

Primera globalización y nuevas pautas de consumo en la Europa Moderna. El caso de la alimentación

Marina Alfonso Mola*

Carlos Martínez Shaw**

Y aparece el prodigio: un solo gramo de un condimento índico, un poco de pimienta, una flor seca de moscada, una punta de cuchillo de jengibre o de canela mezclados en la más grosera de las viandas basta para que el paladar, halagado, experimente un raro y grato estímulo.

(Stefan Zweig: *Magallanes, el hombre y su gesta*)

La primera globalización o primera mundialización es una noción que debe interpretarse como el momento del establecimiento de un sistema de intercambios de toda índole (humanos, biológicos, culturales, económicos) entre los distintos continentes que hasta ahora se desconocían mutuamente. Las fechas claves de esta coyuntura histórica (conocida genéricamente como la «era de los descubrimientos») se expanden a lo largo de treinta años: el descubrimiento de América por Cristóbal Colón (1492), la llegada a la India de Vasco de Gama (1498), el descubrimiento de la Mar del Sur u Océano Pacífico por Vasco Núñez de Balboa (1513) y la vuelta al mundo iniciada por una flota mandada por Fernando de Magallanes y completada por Juan Sebastián Elcano (1522).

Las consecuencias más inmediatas de estas exploraciones fueron la inauguración de una red de intercambios intercontinentales, que fueron humanos (transferencia de personas entre los distintos continentes), biológicos (nega-

*. Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED).

** . UNED.

tivos por la acción de los gérmenes patógenos, positivos por los remedios terapéuticos), agropecuarios (cultivos y ganados trasladados de unas tierras a otras, bienes naturales de consumo transferidos a través del comercio marítimo), culturales (ampliación del conocimiento de mundos y civilizaciones que se ignoraban entre sí) y económicos, que incluyeron la creación de redes comerciales entre los diversos continentes y la integración de los mismos en un sistema económico mundial por encima de la existencia de otros subsistemas (en los mares europeos, en el Atlántico, en el Índico o en el Pacífico). Este proceso, que implicó a todos los mundos, generó, paradójicamente, la aparición de un solo mundo y la posibilidad de concebir por primera vez una historia universal¹.

Un análisis exhaustivo de esta problemática tendría que ser el objeto de un voluminoso estudio o de muchos estudios que no cabrían en un solo volumen, cosa que está ocurriendo, pues la bibliografía no cesa de incorporar nuevos trabajos monográficos que versan sobre un producto, sobre una región o sobre un uso determinado de los distintos géneros puestos en una circulación cada vez más acelerada a escala planetaria. Una circulación diferenciada al menos según sean las coordenadas temporales, espaciales, sociales a que nos atengamos. No es lo mismo un siglo XVI absorto ante las novedades exóticas llegadas desde ámbitos tan lejanos que eran casi imposibles de imaginar, que un siglo XVIII donde ya se han difundido la mayoría de esos remotos productos. No es lo mismo el impacto causado en las naciones tempranamente receptoras (España y Portugal) que en otras más aisladas en la Europa continental. No es lo mismo el acceso privilegiado de las élites económicas y sociales a productos caros por definición, que su difícil adquisición (e incluso su conocimiento) por las clases subalternas, dicho llanamente por los pobres, que constituían la mayor parte de la población europea del Antiguo Régimen. No es lo mismo la distribución azarosa de los primeros tiempos que la distribución regulada puesta al alcance de una «sociedad de consumidores» ya formada, por seguir la noción puesta en circulación por la obra de Neil McKendrick, John Brewer y John Harold Plumb. No es lo mismo la aceptación con conocimiento de causa por una minoría cultivada de los productos llegados de los diversos ultramares

1. La bibliografía sobre la primera mundialización es tan extensa que, si se nos permite, citaremos solo uno de los últimos títulos: Bernd HAUSBERGER: *Die Verknüpfung der Welt. Geschichte der frühen Globalisierung vom 16. bis zum 18. Jahrhundert*, Viena, Mandelbaum, 2015 (o la versión abreviada en castellano: *Historia mínima de la globalización temprana*, México, El Colegio de México, 2018).

que las reticencias de las clases plebeyas hacia productos desconocidos susceptibles de ocasionar penosas consecuencias a los cuerpos e incluso a las almas. El tiempo, el espacio, las clases sociales, el progreso económico, los niveles culturales: otros tantos factores condicionantes de las pautas de consumo de los productos extraeuropeos a lo largo del Antiguo Régimen, de la Europa Moderna².

Dado que, por lo dicho, dar cuenta, aun de modo condensado, de esas coordenadas es misión imposible, hemos escrito estas líneas con el sencillo propósito de ir ofreciendo una panorámica de los cambios generales producidos en la vida material de los europeos por la llegada (propiciada por la primera globalización) de una serie de productos ignorados hasta entonces y que alteraron, en mayor o menor medida, los patrones de consumo. En este trabajo (que dedicamos con todo cariño a nuestro querido amigo el profesor José Luis Gómez Urdáñez) nos limitaremos, por razones de espacio y por cuestiones de jerarquía, al campo de la alimentación.

Los cultivos

En efecto, empezar por el principio significa referirnos a lo sucedido en el ámbito de la alimentación, del diario sustento. El descubrimiento de América sin duda permitió la introducción en la dieta tradicional europea de nuevos productos. Entre ellos hay que citar algunas hortalizas (el tomate, el pimiento o la batata), así como algunas frutas (la piña o ananás y el plátano, no las únicas conocidas pero sí las más apreciadas en la España moderna) y, entre los animales comestibles, el pavo (*gall d'indi* en catalán, *dindon* en

2. No podemos entrar aquí en el debate suscitado por la noción de «sociedad de consumidores», propuesta por Neil MCKENDRICK, John BREWER y John HAROLD PLUMB (eds.): *The Birth of a Consumer Society: The Commercialization of Eighteenth-Century England*, Bloomington, Indiana University Press, 1982. En la misma línea militan otras obras colectivas como la de J. BREWER y Frank TRENTMANN (eds.): *Consuming Cultures, Global Perspectives: Historical Trajectories, Transnational Exchanges*, Oxford, Berg, 2006. Naturalmente, nos inclinamos por las posiciones más matizadas sostenidas por otros autores, como Maxine Berg (que pone el énfasis en el despliegue por parte de las clases medias de un nuevo gusto por la novedad y la moda), Beverly Lemire (que estudia las formas sociales y culturales del «consumismo popular») o Hans Medick (que ahonda en el análisis de las distintas culturas y los distintos contextos sociales de las clases plebeyas). Y aún quedaría un esencial argumento económico, como es el aumento del poder adquisitivo en una coyuntura favorable y el abaratamiento de las mercancías por el desarrollo del comercio exterior e interior. Un excelente resumen de todas estas (y otras) posturas críticas, en Jonathan WHITE: “A World of Goods? The ‘Consumption Turn’ and Eighteenth-Century British History”, *Cultural and Social History*, 3 (2006), pp. 93-104. Su proclama a favor de enfatizar el lado social (y económico) del aumento del consumo en el siglo XVIII frente a la aparición de una generalizada cultura del consumo («más por placer que por necesidad») debe aplicarse no solo a Inglaterra sino a toda Europa.

francés, *peru* en portugués)³. Sin embargo, ninguno de estos productos tuvo la trascendencia para la dieta europea del maíz y de la patata, que rebasan la mera consideración de objetos de intercambio, ya que forman parte de otro capítulo conectado pero distinto, como es el de la transferencia de cultivos⁴.

