

CULTIVAR Y COMER TOMATES EN LA VALENCIA DEL SIGLO XVIII

M. López-Terrada*

INGENIO (CSIC-Universitat Politècnica de València)

*Maloter1@ingenio.upv.es

Resumen

Frente a la idea más común de que el tomate pese a llegar a Europa en el siglo XVI no formó parte de la dieta habitual hasta el siglo XIX, en este trabajo se demuestra, como en la Valencia del siglo XVIII era usual cultivar y comer tomates. Para ello se recurre a tres tipos de fuentes: libros de agronomía, libros de viajeros ilustrados interesados en la historia natural y, por último, algunos datos procedentes de archivos valencianos. A partir de estas fuentes se puede concluir cómo, durante el siglo XVIII el tomate pasó de ser un cultivo marginal y destinado al autoconsumo, a ser un producto hortícola ampliamente cultivado, comercializado y convertirse en un ingrediente básico de la cultura alimentaria de los valencianos.

Palabras clave: historia de la agricultura, historia de la alimentación, agronomía, cultura alimentaria.

Abstract

Contrarily to the common conception that tomato despite arriving to Europe in the XVI century did not enter into the common diet until the XIX century, in this work we demonstrate that in the XVIII century it was common to grow and eat tomatoes. To do this we have used three types of sources: agronomy books, books of illustrated travellers interested in natural history and, finally, data from Valencian files. From these sources we can conclude that during the XVIII century tomato went from being a neglected crop destined to self-consumption to a horticultural product widely cultivated, marketed and that became a basic ingredient of the Valencian food culture.

Keywords: history of agriculture, history of food, agronomy, food culture.

1.- INTRODUCCIÓN

El tomate fue introducido en Europa tras la conquista de Mesoamérica a principios del siglo XVI, hecho que ha sido constatado en numerosos estudios históricos de diferente tipo. Así mismo, es conocido que los estudiosos de la historia natural, ya desde inicios del siglo XVI incorporaron los tomates en las descripciones de plantas que se estaban realizando de acuerdo con un nuevo concepto de herbario y estudio del mundo vegetal, de acuerdo con la reorganización de las formas de conocimiento científico de los vegetales a lo largo del siglo XVI (López Terrada, 2016; Gentilcore). Sin embargo, son inexistentes los trabajos sistemáticos sobre consumos reales y cultivo de tomate hasta bien entrado el siglo XIX, lo que ha llevado a afirmar que el tomate, pese a ser conocido por los botánicos y cultivarse en algunos jardines, no fue parte de la dieta habitual ni cultivado por los agricultores al menos hasta finales del siglo XVIII, entre otras razones por ser una solanácea y estar asociado a plantas venenosas como la belladona o la mandrágora, es decir culturalmente era considerado malo para comer.

Frente a esto, y aunque no nos vamos a ocupar de ello en este trabajo, existen abundantes indicios de que el tomate se consumió de forma cotidiana en la Península Ibérica desde mediados del siglo XVI y durante todo el siglo XVII, porque noticias de su consumo, aparecen en numerosas obras literarias del llamado Siglo de Oro, además de estar representado en cuadros de la época. Hay que tener en cuenta que la literatura y la pintura son expresiones culturales de una realidad histórica. Un ejemplo que justifica esta afirmación, procede de una fuente bien distinta: José Pellicer y Tobar (1602-1679), un historiador y poeta, amigo de Góngora y enemigo de Quevedo y Lope, redactó un texto titulado *Avisos históricos que comprenden las noticias y sucesos particulares, ocurridos en nuestra monarquía desde el año 1639*, que era una especie de diario donde recogía los hechos más importantes que ocurrían en la Corte. En este texto, concretamente en los “avisos de 2 de agosto de 1639” escribió “estando el miércoles pasado ya prevenido el aparato y encierro de los toros, cesó todo por un accidente que tuvo la Reina nuestra señora de achaque de comer unos tomates. Ya está mejor, y están pregonadas para mañana las fiestas” (Valladares, 1790, p. 54). Es decir, en la primera mitad del siglo XVII los tomates eran un alimento conocido, se consumían habitualmente, llegando a provocar una grave enfermedad a Isabel de Borbón (1602-1644), la mujer de Felipe IV.

