ARTÍCULO CIENTÍFICO

USACH

Rivar
REVISTA IBEROAMERICANA DE VITICULTURA, AGROINDUSTRIA Y RURALIDAD

Editada por el Instituto
de Estudios Avanzados de la
Universidad de Santiago de Chile

EL TOMATE: HISTORIA, COCINA Y CULTURA. CINCO SIGLOS ENTRE AMÉRICA Y EUROPA*

Tomato: History, Cuisine and Culture. A Five-Century Journey between America and Europe
Tomate: História, cozinha e cultura. Cinco séculos entre a América e a Europa

Vol. 12, N° 36, 102-119, julio de 2025
ISSN 0719-4994

Artículo de investigación
https://doi.org/10.35588/w28sdq48

Amalia Lejavitzer
Universidad Católica del Uruguay
Montevideo, Uruguay
ORCID https://orcid.org/0000-0003-0663-1957
amalia.lejavitzer@ucu.edu.uy

Recibido
17 de diciembre de 2024

Aceptado
29 de enero de 2024

Publicado
6 de agosto de 2025

Artículo científico
*El presente artículo se enmarca en el proyecto de investigación "Patrimonio cultural: estudios de la alimentación e identidad", que forma parte de la línea de investigación Patrimonio cultural e identidad: Ciudad, imagen, alimentación, desarrollada en el Departamento de Humanidades y Comunicación de la Universidad Católica del Uruguay.

Cómo citar
Lejavitzer, A. (2025). El tomate: Historia, cocina y cultura. Cinco siglos entre América y Europa. *RIVAR, 12*(36), 102-119. https://doi.org/10.35588/w28sdq48

ABSTRACT
We analyze the main historical, gastronomic and cultural milestones that made the tomato a global food. Based on historical documents, recipe books, and old advertisements, as well as specialized bibliography, it reconstructs the journey of the tomato over five centuries, in a round trip between America and Europe. We analyze its arrival in Spain, Italy and France in the 16th century, and show how, overcoming the initial rejection, it became, in the 18th century, a fundamental ingredient in the kitchens of those countries. Also, we describe the development of the tomato canning industry in Italy, and the beginning of the commercialization of industrial ketchup in the United States in the 19th century; finally, we present scientific advances and cultural facts that consolidated its globalization in the 20th century. From its Andean and Mesoamerican origins until it became an element of identity of Mediterranean cuisines and a product of worldwide scope, the tomato have enormous cultural transcendence, associated with the production of scientific knowledge and technological, artistic and gastronomic innovation.

KEYWORDS
Tomato, plant product, food, history, cookery.

RESUMEN
Analizamos los principales hitos históricos, gastronómicos y culturales que hicieron del tomate un alimento global. A partir de documentos históricos, recetarios y anuncios publicitarios antiguos, así como de bibliografía especializada, se reconstruye el recorrido del tomate a lo largo de cinco siglos, en un viaje de ida y vuelta entre América y Europa. Vemos su llegada a España, Italia y Francia en el siglo XVI, en torno a cómo, superado el rechazo inicial, se vuelve en el siglo XVIII un ingrediente fundamental en las cocinas de dichos países; se describe el desarrollo de la industria de las conservas enlatadas de tomate en Italia y el inicio de la comercialización en Estados Unidos del kétchup industrial, en el siglo XIX, y por último, se presentan avances científicos y hechos culturales que consolidaron su globalización en el siglo XX. Desde sus orígenes andinos y mesoamericanos hasta convertirse en un elemento de identidad de las cocinas mediterráneas y en un producto de alcance mundial, el tomate tiene enorme trascendencia cultural, asociada a la producción de conocimiento científico y la innovación, tecnológica, artística y gastronómica.

PALABRAS CLAVE
Tomate, producto vegetal, alimento, historia, cocina.

RESUMO
Analizamos os principais marcos históricos, gastronômicos e culturais que tornaram o tomate um alimento global. Com base em documentos históricos, livros de receitas e anúncios antigos, bem como em bibliografia especializada, reconstruimos o recorrido do tomate ao longo de cinco séculos, em uma viagem de ida e volta entre a América e a Europa. Analisamos sua chegada à Espanha, Itália e França no século XVI; mostra-se como, superando a rejeição inicial, tornou-se no século XVIII um ingrediente fundamental nas cozinhas desses países; descreve-se o desenvolvimento da indústria de conservas de tomate na Itália e o início da comercialização do ketchup industrial nos Estados Unidos no século XIX, e, finalmente, apresenta os avanços científicos e os fatos culturais que consolidaram sua globalização no século XX. Desde suas origens andinas e mesoamericanas até se tornar um elemento de identidade na culinária mediterrânea e um produto de alcance global, o tomate tem enorme transcendência cultural, associada à produção de conhecimento científico e à inovação tecnológica, artística e gastronômica.

PALAVRAS-CHAVE
Tomate, produto vegetal, alimento, história, cozinha.

Introducción

Resulta imposible pensar en un gazpacho,[1] una *pizza margherita*, unos espaguetis a la boloñesa, una ensalada caprese o, simplemente, una salsa kétchup sin el tomate. Pareciera que el tomate estuvo asociado desde siempre a tales preparaciones; sin embargo, nada más lejos de la realidad. El tomate, hoy omnipresente en las cocinas mediterráneas y asociado como uno de los símbolos distintivos de la identidad culinaria de España e Italia, fue originario de tierras mesoamericanas y andinas y fue llevado a Europa en el siglo XVI, después del descubrimiento y conquista de América.

Se podría decir que el tomate es "un recién llegado" a las mesas europeas, pues su uso culinario apenas se popularizó a finales del siglo XVIII, lo cual no es nada en comparación con los restos más antiguos de algunas variedades, descubiertos en forma de semillas carbonizadas, que datan del quinto milenio antes de Cristo, en el Valle de México (Long, 1995) y en el Valle de Tehuacán, Puebla (Long, 2001).