Entre los cultivos transferidos desde otras latitudes y que arraigaron duraderamente en Europa hay que mencionar especialmente el maíz, la patata y el más antiguo de todos, el azúcar. El maíz, que se difundió a partir del litoral atlántico, llegaría a competir con el trigo por sus rendimientos superiores y por su versatilidad a la hora de integrarse en el sistema de rotación de cultivos, lo que ha permitido a los historiadores de la agricultura hablar de una «revolución amarilla», iniciada en el mediodía europeo (Galicia y la cornisa cantábrica española, la Francia del sudoeste) pero limitada solo a algunas regiones del continente. El maíz, en efecto, era capaz de ofrecer dos o tres cosechas frente a la única del trigo y de dejar nitrogenada la tierra para otros cultivos, solo al precio de un abonado generoso y de un cavado profundo para la siembra⁵. Sin embargo, en dos de sus trabajos Giovanni

3. Para la piña, cf. María Ángeles PÉREZ SAMPER: “La integración de los productos americanos en los sistemas alimentarios mediterráneos”, en María BARCELÓ CRESPI y Antoni RIERA MELIS, (coords.): *XIV Jornades d’Estudis Històrics Locals. La Mediterrànea, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Palma de Mallorca, Institut d’Estudis Baleàrics, 1996, pp. 91-92 y 123-126. Sobre el plátano, el investigador que más tiempo ha dedicado a verificar la historia de las andanzas de este fruto afirma lo siguiente: «Hay un viejo debate sobre si el plátano es de origen africano, asiático o americano. No me extenderé aquí en la discusión del asunto. Me limitaré a decir que, tras un estudio sistemático de gran cantidad de fuentes coloniales, muchas de ellas impresas, me inclino fuertemente a creer que el plátano del que aquí hablo -*la Musa paradisiaca*-, llamado en ciertas partes plátano *artón*, es decir el plátano de cocina, que en el trópico se asa, guiso o fríe, es endémico del continente americano, a diferencia del guineo, también llamado banano, o *Musa sapientium*, que es de origen africano o asiático» (Alfredo CASTILLERO CALVO: *Cultura alimentaria y globalización. Panamá, siglos XVI a XXI*, Panamá, Imprenta Editorial Novo Arte, 2010, pp. 140-148).

4. Dada la abundantísima bibliografía existente, hemos limitado las notas a las obras que hacen referencia concreta al tema tratado, y aun así, nos parecen muchas. Una introducción general al consumo alimenticio, en Solomon H. KATZ (ed.): *Encyclopedia of Food and Culture*, 3 vols., Nueva York, Charles Scribner’ Sons, 2003. Cf. asimismo, Felipe FERNÁNDEZ-ARMESTO: *Near a Thousand Tables: A History of Food*, Nueva York, Free Press, 2004; y la colección de trabajos incluidos en la obra de Alexander NÜTZENADEL y Frank TRENTMANN (eds.): *Food and Globalization: Consumption Markets and Politics in the Modern World*, Oxford, Berg, 2008.

5. Para una discusión general, cf. Gordon Edmund MINGAY (ed.): *The Agricultural Revolution. Changes in Agriculture, 1650-1880*, Londres, Adam & Charles Black, 1977; Eric L. JONES: *Agricultura e rivoluzione industriale*, Roma, Editori Riuniti, 1982; y John V. BECKETT: *The Agricultural Revolution*, Oxford, Basil Blackwell Pub., 1995. Para España, cf. M. Á. PÉREZ SAMPER: *Comer y beber. Una historia de la alimentación en España*, Madrid, Cátedra, 2019, pp. 196-199. Y específicamente para Galicia, cf. José Manuel PÉREZ GARCÍA: “Aproximación al estudio de la penetración del maíz en Galicia”, en Antonio EIRAS ROEL et al. (eds.): *La historia social de Galicia en sus fuentes de protocolos*, Santiago de Compostela, Universidad de Santiago, 1981, pp. 117-159; Baudilio BARREIRO MALLÓN: “Del centeno y del mijo al maíz en el Occidente gallego”, en Camilo FERNÁNDEZ CORTIZO et al. (eds.): *Universitas. Homenaje a Antonio Eiras Roel*, Santiago de Compostela, Servicio de Publicaciones e Intercambio Científico de la Universidad de Santiago, vol. 1, tomo 1, 2002, pp. 213-234; y Pegerto SAAVEDRA FERNÁNDEZ: “El maíz en el sistema agrario y en la alimentación en Galicia, siglos XVII-XIX”, *Obradoiro de Historia Moderna*, 27 (2018), pp. 49-80.

Levi ha ilustrado la resistencia al maíz en la región del Piamonte durante los siglos XVI y XVII, mientras que en el siglo XVIII se vence ese rechazo hasta que el cultivo de dicho grano alcanza el 45% de la superficie dedicada al cereal⁶.

La patata, que al principio solo fue empleada para el forraje del ganado, pues hubo un rechazo a su uso que dependió de elementos tanto culturales como materiales (empezando por su mal sabor, que solo pudo obviarse definitivamente cuando pudieron comerse fritas), pasaría a convertirse a partir del siglo XVIII en uno de los más expansivos cultivos de subsistencia de Europa y durante la centuria siguiente en uno de los protagonistas de la alimentación popular (los pobres «comedores de patatas», que llegan hasta el famoso cuadro de Vincent Van Gogh) en países como Irlanda y en una de las bases de la colonización en territorios como Siberia occidental⁷.

El cultivo más difundido y el artículo más consumido universalmente fue, como es bien sabido, el azúcar. Sin duda alguna la planta más viajera, el azúcar era originaria de la India y fue traída a Europa por los árabes, que supieron aclimatarla en sus dominios españoles, desde donde inició en la época de los descubrimientos un nuevo periplo que la llevó primero a las islas del Atlántico (Madeira, Canarias, etc.) y posteriormente a las Antillas (españolas, francesas, inglesas, holandesas, danesas) y al Brasil, donde revolucionó la economía de la colonia (ciclo del azúcar). Responsable del comienzo de la economía de plantación (y de sus sociedades de sacarócatas, es decir de los dueños de ingenios) y, por tanto, también del desarrollo del comercio triangular (y, por ende, del inhumano tráfico de esclavos), el empleo del azúcar se diversificó a lo largo de los tiempos, aunque siempre sirvió sobre todo para la confección

6. Giovanni LEVI: "Innovazione tecnica e resistenza contadina: il maíz nel '600", *Quaderni Storici*, 42 (1979), pp. 1092-1100; *idem*: "The Diffusion of Maize in Italy. From Resistance to the Peasant' Defeat", en Bethany ARAM & Bartolomé YUN-CASALILLA: *Global Goods and the Spanish Empire, 1492-1824. Circulation, Resistance and Diversity*, Croydin (UK), Palgrave-Macmillan, 2014, pp. 100-115. Para una visión general de lo ocurrido en Italia, cf. Franco CAZZOLA: "L'introduzione del maíz in Italia e la sua utilizzazione alimentare, sec. XVI-XVIII", *Pact*, 26-8 (1992), pp. 109-127.