Pero para hablar con propiedad del cultivo y consumo del tomate en Valencia no disponemos de fuentes adecuadas hasta bien entrado el siglo XVIII. La causa principal es que era un cultivo de huerta marginal que no ha dejado rastros documentales sobre los que reconstruir su historia. Como ha señalado Janet Long (1995, p. 247-248), el clima y el suelo mediterráneo eran ideales para el cultivo del tomate y no eran una competencia para los cultivos locales, como había ocurrido con el maíz que, por su gran versatilidad y adaptación, había desplazado en algunas regiones europeas a los cultivos de cereales. El tomate era un cultivo complementario que no interfería con los tradicionales. Es decir, su escaso nivel de comercialización, resultado de una producción destinada al autoconsumo en pequeños huertos familiares puede ser una de las razones que expliquen la aparente (y falsa) ausencia o tardía introducción del cultivo y del consumo del tomate en Europa. Esta forma de producción para el autoconsumo es lo que ha motivado que productos americanos, no solo el tomate, sino también el pimiento o el nopal, rápidamente adaptados al clima mediterráneo desde principios del siglo XVI, no aparezcan en las fuentes utilizadas por los historiadores que se han dedicado al análisis de la producción y de las rentas agrarias. Este tipo de cultivo pudo pues, inicialmente, eludir el pago de diezmos, arrendamientos, pagos enfitéuticos o de cualquier otro tipo. Solamente al alcanzar un volumen de producción importante y/o sustituir a cultivos tradicionales, será cuando los perceptores de rentas agrarias se interesarán por ellos y gravarán su recolección. Es en eso momento cuando aparece un rastro documental sobre el que los historiadores puedan reconstruir las formas de producción, pero también los consumos y comercio en torno al tomate. Así, una de las noticias más tempranas sobre una tributación por cultivar tomates aparece en 1780: en el libro de viajes *Travels Through Spain*, escrito por el irlandés John Talbot Dillon, para confirmar la fertilidad de la huerta de Orihuela dice: “as a further proof of the great abundance and plenty at Orihuela, it is said that the tythes of *Pimenton* and *Tomates*, “guinea pepper and love apple” paid to the bishop of Orihuela, amount to L1600 sterling per annum” (Talbot Dillon, 1780, pp. 358-359). Evidentemente, este fragmento, además del interés por la traducción al inglés de pimiento y tomate, es significativo por mostrar como a finales del siglo XVIII el cultivo de tomate había dejado de ser únicamente para el autoconsumo y marginal en algunos lugares como Orihuela, ya que los campesinos debían pagar una considerable cantidad en concepto de renta agraria al Obispo por las cosechas obtenidas.

Por todo esto, el objetivo de este trabajo es analizar como en la Valencia del siglo XVIII era habitual cultivar y comer tomates a través de tres tipos de fuentes: los libros de agronomía, teniendo en cuenta que hasta bien entrado el siglo XIX dos disciplinas que en la actualidad son completamente independientes como la botánica y la agronomía, no estuvieron claramente diferenciadas; los libros de viajeros ilustrados interesados en la historia natural de los lugares visitados y, por último, algunos datos procedentes de archivos valencianos.

2.- CULTIVAR TOMATES EN VALENCIA

Existen referencias en textos agronómicos al cultivo del tomate desde 1592, concretamente la del jardinero de Felipe II, Gregorio de los Ríos, a los “pomates” en su libro *Agricultura de Jardines* (Ríos, 1592, p. 460). Sin embargo, no hemos localizado referencias tan tempranas en Valencia. Por ejemplo, Escolano menciona el cultivo de pimientos y de maíz, pero no de tomates (Escolano, 1610, IV 673 y 697; López Gómez, 1987, 502). Muy diferente era la situación 150 años después. El siglo XVIII suele identificarse con la introducción de avances técnicos de la agronomía y la transformación organizativa de la propiedad rústica, el denominado “nuevo método” (Cervera Ferri, 2007). Desde el punto de vista que nos interesa, eso dio lugar a la publicación de libros destinados a la difusión de la nueva ciencia agronómica. Según Ramos-Gorostiza (2009, p. 20) el conocimiento de las innovaciones agrícolas más avanzadas fue parcial, ya que “los ilustrados españoles mostraron preferencias por aspectos puntuales y concretos (determinados cultivos, abonos, métodos, utillajes, etc.), pero la modernización de la técnica agronómica o el sistema de «nueva agricultura» no se captó en su globalidad”. En el caso valenciano, Cervera Ferri ha puesto de relieve: “[la] preferencia de los escritores valencianos por la adaptación frente a las traducciones de textos agronómicos europeos, la revisión de obras clásicas de agricultura que contemplaban los cultivos autóctonos y la frecuente combinación de reflexiones agronómicas con tímidas iniciativas de reforma agraria, las únicas que tenían cabida entre los estrechos márgenes del Antiguo Regimen”. (Cervera Ferri, 2007, p. 12)

