

## DOS SOLANÁCEAS INDIANAS EN LA LITERATURA DEL SIGLO DE ORO: PIMIENTO Y TOMATE

María Isabel Amado Doblaz

### RESUMEN

De entre los diversos productos venidos de Indias, acaso sean el pimiento y el tomate, junto a la patata, los que andando el tiempo, mayor repercusión han tenido en nuestra dieta. La peculiar pigmentación, y forma, marcadas calidades sápidas y generalizado consumo de los dos primeros, contribuyeron de modo expreso a que los autores del Siglo de Oro fijaran su atención en ellos.

**Palabras claves:** tomate, pimiento, solanáceas, Indias, Siglo de Oro.

El interés por los productos americanos ha sido objeto de diferentes estudios en la Literatura del Siglo de Oro<sup>1</sup>. Cumple a continuación y en relación con nuestros clásicos, glosar los dos populares alimentos.

### El Pimiento

Sin duda es esta solánacea, "*axi*", para los aborígenes de Haití—desde Colón, La Española,— el principal fruto procedente de Indias en cuanto a su pronta aceptación por los españoles y ello, por su sabor picante similar a la pimienta. Fue muy apreciado y valorado por los cronistas. Esta "pimienta de las Indias" es el producto que mayor volumen de importación alcanzó: "El hallazgo —ají— de ser como la pimienta, unido a su abundancia y variedad, explica la atención y curiosidad que despierta entre los cronistas por sus propiedades dietéticas y hasta medicinales, reflejadas en la cantidad, calidad de los relatos y descripciones; la fruición con que los españoles lo consumen, el temprano intento de implantación y su rápida difusión en tierras peninsulares como ningún otro producto americano"<sup>2</sup>.

De la generalizada y popular aceptación de este artículo se hacen eco nuestros escritores áureos, si bien con el nombre de **pimiento**<sup>3</sup>, en el que destacan su color rojo y su sabor picante.

### **El Tomate**

A diferencia del pimienta, no fue de tanta atención por parte de los cronistas y su difusión, al menos por Europa, fue mucho más tardía por los graves prejuicios —entre letales y afrodisíacos— que pesaban sobre él. Procede de la voz azteca “*tomatl*”. En España su consumo se inicia a partir de la segunda mitad del siglo XVI y se generaliza en el XVII como dejan constancia diversos testimonios desde la pintura de naturaleza muerta y género, las propias obras literarias y citas de viajeros como el francés Jouvin:(1672) “[...] subimos hasta Tabladillo, y allí hicimos una merienda de **tomates**, que es una especie de fruto hecho en forma de manzana roja que crece de 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 ellas ensaladas, echando mucho vinagre, sal y aceite que comen con gusto como un manjar [...]”<sup>4</sup>.

Igual que ocurría en el caso del pimienta lo que más conviene a los autores, a efecto de construir sus metáforas, es el color rojo, y su orondez, sin olvidar otras cualidades como su sabor “agrillo”.

Para la expresión y análisis de los diferentes testimonios literarios se ha procurado seguir una secuenciación cronológica de los autores.

El primer escritor de referencia es **Francisco López de Úbeda**, (ca. 1560–ca. 1620) artífice de *La Pícaro Justina*<sup>5</sup>. Obra que consta de cuatro libros: *la pícaro montañesa*, *la pícaro romera*, *la pícaro pleitista* y *la pícaro novia*. En el segundo de los citados<sup>6</sup> incluye una prosopografía de la protagonista en la que destaca su indumentaria:

...una saya colorada, con que parecía cualquier **pimiento de Indias** o cualquier ánima de cardenal...

Se vale del color de la planta americana para establecer una doble comparación entre la saya, el **pimiento** y la vestimenta del cardenal. Aquí, “ánima” referido a la indumentaria como signo de identidad del jerarca eclesiástico.

Esta obra apareció en Medina del Campo (1605), algunos piensan que debió de estar escrita desde 1582, por una serie de noticias, todas ellas anteriores a tal fecha, aunque con posterioridad se hicieron añadiduras, enmiendas y retoques. Consta, además de los libros citados, de tres prólogos; aquellos están dedicados a la ascendencia de la protagonista, el primero; a las aventuras de Justina en las romerías de las Arenillas y León, el segundo; a las estancias de Justina en Medina de Rioseco y Mansilla, el tercero; y en el cuarto tiene

lugar el casamiento de Justina con un hombre de armas apellidado Lozano, luego de desdenar a varios pretendientes. Al frente de la obra aparece una llamada *Arte Poética* y al principio de cada capítulo, Úbeda pone unos versos que dan referencia al asunto, con observaciones de carácter ético; y al fin hay como un añadido, un aprovechamiento o moraleja.