7. Redcliffe N. SALAMAN: *Historia e influencia social de la patata*, Madrid, Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, 1991; Michel MORINEAU: *La pomme de terre au XVIIIe siècle*, *Annales E.S.C.*, 25/6 (1970), pp. 1767-1785. Para Irlanda: Kenneth H. CONNELL: "The potato in Ireland", *Past and Present*, 23 (1962), pp. 57-71. Para Portugal, Manuel VIEGAS GUERREIRO: "A cultura da batata, sua introdução na Europa. O caso de Portugal", Lisboa, *Memórias da Academia das Ciências de Lisboa*. Classe de Letras, 36 (1987), pp. 7-24. Para España, Javier LÓPEZ LINAGE (ed.): *De papa a patata. La difusión española del tubérculo andino*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1991; M. Á. PÉREZ SAMPER: *Comer y beber*, pp. 199-213; Joan BRINES BLASCO: "La introducción del cultivo de la patata en el País Valenciano", *Papeles de Geografía*, 23/24 (1996), pp. 63-69; y Albert FÀBREGA: "La introducció i l'expansió de la patata i el blat de moro a Catalunya", *Estudis d'Història Agrària*, 28 (2017), pp. 13-46.

de dulces y confituras, así como, en menor medida, para la elaboración de guarapos, melazas y, sobre todo, de ron, una de las bebidas alcohólicas más difundidas de los tiempos modernos⁸.

Las especias

Pasando a los productos que más fomentaron los intercambios intercontinentales, los más influyentes en la gastronomía europea fueron las especias, importadas desde el extremo sudoriental de Asia y en algunos casos desde América (singularmente la vainilla). Ahora bien, las especias asiáticas, que eran conocidas en Europa desde tiempos antiguos, paradójicamente se han convertido en uno de los emblemas de la primera globalización, que no puede explicarse sin hablar de las tres grandes especias moluqueñas (pimienta negra, nuez moscada en su doble apariencia y clavo) e incluso de las otras dos que le siguen en intensidad de tráfico y consumo (canela y jengibre), hasta el punto de que han podido ser consideradas como detonantes de dicho proceso, sin que pueda caber la menor duda de que la expansión portuguesa a Asia vino motivada por la demanda de dichas especias y que incluso la expedición de Magallanes-Elcano, que concluyó con la primera vuelta al mundo y que puede ser considerada la clave de bóveda de la primera mundialización, pudo financiarse con el cargamento de clavo embarcado en Tidore. No hace falta incidir en ello: las especias de origen asiático habían sido objeto de comercio y consumo a todo lo largo de la Edad Media y muchas grandes ciudades europeas bajomedievales debieron su fortuna a ser el gran distribuidor de las mismas a partir de su adquisición en las terminales de la ruta que moría en Constantinopla y en

8. Sobre el azúcar existe una amplia bibliografía, que abarca los numerosos aspectos económicos sociales y culturales ligados a su cultivo y su consumo. En cualquier caso, señalaremos dos libros relativamente recientes que pretenden ofrecer una documentada visión de conjunto: Sidney W. MINTZ: *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, Nueva York, Penguin, 1986 (ed. en castellano: *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la Historia Moderna*, México, Siglo XXI, 1996); Stuart B. SCHWARTZ (ed.): *Tropical Babels: Sugar and the Making of the Atlantic World, 1450-1680*, Chapel Hill, University of North Carolina Press, 2004.

Alejandría, especialmente Venecia, el «gran bazar»⁹. No obstante, el afán por su posesión alcanzó su cota cenital en los tiempos modernos, a partir de la expansión ibérica¹⁰.

Sin embargo, ni siquiera estamos seguros de los usos de las citadas especias en la economía doméstica europea, es decir no tenemos certidumbre de si la pimienta, en concreto, fue usada como conservante o solo como condimento. El Diccionario de la RAE define «especia» como substancia vegetal aromática que sirve de condimento. En cambio, son muchos los especialistas que la han considerado como un conservante de los alimentos al mismo título que la sal, otro producto usado igualmente como condimento indispensable para evitar las comidas insípidas. Hoy día, algunos autores han negado esa cualidad con gran fuerza, como Paul Freedman, aunque sus argumentos, que atribuyen el éxito de las especias a su prestigio de productos de lujo provenientes de tierras remotas y sagradas, no nos parecen nada convincentes, por más que en el siglo XVI el consumo de especias, por su elevado precio, conllevara un signo de status económico y social superior, hasta que su abaratamiento a partir del siglo XVII las fuera privando de esta glamurosa connotación¹¹.

9. Aunque son muy numerosas las obras sobre las distintas especias, hay pocas obras de conjunto sobre las mismas. Una publicación de carácter general, pero muy precisa sobre los elementos esenciales, es la de Jan Öjvind SWAHN: *The Lore of Spices. Their history, nature and uses around the world*, Londres, Senate Publishing Ltd., 1999. Otra obra general muy utilizada es la de Maguelonne TOUSSAINT-SAMAT: *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, París, Bordas, 1987 (editada en castellano como *Historia natural y moral de los alimentos*, por Alianza Editorial, en varios volúmenes a partir de 1991, siendo el tomo 6 el concerniente a las especias). Amplia difusión ha alcanzado igualmente el libro de Susheela RAGHAVAN: *Handbook of Spices, Seasoning and Flavorings*, Nueva York, CRC Press, 2019 (3ª ed.), donde las especias se estudian sobre todo como condimentos. Para su redescubrimiento en los tiempos modernos, a partir de la primera vuelta al mundo, cf. Enrique MARTÍNEZ RUIZ: “Las especias en la Europa de los descubrimientos”, en Enrique MARTÍNEZ RUIZ et al. (eds.): *Fuimos los primeros. Magallanes, Elcano y la Vuelta al Mundo*, Madrid, Ministerio de Defensa, 2019, pp. 79-93; Carmen MANSO PORTO: “Las especias de la primera circunnavegación en la cartografía”, *Revista de Estudios Colombianos*, 18 (2022), pp. 7-26.