Sin embargo, la “agromanía” europea de la primera mitad del siglo XVIII no fructificó en Valencia hasta la aparición de los primeros volúmenes de la *Agricultura general y gobierno de la casa de campo* de José Antonio Valcárcel. Valcárcel fue miembro activo de una institución típicamente ilustrada, la Sociedad Económica de Amigos del País de

Valencia, y su *Agricultura General*, publicada en 10 volúmenes, debe ser considerada como la superación de los saberes tradicionales y la adaptación de las aportaciones del Nuevo Método agronómico. Aunque se basó en una amplia y heterogénea serie de textos para la redacción de la obra, “la gran mayoría de los experimentos relatados por Valcárcel provenían de instituciones y personajes vinculados a la actividad agronómica en Valencia y, en menor medida, en el resto de la Península”. Cervera Ferri (2007, 15).

Pues bien, en la *Agricultura general* se le dedica un capítulo completo al cultivo del tomate como una producción usual de la huerta. Primero explica la forma de hacer la sementera en diciembre, para que “De marzo adelante ya se transponen las planticas a un pie y medio de distancia una matica de otra en suelo preparado; y este dividido en tablares con sus regueras, se cuida de escardarlos y regarlos a sus tiempos: empiezan a dar fruto hacia últimos de Mayo, y duran hasta las heladas, sucediéndose los tomates unos a otros en una misma mata”. Luego indica lo habitual que era realizar la denominada “barra”, una especie de bóveda hecha de cañas junto a la que se plantaban “las maticas, a una distancia proporcionada una de otra, y conforme crecen los brazos, se les dirige por encima de la barraca de modo que la llegan a cubrir toda: en esta postura maduran bien y pronto los tomates, y se mantienen en fructificar bastante tiempo”. Por último, explica como trasplantar “los brazos de las tomateras también se pueden amugronar, y bien arraygados los mugrones, trasplantarlos donde se quiera.” (Valcárcel, 1765, X, 339-340). Este texto dirigido a propietarios agrícolas y redactado en Valencia a mitad del siglo XVIII indica claramente lo conocido y habitual del cultivo de tomates.

Pero esta cotidianeidad se refleja en otros textos similares. Así es sintomático que en una de las primeras revistas españolas dedicadas a la divulgación de la nueva ciencia agronómica, el *Semanario de agricultura dirigido a los párrocos*, no se publicara ningún estudio monográfico dedicado al tomate. Cuando se menciona el tomate, es como algo conocido por todos los propietarios agrícolas y personas eruditas, el público al que iba destinado este *Semanario*.

Lo mismo ocurrió entre los trabajos agronómicos destinados a fomentar ciertos tipos de cultivos de acuerdo con los nuevos principios promovidos por la *Sociedad Económica de Amigos del País* de Valencia: muchos dedicados a la patata o el maíz, y otros cultivos exóticos como la piña, pero ninguno al tomate, ya plantado en abundancia. En uno de estos informes, destinado a demostrar los beneficios para el “bien común” del

aprovechamiento del estiércol que se producía en las calles de la ciudad de Valencia para el abonado de la huerta del entorno, en la segunda parte, dedicada a tratar los tipos de tierras y sus cultivos dice que “respecto a las tierras de nuestra huerta, varían estas tan notablemente en su naturaleza, como varían en su situación y calidad, y cantidad de los frutos. Así observamos que la huerta de Campanar produce el trigo más granado y claro de color ...la de Rusafa el panizo o maíz más granado; la de la calle de Quarte y de San Vicente las alcachofas y tomates” (*Discurso*, 1788, p. 41). Es decir, en 1788, cuando se redactó este informe, las tomateras formaban parte del paisaje de la huerta que rodeaba a la ciudad de Valencia.