Su valor reside en la riqueza de vocabulario y en la fraseología. Ya Mayans afirmó "que el autor fue el primer español que, dejando la propiedad y gravedad de nuestra lengua, abrió el nuevo camino de inventar por capricho, no sólo vocablos, sino modos de hablar". Menéndez y Pelayo dice que tiene "un caudal riquísimo de dición picaresca y una extraña originalidad de estilo...; lo que llamaríamos un decadentista". La novela está dedicada al famoso valido de Felipe III, don Rodrigo Calderón, que acabó ajusticiado en la Plaza Mayor de Madrid.

La crítica erudita ha atribuido durante años al dominico leonés fray Andrés Pérez la paternidad de la obra, hasta que el estudio concluyente de don Cristóbal Pérez demostró que pertenece ciertamente a Francisco López de Úbeda<sup>7</sup>.

**Cervantes**, (1547-1616) en *Rinconete y Cortadillo* deja patente el uso del **pimiento** de esta manera:

Ida la vieja, se sentaron todos alrededor de la estera, y la Gananciosa tendió la sábana por manteles; y lo primero que sacó de la cesta fue un grande haz de rábanos y hasta dos docenas de naranjas y limones, y luego una cazuela grande llena de tajadas de bacalao frito; manifestó luego medio queso de Flandes, y una olla de famosas aceitunas, y un plato de camarones, y gran cantidad de cangrejos con su llamativo de alcaparrones ahogados en **pimientos** y tres hogazas blanquísimas de Gandul.

¡Suculento banquete de pícaros!, en el que dentro de su sobriedad cabe observar: junto a la modesta hortaliza como el rábano, los cítricos y las aceitunas, muy arraigados en la baja Bética; artículos de prestigio, como el bacalao -abadejo en otros escritos de Cervantes-; el queso, justificada su presencia por la abundante colonia flamenca en la Sevilla del tráfico indiano. En cuanto a los productos del mar: camarones y cangrejos comunes en la costa gaditana del Guadalquivir, condimentados con una salsa de sabor acre, por las alcaparras, y picante, por el pimiento; ambos ingredientes poderosos excitantes de la sed; y el famoso pan del pueblecito próximo a Sevilla.

De otra parte, este párrafo se enmarca en el gusto del autor por reflejar ambientes culinarios o de consumo alimenticio que han sido objeto de estudios específicos y que tienen como eje la cocina del *Quijote*.

La utilización del producto indiano que se analiza, se corresponde en cuanto a su abundancia, calidad, bajo precio y general consumo, con el testimonio, -prácticamente coetáneo del naturalista y médico hispalense, Nicolás de Monardes<sup>8</sup>-: "...la Pimienta que traen de Indias [...] es conocida en toda España porque no ay jardín, ni huerta, ni macetón que no la tenga sembrada [...] usan dellos (**pimientos**) en todos los guisados y potajes".

El cuadro que nos presenta refleja la vida del hampa en la Sevilla finisecular del XVI, vida que el escritor conocía palmo a palmo. Esta obra que se incluye dentro del género picaresco, aporta como novedoso la peculiar adaptación que de él hace, así como la crítica de la forma de vivir de las altas clases sociales sevillanas que hacía posible la existencia de un Monipodio.

Debió de ser escrita en el cambio de siglo, pues aunque publicada en 1613, Cervantes alude a ella ya en la primera parte del *Quijote* (1605).

**Luis de Belmonte Bermúdez** (1587–ca.1650), en su comedia *El sastre del Campiello*, y en el transcurso de un diálogo entre D. Manrique y su criado Rodrigo, éste describe en tono irónico y despectivo, la cena que le fue servida en una venta:

Rodrigo.— Pues esa mesma noche  
me dio el santo ventero una lebrada  
que pudiera decir mejor gatada:  
sacó la reverenda  
olla con los ventosos nabos,  
berenjena barata  
con casi el apellido de çocata;  
un famoso repollo  
que se podía comer al pie del rollo:  
y quatro o seys **pimientos**  
que en el picar jugaban a los cientos.

(Acto II)

Pésima cena le sirvió el ventero. Empieza por sospechar que le dio gato por liebre (gatada por lebrada); de los nabos resalta su peor atributo; una berenjena de ínfima calidad y zocata, es decir, que por estar ya “muy madura se pone amarilla y muy hinchada<sup>9</sup>”; el repollo, precedido del epíteto “famoso” lo que le hace reafirmar su condición de cosa real y cierta, a la vez que de letales efectos, ya que ubica su consumo en el “rollo”, macabro lugar asociado a la ejecución de malhechores (picota), y por último, el producto indiano de crudelísima condición picante, pues cada uno podía equivaler a cien.

