencias gastronómicas; es decir, por aquello que consumen.

El Quijote es un ejemplo claro que se atiene a las normas de su tiempo y muestra indirectamente el origen de los personajes por sus alimentos y la condición social a través de lo que comen. Sancho, como hombre del pueblo, satisface su estómago con su comida habitual: pan con queso y cebolla, propia de

los villanos, a los que se descubre como tales por su olor. Así, cuando Dulcinea es hechizada, don Quijote se lamenta porque: «Cuando llegué a subir a Dulcinea sobre su acarea (según tu dices, que a mi me pareció borrica) me dio un olor de ajos crudos que me encalabrinó y me atosigó el alma» (II, 10). En otra ocasión aconseja a Sancho: «no comas ajos ni cebollas porque no saquen por el olor tu villanería» (II, 56).

En el plano artístico no es casualidad que en esta época aparezcan los mejores bodegones de la pintura española: los cuadros de Sánchez Cotán, y unos años después los de Velázquez, en los que los objetos humildes y cotidianos reflejan la espiritualidad y las hortalizas, pichones y aves parecen recomendar la dieta vegetariana, quizás con la intención de que la falta de provisiones se interpretase como algo positivo, en lugar de asociarlos al hambre. En el aspecto religioso recordemos que una de las vías de la mística: la ‘purgativa’, se fundamentaba en la renuncia de las cosas terrenas, y especialmente del alimento, como una de las formas de alcanzar la unión con Dios.

De acuerdo con la preceptiva médica de la época en el Real Alcázar hay un consumo elevado de carne, con preferencia del carnero, seguido por la caza y las aves y todo aderezado con tocino y pernil. El dulce siempre está presente.

La recepción de los alimentos americanos en la literatura del Siglo de Oro español

En España el acceso de las clases humildes a muchas de las plantas americanas supuso una auténtica democratización de la comida y sirvió para aliviar el hambre, favoreciendo el aumento demográfico especialmente gracias a la patata y el maíz.

Los reyes, por su situación privilegiada, pueden consumir unos alimentos prohibitivos para sus súbditos; al Alcázar llegan los envíos desde el Nuevo Mundo y se reparten a otras Cortes europeas como regalo.

Vamos a seguir la adaptación de las especies americanas que primero se incorporaron a la dieta española y la diferente valoración que se hizo de ellas a través de su presencia en épocas tempranas en textos literarios españoles. Así sucede con las patatas, el pavo, el cacao, el tomate o el pimiento, citados por los autores más diversos del Siglo de Oro, desde místicos como Santa Teresa o San Juan de la Cruz en su correspondencia, a dramaturgos como Lope de Vega o Tirso de Molina¹.

El ‘maíz’ ya se planta en Castilla según atestigua Colón en su tercer viaje a América y junto con la patata se difunde pronto en Europa: hay noticia del cul-

¹ Las citas teatrales que se ofrecen están extraídas de TESO.

tivo de maíz en Portugal de 1520. Como era de esperar este producto humilde no ocupa la atención de los escritores de la época y tan sólo hemos hallado al maíz citado dos veces en la obra de Calderón de la Barca, *La Aurora de Copacabana*, una de ellas con el significado de dulce al tomarse como «tortillas de maíz» (202).

Ya en 1739, será el ilustrado Feijoo quien ponga la nota práctica al animar a reconvertir aquellos terrenos con cepas que no producen buenos vinos y cultivar en ellos frutos comestibles como maíz, centeno, cebada, arroz, garbanzos, etc. (479).

Hay además un enriquecimiento lingüístico del castellano con la incorporación de términos hasta entonces desconocidos, a veces derivados del nahuatl como chocolate, tomate, cacao o aguacate. Las confusiones aparecen cuando para denominar los alimentos nuevos se los compara con otros existentes en la península y eso sucede con la 'patata' (Galeote 102-118).