En este artículo se presentan algunos hitos históricos y culinarios en la travesía de ida y vuelta del tomate desde el Nuevo Mundo hacia Europa y, después, su regreso al continente que lo vio nacer.[2] A partir de fuentes documentales, como testimonios históricos, recetarios, anuncios publicitarios antiguos, y la revisión de bibliografía especializada, se reconstruye el recorrido del tomate a lo largo de cinco siglos, desde sus orígenes andinos y mesoamericanos a su llegada a España en primer lugar, luego a Italia y, por último, a Francia. A su vez, analizamos cómo, de ser rechazado en un principio y mirado con desconfianza, pasó a ser un ingrediente estelar en la gastronomía de los países mencionados y un elemento identitario de la cocina mediterránea.

Otro hito en la travesía del tomate y un punto de inflexión para su distribución mundial es el desarrollo de la industria de las conservas en auge en la segunda mitad del siglo XIX. Los tomates enlatados se exportaron desde Italia a todo el mundo y, en esa misma época, en Estados Unidos comienza la comercialización de la salsa de tomate, llamada cátsup o kétchup, de fabricación industrial, que representó la globalización definitiva del consumo de tomate en el mundo. Ya en el siglo XX, el uso del tomate trasciende los límites de la Tierra, pues el kétchup de la marca Heinz se autoriza por la Nasa, en 1999, para el consumo de sus astronautas en las estaciones espaciales.

Asimismo, el siglo XX enmarca otro avance a la ciencia y tecnología alimentarias: el tomate es el primer fruto en ser modificado genéticamente para el consumo humano (Gil, 2010) y, ya en nuestro siglo, se logra su cultivo en condiciones edafológicas y climatológicas contro-

1 La etimología del nombre de este plato tradicional de Andalucía no es clara. Según el Diccionario de la Lengua Española proviene del árabe hispánico *gazpáčo*, y este del griego *γαζοφυλάκιον* "cepillo de la iglesia", en alusión a la diversidad de su contenido, porque en él se depositaban como limosna monedas, mendrugos y otros objetos. Otros lo hacen derivar del portugués caspacho, proveniente de caspa, de origen prerromano, "residuo" o "fragmento" (March, 1998: 130).

2 Gentilcore utilizó la misma metáfora de una travesía transatlántica entre América y Europa, pero centra su estudio en Italia y toma como hilo conductor de su análisis el concepto de "sabor" (Gentilcore, 2009: 126).

CC BY
RIVAR Volumen 12, número 36, 2025: 102-119 • ISSN online 0719-4994
Instituto de Estudios Avanzados, Universidad de Santiago de Chile

ladas semejantes a las de Marte, lo cual abre un cúmulo de interrogantes y de posibilidades sobre la viabilidad de la producción de alimentos fuera de la atmósfera terrestre.

Con esto finaliza una travesía de ida y vuelta entre dos continentes e, incluso, más allá del planeta Tierra. En suma, este breve recorrido a lo largo de escasos cinco siglos muestra la trascendencia que alcanzó el tomate como un fruto versátil, que se volvió indispensable y omnipresente en la culinaria mundial y que, en conclusión, constituye un producto verdaderamente global y un alimento de valor universal.

Orígenes americanos y primeros testimonios de usos culinarios

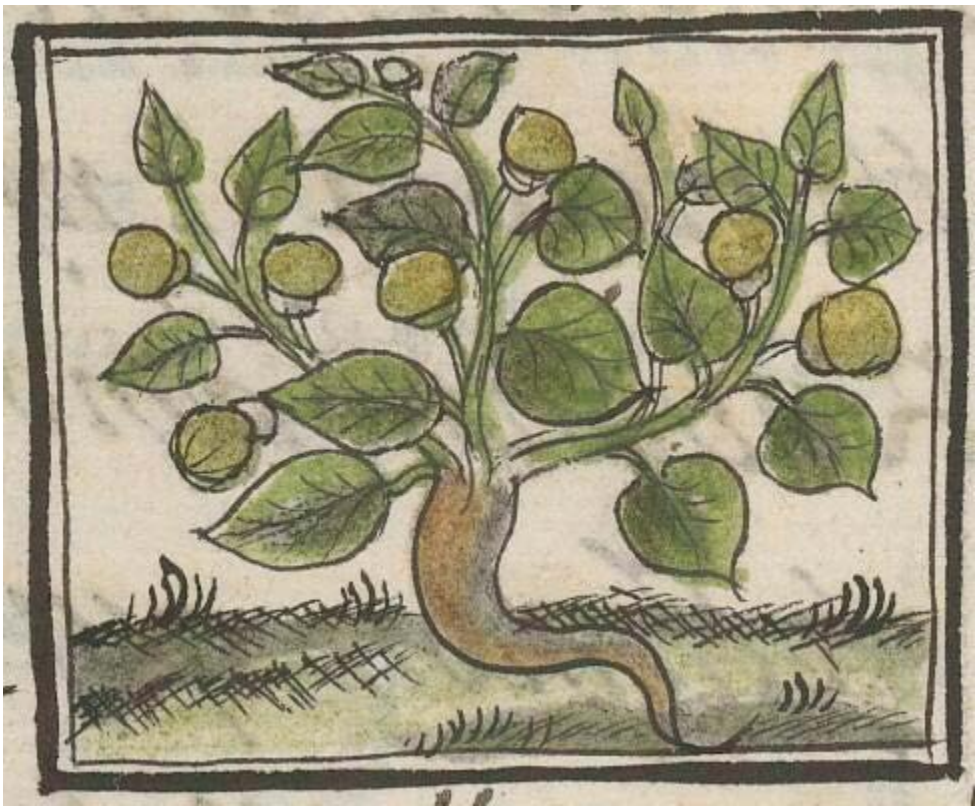
Hasta la fecha existe una disputa no resuelta sobre los orígenes del tomate y su domesticación. De Candolle fue el primero en sostener el origen peruano, en 1886, mientras que Jenkins, en 1948, propuso que la domesticación del fruto fue mexicana (Bergougnoux, 2014). Según Janet Long, los "estudios taxonómicos han determinado que el género *Lycopersicon* es originario de la zona andina, sin embargo, no existe evidencia para comprobar su uso por las antiguas culturas de aquella región" (Long, 1995: 241), pues no hay registros arqueológicos ni cerámicos ni lingüísticos que lo confirmen. Por su parte, sí se encuentra testimoniado su cultivo y su uso en el México antiguo por fuentes materiales, iconográficas y escritas. Sin embargo, diversos autores consideran que las especies silvestres del tomate son originarias de la región entre la costa oeste de Sudamérica y los altos de los Andes (Ecuador, Perú, el norte de Chile y las Islas Galápagos), donde inició una "predomesticación" (Bergougnoux, 2014: 172-173).