El acto continúa con un lenguaje lleno de ironía y gracejo al referir la reacción del ventero ante las insinuaciones de Rodrigo de que lo comido era gato y no liebre.

La escena puede corresponder a cualquier venta de la España del siglo XVII, al poner de relieve la picardía del dueño en relación con su cliente. Este episodio puede incluirse en la literatura del hambre tan propia y brillantemente relatada en el Siglo de Oro.

Respecto del autor, cabe destacar que hasta poco más de dos décadas se atribuía a Lope de Vega; será a partir de la edición de 1975 (Fredrick A. De Armas), cuando definitivamente quede demostrado que la comedia corresponde a Belmonte Bermúdez<sup>10</sup>.

La temática como ocurre en otras obras de Lope —no en vano el autor era de su círculo— tiene un trasfondo histórico y se desarrolla en el siglo XII. Está referida a la

disputa que surgió entre las familias de los Lara y los Castro sobre el tutelaje del niño Alfonso, futuro rey de Castilla, Alfonso VIII. Resalta, por contraste y como valor, la lealtad en la nobleza a fuer de tratar a los villanos de forma negativa.

El título de la obra se deriva del conocido refrán "El sastre del Campillo que ponía de su casa el hilo", en el que se destaca la generosidad, en este caso del personaje don Manrique, héroe de la comedia, quien hace más de lo que es su deber al recobrar para Castilla la armonía política basada en la lealtad al rey. Salta a la vista el anacronismo en múltiples aspectos de la obra: género, vocabulario, sintaxis, mezcla de personajes y cómo no, el invocado producto americano: el **pimiento**, cuando aún faltaban casi cuatro siglos para el Descubrimiento.

Con **Quevedo** (1580-1645) ambas solanáceas alcanzan su máxima representación literaria. La primera referencia aparece en el romance: *Da señas de sí una dama recién venida y refiere sus condiciones*:

Fueran mis labios claveles.  
Si en tiestos hubiera labios;  
cuando pido son **tomates**  
y **pimientos** cuando callo.

La protagonista, la *Chica*, hace un retrato de sí misma mediante unas metáforas, en este pasaje referidas a sus labios con las siguientes traslaciones por similitud:

Labios/ y la relación con claveles  
Labios / tomates y la relación con pido  
Labios / pimiento y la relación con callo.

En la primera traslación está destacando el color rojo y el valor estético; en la segunda, lo orondo y la redondez que toman éstos al pedir (hablar); en la tercera podría ser el color (**pi-**miento rojo) y la forma más alargada de aquéllos al callar. La utilización de dos términos antitéticos: *pido* y *callo* sugieren la contraposición de forma de los dos productos que evoca: el redondo del **tomate**, frente al rectilíneo del **pimiento**. Ambas con el denominador común del color rojo, aparecen enfrentadas no por sus cualidades alimentarias, sino por opuesto perfil.

Dentro de su obra en verso, y mediante tercetos encadenados llenos de ironías, rebuscados conceptos e imágenes, juegos de palabras, tan propios del estilo conceptista, en la *Epístola satírica y censoria contra las costumbres presentes de los castellanos*, escrita a Don Gaspar de Guzmán en su valimiento, Quevedo también invoca al **pimiento** con valor de especia picante:

Del mayor infanzón de aquella pura  
República de grandes hombres, era  
una vaca sustento y armadura.

No había venido al gusto lisonjera,  
la pimienta, arrugada, ni del clavo  
la adulación fragante forastera.

Carnero y vaca fué principio y cabo:  
y con rojos **pimientos** y ajos duros,  
también como el señor comió el esclavo.

En la primera parte del poema hace un recorrido por las sanas costumbres de la tradición, y en la segunda mitad censura a la nobleza decadente, la ausencia de laboriosidad, la fatua apariencia, el derroche de los poseedores, la extravagancia... En ese contexto cabe reseñar los hábitos alimentarios según el estamento social: superabundancia de carnes en la nobleza, y frugal dieta vegetal en el pueblo llano. En la de los nobles, Quevedo admite la opulencia pero bien lejos del refinamiento dispendioso representado por las especias traídas de las Indias Orientales (pimienta arrugada, y clavo); en la de los villanos, dominan dos productos suministradores de calor por su condición de picante y muy presentes en la cocina popular: el **pimiento** y los ajos. Mediante metonimia, en sólo dos versos, resume magistralmente la dieta de la sociedad española del XVII.

En el poema titulado *Boda y acompañamiento del Campo*, hace mención de nuevo del **pimiento**:

Todo fanfarrones bríos  
todo picantes bravatas,  
llegó el señor don **Pimiento**,  
vestidito de botarga.

