

**COLOR ROJIZO EN NUESTRA
HISTORIA CULINARIA**
EL ESPECIADO CON AZAFRÁN Y
PIMENTÓN EN LAS COCINAS HISPANAS

por

FRANCISCO ABAD ALEGRÍA

Excelentísimo señor presidente de la Academia; excelentísimos e ilustrísimos señores académicos; señoras y señores:

Un día Domiciano se presenta
Al Senado, y le dice gravemente:
«Sabed que hoy un asunto de importancia
me trae, Padres conscriptos al Senado:
se trata de un famoso Rodaballo;
deliberad el modo de guisallo»

El Senado votó tan grave asunto,
Y puso en salsa el Rodaballo al punto.

La enfática y algo cínica versificación que un militar español hizo de la disertación gastronómica de Berchoux, mostrará, así lo espero, ante tan docta asamblea, cómo problemas gastronómicos pueden tener en ocasiones relieve de asuntos de estado. Y es que el deleite social, que en sabios trazos culinarios resume nuestra historia y hasta nuestra genética, es asunto de importancia y no mera diversión de gente ociosa o rebuscada.

INTRODUCCIÓN

Y, en ese campo, un tema, nada original por cierto, había llamado mi atención desde hace años: la querencia que en nuestro medio se tiene hacia el color rojizo en la preparación de las comidas tradicionales. Veamos los preparados más populares y arraigados, esos de plato único, a lo largo y ancho de la geografía hispana, y comprobaremos cómo el rojizo se enseñorea del plato, la escudilla, el caldero o la tartera. Valorar cómo y, si es posible, por qué, ocurre ésto, es propósito del trabajo que presento ante esta Academia.

Soslayando artificiosas disquisiciones sobre etnia, nación, país o región, permítanme que me arrime a las doctas palabras de don Mariano Pardo de Figueroa, el erudito cartero honorario de España, cuando habla al respecto. Dice el doctor Thebussem:

Una de las cosas que hemos averiguado es que en España no hay cocina nacional. La unificación artificiosa de los diversos territorios de la península ha producido una especie de anarquía gastronómica, que cuatrocientos años de gobierno común no han puesto en orden hasta el presente. El propio cocido que parece ser el lazo de unión constitucional entre los antiguos reinos, carece hoy en día de una fórmula concreta y que obligue a todos.

Y es que nosotros tenemos federada la cocina, como tenemos federada la lengua, como tenemos federados, que no unidos, usos y costumbres.

Al margen de lo asumible de lo que aplica don Mariano al hecho español, fuerza es reconocer que existe una real federación gastro-nómica y moral en nuestras tierras. Y que, en consecuencia, ello obliga a tratar de los temas culinarios y gastronómicos con esa perspectiva, al tiempo unificadora y diferenciadora. Por si alguien abrigase alguna duda sobre el concepto que de lo hispano tiene el doctor Thebussem, citemos la conclusión de lo antedicho en palabras del mismo:

Pues bien, señor Doctor, demos algún paso en beneficio de la unidad gastronómica nacional. Ataquemos los fueros de las provincias, no arrancándolos, sino difundiéndonlos. Apenas hay una comarca en España que no cuente con una especialidad de cocina digna de figurar en las mesas de los palacios. Pidámosle a cada punto su receta, y formemos un repertorio de manjares ilustres españoles.

Más claro, agua.

EL ESPECIADO

Y en el núcleo culinario, tras la confección estricta del manjar, que pocas variantes admite según corte, grado de calor, recipiente y textura o trabazón, encontraremos el especiado (o su carencia). Este último perfila definitivamente las cualidades organolépticas del plato y será preciso indicador del entramado cultural del que forma parte. Explica atinadamente Paul Rozin en un trabajo ya clásico, cómo el especiado muestra la referencia cultural por el empleo directo, la macrohistoria por los flujos comerciales que supone, la trabazón étnica por las variantes en el empleo dentro de un mismo entorno político y la asunción o sumisión a culturas foráneas, cuando la quiebra de un uso es patente en el decurso temporal. Así, confección y especiado de la comida tendrán un notable valor a la hora de seguir el rastro a la identidad cultural de una colectividad, que en nuestro caso es la culinariamente federada España de don Mariano Pardo de Figueroa. ¿Acaso el rojizo puede ser huella común de un patrimonio compartido, de una base global, más sólida, más interior, que lo estrictamente federativo? ¿No existen muchas más huellas congruentes con ello, en campos bien diversos?

Entre el filete crudo de vaca, ablandado bajo la silla de montar del guerrero huno y el solomillo aromatizado a la pimienta y aligerado con una aterciopelada salsa de vino de Merlot acaramelado, existe más de una diferencia. La básica es el concepto de gastronomía; el brutal estepario ablandaba su carne para mitigar el hambre y mantener sus fuerzas, mientras que el comensal que se sienta ante la carne especiada y salteada, supone un substrato de sosiego, un mínimo talante reflexivo, infraestructura de personal, utillaje para preparar la comida, usos sociales que hayan consagrado fórmulas reproducibles y conocidas y estructura comercial que permita el acceso a alimentos que no produce el mismo comensal. Así que la cosa no es tan simple como poner unas ramitas de tomillo, recién arrancado del suelo, bajo el sillín del huno y sobre el trozo de carne cruda. No sabemos cuándo, el hombre aprendió a añadir elementos aromatizantes o colorantes al alimento principal, consiguiendo así variantes apetecibles a partir de un núcleo alimenticio común. Esta sería la génesis inocente del especiado. Pero los documentos de la historia parecen sentar un origen algo más complejo.

Parece que el empleo de diversos productos, básicamente vegetales, con fines medicinales, es anterior a la elaboración de recetas culinarias especiadas. No es inverosímil que los aromas vegetales de los antiguos remedios, inspirasen la idea de su adición a lo cocinado. Es aún más plau-

sible que fuese la combinación de aroma, sabor y color, con virtud terapéutica, lo que motivase el especiado de la comida. Y además éso no pudo ocurrir en época demasiado remota, al menos en nuestro ámbito occidental, porque tal conducta supone un mínimo de conocimientos, reflexión y estratificación social, lejos de la estricta economía de supervivencia.

Testimonios de vieja tradición ininterrumpida, indican que el especiado se apreciaba más que por sus cualidades organolépticas por sus virtudes salutíferas. Así, el exceso o déficit de cada alimento, valorado según criterios dietéticos que ahora nos son extraños, podrá ser atemperado, mitigando cualidades negativas, o complementado y potenciado, mediante la adición de aromas o especias. Las cualidades de tales especias estaban además sustentadas por largos tiempos de experimentación terapéutica. Es ilustrativo al respecto lo que dice el manuscrito almohade del siglo XIII que traduce Huici Miranda:

Sabe que el conocimiento del uso de las especias es la base principal en los platos de cocina, porque es el cimiento del cocinar y sobre él se edifica, porque en ellas está lo que conviene a los platos citados, que son los de vinagre y los manjares, como la tafaya en sus diversas clases, lo frito y lo análogo; en ellas está también lo que distingue los manjares y les da sabor y los mejora; en ellas está el provecho y la evitación del daño.

Heredero del galenismo árabe, Arnau de Vilanova, escribe un *Regimen sanitatis ad regem Aragonum* dedicado al rey Jaime II, que con los años tuvo amplia difusión. Pues bien; de las dos partes de la obra (además de un apéndice dedicado a los hemorroides) la segunda, más amplia, está dedicada íntegramente a los alimentos, que son estudiados como nutritivos y correctivos, siendo estos últimos, lógicamente, las especias.

Como se ve, a partir de un criterio básico sanitario, sedimenta un bagaje de aromas y colores, que al cabo es tan importante como el primero. Y así seguirá durante largo tiempo. Por ejemplo, cardamomo, anís, azafrán, pimienta, genjibre, nuez moscada, cártamo, eneldo, fenogreco, canela y otros, se encuentran tanto en la cocina del siglo XVI como en las boticas de la misma época.

El origen remoto de la mayoría de las especias más apreciadas fue decantándose muy pronto, separando las virtudes y cualidades de las hierbas, es decir, los aromas que cualquier vasallo podía recoger en el campo, de las especias propiamente dichas. La interferencia del precio en la farmacopea, fue decisiva para revalorizar aromas de lejano origen y ello añadió otra cualidad a las especias: el prestigio social.

Los patricios romanos ya exigían un especiado exótico en sus platos. Avanzada la Edad Media, tres cuartas partes del presupuesto que dedicaba un noble a la alimentación eran absorbidos por el pago de las especias, que eran signo de poder y nivel social. Al fin, el imperio otomano aprovechó tal situación para ahogar a los europeos, encareciendo los aranceles de las especias al paso de sus territorios, lo que acabó siendo causa de guerras, de excusa religiosa, naturalmente.

Treinta siglos antes de Cristo, los árabes nabateos ya controlaban el comercio de especias hacia Oriente Medio y al cabo hacia Occidente; desde el siglo II a.C., los romanos toman el relevo en tal hegemonía. A partir del siglo VI las especias pierden importancia en el Occidente bárbaro, persistiendo en las áreas orientales del Imperio. Poco a poco, y a ello no fue ajeno el movimiento de las Cruzadas y sí fue decisiva la arabización de *al-Andalus*, las especias recuperan el Viejo Mundo. Los viajes en busca de los aromas de españoles y portugueses, inauguran el siglo XVI. Desde entonces, una guerra sin cuartel se desata entre las potencias europeas para el control de la especiería: alemanes, holandeses, franceses e ingleses, compiten por el dominio, acabándose todo con la hegemonía de la inglesa Compañía de Indias, a partir del siglo XVII. Estados Unidos de América, concluye el ciclo, adueñándose del mercado mundial desde principios del siglo XIX.

CUALIDADES BÁSICAS DE LAS ESPECIAS

Como en todo alimento, en las especias hay que considerar tres cualidades básicas, color, aroma, sabor, y otras que son matices de éstas con elementos perceptivos complejos, como la textura, la potenciación del sabor o el picante. El conjunto de tales cualidades será fundamental a la hora de fijar los gustos y preferencias, individuales y culturales, y en el momento de sentar intuitivamente la idoneidad o salubridad del alimento.

En el proceso de gustación, nos encontramos con el sistema más primario de detección, el último escalón en la experiencia gastronómica. Resulta llamativo que la olfacción sea capaz de detectar multitud de aromas que luego serán inmediatamente reconocidos, mientras que la sensibilidad gustativa sólo discierne entre cinco sabores: dulce, amargo, ácido, salado y glutamato. Estas sensaciones están además condicionadas por la naturaleza hidrosoluble o liposoluble del alimento, por su grado de molturación, por la temperatura y por el proceso de insalivación, de modo que los cinco sabores elementales se administrarán con

una cadencia peculiar en el caso de preparaciones alimenticias de idéntica base pero distinta confección o condiciones de administración. Elementos táctiles, tales como la textura, la temperatura y el picante darán un importante matiz adicional al proceso de degustación.

La olfacción es la segunda etapa en importancia del proceso identificativo del alimento. Está directamente relacionada con el rinencéfalo, es decir, la estructura compleja propia del cerebro reptiliano, que es incluida filogenéticamente en nuestro cerebro de mamíferos evolucionados, no desplazada o superada. El rinencéfalo tiene decisiva importancia en la vida afectiva, en los procesos de la memoria y en la vida instintiva. Las percepciones olfativas son extraordinariamente complejas y no se limitan a cinco tipos de estímulo perceptible; el cerebro es capaz de establecer diferencias claras entre productos volátiles semejantes pero con variaciones sutiles de su estructura molecular. El aroma tiene una cualidad negativa a la hora de la identificación, que es el agotamiento de la sensibilidad por la persistencia del estímulo, de modo que tras percibir un aroma durante un tiempo, se produce la inhibición parcial de la discriminación y de la intensidad sensitiva.

En fin, la visión y específicamente el color (puesto que en la visión en general intervienen elementos perceptivos complejos, al captarse las imágenes del manjar, sus guarniciones y el modo de preparación, así como la presentación) será el elemento inicial del análisis gastronómico, al adelantarse en el tiempo, tras el proceso de aprendizaje, para juzgar sobre el alimento y sus cualidades. El color tiene un importante papel en el reforzamiento del valor del alimento; la asociación entre cualidades objetivas y sensaciones, aportará un elemento de juicio apriorístico de bastante valor.

EL COLOR

Además, el color, global o de los detalles de la confección culinaria, tiene relación con las preferencias de cada persona y especialmente de cada grupo humano, lo que genera un continuo cultural. La asociación cultural de colores se dará no sólo para la identificación grupal, sino también para las distintas situaciones de la vida social; se identificarán perfectamente los colores de la comida de fiesta o de penitencia y ello ayudará a evocar inmediatamente un sentimiento de fondo en los comensales. Y, en fin, el color tiene un efecto adicional importantísimo, como es el de acentuar o atenuar la percepción del sabor, hasta el punto

de que sabores perfectamente identificables, familiares, se confunden si no se presentan asociados con su color natural. Así, el color va a asegurar la corrección de pequeñas variantes del sabor, permitiendo el reconocimiento cultural del alimento.

El color se asociará por tanto a la tradición cultural del entorno en que se vive inmerso, hasta el punto de sentar criterios cromáticos perfectamente diferenciadores de lo meridional y lo septentrional, por ejemplo.

El rojo es un color identitario en el Mediterráneo (al igual que el amarillo y el verde) y por ello muy valorado

Es sinónimo también de exotismo y de riqueza: los colores dorados simbolizan calidad y señalan el prestigio social.

Expresión contundente del Dr. Cantarero, antropólogo de nuestra universidad, que describe en pocas palabras una realidad constatable en la experiencia cotidiana y en la cata bibliográfica.

Dejando al lado el verde, que no es objeto de nuestra reflexión en este momento, veamos qué ocurre con el dorado-rojizo-rojo vivo en el Mediterráneo.

ROJIZO Y ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA

El color dorado ha sido muy apreciado en este ámbito desde hace siglos: *Se asaban los pollos hasta que adquirían un hermoso color, lo que en árabe se expresa como ruborizarse, –tahamra–. Igualmente se hacía dorar en la sartén –yahamra– una tortilla con carne y condimentos.* Dice el profesor calabrés Vito Teti, que *rojo es el color de numerosos productos vegetales considerados por las clases populares como nutritivos o gustosos... rojo es el color de algunas variedades de judías, del tomate, del pimiento, del polvo de la guindilla.* Además, es incluso un color de acogida, de bienestar, aún vigente en plenitud en familias tradicionales magrebíes.

