

# Recetarios manuscritos de la España moderna

*María de los Ángeles Pérez Samper*

Universidad de Barcelona

## **Resumen:**

Los libros de cocina constituyen puntos de referencia obligados para aproximarnos al conocimiento de la historia de la alimentación. Podemos sistematizarlos en cuatro tipos fundamentales: cortesanos, de confitería, femeninos y conventuales. Existía otra diferencia esencial, unos eran manuscritos, otros fueron publicados. Los recetarios manuscritos no tuvieron la gran difusión de los recetarios publicados, pero realizan la misma función de fijación de la cocina de una época, manteniendo la tradición en el ámbito correspondiente, doméstico, gremial o conventual. Los recetarios manuscritos resultan fundamentales para completar el panorama culinario de cada momento histórico, representado, pero no agotado, por los grandes libros de cocina publicados, con la ventaja añadida de ayudar a enlazar la alta gastronomía con la cocina popular.

## **Palabras clave:**

Historia moderna, alimentación, España, recetarios, manuscritos, confitería, recetarios femeninos, cocina conventual.

**L**os recetarios de cocina constituyen puntos de referencia obligados para aproximarnos al conocimiento de la historia de la alimentación. Podemos sistematizarlos en cuatro tipos fundamentales: cortesanos, conventuales, de confitería, femeninos. Existía otra diferencia esencial, unos eran manuscritos, otros fueron publicados, lo que dependía de causas muy complejas y variadas y suponía consecuencias muy diversas en las posibilidades de su difusión.

La cocina era en la época moderna principalmente una práctica, mayoritariamente doméstica, pero también profesional. Solo en contadas ocasiones esta práctica cotidiana se fijó por escrito y todavía menos frecuente fue que los escritos culinarios se publicaran en forma de libro. Sin embargo, estas ocasiones, aunque escasas, fueron muy importantes, pues alcanzaron una gran trascendencia gastronómica y una gran difusión a través de la imprenta, llegando a muy diversas capas de la sociedad. Los recetarios recogen los modelos gastronómicos de cada periodo, modelos ideales, que reúnen la tradición con los últimos refinamientos, solo al alcance de unos pocos, por la

cantidad y calidad de productos, por su precio, por la dificultad de la elaboración, que requiere mucho tiempo, muchas personas y muy expertas, con conocimientos especializados. En los libros de cocina se fijaban las tradiciones y podían detectarse también las últimas novedades. En la España moderna se escribieron una interesante serie de recetarios, de muchas clases, procedencias y destinatarios.<sup>1</sup>

Generalmente la tarea de alimentar a la familia se hallaba en manos de las mujeres. La división del trabajo, según se hallaba establecida por la sociedad patriarcal del Antiguo Régimen, apartaba a las mujeres de los ámbitos públicos y las dirigía hacia el ámbito privado, encargándoles el cuidado del marido, de los hijos y las tareas domésticas. Una larga cadena femenina, ha conservado y transmitido de madres a hijas, a través de los siglos, de generación en generación, los saberes domésticos, normalmente por vía oral. En el ámbito de la alimentación el reparto de papeles entre hombres y mujeres también resultaba igualmente muy significativo. La alimentación de la familia en la casi totalidad de los hogares se hallaba reservada a la mujer, pero los profesionales de la alimentación eran hombres. Por ello la transmisión escrita, los recetarios, eran obra de hombres, así, la totalidad de recetarios de cocina o pastelería publicados en España en la época moderna estaban firmados por hombres, ya fuesen grandes cocineros de la Corte o maestros confiteros.

Entre los diversos tipos de recetarios el principal es el de los recetarios cortesanos. Estos recetarios reflejaban el sistema alimentario de una minoría privilegiada, la familia real y la Corte. Integraban muchos productos, productos caros y difíciles de conseguir. Las elaboraciones eran complicadas y costosas y las presentaciones resultaban espectaculares. Normalmente sus autores eran los cocineros de la Corte, que escribían estos libros como un modo más de reflejar el poder de su señor. Son, pues, libros de prestigio. Los que podían consumir estos platos eran una minoría, pero en cierta manera los destinatarios eran muchos, por cuanto los libros estaban dirigidos a un público más amplio, que los consideraba como modelos de referencia. Los recetarios cortesanos de la época moderna iban destinados a la publicación. En cambio, no sucedía lo mismo con los recetarios confiteros, femeninos y religiosos, que eran manuscritos y que quedaron muchos sin publicar.

### **Los recetarios confiteros**

En la España moderna confluyen la tradición medieval cristiana y la influencia de otras tradiciones como la islámica y la judía, cuya presencia durante siglos en la península dejó honda huella en las costumbres y hábitos alimentarios españoles y muy especialmente en la dulcería. Resulta también muy notable y muy característica de la época moderna la gran difusión del empleo del azúcar, que dominó cada vez más sobre

---

<sup>1</sup> M.A. Pérez Samper, “Los recetarios de cocina (siglos XV-XVIII)” en María Grazia Profeti (coord.) *Codici del gusto* (Milán: Francoangeli, 1992) 152-184.

<sup>2</sup> Luis Farauo de Saint-Germain, “Libre de totes maneres de confits. Un tratado cuatrocentista

la miel, a pesar de su elevado costo, sobre todo a partir de la extensión del cultivo de la caña de azúcar, primero en las Islas Canarias y después en América. Ante la gran demanda existente, el crecimiento de la producción y el desarrollo del comercio pudieron aumentar la oferta y hacer los precios más asequibles, haciendo, por tanto, del azúcar el endulzante preferido. El azúcar no solo era un buen alimento, muy nutritivo y con un gran atractivo para el gusto, sino que además se le atribuían unas propiedades energéticas, saludables y curativas casi milagrosas, que lo convirtieron en un producto alimenticio esencial.

En este aspecto, como en tantos otros, la época moderna sería la heredera de una rica tradición medieval, como atestigua, por ejemplo, en Cataluña, en el umbral de la modernidad, el *Llibre de totes maneres de confits*, obra del siglo XV. En el *incipit* del recetario se manifiesta que *comensa lo quart libre, de totes maneres de confits*.<sup>2</sup>

Carácter extraordinario tiene un manuscrito titulado *Vergel de señores, en el qual se muestran a hazer con mucha excellencia todas las conservas, electuarios, confituras, turrone y otras cosas de açúcar y miel*, conservado en la Biblioteca Nacional de España de Madrid. Un manuscrito cuya escritura, participa de la humanística cursiva y de la procesal, parece indicar la mano de un copista letrado, acaso vinculado al mundo judicial, y cuya fecha de redacción se sitúa en torno a la primera mitad del siglo XVI. Seguramente una copia de las varias que debieron de existir de un texto original.<sup>3</sup> Se le considera el manuscrito confitero en castellano más importante por su contenido y antigüedad. Se dirige a un público selecto al que se pretende dar un “vergel” de consejos para hacerles más agradable la vida, al modo de los tratados renacentistas. Su contenido responde a la tradición de las compilaciones de recetas según el modelo medieval, heredado de la medicina clásica y los tratados árabes, con una parte dedicada a los sabores más exquisitos, el dulce, y otra a los olores más excelsos, el perfume. Dividido en cinco libros, el primero y el quinto se dedican a la repostería y confitería, mientras que el segundo trata de la elaboración de aceites, el tercero lo componen recetas de belleza y el cuarto se ocupa de la confección de perfumes.<sup>4</sup>

Lo que contiene el libro primero.