Claudio Boutelou (1774-1842) y Estaban Boutelou (1776-1813), agrónomos y botánicos vinculados al Jardín Botánico de Madrid, de donde el primero fue director interino y primer profesor de agricultura y botánica, en su *Tratado de la huerta o método de cultivar toda clase de hortalizas* (1801) empezaron su capítulo dedicado al tomate diciendo lo frecuente que era su cultivo en España y lo poco usual fuera de ella, por ser una solanácea: “Los tomates se cultivan en todas las huertas y jardines de España con notable abundancia: en los países extranjeros es una planta aún poco conocida, sin embargo de que en estos últimos años han principiado los hortelanos de las inmediaciones de Londres y de París á plantar algunos canteros en sus terrenos, donde siguen tomándolos afición. Por ser especie natural del género solano, la han admitido con recelo en sus jardines y huertas suponiendo participaría esta planta de las mismas qüalidades virosas, y contrarias al hombre, por las quales son distinguidas y conocidas las mas especies de que se compone aquella familia del reyno vegetal” (Boutelou; Boutelou, 1801, p. 376). Así, en 1801 el tomate era un cultivo conocido en España, se estaba empezando a tratar de cultivar en Londres y París, y se seguía manteniendo cierto recelo alimentario al igual que en los herbarios del siglo XVI, a causa de su pertenencia a la familia de la Solanáceas. El resto del capítulo está dedicado a dar minuciosas y científicas instrucciones del modo en que se debía realizar la siembra, preparar los semilleros, el abonado y riego, los trasplantes y la recolección, así como de realizar el “cultivo forzado” de esta planta (*Ibid.* p. 376-383).

El entonces denominado Reino de Valencia, y en particular las zonas de huerta del mismo era uno de los lugares donde el cultivo de tomate se había convertido en tan habitual. De ello tenemos noticias gracias a los escritos de personajes que recorrieron este territorio durante el siglo XVIII y escribieron sobre el mismo. Hay que tener en cuenta que hubo una

renovación de la Geografía española en la segunda mitad del siglo XVIII, por la que se alejó de la tradicional erudición historicista anterior, a menudo de escaso valor geográfico, para vincularse a la investigación naturalista (Ramos-Gorostiza, 2009). Dicha renovación supuso la recogida sistemática de materiales y observaciones directas, así como un claro afán de exactitud y rigor. Dos buenos ejemplos son la *Introducción a la historia natural y a la geografía física de España* (1775), de Guillermo Bowles, y las *Observaciones sobre la historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del Reino de Valencia* (1795), de Antonio José Cavanilles. En esta última obra, como veremos, el cultivo y consumo de tomates aparecen con mucha frecuencia.

Como es sabido, el mayor interés de Bowles fueron los tipos de suelo y la producción minera. Sin embargo aparecen algunas referencias a cultivos, como es el caso de Valencia, de donde destacó “el prodigioso número de moreras”, lugar común de todos los viajeros que visitaron este territorio, y la fertilidad de la huerta, en particular la de Gandía: “en cuantos parages fértiles y deliciosos hay en España, que son muchos, no creo que ninguno se pueda comparar a la huerta de Gandía” (Bowles, 1775, p. 135;136-137). Esta zona también fue descrita en las conocidas *Observaciones* de Cavanilles, obra redactada con unos objetivos mucho más ambiciosos, y con una información más precisa y exacta del territorio valenciano. Así, escribe que en la huerta de Gandía, los tomates convivían con una de las principales fuentes de riqueza de los valencianos de la época, las moreras: “la aplicación y continuos esfuerzos de los naturales han convertido el suelo en un vergel ameno por la multitud de moreras, frutales y diversas producciones. Alinearon las moreras, dexando entre las filas áreas niveladas para ... plantas útiles” como el tomate. Más aún, de éste terreno se obtenían plantones tempranos de tomates: “allí acuden de muchas leguas para procurarse tiernas plantas de pimientos y tomates, que trasplantadas en otras tierras dan frutos tempranos” y se exportaban productos (entre ellos tomates) tanto a Valencia ciudad como a Madrid: “De allí salen sin cesar infinitas cargas de frutas y hortalizas para los pueblos de la comarca a muchas leguas: hasta en Madrid y en Valencia se sabe que esta huerta es el depósito donde la Providencia puso los primeros frutos de la estación” (Cavanilles, 1795, p. 142). La temprana maduración del tomate en esta zona de cultivo también fue destacada por Valcárcel, en cuyo minucioso tratado informa del modo en que se obtenían estos plantones: “suelen reservar matas, que levantan sobre encañizados a una solana o abrigo de los ayres