10. B. ARAM: “Taste Transformed. Sugar and Spice at the Sixteenth-Century Hispano-Burgundian Court”, en B. ARAM & B. YUN-CASALILLA (eds.): *Global Goods and the Spanish Empire...*, pp. 119-136, habla de su «temporary yet essential role as a catalyst of the first globalization». Nosotros seguimos sosteniendo que el verdadero catalizador de la primera globalización fue la plata americana, véase Marina ALFONSO MOLA, Carlos MARTÍNEZ SHAW: “La era de la plata española en Extremo Oriente”, *Revista Española del Pacífico*, 17 (2004), pp. 33-52; y C. MARTÍNEZ SHAW: “La plata española, catalizador de la primera globalización”, en Juan José IGLESIAS RODRÍGUEZ et al. (eds.): *Comercio y cultura en la Edad Moderna, Actas de la XIII Reunión Científica de la Fundación Española de Historia Moderna*, Sevilla, Universidad de Sevilla, 2015, pp. 21-45.

11. Paul FREEDMAN: *Out of the East: Spices and the Medieval Imagination*, New Haven, Yale University Press, 2008, quien les niega su carácter de conservantes e incluso de elementos necesarios para enmascarar el mal sabor de muchos de los alimentos en la Edad Media (y naturalmente en la Edad Moderna). Maguelonne TOUSSAINT-SAMAT: *Historia natural y moral de los alimentos*. 6. *La sal y las especias*, Madrid, Alianza Editorial, 1987, tampoco aclara la cuestión.

No queremos hacer un resumen de los usos de las cinco grandes especias orientales, sino solo señalar algún matiz o alguna precisión. La más difundida de todas ellas fue la pimienta negra, más utilizada que la pimienta blanca o la pimienta verde, todas ellas obtenidas del mismo arbusto, el pimentero (*piper nigrum*), pero con diferentes grados de madurez. Conocida desde la Antigüedad clásica y consumida a todo lo largo de la Edad Media, la pimienta venía de Oriente (principalmente de la costa india de Malabar, nombre que significa precisamente pimienta), primero por la ruta de la seda y, desde la instalación de los portugueses en Asia, por vía marítima. Bantam, en la isla de Java, fue el principal centro de una exportación controlada por los mercaderes chinos hasta la llegada de los portugueses. Como las demás especias, no solo tenía una directa utilidad gastronómica, sino que además representaba un símbolo de status social, ya que por su precio no estaba al alcance de las clases menesterosas, aunque a partir del siglo XVII su abundancia (con el consiguiente descenso de su precio) la hizo presente en otras mesas y no solo en las de los poderosos. A pesar de todo, su cultivo se ensayó en muchas áreas fuera de Asia, como, por ejemplo en las islas francesas de Bourbon (luego de la Réunion) y de Île de France (luego Mauricio) en el Océano Índico¹².

La pimienta asiática apenas si tuvo competencia, aunque también desde el siglo XV (más concretamente a partir de 1460) los portugueses empezaron a importar en Europa la llamada «pimienta africana», conocida también como amomo, pero más corrientemente como malagueta (*amomum melegueta*) y popularmente como «grano del paraíso», uno de los productos que completaban los cargamentos lusos de oro, marfil y otros artículos de lujo. Fue la pimienta de los pobres, por su precio muy inferior, pero obtuvo también la acogida favorable de personajes o grupos sociales más encumbrados. Siendo sus principales puertos de salida los del territorio de Sierra Leona, también esa región empezó a ser llamada «costa de la pimienta», como en el caso de la India¹³.

Finalmente, hay que decir algo del éxito de las pimientos americanas. La más difundida fue el chile (denominación mexicana y centroamericana) o ají (denominación antillana y sudamericana), una pimienta picante, muy utilizada en América y que se transfirió con éxito a Europa, donde recibió varios nombres (como el de guindilla en España) y donde se integró como

12. J. O. SWAHN: *The Lore of Spices...*, pp. 102-109; M. TOUSSAINT-SAMAT: *Historia natural...*, pp. 76-85.

13. Vitorino MAGALHÃES GODINHO: *Os descobrimentos e a economia mundial*, 4 vols., Lisboa, Presença, 1984.

condimento en numerosas recetas de cocina. Otras variedades americanas empleadas en Europa fueron la pimienta de Cayena (o simplemente cayena), igualmente picante, y la pimienta de Tabasco (o simplemente tabasco), de origen mexicano y guatemalteco, que al contrario de las demás no poseía en su sabor esa condición ardiente¹⁴.

Junto a la pimienta, hay que colocar el clavo, la más cara de las especias, la que promovió y finalmente financió la expedición de Magallanes-Elcano (a partir del cargamento que este último adquirió en la isla de Tidore, en las Molucas septentrionales) y fue la manzana de la discordia entre portugueses y holandeses, los cuales finalmente, en el siglo XVII, se hicieron con su monopolio en la isla de Ambón (o Amboina), otra de las Molucas, siguiendo unos procedimientos poco edificantes en los que aquí no podemos entrar. En cualquier caso, fue uno de los productos que mejor mantuvieron sus precios altos en Europa y por lo tanto que mejor mantuvieron su condición de símbolo de status, además de figurar como condimento en numerosos de los más exquisitos platos registrados en los recetarios de los tiempos modernos¹⁵.

Finalmente, la tríada se completa con la nuez moscada, un producto curioso, porque se usa en gastronomía tanto la semilla del fruto (la nuez moscada propiamente dicha), como la pulpa (en forma de red carnosa llamada macis). Producto muy valorado desde antiguo, tuvo en Acre su gran centro de exportación durante los tiempos medievales, bajo el control de mercaderes árabes e italianos, pero ese monopolio fue arruinado por la llegada de los portugueses, que lo explotaron y comercializaron desde de su principal solar, (las moluqueñas islas de Banda), antes de cederlo por la fuerza a los holandeses. En el siglo XVIII, los ingleses se garantizaron su cultivo en las islas de Penang y Singapur, aunque más tarde se introdujo en la antillana isla de Granada, que llegó a generar el 40% de la producción mundial e incorporó el fruto a su bandera. Fue otro producto afectado por la democratización del siglo XVII, pero mantuvo su prestigio en la cocina europea, sobre todo en Italia y en Holanda, para dar su exótico sabor (y su bello color) a muchas salsas, arroces y otros platos¹⁶.

14. A veces los propios tratadistas intercambian los nombres de las diversas variedades de pimienta. Tomemos como ejemplo a Casimiro Gómez Ortega, director del Jardín Botánico de Madrid, que en 1780 pudo escribir una *Historia natural de la malagueta o pimienta de Tavasco*. Cf. Janet LONG-SOLÍS: *Capsicum y cultura. La historia del chile*, México, Fondo de Cultura Económica, 1998; Germán Octavio LÓPEZ-RIQUELME: "Chilli. La especia del Nuevo Mundo", *Ciencias*, 69 (2003), pp. 66-75.

15. J. O. Swahn: *The Lore of Spices...*, pp. 132-139; M. TOUSSAINT-SAMAT: *Historia natural...*, pp. 96-104.

16. J. O. Swahn: *The Lore of Spices...*, pp. 92-98; M. TOUSSAINT-SAMAT: *Historia natural...*, pp. 110-115. Cf. también en Esteban MANRIQUE REOL: *El clavo de olor a lo largo de la Historia*, Madrid, Libros de la Catarata, 2020.