Con lo dicho, parece que negar la mediterraneidad del rojizo sería desafiar a la evidencia. En un popular libro de cocina del primer tercio del siglo XX, Lázaro Bertaner clasifica las especias en tres grupos: los condimentos, los colorantes y los estimulantes. Pues bien; los colorantes son únicamente dos: el azafrán y el pimentón.

Permítasenos añadir que, dentro de esta tónica cromática que aceptamos abiertamente, lo que esperamos corroborar con datos algo más adelante, falta un rojo que sí que ha ensangrentado de puro gozo todas las cocinas hispánicas: el tomate. Rojo en estado puro, sí, pero no especia, ya que el tomate añade a color y aroma, volumen, líquido y textura, además de la posibilidad de ser el fondo con el que cocinar. Tan amplio uso se hace del rojizo, que acaban produciéndose movimientos de protesta, entre los que destacamos los del Dr. Thebussem y Josep Pla. Valga la digresión del tomate para afianzar adicionalmente la afirmación de que el rojo es color hispano en la cocina, incluida Cataluña, naturalmente.

El azafrán, por otra parte, acaba enfadando a don Mariano Pardo, que reclama ilustración, estudio e imaginación en la cocina española *para disminuir su gran consumo de aceite, de azafrán y de orégano* e induciendo comentarios desdeñosos de Pla, que entre otras cosas dice, hablando del arroz, *que se echa en él una especia denominada azafrán, que es más bien discutible*. Y para colmo de irritante rojo, que parece omnipresente en la cocina española, se mete por medio el pimentón, a lo que reacciona Thebussem con párrafos llenos de desprecio e indignación, que recogen en sórdida fotografía el ambiente de un comedor de posada de clase media, donde la Maritornes local *cubre la mesa con manteles sombríos y de dudosa limpieza, y trae los manjares, coloreados con azafrán o con pimiento, en fuentes cuyos fondos amarillentos y cuyos bordes quebrantados dicen a voces su incuestionable derecho a la cruz de San Hermenegildo*. Ya en el paroxismo de la sinceridad, sentencia don Mariano que son dos las especias populares, el pimentón soez y el anodino azafrán, dando un matiz poco favorable, como se ve, al concepto de popular.

¿Qué más testimonios necesitamos para asumir que el rojo es el color culinario nacional?

EL PARADIGMA DEL ESCABECHE

Guisos complejos y adobos de rancia costumbre incorporarán rojizo en su fórmula, variando tal adición con el tiempo a la par que la propia estructura del preparado. Por eso el seguimiento de estas recetas no tendrá el mismo interés, para valorar el papel del rojizo, que fórmulas estables, prácticamente inmutadas a lo largo de los siglos, en las que la fuente de color no altera el núcleo de la composición. Este es el caso del escabeche.

Escabeche deriva de la expresión árabe *sikbaj*, que significa plato con vinagre y especias, bien diferenciado del *zirbaja*, que es una convencional preparación agrídulce. En *al-Andalus* se empleó también como sinónimo *al-mujallal*. Además del núcleo básico de vinagre, especias y aceite, el escabeche incorpora frecuentemente color rojizo; jamás otro. Veamos cómo varía tal adición con el tiempo.

Tres son los escabeches de carne que cita el anónimo almohade traducido por Huici, mostrando cómo se entiende tal confección en el *al-Andalus* del siglo XIII. Hay uno especiado y sin azafrán, mientras que otros dos lo incorporan. En el siglo XIV, dentro de la cocina cristiana, encontramos tres escabeches (*escabeyg*) en el Sent Soví. Ninguno de los tres incluye el aceite en su formulación. Dos de ellos se aplican al pescado y el tercero a la carne o el pescado indistintamente; el añadido de azafrán, junto con generosas cantidades de pimienta, se emplea en este último; otros dos se vierten en caliente sobre tajadas de pescado frito, conservándolo algún tiempo y prestándole sabor y aroma, pero no contienen color distinto del que aporta algo de pan tostado y majado. Ya en el siglo XVI, Ruperto de Nola resume en parte las recetas antedichas, refundiéndolas con modos de confección de origen no musulmán, y recoge tres fórmulas de escabeche, uno de berenjenas, sin color, y dos intensamente coloreados con azafrán, uno para carnes de cualquier tipo y otro, simple, empleado para aderezar conejos. Como aportación adicional, fácil de inscribir en la misma tradición hispana, digamos que el libro de cocina de la infanta María de Portugal, fechado en torno a 1550, recoge tres escabeches, dos para carne de ternera y un tercero para perdiz, y que los tres incluyen en su fórmula el azafrán en generosa proporción. A principios del siglo XVII, Martínez Montañó da indicaciones muy precisas sobre cómo confeccionar escabeches. Aporta una fórmula para berenjenas, que sigue la pauta de Nola, pero no incorpora azafrán ni otro colorante, y dos más, una para el atún, también útil con el sollo y otra para las sardinas, que se bañan con un escabeche dulce y azafranado tras freír. Casi en la misma época, Hernández de Maceras recoge tres escabeches, uno para el besugo, idéntico al que ahora se emplea para cocer y conservar la caza y que carece de colorante, y otros dos dedicados específicamente a la perdiz; uno, que tiene abundantes especias y azafrán y otro, de utilidad conservadora, que no incorpora este colorante.

En pleno siglo XVIII, Altamiras recoge el escabeche de besugo que incluye en su composición el azafrán, añadido al resto de ingredientes de la preparación clásica. La cocina también frailuna de Antonio Salsete, recopilada probablemente a finales del siglo XVIII o principios

del XIX, es especialmente austera en la adición de aroma o color. No es así extraño que los dos escabeches que cita tengan los componentes tradicionales y algo de agrio de cítricos, pero carezcan de cualquier vestigio de coloración.

A mediados del siglo XIX tenemos el valioso testimonio del escritor Alejandro Dumas. Descubre un escabechado de liebre, coloreado generosamente con pimentón y aromatizado con orégano, y detalla la fórmula del escabeche para pescados, que él recoge de los naturales de Puebla de Sanabria, que la emplean para las truchas. El azafrán, que el mismo Dumas reconoce como muy habitual condimento en otras fórmulas ni se menciona en los escabeches. Está claro que el éxito fulgurante del pimentón, cuya confección se inicia en el primer tercio del siglo XIX, ha desplazado al azafrán, al menos en el campo del escabeche.

A partir de este momento, el azafrán va perdiéndose en las fórmulas del escabeche. Angel Muro recoge en su diccionario escabeches tradicionales para atún, caza o congrio, sin color de ningún tipo y otros tres que incorporan el color a partir del azafrán, para besugo, con mínimas variaciones en el especiado aromático. Cuando Muro llama a su escabeche sin color para el atún el mejor, fija el momento en que la preparación del atún o bonito en escabeche, de confección tanto doméstica como industrial, se expansiona extraordinariamente por España, llegando la cosa a tal punto que, si en la actualidad se menciona el escabeche como un alimento, se sobreentiende que nos referimos al atún así preparado. En 1904, la agenda culinaria de la *Duquesa Laura*, un dietario utilitario de la época, cita una sola fórmula de escabeche, escabeche con cebolletas y se refiere al atún conservado de este modo y no a la fórmula de preparación.

La condesa de Pardo Bazán, en su *Cocina antigua española*, recoge un ecléctico escabeche, útil para lamprea, congrio o anguila, que incluye en su fórmula simultáneamente azafrán y pimentón, clara expresión de una fórmula de transición propia de la primera mitad del siglo XIX. También cita escabeches de rodaballo, besugo, robaliza, merluza, ostras, mejillones, sardinas y perdices, que se colorean con pimentón y un único escabeche sin color, con vino o aguardiente, que se emplea para el cerdo. Es decir, que con el paso del tiempo, prácticamente todo el escabeche acaba intensamente coloreado de rojo más o menos subido.

A diferencia de estas recetas, los escabeches del afrancesado libro de Alonso-Duro consisten en tres recetas (para trucha, besugo y perdiz) que en ningún caso incorporan color; está claro que el escabeche coloreado es tan hispano como la zarzuela.

En época contemporánea desde el punto de vista culinario, siguen manteniéndose escabeches coloreados, ya siempre con pimentón, junto con otros incoloros, pero con menor peso que antaño en los hábitos gastronómicos generales, con dos paradigmas de la apoteosis conservera española: el bonito del norte y los mejillones en escabeche.

Creemos que con todo lo antedicho, está sensatamente argumentado que el continuo del color rojizo en las cocinas hispanas, se establece sobre el papel básico de dos especias: azafrán y pimentón. Y que el empleo de éstas es consecutivo en el tiempo y además equivalente en lugar y proporción para cada tipo de fórmula culinaria. Sobre este presupuesto, veamos qué son, cómo se emplean en nuestras cocinas y cómo varía cronológicamente su uso.

AZAFRÁN

El azafrán sale de los estigmas del *Crocus sativus*, una planta liliácea oriunda de la zona griega y mediooriental. Su nombre deriva de la palabra árabe *az-zafran*, que designa al color amarillo oscuro; dependiendo de la concentración empleada, el color prestado a la comida o los tejidos (uso antiguo y no desdeñable del azafrán) varía entre el amarillo claro y el rojizo-pardo. Existen otras especies de azafrán, no comestibles. Es la especia más cara del mundo, en razón de la gran cantidad de materia prima precisa para obtener un peso apreciable de ella. No menos de 150.000 flores son necesarias para lograr un kilogramo de estigmas secos. Al tiempo, como pequeñas cantidades son suficientes para los trabajos culinarios, el precio resultante no es tan elevado.

Hacia el año 4.000 a.C., se encuentran pinturas representando a recolectores de azafrán en los restos de Cnosos. Se menciona en escritos egipcios (s. XV a.C.) y mesopotámicos, como medicamento o afrodisíaco. Los romanos hacen generoso uso de él, además de en la cocina, en la botica, y como lujoso perfume en ocasiones señaladas. Tras la caída del Imperio, decae su empleo en Europa, hasta que es reintroducido por los árabes, conociendo un largo período de esplendor, que atestiguan escritos farmacéuticos y culinarios, desde el *Menagier* y el *Viandier* al Sent Soví. Su empleo llegó a ser casi masivo en la cocina medieval culta, estando entre las cuatro especias más empleadas, junto con la pimienta, la canela y el jengibre. La causa fundamental era su capacidad salutífera, además del bello color que presta a los alimentos. Dice Juan Cruz Cruz:

Los medievales no concebían que sin azafrán se pudieran hacer buenos guisados. Es de complejión caliente entre el primero y el segundo grado. Es calefactivo, resolutivo, confortativo y aperitivo de las opilaciones de hígado y sobre todo es cordial.

En España su cultivo tiene un gran desarrollo, con tal fortuna que acaba siendo objeto de exportación hacia Europa en los siglos XV y XVI, difundiéndose primero el uso y luego el cultivo en Francia, Austria e Italia. Al cabo, la competencia del azafrán francés de La Rochefoucault desplazó el comercio azafranero hispano hacia latitudes más orientales, generalmente por medio de trueque por otra especiería.

A partir del siglo XVIII, primero en Francia y después en España y otras zonas europeas, comienza la decadencia del azafrán, que había conocido una difusión tan amplia que se había erigido en especia realmente popular y ubícua en las formulaciones culinarias; era el lujo de la gente humilde desde finales del siglo XV y, claro, una *vulgaridad* así acabaría desapareciendo de las mesas más selectas. Pervivió en la cocina popular, pero además encontró la competencia de rojizos más subidos; los proporcionados por la difución de dos frutos originarios del Nuevo Mundo: el pimiento y el tomate.

Especia codiciada fuera de los ámbitos naturales de crianza, pronto encontró sucedáneos que diesen a los alimentos el alegre color que proporciona. Los dos principales son el cártamo o alazor (*Carthamus tinctorius*) y la cúrcuma (*Curcuma longa*).

Además del empleo culinario, del que oportunamente se hablará, se ha mencionado la utilización del azafrán como tinte, acreditado desde antiguo para la piel de los recién casados mesopotámicos y para las ropas de los hombres religiosos del Tibet. Pero también tiene otros usos que merecen comentario. Como especia llamativa por su color y aroma, no pudo pasar desapercibida para el mundo de la farmacia antigua. Es mencionado en el papiro de Ebers (s. XV a.C.) como remedio especialmente útil en enfermedades renales. Pero ya se hacía uso de él en el mismo Egipto, quince siglos antes; en estados febriles. También se encuentra formando parte de las fórmulas magistrales del embalsamamiento. En la Roma clásica, se prescribía como analgésico, antiinflamatorio, depurador hepatobiliar y para el tratamiento de abscesos y úlceras tórpidas. En *al-Andalus* sigue teniendo gran predicamento terapéutico, que sigue en la Edad Media. La revisión de algunos repertorios médicos, parece indicar que se utilizó en algunos casos que ahora se identificarían como cánceres.

Para conocer su empleo real en la farmacopea renacentista de nuestro medio, disponemos de la documentación única de la *Concordia* del Colegio de Farmacéuticos cesaraugustano. El azafrán se emplea en 41 fórmulas, es decir, el 16,5 % del total, incluyendo electuarios, confecciones, polvos, conditos, jarabes, trociscos, píldoras, emplastos, ungüentos y aceites. Nótese que la inclusión de la especia en conditos, píldoras, emplastos y trociscos, parece excluir razonablemente que el azafrán se emplease como mero colorante y confirma que se consideraba como un principio realmente activo.

Estas indicaciones persisten en siglos posteriores. Francisco de Quevedo cita la *jirafega*, un electuario no mencionado en la *Concordia* de Zaragoza, que incluye el azafrán. El mismo autor aclara que en la botica se dispensan aromas y especias tales como azafrán, pimienta, clavo, macis o canela, para uso culinario tanto como medicamentoso.

Más cerca de nosotros, la Guía práctica para farmacéuticos, de Soler Batlle, publicada en 1929, cita otras indicaciones distintas. En la medicina actual convencional, el azafrán no se emplea, aunque está aceptada una cierta acción antiviral y de control de las cifras elevadas de colesterol en sangre.