Hay que distinguir dos términos distintos para dos productos diferentes: La 'batata' o boniato la trae Colón de su primer viaje, es muy aceptada y pronto se aclimata en el sur peninsular, en la costa de Málaga, donde se llama 'patata de Málaga', a diferencia de la 'papa' que conservó su nombre de papa o patata dado por los indios peruanos a la conocida solanácea y que se halló casi cinco décadas después que la batata, a raíz de la conquista de los Andes donde era la base de la alimentación.

Santa Teresa de Jesús en su carta de 26 enero de 1577, dirigida a la M. María de San José, agradece el envío desde Sevilla de: «patatas, que vinieron a un tiempo que tengo harto mala gana de comer, y muy buenas llegaron» (818) y de nuevo le escribe desde Ávila, el 19 de diciembre del mismo año: «La suya recibí, y con ella las patatas y el pipote y siete limones. Todo vino muy bueno, mas cuesta tanto el traer, que no hay para qué me envíe vuestra reverencia más cosa ninguna, que es conciencia» (855).

La diferencia entre patata y batata está en el gusto y el modo de cocinarlas, pero hasta el siglo XVIII, el término patata designaba a la batata, especialmente en las citas literarias, por las cualidades que le atribuyen al hacer comparaciones. Es 'tierna': «Que tu le verás más tierno/ que una cocida patata» (Lope. *La esclava*: 9), «Tierna como una patata,/ más colorada que rosa» (Lope. *El galán*: 189-215); 'dulce': «Más dulce que una cocida patata» (Lope. *Querer*: 9) y 'fea' para Matos Fragoso: «Son tus dos manos patatas/ es tu boca como espuerta» (*El yerro*: 51). Y así se cocinaban, según Lope de Vega:

Flora más bella que natas,
y que guindas y pernil,
que truchas con peregil,
y en vino assadas patatas (*El hijo*: 102).

La llegada del ‘tomate’ a Europa fué temprana, poco después de la conquista de México, y desde España debió llegar a Italia (1554) en donde, según Pier Andrea Mattioli, del jardín botánico de Padua se come con aceite, sal y pimienta (Nuez 20).

Parece que su sabor fue menos aceptado que el del pimiento y el padre Bernabé Cobo nos dice:

[...] no se comen crudos, sino que se echan en los guisados y son de buen gusto por un agrillo que tienen apetitoso. De los tomates hortenses, (sembrados y cultivados) hacen los españoles conserva en almíbar y se tiene por muy regalada (356).

En 1607, Francisco Hernández anticipa la receta de lo que será el gazpacho, unido al aceite y vinagre: «Se hace de ellos (tomates) molidos y mezclados con chilli, una salsa muy agradable que mejora el sabor de casi todas las viandas y alimentos y estimula el apetito» (699-700).

Los viajeros que visitan la península, como Jouvin en 1672, revelan el choque cultural que supone una cocina con raíces islámicas a la que se ha incorporado elementos americanos:

Hicimos una merienda de tomates, que es una especie de fruto hecho en forma de manzana roja, que crece en una planta de cerca de un pie de alta y que tiene un sabor tan fuerte que los españoles se sirven de ella como especia en sus salsas o hacen con ella ensaladas (603).

No se encuentran referencias en los recetarios del siglo XVII, destinados a personas cultas, porque de acuerdo con la teoría clásica de los humores el tomate se considera entre los alimentos fríos y no les es apropiado. Eso explica el que un personaje de la obra de Juan Bautista Diamante, *Más encanto es la hermosura*, justifique sus temblores por el frío de los tomates. La mala fama aumenta con la epidemia de peste que padece la Península, a la que alude Moreto en *De fuera vendrá*:

Y el exemplo te he dar,
que en los tomates contemplo,
y de passo has de notar,
que te hablo con un exemplo,
como soy tan exemplar.
Por la peste se prohibieron,
nadie a ochavo los queria;
y quando faltar los vieron,
tanto el deseo crecia,
que a real de a ocho valieron (92).

El contrapunto del labrador vegetariano es el caballero, falto de agilidad por su mala alimentación, en la comedia de Agustín Moreto:

Hartase un labrador, de regla falto,
de ajos, migas, pepinos, y tomates,
y brinca treinta pies de solo vn salto:
tiembla vn señor de aquestos disparates,
y solo por templança dà a su muela
pollas, capones, y agua de canela;
y si passa vn arroyo algo arrojado,
del salto a casa và desvençijado (*Antíoco*: 179).