La canela (también llamada cinamomo) fue otro de los productos más codiciados por las potencias europeas, que lucharon por hacerse con el control de la isla de Ceilán, que tenía casi el monopolio de su producción. Ocupada parte de la isla por los portugueses, los holandeses le arrebataron una por una sus factorías en el siglo XVII, conservando su posición hasta la tardía llegada de los ingleses en las postrimerías de la centuria. Para nosotros, lo importante es saber que la canela, ya muy cotizada por la cocina medieval, mantuvo sus cuotas de consumo en la Europa moderna, siendo usada en buena cantidad de salsas, así como lógicamente en los dulces e incluso en el vino (el hipocrás o vino con canela), además de aplicada a usos medicinales. En algunos países, como por ejemplo Italia o España, su persistencia rebasó los tiempos modernos, con usos muy especializados como el arroz con leche, donde puede verse tal vez la influencia de la cocina del Magreb, que hace de la canela ingrediente indispensable de la pastella (pastilla), por poner el ejemplo más conocido. Asociada a la canela se halla la casia o canela de la China, de inferior calidad, pero también objeto de intercambio desde su solar asiático¹⁷.

El jengibre cierra el censo de las especias mayores. Su rizoma produce una fragancia y un sabor picantes. Originario de la India meridional (hoy este país es el primer productor mundial de jengibre) y de Malasia, su introducción en Europa se remonta a la Grecia y la Roma clásicas. En la Edad Moderna, su uso fue tanto gastronómico como medicinal, viéndose también beneficiado por sus supuestas virtudes afrodisíacas. Los portugueses lo introdujeron en las costas africanas y desde allí viajaría hasta Madagascar y América. Solo puede añadirse que finalmente llegó a emplearse para la elaboración de nuevos productos de consumo, como el pan de jengibre, la bebida dulce y carbonatada llamada *ginger ale* o la modalidad de cerveza conocida como *ginger beer*, además de estar presente con frecuencia en la elaboración de las salsas agrídulces conocidas genéricamente como *chutney*¹⁸.

Naturalmente, por razones obvias (su origen americano), solo una de las especias más difundidas es exclusiva de los tiempos modernos: la vainilla. Conocida al principio como «polvos de Oaxaca», sirvió en México, la América central y el norte de la América meridional, para endulzar el chocolate. Y de este modo y con este uso se transmitió a Europa, donde también conoció

17. J. O. SWAHN: *The Lore of Spices...*, pp.122-130; M. TOUSSAINT-SAMAT: *Historia natural...*, pp. 72-76.

18. J. O. SWAHN: *The Lore of Spices...*, pp.110-115; M. TOUSSAINT-SAMAT: *Historia natural...*, pp. 85-91.

otras aplicaciones en repostería. Veamos la exacta observación de un culto viajero, el capuchino Francisco de Ajofrín: «Bien conocidos y celebrados son en la Europa los polvos de Oaxaca para el chocolate. Todos los tributos de esta provincia se entran al rey en tres géneros: en cacao de Soconusco, en chocolate ya fabricado y en polvos de Oaxaca»¹⁹. Su expansión no deja de ser curiosa, pues hoy en día la isla de Madagascar se ha convertido en la primera productora mundial de vainilla. Asimismo habría que citar algunas otras especias utilizadas como condimentos, tales como el achiote mexicano (también empleado como colorante) o como el cardamomo indio (originado posiblemente en los montes Gates), cuyas semillas eran ya usadas en la cocina europea desde la Baja Edad Media, pero que durante los tiempos modernos estuvo asociado a algunos licores (como la *Goldwasser* de Danzig, creada en 1560), pero sobre todo al café en algunos países europeos (como en la Italia del siglo XVII), siguiendo la costumbre extendida en diversos países islámicos, singularmente Arabia. También muy conectados a la gastronomía europea están los llamados estimulantes, comestibles y bebibles o no, alcohólicos (como el ron) o no, como fue el caso de los más difundidos, el chocolate, el café y el té²⁰.

Las bebidas estimulantes

La historia del chocolate es hoy una de las más divulgadas, debido sin duda a su extraordinaria difusión por Europa a partir del siglo XVI hasta llegar a convertirse en el producto gastronómico más estimado en el siglo XVIII, en la bebida indispensable en todo hogar que se preciase. El cacao fue ya conocido por Cristóbal Colón y desde luego por Hernán Cortés que lo recibió como regalo del propio Moctezuma, lo que da idea de la gran consideración en que se le tenía en las tierras del México antiguo. Llegado pronto a España, podemos recurrir a diversos autores para una descripción temprana del cacao y de la fabricación del chocolate, la bebida derivada del mismo. Escogemos la de Pedro Mártir de Anglería:

19. Cf. M. ALFONSO MOLA, C. MARTÍNEZ SHAW: “Francisco de Ajofrín y los frutos mexicanos”, en Gloria A. FRANCO RUBIO et al. (coords.): *El telar de la vida: tramas y urdimbres de lo cotidiano. Maneras de vivir en la España moderna*, Gijón, Trea, 2021, pp. 37-53.

20. Sobre la canela, J. O. SWAHN: *The Lore of Spices...*, pp.162-168; M. TOUSSAINT-SAMAT: *Historia natural...*, pp. 127-131.

Este árbol [el cacaotero] cría un fruto semejante a pequeñas avellanas: de tierno tiene un gusto amargo y por eso no se puede comer, pero de él se hace una bebida para los ricos y nobles [obsérvese el prestigio original del chocolate]. Cuando se ha secado, lo trituran en forma de harina: a la hora de comer o de cenar, los criados cogen orzas, hidrias o cántaros, toman el agua necesaria y echan una cantidad de polvo en proporción de la bebida que quieren preparar (...) Es una bebida suave, y no embriaga mucho, si bien para el que la beba en demasía es como nuestros vinos espumosos²¹.

En España, recién llegado de América, el chocolate conoció un éxito inmediato. Además del indispensable cacao (la matriz original), se añadía vainilla (los «polvos de Oaxaca» ya mencionados y de los que se hace eco toda la literatura del Siglo de Oro), más azúcar y canela, para así constituir la forma más simple y más habitual de elaboración y la que se consolidó en los años siguientes, por más que al principio se condimentase con chile o ají o se combinase con atole (una cocción dulce de maíz en agua) y con achiote (otro producto mexicano, usado incluso como tinte, según hemos señalado) para darle más color, e incluso a veces se le incorporasen otras especias exóticas (pimienta, clavo, nuez moscada y jengibre) y autóctonas (flor de azahar, rosa y anís, especialmente), lo que hacía el precipitado más denso, más espeso y más fuertemente aromatizado. Este éxito como bebida casera se impuso sobre su uso medicinal y superó algunas polémicas como la muy famosa sobre si la bebida quebrantaba o no el ayuno eclesiástico. Fue así un producto del gusto de todos, limitado al principio a las mesas aristocráticas, pero pronto democratizado hasta el punto de constituir la bebida más extendida en España, como demuestran los numerosos testimonios que han recogido los diversos autores que se han ocupado de la cuestión, en especial María Ángeles Pérez Samper, cuyo tratamiento del tema no deja lugar a ningún resquicio. Es ella la que recoge los testimonios de los viajeros del siglo XVIII, como el inglés Joseph Townsend («una ventaja de las posadas de España, en compensación de sus numerosas dificultades, es que, por muy malas que sean, siempre está uno seguro de hallar en ellas un buen chocolate») o como el francés barón de Bourgoing: «Se reparten luego tazas de chocolate, alimento favorito de los españoles, que lo toman dos veces diarias

21. Pedro MÁRTIR DE ANGLERÍA: *Décadas del Nuevo Mundo*, Madrid, Polifemo, 1989, pp. 498-499.

[desayuno y merienda] y los consideran tan beneficioso para la salud o por lo menos tan inocente que no se lo niegan ni a los moribundos»²².