Dentro de las medicinas complementarias, el azafrán se emplea en diluciones homeopáticas (infinitesimales) para el tratamiento de diversos procesos. También en el campo de la medicina no convencional, se emplea en la terapéutica ayurvédica clásica actualizada.

Un viejo uso del azafrán, no se cita en la mayoría de las monografías divulgativas: su utilización en las prácticas de magia negra. El *Manuscrito de Munich*, datado en el s. XV, recoge su uso para realizar sahumeros con que encantar a mujeres cuya voluntad se quiere rendir y para estrechar los lazos amistosos entre personas.

Salvo en la cornisa cantábrica y en los puntos más elevados de nuestra orografía, el azafrán fue un cultivo ubicuo. Sin embargo, la preferencia clara del *crocus* por climas continentales extremos, acabó seleccionando como áreas de máxima producción las tierras mesetarias de La Mancha y las tierras bajas turolenses. Con el paso del tiempo, siguiendo una inveterada costumbre aragonesa autodestructiva, el azafrán de nuestras tierras se acaba transformando en objeto más de recuerdo y museo que de riqueza comercial y tradición gastronómica. Después, el magnífico azafrán manchego se ha impuesto por doquier. Existen minúsculas plantaciones familiares a todo lo ancho de nuestra geografía, dedicadas casi exclusivamente al autoabastecimiento y en progresiva extinción.

PIMENTÓN

Parece mentira, a estas alturas, pero el caso es que los pimientos no formaban parte de nuestro repertorio alimentario antes del siglo XVI. No es sencillo imaginar una cocina hispánica sin el rojo ingrediente, fresco, seco o pulverizado, pero así estaban las cosas. Más de un autor atribuye paternidad árabe a la aclimatación hispánica del pimiento. A los árabes les debemos muchísimo, mucho más que la aportación de elementos alimenticios, y les quedamos por ello amigos y deudores, pero el pimiento no. La cosa empezó al otro lado de la mar oceana.

Con diferencia, la riqueza especiera era la más codiciada de todas las que podían deparar las nuevas rutas comerciales. Los Reyes Católicos no son ajenos a ello en su aguda visión político-comercial y favorecen el viaje de Colón, en busca de una ruta alternativa al Oriente, que consolidaría futuras posesiones coloniales tras la promulgación de la bula *Inter Caetera* de Alejandro VI y la firma del tratado de Tordesillas.

En el espíritu de Colón estaba bien presente la riqueza inmensa que encerraban las especias, y descubre con entusiasmo la llegada a las islas especieras. Se entiende así cómo estaba justificadísima la alborozada noticia con que Colón patenta, el martes 15 de enero de 1493, la existencia de una nueva especia a la que denomina por transcripción fonética de la lengua de los indios, *ají*, nuestro pimiento. No es extraño que Colón anote con todo detalle la existencia del ají, *que es su pimienta, que vale más que la pimienta*. Esta «pimienta» está envuelta por una cápsula (el fruto) y se organiza en forma de granos (semillas) alrededor de una guía carnosa (el endocarpio); la similitud con la *pimienta larga*, procedente de Oriente, ya conocida por los romanos, resultó evidente para los españoles. Si añadimos que su picante y aroma superaban a la misma pimienta, nadie vaciló en olvidar el pequeño detalle de la vaina, llamándola «pimiento», el varón de la pimienta. Muchos años después, aún se denominaría a la especia *pimienta larga de América*. Al pimiento picante le seguiría muy pronto de forma natural, al sistematizarse los descubrimientos y avanzar la conquista, el dulce.

El pimiento es un fruto del que ya se encuentran vestigios cinco mil años antes de Cristo en Tehuacán, Méjico. Existe evidencia de que su cultivo fue extenso en Perú dos mil años antes de Cristo. El producto se extendió por Centro y Sudamérica y el Caribe.

El pimiento viene a Occidente en manos del Almirante Colón y no traído por los alisios, los monzones ni los mistrales, que a veces así parece según quien lo cuente; son manos hispánicas, nativas o adoptadas, las

que en 1493 hacen llegar las primeras semillas de *capsicum* a nuestro suelo. El 22 de marzo de 1493, llega Colón a Palos y se apresura a rendir la conquista a los Reyes Católicos. Antes, cumple un voto emitido con ocasión de un peligro máximo: acudir ante la Virgen de Guadalupe a depositar un cirio en acción de gracias. Con toda probabilidad, Colón dejó semillas de la preciada especia en el próspero monasterio. Tras la aclimatación, el pimiento pasa al monasterio de Yuste. Los jerónimos de Yuste pasan el pimiento a su monasterio hermano de La Ñora, en Murcia, el *Escorial murciano*. Como migración natural de Guadalupe, tenemos zonas de cultivo en los monasterios andaluces de La Luz y Buenavista, y en el riojano de Santo Domingo. En estas zonas prosperan y se extienden a las áreas civiles circundantes, frecuentemente colonias de extensión agraria de los cenobios. El paso de La Ñora a Mallorca es bien sencillo. Pero el asunto no quedó circunscrito a España; Portugal sería el intermediario para el gran salto. En este país va a aclimatarse el pimiento, casi con certeza, en el monasterio de Alcobça. Tras aclimatación, el pimiento viaja rapidísimamente a India, progresando en Calicut, desde donde viaja a China y Japón. En medio del camino, se produce la aclimatación turca, que progresa hasta los Balcanes, con extensión y naturalización preferente en Hungría, origen de la conocida *paprika* y antes recalca en Africa, desde cuyas costas invade el corazón del continente, y en Madagascar. A finales del siglo XVI ya se constata la existencia de incipientes, pero asentados cultivos de pimiento en España, Francia, Inglaterra, Italia, Moravia y Portugal. El pimiento se expande rápidamente por las tierras hispanas y lejos de ellas.

Y si esto ocurre con el pimiento globalmente, tal cual, es mucho más llamativo, y tardío, el fenómeno con el pimentón, el polvo de pimiento. Así lo define el Diccionario de la Real Academia, admitiendo que puede denominarse *pimentón* a un *pimiento*, en terminología culinaria más bien pretérita, especialmente si se trata de un fruto seco. El Diccionario de Autoridades dice que el pimentón es el pimiento grande, como aumentativo y *que se toma habitualmente por el pimiento colorado molido*. Prosigue el Diccionario de Autoridades refiriéndose al pimiento, al que atribuye un *sabor acre y picante y que tostado en el horno y hecho polvos, se usa de él para sazonar las viandas, como de la pimienta fina, y se llama pimiento molido*. Aquí está la clave del asunto: el primer pimentón procede de pimientos picantes y se usa de él como de un sucedáneo de la pimienta, especia por antonomasia. El mismo diccionario continúa dando cita de una Pragmática de 1680, en la que se dice que *la libra de pimiento molido cuesta a diez cuartos*. Está claro, por tanto, que al menos en la segunda mitad del siglo XVII, el pimentón o pimiento molido es una mercancía que no

resulta una rareza de ningún modo. Una vez popularizado, con la incorporación del molino harinero a su preparación la difusión es rapidísima. Ya existe una genuina especia nacional, que puede transportarse, almacenarse y venderse. Ya se dispone, listo para el uso, de un color y un sabor de producción puramente hispánica. La difusión de su empleo, preparada por más de dos siglos de utilización del pimiento seco como condimento, se hace en pocos lustros, y ya tenemos al rojo polvo alegrando las mesas peninsulares, y por puro mimetismo con la metrópoli, las ultramarinas, a mediados del siglo XIX.

En poco tiempo se multiplica el empleo del pimentón, lo que es avallado por Pulido, que en 1902 escribe: *Es un hecho perfectamente averiguado que en la primera mitad del siglo XIX, la riqueza pimentonera de España no tenía importancia alguna.* Un grueso recetario anónimo de cocina, en alguna de sus numerosas ediciones editado por entregas, cita en el primer tercio del siglo XX al pimentón como especia característica: Está claro, por tanto, que el pimentón se ha tomado como una especia de marchamo indicador de la españolidad de un libro destinado principalmente a la clase media.

También tenemos el testimonio de Angel Muro, que dice en su Diccionario de 1892 refiriéndose al pimentón, que... *ha llegado a ser para casi todos los habitantes de España, pero principalmente para los de Castilla la Vieja, un artículo de primera necesidad, como la sal y el aceite.*

Con similar criterio de aval hispánico, Lázaro Bertaner cita el pimentón como una de las cuatro especias de la cocina, que en todo caso deben emplearse con parquedad y tiento. Ya en época más reciente, Dionisio Pérez, en su publicación póstuma de 1936, se aplica con prosa brillante y algo hiperbólica a la apología del pimentón, de un modo que no deja lugar a dudas sobre la importancia de la especia.

En relación con el color del pimentón, que es la principal virtud de este producto, debe tenerse en cuenta que la relación color-picante en el pimentón, tiende a ser inversa, de modo que a más color menos picante y viceversa y que no es lo mismo color de obtención (el que sale tras moler el pimiento) que color de extracción, que es el pigmento de que se impregna una preparación alimentaria al añadirle el pimentón. Con objeto de aumentar la intensidad del color del pimentón, desde el mismo principio de su elaboración masiva, se incorporaron pequeñas cantidades de aceite al polvo, de forma incostante y variable según el elaborador.

Respecto al sabor, deberemos tener en cuenta, además de la especia de origen a partir de la que se obtiene el pimentón, el proceso de

secado, ya mencionado; a los aromas especiales de pimientos dulces, agrídulces y picantes, se añadirá el matiz importantísimo del secado por humo, que logrará auténticos prodigios culinarios en chacinerías concretas o en algunos guisos populares, con matices irrepetibles.

El picante del pimentón, que puede situarse en una escala bipolar que va desde lo *suave* hasta lo *explosivo*, es otra cualidad importante del producto, fundamental en algunas preparaciones culinarias, pero colateral en el tema que nos ocupa, aunque merece algún comentario. El picante es una cualidad muy apreciada en la comida, pero lo es mucho más desde el punto de vista sanitario tradicional de raigambre medieval, que inevitablemente gravita sobre los modos de comer y cocinar que hemos heredado a través de la cocina tradicional. Empleado con moderación es aperitivo, acentúa el sabor de los alimentos, y es un buen digestónico. Sin embargo, no son pocos los detractores de su empleo habitual, atribuyéndole la capacidad de inducir envejecimiento prematuro e incluso degeneraciones selectivas orgánicas de todo tipo. En el campo de la medicina tradicional, sus aplicaciones han ido decantándose con el paso del tiempo y existen algunos preparados farmacéuticos homologados y aceptados por farmacopeas oficiales que se derivan de él. Aparte esto, el picante mejora la digestión y también retrasa tanto la putrefacción como la rápida proliferación de gérmenes infecciosos en los alimentos lo que es útil en chacinería y explica su generoso empleo en países de clima cálido. La capsaicina, que es el principio responsable del picante, es útil en algunas neuralgias, neuropatía diabética, cuadros dolorosos referidos a territorios de la piel y en los picores de los dializados por insuficiencia renal u otras afecciones difusas de la piel. Parece ser que tiene cierta acción anticancerosa.

Durante algún tiempo se atribuyeron al pimiento picante virtudes afrodisíacas. Parece ser que la estimulación del tracto génito-urinario por el picante absorbido y no metabolizado, sería responsable de esta acción, muy débil por cierto.

Otras utilidades del extracto de pimiento son las de colorante alimentario y cosmético, plaguicida natural en agricultura y medio de auto-defensa, en forma de pulverizaciones de concentrado de capsaicina.

En nuestro país, el costo de la recolección del pimiento supone un 30% del valor final de venta al por mayor, mientras que la plantación de las plántulas de semillero es más del 12%. Consecuencias simples: un sistema que mecanice plantación y recolección, permitiría abaratar los costos o aumentar los beneficios para el agricultor. ¿Cómo se procede en reali-

dad? Pues básicamente, haciendo que la producción se relice en la medida de lo posible fuera del país, en lugares con más barata mano de obra; por ejemplo el Magreb o algunos países iberoamericanos. Por otra parte, variedades adaptadas de forma óptima al cultivo en determinadas zonas, pueden generar un ahorro de hasta el 25% de los costos finales, por mayor producción y resistencia a las enfermedades; en ese campo se está trabajando activamente en los servicios de investigación agraria de España. Por ejemplo, la zona de las Cinco Villas de Aragón, inició hacia los años setenta el cultivo extensivo de pimientos y actualmente es la segunda productora de esta hortaliza, después, nada menos, que de Almería; parte de estos pimientos dan origen a excelentes pimentones, unos con carta de origen aragonesa y otros vendidos fuera para mezcla con otros productos españoles. Las industrias pimentoneras que siguen trabajando actualmente, son en general de pequeño tamaño. La mayor producción se da en Murcia, seguida de Extremadura y Reino de Valencia, detectándose la pequeña producción aragonesa antedicha. También se registran pequeñas producciones en Albacete, Ávila, La Rioja y Toledo.

ESTUDIO DEL EMPLEO GASTRONÓMICO DE AZAFRÁN Y PIMENTÓN

Sobre el empleo culinario de azafrán y pimentón se valorarán dos aspectos: el seguimiento cronológico del empleo de las especias, valorado a través de pocas obras escritas, muy representativas, y el panorama real de las preparaciones culinarias y su difusión en nuestras tierras.

Una forma sensata de entender cuándo y de qué modo se implanta y extiende la cultura del color rojizo en las cocinas hispanas, es considerar los textos culinarios que citan su empleo. Los recetarios serán notarios de procesos ya aceptados, dando noticia de cuándo y cómo se inició un determinado modo culinario. En cuanto a la precisión cronológica del recetario para fijar la introducción de un proceder culinario, hay que admitir que la inclusión escrita de la fórmula habrá estado precedida en bastantes años por la utilización e implantación real. En todo caso, parece razonable admitir que hay proximidad real entre el momento inicial de una formulación culinaria y su inclusión en un texto y que ésta es tanto más estrecha cuanto más moderno es el texto, por la mera mayor facilidad de edición.

Rastreando la bibliografía sin afán de exhaustividad, nos encontramos con once recetarios que cubren bien el espectro temporal que va

desde la Edad Media a nuestros días, con un seccionamiento razonablemente homogéneo y con cualidades de representatividad entre el resto de la copiosa producción de literatura culinaria. Veamos cuáles son los textos seleccionados y por qué.