Este romance sirve al autor para presentarnos a la solanácea en el acompañamiento de una boda que en el campo celebran don Repollo y doña Berza. Alarde de fantasía; cortejo nupcial por el que hace desfilar a todo un conjunto de hortalizas, frutas y verduras como "invitados": calabaza, lechuga, cebolla, naranja...; a cada uno de estos frutos le dedica cuatro versos llenos de ingeniosos epítetos que tan certeramente los definen.

En esa comitiva hay un producto americano, que no podía ser otro que el **pimiento**, habida cuenta de su amplia difusión. Su presencia en el poema, en pie de igualdad con verduras y hortalizas de tradición secular, demuestra este arraigo y plena inserción en el ámbito alimentario. De todos y cada uno destaca el color, la forma o las cualidades que poseen, a la vez que realza el sabor picante del **pimiento** y el color, pues botarga, en *D.R.A.E.*, incluye como acepción la de "calzón ancho y largo" y la de "vestido de varios colores" y entre ellos podría estar el rojo del pimiento.

**Quiñones de Benavente**, Luis (ca.1589-1651), autor de teatro, perteneciente al ciclo de Calderón tiene en sus composiciones un entremés titulado *La hechicera*, escrito en 1634<sup>11</sup>; y en la intervención de doña Perinola se alude por dos veces, en versos próximos, al **tomate**.

Perinola.- En eso acierta  
 porque sepa que soy jardín y huerta,  
 escucha con reloj que me da siempre;  
 si tiene poca cuerda, yo le esfuerzo  
 torciendo más, y entonces soy mastuerzo;  
 si hay dádiva que suba de quilate,  
 porque no se deslice soy **tomate**;  
 mas si es algún humilde presentillo,  
 dejo de ser **tomate** y soy tomillo.  
 (...)  
 Si hay hombre que enemista con ventaja,  
 de celos soy la flor de la borraja;  
 pero si de picalle tengo intento,  
 dejo la flor, y vuélvome **pimiento**.

Breve pero magistral entremés en el que dos féminas –doña Perinola y Mohatra–<sup>12</sup> resaltan sus cualidades, siempre acomodaticias en el arte del hechizo y de la seducción al hombre. En el desarrollo de este coloquio, Doña Perinola, valiéndose figuradamente de productos de jardín y huerta, muestra su versatilidad según interés propio ante los requerimientos amorosos del varón.

Continúa con una metáfora militar “escucha” que lleva en su significado de centinela la idea de estar siempre vigilante y atenta frente al adversario representado en el poema por el “reloj” –hombre–, pretendiente al que le pide dádivas. Con el siguiente juego de palabras doña Perinola se convierte en “mastuerzo” que muestra su condición de seductora picante, cualidad esta última que posee la planta, y su capacidad para “torcer más” (más tuerzo), siempre en relación con el sexo opuesto.

Siguiendo con el catálogo de plantas y flores, un nuevo retruécano en el que se hace presente el fruto americano, **tomate**, en referencia a dádiva. Si ésta es sustanciosa, la protagonista se convierte en “tomate” con doble significado según sea verbo o nombre. En la primera, “toma” más el pronombre enclítico “te”; en la segunda, goza de las propiedades sustantivas de: jugosidad, atractivo colorido, orondez, blandura, excitante suavidad ácida, por lo que se presta a connotaciones tanto eróticas como afrodisíacas. En sentido contrario, si el requiriente galán escatima el regalo (presentillo), se torna “tomillo”, es decir, mediante un diminutivo forzado, creado para la situación, con la raíz de “tomar” y el nuevo retruécano, se convierte la mujer, como la planta, en arisca y seca, al abandonar las cualidades con las que antes se revestía, propias de la solanácea indiana.

En relación con los celos si se ve desdeñada, la borraja es la flor elegida (áspera y de color azul que simboliza los celos en la literatura del Siglo de Oro), en cambio si se trata de atraer al varón elige el **pimiento** por sus cualidades de colorido bermejo y de sabor excitante.

El recurso a los dos frutos de Indias en una pieza tan popular como un entremés y con un empleo manifiestamente jocoso y lúbrico, ponen de relieve que sus respectivas cualidades eran expresamente conocidas por el común de las gentes.

**Tirso de Molina**, (ca.1584–1648) en su comedia *El amor médico*, incluida en la IV Parte de sus *Comedias*. Publicadas en Madrid, 1635. En una escena en la que dialogan don Gaspar y Tello –el gracioso–, éste se dirige a una mujer tapada mediante embozo en señal de recato, y de ella exalta su indumentaria y algunas cualidades de lo que alcanza a ver de su rostro.

Tello.– ¡Oh anascote, oh caifascote  
oh basquiña de picote,  
oh ensalada de **tomates**  
de coloradas mejillas,  
dulces a un tiempo y picantes,  
oh chapines no brillantes,  
mas negros y con virillos...