También es la misma autora la que nos señala algunas imágenes muy ilustrativas de esta pasión hispana por el chocolate, especialmente la pintura de Antonio de Pereda (Museo del Hermitage, 1652) o los espectaculares bodegones setecentistas debidos al pincel de Luis Meléndez, donde además se reflejan todos los artilugios necesarios para algo que pudiera asemejarse (desde luego, de lejos) a un arte o ceremonia del chocolate, al estilo de la japonesa ceremonia del té: la chocolatera, el platillo, la mancerina, la taza o la jícara, la pasta de chocolate y los dulces (yemas, crema tostada, anís, peladillas o almendras garrañadas). Ha surgido así el «chocolate global», que tiene en España su hogar privilegiado, pero que se difunde por toda Europa, como, por ejemplo, en los casos recientemente estudiados de Suiza, Alemania y Austria²³.

El café entró más tempranamente en la dieta europea. En la Edad Media, se importaba el café originario de Abisinia (Etiopía) y el que procedía del Yemen, concretamente el de Moka, que ha quedado como un nombre consagrado a lo largo de los siglos. Más tarde arraigaría en Turquía, pero sin rebasar sus límites. En Europa occidental no se convierte en una bebida difundida hasta la segunda mitad de siglo. Por un lado, Solimán Aga lanza el café en Francia a partir de 1669, mientras que la victoria de Kahlenberg sobre los turcos en 1683 convierte a Viena en la capital de la cafetería (con su famoso café con nata montada). A partir de ahí se crean establecimientos dedicados a servir el café y a convertirse en un típico lugar de socialización: son los cafés literarios y los cafés políticos (muchas veces revolucionarios) a imagen del famoso Café Procope de París, que sirve la bebida caliente y también helados y granizadas de café, todo ello contando con el apoyo de distinguidas personalidades del mundo de la cultura, como pueden ser Diderot o Voltaire²⁴.

22. M. Á. PÉREZ SAMPÉR: *Comer y beber...*, pp. 215-243 (las citas de los dos viajeros, en pp. 242-243).

23. Roman ROSSFELD: “Mit Stillstandt zum Fortschritt. Über Handel, Verarbeitung und Konsum von Schokolade in der Schweiz bis 1800”, *Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens*, 11 (2003), pp. 24-35; Bianca M. LINDORFER: “Discovering Taste: Spain, Austria, and the Spread of Chocolate Consumption among the Austrian Aristocracy, 1650-1700”, *Food and History*, 1, 7 (2009), pp. 31-51; Benita WISTER: “Chocolate Consumption in Westphalia and Styria during the 18th Century”, en Veronika HYDEN-HAN-SCHO et al. (eds.): *Cultural Exchange and Consumption Patterns in the Age of Enlightenment. Europe and the Atlantic World*, Bochum, Verlag Dr. Dieter Winkler, 2013, pp. 189-211. Una visión de conjunto, en Irene FATTACCIU: “The Resilience and Boomerang Effect of Chocolate: A Product’s Globalization and Commodification”, en B. ARAM & B. YUN-CASALILLA: *Global Goods...*, pp. 255-273.

24. Para los cafés literarios del Antiguo Régimen en general, cf. Antonio BONET CORREA: *Los cafés históricos*, Madrid, Cátedra, 2012. Para los cafés franceses, Gérard-Georges LEMAIRE: *Les cafés littéraires. Vies, morts et miracles*, París, Editions de la Différence, 1987. Para los cafés ingleses, cf. Manuel ANCON PEREZ: “Las coffee houses inglesas. Un nuevo espacio para la interacción social”, *Studium Revista de Humanidades*, 23 (2017), pp. 43-79.

El café entra en España al menos desde 1689, dando lugar a una polémica entre los defensores y los detractores que se mantienen fieles al chocolate. En esta ocasión recurrimos a la espléndida comparación del marqués de Langle de 1784 entre las bebidas de moda en España en la que termina pronunciándose claramente a favor del café: «¡Qué deliciosa es esa bebida! ¡Más deliciosa cien veces que todos los licores del mundo! El vino emborracha, la cerveza embrutece, la sidra duerme, el aguardiente quema, pero el café alegra, anima, exalta, electriza: el café puebla la cabeza de ideas, de imágenes...». Y el éxito de la nueva bebida (endulzada con azúcar) se refleja en la proliferación de las cafeterías, «casas de conversación» (en la terminología de la época), sede de tertulias, círculos intelectuales donde se discute, se leen los periódicos y se fuma en polvo o en pipa. Leandro Fernández de Moratín las hizo famosas desde finales del siglo XVIII con su celebrada: «La comedia nueva o el café»²⁵.

Si en España hubo de competir con el chocolate, en Alemania el café topó con la enemiga de los cerveceros, que defendieron sus tradicionales *Bierstuben* como lugares de reuniones festivas. También en Inglaterra, los cerveceros lucharon contra el café, pero la nueva bebida se impuso durante medio siglo hasta que fue derrotada en toda regla por la llegada del que iba a convertirse en el estimulante británico por excelencia, el té. Mientras tanto, el cultivo del café ha sido transferido en gran parte desde sus solares primitivos a las tierras de América. En la segunda mitad del siglo XVII ya se cultiva en las Antillas (españolas: Cuba y Puerto Rico; y francesas: Guadalupe, Martinica y Saint-Domingue), y en el primer tercio del siglo XVIII pasa de la Guayana al Brasil. El cultivo se hace bajo el régimen de explotación de las plantaciones, lo cual significa la necesidad de importar mano de obra esclava y por tanto el incremento de la trata negrera, integrándose en el sistema conocido como comercio triangular, una de las mayores abominaciones de la cultura (o, mejor dicho, de la barbarie) de la Europa cristiana²⁶.

25. M. Á. PÉREZ SAMPER: *Comer y beber...*, pp. 244-254 (la cita del marqués de Langle, en p. 248). Cf. asimismo, Joaquín ÁLVAREZ BARRIENTOS: "Sociabilidad literaria; tertulias y café en el siglo XVIII", en J. ÁLVAREZ BARRIENTOS (ed.): *Espacios de la comunicación literaria*, Madrid, CSIC, 2002, pp. 129-146.