El libro de Sent Soví tiene un núcleo que parece remontarse al siglo XIV aunque en fechas recientes se retrasa su origen y se nutre de raíces escritas francesas, inglesas, alemanas e italianas de la época y de los usos culinarios andalusíes, herederos en parte de la cocina romana. El cocinero del rey de Nápoles, Ruperto de Nola, publica hacia 1520 un recetario redactado en catalán, que cinco años después ya está editado en español; probablemente el núcleo de la obra es anterior y no redactado en catalán. Se trata de una obra señera en la literatura culinaria hispánica. Domingo Hernández de Maceras, cocinero del Colegio Mayor de San Salvador de Oviedo, de la universidad de Salamanca, publica en 1607 un recetario que supone un paso adelante cualitativo sobre el casi contemporáneo de Diego Granado, acusado este último, quizá no sin fundamento, de plagio de Martínez Montañón. En 1611 ve la luz la primera edición de la obra más popular y editada de la cocina clásica española, escrita por Francisco Martínez Montañón, cocinero real.

El tratado de Juan Altamiras, fraile aragonés, que se siente aragonés y piensa en aragonés a la hora de cocinar, inundando la cocina de frescas hortalizas de su tierra, se denomina *Nuevo arte de cocina*. La primera edición es de 1745 y desde entonces, numerosas reimpresiones avalan el valor testimonial de este recetario. Verosímelmente firmado con seudónimo, *El cocinero religioso* de Antonio Salsete, es fruto de las angustias culinarias de un fraile pamplonés y fue escrito a finales del siglo XVIII o principios del XIX. José Antonio Giménez Fornesa escribe un librito práctico de cocina con múltiples ediciones, en el tercer tercio del siglo XIX, con criterio recopilatorio, apto para familias pequeño-burguesas.

El incansable Ángel Muro, da a la imprenta en 1890 *El practicón*, un denso recetario, que tuvo hasta diecisiete ediciones en veinte años, lo que da idea de su representatividad. Auna un evidente amor por la cocina francesa, con una selección bastante personal de la clásica española. Emilia Pardo Bazán, recopila en 1910 recetas tradicionales españolas, dignificándolas y ofreciéndolas al gran público. Consideramos también el recetario de María Luisa Alonso-Duro, editado hacia 1925, típica edición para recién casadas de clase media, con recomendaciones didácticas de todo tipo. Rezuma afrancesamiento y recoge al tiempo fórmulas clásicas españolas.

El manual de cocina de la Sección Femenina del Movimiento Nacional conoce numerosísimas reediciones a partir de 1950, la última de ellas hace tres años. Aún con simplificaciones y abusos, el espíritu del libro, que trata de fijar fórmulas confiables de todas las cocinas hispanas, es encomiable. Formato de bolsillo de una gran editorial, precio muy asequible y estilo opaco y aséptico, han hecho del libro de Simone Ortega una recopilación clásica, sin ningún afán de originalidad, asequible a la consulta de innumerables hogares, configurando así un modo de obrar y pensar en la cocina nacional, *al alcance de todos los españoles*, como el NO-DO.

En esta exposición se renuncia a la cita pormenorizada en el campo culinario y aún a riesgo de cometer una injusticia con algún autor de especial mérito, se obtendrá el material de un yacimiento común de bibliografía, asequible y corriente. La frecuente poca originalidad de los recetarios, las múltiples citas cruzadas, copias permisivas y no pocas veces, plagios directos, hacen poco interesante la atribución de las diversas fórmulas a autores concretos, con escasas excepciones.

UTILIZACIÓN DEL AZAFRÁN

Aunque de amplio uso en los viejos tiempos andalusíes, hábito que se hereda en las generaciones subsiguientes, el empleo del azafrán varía a lo largo de los años en forma y en tipo de preparación culinaria a la que se aplica. En todo caso, la prevalencia de su empleo decrece progresivamente, según una función logarítmica, desde el siglo XIV a nuestros días. Veamos cómo es ello, por partes.

Al considerar el empleo de las especias en el tiempo, lo primero que se advierte, aparte el predominio de unas u otras en determinado momento, es que normalmente se emplean asociadas, casi siempre según fórmulas de componentes y proporciones bien establecidos. El azafrán no es una excepción en esto; primero, porque es la tendencia de las épocas y en segundo lugar porque no sólo tiene color, sino que también posee aroma y sabor bien definidos. Podemos decir que aunque se hace uso de él aisladamente en todas las épocas, tal empleo es escaso y no despega de la asociación sistemática con otras especias hasta principios del siglo XIX.

A principios del siglo XVI, Nola habla en su libro de tres tipos de mezcla de especias: *la salsa común*, *la salsa fina* y *la salsa de pavo*. Las tres tienen azafrán. La salsa fina se compone de abundante canela, genjibre,

pimienta, macis y aproximadamente un 2% de azafrán. Cuando Nola quiere evitar el color rojizo, dice explícitamente que emplea la salsa fina sin azafrán. La salsa común está compuesta de gengibre, canela, pimienta, clavo, nuez moscada, macis y abundante azafrán. Por fin, la salsa de pavo contiene gengibre, canela, clavo, granos del paraíso y azafrán.

Martínez Montaña suele añadir el azafrán al final de la cocción y lo emplea poco y casi exclusivamente como colorante. Cuando habla de sazonar con *todas especias*, se refiere no a la malagueta, sino a la mezcla de pimienta, nuez moscada y gengibre, con clara exclusión de la canela y del azafrán. Hernández de Maceras sigue con la tradición de emplear las especias en forma de mezcla de composición casi fija, aunque con matices. Cuando habla de *todas especias*, se refiere a una mezcla en cuya composición entra siempre la pimienta, el clavo y el azafrán, y que en ocasiones se enriquece adicionalmente con gengibre o canela. Cuando emplea mezclas distintas, lo dice claramente. También emplea el azafrán aislado y, en estos casos, el contexto deja claro que es utilizado no sólo por el color sino también por el peculiar aroma.

Nuestro Altamiras emplea el azafrán aislado en ocasiones, muchas veces como base de las confecciones de abadejo. Cuando utiliza la mezcla que genéricamente denomina *todas especias*, se refiere a una fórmula que contiene normalmente pimienta, clavo, canela, azafrán y macis, aunque la presencia de azafrán no es fija, lo que se suele especificar.

Por fin, Salsete utiliza restrictivamente el azafrán. A veces lo emplea aislado, para colorear y también para dar aroma y otras combinado con clavo, canela, pimienta y nuez moscada, en la fórmula que llama *especie fina*. Otro colorante, el pimiento molido, desplaza al azafrán y forma parte de la mezcla que denomina *especie basta*, que incorpora además gengibre, clavo y comino y que se asocia frecuentemente con ajos machacados para hacer el *sainete* de verduras insípidas, como las acelgas.

La **tabla I** recoge la evolución cronológica del empleo del azafrán y los tipos de fórmulas culinarias en que se emplea.

1. *Apañes previos y postreros*. Desde muy tempranos tiempos, el azafrán acude en auxilio de los asados, salseando el resultado inevitablemente seco y de sabor concentrado. Encontramos así salsas azafranadas de todo tipo, algunas de ellas con base de yemas de huevo duro, otras con almendras o avellanas, generalmente enriquecidas con el concurso de muchas más especias. No faltan las salsas enriquecidas con hierbas, como la *salsa de oruga*. Muchas de estas salsas tienen agrio, añadido en forma de vinagre y en más

ocasiones de agraz. Iniciado en viejas épocas, el uso de adobos previos a la cocción se hace más frecuente a partir del siglo XVI, encontrándonos preparaciones para cerdo, aves y carnes. Poco a poco se va incorporando el adobado directo, para consumo sin más cocción, como el de aceitunas, que demuestra así ser claro antecedente de su homónimo al pimentón. Adobos en fresco o como preparación a la cocción, se generalizan a partir del siglo XVIII, en la misma medida en que desciende el salseado con azafrán. Todos estos tipos de fórmulas, tienen menor prevalencia que las demás a lo largo de la historia y además se encuentran con mayor frecuencia en los momentos más tempranos de nuestras cocinas.

2. *Preparaciones caldosas.* Aparecen con cierta entidad al concluir el medioevo. No se trata de sopas en el sentido usual, sino de cremas o de potajes afinados. Por ejemplo, el *broete de madama* o el *potaje de cilantro* de Nola, son preparaciones caldosas y al tiempo espesas, con mucho color rojizo. Los tropezones de carne asada y deshilada se encuentran en platos como el *manjar real*. Nuestro Altamiras da una fórmula de *burete de verduras* que enrojece con la especia. Con el paso del tiempo, se va decantando el uso del azafrán en la vertiente de los pescados, hasta el punto de que en la actualidad no se entienden bien una buena crema de marisco o un *suquet de peix* sin azafrán. Los caldos y cremas son las fórmulas con azafrán menos prevalentes a lo largo de los tiempos y además muestran su presencia de una forma totalmente irregular, con altibajos que no permiten establecer claramente una cronología de gustos y usos.
3. *Alimentos feculosos.* De aparición tardía, al menos en cantidad apreciable, empiezan a notarse a partir del siglo XVI con la adición de azafrán a empanadas y arroces. Altamiras ya cita escudillas de arroz y alubias y garbanzos especiados con azafrán. Fideos cocidos de factura doméstica en ocasiones, algún arroz más, de verduras simplemente, y a partir del siglo XVIII el azafrán se hace compañero casi inseparable de diversos platos de arroz, con los que se hermana de forma más que estable. Las paellas de nuestro tiempo, los arroces más diversos, acogen azafrán y con él brillan. Tales fórmulas muestran una escasa prevalencia en épocas antiguas, y además se presentan con una cronología muy irregular; su importancia va creciendo con el tiempo y en el siglo XX son las preparaciones hispanas que más azafrán acogen.

4. *Preparaciones secas y semisecas.* Guisos medievales muy elaborados, generalmente con carnes o pescados o volatería, muy troceados o auténticamente reducidos a pasta, como el *morteruelo de gallinas* de Montño, o piezas enteras, como los pollos rellenos, necesitan del concurso indispensable del azafrán; sin él no se entendería su confección. No es algo opinable o mejorable; es consustancial a las formas de cocinar más viejas. La frecuencia de uso en tales preparaciones decrece con el paso de los años, porque aparecen otras fuentes de rojo que además modifican sensiblemente el proceso de cocinado, como son los pimientos y el tomate. El auge del estofado ilustrado con hortalizas, es el fin del azafrán en las comidas de carne y volatería. Pero permanece acantonado en un producto de elaboración mucho más rápida y sutil, que no admite en general tratamientos enérgicos: el pescado. A partir de principios del siglo XIX, el azafrán se une a los pescados, para su salseo de cocción, no simplemente de baño, y ahí lo seguimos teniendo. Pasados los primeros tiempos de nuestra historia culinaria común y precediendo a los últimos, el empleo en platos sólidos protéicos, es la fórmula más adicionada de azafrán de nuestras cocinas, mostrando además cuantías muy estables entre los siglos XVI y XIX.

UTILIZACIÓN DEL PIMENTÓN

La utilización del pimiento molido en la cocina, es anterior a la popularización del pimentón obtenido industrialmente. Inicialmente se hacía por pulverización doméstica del pimiento seco en mortero, añadiendo algo de sal como abrasivo. Muy pronto se añadió tal género directamente al chorizo, de modo que este embutido fue además el aportador de color rojo en una pequeña proporción de guisos. En todo caso, el pimiento en polvo se hizo popular por sí mismo, sin necesidad del intermediado de los embutidos.

La máxima prevalencia del empleo del pimentón se da a finales del siglo XIX y primera mitad del XX, alcanzando cifras cercanas al 12% de todas las recetas que podían admitirlo. Ya en la mitad del siglo XIX, Dumas cita la profusa utilización del pimentón en la chacinería hispana, el empleo de tales chacinas para enrojecer generosamente los guisos, y cómo se asocia el pimentón a la cocina popular. La **tabla II** recoge la evolución cronológica del empleo de pimentón, ya industrialmente preparado y los tipos de fórmulas culinarias en las que se emplea.

1. *Apaños previos y postreros.* Lo más simple del mundo, es derramar el rojo polvo sobre la pitanza y así aportar color, aroma y sabor. Pero la cosa no es tan sencilla, porque tendremos que tener en cuenta el color de extracción, de modo que la tinción del alimento sea la conveniente y también el picante. La variedad también será fundamental. Por ejemplo, si a un bacalao cecial desalado y bañado en aceite de oliva con ajo, le añadimos pimentón ahumado cacereño, seguramente obtendremos una buena condimentación, pero si hacemos lo mismo con una pescadilla hecha al vapor, se producirá un efecto nada deseable, al remedar el ahumado a sabores más habituales en embutidos.

Se puede espolvorear pimentón sobre unas olivas negras o sobre encurtidos, que tendrán o no otros vegetales, aceite de oliva, sal azúcar, hierbas aromáticas...lo que se quiera, y constituir así al cabo de unas horas de maceración un adobo de fiesta. O dejar caer generosa cantidad de polvo sobre el pulpo cocido, por ejemplo. El pimentón dará en salsas el mismo juego aromático y de picante que el pimienta fresco, aunque variará sensiblemente el sabor y textura. En salsas como el mojo picón canario, en que la consistencia la aporta habitualmente la miga de pan remojada en vinagre, será secundario lo de la textura.

Los escabeches tradicionales de pescado, han dado fama internacional a los mejillones gallegos, por ejemplo. Sardinas, jureles, caballas, anguilas, mejillones, agradecerán su baño en esta mixtura el tiempo suficiente para la adecuada cocción, seguido de un prolongado reposo en el líquido, que irá desde unas horas a unos días.

Y por fin, la ajada o rustrido. La diferencia entre ellas consiste simplemente en la incorporación de cebolla picada y estofada en el rustrido. Se fríen suavemente dientes de ajo picados o machacados, con abundante aceite; se separa del fuego, añadiendo el pimentón y removiendo rápidamente y se apaga el calor con un chorrito de vinagre, volcando luego todo sobre la vianda por apañar. Es la salsa que más agradecen unas verduras de aroma vigoroso, como las coles.