En sentido botánico, el tomate (*Solanum lycopersicym L.*) es una fruta, una baya de una enredadera, aunque por sus usos culinarios se acerca a las verduras, consumida en platos de carne o pescado, en salsas, sopas y guisos, y no suele servirse como postre, a la manera de otras frutas (Bergougnoux, 2014).

El tomate fue empleado para diversas preparaciones y salsas desde tiempos prehispánicos y coloniales. Uno de los testimonios escritos más antiguos su empleo en la gastronomía es el Códice Florentino, que contiene la *Historia general de las cosas de Nueva España,* escrito en castellano y náhuatl por el fraile franciscano Bernardino de Sahagún y sus informantes indígenas en el Colegio de Santa Cruz de Tlatelolco. Este hermoso manuscrito bilingüe y primorosamente ilustrado, una vez terminado en 1577 fue llevado a Europa y conservado en la biblioteca de la familia Medici en Florencia, de donde toma su denominación.

Allí se habla de distintas las variedades de tomate conocidas en la Nueva España: uno chiquito verde, llamado *tómatl* o *miltómatl*, el *coiototómatl* o *coiotómatl*, amarillo y dulce, y el *xaltómatl* o *xaltotómatl* "que es fruta […] muy dulce y redonda. […] Es comestible cruda y asada y cocida" (Figura 1).

Figura 1. *Xaltomatl* o jaltomate, Códice Florentino
Figure 1. Xaltomatl *or jaltomate, Florentine Codex*



Fuente/source: "Cosas terrenales", en Códice Florentino Digital (2023), libro 11, folio 147v.

De ese pasaje de Sahagún, se destaca, por una parte, la distinción que hasta hoy en día prevalece en México entre el "tomatillo", el tomate verde pequeño, también llamado "miltomate", porque se siembra en la milpa,[3] y el "jitomate", que fue la variedad que triunfó en Europa y que es la que hoy se denomina "tomate", con mínimas variantes en su escritura y pronunciación, en español, francés, portugués, catalán e incluso en inglés y en alemán.

"El término genérico para el tomate y el jitomate proviene de la palabra náhuatl *tómatl* (objeto gordo) del verbo tomaua (engordar, o parecer gordo y grueso)" (Andrews, 1975 citado en Long, 1995: 239). La voz xitómatl también es de origen náhuatl y su etimología ha suscitado diversas interpretaciones (Long, 1995); una de ellas es que está compuesta por *xictli* "ombligo" y *tomatl* "objeto gordo o redondo", quizá porque el nacimiento del pedúnculo hundido recuerda a un ombligo.

En los mercados de la Nueva España no solo se vendían frescos sino también ya preparados tanto en salsas, por ejemplo, para "sazonar los tamales que se vendían en el mercado" (Long, 1995: 244) como en platillos elaborados como unas cazuelas de gallina o de pes-

3 La milpa es una pequeña unidad de producción doméstica tradicional, agroecológica, que refiere a un terreno sembrado, fundamentalmente con los productos básicos de la alimentación mesoamericana: chile, tomate y la tríada denominada "las tres hermanas", maíz, frijol y calabaza.

RIVAR Volumen 12, número 36, 2025: 102-119 • ISSN online 0719-4994
Instituto de Estudios Avanzados, Universidad de Santiago de Chile

cados hechas con chile bermejo y tomates y pepitas de calabazas molidas".[4] También la cazuela de pescado, al igual que la de camarones, se podía preparar con chiles amarillos y tomates,[5] y los diversos moles ("potajes" dirían los cronistas) que se hacían con distintas variedades de chiles y tomates.

En esto coincide el protomédico del rey Francisco II, Francisco Hernández (¿1515?-1587) quien dice que se hace con los tomates, "molidos y mezclados con *chilli,* una salsa muy agradable que mejora el sabor de casi todas las viandas y alimentos y estimula el apetito" (Hernández, 1946, tomo III: 700). Este doctor toledano fue enviado a las Indias para hacer un relevamiento de la flora y fauna autóctona y a él debemos una de las descripciones más detalladas de las variedades de solanáceas que encontró en el Nuevo Mundo.

En su *Historia natural de la Nueva España, 1571-1576,* Hernández recoge las observaciones y los dibujos que realizó durante los cinco años que duró su expedición. En dicha obra dedica el primer capítulo, titulado "Del *tómatl* o planta de frutos acinosos", del libro quinto, a las distintas clases de tomates que encontró en América, llamados por muchos farmacéuticos europeos "frutos de amor":

> Aparte de las demás especies de solano de las cuales hablamos al tratar de las plantas de nuestro Viejo Mundo, hay en este otras cuyos frutos, llamados *tómatl,* porque son redondos, están encerrados en una membrana, son de naturaleza seca y fría en primer grado, y participan de alguna acidez. Los más grandes de ellos se llaman xitomame, es decir, tomame con forma de calabaza y rugosos; los más chicos miltomame, es decir, de siembra, porque se acostumbra sembrarlos al mismo tiempo que el tlaolli o grano indio. Algunos […] son de hermoso aspecto, un poco mayores que nueces, de color verde al principio y después amarillo pálido, y se llaman coatomame o sea de [color] culebra. Otros son de la misma forma y tamaño, pero se vuelven al fin rojos; otros se vuelven de verdes a amarillos y tienen casi el tamaño de la llamada naranja, con uno y otro lado ligeramente comprimidos, e irregularmente rugosos desde la parte en que se adhieren al pedúnculo hasta su mitad; otros son rojos cuando han madurado por completo, pasando antes también por el verde, el amarillo pálido y el rojizo. […] Entre los menores, algunos son del tamaño de nueces y de color verde; otros [llamados *izhoatómatl*] son mayores que avellanas, aunque menores que las nueces, están encerrados en una membrana a modo de vejiga, de donde les viene el nombre, y pasan del verde al amarillo pálido o al púrpura. (Hernández, 1946: 699-700)

Llegada a Europa: Entre la desconfianza y la fascinación

No obstante el detalle de la descripción anterior, que evidencia la fascinación del autor por la belleza de los colores y formas de esta fruta, que llama "de hermoso aspecto", el mismo Hernández muestra la ambigüedad de los sentimientos que despertaba el tomate en los europeos cuando, en el mismo pasaje, señala que las variedades rugosas con "protuberan-

4 Códice Florentino Digital (2023), libro 8, folio 23v.

5 Códice Florentino Digital (2023), libro 8, folio 24r.

cias irregulares no solo semejan las partes femeninas, sino también hemorroides y cuanto de horrible y obsceno pueda verse en las mujeres" (Hernández, 194: 699). Como ha sido frecuente a lo largo de la historia de los alimentos, la connotación moral que se les atribuye es un aspecto condicionante de las fobias y las filias asociadas a su consumo, y el tomate no se libró de ello.