26. Mark PENDERGRAST: *Uncommon Grounds: The History of Coffee and How it Transformed Our World*, Londres, Texere Publishing, 2001; Bennett ALAN WEINBERG: *The World of Caffeine: the science and culture of the world's most popular drug*, Nueva York, Routledge, 2001. Para la difusión del consumo del café en Alemania, Petra SELING-BIEHUSEN: "Coffi, Schokolati und Potasie. Kafee-Handel un Kafee-Genuss in Bremen, Idstein, Schulz-Kirchner, 2001; y Christian HOCHMUTH: *Globale Güter - lokale Aneignung: Kafee, Tee, Schokolade und Tabak im frühneuzeitlichen Dresden*, Constanza, UVK Verlagsgesellschaft, 2008.

El té se popularizó en Japón ya a partir del siglo IX, generando la conocida ceremonia del «arte del té». En la Edad Moderna, se difunde primero en Rusia, donde encontramos una factura de importación de té desde China en 1618 y donde el samovar conformará desde entonces el paisaje doméstico. También a principios del siglo XVII los holandeses lo transportan a la Europa occidental, donde la bebida alcanza una rápida difusión. El té se convierte también en esta época en la bebida favorita de los ingleses, que abren una primera *tearoom* en Londres en 1706, pero sobre todo imponen en todas las ocasiones su consumo público y privado: el *cup of tea* se toma a todas horas (más allá del célebre *five o'clock tea* de las meriendas), normalmente adobado con una repostería característica, compuesta de *buns*, *muffins*, *scones*, *cakes* o *jams* (mermeladas). Por esa razón los barcos británicos compiten por llevar las primicias de las cosechas de té de la India, de Malasia, de Extremo Oriente a bordo de sus famosos *clippers*, que protagonizan verdaderas competiciones de vela para llegar los primeros a los mercados europeos. El té atraviesa el Atlántico desde Inglaterra para difundir su consumo entre sus colonos de América del Norte, que siempre considerarán que su pasión por el té fue una de las razones que les llevarán a declarar su independencia (después del simbólico *Boston Tea-Party* de 1773). La bebida se presenta en numerosas variedades que es ocioso enumerar aquí, pero sin duda convierte a Londres en la capital mundial del té. Sólo restaría señalar algunos subproductos de éxito, como el ponche (difundido ya en el siglo XVII), una mezcla de té, limón, azúcar y aguardiente, o como el *grog* (que se consolida en el siglo XVIII), una combinación de té y ron²⁷.

27. Entre las varias obras dedicadas al té, cf. Laura C. MARTIN: *Tea. The Drink that Changed the World*, Clarendon (Vermont), Tuttle Publishing, 2007.

Bibliografía

ALFONSO MOLA, Marina, MARTÍNEZ SHAW, Carlos: “La era de la plata española en Extremo Oriente”, *Revista Española del Pacífico*, 17 (2004), pp. 33-52.

- y MARTÍNEZ SHAW, Carlos: “Francisco de Ajofrín y los frutos mexicanos”, en Gloria A. FRANCO RUBIO et al. (coords.): *El telar de la vida: tramas y urdimbres de lo cotidiano. Maneras de vivir en la España moderna*, Gijón, Trea, 2021, pp. 37-53.

ALAN WEINBERG, Bennett: *The World of Caffeine: the science and culture of the world's most popular drug*, Nueva York, Routledge, 2001.

ÁLVAREZ BARRIENTOS, Joaquín: “Sociabilidad literaria; tertulias y café en el siglo XVIII”, en Joaquín ÁLVAREZ BARRIENTOS (ed.): *Espacios de la comunicación literaria*, Madrid, CSIC, 2002, pp. 129-146.

ANCON PEREZ Manuel: “Las coffee houses inglesas. Un nuevo espacio para la interacción social”, *Studium Revista de Humanidades*, 23 (2017), pp. 43-79.

ARAM, Bethany: “Taste Transformed. Sugar and Spice at the Sixteenth-Century Hispano-Burgundian Court”, en Bethany ARAM & Bartolomé YUN-CASALILLA (eds.): *Global Goods and the Spanish Empire, 1492-1824. Circulation, Resistance and Diversity*, Croydin (UK), Palgrave-Macmillan, 2014, pp. 119-136.

BARREIRO MALLÓN, Baudilio: “Del centeno y del mijo al maíz en el Occidente gallego”, en Camilo FERNÁNDEZ CORTIZO et al. (eds.): *Universitas. Homenaje a Antonio Eiras Roel*, Santiago de Compostela, Servicio de Publicaciones e Intercambio Científico de la Universidad de Santiago, vol. 1, tomo 1, 2002, pp. 213-234.

BECKETT, John V.: *The Agricultural Revolution*, Oxford, Basil Blackwell Pub., 1995.

BONET CORREA, Antonio: *Los cafés históricos*, Madrid, Cátedra, 2012.

BREWER, John y Frank TRENTMANN (eds.): *Consuming Cultures, Global Perspectives: Historical Trajectories, Transnational Exchanges*, Oxford, Berg, 2006.

BRINES BLASCO, Joan: “La introducción del cultivo de la patata en el País Valenciano”, *Papeles de Geografía*, 23/24 (1996), pp. 63-69.

CASTILLERO CALVO, Alfredo: *Cultura alimentaria y globalización. Panamá, siglos XVI a XXI*, Panamá, Imprenta Editorial Novo Arte, 2010, pp. 140-148.

CAZZOLA, Franco: “L’introduzione del maíz in Italia e la sua utilizzazione alimentare, sec. XVI-XVIII”, *Pact*, 26-8 (1992), pp. 109-127.

CONNELL, Kenneth H.: “The potato in Ireland”, *Past and Present*, 23 (1962), pp. 57-71.

FÀBREGA, Albert: “La introducció i l’expansió de la patata i el blat de moro a Catalunya”, *Estudis d’Història Agrària*, 28 (2017), pp. 13-46.

FATTACCIU, Irene: “The Resilience and Boomerang Effect of Chocolate: A Product’s Globalization and Commodification”, en Bethany ARAM & Bartolomé YUN-CASALLILLA (eds.): *Global Goods and the Spanish Empire, 1492-1824. Circulation, Resistance and Diversity*, Croydin (UK), Palgrave-Macmillan, 2014, pp. 255-273.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe: *Near a Thousand Tables: A History of Food*, Nueva York, Free Press, 2004.

FREEDMAN, Paul: *Out of the East: Spices and the Medieval Imagination*, New Haven, Yale University Press, 2008.

GÓMEZ ORTEGA, Casimiro, *Historia natural de la malagueta o pimienta de Tavasco*, Madrid, 1780.

HAUSBERGER, Bernd: *Die Verknüpfung der Welt. Geschichte der frühen Globalisierung vom 16. bis zum 18. Jahrhundert*, Viena, Mandelbaum, 2015.

- *Historia mínima de la globalización temprana*, México, El Colegio de México, 2018.

HOCHMUTH, Christian: *Globale Güter - lokale Aneignung: Kafee, Tee, Schokolade und Tabak im frühneuzeitlichen Dresden*, Constanza, UVK Verlagsgesellschaft, 2008.