Todos estos apaños son de escasa entidad global en las cocinas hispanas y se presentan de forma muy irregular en el tiempo.

2. *Preparaciones caldosas.* No hay que olvidar que durante largo tiempo, el azafrán fue el equivalente al pimentón como especia popu-

lar; de ahí las sopas de puchero turolenses, cena invernal de personas añosas y menos añosas, que admite con alegría la permuta por el rojo polvo, en la confección de unas sencillas y luminosas sopas de ajo tradicionales con un preparado más manejable. Al respecto, resulta curiosa la receta musicada de sopa de ajo que copia Muro en su Practicón, atribuida a Ventura de la Vega y que reza así:

Ancho y profundo cuenco, fabricado
De barro (como yo) coloco al fuego;
De agua lo lleno; un pan despedazado
En menudos fragmentos, le echo luego;
Con sal y pimentón despolvoreado,
De puro aceite tímido lo riego;
Y del ajo español dos cachos mondo
Y en la masa esponjada los escondo.

Otros caldos y cremas con pimentón, son escasos en el conjunto de la culinaria española.

3. *Alimentos feculosos.* Que agradecen especialmente el concurso del rojo polvo, básicamente porque las féculas, excepción hecha de las alubias coloradas y poco más, son de colores pálidos y ya se ha comentado cómo la alimentación humana, tiene una carga cultural y afectiva enorme, matizada y referenciada frecuentemente por el color. Unas sencillas patatas guisadas, una paella de arroz doméstica, un calderete campestre, requieren algo más que un simple espolvoreo; precisan, además de la oportuna adición del pimentón, la compenetración con él a través de un elemento fluido, hasta obtener una perfecta conjunción de textura feculosa y aroma y color pimentonero.

Controvertido asunto es el de las migas con pimentón. Si nos remitimos a la experiencia habitual navarra, aragonesa o riojana, el concurso del pimentón es excepción, pero si nos vamos hacia Extremadura y otras partes del centro de España, será más bien norma. El pimentón se añade cuando ya está frito el compango de carne, panceta, ajo, cebolla, embutido o lo que sea, al bajar el fuego y empezar el mareo de las migas en el caldero.

Las féculas son los preparados que más pimentón recogen de la culinaria hispana, con una prevalencia bastante mantenida a lo largo de los tiempos.

4. *Preparaciones secas y semisecas.* Pescados y carnes se beneficiarán de un baño activo en pimentón, recogiendo aromas y combinándolos hasta obtener un resultado apetecible. Por ejemplo, un rape guisado, o un cordero en ajiharina, o muchas fórmulas de callos y menudencias, o la ropa vieja de carne cocida, o los salmorejos de conejo o pollo, no habrían visto la luz con esplendor si siguieran empleando el pimiento entero, seco o fresco. Los embutidos son un muy específico capítulo de la culinaria tradicional, del que después se hablará con detalle.

Las fórmulas semisecas, siguen en prevalencia a las preparaciones feculosas, presentando un perfil de evolución temporal en todo semejante a aquellas.

La chacinería. Para la conservación de la carne, fundamentalmente del cerdo, se empleaban en la antigüedad la salazón y el ahumado. A lo que los griegos añadieron atisbos de aliño con aromas y especias y, al cabo, los romanos aportaron el especiado auténtico. Desintegrado el Imperio, la barbarie feudal precisa abasto de provisiones para resistir continuas campañas de asedio, con lo que resulta necesario recurrir al arte chacinero con que mantener comestible la carne no fresca. En un primer momento, la salazón es bastante, pero luego recomienza la penetración del especiado, que deja de ser necesidad para convertirse en lujo. Así, el embutido se va a caracterizar al cabo del tiempo por ser una preparación salada y al tiempo especiada. La sal es cara y está gravada con impuestos abusivos, para variar generalmente reservados al rey, y las especias tienen precios prohibitivos. Los más pobres van a tener que conformarse con alguna salazón y el ahumado, con o sin salazón previa. De este modo, el preparado chacinero se convierte desde la Edad Media en signo de riqueza y poder. No es extraño que la Iglesia jerárquica se empeñe en tal momento en demostrar su imperio sobre el poder temporal, controlando el consumo de la carne y sus derivados, a través de la abstinencia canónica, de dudosa raíz evangélica.

A partir del siglo XVII se van a ir incorporando los pimientos molidos en mortero a la chacinería popular hispana. Empezando por las hierbas aromáticas (orégano, tomillo...) y por las hortalizas de sabor acusado (ajo, puerro...), el pueblo se va acostumbrando al especiado de sus chacinas. De ahí al pimentón sólo hay un salto cuantitativo. Una anécdota recogida por Angel Muro de Enrique Sepúlveda sobre los chorizos de Candelario y el rey Carlos IV pretende explicar cómo resultó normal

que el pimentón (inicialmente artesanal) se naturalizase como la especia chacinera por antonomasia, tras tan cualificada degustación. Carne fuertemente especiada, al gusto de los reyes y los poderosos, para el pueblo llano: ¿Quién se quejaría de tal revolución? Alejandro Dumas recoge en la primera mitad del siglo XIX la existencia del ya ubicuo chorizo español, de elaboración artesanal, que enrojece de pimentón y se aromatiza con ajo y orégano.

El color subido que se produce en el curado de la carne embutida, resulta atractivo a los ojos y evoca inmediatamente los aromas y sabores propios del embutido maduro para consumo. Este enrojecimiento se debe a la acción de los nitritos, catalizada por procesos bacterianos, que genera derivados cárnicos peculiares. Pues bien, cualquier producto que remede el color propio de la curación, como el pimentón, va a tener éxito al ser incorporado a los embutidos. Además el pimentón tiene propiedades bactericidas y bacteriostáticas que habrían sido notadas de antiguo, empíricamente, añadiendo valor como conservadora a las cualidades sápidas de la especia, a lo que debe añadirse la inhibición de los enzimas que degradan aroma y sabor.

A pesar de todo esto, la masiva incorporación del pimentón a las chacinas hispanas no se da en todos sus territorios. Repertorios puristas de cocina catalana excluyen absolutamente el pimentón mientras que otros menos quintaesenciados, pero antológicos de la cocina actual, prácticamente se suman a tal actitud, con presencia excepcional de pimentón en una fórmula sobre cada quince «a la catalana». Como contraste, sólo se hallan siete recetas «a la catalana» en repertorios de la primera mitad de nuestro siglo y las siete con pimentón. Tras estudio detallado de todas estas fórmulas culinarias, queda bastante claro que la fórmula «a la catalana» no incluye el pimentón de ningún modo y que su adición se da en interpretaciones interesadas, que aprovechan el color del polvo de pimiento para enriquecer platos que de suyo tampoco necesitan mucho el énfasis cromático. El pimentón no parece nada catalán; explicar el por qué, ya es algo más complicado, pero resulta un hecho absolutamente innegable.

La historia de Cataluña está llena de gestos autonomistas, ya desde el contexto medieval del reino de Aragón y luego de España. Con el paso de los siglos, lo que comenzó en forma de bloqueo y atadura a partir de la primera Guerra Carlista (la pérdida de los mercados americanos, el cierre de las importaciones inglesas, el centralismo hiperrecaudatorio) acaba siendo el motor de una nueva economía. Y en el tema

que nos ocupa, el humilde pimentón, no podrá dejar de tener repercusión. Todo lo que huele a Castilla (es decir, lo que en el estado español no es Cataluña...) resulta repelente y rechazable, a lo que se une el fomento de lo autóctono. Así, este color y aroma en polvo, queda excluido en el exterior de fronteras económicas que coinciden con lindes geográficos. La posterior profundización del autonomismo y los coletazos de las guerras de 1848 y 1872, cierran el paso a influencias *externas*. Ya en la Restauración (1876) el autonomismo catalán está prácticamente *tancat*. El pobre pimentón queda tan excluido como muchas otras cosas.

Sin el perfilado de lo ocurrido con Cataluña, se produce un fenómeno similar, pero mucho más tardío, en las Vascongadas. En tal caso, las Guerras Carlistas van a ser decisivas, dando nacimiento de hecho a un nacionalismo que se introduce con fuerza en nuestros días. Las Vascongadas aguantan mal el aplastamiento del autonomismo-foralismo y reaccionan con virulencia, produciéndose un cierre tardío a las influencias centralistas españolas. Se explica bien la pobre penetración de un producto tan característicamente español como el pimentón. El caso de Navarra es distinto. La solución, preservadora de la foralidad, en la Ley Paccionada, aunque genera tensión, es relativamente respetuosa con su orden secular. En consecuencia, la reacción de cierre va a ser menos radical. Añádase que tres quintos de la Comunidad Foral hunden sus raíces en el viejo valle del Ebro, con todo lo que ello condiciona en hábitos alimentarios y productos primarios, y se entenderá la diferencia cuantitativa, en lo que hace al pimentón, con lo que ocurre en las Vascongadas.

SÍNTESIS

De los datos que se han glosado con suficiente amplitud, parece que se desprende la evidencia de un hecho que ya se apuntaba al hablar del escabeche hispánico. En el rojizo de nuestras cocinas, azafrán y pimentón suponen una continuidad de uso, que varía en el empleo en función no del producto utilizado, sino de la evolución de los usos culinarios. Valorando estos datos, reflejados gráficamente en la **figura 1**, es imposible no admitir que esta apreciación no constituye una mera impresión personal, sino que refleja una evidencia, numéricamente demostrable. Son, azafrán y pimentón, dos aspectos de un mismo tinte acogedor de nuestras cocinas.

AZAFRÁN Y PIMENTÓN EN NUESTRA GASTRONOMÍA CONTEMPORÁNEA

Para cerrar el recorrido por nuestro rojizo en las cocinas, parece normal intentar conocer cómo se procede en las tendencias más actuales. A tal objeto, nos hemos centrado en dos obras representativas, que recogen en papel impreso recetas modernas: la síntesis de cocina del Bullí, de Ferrán Adriá y la espléndida recopilación de cocina moderna aragonesa, coordinada por nuestro colega, D. Juan Barbacil. Se puede objetar que quedan fuera otros autores; pero la mayoría de ellos no han editado sus recetas, salvo aisladas colaboraciones en revistas, y otros son tan prolíficos, que sus repertorios publicados no acaban de cerrarse, con lo que cuantificar un trabajo en continua construcción, carecería de valor estadístico.

En la recopilación de recetas del Bullí, que son una selección hecha por el autor, por lo que tienen absoluto valor representativo, hay un 2% de fórmulas que acogen al azafrán y un 1% al pimentón. Se trata, para el azafrán, de confecciones caldosas y de guisos de mariscos y para el pimentón de fórmulas de marisco. El trabajo de los cocineros aragoneses, muestra una proporción exactamente inversa: 2% de fórmulas con pimentón y 1% con azafrán. Predominan en el azafrán las preparaciones feculosas, seguidas de caldos o cremas y recetas más sólidas, y en el pimentón las fórmulas se reparten entre diversos tipos de preparaciones, con predominio de las básicas semisecas de carne o pescado.

Repasando las distintas recetas, se observa cómo en lo esencial las proporciones del tipo de preparado coinciden con las tradicionales y las confecciones concretas, aún dentro de una clara novedad formal, se ajustan en esquema a una tradición de gustos. Espumas de azafrán, mariscos al aceite aromatizado, *risottos* enrojecidos, con pescados o menudencias, tradicionales platos de verduras, coloreados y aromatizados, y aves purpúreas, compondrán una feliz sinfonía, renovada en aromas, textura y tradicional especiado rojo. Aún dentro de una tónica cuantitativa global semejante a obras clásicas modernas, la proporción de platos al rojo es sensiblemente menor que en los tiempos de apogeo del azafrán y el pimentón. Parece sensato que el antaño dominante rojo, ceda terreno al verde y se eclipse parcialmente ante la construcción decorativa del plato, pero no estará de más recordar a los modernos creadores de cocina, especialmente a los aragoneses, que en nuestra tierra disponemos de dos especias de gran categoría, como son el azafrán turolense y el pimentón de las Cinco Villas, y que una mayor atención a su empleo en futuras creaciones, puede ser fuente de goce sensorial y fiesta para todos.

CONCLUSIÓN

Y, en fin, que esta sabrosa reunión, este encuentro alrededor de un tema gastronómico, concluya como al inicio, con versos más o menos acertados en la métrica pero impecables en el concepto, del poema de Berchoux:

¡Nada os ocultaré! Si acaso os dicen:
Venid hoy a comer sin cumplimiento.
Rehusad al punto honor tan peligroso;
Es un lazo que os arman, no hay remedio:
Convite sin cumplido y ceremonia
Sabed que es un engaño manifiesto.

Sea el amable convite que hemos celebrado, cumplido y ceremonial con la grata y docta concurrencia de los académicos, que da brillo y dignidad a esta exposición, sencilla y cordial. He dicho.

BIBLIOGRAFÍA

- ADRIÁ F., *Los secretos de El Bullí*, Altaya, Barcelona, 1998.
- AJÍ-PLANTAS CURATIVAS WEBCOLOMBIA
<http://www.webcolombia.com/plantascurativas/Aji.htm> (2000).
- ALIMENTOS DE ARAGÓN, *Un patrimonio cultural*, La Val de Onsera, Huesca, 1997.
- ALONSO-DURO, M.L., *De cocina*, Jesús López, Madrid, c. 1925.
- ALTAMIRAS, J., *Nuevo arte de cocina*, (ed. facsímil 1758), La Val de Onsera, Huesca, 1992.
- ANÓNIMO, *La cocina moderna perfeccionada*, (12ª ed.), Sáenz de Jubera Hnos., Madrid, s.a., c.1920.
- ANÓNIMO, *La cocinera del campo y de la ciudad*, (5ª ed.), M. Guijarro, Madrid, 1882.
- APICIO, *La cocina en la antigua Roma*, (ed. de P. Flores y E. Torrego), Anaya, Madrid, 1993.
- ARGUÑANO, K., *El menú de cada día*, Círculo de Lectores, Barcelona, 1992.
- AUDINEX, *Pimentón de La Vera*.
<http://www.audinex.es/iagraria/consejos/pimenton/htm> (1996).
- AUBAILE-SALLENAVE, F., *Alimentación mediterránea y color*, La alimentación árabe. En: A Barusi et al (eds.), *El color en la alimentación mediterránea; elementos sensoriales y culturales de la nutrición*, Icaria Antrazyt, Barcelona, 1998, pp. 69-88.
- ÁVILA GRANADOS, J., *Historia del azafrán*, Zendera Zariquiey, Barcelona, 1999.
- BAKER, D., NEGBI, M., *Uses of saffron*, *Econ Bot* 1983; 37: pp. 228-236.
- BARANOWSKI, R., LYNN, B., PINI, A., *The effects of locally applied capsaicin on conduction in cutaneous nerves in four mammalian species*, *Br J Pharmacol* 1986; 89: pp. 267-276.
- BARBACIL, J. (coord.), *El gran libro de la cocina aragonesa*, Aneto, Zaragoza, 2000.
- BARDAJÍ, T., *Indice culinario*, La Val de Onsera, Huesca, 1993.
- BARUSI, A., MEDINA, F. X., COLESANTI, G. (eds.), *El color en la alimentación mediterránea; elementos sensoriales y culturales de la nutrición*, Icaria Antrazyt, Barcelona, 1998.
- BELTRÁN MARTÍNEZ, A., *Cocina aragonesa*, Oroel, Zaragoza, 1985.
- BENMAN, B. B., *The botanical aspects of ancient egyptian embalming and burial*, *Econ Bot* 1960; 14: pp. 84-104.
- BERCHOUX, J., *La gastronomía o los placeres de la mesa. Poema*. (Traducido libremente del francés al verso español por don José de Urquellu, capitán graduado, teniente del regimiento infantería de León), Estévan, Valencia, 1820.