En un principio, esta planta solanácea y sus frutos fueron mirados con desconfianza y temor. Tuvo que pasar un par de siglos para vencer la renuencia a utilizarlos, pues se dudaba de su seguridad alimentaria y se temía que fueran nocivos para la salud humana. Desde su llegada a Europa, al parecer por el puerto de Sevilla, desde donde viajó a otras partes de España, hasta el siglo XVIII, el uso del tomate en el Viejo Mundo se limitó a fines ornamentales y de estudio.

De hecho, en las primeras descripciones de esta planta siempre se agregan sus propiedades medicinales. El ya citado médico Francisco Hernández menciona que tanto las hojas como los frutos de la tomatera son eficaces para tratar afecciones oculares, dolores de cabeza y oídos, ardor de estómago e irritación de garganta, y también son útiles para detener los flujos menstruales excesivos o incluso para resolver las paperas (Hernández, 1946: 700). Hoy en día sabemos que *solanum lycopersicum* es rico en agua y en vitaminas C, A y B y tiene cualidades depurativas, diuréticas y laxantes, entre otras.

En la valoración negativa del tomate, seguramente, influyó el hecho de que "los europeos ya conocían algunos miembros alucinógenos de la misma familia de plantas como el beleño, la belladona y la mandrágora, y trataron las nuevas solanáceas americanas con recelo y desconfianza. Adquirieron fama de ser venenosas y los europeos fueron reticentes en incluirlas en sus dietas. Llamaron más la atención como plantas medicinales o de ornato que como plantas comestibles" (Long, 1995: 246). Aunque en España, ya desde época temprana, el tomate fue consumido como alimento, tal como aparece referido en el *Herbario* (*The Herbal or General Historie of Plants*) de John Gerarde, publicado en Londres en 1597:

> Las manzanas de amor crecen en España […] ellos suelen comerlas preparadas y cocinadas con pimienta, sal y aceite. […] También las comen con aceite, vinagre y pimienta, mezclado todo junto, en una salsa para las carnes, así como nosotros, en estos países fríos, hacemos mostaza. (Gerarde, 1597, citado por McCue, 1952: 315-316)[6]

En esta cita destacan dos aspectos: primero, el precoz uso culinario del tomate —*apple of love* en inglés, traducción del latín *poma amoris*, como aparece mencionado en uno de los testimonios botánicos más antiguos, el *Herbarium* de Georg Oelinger (Nuremberg, 1553 citado por McCue, 1952: 298)— y segundo, la preparación de un aderezo semejante a la mostaza, en textura y uso, para acompañar las carnes, que parece un antepasado de la kétchup de tomate moderna, como se verá más adelante.

En el recetario *Nuevo arte de cocina*, escrito en 1745 por el fraile franciscano Juan Altamiras, aparece el tomate como ingrediente en distintos guisos de pescado (Altamiras, 1767: 84 y

6 Todas las traducciones del inglés, francés e italiano que aparecen en el artículo son de autoría propia.

CC BY
RIVAR Volumen 12, número 36, 2025: 102-119 • ISSN online 0719-4994
Instituto de Estudios Avanzados, Universidad de Santiago de Chile

87), en especial un "Abadejo con tomate" (88), pero también en recetas de arroz (125), calabazas (130 y 131), huevos (115), perdices asadas con sardinas (62), un guisado de cabeza de ternera (44), manos de carnero (22), pollo asado (64) y una conserva de tomates en aceite, para disponer de ellos como si estuvieran recién arrancados de la mata durante todo el año (154).

Después de España, Italia fue el primer país de Europa en recibir el tomate, a través de Nápoles, que en ese momento estaba bajo el dominio español y, por lo tanto, España tuvo una importante influencia cultural en ese país (Toussaint-Samat, 1991). Llegó en semillas y con fines botánicos (Gentilcore, 2009) y, al igual que los herboristas españoles, los italianos lo asociaron con otras solanáceas ya conocidas, como las anteriormente mencionadas, a las que se les atribuía poderes mágicos y alucinógenos.

Dichas consideraciones, sin duda, retardaron su aceptación como alimento, pero también contribuyeron a un escaso consumo el hecho de que, como señala Gentilcore (2009), en Italia, en los primeros tiempos de su introducción, el tomate fue considerado un condimento y no un alimento en sí mismo. Por lo tanto, su uso se limitaba al de ser un ingrediente secundario en las preparaciones, empleado para corregir o mejorar el sabor, la textura o la digestibilidad del platillo.

Una de las referencias más tempranas del empleo culinario del tomate en Europa data de 1544 y es un comentario de Pietro Andrea Mattioli, médico sienés, naturalista y traductor de Dioscórides, en donde menciona que se podía preparar frito con aceite de oliva, sal y pimienta (McCue, 1952; Gentilcore, 2009; Long, 1995). Sin embargo, no proporciona el nombre del fruto, únicamente lo describe morfológicamente y se limita a señalar que es semejante a la berenjena. Habrán de pasar diez años para que, en una edición revisada de su traducción de Dioscórides, el mismo Mattioli indique "que se llaman *pomi d'oro* (literalmente, 'frutos dorados') en italiano vernáculo. Es la primera vez que se nombra la planta en un impreso" (Gentilcore, 2009: 128), pero además probablemente sea la receta más antigua, conservada por escrito, de la tradicional salsa de tomate italiana.