frios: durante el tiempo rívido se cubren por encima con esteras, que no toquen las matas, sino que estas gocen de ayre. Y de esta suerte logran tomates muy tempranos, y aun sucede que no cesan de producir sus tomaticos, y más en inviernos templados” (Valcárcel, 1765, X, pp. 339-340). La precocidad del tomate en esta zona, también la observó Cavanilles, concretamente en el entorno del cauce del río Xùquer a su paso por Alzira, cuando tras mencionar las frecuentes inundaciones y destrozos causados por el río a la agricultura dice: “parece imposible perfeccionar más el cultivo de aquellos campos, ni sacar de ellos más riquezas: lo templado de la atmósfera proporciona frutos con anticipación, como pimientos y tomates, que se venden a mejor precio y es incalculable el número de arrobas que se cogen” (Cavanilles, 1795, p. 208).

También los usos en torno al riego fueron objeto de interés de estos autores. El mismo Cavanilles al analizar el sistema de regadío y los problemas que causaba la utilización de un método incorrecto en los cultivos en la huerta de Orihuela, dijo que “los que cultivan hortalizas como tomates y pimientos parten sus campos en áreas estrechas y de corta extensión, y las riegan con frecuencia y economía” (Cavanilles, 1795, p. 282). Por su parte, el médico y viajero Joseph Townsend, poco interesado en lo que estaba viendo tras salir de Alicante, pronto cambió de opinión cuando descendió al valle de Monfort y vió el regadío: “June 6th, I left Alicant. In the vale, the only thing which struck my attention, was one of the Moorish fountains; but as we ascended to a higher level, I became interested in the strata ... From these heights we descended to the rich valley of Montfort, which is watered by copious streams, and apparently well cultivated. The soil is light and in their ploughs they employ one mule, yet the land produces abundantly oil, wine, figs grain of every species, and barilla. The tomato and the capsicum seem to be in great request, Monfort is four leagues from Alicant” (Townsend, 1791, p. 225-226). Es decir, más al sur, cerca de la ciudad de Alicante también había zonas de regadío con abundantes cultivos de esta planta. Además, otro tipo de fuentes proporcionan referencias para otras áreas del Antiguo Reino. Aunque es un terreno poco explorado, en trabajos realizados a partir de fuentes de archivo, como el de José Ramón Modesto Alapont (2011, p. 186) sobre la gestión agrícola del Hospital General, se muestra que en las tierras de huerta que el Hospital compró en 1781 en la Pobra de Vallbona se cultivaban principalmente tomates.

Sin embargo, este no es el caso de El Perelló. En prácticamente todas las fuentes impresas consultadas, tanto los libros de viajes, como los de agronomía e historia natural que se han citado, cuando se refieren a lo que se sembraba esta zona hablan exclusivamente del arroz y, más concretamente de los daños que consideraban ocasionaba su cultivo a la salud pública. Por ejemplo, Carlos Beramendi (1773-1832) en su *Viaje por el Reyno de Valencia* donde ofrece una visión panorámica de la agricultura valenciana desde 1772 hasta 1797, dijo que en el trayecto entre Valencia y Cullera “no hay población alguna pero consiste en que el terreno es muy malsano a causa de los arroces.” (Soler Pascual, 1993, p. 330)

3.- COMER TOMATES EN VALENCIA

Una vez en Europa, el tomate tuvo que adaptarse, como acabamos de ver a unas nuevas condiciones, pero no solo las ambientales y los ciclos productivos que determinaban su cultivo, sino a los gustos, usos y costumbres de los nuevos cultivadores y consumidores. Es decir pasar a formar parte de la alimentación cotidiana y convertirse en un elemento fundamental de la cultura alimentaria mediterránea como es en la actualidad. Sin duda alguna, las grandes crisis alimentarias que asolaron Europa de forma intermitente durante la Edad Moderna llevaron a la búsqueda de nuevos productos, aunque se incorporaron a la cocina local de forma bien diferente a como se comían y cocinaban en origen. Así, al igual que se ha visto la abundante presencia del tomate en la huerta de Valencia desde principios del siglo XVIII, también hay noticias de lo habitual que fue su consumo y de cómo formaba parte de la dieta habitual en muchas poblaciones. Hay que tener en cuenta, como ha señalado Rosado Calatayud (2014) que la Valencia del siglo XVIII experimentó un gran desarrollo de las relaciones de mercado, lo que la sitúa desde el punto de vista económico entre las áreas más dinámicas de la España de la época.