Reglas y avisos generales que se dan para en todas las conservas, y de la cuenta y razón que se ha de llevar en los pesos y medidas. –Qué tal ha de ser el açúcar y cómo se ha de clarificar. –Del punto que se ha de dar al açúcar y de sus diferencias. –De cómo se ha de dar olor y aromatización

---

<sup>2</sup> Luis Faraudo de Saint-Germain, “Libre de totes maneres de confits. Un tratado cuatrocentista de arte de dulcería” en *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, XIX, 1946 (1947): 97-134. La última edición de J. Santanachi Suñol (ed. lit.), *Llibre de totes maneres de confits*, (Barcelona: Barcino, 2004) 241-300.

<sup>3</sup> Biblioteca Nacional (en adelante, B. N.), Ms. 8575.

<sup>4</sup> María del Carmen Simón Palmer, “La dulcería en la Biblioteca Nacional de España” en *La cocina en su tinta* (Madrid: Biblioteca Nacional de España, 2010) 63-81.

a cualquier almívar o xarave o conserva de açúcar –De cómo se ha de clarificar la miel. –Del punto de la miel. –De cómo se ha de dar olor y aromatización a la miel. –De las conservas y electuarios que se hazen de membrillos. –De las conservas y electuarios que se hazen de duraznos. –De las conservas que se hazen de las peras. –De las conservas que se hazen de las mançanas. –De las conservas que se hazen de las çenorias. –De las nuezes en conserva. –De las conservas que se hazen con cascós de naranjas. –De las conservas que se hazen con cascós de limas. –De las conservas que se hazen de calabazas. –De las çidras en conserva. –De las guindas en conserva. –De las almendras en conserva. –De las verengenas en conserva. –De las azeytunas en conserva. –De la conserva de tronchos de lechuga que llaman gorga de ángeles. –De los tallos de cardos y de lampazo en conserva. –De los pepinos en conserva. –De los nísperos en conserva. –De las conservas mezcladas de muchas frutas que llaman composta. –De las conservas que se hazen de las çiruelas. –De las raíces de cardo corredor en conserva. –De las raíces de gengibre en conserva. –De las raíces de lengua de buey en conserva. –De las raíces de borrajas en conserva. –Del electuario o conserva de la miel rosada. –Del electuario de miel rosada de rosas de Alexandría y de flor de mosquete. –De la conserva de açúcar violado. –De la conserva de flor de borrajas y lengua de buey. –De la conserva de azahar, que es flor de naranjas con açúcar. –De la conserva de flor de romero con açúcar. –De la conserva que se haze con flor de romero y salvia y tomillo salsero y carne de cascós de naranjas. –De la miel rosada colada. –De la miel rosada de infusión y çumo. –Del xarave rosado. –Del xarave violado. –Del xarave de yerva buena. –De cómo se haze el açúcar candi. –De cómo se haze el alfenique. –De cómo se hazen los confites de almendras o avellanas. –De cómo se hazen los confites de culantro. –De cómo se haze la confitura de anís o de hinojo a la cual llaman gragea. –De cómo se hazen los confites de piñones. –De cómo se confitan los clavos de girote. –De cómo se hazen los canelones confitados. –De la manera que es confitura granujada. –De la pasta real. –De la pasta llamada manuschristi. –De las alcorças. –De cómo se dará color al açúcar para hazer pasta real o lo que quisieren. –De cómo se ha de dorar o platear qualquiera cosa de açúcar. –De cómo se dará lustre o vedriado de açúcar. –De cómo se haze maçapán. –De las formas o figuras de frutas y otras gentilezas que se hazen de maçapán. –De las rosquillas que se hazen de maçapán que se llaman de ángeles. –De los pastelicós que se hazen de maçapán y diaçitrón y carne de menbrillo. –Del maçapán que se haze para dolientes debilitados. –Del maçapán para los tísicos. –De cómo se haze piñonada. –De cómo se hazen los turrónes blancos de

miel. –De cómo se hazen los turronez negros y comunes. –De cómo se hazen los turronez picados. –De los nuégados o melados hechos de nuezes y miel. –De cómo se haze el alaxú y de las rosquillas y tortas que se hazen dél. –De las rosquillas de pan. –De la pólvora duque. –De las conservas que se hazen de çirueltas.

Lo que contiene el quinto libro.

De cómo se aze el amidón. –De cómo se an de azer las suplicaçiones y obleas. –De cómo se aze el ipocrás. –De cómo se aze la clarea. –De cómo se ará ipoçrás y clarea para todo el año al tiempo de la bendimia. –De cómo se azen las rosquillas. –De cómo se conserbará la manteca de bacaz sin enrançarse. –Cómo se conserbará manteca de puerco sin enrançarse. –De las frutas de sartén. –De las quesadillas. –De las tortas o tortadas. –De cómo se aze la oruga. –Del binagre rosado y de saúco y de grana y de olor, y de cómo se ará del bino buen binagre. –De cómo se aze el escabeche para pescados. –Gelea de manos de ternera y de manos de carnero. –De cómo se hazen las mellizas.

Relacionado con el “Vergel” se halla la interesante obra de Juan Vallés (c. 1496-1563), titulada *Regalo de la Vida Humana*. El manuscrito ha sido publicado recientemente.<sup>5</sup> Juan Vallés fue un personaje culto, que desempeñó cargos destacados en tiempos de Carlos V y Felipe II. De ascendencia aragonesa por parte de padre, su familia estaba también vinculada a Castilla. Los Vallés pudieron asentarse en Villafranca a finales del siglo XV y parece que en el siglo XVI disfrutaban de un cierto desahogo económico. En febrero de 1516 Juan Vallés está documentado en Villafranca ejerciendo como notario. Pero deseoso de mayor fortuna el joven Juan Vallés abandonó Villafranca, a finales de 1518 o principios del año siguiente para ir a la Corte. Durante algún tiempo residió en Toledo junto al Emperador. Desempeñó algunos encargos en el Archivo Real y se ganó la confianza del soberano a través de “despachos y negocios de las cosas secretas de nuestro estado”, en relación con distintas actividades diplomáticas. Posteriormente los servicios prestados le permitieron alcanzar puestos de relevancia, primero en la Cancillería aragonesa y después en el reino de Navarra. En 1524 Juan Vallés fue nombrado protonotario de Navarra, aunque durante un largo periodo de tiempo todavía permaneció en la órbita cortesana. En 1528 recibió el nombramiento como tesorero general de Navarra. En su trayectoria no faltaron los problemas y conflictos. Vallés fue suspendido del ejercicio de tesorero y condenado a tres años de destierro. Pese a sus enemigos, alcanzó indudable prestigio.<sup>6</sup>

<sup>5</sup> Juan Vallés, *Regalo de la vida humana*, transcripción del manuscrito y coordinación de estudios, Fernando Serrano Larráyo (Viena: Gobierno de Navarra, Österreichische Nationalbibliothek, 2008). 2 vols.