Ahora bien, "la primera vez que el tomate aparece en la literatura culinaria europea" (Gentilcore, 2009: 131) es en el tratado culinario de Antonio Latini (*Lo scalco alla moderna,* 1692-1694), mayordomo de una casa nobiliaria en Nápoles, quien proporciona tres preparaciones con tomate: una salsa con tomate, cebolla, pimiento, tomillo, sal, aceite y vinagre, nombrada "a la española"; un plato con berenjenas, calabacines, pimientos y tomates, y un estofado de carne a la cacerola, cuyo autor nombra *cassuola alla spagnola* (Gentilcore, 2010: 72).

Estas tres recetas muestran los usos del tomate en la cocina española que, claramente, recuerdan los usos que tuvo en México colonial y cómo rápidamente trascendieron sus fronteras y se extendieron a Italia, Francia y otras regiones del mediterráneo.

Una vez que hubo llegado a Nápoles, el tomate inició su tránsito a Génova y Niza, de donde se extendió a la Provenza (Toussaint-Samat, 1991; Gentilcore, 2010). En Francia, en los primeros tiempos de su introducción, el tomate se conoció bajo la denominación *pomme d'amour*, fruto de amor, dada por los farmacéuticos europeos (Hernández, 1946: 700), quizá debido a su reputación de afrodisiaco, pero también se piensa que dicho nombre pudo ser una deformación de la expresión italiana *pomi di Mori*, en alusión los moros de Andalucía,

quienes adoptaron este fruto antes que los italianos (Tannahill, 1989: 206).[7]

Recién a fines del siglo XVIII el tomate empezó su conquista de la capital francesa, como cuenta el célebre gastrónomo Jean Anthelme Brillat Savarin, quien además refiere su empleo en las salsas para acompañar toda clase de carnes:

> Esta hortaliza o fruta, como se la quiera llamar, era casi desconocida en París hace quince años. Su aclimatación aquí se debe a la avalancha de gente del sur [sc. de la Provenza] que la Revolución llevó a la capital, donde casi toda hizo fortuna. Muy caro al principio, pronto se ha convertido en algo común, y en el año que acaba de terminar se ha visto Les Halles en cestas grandes, en tanto que antes se vendía por medias docenas. Sea como fuere, los tomates son una ventaja para una cocina elaborada. Con ellos se hacen excelentes salsas para acompañar toda clase de carnes. (Brillat Savarin citado en Toussaint-Samat, 1991: 151)

En Francia, "el tomate fue primero ingrediente, luego salsa y posteriormente se convirtió en un plato; todo le está permitido: ser comido crudo, en jugo, en mermelada" (Toussaint-Samat, 1991: 153). Más aún, a juicio de la autora, "la forma más sublime sigue siendo la que nos hace preguntarnos si Dios no inventó el tomate a propósito para ella: 'los tomates a la provenzal'" (Toussaint-Samat, 1991: 153). La misma autora describe la preparación tradicional de este plato de la siguiente manera:

> Se eligen tomates no muy maduros, se cortan en mitades en forma perpendicular, se les quita las semillas y se salan ligeramente. Mientras, se calienta aceite de oliva en una sartén de hierro. Se escurren los tomates y se ponen por la cara cortada en el aceite hirviendo. Cuando comienzan a chisporrotear y la piel se levanta por los bordes, se les da vuelta y se fríen por la otra cara. Ya que están fritos se retiran con cuidado y se colocan en una fuente para gratinar, donde se salpimientan y se dejan en un sitio caliente. En el mismo aceite de la fritura, se rehoga ajo, perejil picado y miga de pan seca y molida. Se echa la mezcla por encima de los tomates y se dejan unos instantes en el horno caliente, teniendo mucho cuidado de que esta maravilla no se reseque. (Toussaint-Samat, 1991: 153)

El *boom* de la industria alimentaria: De Italia al mundo en una lata

En 1810, Nicolas Appert publica en Francia su obra capital, *L'art de conserver, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales*.[8] Allí aparece por primera vez la conserva de tomate: una vez recogidos los tomates, maduros y bien rojos, se les hace puré y este se cocina sin agregar sal, azúcar, especies u otro conservante; el resultado de la cocción se tamiza y se coloca en botellas herméticamente selladas, que se hierven a baño maría.

7 En italiano, solo la variante regional siciliana *pumaramuri (pumu d'amuri)* se emparenta con la expresión francesa *pomme d'amour* (Gentilcore, 2010: 12, nota 1).

8 La obra de Nicolas Appert (1749-1841) se publica en Inglaterra, en 1811, y, dos años después, en Estados Unidos.

RIVAR Volumen 12, número 36, 2025: 102-119 • ISSN online 0719-4994
Instituto de Estudios Avanzados, Universidad de Santiago de Chile

Ese mismo año, en Inglaterra, Peter Durand patenta "un método de conservación de alimentos, mediante calentamiento, dentro de recipientes de lata" (Leoni, 2007: 2). Si bien hubo antecedentes, se reconoce a Durand como el descubridor de los contenedores de hojalata para envase de conserva de alimentos. Más tarde Bryan Donkin, John Hall y John Gamble compraron la patente a Durand, perfeccionaron la técnica de soldadura de la tapa de las latas después del calentamiento y establecieron la primera fábrica de alimentos enlatados del mundo, en Blue Anchor Lane, Bermondsey, Londres (Leoni, 2007).

El tomate primero se conservó desecado al sol o en un puré concentrado que se dejaba solidificar en forma de una pasta dura, que luego, cortada en pequeños cubos, se podía para agregar a los caldos y guisos; después, también en puré tamizado guardado en frascos de vidrio (Gentilcore, 2009). Sin embargo, la facilidad de transporte y el mayor tiempo de incorruptibilidad del alimento que permitía la lata frente al vidrio, hicieron que la industria de las conservas de tomate enlatadas tuviera un desarrollo vertiginoso en Italia en la segunda mitad del siglo XIX (Long, 1995).