(Esc. VI, acto I.)

En elogioso canto de cada una de sus prendas, entre exclamaciones y epítetos describe la tela de que están fabricadas, así como los adornos del calzado, con palabras a veces inventadas –algo muy propio del estilo de Tirso–, por analogía con otras existentes en el texto<sup>13</sup>, para conseguir un lenguaje adulador, fácil y espontáneo, con ingeniosas ocurrencias, que atraiga la atención de la dama, sin caer en lo chocarrero, o en los dos vicios de la época: culteranismo o conceptismo. De esta descripción de la ropa pasa a lo poco que muestra, cuales son sus mejillas, y nuevamente, como otros autores recurre al **tomate**; en esta ocasión en ensalada, forma de frecuente consumo, ya aludida en Jouvin. Los atributos de “dulce” y “picante” poseen connotaciones eróticas que sugieren los pómulos femeninos, ya que no constan estas características como propias del producto en ningún cronista, tratadista o diccionario, y sí la de su cierta acidez (“agrillo”)<sup>14</sup>.

Se puede considerar como de las más movidas comedias de su teatro con mucha acción y situaciones. El personaje principal, doña Jerónima, se cree que fue la escritora sevillana doña Feliciano Enríquez de Guzmán, es de las mujeres que transformadas en hombre andan por el teatro de Tirso, pues éste sobresale en la pintura de caracteres femeninos, y presenta a aquéllas como audaces que no se detienen ante nada en su afán de cazar al incauto galán que las pretende, en contraposición a los tipos masculinos que alcanzan poco relieve en sus manos.

El primer acto se desarrolla en Sevilla y los dos restantes en Portugal, queda patente la convicción general que en la época se tenía sobre la arrogancia, el valor y el apasionado enamoramiento de los portugueses, características que el escritor compartía y que refleja cumplidamente<sup>15</sup>.

**Gómez Tejada de los Reyes, Cosme** (?-ca. 1660). Poeta y religioso carmelita autor de *El león prodigioso. Apólogo moral*. (1636), con una segunda parte en 1673 y en el *Apólogo XLVII* de esta obra intitulado: "Moralidades de flores y plantas", escribe:

... Los **pimientos indianos** tan picantes, tan de mala condición se están en este como en el otro mundo, que quien malo se parte desta vida, malo persevera en la otra; y ninguno por mudar tierra muda las costumbres; como los **tomates**, que siempre son tratables, y apetitosos en España, y en las Indias: puesto que unos y otros visten colorado, pero el hábito no haze al monge; en lo interior consiste la verdadera calidad.

Mediante una anfibología con el vocablo mundo se refiere al Viejo (España) y Nuevo (América) al tiempo que con el mismo término designa a esta vida y a la de ultratumba.

En pleno espíritu de la Contrarreforma el autor en tono moralizante, establece una correlación entre la mala condición del **pimiento**, por su fuerte sabor picante, tanto en Indias como en la Península, y la conducta humana, que si es malvada en este mundo recibirá su castigo en el otro.

Siguiendo con el paralelismo, se sirve de los **tomates** como símbolo de la bondad allende y aquende, pero advierte en su insistencia aleccionadora, que la vistosidad del fruto, debida a su color, o la grata apariencia en el caso de la persona, pueden ser engañosos.

Pesimismo antropológico, fatalismo, irreversibilidad de las conductas, imposibilidad de arrepentimiento y ausencia de la misericordia de Dios, se desprenden del análisis de este apólogo.

Como en todos los autores que se analizan, la calidad mordicante del **pimiento** y sobre todo el colorado del **tomate** quedan nuevamente de manifiesto en esta "apología moral entretenida y provechosa a las buenas costumbres, trato virtuoso y político", según reza en su subtítulo.

Este pasaje tiene lugar cuando a Circe, hija del sol transformada en leona, le hicieron una petición las plantas y flores de todo el Reino como sabia y poderosa en ciencia y naturaleza, y ésta las convocó en un hermoso prado para determinar una serie de decretos que quería tuvieran fuerza de ley y pragmática función. Empezó por la reina de las flores, la rosa alexandrina y siguió por otras hasta llegar a las aquí comentadas.

En la "Introducción" se refiere a las cualidades de los brutos y a cuánto tiene el hombre que aprender de ellos, pues aunque reconoce que les falta el raciocinio, lo cual se finge en esta apología, sirve "para persuadir mejor los medios convenientes a la posesión del fin último de eterna felicidad"; a él se aspira "vistiendo sobre su tela de oro noble, villanas pieles de animales". El fraile carmelita en su paralelismo entre el animal y el hombre, precisamente lo que ignora es el raciocinio de éste frente al instinto de aquél, y por lo tanto, el libre albedrío, tema de especial polémica en la época.