<sup>6</sup> Fernando Serrano Larráyo, “La edición del *Regalo de la Vida Humana* (Österreichische Nationalbibliothek, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160) de Juan Vallés (c. 1496-1563):

Las actividades ejercidas por Juan Vallés a lo largo de toda su vida mostraban una buena formación intelectual, con excelente práctica en la técnica escrita, perfecto conocimiento del latín, entre otros idiomas, y sólida preparación jurídica. Además, Vallés desarrolló su actividad en diferentes territorios europeos, todo lo cual le pudo facilitar el acceso a muchas relaciones con humanistas y a un buen número de libros. Sus intereses, cuando sus actividades profesionales se lo permitían, estaban orientados a la caza, al estudio de la Medicina y de otras materias relacionadas con la salud humana. Sobre estas cuestiones escribió un texto –*Flores de Cirugía y Medicina*–, hoy sin localizar, y un recetario, *Regalo de la Vida Humana*. En este último se incluyen recetas destinadas a la higiene personal, la fabricación de aguas destiladas y aceites olorosos, la confección de confituras y dulces, la preparación de las más variadas recetas gastronómicas, y la elaboración y conservación del vino, aguardientes y vinagres.

El *Regalo de la Vida Humana* constituye un verdadero compendio práctico del saber doméstico de su época, en el que destaca todo lo referido al dulce:

en el libro quarto se enseñan a hazer con mucha excelencia todos los electuarios y conservas de açúcar y de miel... en el quinto las confituras, alcorzas, pasta real, marçapán, turrone y otras frutas que se hazen con açúcar y con miel... en el libro sexto se pone todo el servicio y regalo de la mesa, el qual se divide en ocho partes: en la primera parte se enseñan a hazer muchas frutas de sartén, tortas, quesadillas y otras cossas que se sirven por principio y por postre de la mesa; en la segunda se enseñan las sopas que suelen servirse en la mesa; en la tercera las escudillas y potages que suelen también servirse; en la quarta se ponen todas las salsas, escabeches y adovos de carne y de pescado; en la quinta los rellenos que se hazen a las aves y otras carnes assadas y cozidas; en la sexta los pasteles y empanadas; en la séptima las sobreassadas de Italia, salsijas, longanizas, doñagales y mellizas, y del çeçinar las carnes y guardarlas muchos días sin cecinar y enternecerlas luego que mueren; en la octava los adovos de azeytunas y alcaparras y de la guarda y conservación de las frutas y otras cossas de comer... en el séptimo libro se trata de los vinos, del agua ardente, del vinagre y del agraz.<sup>7</sup>

En Castilla la obra de confitería que tuvo mayor repercusión fue el libro de Miguel de Baeza, *Los Quatro Libros del Arte de Confitería*, publicado en Alcalá de Henares en 1592, en la imprenta de Juan Gracián. El autor se declaraba vecino y natural de la imperial ciudad de Toledo. La importancia de la obra radica en que se trata del primer libro de confitería publicado en castellano. Miguel de Baeza hacía una gran alabanza del

---

Un proyecto en curso” en Huarte de San Juan. *Geografía e Historia*, 13: 341-354.

<sup>7</sup> Fernando Serrano Larráyoz, “Confitería y gastronomía” (“libros” iv-vi) en el *Regalo de la Vida Humana* de Juan Vallés.

azúcar: “En las cosas que Dios ha criado para bien provecho de los hombres es una de ellas el azúcar, por ser tan suave y dulce y de mucho provecho para muchas cosas porque de ello se azen muchas conservas y confituras medicinas y xaraves para sanos y enfermos”.<sup>8</sup> Similares ideas se expresaban en todos los recetarios y tratados y eran de general creencia y aceptación, tanto por la medicina culta como por la medicina popular. El libro de Baeza se halla dividido en cuatro partes: “Libro Primero de las especias del azúcar y de sus calidades”, “Libro Segundo que trata de las confituras finas y entrefinas, lisas y labradas”, “Libro Tercero de las conservas de azúcar o de miel” y “Libro Quarto que trata de las pastas blancas y orden y otras cosas”. El recetario de Baeza fue la excepción, pues aunque existían muchos recetarios confiteros manuscritos, en España fue el único que se publicó, hasta el de Juan de la Mata en el siglo XVIII.

Los recetarios del gremio de confiteros eran también, como los cortesanos, recetarios de profesionales, pero con una significación distinta. Se trataba de manuscritos de origen gremial, en que los jóvenes aprendices y oficiales anotaban cuidadosamente las fórmulas y recetas de todas las especialidades de su oficio, con el fin de preparar primero los exámenes de ingreso y de promoción en el gremio y de conservar después fielmente la memoria de sus conocimientos durante el ejercicio de su profesión. Eran utilizados también como medio de enseñanza y transmisión de los conocimientos profesionales de generación en generación, normalmente dentro de la misma familia, pues los conocimientos del oficio se consideraban un patrimonio familiar de gran valor.

En los recetarios de confiteros profesionales las especialidades son muchas y variadas. Además de tratar con todo detalle los diversos puntos del azúcar, la mayoría de las recetas se refieren a grageas, confituras y jaleas, elaboradas a partir de los productos más variados. Baeza da varias recetas de grageas, una de las más típicas era la de anís. Las conservas tenían enorme importancia en todos los sistemas alimentarios, sobre todo por razones económicas de aprovechamiento y disponibilidad de los productos, pero también por razones de gusto, por lo cual existían muchas variedades de conservas, en función de los productos y de las técnicas de conservación. Entre las más comunes se encontraban las de calabaza, conservada primero en sal y después en azúcar. Las guindas en dulce era una conserva apreciadísima que no podía faltar en el recetario de un confitero profesional. Muy popular era la carne de membrillo, seguramente la conserva dulce más difundida en la España moderna, de la que existían incontables variantes, según las regiones o los gustos particulares. Baeza ofrecía varias recetas, pero consideraba como mejor una hecha con azúcar.

También solían añadir todos los recetarios confiteros algunas otras especialidades típicas, como mazapanes, bizcochos y turrone. Las recetas de mazapán no podían faltar en el recetario de un confitero. Baeza incluyó en una de ellas

---

<sup>8</sup> Debido a la dificultad de consulta del libro original, del que existen pocos ejemplares, citamos por una copia manuscrita existente en la Biblioteca Universitaria de Barcelona, Ms. 62, libro primero, capítulo primero.

interesantes comentarios sobre las clases y las calidades de las almendras de diferentes partes de España. Otro dulce típico en la España de la época eran los bizcochos, de los que existían infinidad de recetas. Baeza proporcionaba una fórmula para hacer los llamados “bizcochos altos” y los “bizcochos bizcochados”, es decir cocidos dos veces, que se podían conservar más tiempo. Uno de los dulces con mayor significación cultural era el turrón, que se consumía en diferentes momentos a lo largo del año, pero que había adquirido desde la edad media una categoría de signo alimentario de la celebración de la Navidad.