- BERTANER, L., *El arte de guisar o cocinero indispensable*, T. Taberner, Barcelona, s.a., c.1925.
- BOLENS, L., *La cocina andaluza, un arte de vivir*, Siglos XI-XIII, Edaf, Madrid, 1992.
- BOURRE, J. M., De la inteligencia y el placer, *La dietética del cerebro*, Mondadori, Madrid, 1991.
- BRODY, J. E., *Adding cumin to the curry: a matter of life and death*, New York Times, 3.3.1998.
- BUCK, S. H., BURKS, T. F., *The neuropharmacology of capsaicin: review of some recent observations*, Pharm Rev 1986; 38: pp. 179-226.
- CALERA, A. M., *365 recetas de cocina latino-americana*, Everest, Madrid, 1975.
- CALERA, A. M., *La cocina vasca*, La Gran Enciclopedia Vasca, Bilbao, 1978.
- CALERA, A. M., *Cocina andaluza*, Everest, Madrid, 1984.
- CALERO, R., CARNERO, J., GALAN, J.R., GIMENO, A., GOMEZ-NIEVES, J. M., LÓPEZ, J. J., SANCHO, G., *La industria chacinera extremeña*, Consejería de Sanidad y Consumo de Extremadura, Mérida, 1989.
- CANTARERO, L., *Aceptabilidad de los colores y preferencias alimentarias*.
En: A Barusi et al (eds.), *El color en la alimentación mediterránea; elementos sensoriales y culturales de la nutrición*, Icaria Antrazyt, Barcelona, 1998, pp. 277-291.
- CARR, R., *España 1808-1939* (2ª ed.), Ariel, Barcelona, 1970.
- CARTER, R. B., *Topical capsaicin in the treatment of cutaneous disorders*, Drug Dev Res 1991; 22: 109-123.
- CASTILLO, J., *Recetas de cocina de abuelas vascas* (2 vol.), Ondarribi, Fuenterrabía, 1983.
- C.E.G.A.L., (Colectivo - antigua Sección Femenina), *Manual de cocina*, (27ª ed.), CEGAL, Madrid, 1981.
- CICHEWICZ, R. A., THORPE, P. A., *The antimicrobial properties of chile peppers (Capsicum species) and their uses in Mayan medicine*, J. Ethnopharmacol 1996; 52: pp. 61-70.
- COENDERS, A., *Química culinaria*, Acribia, Zaragoza, 1996.
- COFRADIA EXTREMEÑA DE GASTRONOMÍA, *Recetario de cocina extremeña. Estudio de sus orígenes*, Universitas, Badajoz, 1985.
- COLÓN, C., *Diario de a bordo*, Historia 16, Madrid, 1991.
- COLÓN, H., *Historia del Almirante*, (2 vols.), Historia 16, Madrid, 1991.
- CONCORDIA, *Aromatariorum civitatis Cesaraugusta 1546*, (ed. facsímil) Colegio Oficial de Farmacéuticos, Zaragoza, 1980.

Color rojizo en nuestra historia culinaria. El especiado con azafrán y pimentón en las cocinas hispanas

- CONSERVAS EL CHAVAL, *Recetas con pimientos*.
<http://www.elchaval.es/pl.htm> (Andosilla, 1998).
- CORDELL, G. A., ARAUJO, O. E., *Capsaicin: identification, nomenclature and pharmacotherapy*, *Ann Pharmacother* 1993; 27: pp. 330-336.
- CORETTI, K., *Embutidos: elaboración y defectos*, Acribia, Zaragoza, 1986.
- CORTÉS VALENTE, M. O., *Cozinha regional portuguesa*, Almedina, Coimbra, 1981.
- CORTEY DE RIBOT, M. D., *Els setges de Girona*, Barcanova, Barcelona, 1990.
- CRUZ, J. C., *Gastronomía medieval*, (2 vols.), Grupo Cultural de las Cenas Medievales de Sangüesa, Sangüesa, 1995.
- CULINARY EXPLORER, *The Chili pepper hotness scale and chili links*.
<http://www.twics.com/robbs/chili.htm> (1996).
- CUNQUEIRO, A., FILGUEIRA IGLESIAS, A., *Cocina gallega*, (3ª ed.), Everest, Madrid, 1984.
- CHANDIRAMANI, V. A., PETERSON, T., DUTHIE, G. S, FOWLER, C., *Urodynamic changes during therapeutic intravesical instillations of capsaicin*, *Br J Urol* 1996; 77: pp. 792-797.
- DASGUPTA, P., FOWLER, C. J., *Chillies: from antiquity to urology*, *Br J Urol* 1997; 80: pp. 845-852.
- De TREVIS, I., *La cocina regional navarra, vasca y santanderina*, Molino, Barcelona, 1959.
- DEAL, C. L., SCHNITZER, T. J., LIPSTEIN, E., SEIBOLD, J. R., STEVENS, R. M., LEVY, M. D., ALBERT, D., RENOLD, F., *Treatment of arthritis with topical capsaicin: a double-blind trial*, *Clin Ther* 1991; 13: pp. 383-395.
- DEANS, S.G., RITCHIE, G., *Antibacterial properties of plant essential oil*, *Int J. Food Micro* 1987; 5: pp. 165-180.
- DERENNE, J.-Ph., *L'amateur de cuisine*, Stock, Paris, 1996.
- De WITT, D., BOSLAND, P. W., *Peppers of the world*, Ten Speed Press, Berkeley, 1996.
- DÍAZ, L., *La cocina del Quijote*, Alianza, Madrid, 1997.
- DOCTOR THEBUSSEM, EL Y UN COCINERO DE S.M, *La mesa moderna*, Cerro Alto, Sevilla, 1994.
- DOMECQ, M., *Comer con otros ojos*, La Val de Onsera, Huesca, 1997.
- DOMENECH, I., *La nueva cocina elegante española*, (9ª ed.), Quintilla y Cardona, Barcelona, 1959.
- DRAY, A., *Neuropharmacological mechanisms of capsaicin and related substances*, *Biochem Pharm* 1992; 44: pp. 611-615.
- DREMANN, C. C., *Pepper hotness scale Dreman's (HS)*.
<http://www.batnet.com/rws-seed/pepper.hotness.scale.htm> (1999).

- DUBNER, R., *Topical capsaicin therapy for neuropathic pain*, Pain 1991; 47: pp. 247-249.
- DUMAS, A, *Cocina española (recopilación de textos y notas por A. Juderías)*, Seteco, Madrid, 1982.
- DUQUESA LAURA, *Agenda culinaria 1904*, Bailly-Bailliere e Hijos, Madrid, 1904.
- ELLISON, N., LOPRINZI, C. L., KUGLER, J., HATFIELD, A. K, MISER, A., SLOAN, J. A, WENDER, D. B, ROWLAND, K. M, MOLINA, R., CASCINO, T. L., VUKOV, A. M., DHALIVAL, H. S., GHOSH, C., *Phase III placebo-controlled trial of capsaicin cream in the management of surgical neuropathic pain in cancer patients*, J Clin Oncol 1997; 15: pp. 2.974-2.980.
- ENSMINGER, A. H., ENSMINGER, M. E., KONLANDE, J. E. , ROBSON, J. R. K., *The concise encyclopedia of foods and nutrition*, CRC Press, Boca Ratón, 1994.
- FABREGA, J., *La cuina gironina*, Graffiti, Barcelona, 1985.
- FABREGA, J., *La cultura del porc a la Mediterrània: entre el refús i l'acceptació*. En: FX Medina (ed.), *L'Alimentació mediterrània*, Proa, Barcelona, 1996, pp. 191-207.
- FONT QUER, P., *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*, (10^a ed.), Labor, Barcelona, 1987.
- FUSCO, B. M., GIACOVAZZO, M., *Peppers and pain, The promise of capsaicin*, Drugs 1997; 53: pp. 909-914.
- GANNETT, P. M. , NAGEL, D. L., REILLY, P. J., LAWSON, T., SHARPE, J., TOTH, B., *The capsaicinoids: their separation, synthesis and mutagenicity*, J. Org Chem 1988; 53: pp. 1.064-1.071.
- GARCÍA GUERRA, D., ÁLVAREZ ANTUÑA, V., *Regeneracionismo y salud pública, El bienio de Ángel Pulido al frente de la Dirección General de Sanidad (1901-1902)*, Acta hisp Med Scient Illustr 1994; pp. 14: 23-41.
- GARCÍA SANTOS, R., *Gastronomía de Navarra*, Kriselu, Zarauz, 1990.
- GARRIDO ARANA, A., (ed.), *Cultura alimentaria de España y América*, La Val de Onsera, Huesca, 1995.
- GIL GÓMEZ, L., *Gastronomía ribereña*, (2^a ed.). Ediciones y Libros, Pamplona, 1980.
- GIL GÓMEZ, L., *Miscelánea gastronómica*, Diputación Foral de Navarra, Pamplona, 1984.
- GIL, R., ZARAGOZA, C., CAVERO, J., SOPEÑA, J. M., SOPEÑA, J. M., FERNÁNDEZ-CAVADA, S., GUTIÉRREZ, M., GRACIA, M. S., AIBAR, J., *Mecanización del pimiento y nuevos productos*, Surcos Aragón 1998; 58: pp. 14-16.
- GIMÉNEZ FORNESA, J. A., *Novísimo arte práctico de cocina perfeccionada, repostería y arte de trinchar*, Pascual Aguilar, Valencia, 1871.
- GÓMEZ BEZARES, P., VÁZQUEZ DOVAL, F. J., *Los neuropéptidos en la terapéutica dermatológica*, Rev. Neurol 1997; 25, suppl 3: S320-S324.

Color rojo en nuestra historia culinaria. El especiado con azafrán y pimentón en las cocinas hispanas

- GÓMEZ GONZÁLEZ, E., *Cocina riojana*, Everest, León, 1995.
- GRANADO, D., *Libro del arte de cocina*, (X Benet, ed.), 2ª ed., Pagés, Lérida, 1991.
- GRAZIANI, M. P., BALOTTA, M., CIUFFA, L., CONNELLA, C., *Colores y alimentación: aspectos psicológicos*. En: A Barusi, FX Medina, G Colesanti (eds.), *El color en la alimentación mediterránea; elementos sensoriales y culturales de la nutrición*, Icaria Antrazyt, Barcelona, 1998, pp. 261-275.
- GREMIO DE EXPORTADORES DE PIMENTÓN MURCIANO, *Recetas culinarias*, Exposición Ibero-Americana, Sevilla, 1929.
- GREMIO DE EXPORTADORES DE PIMENTÓN MURCIANO, *El pimentón murciano*, Feria Internacional del Campo, Madrid, 1953.
- GUARDIOLA ORTIZ, J., *Conduchos de Navidad y Gastronomía alicantina*, Soler Llorca, Alicante, 1972.
- GUTIERREZ TASCÓN, J., *Cocina leonesa*, Everest, Madrid, 1994.
- HARTWELL, J. L., *Plants used against cancer, A survey*, *Lloydia* 1969; 32: pp. 252-254.
- HERCE GALARRETA, F. J., *La gastronomía en la Rioja*, Logroño, 1979.
- HERMANDINGUER, J. J., *Pour une histoire de l'alimentation*, Colin, Paris, 1970.
- HERNÁNDEZ, A., *Recetas canarias del siglo XIX*, Insoft, Santa Cruz de Tenerife, 1994.
- HERNÁNDEZ, J. L., *Consideraciones sobre la situación del pimientón para pimentón en la región de Murcia*, Memoria, 1995.
- HERNÁNDEZ DE MACERAS, D., *Libro del arte de cocina*. En: M. A. Pérez Samper (ed.), *La alimentación en la España del Siglo de Oro*, La Val de Onsera, Huesca, 1998, pp. 173-283.
- History of spice, The*.
<http://www.spiceadvice.com/history.html> (2000)
- HOCH-LIGETI, C., *Naturally occurring dietary agents and their role in production of tumors*, *Texas Rep Biol Med* 1952; 10: pp. 996-1.005.
- HUICI MIRANDA, A., *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribí*, Maestre, Madrid, 1966.
- IKEDA, H., TOKITA, Y., SUDA, H., *Capsaicin-sensitive A delta fibers in cat tooth pulp*, *J Dent Res* 1997; 76: pp. 1.341-1.349.
- ISMAIEL, A., PIERSON, M. D., *Inhibition of growth and germination of C. Botulinum, 33A, 40B and 1623E by essential oil of spices*, *J Food Sci* 1990; 55: pp. 1.676-1.678.
- JANG, J. J., KIM, S. H., *The promoting effect of capsaicin on the development of diethylnitrosamine-induced enzyme altered hepatic foci in male Sprague-Dawley rats*, *J Kor Cancer Ass* 1988; 20: pp. 1-7.