Hasta hoy en día las conservas de tomate en lata aparecen ligadas al apellido de uno de sus precursores: el italiano Francesco Cirio, quien en 1858 comenzó con las conservas de guisantes en su fábrica de Turín, y posteriormente con la producción de tomates enlatados, que exportó a todo el mundo. Para comienzos del siglo XX, en Italia ya había un centenar de fábricas de conservas enlatadas. Cirio muere en 1901, pero su legado permanece vivo hasta la actualidad (Leoni, 2007); más aún, contribuyó a hacer de Nápoles y de sus cultivos de tomate no solo un motivo publicitario, sino un elemento de identidad visual y alimentaria (Figura 2).

Figura 2. Afiche publicitario de Cirio, 1930
Figure 2. Advertising poster of Cirio, ca. 1930

Fuente/source: Cirio, Conserve Italia, 2025.

El regreso a América: La reinvención de una salsa milenaria

En esa misma época, con el auge de la tecnología alimentaria, el tomate regresa al continente que lo vio nacer transformado en una salsa que toma el nombre y la inspiración de antiguas salsas asiáticas, y se vuelve uno de los primeros alimentos globales: la salsa kétchup o cátsup (término con el que inicialmente se comercializó), que llega a los Estados Unidos proveniente de Inglaterra.

El kétchup, como le conocemos hoy, es heredero de preparaciones de origen milenario consistentes en la maceración de pescados fermentados, de uso común en India y en otros países asiáticos. Incluso se podría pensar que uno de sus antecedentes es el célebre garo romano. Proveniente de Grecia, de las regiones del Mar Negro y de Medio Oriente, era elaborado a partir de la fermentación de vísceras y trozos de pescado (en un principio del *garon*, de ahí su nombre), que se sometían a una fuente de calor hasta alcanzar su descomposición (Smith, 1998; Lejavitzer, 2018).

Según refiere Smith, la palabra "kétchup" deriva del chino *kê-tsiap* que significa salmuera de pescado en vinagre, preparación originaria de la comunidad vietnamita de norte de Vietnam y sur de China. Ese tipo de salsas fuer muy común en el sureste asiático y probablemente llegó a Inglaterra, a fines del siglo diecisiete y durante el dieciocho, a través del asentamiento británico en Indonesia (Smith, 1998: 302).

Una vez en suelo europeo, la elaboración varió drásticamente como se advierte en la primera receta inglesa que data de 1727 para hacer "English Katchop": "entre doce y catorce anchoas, diez o doce chalotes, vinagre blanco, dos clases de vino blanco y abundantes especias (macis, jengibre, clavos, pimienta en grano, una nuez moscada entera, cáscaras de limón y rábano picante)" (Smith, 1998: 302). En estas primeras preparaciones no se incluía el tomate, pero si otras frutas, como la manzana.

En el recetario de William Kitchiner publicado en Londres, en el año 1817, titulado *Apicius Redivivus or the Cook's Oracle, aparecen varias recetas de cátsup (de nuez, de hongos, de pepinos, de ostras y otros moluscos) y entre ellas se incluye una para elaborar "Tomata cátsup":*

> Recoger un galón de tomates finos, rojos y maduros; molerlos con una libra de sal; dejarlos reposar por tres días, exprimir el jugo y agregar por cada cuarto un cuarto de libra de anchoas, dos onzas de chalotas y una onza de pimienta negra molida; hervir todo junto por media hora, colar y ponerle las siguientes especias: un cuarto de onza de macis, lo mismo de pimienta gorda y jengibre, media onza de nuez moscada, un dracma de semilla de coriandro y medio dracma de cochinilla; triturar todo junto, dejar hervir a fuego suave por veinte minutos y colar con un filtro. Cuando esté frío, embotellar añadiendo a cada botella un vaso de brandy. Se conservará por siete años. (Kitchiner, 1817: 443)

Sin duda, esta y otras recetas similares fueron fuente de inspiración para Henry John Heinz, hijo de inmigrantes alemanes, quien en las últimas décadas del siglo XIX, desde Pittsburg, comenzó a comercializar a todos los Estados Unidos su cátsup de tomate. Modificó la receta, agregándole más sal, vinagre y azúcar, disminuyendo las especias, suprimiendo las anchoas y dándole total protagonismo al tomate. En pocos años, Heinz logró levantar uno de

RIVAR Volumen 12, número 36, 2025: 102-119 • ISSN online 0719-4994
Instituto de Estudios Avanzados, Universidad de Santiago de Chile

los mayores imperios de la industria alimentaria, al crear un mercado para los condimentos procesados y convencer a los consumidores de la conveniencia de preferir los productos de su compañía, por su calidad y pureza inalterada (además del ahorro de tiempo que significaba su uso), a los hechos en casa (Koehn, 1999).

Las técnicas de conservación descubiertas por Appert, los recientes hallazgos tecnológicos como la adición de cloruro de calcio para acortar los tiempos de esterilización y la invención de la olla presión en 1874 (Koehn, 1999: 389) fueron elementos cruciales para el lanzamiento de la cátsup o kétchup de tomate Heinz en 1876. Comercializada en botellas de vidrio, cerradas herméticamente, está presente desde entonces en las comidas de los estadounidenses casi a toda hora del día, para saborizar distintos tipos de carnes y vegetales. Heinz fue el primero en patentar el envase (Smith, 1996) característico de la marca hasta nuestros días: la botella alargada de vidrio transparente de cuello angosto y cuerpo octogonal (Figura 3).

Figura 3. Botella de kétchup de tomate Heinz, 1908
Figure 3. A bottle of Heinz Tomato Ketchup,1908

Fuente/source: H.J. Heinz Company Photographs, 1864-2001, MSP 57, Detre Library & Archives, Heinz History Center.

En un principio, el kétchup de tomate fue un subproducto de las pequeñas fábricas de conservas de tomates enlatados (Koehn, 1999: 374), para evitar el desperdicio de la producción. Sin embargo, Heinz vio el potencial que tenía este condimento, y lo ofreció como un producto en sí mismo, delicioso, versátil e higiénico, que le permitió ser pionero en el mercado y mantenerse vigente, desde 1900 hasta nuestros días, como la marca líder del kétchup de tomate (Smith, 1996).