Los manuscritos de origen gremial eran muy similares al libro de Baeza. De acuerdo con las funciones y competencias del gremio de drogueros y confiteros, estos manuscritos generalmente tenían dos partes, una dedicada a la “droguería” y otra a la “confitería”. Del siglo XVII se conservan bastantes, pero no fueron publicados en la época. Como ejemplo podemos citar varios manuscritos gremiales catalanes del siglo XVII, como el titulado *Es de fer difarents gèneros de confitures, tant de mel com de sucre, y trachtas de molts gèneros de drogues*, de comienzos del siglo XVII, hacia 1602, en el que constan los nombres de “Francesc Roger, apotecari” y “Joan Baptista Batlle, jove adroguer”.<sup>9</sup>

De la segunda mitad del siglo, de 1663, es un recetario procedente de Gerona, de droguería y confitería, perteneciente a Francesc Corominas.<sup>10</sup> Incluye recetas de los dulces favoritos de la época, como es el caso de los anises, gragea lisa o anís cubierto, granos de anís recubiertos a azúcar, que eran muy apreciados como conclusión postre y como confites de capricho a diferentes horas, especialmente en días de fiesta: “Per dragea llisa o anís cubert”.<sup>11</sup> Entre todas las conservas de frutas en dulce, una de las más tradicionales fue en la España moderna la carne de membrillo. Unas veces se hacía en las casas, para consumo de la familia, pero también la preparaban los confiteros para venderla al público. En su receta “Per fer conserva de codonys”, comenzaba recomendando membrillos de piel muy lisa: “Pendrè los codonys que sien ben llisos...” Y acababa indicando los recipientes en los que presentarlo: “Y en tenir son punt o trauré del foch y lo posaré ab gibrelletas o ab olletas o a ont me aparexerà que estarà millor.”<sup>12</sup> Otra especialidad muy apreciada eran las frutas conservadas en azúcar, por ejemplo las guindas: “Per fer olletas de guindas”: “Pendra las guindas que sían bones...”<sup>13</sup> Entre los dulces preferidos en toda España estaba el mazapán, presente en múltiples celebraciones y una de las especialidades que no podían faltar en las tiendas de los confiteros: “Per fer marçapans”: “Pendrè ametllas de la terra que sían ben dolses y triarlas bé...”<sup>14</sup>

<sup>9</sup> Biblioteca de Catalunya, Barcelona, Ms. 2810.

<sup>10</sup> Francesc Corominas, *Un receptari Gironí d'Adrogueria i Confiteria del segle XVII (1663)*, ed. de Pep Vila, Enric Prat, Joan Plana i Joan Boadas (Girona: Ajuntament de Girona, 1994).

<sup>11</sup> Corominas, 106.

<sup>12</sup> Corominas, 132-133.

<sup>13</sup> Corominas, 129-130.

<sup>14</sup> Corominas, 140-141.

Los recetarios son de lugares y años muy diversos. De 1668, es el *Llibre de drogues i confitures* de Rafael Corominas, conservado en Vic.<sup>15</sup> Otro ejemplo es el denominado *Tractat de diferens confitures y drogues que han de tenir per ser bonas*, recetario correspondiente a los siglos XVII y XVIII. Es un manuscrito escrito en catalán, también de procedencia gremial, en cuyas tapas figuran las fechas de 1737 y 1738, pero que es seguramente anterior, pues la letra parece corresponder al siglo XVII.<sup>16</sup> Existen otros manuscritos del siglo XVIII.<sup>17</sup>

Aunque los confiteros eran numerosos y muchos de ellos acomodados e influyentes, desde el recetario de Baeza no se publicó ningún recetario confitero hasta el siglo XVIII, en que apareció el innovador recetario de Juan de la Mata, *Arte de repostería, en que se contiene todo género de hacer Dulces, secos, y en líquido, Vizcochos, Turrones, y Natas: Bebidas heladas de todos géneros, Rosolis, Mistelas, &c. con una breve instrucción para conocer las Frutas, y servir las crudas. Y diez mesas, con su explicación*. Juan de la Mata era un repostero leonés, establecido en Madrid. Según declaraba la portada del libro era “Repostero en esta Corte [Madrid], natural del lugar de Matalavilla, Concejo del Sil de Arriba, Montañas, y Reino de León, y Obispado de Oviedo.” El libro se publicó en Madrid, por Antonio Marín, en 1747. Posteriormente se hicieron muchas otras ediciones. Juan de la Mata en su libro por una parte seguía la tradición gremial, de conservación y transmisión de saberes. Pero por otra parte, Mata introducía la modernidad, proponiendo interesantes cambios e incorporando nuevos productos y nuevas preparaciones.

Entre los recetarios confiteros manuscritos catalanes, en el siglo XVIII encontramos el de Joan Baptista Panyó: “Memorias del Arte de Cocina y Pastelería y Confituras y Geleas”.<sup>18</sup> Es un recetario culinario y confitero, con muchas similitudes con el libro de Juan de la Mata. La evolución de la dulcería se aprecia claramente. Ya no incluye con detalle toda la información referida al azúcar y a los puntos del azúcar, como era habitual en la mayoría de los recetarios de los siglos XVI y XVII. Mantiene la tradición, pero introduce las novedades propias de los gustos del siglo XVIII. En total reúne ciento ocho recetas. La mayoría son dulces, pero como indica su título, también incluye recetas de platos salados, sobre todo de tortas y pasteles. Muchas recetas están escritas en catalán, pero las hay también en castellano.

Siguiendo la tradición, el célebre manjar blanco está presente, pero en preparaciones derivadas:

---

<sup>15</sup> Biblioteca Episcopal de Vic, Ms. 243.

<sup>16</sup> Biblioteca de Catalunya, Barcelona, Ms. 875.

<sup>17</sup> Albert García Espuche, Maria dels Àngels Pérez Samper, Sergio Solbes Ferri, Julia Beltrán de Heredia Bercero, Núria Miró i Alaix, *Drogues, dolços i tabac. Barcelona 1700* (Barcelona: Institut de Cultura, Museu d'Història de la Ciutat, 2010).

<sup>18</sup> Joan Baptista Panyó: “Memorias del Arte de Cocina y Pastelería y confituras y Geleas”, ed. de Enric Prat i Pep Vila, *Analís de l'Institut d'Estudis Gironins*, II (1981): 419-446.

*Torta de manjar blanco.* Se an de tomar sinco o seys pellas de manjar blanco y le encorporaràs hiemas de huevos asta que esté un poco blando. Luego, pondràs dos o tres escudillas de natas o requesones, o sinó media libra de masapàn con una canya de vaca en trosos, su canela y limón confitado, y haràs tu torta do pasta fullada.<sup>19</sup>

*Bunyols de menjar blanc.* Pozaràs en una caserola 4 onces de farina de arròs, y 2 rubells d'ou, y que dexataràs amb un[a] mitadella de llet y un poch de sal, y 5 onces [de] sucre y un poch de escorsa de llimona. La pozaràs al foch y faràs bullir, remenant sempre fins que tinga bon punt. Y pozaràs un poch d'aiguanaf, la faràs refredar y la pastaràs ab 2 o 3 ous.<sup>20</sup>

Recetas al gusto dieciochesco había muchas, entre ellas destacan las que incorporan bebidas de moda, como el café y el chocolate, que se convierten en ingredientes de la nueva confitería:

*Crema de cafè.* Pozaràs dins de una caserola o cafetera 1 mitadella y mitja de aygua; quant bullirà y pozaràs 2 onces de cafè, lo remenaràs ab una quillera y lo tornaràs sobre lo foch per fer-lo bullir fins que múntia quatre o sinch vegadas. Lo deixaràs repozar per tràurer lo clar, y lo pozaràs tot segit dins de una caserola ab una mitadella de llet y sucre lo que li correspon; lo faràs bullir y desminuir per meitat. Dexataràs 6 rubells d'ou ab un poch de farina, y tot segit la crema la pasaràs per lo tamís y la pozaràs en lo plat que as de servir, que a de ser plena de aygua sobre lo foch, pronta a bullir. Qubriràs la crema ab un cobercle de tortera, ab un poch de foch sobre faràs bullir la aygua fins que la crema siga preza, y la serviràs calenta.