Mediante el apólogo el autor atribuye lengua racional a cosas incapaces de razón. "Aristóteles los da particular excelencia para persuadir, porque no siempre se hallan ejemplos y símiles proporcionados a nuestro intento"<sup>16</sup>.

La obra es una sátira, que toma la forma de un libro de aventuras peregrinas protagonizadas por dos leones (Aucrisio y Pardalín), respectivamente caballero y escudero, y que se relatan durante el camino una serie de historias con intención ejemplarizante.

**Anastasio Pantaleón de Ribera** (ca.1600-1629)<sup>17</sup> poeta gongorino, como él mismo se definió, satírico y burlesco y que como tantos otros escritores de este siglo citan conjuntamente las dos solanáceas traídas de Indias.

En el segundo tomo de sus *Obras* publicadas por Don Joseph Pellicer de Tovar y concretamente en el "Apéndice" con los nuevos aportes, en el Romance XX, titulado "A un Médico", escribe:

Salió la sangre inocente,  
bermeja como un **tomate**  
carmesí como un **pimiento**  
colorada como un lacre.

En estos versos se vale de símiles y sinónimos para referirse a ambos productos y para reflejar sólo la cualidad del color rojo, que relacionarlos con la sangre demuestra el extendido conocimiento que de las cualidades cromáticas de aquéllos se tenía. El romance se pone en boca de Livia, hija de Druso, quien muerto por un error médico, se aparece a aquélla y le ruega que no se fie de este gremio; a su vez el personaje femenino repite el consejo al futuro lector, y le pone sobre aviso de lo que puede sucederle, mediante unos versos llenos de sátira, ingenio y agilidad.

El "Apéndice" tiene como subtítulo: "*A los versos de Anastasio Pantaleón enviando el poeta al Excmo. Sr: Duque de Lerma una xicara i caxas de chocolate, y pidiéndole una receta para que naciese el cabello*".

Pantaleón atravesó numerosas peripecias en su vida e igualmente en sus obras. Atacó a los literatos de su época, gran parte de sus escritos se perdieron, los que quedaron fueron editadas en Madrid en el año 1634 por su amigo José Pellicer, que se basó en un *Quaderno* de versos que aquel escribió. En la edición manejada se dice que fue un escritor festivo del primer tercio del XVII seguidor en ocasiones de Góngora y otras de Quevedo, y en ambos casos con garbosa soltura.

**Estebanillo González** (1646. De autor desconocido)<sup>18</sup>.

En el "Capítulo II" de esta *Biografía* alude el anónimo escritor al **pimentón** en estos términos:

.... yendo una mañana a querer poner la olla con una poca de carne que había quedado en mi rancho ... y largué el brazo al mar desde la proa, para coger un poco de agua para lavarla, llegó una soberbia onda...y cargó con la carne...arrimé al

fogón la piñata, llena de tajadas de bacallao, pensando que en virtud del ajazo y **pimentón** supliera la falta del sucedido fracaso.

Así como el pimiento, sin dejar de ser especia, evolucionó a hortaliza, la molturación de aquél, el pimentón, –“tómase por el **pimiento** colorado molido”, *Autoridades*– es lo que pervive de manera generalizada con aquella cualidad en las elaboraciones culinarias y adobo de chacinas. Asimismo pimentón es también aumentativo, “pimiento grande”. *Autoridades*.

De nuevo, la picaresca es fuente de alusiones relacionadas con la alimentación, la cocina y productos de origen americano que han alcanzado gran difusión; en este caso la especia derivada de la solanácea, vinculada una vez más a los ajos, para que la conjunción de tan mordicativos sabores anulen el del alimento principal.

Cabe pensar, no obstante, que en este texto **pimentón** puede referirse a la acepción de **pimiento** grande o incluso a abundancia de ellos, ya que su presencia en la piñata está en correlación con el aumentativo –“ajazo”– de la jerga del hampa.

El pasaje tiene lugar en la mar, cerca de Palermo. El protagonista, cocinero en esta ocasión, al ir a lavar la carne, una ola se la arrebató, y para ocultar su fracaso echa mano de unas tajadas de bacalao, a las que sazona con tan rabioso picante de “ajazo y pimentón”, que encubriría la identidad del producto base empleado, y así su amo no sabía si comía carne o pescado.

**Sor Marcela de San Félix** (1606–1687). Hija de Lope de Vega<sup>19</sup>.

En el coloquio *La muerte del apetito* cita a una de las solanáceas, el **tomate**:

Alguna cosa fiambre  
quisiera y una ensalada  
de **tomates** y pepinos  
cuantas especies de vinos.