En los capítulos finales de las *Observaciones* de Cavanilles, tras describir los rasgos generales de los habitantes del antiguo Reino, como el idioma que hablaban o la forma de vestir, se ocupa de la alimentación y el estado de salud de la población: “se alimentan bien sin profusión: el arroz, las legumbres, las hortalizas, substanciadas con alguna porción de carne y de tocino, les sirve de comida; consumen infinitos tomates y pimientos asados, crudos y escabechados: viven robustos y sanos, exceptuando los cultivadores de arroz” (Cavanilles, 1795, I, p. 235). El que Cavanilles nombrara a los tomates junto a uno de los signos alimentarios de la cultura

valenciana como es el arroz, confirma la tesis de que lo habitual que era el consumo de tomate en Valencia ya desde finales del siglo XVIII. De hecho, casi cincuenta años antes ya hay noticias precisas a este respecto. En el *Libro de Despensa* del Colegio del Corpus Christi de Valencia, en el cual aparecen minuciosamente desglosados día a día los gastos de la comida para el almuerzo y la cena de los colegiales, el sábado 14 de enero de 1746, para cenar tomaron “tres cardos, ajos, tomates y pimentones”, lo que supuso un gasto de dos libras y 2 sueldos de moneda valenciana (Archivo del Real Colegio Seminario del Corpus Christi. Histórico. Despensa, fols.420r y 475v).

El ya citado *Tratado de la huerta* de los hermanos Boutelou dedica un último epígrafe a los “usos económicos y medicinales”, muy en la línea de los antiguos textos de historia natural donde no había una separación clara entre la descripción botánica, los usos agronómicos y el uso medicamentoso de las plantas. Según este texto, “Se comen los tomates crudos con sal; pero es alimento muy frío, y no de los más saludables: también se comen guisados de varios modos. Su uso diario es para las salsas y preves, comunicando un gusto ácido muy grato. Algunos los adoban en vinagre con sal y pimienta negra, haciendo algunas incisiones para que se penetren más bien del vinagre. En esta disposición se guardan por mucho tiempo sin pudrirse; pero deben escogerse para este fin tomates no muy maduros. El fruto del tomate excita el apetito, y conforta el estómago debilitado por el excesivo calor” (Boutelou; Boutelou, 1801, p. 383). En este texto, ya tardío, se sigue considerando el tomate desde un punto de vista nutricional de acuerdo con los principios del humoralismo, según el cual era un alimento frío y poco saludable, pero al mismo tiempo, se ofrece información sobre las formas de preparación más comunes: crudo, en salsa y en salmuera.

En cuanto a la aparición de tomates como ingrediente en libros de cocina, en un reciente trabajo realizado a partir de textos literarios y recetarios, Nadeau ha afirmado que aunque el tomate era uno de los productos llegados del Nuevo Mundo más consumidos, no aparece en los libros de cocina (Nadeau, 2016, 90). Pero en el siglo XVIII al igual que cambiaron en gran medida las formas de hacer ciencia, también se modificaron profundamente las de cocinar. Por ejemplo hay que tener en cuenta que los libros de cocina medievales y de los siglos XVI y XVII eran textos elitistas que estaban escritos por cocineros de los nobles: no había en ellos platos populares, no se recogen recetas de lo que realmente comía la

gente, sino grandes recetas destinadas para grandes señores. Sin embargo en el siglo XVIII hay una transformación en los conceptos de cocina: hay un énfasis en la cocina simple y regional, y el uso por todas las clases sociales y no solamente de los campesinos de ingredientes locales. Así, que las primeras recetas con tomate publicadas en un libro de cocina en castellano sean precisamente de este periodo, como la de “abadejo con tomate” que aparece en el recetario *Nuevo arte de cocina* (1745) de Juan de Altamiras es un signo de lo común que eran este tipo de salsas (Simón Palmer, 2010). Es más, unos años antes, en 1740, María Rosa Calvillo de Teruel en su recetario manuscrito *Libro de apuntaciones de guisos y dulces*, de las casi cien recetas que contiene, doce tienen como ingrediente el tomate.

A partir de todo lo expuesto se puede concluir cómo el tomate durante el siglo XVIII estaba pasando de ser un cultivo marginal y destinado al autoconsumo, a ser un producto hortícola ampliamente cultivado, comercializado y ser un ingrediente básico de la comida de los valencianos.