*Crema de chocolate.* Rasparàs dos onces de chocolate y las pozaràs en una cacerola ab 4 onces [de] sucre. Y las dexataràs ab un poch de llet y un poch de farina y 6 rubells d'ou, y quant serà ben dexatat y pozaràs llet fins a una meutadella y la pozaràs al foch. Y la faràs còrrer remenanla sempre fins que tinga un bon punt de crema.<sup>21</sup>

Existen recetarios confiteros en muchas regiones españolas. Muy interesante es el caso de Navarra, donde se han encontrado diversos recetarios, muy bien estudiados por Fernando Serrano Larráyo. <sup>22</sup> Un caso interesante es el del llamado “Recetario de

---

<sup>19</sup> Panyó, 420.

<sup>20</sup> Panyó, 436.

<sup>21</sup> Panyó, 439.

<sup>22</sup> Fernando Serrano Larráyo, “El gremio de pasteleros de Pamplona y su normativa durante el siglo XVII” en *Studium: Revista de humanidades*, N° 16 (2010): 105-139. F. Serrano Larráyo, *La oscuridad de*

Marcilla”, un recetario confitero hasta ahora atribuido a un monje de Marcilla, pero que responde propiamente a un recetario profesional del gremio de la confitería. La comparación con otros recetarios de la misma época permite fecharlo en la segunda mitad del siglo XVIII.<sup>23</sup> De la primera mitad del siglo XIX hay varios recetarios manuscritos, entre ellos el de J. Sola, titulado “Apuntaciones para la Confitería al estilo de Navarra, en 19 de octubre de 1818”, manuscrito inédito, y el de *Libro de confitura para el uso de Elías Gómez, Maestro Cerero y Confitero de La Ciudad de Olite. Año de 1818*.<sup>24</sup> El manuscrito de esta obra, para uso personal y de trabajo del maestro Elías Gómez, consta de 105 recetas de confitería. La biografía de Elías Gómez resulta curiosa. No existían en su familia antecedentes de reposteros que transmitieran de generación en generación los secretos y saberes más preciados del oficio; su padre, León Gómez, trabajaba como carpintero con la categoría de maestro y “profesor de Arquitectura” logrando, con el tiempo, amasar una cuantiosa fortuna y ocupar una relevante posición social en Olite. Elías nació el 21 de julio de 1798 en el seno de una familia acomodada. En 1813 comenzó el aprendizaje del oficio cerero y confitero. Ya en 1818, con solo 20 años, se titulaba maestro. Sin embargo, sus actividades no se redujeron solo a la cerería y la confitura ya que consta como comprador de tierras, huertos, viñas, olivares, abejas. Se dedicó también a la vitivinicultura y al abasto de pan, al arriendo de la taberna de vino y al abasto del aguardiente a la ciudad. Llegó a ser una de las fortunas más importantes de Olite, tal como recogen los registros catastrales urbanos. Unos años posterior, de la década de los treinta, es el recetario de A. Loperena, “La confitería de Pamplona”, manuscrito, de 1836.<sup>25</sup>

Los maestros confiteros y pasteleros mantenían la tradición, pero también evolucionaban al compás del tiempo, incorporando las novedades más apreciadas por la sociedad de su época. Los recetarios manuscritos son fiel reflejo de esas continuidades y cambios.

### Los recetarios femeninos

Recetarios, ya no profesionales, pero también fruto de la experiencia, son los recetarios de mujeres. Las mujeres eran en la época moderna las principales

---

*la luz, la dulzura de lo amargo. Cerería y confitería en Navarra (siglos xv-xx)* (Pamplona: Universidad Pública de Navarra, 2006).

<sup>23</sup> Fernando Serrano Larráyo, “Confitería y cocina conventual navarra del siglo XVIII. Notas y precisiones sobre el “Recetario de Marcilla” y el “Cocinero religioso” de Antonio Salsete” en *Príncipe de Viana*, Año nº 69, nº 243 (2008): 141-186.

<sup>24</sup> Ricardo Círbide Martinena, Javier Corcín Ortigosa, y Fernando Serrano Larráyo (eds.), *Libro de confitura para el uso de Elías Gómez, Maestro Cerero y Confitero de La Ciudad de Olite. Año de 1818*, (Pamplona: Gobierno de Navarra, 2006).

<sup>25</sup> Fernando Serrano Larráyo y Margarita Velasco Garro: “Notas sobre dulces, confituras, conservas, turrone, chocolate y frutos secos en Navarra (siglos XVII-XIX)” en *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra*, Año nº 30, Nº 71 (1998): 105-128.

responsables de la alimentación de la familia, de una manera indirecta en las clases nobles y de forma directa entre las clases populares. Aprendían a cocinar de madres a hijas, mediante la transmisión oral y la observación directa. En casos extraordinarios, sobre todo cuando se trataba de mujeres de posición social elevada, con frecuencia mujeres de la nobleza, que sabían leer y escribir, confiaban a la escritura la memoria de ciertos platos, bien escribían las recetas ellas mismas o las mandaban escribir. Los libros de mujeres son manuscritos y en España ninguno se publicó en la época moderna. Son recetarios, pero no solo de cocina. Hay también recetas medicinales, cosméticas, de limpieza. Entre los temas de cocina tratan sobre todo de pasteles, confituras, conservas, bebidas, embutidos, algún plato extraordinario. Hay que pensar que muchas de estas mujeres ordinariamente no cocinaban ellas, pues tenían cocineros y cocineras para preparar las comidas. Solo se conservaban en el libro algunas recetas, no se sistematizaba toda la alimentación.<sup>26</sup>

El *Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas reçentas muy buenas*, de 1475-1525, es un manuscrito de origen español existente en la Biblioteca Palatina de Parma (Italia). Un buen ejemplo del género, está formado en total por 145 recetas coleccionadas sin orden concreto, que en el índice de la obra se hallaban organizadas en varios apartados. La mayoría trataban de belleza y salud. De alimentación había un apartado que recogía 29 recetas variadas: “Tabla de conservas, frutas, manjares y potajes”.<sup>27</sup>

Caso especial, a medio camino entre los recetarios femeninos y los cortesanos, es el libro de cocina de la infanta doña María. Se trata de un recetario de cocina portugués, manuscrito, del siglo XVI, copiado en 1550, pero de origen anterior. Responde a una tradición hispánica, por la estrecha relación existente entre la corte española y la corte portuguesa en esa época. Fue propiedad de doña María de Portugal, nieta del rey Manuel el Afortunado, que se lo llevó a Italia al contraer matrimonio en 1565 con Alejandro Farnesio, duque de Parma.<sup>28</sup> Está escrito en lengua portuguesa y

---

<sup>26</sup> M.A. Pérez Samper, “Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna”, *Cuadernos de Historia Moderna*, 19 (1997): 121-154.