De nuevo el fruto en ensalada, como en Tirso, como en Jouvin, lo que corrobora que es ésta la forma más simple y popular de consumirlo. Describe sucintamente una frugal comida con escaso fiambre acompañado de algo tan propio como una ensalada y por cualquier variedad de vino.

## Conclusiones

–Hasta diez autores de nuestras letras áureas citan en sus obras a estas dos solanáceas indianas: diez veces el **pimiento**, y siete el **tomate**.

–El autor que en más ocasiones utiliza estos frutos es Quevedo: tres veces el **pimiento** y una, el **tomate**.

—La literatura del hambre ratifica el gusto por la asociación del **pimiento** y el ajo — por su condición de picantes— en la cocina popular.

—A decir de los autores clásicos, el uso del **tomate** en ensalada es la manera más habitual de preparación y consumo.

—Con carácter general, los escritores se sirven de estas hortalizas para, basándose en su color, forma y sabor, construir sus metáforas o frases de doble sentido.

—La mordicativa propiedad del **pimiento** unida a su excitante cromatismo, de una parte; y de otra, la rondez, turgencia jugosidad y rubicunda condición del **tomate** se prestan a lúbrica jocosidad, como sucede en Quiñones de Benavente y Tirso. Por contra, y desde una perspectiva moralizante, Cosme G. Tejada se vale de los nuevos alimentos para dar cauce a sus convicciones contrarreformistas en orden a la salvación del género humano.

—En todas las obras, debido al empleo de connotaciones, metáforas, juego de palabras ... queda de manifiesto el conocimiento y la popularidad de las dos solanáceas por el común de las gentes

—La aparición del **pimiento** por primera vez en la literatura cabe fijarla en torno a 1582, en *La Pícaro Justina* de Francisco López de Úbeda. En cuanto al **tomate**, la precisión temporal se presenta más confusa; pero, a tenor de la propia cronología de los autores estudiados, debió de incluirse en los textos hacia los primeros años del siglo XVII.

## NOTAS

- <sup>1</sup> Cfr. *Lo indiano en el teatro menor español de los siglos XVI–XVII*. Estudio preliminar de Ripodas Ardanaz, D.B.A.E. T. CCCI, Madrid, 1991.  
MORÍNIGO, M.A. *América en el teatro de Lope de Vega*. Buenos Aires, 1946.  
AMADO DOBLAS, M<sup>a</sup>. I. “Apunte bibliográfico acerca de la batata/patata en la Literatura del Siglo de Oro”. *I. Arriarán*, n<sup>o</sup> XVIII. Málaga, 2001.
- <sup>2</sup> MORENO GÓMEZ, J. “Los productos americanos en la pintura: el pimiento en el bodegón de Velázquez”. *I. Arriarán* n<sup>o</sup> XVIII, pp. 294–95 Málaga, 2001
- <sup>3</sup> En COVARRUBIAS “pimiento es una mata que echa cierta fruta colorada y ésta quema como la pimienta”. El fruto se asimila, por tanto, a la consabida especia. En AUTORIDADES, el vocablo pimiento tiene tres acepciones: 1<sup>o</sup>.—árbol que produce y cría la pimienta; 2<sup>o</sup>.— planta hortense de la altura de una vara; 3<sup>o</sup>.— fruto de esta planta. Y añade, una 4<sup>a</sup> variante con el nombre de pimiento de las Indias: “planta semejante al pimiento común, del qual se diferencia en que el fruto que produce [...] tiene mucha mayor mordacidad que el ordinario”
- <sup>4</sup> JOUVIN, A. “El viajero de España y Portugal” en GARCÍA MERCADAL, J. Madrid, 1959. Tomo II. pp. 776.  
En AUTORIDADES, el vocablo tomate designa tanto a la mata como al fruto “redondo, chato y desigual, liso y lustroso, de color verde, que con el sol se vuelve encarnado”. Resalta su uso muy frecuente para salsa de la comida. Por su similitud de forma con la manzana en algún texto, aunque no literario, se puede leer pomate por tomate. Esta semejanza está igualmente presente en lenguas como el francés: *pomme d’amour*; el italiano: *pomodoro* y el inglés: *love apple* que recogen tanto la forma como la creencia en su cualidad afrodisíaca.
- <sup>5</sup> DÍEZ ECHARRI, E. y ROCA FRANQUESA, J.M<sup>a</sup> *Historia de la Literatura española e hispano-americana*. Madrid, 1972. pág. 258: “Sobre el autor subsiste la controversia. La novela apareció