Lope elogia su belleza: «Más lindo que un tomo de Cicerón/más que un tomate en sazón» (*La octava*: 163).

En cuanto al modo de guisarlos son escasas las noticias y únicamente aparece acompañando al estofado de liebre en *No hay deuda que no se pague y convidado de piedra*, de Antonio Zamora, ya en el siglo XVIII (299).

La primera noticia de los *pimientos* nos la da Colón que alude al ‘axi’, el 15 enero 1493: «También hay mucho axi, que es su pimienta, y toda la gente no come sin ella, que la halla muy sana» (118).

Entre sus virtudes está la de despertar el apetito y ayudar a la digestión. Son numerosas las alusiones literarias a su picor y color. Con sentido de abrasador lo utiliza Diamante, en *Santa María Magdalena de Pazzi*, porque quema la boca por su ardor (138) y lo mismo Moreto: «Darla à comer vn pimiento/con que se abraze la boca» (*Industrias*: 233) o en *El Licenciado vidriera*:

No lo vès? vèn à la mesa,
mira aqueste pipian,
que el pimiento bermexea
como carrillos de lego (191).

Lope en *La buena guarda* lo emplea con intención erótica:

No hay cofia, o cabello suelto
que no me lleve tras sí,
que vive un pimiento en mí,
en esta sotana envuelto (206).

Las virtudes del pimiento se describen así en este cuento anónimo:

De la hortaliza del huerto,
Era, según imagino

Un colorado pimiento,
 Planta que su malogrado
 Tuvo en el mayor aprecio.
 ¡Ay pimiento quemador,
 Le decía por requiebro,
 Colorado estáis agora,
 Y nacisteis verdinegro!
 Natura os vistió de grana,
 color grave, alegre y bueno:
 A los ojos os venís,
 y entráis por ellos al cuerpo [...]
 (*El huerto...*: 597)

Productos americanos para pudientes

Hemos visto cómo los doctores desaconsejaban las verduras en las comidas de los caballeros. De ahí que los productos americanos más cotizados durante bastantes años fueran el pavo y el cacao que sí aparecen pronto en los recetarios de cocina de la época, como el de Ruperto de Nola y en el de Hernández de Maceras, dirigidos a un tipo de lectores selecto.

Tenemos ejemplos literarios y lingüísticos que citan al *pavo* ya en el siglo XVII como algo habitual y deseado, pero son escasas las alusiones concretas al modo de cocinarlo.

Esta es la salsa que aconsejaba para acompañarlo, en 1529, Ruperto de Nola:

Espicias de salsa de pavo
 Canela quatro onças: clavos una onça: gengibre una onça: açafran lo que bastare para teñir bien la salsa: sea bien molido y cernido: algunos añaden granos de parayso (XV).

En 1642 la que se acompaña al pavo que se sirve al monarca lleva: canela, azafrán, clavo, nuez y pimienta (Simón. *La cocina*: 47).

Ya en el siglo XVII aparece en algunas piezas de teatro y se comprueba el aprecio de que gozaba por las alusiones a las gamberradas estudiantiles para robarlo del horno de las pastelerías, donde los asaban (Rojas 232), colocados allí entre papeles (Lope. *Amar*: 159), aunque también se cocinaban ya en pepitoria: «Yo soñaba en una fuente/de pepitoria de pavo» (*Santa Rosa*: 74).

Y es interesante comprobar que una expresión actual utilizada para significar la importancia de algo, aparece ya en la obra de Antonio Zamora: «Pues digo ¿Es moco de pabo/un quarto cada mañana?» (*El hechizado*: 102).