<sup>27</sup> Este manuscrito ha sido editado por Alicia Martínez Crespo, con una interesante introducción: *Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas reçentas muy buenas* (Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca, 1995).

<sup>28</sup> Este manuscrito portugués, llevado a Parma por la princesa María en el siglo XVI, pasó posteriormente, en el siglo XVIII, de Parma a Nápoles, cuando el Infante don Carlos, llevó consigo todo lo que pudo de la herencia de los Farnesio a su reino recién conquistado de las Dos Sicilias, motivo por el cual el manuscrito se halla en la Biblioteca Nacional de Nápoles. Ha sido varias veces editado. A. Gómez Filho, *Un tratado da cozinha portuguesa do seculo XV*, ed. facsímil (Río de Janeiro, Instituto Nacional do Livro - Ministério da Educação e Cultura, 1963). E. Newman, *A Critical Edition of an Early Portuguese Cook Book* (Chapel Hill, University of North Carolina, 1964). G. Manuppella, S. Dias Arnaut, O “*livro de cozinha*” da infanta D. Maria de Portugal, “Acta Universitatis Coninbrigensis”, CXLV (Coimbra, 1967).

tenía como título “Trattato di cucina”, título al que se añadió posteriormente la palabra “spagnuolo”. Participa de las características de los recetarios femeninos, por pertenecer a la Infanta Doña María de Portugal, pero se halla también próximo a los libros de cocina cortesana.

Tiene la apariencia de un cuaderno de notas, con varias páginas en blanco en medio del texto, entre cada una de las partes, claro indicio del propósito de dejar espacio para seguir anotando recetas en etapas sucesivas en cada uno de los grupos de productos. En ese sentido se refleja la huella de la mano de varios copistas, el inicial, al que corresponde la mayor parte del texto y otros dos que añadieron algunas recetas. Aunque la gran mayoría de recetas son de alimentos, existen algunas otras de otro tipo, por ejemplo las recetas para curar los dientes, las anginas y las quemaduras, que figuran al final del manuscrito.

El texto recoge 61 recetas culinarias, divididas en cuatro partes. La primera, titulada “Cadermo dos magares de carne”, es decir, cuaderno de los manjares de carne, contiene 26 recetas a base de carne, lo que refleja claramente la importancia central de la carne en la alimentación de las clases privilegiadas. La segunda se titula “Caderno dos mangares de ovos”, que consta solo de 4 recetas. La tercera lleva por título “Caderno dos mangares de leyte”, con 7 recetas. Y finalmente la cuarta parte, con el título de “Caderno das cousas de comservas, con 24 recetas, que responde al interés que los recetarios femeninos suelen siempre poner en la conservación de los alimentos y en las diversas maneras de conservarlos, tanto por razones de economía, como por razones de gusto.

El *Livro de receitas de pivetes, pastilhas elvvas perfumadas y conservas* es un manuscrito, conservado en la Biblioteca Nacional de Madrid, de 65 folios, escrito con diversos tipos de letra, de los siglos XVI y XVII, en que se recopilan en etapas sucesivas, como es típico en esta clase de documentos, una serie de recetas de alimentación, cosmética, perfumería y medicina, en total 108, dominando claramente las recetas de belleza. En el folio 1 figura la siguiente anotación: “Este lyruo he de Joana Fernandez” y en el verso un dibujo con la leyenda “Summa fastigia bonorun” y la inscripción: “Tues Domine spes mea””. Al principio está escrito en portugués, en letra más antigua, de principios del siglo XVI, después continúa en castellano. Refleja muy bien la estrecha relación existente entre la corte española y la corte portuguesa en aquellos tiempos. También recoge la vinculación con Italia. En determinado momento alguna de las damas que fueron dueñas del recetario vivió en Nápoles. Resulta reveladora la anotación hecha al final de una de las recetas: “Las libras de aquí de Nápoles son de a doce onças la libra y no a diez y seys como las de Castilla”.<sup>29</sup>

Incluye muchas modalidades de confituras y jaleas, sobre todo, de la tradicional carne de membrillo de la que se dan múltiples versiones, con distintas intensidades de dulce, variados matices de sabores, diferentes consistencias y texturas y diversos colores:

---

<sup>29</sup> B. N., Madrid, Ms. 1462.

Carne de benbrillo colorada: A seis libras de carne ocho libras de açucar tomareis e la mezclar e colarlo han y de que que este byen a punto an de tener cocidos los benbrillos en quartos y echarlos an en el açucar y yrlos deshaciendo con el cucharon y an de tener por su parte sacados tres quartillos de çumo de los benbrillos y yr de lo echando poco a poco hasta que este hecha la carne.<sup>30</sup>

También se recogen recetas de otros pasteles, muchas variedades de masa horneada, como el hojaldre:

Para hazer ojaldras a la aragonesa y catalana: Tomar la masa quando esta para poner al horno y conforme a la cantidad que quisieren hazer han de tomar dos partes de manteca de puerco y una de vaca que sea fresca y la han de revolver toda junta muy bien mezclada y menearanla con la masa estirandola de manera que haga correa y que sea muy bien sobada con la manteca despues echaran açucar molido muy bien y bueno que sea fino y mezclale an con la dicha masa y si fueren tres libras de manteca echaran libra y media de açucar y despues haran sus ojaldras ençima de una oblea o un papel untado con manteca y si quisieren poner encima unos torreznos sera muy bueno despues echar agua rosada y açucar llevarlo a cozer al horno.<sup>31</sup>

*Receta de los fartalos.* Un celemí de harina, se ha de echar media libra de manteca de vacas, hase de amasar sin sal y sin levadura, después hacer sus tortas, y cocerse hasta que estén muy secas, después majarlas y cernirlas. Hase de tomar azumbre y media de miel. Echarán una cuarta de clavos, otra cuarta de jengibre, media cuarta de pimienta, una libra de almendras peladas. Hase de moler todo esto y echar primero las especias y luego las almendras y después y en haciéndolo polvo hasta que la masa esté blanda y que no esté muy dura. Después tomarán media onza de canela que esté molida y como lo fuera sacando del cazo en el plato. Echarle su canela antes que la saquen del cazo echarlo un poco de harina con que revuelvan la masa con que se han de cubrir, ha de ser la harina muy cernida y blanca y tomada la cantidad que fuera menester echarán un celemí de harina tanto como para una nuez de levadura y echarle han su sal. Echarán un quarterón de manteca de vacas esto es en la masa de arriba. Echaran en la masa un poco de agua de azahar. Ha de ser la masa

---

<sup>30</sup> B. N., Ms. 1462, fol. 43.