JONES, Eric L.: *Agricoltura e rivoluzione industriale*, Roma, Editori Riuniti, 1982.

KATZ, Solomon H. (ed.): *Encyclopedia of Food and Culture*, 3 vols., Nueva York, Charles Scribner' Sons, 2003.

LEMAIRE, Gérard-Georges: *Les cafés littéraires. Vies, morts et miracles*, París, Editions de la Différence, 1987.

LEVI, Giovanni: "Innovazione técnica e resistenza contadina: il maíz nel '600", *Quaderni Storici*, 42 (1979), pp. 1092-1100; *idem*: "The Diffusion of Maize in Italy. From Resistance to the Peasant' Defeat", en Bethany ARAM & Bartolomé YUN-CASALILLA: *Global Goods and the Spanish Empire, 1492-1824. Circulation, Resistance and Diversity*, Croydin (UK), Palgrave-Macmillan, 2014, pp. 100-115.

LINDORFER, Bianca M.: "Discovering Taste: Spain, Austria, and the Spread of Chocolate Consumption among the Austrian Aristocracy, 1650-1700", *Food and History*, 1, 7 (2009), pp. 31-51.

LONG-SOLÍS, Janet: *Capsicum y cultura. La historia del chile*, México, Fondo de Cultura Económica, 1998.

LÓPEZ LINAGE, Javier (ed.): *De papa a patata. La difusión española del tubérculo andino*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1991.

LÓPEZ-RIQUELME Germán Octavio: "Chilli. La especia del Nuevo Mundo", *Ciencias*, 69 (2003), pp. 66-75.

MAGALHÃES GODINHO, Vitorino: *Os descobrimentos e a economia mundial*, 4 vols., Lisboa, Presença, 1984.

MANRIQUE REOL, Esteban: *El clavo de olor a lo largo de la Historia*, Madrid, Libros de la Catarata, 2020.

MANSO PORTO, Carmen: "Las especias de la primera circunnavegación en la cartografía", *Revista de Estudios Colombinos*, 18 (2022), pp. 7-26.

MARTIN, Laura C.: *Tea. The Drink that Changed the World*, Clarendon (Vermont), Tuttle Publishing, 2007.

MARTÍNEZ RUIZ, Enrique: “Las especias en la Europa de los descubrimientos”, en Enrique MARTÍNEZ RUIZ et al. (eds.): *Fuimos los primeros. Magallanes, Elcano y la Vuelta al Mundo*, Madrid, Ministerio de Defensa, 2019, pp. 79-93.

MARTÍNEZ SHAW, Carlos: “La plata española, catalizador de la primera globalización”, en Juan José IGLESIAS RODRÍGUEZ et al. (eds.): *Comercio y cultura en la Edad Moderna, Actas de la XIII Reunión Científica de la Fundación Española de Historia Moderna*, Sevilla, Universidad de Sevilla, 2015, pp. 21-45.

MÁRTIR DE ANGLERÍA, Pedro: *Décadas del Nuevo Mundo*, Madrid, Polifemo, 1989.

MCKENDRICK, Neil, BREWER, John y HAROLD PLUMB, John (eds.): *The Birth of a Consumer Society: The Commercialization of Eighteenth-Century England*, Bloomington, Indiana University Press, 1982.

MINGAY, Gordon Edmund (ed.): *The Agricultural Revolution. Changes in Agriculture, 1650-1880*, Londres, Adam & Charles Black, 1977.

MINTZ, Sidney W.: *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, Nueva York, Penguin, 1986.

- *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la Historia Moderna*, México, Siglo XXI, 1996).

MORINEAU, Michel: *La pomme de terre au XVIIIe siècle*, *Annales E.S.C.*, 25/6 (1970), pp. 1767-1785.

NÜTZENADEL, Alexander, TRENTMANN, Frank (eds.): *Food and Globalization: Consumption Markets and Politics in the Modern World*, Oxford, Berg, 2008.

PENDERGRAST, Mark: *Uncommon Grounds: The History of Coffee and How it Transformed Our World*, Londres, Texere Publishing, 2001.

PÉREZ GARCÍA José Manuel: “Aproximación al estudio de la penetración del maíz en Galicia”, en Antonio EIRAS ROEL et al. (eds.): *La historia social de Galicia en sus fuentes de protocolos*, Santiago de Compostela, Universidad de Santiago, 1981, pp. 117-159.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles: “La integración de los productos americanos en los sistemas alimentarios mediterráneos”, en María BARCELÓ CRESPI y Antoni RIERA MELIS, (coords.): *XIV Jornades d’Estudis Històrics Locals. La Mediterrànea, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Palma de Mallorca, Institut d’Estudis Baleàrics, 1996, pp. 89-148.

- *Comer y beber. Una historia de la alimentación en España*, Madrid, Cátedra, 2019.

RAGHAVAN, Susheela: *Handbook of Spices, Seasoning and Flavorings*, Nueva York, CRC Press, 2019 (3ª ed.).

ROSSFELD, Roman: “Mit Stillstandt zum Fortschritt. Über Handel, Verarbeitung und Konsum von Schokolade in der Schweiz bis 1800”, *Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens*, 11 (2003), pp. 24-35.

SAAVEDRA FERNÁNDEZ, Pegerto: “El maíz en el sistema agrario y en la alimentación en Galicia, siglos XVII-XIX”, *Obradoiro de Historia Moderna*, 27 (2018), pp. 49-80.

SALAMAN, Redcliffe N.: *Historia e influencia social de la patata*, Madrid, Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, 1991.

SCHWARTZ, Stuart B. (ed.): *Tropical Babylons: Sugar and the Making of the Atlantic World, 1450-1680*, Chapel Hill, University of North Carolina Press, 2004.

SELING-BIEHUSEN, Petra: “Coffi, Schokolati und Potasie. Kafee-Handel un Kafee-Genuss in Bremen, Idstein, Schulz-Kirchner, 2001.

SWAHN, Jan Öjvind: *The Lore of Spices. Their history, nature and uses around the world*, Londres, Senate Publishing Ltd., 1999.

TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne: *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, París, Bordas, 1987.

- *Historia natural y moral de los alimentos. 6. La sal y las especias*, Madrid, Alianza Editorial, 1991.

VIEGAS GUERREIRO, Manuel: “A cultura da batata, sua introdução na Europa. O caso de Portugal”, Lisboa, *Memórias da Academia das Ciências de Lisboa*. Classe de Letras, 36 (1987), pp. 7-24.

WHITE, Jonathan: “A World of Goods? The ‘Consumption Turn’ and Eighteenth-Century British History”, *Cultural and Social History*, 3 (2006), pp. 93-104.

WISTER, Benita: “Chocolate Consumption in Westphalia and Styria during the 18th Century”, en Veronika HYDEN-HANSCHO et al. (eds.): *Cultural Exchange and Consumption Patterns in the Age of Enlightenment. Europe and the Atlantic World*, Bochum, Verlag Dr. Dieter Winkler, 2013, pp. 189-211.