El cocinero real, Francisco Martínez Montíño, en 1611, explica cómo se

‘aparan’ o trinchan, pero sólo da una receta de ‘empanada de menudos de pavo’ en su *Arte de cocina*:

Una empanada de menudos de pavos

Tomarás un menudo de pavo, que son los alones, el pescuezo, los pies, y la molleja, luego desollarás los pescuezos, y harás un relleno con higadillos de los mismos pavos, o de aves, friendo un poco de tocino, y cebolla, y los higadillos, y echales un poco de hierbabuena, y luego echa quatro huevos crudos, y rebuelvelo sobre la lumbré hasta que esté bien seco: luego sácalo al tablero, y pícalo muy bien, y echale un poquito de pan rallado, y ponle dos huevos crudos, sazónalo con todas especias, y agrio de limón, y sal: y con este relleno hincharás la morcilla del pescuezo, luego tomarás los alones, y los pelarás en agua, y les cortarás las puntas, y cuezanse así enteros, y cortarás el pescuezo por medio, y cuezase todo junto con la mollera, los pies, y la mollera con un poco de agua, sal, y tocino; y después de cocido lo sacarás que se enfrie, y harás una masa dulce, como de empanada Inglesa, y empanado con ella, echando unas lonjas de tocino debaxo, y sazonado de sal, y especias, y pon otras lonjas de tocino encima, y cierra tu empanada, y cuezase.

Y advierte, que para cada empanada son menester dos menudos con sus dos morcillas de los pescuezos; y si no hubiese pavos, se puede hacer de gansos, aunque no son tan buenas, y si fuere en día de carne, podrás hacer el relleno con carne, en lugar de los higadillos (Martínez 355-356).

Sin duda el producto de más rápida aceptación fue el *cacao* porque reunía las condiciones de energético, alimenticio y no embriagador. La primera mención breve la hace Colón y lo que más llamó la atención a los cronistas fue su uso al tiempo como moneda de cambio en las Indias.

Una de las decisiones más importantes para el incremento del consumo del cacao fue la idea que tuvieron los primeros españoles en el continente americano de añadirle azúcar para aproximar su sabor amargo a los gustos agridulces europeos. El azúcar, la canela y la vainilla sustituyeron a otras especias y al chile, lo que contribuyó a la rápida propagación del nuevo producto. Durante el siglo XVI el cacao llegado a España iba a parar al Alcázar donde se guardaba en el guardajoyas, prueba evidente de su valor, y a las casas de los nobles, que marcaban, también así, la diferencia social. El monarca lo regalaba a sus hijos en el extranjero, a otros reyes y al Papa.

Jerónimo de Barrionuevo en sus *Avisos* informa de las 24.000 libras de chocolate enviadas de regalo por el duque de Alburquerque para los Consejeros y Monarcas y de cómo se le perdonan los derechos que debía abonar: «Y también chocolate en polvo, mezclado con ámbar y otros olores preciosísimos de grande valor» (Barrionuevo II, 24-127).

Esta bebida, costosa de preparar y privativa de los poderosos, va a ponerse de moda, de forma que ya en la segunda mitad del siglo XVII es habitual en

España y se ofrece de merienda como ‘agasajo’ a las visitas. La historia de la gastronomía francesa reconoce que fue la infanta María Teresa, casada con Luis XIV, quien lo introdujo en su Corte, a través de su cocinera privada, conocida como ‘la Molina’.

Y va a aparecer con frecuencia en los escenarios españoles dejando noticias de su procedencia. Los personajes de Moreto lo citan repetidamente, así en *No puede ser*, nos informa de que llega desde Oaxaca y de que las jícaras en que se toma son de Michoacán, de que en Madrid ya se ‘usa’ como el tabaco, pero aún es ‘precioso agasajo’ porque la visita responde al tomarlo: «Cuerpo de Dios, que bien hecho!/
cierto que parece caldo/de empanada de figón» (25-34). Es excelente para curar enfermedades: «Es cosa rica,/ y su mas hidalgo apodo/ es, que es un sánalo todo,/ y no le ay en la Botica» y al batirlo hasta producir espuma el criado exclama: «Pues puede nadie dudar/ que ésta es bebida del Cielo?/
Vengan jícaras que ya/ está la espuma saltando» (Moreto. *Santa Rosa*: 77).