- JUAN DE CORRAL, K., *Cocina balear*; Everest, Madrid, 1996
- KIECKHEFER, R., *La magia en la Edad Media*, Crítica, Barcelona, 1992.
- KIM, J. P., PARK, J. G., SUH, M. J., *Inhibitory effect of aflatoxin B1 mediated mutagenicity by red pepper powder in the Salmonella assay system*, J Cor Soc Food 1991; 20: pp. 156-161.
- LASIERRA RIGAL, J. V., *La cocina aragonesa*, (3ª ed.), Librería General, Zaragoza, 1980.
- LAZZERI, M., BENFORTI, P., BENAÏM, G., MAGG, C. A., LECCI, A., TURINI, D., *Intravesical capsaicin for treatment of severe bladder pain: a randomized placebo-controlled study*, J Urol 1996; 156: pp. 947-952.
- Libro de cozinha de infanta D. Maria*, (c. 1550), Impresa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa, 1986.
- LONG-SOLÍS, J., *Capsicum y cultura: La historia del chilli*, Fondo de Cultura Económica, México, 1986.
- LÓPEZ, C., (dir. gral.), *Gran enciclopedia de la cocina*, (5 vols.), Nobel, Oviedo, 1993.
- LÓPEZ, C., -Cándido- (ed.), *La cocina española*, Plaza Janés, Barcelona, 1979.
- LÓPEZ, R. S., *La revolución comercial en la Europa medieval*, El Albir, Barcelona, 1981.
- LÓPEZ-CARRILLO, L., ÁVILA, M. H., DUBROW, R., *Chili pepper consumption and gastric cancer in Mexico: a case control study*, Am J Epidemiol 1994; 139: pp. 263-271.
- LUJÁN, N., PERUCHO, J., *El libro de la cocina española*, Danae, Barcelona, 1972.
- LYNN, B., *Capsaicin: actions on nociceptive C-fibers and therapeutic potential*, Pain 1990; 41: pp. 61-69.
- LLADONOSA GIRÓ, J., *El gran libro de la cocina catalana*, Antártida, Barcelona, 1992.
- MCGEE, H., *On food and cooking. The science and lore of the kitchen*, Unwin, London, 1987.
- MAGGI, C. A., *Capsaicin and primary afferent neurons: from basic science to human therapy?*, J Aut Nerv System 1991; 33: pp. 1-14.
- MARCH, L., *La cocina mediterránea*, Alianza, Madrid, 1988.
- MARTÍNEZ LLOPIS, M. M., *Historia de la gastronomía española*, Alianza, Madrid, 1990.
- MARTÍNEZ LLOPIS, M. M., IRÍZAR, L., *Las cocinas de España*, Alianza, Madrid, 1990.
- MARTÍNEZ MONTIÑO, F., *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, (ed. fac-símil 1763), París, Valencia, 1994.

Color rojizo en nuestra historia culinaria. El especiado con azafrán y pimentón en las cocinas hispanas

- MARTÍNEZ SAURA, F., *La medicina romana (desde la perspectiva de De Medicina de A. Cornelio Celso)*, Smith-Kline-Beecham, Barcelona, 1996.
- MATAIX, J., MARTÍNEZ, E., *Fisiología y color en la alimentación mediterránea*. En: A Barusi et al (eds.), *El color en la alimentación mediterránea; elementos sensoriales y culturales de la nutrición*, Icaria Antrazyt, Barcelona, 1998, pp. 293-305.
- Medicina naturista. Azafrán.*
- <http://www.medicinanaturista.com.ar/articulos/fito/azafran.htm> (2000)
- MEDINA, F. X., COLESANTI, G., BARUSI, A., *Algunos aspectos sobre el color y la alimentación en la Europa mediterránea occidental*. En: A Barusi et al (eds.), *El color en la alimentación mediterránea; elementos sensoriales y culturales de la nutrición*, Icaria Antrazyt, Barcelona, 1998, pp. 19-33.
- MENZEL RIVAS, A., *La cocina europea*, Akal, Madrid, 1986.
- MONSEREENUSORM, Y., KONGSAMUT, S., PEZALLA, P.D., *Capsaicin; a literature survey*, CRC Crit Rev Tox 1982; 10: pp. 321-339.
- MURATA, S., *Nuevo repertorio de Kent*, Albatros, Buenos Aires, 1983.
- MURO, A., *Diccionario general de cocina*, (2 vol.; ed. facsímil 1892), R&B, San Sebastián, 1996.
- MURO, A., *El practicón*, (ed. facsímil 1893), Poniente, Madrid, 1982.
- NAVARRO VILLOSLADA, F., *La mujer de Navarra*, Ed. Universidad de Alicante-Banco Santander Central Hispano, 1999.
- NELSON, E. K., DOWSON, L. E., *The constitution of capsaicin, the pungent principle of capsicum*. J Am Chem Soc 1923; 45: p. 2.179.
- NOLA, R., *Libro de cocina*, Taurus, Madrid, 1982.
- NUEZ VIÑALS, F., GIL ORTEGA, R., COSTA GARCÍA, J., *El cultivo de pimientos, chiles y ajíes*, Mundi-Prensa, Madrid, 1996.
- ORDÓÑEZ, J. A., (ed.), *Tecnología de los alimentos*, (2 vols.), Síntesis, Madrid, 1998.
- PANIAGUA ARELLANO, J. A., *El regimen sanitatis ad regem Aragonum y otros presuntos regimina arnaldianos*. En: A. De Vilanova, *El maravilloso regimiento y orden de vivir, Cátedra de Historia de la Medicina*, Universidad de Zaragoza, 1980, pp. 31-77.
- PARDO BAZÁN, E., *La cocina española antigua y moderna*, R&B, San Sebastián, 1996.
- PÉREZ, D., -Post-Thebussem-, *La cocina clásica española*, La Val de Onsera, Huesca, 1994.
- PÉREZ BUENO, M., *El azafrán*, Ediciones Agrotécnicas SL, Madrid, 1999.
- PÉREZ DE URBEL, J., *Las grandes abadías benedictinas*, Ancla, Madrid, 1928.
- PLA CASADEVALL, J., *Lo que hemos comido*, Destino, Barcelona, 1997.

- PORQUET GOMBAU, J. M., *La cocina de los valles pirenaicos aragoneses*, Ibercaja, Zaragoza, 1996.
- PRODUCTOS ITPSA, *Capsantal FS*. <http://www.itpsa.com/espanol/prod1.htm> (1999).
- PUENTE HERBOSO, Z., *De la mar a peñas arriba*, Fuenterrabía, 1994.
- PUGA PARGA, M. M. -Picadillo -, *La cocina práctica*, (16ª ed.), Gali, Santiago de Compostela, 1981.
- PULIDO, A., *Sobre la mezcla del pimentón y aceite*, Dirección General de Sanidad, Madrid, 1902.
- PULIDO MARTÍN, A., *El doctor Pulido y su época*, F Doménech, Madrid, 1945.
- QUEVEDO, F., *Obras completas*, 2 vols. (6ª ed.), Aguilar, Madrid, 1967.
- RAINS, C., BRYSON, H. M., *Topical capsaicin. A review of its pharmacological and therapeutic potential in postherpetic neuralgia, diabetic neuropathy and osteoarthritis*, *Drugs-Aging* 1995; 7: pp. 317-328.
- REGLÁ, J., JOVER, J. M., SECO, C., *España moderna y contemporánea*, (3ª ed.), Teide, Barcelona, 1966.
- REMENTERÍA FICA, M., (trad.), *Manual del cocinero, cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero*, (4ª ed.), Yenes, Madrid, 1837.
- RITCHIE, C. I., *Comida y civilización*, Alianza, Madrid, 1988.
- ROZIN, P., *The use of characteristic flavorings in human culinary practice*. En: C. M. Apt (ed.), *Flavor: its chemical behavioral and commercial aspects*, Westview, Boulder Colo., 1977, pp. 101-127.
- Ruta gastronómica extremeña*
<http://www.nccextremadura.org/ruta.htm> (1999).
- SABATÉ, F. (ed.), *Breu història de Catalunya*, Ed. Universitat de Lleida, Lérida, 1997.
- SALSETE, A., *El cocinero religioso*, (ed. VM Sarobe), Gobierno de Navarra, Pamplona, 1990.
- SAROBÉ PUEYO, V. M., *La cocina popular navarra*, Caja de Ahorros de Navarra, Pamplona, 1995.
- SAWYER, J., *Contributions to practical medicine*, (2ª ed.), Carnish Broth, Birmingham, 1891.
- SENT SOVÍ, *Libre de* (R. Grewe, ed.), Barcino, Barcelona, 1979.
- SERRANO, V., *Pimentón de La Vera*, *Restauradores* 1986; 54: pp. 5-8.
- SHAUL, M., QUINTANA RODRÍGUEZ, A., OVADIA, Z., *El gizado sefaradí*, Ibercaja, Zaragoza, 1995.

Color rojizo en nuestra historia culinaria. El especiado con azafrán y pimentón en las cocinas hispanas

- SOKOA, *Las rutas del pimentón*, El Correo 1995; 7 oct., fasc. sábado: 13.
- SURH, Y. J. , LEE, S. S., *Capsaicin in hot chili pepper: carcinogen, co-carcinogen or anti-carcinogen?*, Fd Chem Toxic 1996; 34: pp. 313-316.
- TAINTER, D. R, GREINIS, A. T., *Tainter: Spices and seasonings*, VCH Publishers; New York, 1993.
- TETI, V., *Blanco y negro, verde y rojo: contrastes y mezclas de colores en la cocina de la Italia meridional*. En: A Barusi et al (eds.), *El color en la alimentación mediterránea; elementos sensoriales y culturales de la nutrición*, Icaria Antrazyt, Barcelona, 1998, pp. 89-122.
- THIS, H., *Les secrets de la casserole*, Belin, Paris, 1993.
- TOUSSAINT-SAMAT, M., *Historia natural y moral de los alimentos. 6: La sal y las especias*, Alianza, Madrid, 1991.
- TRUETA, J., *L'esperit de Catalunya*, (4^a ed.), Selecta, Barcelona, 1977.
- USDA-ARS GRIN DATABASE, *Summary statistics of holdings as of 20, Jun, 1999* <http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html> (1999).
- YAGÜE DOMINGUEZ, F., *Preparación, fabricación y defectos de los embutidos curados*, Ayala, Madrid, 1992.
- ZAPATA, M., BAÑÓN, S., CABRERA, P., *El pimiento para pimentón*, Mundi-Prensa, Madrid, 1992.
- ZARC, *Innovación en tecnología de armamento subletal*. <http://www.zarc.com/espanol/index.html> (2000).
- ZARGHAMI, V. S., HEINZ, D. E., *Monoterpene aldehydes and isophorone related compounds of saffron*, Phytochemistry 1971; 10: pp. 2.755-2.761.
- ZHANG, Z., HAMILTON, S. M., STEWART, S. M., STEWART, C., STONER, A., TR.W., *Inhibition of liver microsomal cytochrome P450 activity and metabolism of the tobacco-specific nitrosamine NNK by capsaicin and ellagic acid*, Anticancer Res 1993; 13: pp. 2.341-2.346.

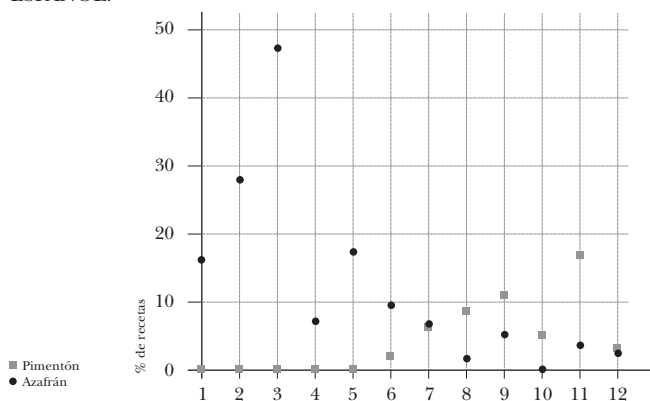
Tabla I. EMPLEO DE AZAFRÁN EN MANUALES DE COCINA DE ÁMBITO ESPAÑOL

Número	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Autor	Sent Soví	Nola	Hdez. Maceras	Mz. Montño	Altamiras	Salsete	Giménez	Muro	Pardo Bazán	Alonso	CEGAL	Ortega
Fecha	s. XIV	1520	1607	1611	1745	c.1800	1871	1893	1913	c.1925	c.1950	1972
% recetas con azafrán	16,0	27,0	46,2	6,1	17,0	10,0	7,1	2,6	4,7	0,2	3,4	2,3
% apaños previos y finales	52	12	7	20	4	24	8	14	38	0	0	0
% preparaciones caldosas	0	30	4	5	12	12	0	14	10	100	12	18
% alimentos feculosos	0	8	9	0	12	8	28	19	28	0	76	46
% preparaciones semisecas	48	50	80	75	72	56	64	53	24	0	12	36

Tabla II. EMPLEO DE PIMENTÓN EN MANUALES DE COCINA DE ÁMBITO ESPAÑOL

Número	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Autor	Sent Soví	Nola	Hdez. Maceras	Mz. Montño	Altamiras	Salsete	Giménez	Muro	Pardo Bazán	Alonso	CEGAL	Ortega
Fecha	s. XIV	1520	1607	1611	1745	c.1800	1871	1893	1913	c.1925	c.1950	1972
% recetas con azafrán	0	0	0	0	0	0	2,5	2,9	6,8	2,0	5,1	2,4
% apaños previos y finales	0	0	0	0	0	0	0	33	0	33	22	0
% preparaciones caldosas	0	0	0	0	0	0	0	0	33	0	25	14
% alimentos feculosos	0	0	0	0	0	0	50	33	33	0	35	43
% preparaciones semisecas	0	0	0	0	0	0	50	33	33	66	18	43

Figura 1. EMPLEO DE PIMENTÓN Y AZAFRÁN EN MANUALES DE COCINA DE ÁMBITO ESPAÑOL.



**Contestación del académico D. José M^a Pisa Villarroya
al Dr. D. Francisco Abad Alegría**

Sr. Presidente de la Academia Aragonesa de Gastronomía. Señoras y señores académicos, señoras y señores.