<sup>31</sup> B. N., Ms. 1462, fol. 28.

dura y después de hecho todo de lo arriba, harán los fartales. Hanse de cocer a fuego manso como se cuecen los bizcochos.<sup>32</sup>

Muy interesante es también otro recetario titulado: *Recetas y memorias para guisados, confituras, olores, aguas, afeites, adobos de guantes, unguentos y medicinas para muchas enfermedades*. Es un manuscrito del siglo XVI, con muchas adiciones posteriores del siglo XVII. En total consta de 207 recetas, la mayoría de cocina, 150, y el resto repartidas entre belleza y salud. Las recetas de cocina son muy variadas, potajes, platos de carne y volatería, pasteles salados y dulces, salsas, pastas y confituras. Resulta evidente la influencia catalana por las numerosas palabras escritas en catalán o en catalán castellanizado, como por ejemplo, “pasticos de vedella”, “pesolets”, “orelletas de quaresma”, “salsa blanca bullida”, “codoñat”, “pometa”, “toronjat”, “almendras torradas”, “saim”, “llescas”, “toñina”.<sup>33</sup> Por su estilo es igualmente de carácter claramente nobiliario. La lista de recetas es muy ilustrativa de los dulces más típicos de la época:

Para azer otra manera de alberengenas [berengenas]. –Otra. –Para azer Albereginetas. –Almujavenas [almojabanas]. –Carnero adobado. –Para azer Carabaças. –Carabaças para día de ayuno. –Otro potaje muy bueno. –Para azer enpanadicas de azeite. –Pastitos de Carabacas [*sic*] [calabazas]. –Pasta de cascás [se habla luego de cascás de miel]. –Pasta de otra manera. –Para azer Pesolets. –Para hazer mantecadas. –Para azer orelletas de Cuaresma. –Para azer yemas de huevos de almendras. –Salsa blanca fría. –Salsa blanca bullida. –Salsa fría de otra manera. –Salsa de otra manera. –Salsa fría de otra manera. –Salsa mejor. –Salsa de pago. –Para azer torta de queso. –Torta de otra manera. –Otra. –Torta de leche. –Torta Real. –Para azer almujavanas. –Para azer capirotadas. –Para azer cahanorias. –Çafanorias de otra manera. –Para azer caçuela de cuaresma. –Para azer mantecadas. –Para azer texeladas portuguesas. –Para azer Empanadillas de queso asadero. –Para azer almujavanas. –Para azer quesadillas. –Para azer mantecadas ojaldradas. –Para azer quesadillas en escudilla [muchas salsas de pago, blanca, burella de huevos, etc<sup>39</sup>]. –Biçcochos del sepulcro. –Benulos de fruta. –Bunulos (Buñuelos). –Turones de masa. –Biccohos albardados. –Vicochos de manteca de baca. –Memoria de bunuelos del sepulcro. –Bizcochos. –Memoria de tortada de natas. –Rezeta de gragea de menbrillo. –Receta de azer cuartos de membrillos.<sup>34</sup>

*Libro en que se ballaran diversas memorias para azer confituras:* Carne de menbrillos crudos. –Carne de duraznos. –Duraznos en conserva. –

<sup>32</sup> B. N., Ms. 1462, fol. 33.

<sup>33</sup> B. N. Ms. 6058.

<sup>34</sup> B. N., Ms. 6058, fols. 11-36.

Rosquillas de açucar. –Bizcochos. –Vizcochos de pasta de marçapanes. –Cidradas. –Rosquillas vizcochadas. –Naranjas enteras. –Duraznos de Açucar. –Julepe violado. –Conserva de violas. –Carne de membrillos. –Miel melada. –Cuartos de membrillos. –Açucar rosado. –vizcochos. –Vizcocho de Açucar. –Conserva de membrillos majados. –Carne de membrillos Mermelada. –Cuartos de membrillo. –Açucar rosado. –Açucar rosado desojadillo. –Miel rosada en oja. –Melmelada. –Conserva blanca. –Conserva de membrillos colorada. –Carne de membrillo cruda, Codonat. –Açucar rosado en oja Flor de azar en ollitas. – Duraznos secos de açucar mucosos. –Miel rosada colada [2 recetas]. –Pomelas. –Carne de membrillo pasada. –Gelea. –Cascas fritas. –Cascas de miel. –Conserva de membrillos blanca [2 recetas]. –Miel rosada colada [2 recetas]. –Conserva de lengua bovina de la flor. –Açucar rosado. –Vino pocras para un cántaro. –Turriones de pasta. –Toronjat. –Pomada. –Alberengenas de miel y vinagre. –Turriones de pasta. –Alberengenas de las gruesas. –Cascas de azúcar. –Pata [*sic*] Real de rosas. –Pastas reales de membrillos. –Marpapanes grande. –Açucar rosado Xaropado.<sup>35</sup>

Incluye numerosas recetas de frutas dulces y algunas muy originales de verduras. Entre las recetas de verduras gozaban de gran popularidad las de berenjenas, incluyendo conservas y preparaciones saladas y dulces. Como ejemplo puede citarse una receta de berenjenas, un producto de la cocina islámica cuya introducción en la cocina cristiana española fue muy precoz:

An de tomar Alberengenas que sean medianas, bulgan en agua y quando sean cozidas partirlas an medio por medio y sacaran la molla y piquenla en un mortero y tomen queso de Mallorca y de Serdenia y un poco de pan rallado y huevos y todas salsas y henchiran desto lo quedo ante de donde se quito la molla y despues facirlas an de una parte y otra y pasarlas an por açucar miel y canela.<sup>36</sup>

Pero existen también algunas recetas de cocina. Como ejemplo la de pies de cabrito, muy interesante por su condimentación.

Para azer piezillos de cabrito: “An de tomar los pies de cabrito y quando estuvieren bien cozidos tomareis almendras tostadas y picarlas eis bien picadas y tomareis una molla de pan tostado y mojada con agua y vinagre y picarla eis bien picada con las almendras y poneis canela y

---

<sup>35</sup> B. N., Ms. 6058, fols. 64-84.

<sup>36</sup> B. N., Ms. 6058, fol. 1.

pimienta y çafrañ y mas canela ... y exetar eis la salsa con el cozinado y porneis los pies con la salsa en una caçuela y a saborirlo eis de miel y darleis dos o tres ervores.<sup>37</sup>

Se recogían también recetas de bebidas. Una bebida de gran tradición era el hipocrás, un vino endulzado y especiado, que combinaba y reflejaba el prestigio del vino, del dulce y de las valiosas especias orientales, signo de distinción social y elemento fundamental del rico panorama de sabores de la época. Se consumía como bebida de placer y como bebida reconfortante y era muy típica de las fiestas navideñas. Existían infinidad de variedades, cada persona tenía su pequeño secreto a la hora de confeccionarlo y, aunque algunos libros de cocina publicaban recetas, existía paralelamente una transmisión confidencial, oral o escrita, que pasaba la fórmula de generación en generación y que en ocasiones se recogía en los recetarios manuscritos. Esta receta se elaboraba a base de vino, azúcar y especias.