En los Estados Unidos, desde sus primeros tiempos, el kétchup constituyó un aderezo uni-

versal que acompaña carnes blancas o rojas, pescados y mariscos, en preparaciones frías o calientes, emparedados, pastas, arroces, porotos, frijoles o papas fritas, tal como evidencia un anuncio de 1911 de cátsup Snider, marca —hoy desaparecida— competidora de Heinz:

> En la mesa de verano, cuando con razón prevalecen carnes frías, la cátsup de tomate Snider aporta el picante justo. Una amplia lista de carnes, pescado y numerosos substitutos veraniegos de carnes como espaguetis a la italiana, macarroni, etcétera, se transforman más apetitosos y deliciosos gracias al agregado abundante de cátsup de tomate Snider. Si una vez ha comido salmón con cátsup de tomate Snider, nunca querrá consumirlo de otra manera.

Figura 4. Aviso publicitario de cátsup de tomate Snider, en la revista Ladies' Home Journal, mayo de 1911

Figure 4. Advertisement for Snider's tomato catsup, in Ladies' Home Journal, May 1911

Fuente/source: https://archive.org/details/SnidersCatsup1911A.

RIVAR Volumen 12, número 36, 2025: 102-119 • ISSN online 0719-4994
Instituto de Estudios Avanzados, Universidad de Santiago de Chile

En el mismo aviso se incluye una receta para preparar un lunch de salmón, que se recomienda condimentar con sal y jugo de limón, y cubrir "generosamente" con cátsup (Figura 4). Por último, se aconseja: "No se olvide, cuando haga salsas para costillas y churrascos, y en guisos, agregar dos o tres cucharadas soperas de cátsup de tomate Snider. No se necesita otro condimento y el resultado rivaliza con la cocina más elaborada".

El tomate también es protagonista indiscutido de otro producto emblemático de la industria alimentaria estadounidense: la sopa condensada. Joseph Campbells dio su nombre a la fábrica de sopas enlatadas ready-to-serve, célebre por su sopa de tomate. En 1895 surgió la primera lata de sopa de tomate de la variedad "corazón de buey" *(Beefsteak Tomato,* proveniente de New Jersey) que, rápidamente, se convirtió en el producto insignia de la marca. Dos años después, John T. Dorrance inventó la sopa condensada, con lo que redujo notablemente no solo el tamaño del empaque sino también el precio. Al mismo tiempo, las latas de sopa contribuyeron a la liberación de las tareas domésticas de la mujer trabajadora, al ahorrar tiempo y permitir tener una comida caliente en cuestión de minutos (Gentilcore, 2010; The Campbell's Company, 2025). Sin duda, estos factores resultaron determinantes para la aceptación y el éxito del producto.

El siglo XX, un viaje al espacio y más allá

El avance global de la sopa condensada de tomate de Campbells dio un paso definitivo cuando en 1962 la etiqueta blanca y roja con la medalla de bronce, obtenida en la exposición de París de 1900, se volvió ícono del arte y la cultura pop, gracias a Andy Warhol. Su obra *Campbell's Soup Cans fue una instalación de treinta y dos lienzos, cada uno con una variedad distinta de una lata de sopa. En un principio la empresa estimó establecer una demanda por el pago de derechos, pero ante el éxito exponencial y la creciente valoración de Warhol, el entonces director de mercadotecnia de la compañía prefirió escribir, en mayo de 1964, una carta donde anuncia el obsequio de ¡unas latas de sopa de tomate!, como muestra de su admiración por el artista:*

> Estimado señor Warhol:
>
> Hace tiempo sigo su carrera. Sus obras han suscitado un gran interés aquí, en la Campbell Soup Company, por razones obvias.
>
> En otros tiempos alimenté la esperanza de poder comprar alguno de sus cuadros en los que aparece la etiqueta de Sopas Campbell, pero me temo que se ha vuelto demasiado caro para mí.
>
> De todos modos, no quería dejar de decirle que admiramos su obra y que me han contado que le gusta la sopa de tomate. Me tomo la libertad de mandarle a esta misma dirección un par de cajas de nuestra sopa de tomate. (Usher, 2014: 18 y 358).

El siglo XX también marcó otros dos hitos en la historia del tomate. En 1994, fue el primer alimento genéticamente modificado, autorizado para consumo humano y su comercialización por la Food and Drug Administration (FDA) de los Estados Unidos (Long, 2001: 21;

Thompson et al., 2008: 696). El tomate Flavr Savr fue modificado para reducir el ablandamiento que se produce durante el almacenamiento, y para su desarrollo se identificó que:

> El gen que codifica la enzima denominada poligalacturonasa, que hace que el tomate madure. Se extrajo este gen y se insertó de nuevo con la orientación contraria. De este modo, la poligalacturonasa no se sintetizaba, y el proceso de madurez se ralentizaba drásticamente; así, el tomate parecía "fresco" durante más tiempo y duraba más. Desafortunadamente, los consumidores notaron que el tomate FlavrSavr no era muy sabroso, y se retiró del mercado en 1997. (Thompson et al., 2008: 696)

En este mismo siglo, la travesía del tomate no solo fue un viaje de ida y vuelta entre América y Europa, sino que alcanzó el mundo entero e incluso trascendió más allá de sus límites: en 1999 la NASA autorizó el kétchup Heinz entre los alimentos que pueden consumir los astronautas en el espacio (Heinz, 2025). Y, ya en nuestro siglo, la misma Heinz lanzó en 2021 el Ketchup Heinz Mars Edition, elaborado con tomates cultivados en condiciones edafológicas y atmosféricas similares a las de Marte. Ello implica trascender la mercadotecnia, pues podría ser un primer paso en la experimentación para la producción de alimentos fuera del planeta Tierra (Liang, 2021).

Conclusiones

Desde sus orígenes hasta nuestros días, el tomate ha sido una presencia universal en las mesas del mundo. Además de ser uno de los productos más globales de la industria alimentaria, el tomate, en todas sus formas, es uno de los vegetales de mayor consumo y cultivo a nivel mundial, según muestran las estadísticas de la FAO.

Como retos a futuro, para lograr un equilibrio ante los avances de la industria alimentaria y la homogenización que conlleva la globalización, se plantean conservar y recuperar variedades originarias, fomentar formas de cultivo respetuosas con el medioambiente y promover prácticas de elaboración y preparaciones tradicionales.