En Calderón, Chocolate es el nombre del gracioso de una obra, que al entrar en el cuarto de una dama, se excusa así: «No te espante,/ que por la mañana puede/ entrar qualquier Chocolate» (*Gustos y disgustos*: 422).

Proporciona fuerza y energía, según Matos Fragoso: «Desta costumbre ratera/ se originó el chocolate,/ que es por el jugo, y la fuerça/ el coco de las beuida» (*El hijo*: 5).

Parece que las mujeres demostraban una especial afición a esta bebida con el consiguiente riesgo para la economía familiar, y así prevenía Tirso de Molina:

[...]
Pues puede nadie dudar
que ésta es bebida del Cielo?
y lo que este siglo teme,
en caxas de chocolate,
que para que desesperen
los Piramos en bellón
(conforme de allá me aduieren)
el diablo inuentó a Guaxaca.
Guatemalas, y Campeches:
pues después, que se conocen
en nuestra nación, se beben
en tres Gicaras, tres Damas,
cien escudos en dos meses... (*Amazonas*: 201)

En una carta de 26 de diciembre del 1626, Góngora encarga a Cristóbal de Heredia que suplique al canónigo Pereira «dándole mi besamanos me haga merced de socorrerme con algún chocolate de lo que su merced prepara» (Góngora 185).

Llega a tal su popularidad que en 1640 se publica en Segovia un curioso *Pa-*

negirico al Chocolate escrito por el capitán Castro de Torres donde quedan patentes sus virtudes:

Del chocolate digo. ¡Oh poderoso
 nombre! que cuando en mis orejas sueñas,
 del vientre el mar sosiegas proceloso,
 y las regiones cóncavas atruenas [...]
 Cuando vienen del Sur los galeones
 Y tormenta deshecha los combate,
 Cuando los amenazan los Tritones
 Y como á güevos los revuelve y bate,
 Ricos al mar arrojan los cajones
 De plata y oro; sólo el chocolate
 De conservarle todo el mundo trata:
 Perezca el oro, húndase la plata (24).

La afición a esta bebida llevó pronto al fraude:

Predicó en San Gil al Consejo Real un fraile descalzo y dijo había llegado á sus pies un penitente que mezclaba el chocolate con tierra de difuntos, que lo engrasaba mucho y hacía muy bueno, y que con esto lo vendía á subido precio (Barrionuevo III, 395).

Y las autoridades religiosas tuvieron que intervenir ante su utilización durante las horas de ayuno eclesiástico. León Pinelo en 1636 reconoce que esta pasta traída de las Indias ha sido:

Tan bien recibida, que ya se usa por regalo común en muchas ciudades, i más que en todas en esta Corte, que en usarla quiere competir con los lugares de su invención i origen (10).

Su éxito llevó a plantear pronto la posibilidad de que rompiera el ayuno si se tomaba en las horas prohibidas y a responder a aquellos que defendían en esas horas su consumo: «El ayuno eclesiástico es una voluntaria abstinencia de comida según el orden de la Iglesia o la costumbre recibida» (25). Añade que los ingredientes que lleva son infinitos y el modo de hacerlo varía porque unos lo cuecen con azúcar hasta que hierve y lo beben muy caliente y la espolvorean con canela. Otros echan mucho maíz tostado, en su condición de comestible, orejones, pimienta de Chiapas, vainillas o cardamomo y lo beben tres veces al día. Opina que debe prohibirse puesto que el objeto de la Iglesia al establecer el ayuno fue el que el hombre padeciese sed y hambre, que reprimiese el ardor y fuerza de la carne y su sensualidad.

Juan de Palafox y Mendoza en sus *Cartas Pastorales*, Méjico 1640-1653, advierte:

El comer y beber en las iglesias, bien se ve que es indecencia, y por San Pablo no solamente prohibida, sino justamente reprendida a los de Corinto, y así se guarde el edicto de que no se coma y se beba en las iglesias, ni sacristías, ni chocolate, ya sean seglares, ya eclesiásticos o regulares, con pena de veinte pesos al que lo contraviniere, o consintiere; pero beber un vaso de agua con necesidad, bien se puede tolerar (II: 181).