Cumplida por el Dr. D. Francisco Abad Alegría su obligación de dar lectura a su discurso de ingreso en esta Academia Aragonesa de Gastronomía, me corresponde dar cumplimento al deber de contestar a su intervención, tal como me fue solicitado por el Dr. Abad, lo que trataré de hacer lo más dignamente que sepa, en nombre de la Academia y con la responsabilidad de quien siente como un inmerecido honor tener ocasión de participar de este modo en acto tan solemne e importante para la Academia Aragonesa de Gastronomía.

En primer lugar quiero dejarles constancia que la vida del Dr. Abad Alegría, nacido en Pamplona en 1950, está ligada profesionalmente a la Medicina, disciplina de la que es Doctor por la Universidad de Pamplona desde 1976, y a la que se dedica, desde 1977, como jefe de Servicio de Neurofisiología del Hospital Clínico de Zaragoza, en cuya Universidad también imparte clases, y donde ha dirigido numerosos cursos optativos y más de una veintena de tesis doctorales. A todo ello hay que añadir los numerosos artículos especializados que el Dr. Abad Alegría ha dado a la luz en múltiples publicaciones científicas, así como destacar la media docena de libros de medicina.

Hecha esta breve referencia a su dilatada y profunda vida profesional, quiero participarles a Uds. lo que conozco, un poco de cerca, respecto a otro aspecto de su vida al que, en mi opinión, se entrega con no menos pasión que al anteriormente referido. Diré que se trata de su interés, su preocupación, su pasión por la buena mesa, por la cocina, por la gastronomía. No se trata, en mi opinión, de la dedicación dilettante de quien busca un fácil entretenimiento para rellenar algunos ratos de ocio. Y lo afirmo así porque conozco bien que de la misma manera *cocina* un sesudo trabajo como el que acaba de ofrecernos (al que, por fin, me voy a referir), como se reviste del litúrgico delantal para preparar un succulento yantar de nuestra cocina tradicional, o una muy refinada receta histórica, en la que tiene presencia una mostaza que él mismo ha elaborado tras recoger, en sus paseos por los montes circundantes a San Mateo de Gállego, los evangélicos granitos como obligadamente tenían que hacerlo nuestros antepasados.

A modo de paréntesis no puedo olvidar su afición por conocer algunos aspectos muy entrañables de nuestra cultura aragonesa, como demos-

tró al publicar un libro que supone un estudio de los diferentes inmuebles construidos en nuestra tierra con barro, con el *geométrico adobe* o el muro de carga, cada vez menos visibles en nuestros núcleos rurales, contrastando su estética tradicional frente a la gris uniformidad de modernos ladrillos utilizados las más de las veces con muy escasa imaginación.

Finalmente, he de señalar en esta breve aproximación a la vida del Sr. Académico, que su interés por la gastronomía no está exenta de una larga dedicación al estudio y a la construcción de una selecta biblioteca culinaria. Esa acumulación de conocimientos no sólo la demuestra ante quienes tenemos la suerte de sentarnos a su mesa, ya que como buen intelectual y profesor no ha dudado en poner al servicio del común algo de sus bien fundados conocimientos sobre el arte culinario.

Me limitaré a citar, no sin recomendarlos, los seis libros que ha escrito:

Cocinar en Navarra, Cocinando a lo silvestre, Nuestras verduras, Microondas y cocina tradicional, Tradiciones en el fogón, y el muy reciente Breviario del alcuzcuz.

Respecto al tema desarrollado en su discurso les diré que son muchas las sugerencias que su lectura logró provocarme, como supongo les habrá ocurrido a Uds., ahora, al escucharle en este acto.

No es lugar ni me corresponde consumir un tiempo que supondría un grave derroche, tras el ejemplo que el Dr. Abad Alegría nos acaba de dar, ya que me consta el gran esfuerzo que le ha supuesto resumir el largo estudio que se esconde tras el interesante discurso que acabamos de escuchar.

Confiado en su benevolencia señalaré algunos aspectos que me han llamado la atención de manera particular.

Siento una devoción especial por las dos especias a las que se ha referido el Dr. Abad. Al *pimentón* porque fue precisamente nuestro académico quien me posibilitó conocer un excelente trabajo, que desde aquí deseo que pronto vea la luz editorial, que acrecentó mi afición por el pimentón, por aquello de que se ama más lo que mejor se conoce. Respecto del *azafrán* siento una satisfacción especial pues hace unos meses propuse a la Presidencia de nuestra Academia la constitución de un grupo de trabajo que se ocupase de esta especia histórica con un importante arraigo en el suelo y en la cultura aragonesa.

Hoy encuentro felizmente reunidas dos especias a las que les une elementos tan importantes como son que ellas dos gozan de características

que satisfacen de una vez a tres de nuestros sentidos, puesto que les caracteriza el *color*, el *aroma* y el *sabor*. El Dr. Abad lo ha señalado así y, por mi parte añadiré, que son pocos los comensales que conocen y valoran tales características.

También encuentro de gran interés otro aspecto que les une como es su carácter, me atrevería a denominar, *democrático*. Una, el pimentón, de historia relativamente reciente, que irrumpió en la cocina dejando a un lado especias que por venir de lejos, y por otras razones, habían tenido gran aprecio y aportaban distinción social entre las élites que podían pagarlas, con lo que conseguían una *status* particular.

Por el contrario, en el caso del milenario azafrán, a pesar de su alto precio medido en kilos, o en gramos, es lo mismo, cuando en él concurren el cuidado cultivo de una variedad escogida, ya que con una pequeña cantidad se consigue el aderezo de una comida familiar. Es verdad que en muchas ocasiones un fácil periodismo disfruta destacando el alto precio que tiene el azafrán. No lo pongo en duda. Aunque considero mucho más importante que el cultivo del azafrán se haga con gran esmero, y que en su comercialización jamás se caiga en la fácil tentación de adulterarlo, ya que es algo que resulta tan fácil como difícil que una elemental observación consiga detectar tan inmoral comportamiento. Se suele decir que se necesitan unas 150.000 flores de *crocus* para obtener un Kg. de azafrán, cuyo precio puede alcanzar, según la cantidad fraccionada que se adquiera, un importe que puede oscilar, en nuestros días, entre 600.000 y 900.000 pesetas.

Ahora bien, el consumo anual de una familia educada en la gastronomía del azafrán necesita sólo unos pocos gramos. Si se piensa que la cantidad que puede contener una ración individual no debe exceder de 25 mg., es fácil concluir que este *oro vegetal* de la cocina, por el precio, valorando lo que aporta en color, aroma y sabor, no puede arruinar al más exigente comensal. Eso sí, ha de ser azafrán del mejor, cultivado y manipulado según nuestra tradición, y sin la más mínima adulteración, disculpen Uds. la insistencia, fruto de personas con una mentalidad fraudulenta, aprovechadas de la fácil y burda estafa.

Hay otro aspecto que me satisface señalar en estas dos especias. En Aragón desde hace unos años se produce *pimentón*, ejemplo de la imaginación de algunos agricultores que, buscando alternativas a un cultivo cerealístico devaluado, han encontrado, con la colaboración del Servicio de Investigación Agraria (SIA) del Gobierno de Aragón, la posibilidad de comercializar un pimentón, sin miedo a competir con el de

otras dos zonas productoras, como son las existentes en Extremadura y en Murcia.

Esta expectativa halagüeña que se da en el pimentón, no parece ampliarse, sin embargo, con el *azafrán*, cuyo cultivo en Aragón es verdaderamente regresivo, hasta el punto de que la Academia Aragonesa de Gastronomía seguramente tendría que personarse ante la Administración reclamando la protección de un cultivo, de un patrimonio cultural, que puede desaparecer, siendo que secularmente disfrutó de una gran fama por la importancia, en cantidad y calidad, de su cultivo.

Aquí terminaría mis breves reflexiones en torno al discurso de ingreso de D. Francisco Abad Alegría. Dejo otros muchos aspectos, por no abusar del tiempo y del espacio. Pero como he dicho que el Dr. Abad Alegría, es colega en la Academia y amigo en la vida diaria, me voy a permitir añadir a su documentado trabajo unos pocos datos de carácter histórico para que, como muchas veces suele ocurrir, el orgullo de nuestro pasado no carezca del debido fundamento.

También lo hago para que sea en el seno de la Academia Aragonesa de Gastronomía donde quede debidamente constatada la importancia de las fuentes históricas, que si en cualquier hecho histórico son insustituibles, no lo son menos en la historia de la alimentación, y de los que la historia aragonesa parece tener tanta abundancia como escasez de investigadores, o amantes del pasado, que se dediquen con paciencia y método a descubrir el rico arraigo con que se fundamenta nuestra propia gastronomía.

Debemos a la obra de Ignacio J. de Asso (1798), *Historia de la economía política de Aragón* (pág. 78, 94, 113, 229, etc.) noticias precisas de que el azafrán se cultivaba de tiempo inmemorial en territorios como los Monegros (La Almolda), en el común de Huesa y en su serranía, en el campo de Monreal (4.200 libras), donde se alude al *tostado* y a su adobo en manteca, informaciones muy interesantes. Respecto a la producción del Reino de Aragón, en el siglo XV, da cuenta de fuentes históricas que acreditan la exportación a Francia y otros países por el puerto de Barcelona. Y cita la obra de un ilustrado catalán, historiador y filólogo, Antonio Capmany y Montpalau (1742-1813), quien en sus «*Memorias históricas sobre la marina, comercio y artes de la antigua ciudad de Barcelona...*» (Madrid, 1792) en el «*Apéndice de varios documentos y noticias para el suplemento a las memorias históricas...*» (tomo IV, pág. 22) documenta que Aragón en 1427 sacó destinado al mercado, de alemanes y saboyanos, 6746 libras de azafrán, y que en 1428 llegaron a 7733 libras.

El mismo Ignacio de Asso, testigo inevitable de la voluntad de desarrollo que existía en el Aragón ilustrado de finales del siglo XVIII, cita también a Antonio Cubero. No he podido conocer la obra de Antonio Cubero y Sebastián, de El Frasno, "nacido antes de la mitad del siglo XVII", pero el gran bibliógrafo Latassa nos dejó testimonio de que Cubero escribió cuatro memoriales. Uno de ellos tiene un gran interés para el tema que nos ocupa y Latassa resume su contenido de esta manera:

Trata en él de la agregación del Puerto de Vinaroz al Reino de Aragón, y sus grandes conveniencias para el tráfico por los dos mares, especificando los frutos que de Aragón se podían extraer con ventaja al extranjero, y de los medios de arruinar el comercio, con que los franceses destruían este Reino; para cuyo efecto propone que se hiciese en buques la conducción de Caparrós y Alumbre a los Puertos de Galicia, a donde se llevaban por tierra con mucha costa y trabajo; y que parte de los retornos se podían hacer en Sardina y Congrio curado. Que a Lisboa se podían llevar con utilidad los Cordellates de Rubielos, Trigo y Azabache de Montalbán, que él vio labrar en dicha Ciudad, de donde se podía traer Azúcar, Palo, Piedras y Especería del Brasil. Que llevando nuestras Lanas a Londres y Amsterdam se podían traer con la Especería de la India, Estaño, Baquetas y otros frutos de que carece este Reino. Que a los Presidios de África se llevarían con utilidad Vinos, Aguardientes, Cordellates verdes y rojos para los Moros, Pasas, Jabón y Orejones. Estos mismos frutos, juntamente con las Lanas, Paños negros para clérigos, rollos de Terliz de Calatayud, formarían un objeto de comercio lucrativo en Sicilia, Liorna, Nápoles y Cerdeña, de donde podíamos surtirnos de Drogas orientales, y del Atún escabechado. Finalmente, que para el comercio de América serían objetos de estimación los Tafetanes de Zaragoza o Caspe, Tabies y otros tejidos de seda, Aceite, Vino blanco y tinto, Hierro y Azafrán, cuya libra se vendía en América a 100 reales de vellón.

Creo que la cita no tiene desperdicio y que, como otras que pueden aducirse, supone no poco fundamento para que quienes componemos esta Academia dediquemos algún empeño secundando tantos esfuerzos a quienes nos precedieron y cuya memoria no se puede perder.

Como tampoco se puede perder el recuerdo de la iniciativa que, en 1983, el etnólogo aragonés Julio Alvar López, con la colaboración de su esposa Jeanine, y algunos monrealenses, les llevó a crear el único Museo Monográfico dedicado al azafrán, en Monreal del Campo. Nació con la pretensión de ser un Centro de Investigación Etnológica que fuera estu-

diando con rigor y método, dentro y fuera de nuestras fronteras, el complejo universo social, económico y cultural que rodea al «crocus sativus». En él se celebraron importantes reuniones científicas, y de esa relación, probablemente, tuvo origen la tesis doctoral de Cecilia Esteban (*El cultivo del azafrán en Monreal del Campo. Estudio antropológico sobre la convivencia y el cambio social en la comarca del Jiloca*), de la que esta Academia tuvo cumplida noticia en la mesa redonda celebrada recientemente en la Diputación General de Aragón, auspiciada por el Director General de Turismo, D. Luis Estaún, y por nuestro Presidente, D. Antonio Beltrán, quien es el autor del prólogo de la citada tesis doctoral.

También en ese marco de trabajo, implusado por Julio Alvar, Annick Colnot-Feuillouse realizó su tesina «Le Safran. Vie et traditions a Monreal del Campo (Teruel)» (junio 1986), con el profesor Michel García, de la Université Sorbonne Nouvelle-Paris III. Y la misma autora prepara, en la actualidad, su tesis para la Ècole des Hautes Ètudes en Sciences Sociales, según proyecto presentado en 1990, dirigida por el profesor Paul-Henri Stahl y bajo el título «Le Safran en France et en Espagne».

Termino dando lectura a una de las diferentes coplas o cantares que Julio Alvar recogió y que se encuentran en el referido museo de Monreal del Campo. Precisamente una que poéticamente expresa la recolección del azafrán y en la que, probablemente, se recoge la voluntad de un comercio cuyo auspicio hemos visto en el testimonio de Antonio Cubero:

Allá en mitad del otoño
cuando el labrador descansa
sale una flor en el campo,
que la hace brillar el alba.
Cinco galanes la cogen,
se la llevan a su casa.
La ponen sobre una mesa,
entre diez, la despedazan.
La queman a fuego lento
y la dama ya descansa.
Se la llevan a las Indias
para remedio de España.

He dicho.