Más aún, hoy el tomate forma parte del patrimonio gastronómico de la humanidad, pues participa de las declaratorias de la UNESCO en bienes intangibles como la dieta mediterránea en el año 2013. la elaboración de la pizza tradicional napolitana en 2017, o la cocina tradicional mexicana, del año 2010, donde el jitomate y el miltomate son omnipresentes, junto con el chile, en salsas, moles, arroz, las carnes y un sinnúmero de guisados y platillos que agregan a su ingrediente principal (carne de ave, res o cerdo) su cualidad de "entomatado" o simplemente las "entomatadas" o "enjitomatadas".[9]

Entre América y Europa en especial el tomate formó parte de un rico intercambio, cuyas

9 La base de esta preparación es una salsa elaborada con jitomates cocidos en agua o asados y después fritos y machacados, junto con manteca, ajo, cebolla y especias; las tortillas se pasan por aceite caliente y se doblan, se cubre con abundante salsa de jitomate y se decora con queso, cebolla, cilantro y a veces se le agrega crema. En ocasiones, las tortillas se rellenan con queso o con pollo deshebrado; también se pueden elaborar con salsa de tomate verde o miltomate.

RIVAR Volumen 12, número 36, 2025: 102-119 • ISSN online 0719-4994
Instituto de Estudios Avanzados, Universidad de Santiago de Chile

consecuencias del encuentro entre estos dos mundos transformaron profundamente la alimentación mundial. Los productos provenientes del Nuevo Mundo, como el chocolate, la vainilla, la papa, los pimientos y el tomate, entre otros, fueron adoptados por las cocinas europeas, que los hicieron suyos en preparaciones características de las identidades culturales locales y nacionales de muchos países del Viejo Mundo. Mientras, en América el tomate ha sido y sigue siendo un elemento fundamental de la culinaria tradicional, como también de la gastronomía mestiza. Y en ese permanente camino de ida y vuelta, entre guisados y fogones de uno y otro continente, el tomate reivindica su cualidad de alimento universal por excelencia.

*El presente artículo se enmarca en el proyecto de investigación "Patrimonio cultural: estudios de la alimentación e identidad", que forma parte de la línea de investigación Patrimonio cultural e identidad: Ciudad, imagen, alimentación, desarrollada en el Departamento de Humanidades y Comunicación de la Universidad Católica del Uruguay.

Bibliografía

Altamiras, J. (1767). *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*. Imprenta de María Angela a Martí Viuda.

Bergougnoux, V. (2014). The History of Tomato: from domestication to biopharming. *Biotechnology Advances, 32*(1), 170-189.

Cirio (2025). *Historia*. Cirio. http://www.cirio1856.es/es/pages/init/cirio-historia

Códice Florentino Digital (2023). *Códice Florentino Digital*. Getty Research Institute. https://florentinecodex.getty.edu/es

Gentilcore, D. (2009). Taste and the Tomato in Italy: A Transatlantic History. *Food & History, 7*(1), 125-140. DOI 10.1484/j.food.1.100639

_____. (2010). *La purpurea meraviglia*. Garzanti Libri.

Gil Hernández, A. (Ed.). (2010). *Tratado de Nutrición. Tomo II: Composición y calidad nutritiva de los alimentos.* Médica Panamericana.

Heinz (2025). *Our Story*. Karft Heinz Inc. https://www.heinz.com/our-story

Hernández, F. (1946). *Historia de las plantas de la Nueva España*. Tomo III. Universidad Nacional Autónoma de México e Instituto de Biología. https://archive.org/details/historiadelaspliiihern/page/n3/mode/2up

Internet Archive (2025). *Snider's Catsup -1911A*. Internet Archive. https://archive.org/details/SnidersCatsup1911A

Kitchiner, W. (1817). *Apicius Redivivus or The Cook's Oracle*. Internet Achive. https://archive.org/details/apiciusredivivus00kitc/page/n5/mode/2up

Koehn, N.F. (1999). Henry Heinz and Brand Creation in the Late Nineteenth Century: Making Markets for Processed Food. *Business History Review, 73*(3), 349-393. DOI 10.2307/3116181

Lejavitzer, A. (2018). *Alimentación, salud y cultural en De re coquinaria de Apicio*. Instituto de Investigaciones Filológicas, Universidad Nacional Autónoma de México.

Leoni, C. (2007). *La conservazione degli alimenti fra storia e cronaca*. Musei del Cibo. https://pomodoro.museidelcibo.it/wp-content/uploads/sites/5/2018/02/La-conservazione-degli-alimenti-fra-storia-e-cronaca.pdf

Liang, S. (9 de noviembre de 2021). *El nuevo kétchup Heinz Marz Edition tiene implicaciones que van más allá del sabor*. CNN en Español. https://cnnespanol.cnn.com/2021/11/09/ketchup-heinz-marz-edition-sabor-trax

RIVAR Volumen 12, número 36, 2025: 102-119 • ISSN online 0719-4994
Instituto de Estudios Avanzados, Universidad de Santiago de Chile

Long, J. (1995). De tomates y jitomates en el siglo XVI. *Estudios de Cultura Náhuatl,* 25, 239-252.

_____. (2001). Una semblanza de las Solanaceae. *Etnobiología,* 1, 18-24.

March, L. (1998). *La cocina mediterránea.* Altaya.

McCue, G.A. (1952). The History of the Use of the Tomato: An Annotated Bibliography. *Annals of the Missouri Botanical Garden, 39*(4), 289-348.

Smith, A.F. (1996). *Pure Ketchup: A History of America's National Condiment with Recipes*. Smithsonian Institution Press. https://archive.org/details/isbn_9781560989936

_____. (1998). From Garum to Ketchup. A Spicy Tale of Two Fish Sauces. En H. Walker (ed.), *Fish. Food from the Waters. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1997* (pp. 299-308). Prospects Books.

Tannahill, R. (1989). *Food in History.* Crown Trade Paperbacks.

The Campbell's Company (2025). *History.* The Campbell's Company. https://www.campbellsoupcompany.com/about-us/our-story/campbell-history/

Thompson, J.L., Manore, M.M., and Vaughan, L.A. (2008). *Nutrición.* Pearson Educación.

Toussaint-Samat, M. (1991). Historia natural y moral de los alimentos. Tomo 8: Las frutas y las verduras. Alianza.

Usher, S. (Comp.) (2014). *Cartas memorables*. Salamandra.