- (Medina, 1605) firmada por un Francisco López de Úbeda, médico toledano. El investigador Puyol Alonso [...] opina que López de Úbeda no es sino un seudónimo bajo el que se encubre el dominico fray Andrés Pérez”.
- 6 LÓPEZ DE ÚBEDA, F. *La pícaro Justina* Gêneve. Clásicos españoles, 1974. En el segundo de los citados y en la primera parte, cap.1 que se titula a su vez “De la romera bailona” y nº 2 titulado “Del escudero enfadoso”, en el 2º párrafo es donde se cita el fruto americano.
- 7 LÓPEZ DE ÚBEDA, F. *Op. Cit.* pp.5-7. Comentario de Federico Carlos Sainz de Robles. En un principio, se atribuyó al dominico leonés fray Andrés Pérez autor de una *Vida de San Raimundo de Peñaforte* de 1601, pero a raíz del estudio titulado *La Imprenta en Medina del Campo* (Madrid, 1895) del erudito don Cristóbal Pérez Pastor, queda demostrada la existencia en Toledo de un médico llamado don Francisco López de Úbeda. Investigadores españoles y extranjeros dieron por cierto que era éste su autor y hoy nadie duda de su paternidad.
- 8 MONARDES, Nicolás de, *Historia medicinal de las cosas que traen de Indias Occidentales*. Sevilla, Casa de Alonso Escribano. 1574.
- 9 DRAE. Edición 19ª.
- 10 BELMONTE BÉRMUDEZ, Luis de. *El sastre del Campillo*. Edición, 1975. de Fredrick A. de Armas. En nota a pie de página se lee que estos versos del folio IV sirven de sustituto a los del folio 2r y que son los siguientes: que se podrán comer al pie del rollo/ y quatro o seis pimientos/ que en el picar jugavan a los cientos,/ berengenas baratas/ con casi el apellido de zocata.
- 11 QUIÑONES DE BENAVENTE, L. *La hechicera*. Recopilados por D. Manuel Antonio de Vargas. Impreso en Madrid por Francisco García, 1645: “La 1ª Colección cuidada de entremeses de Benavente bajo el título *loco seria / Burlas veras / o representación moral y festiva de los deorde / nes públicos con 292 versos, agrupados en diferentes estrofas (silvas, silvas de endecasílabos, romances, romancillo y seguidilla)*. Refiriéndose al entremés escribe: “... de modo que el autor que tenía una mala comedia, con ponerle dos entremeses deste ingenio, le daba muletas para que no cayese, y el que tenía una buena, le ponía alas para que cayese”.
- 12 Perinola, nombre jocosos y metonímico que significa peonza con cuatro caras de suerte, de ahí su versatilidad. Otro significado es el de mujer pequeña y dispuesta. Mohatra, de significado poco moral, que implica la idea de engaño y provecho ilícito en el comercio.
- 13 Anascote: “tela de seda, parecida a la sarga”; “caifascote”: término inventado, por analogía, en correlación entre los dos personajes bíblicos, Anás y Caifás.
- 14 Francisco Hernández, Bernabé Cobo y Juan de Altamiras destacan “alguna acidez”; (*agrillo*) en los textos referidos al tomate.
- 15 TIRSO DE MOLINA, *El amor médico*.
- 16 GÓMEZ TEJADA DE LOS REYES, C. *León prodigioso. Apología moral*. En Madrid por Bernardo de Villa-Diego, Madrid, 1670.
- 17 “El autor figura en los *Cancioneros manuscritos* de que habla Salvá en su Catálogo con el nº 199. Como Rivera, le incluye Ballesteros en su Dic. Biog. Matritense, repitiendo el error de Álvarez y Baena. También en la Relación de las fiestas que hizo el Colegio Imperial de la Compañía de Jesús en la Canonización de S. Ignacio de Loyola, publicada por Fernando de Monforte en 1622, en las *Poesías varias de grandes ingenios españoles*, recogidas por José Alfay. Zaragoza, 1634, y en la *Relación de las fiestas* que la insigne Villa de Madrid hizo en la canonización de su bienaventurado hijo y patrón San Isidro, con las comedias que se representaron y los versos que en la justa poética se escribieron por Lope de Vega Carpio. Madrid, 1622”. Diccionario Espasa.
- 18 AMADO DOBLAS, Mª. I. *Op. Cit.* pág. 286.
- 19 Sor Marcela de San Félix. Hija de Lope de Vega y de Micaela Luján. Ingresó en 1622 en el convento de las Trinitarias Descalzas, y tomó el nombre de San Félix como prueba de admiración y afecto a su padre. Escribió numerosas poesías de las que se conserva manuscrito el V Tomo y en prosa *Vida de la venerable sor Catalina de Cristo*. “Por estas obras –según el marqués de Molins– compite con cualquiera, aunque sea Santa Teresa”.