En 1665 Francisco Santos ironiza sobre la figura del ‘ayunador’:

[...] ayunador al que su criada le prepara el chocolate sácale una jícara de cosa de un cuartillo y el ayunador echa dentro un bizcocho de buen tamaño, diciendo entre sí: Parva materia es, no puede quebrantar el ayuno (334).

La consulta de los textos de dramaturgos como Lope, Calderón o Rojas ofrece una visión que nos aproxima a lo que debió de ser la realidad del momento. Ellos, como personajes bien situados socialmente y con relaciones en Palacio, conocen y consumen los alimentos más cotizados del Nuevo Mundo, lo que explica el mayor número de citas del pavo o el chocolate frente a su práctica ignorancia del maíz o el tomate. El teatro muestra, del mismo modo que los recetarios de cocina, el largo camino que quedaba por recorrer a unos productos que hoy son la base de nuestra dieta mediterránea.

Bibliografía citada

- Barrionuevo, Jerónimo. *Avisos*. Ed. Antonio Paz y Melia. Madrid: Imp. Tello. 1892.
- Calderón de la Barca, Pedro. *La Aurora de Copacabana, Qvarta parte de Comedias*. Madrid: Por Bernardo de Hervada. 1674.
- . *Gustos y disgustos son no mas que imaginación. Verdadera quinta parte de las Comedias*. Madrid: Francisco Sanz. 1682.
- Castro de Torres. *Panegirico al Chocolate*. Sevilla: Imp. De E. Rasco. 1887.
- Cobo, Bernabé. *Historia del Nuevo Mundo*. Publicada por primera vez por Marcos Jiménez de la Espada. Sevilla: Imp. de E. Rasco. 1890.
- Colón, Cristóbal. *Textos y documentos completos*. Madrid: Alianza. 1982.
- Delicado, Francisco. *Retrato de la Lozana andaluza*. Ed. Claude Allaigre. Madrid: Cátedra. 1985.
- Diamante, Juan Bautista. *Más encanto es la hermosura. Comedias*. Madrid: Por Andrés García de la Iglesia. 1670.
- . *Santa Magdalena de Pazzi. Comedias*. Madrid: Por Andrés García de la Iglesia. 1670.
- “El huerto de la viuda. Cuento”. *Romancero General o Colección de romances castellanos anteriores al siglo XVIII*. Ed. Agustín Durán. Madrid: Rivadeneira. 1851: 597.
- Feijoo, Benito Jerónimo. “Discurso XII. Honra y provecho de la agricultura”. *Theatro crítico universal o discursos varios...* VIII. Madrid: Por Pedro Marín. 1779: 479.
- Galeote, Manuel. “Terminología botánica indígena en el vocabulario castellanomexicano (1555) de Fray Alonso de Molina”. *Forma y Función*, 15 (2002): 102-118.
- Góngora, Luis de. *Epistolario*. Ed. Antonio Carreira. Lausanne: Sociedad Suiza de Estudios Hispánicos. 1999.