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo ha sido realizado dentro del Proyecto TRADITOM Project H2020 program; SFS-7a-20014.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Ardit Lucas, M. 1991. Los estudios de historia agraria en el País Valenciano, Noticiario de historia agraria: boletín informativo del seminario de historia agraria, 2: 95-102.

Boutelou, C.; Boutelou, E. 1801. Tratado de la huerta o método de cultivar toda clase de hortalizas. Madrid, imprenta de Villalpando.

Bowles, G. 1775. Introducción a la historia natural y a la geografía física de España. Madrid, en la imprenta de Francisco Manuel de Mena.

Calvillo de Teruel, M.R. 2013. Libro de apuntaciones de guisos y dulces. Madrid, Visor Libros.

Cavanilles, A.J. 1795-1797. Observaciones sobre la historia natural, geografía, agricultura, poblaciones y frutos del Reyno de Valencia. Madrid, en la Imprenta Real, 2 vols.

Cervera Ferri, P. 2007. En los orígenes del reformismo: ilustración y agronomía en Valencia (1765-1812), áreas, 26: 12-26.

Escolano, G. 1610-2011. *Década Primera de la Historia de la Insigne y Coronada Ciudad y Reyno de Valencia*, Valencia, Pedro Patricio Mey.

Gentilcore, D. 2010. *Pomodoro! A History of the Tomato in Italy*. New York, Columbia University Press.

Long, J. 1995. De tomates y jitomates. *Estudios de cultura náhuatl*, 25:239-252.

López Gómez, A. 1987. La agricultura en Valencia a principios del siglo XVII según Escolano. En: *Estructuras y regímenes de tenencia de la tierra en España*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 495-514.

López Terrada, M.L. 2016. The History of the Arrival of the Tomato in Europe: An Initial Overview. <http://traditom.eu/history/>.

Miralles y Gumiel, J. 1788. Discurso sobre lo útil y aun necesario que se cree ser a los campos de la huerta de esta ciudad el estiércol y polvo que se saca de sus calles y perjudicial a la salud pública que permanezca en ellas. Le publica la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Valencia, Valencia, Oficina de Benito Montfort.

Modesto Alapont, J.R. 2011. *Tierra y colonos: la gestión agrícola del Hospital General de Valencia (1760-1860)*, València, Universitat de València.

Nadeau, C.A. 2016. *Food Matters: Alonso Quijano's Diet and the Discourse of Food in Early Modern Spain*. Toronto, University of Toronto Press.

Ramos-Gorostiza, J.L. 2009. El medio físico en las reflexiones económicas sobre la agricultura española: del arbitristo al regeneracionismo, *Historia Agraria*, 49: 13-40

Ríos, G. de los. 1592. *Agricultura de Jardines, que trata de la manera en que se han de criar, gobernar y conservar las plantas*. Pedro Madrigal, Madrid.

Rosado Calatayud, L.M. 2014. *Sociedad, cultura material y consumo en la Valencia de finales del Antiguo Régimen: un análisis comparativo entre el medio rural y el urbano (Sueca-Xàtiva. 1700-1824)*. Tesis doctoral. Universitat de València.

Semanario de agricultura dirigido a los párrocos. 1797-1808. Madrid: En la imprenta de Villalpando, 23 vols.

Simón Palmer, C. 2010. El impacto del Nuevo mundo en los fogones españoles. *Oltreoceano* 4: 51-66.

Soler Pascual, E. 1993. Viajes y acción política del Intendente Beramendi. Tesis doctoral. Universidad de Alicante.

Talbot Dillon, J. 1780. *Travels Through Spain, with a View to Illustrate the Natural History and Physical Geography of that Kingdom, in a Series of Letters. Including the Most Interesting Subjects Contained in the Memoirs of Don Guillermo Bowles, and Other Spanish Writers...* London, G. Robinson.

Towsend, J. 179. *A journey through Spain in the years 1786 and 1787.* London, C. Lilly.

Valcárcel, José Antonio. 1765-1795. *Agricultura general y gobierno de la casa de campo...* Valencia, por Joseph Esteban Dolz, Impresor del Santo Oficio, 10 vols.

Valladares de Sotomayor, A. 1790. *Semanario erudito.* Madrid, por don Antonio Espinosa.