- Guevara, Antonio. *Menosprecio de Corte y alabanza de aldea*. Buenos Aires: Espasa Calpe Argentina. 1947.
- Hernández, Francisco. *Historia de las plantas de Nueva España*. Edición dirigida por Isaac Ochoterena. III. México: Universidad Nacional de México. 1946.
- Hernández de Maceras, Domingo. *Libro del arte de cocina*. Ed. Santiago Gómez Laguna. Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca. 1999.
- Jouvin, Antoine. *El viaje de España y Portugal. Viajes de extranjeros por España y Portugal*. II. Siglo XVII. Recopilación, traducción, prólogo y notas de José García Mercadal. Madrid: Aguilar. 1952-1962.
- León Pinelo, Antonio de. *Question moral. Si el chocolate quebranta el ayuno Eclesiástico...* Madrid: Viuda de Iuan Gonçalez. 1636.
- Libre de Sent Sovi*. Ed. Rodolf Grewe. Barcelona: Editorial Barcino. 1979.
- Martínez Montañón, Francisco. *Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservería*. Barcelona: Imprenta de María Ángela Martí viuda. 1763.
- Matos Fragoso, Juan de. *El yerro del entendido. Primera parte de las Comedias*. Madrid: Por Iulián de Paredes. 1658.
- . *El hijo de la piedra*. Madrid: Por Iulián de Paredes. 1658.
- Moreto, Agustín. *De fuera vendrá. Primera parte de las Comedias*. Madrid: Por Diego Díaz de la Carrera. 1654.
- . *Antiocho y Seleuco. Primera parte de las Comedias*. Madrid: Por Diego Díaz de la Carrera. 1654.
- . *Industrias contra finezas. Segunda parte de las Comedias*. Valencia: En la Imprenta de Benito Macé. 1676.
- . *El licenciado vidriero. Segunda parte de las Comedias*. Valencia: En la Imprenta de Benito Macé. 1676.
- . *Santa Rosa del Perú. Segunda parte de las Comedias*. Valencia: En la Imprenta de Benito Macé. 1676.
- . *No puede ser. Segunda parte de las Comedias*. Valencia: En la Imprenta de Benito Macé. 1676.
- Nola, Ruperto de. *Libro de guisados manjares y potajes intitulado libro de cocina*. Logroño: Miguel de Eguía. 1529.
- Nuez, Fernando. *El cultivo del tomate*. Madrid: Mundi Prensa. 1995.
- Palafox y Mendoza, Juan. *Cartas Pastorales 1640-53. Tratado Mejicanos de Palafox*. Ed. Francisco Sánchez Castañer. Madrid: Atlas. 1968.
- Rojas, Zorrilla. *Lo que quería ver el marqués de Villena. Segunda parte de las Comedias*. Madrid: Imprenta Francisco Martínez. 1645.
- Santos, Francisco. *Las tarascas de Madrid*. Ed. Milagros Navarro Pérez. Madrid: Instituto de Estudios Madrileños. 1976.
- Simón Palmer, María del Carmen. *La cocina de Palacio 1561-1931*. Madrid: Castalia. 1997.
- Tellez, Fr. Gabriel. *Palabras y plumas. Doze comedias nuevas de... Tirso de Molina*. Valencia: En casa de Pedro Patricio Mey. 1631.
- . *Amazonas en Indias. Cuarta parte de las Comedias*. Madrid: Por María de Quiñones. 1635.
- Teresa de Jesús, Santa. *Obras completas*. BAE 212. Transcripción, introducciones y notas de Efrén de la Madre de Dios y Otger Steggink. Madrid: La Editorial Católica. 1997.
- TESO. *Teatro español del Siglo de Oro*. Base de datos de texto completo. Directora Comité Editorial Carmen Simón Palmer. Cambridge: Chadwyck-Healey ProQuest. 1997. 1 CD-Rom.
- Vega, Lope de. *La esclava de su galán. Parte veinticinco, perfeta, y verdadera, de las comedias*. Çaragoça: Por la Viuda de Pedro Verges. A costa de Roberto Devport. 1647.
- . *El galán Castrucho*. Madrid: Por Miguel Serrano de Vargas. 1614.

-
- . *Querer la propia desdicha. Parte 25 de las Comedias*. Zaragoza: Imp. Pedro Verges. 1647.
- . *El hijo de los leones. Parte diecinueve y la mejor parte de las comedias*. Madrid: Por Iuan Gonçalez. 1624.
- . *La octava maravilla. Decima parte de las comedias...* Madrid: Por la viuda de Alonso Martín de Balboa. 1618.
- . *La buena guarda. 15ª parte de las Comedias*. Madrid: Viuda Alonso Martín. 1621.
- . *Amar sin saber a quién. 22 parte perfeta*. Madrid: Viuda de Iuan Gonçález. 1635.
- Zamora, Antonio. *No hay deuda que no se pague y convidado de piedra*. Madrid: Por Joaquín Sánchez. 1744.
- . *El bechizado por fuerza*. Madrid: Por Joaquín Sánchez. 1744.