Rezeta de ipocras: A un cantaro de vino quatro libras de azucar y quatro onzas de canela, ponello en una olla nueva y echar el azucar dentro y la canela poco mas de casca majada y ponello al lado del fuego y a de estar benti quatro horas a rremojar y despues quando lo quieran sacar ponello en el calibo que benga a estar mui caliente solo que no ierba y hecharlo en la manga que se a de sacar que a de ser de cañamo y cogerlo de la punta y menearlo mui bien con un lebrillo grande debajo y coger lo del lebrillo y bolberlo a la manga asta tanto que benga a salir tan claro como el bino se estaba antes y hecharlo en una redoma y a tapanlo mui bien y echarle olor luego.<sup>38</sup>

*Receptas experimentadas para diversas cosas.* También conservado en la Biblioteca Nacional, es un largo recetario manuscrito de los siglos XVI y XVII, de diversas letras, que recoge una gran variedad de recetas, 710 en total, de cocina, repostería, confitería, conservería, cosmética, perfumería, limpieza y medicina. Alguna de sus dueñas fue una Duquesa, también se habla como propietaria de “mi señora de Valencia”. Aunque en alguna ocasión se menciona a algún hombre, por ejemplo, al duque de Calabria, domina claramente la presencia femenina. Cita algunas recetas procedentes de diversas señoras de la nobleza, algunas con títulos italianos, y otras, la mayoría, con títulos españoles, tanto de la Corona de Castilla como de la Corona de Aragón. Otras recetas figuran como procedentes de casas nobles, como la de zanahorias ralladas al modo del mayordomo de la Casa de Toledo, o de conventos, como las recetas de varias conservas y dulces de Santo Domingo del Real de Toledo.<sup>39</sup>

<sup>37</sup> B. N., Ms. 6058, fols. 3-4.

<sup>38</sup> B. N., Ms. 6058, fol. 137.

<sup>39</sup> B. N., Ms. 2019.

La mayoría son recetas de dulces tradicionales, como el mazapán y los turrone:

Reçepta para hazer marçapanes: Tomar una libra de açucar y otra de almendras y tomar el açucar y hecharla en un caço y despues tomar una escudilla de agua y echarla en el açucar y tomar un huevo batido y echarselo y que no este muy subido de punto y despues colallo y mientras que el açucar se clariffica majar las almendras, que no esten muy majadas, y calentar el açucar y echarlas dentro y batirlas muy bien hasta que se despegue del caço y despues batir tres claras de huevos y assi como sale caliente echarselas y menearlas muy bien y despues sacarlos y echarlos en sus obleas del tamaño que son menester y despues embiarlas al horno.<sup>40</sup>

Para hazer turrone blancos: Tomar para una açunbre de miel seys libras de almendras y blanquearlas y despues tostarlas que queden muy blancas, echar la miel en la caldera desque sea regalada, que no este mucho caliente, batan una dozena de claras de huevos y echarselas alli quando estuviere tibia, echando los rremezcan mucho porque no se cuajen a un cabo mas que a otro y cozerlo con poca lumbre porque no se socarre y despues que este bien blanca la miel, yrles añadiendo lumbre.<sup>41</sup>

Se recogen también muchas recetas de pastas, como los bizcochos, las tortas, los hojaldres, las rosquillas y las famosas suplicaciones: “Para hazer suplicaciones”: Mucha atención se presta también a las pastas, como los bizcochos, las tortas, los hojaldres, las rosquillas y las famosas suplicaciones, de las que algunos ejemplos pueden dar idea:

Harina muy buena, dos libras de açucar, deterneis en agua el açucar y como sea fundido mezclarlo eis con la harina y echar una hiema de huevo dentro e batirlo eis todo muy bien un gran rato e porneis tanta agua hasta que quede como una miel clara y derretida: y de aquello hareis suplicaciones.<sup>42</sup>

Muy típicas eran igualmente las rosquillas, denominadas genéricamente por su forma de aro redondo, pero que se podían hacer de mil maneras:

Memorial de como se hazen las rosquillas de huevos: La harina ha de ser candeal, a quarenta hiemas han de echar una libra de açucar bien pesado y si son con claras no han de echar sino veynte y cinco huevos, han de echar en la preta una poca de fritura, y la sal desatada con vino, despues

---

<sup>40</sup> B. N., Ms. 2019, fol. 11.

<sup>41</sup> B. N., Ms. 2019, fol. 231.

<sup>42</sup> B. N., Ms. 2019, fol. 66.

han de ser muy sobadas, despues haze las rosquillas no grandes y tener una sartén o caldera con agua coziendo y echarlas pocas a pocas a cozer en el agua y esten allí hasta que suban arriba y sacarlas y scurridas del agua echenlas a cozer en un horno que no este muy resio, hanles de echar clavel molido y el anís en grano, el vino ha de ser no mas cantidad de quanto se desate la sal en ello y echar la cantidad de otro massa catandolo, la fritura ha de ser azeyte manteca frito tanto como una salsera dello.<sup>43</sup>

Entre las recetas de conservas de verduras existían muchas de zanahorias, como esta conserva en dulce, con miel:

Conserva de çanahorias: Partir las çanahorias en la cantidad que mas quisieredes y hervirlas en agua con una decima parte de vinagre bueno y quando estuvieren tiernas quitarlas del fuego y echarlas en agua fría y esten una noche o diez oras y mas si vieredes que es menester para la cantidad, y despues clarificar la miel que vieredes que es menester para la cantidad de las çanahorias, con dos partes de agua lo porneis caliente sobre las çanahorias que estaran sobre un barrenyon de barro y estaran en esta miel diez oras y tornad la miel al caço y tornese a calentar y tornaldo a echar encima, esto haras por seys o siete vezes y despues tomareis la miel y çanahorias todo junto y en manço fuego cozerlas eis hasta que esten sucadas y ponerles eis canela.<sup>44</sup>

Curiosas eran las recetas de embutidos, por ejemplo, de las morcillas de sangre y miel, que refleja como siempre la pasión por el dulce:

Memorial de las morcillas de sangre y miel: La sangre de dos puercos se a de tomar y desvenarla y colarla mucho por un çedaço de cerdas, an de tomar tres libras de pan rallado y tostarlo sobre el fuego con un poco de manteca y echarlo en la sangre y echar siete xudlas ralladas que sean buenas y tres quartas de oregano muy molido, una quarta de pimienta, media onça de clavos todo muy bien molido, y tomar tres quartillos de miel hervirlos, despues juntarlo todo y tomar seys libras de manteca derretidas o picadas y despues de buelto todo, echar las morzillas a cozer buen rato.<sup>45</sup>

---

<sup>43</sup> B. N., Ms. 2019, fol. 69.

<sup>44</sup> B. N., Ms. 2019, fol. 65.

<sup>45</sup> B. N., Ms. 2019, fol. 209.

Estos recetarios femeninos españoles de los siglos modernos tienen una tipología similar, aunque también existen peculiaridades en cada uno de ellos. Lo habitual es que reúnan, como hemos indicado, recetas de alimentación, cosmética, medicina, limpieza, pero varían las proporciones. En el capítulo de alimentación, la mayor parte de las recetas se referían a conservería, repostería y confitería. Lo dulce tenía un gran protagonismo, reflejo del gusto imperante, verdadera pasión general, pues aunque estas especialidades se podían comprar en las tiendas de los confiteros, también eran muchas las amas de casa que las preparaban para el consumo familiar o para obsequiar a otras personas. Por su gran significación tradicional destacaremos las recetas de algunos de los postres más típicos de la cocina española, como el mazapán y el turrón, especialmente vinculados a fiestas destacadas, como Navidad o las celebraciones del Bautismo. En este tipo de recetarios se prestaba generalmente menor atención a los platos de carne, de pescado y otros básicos en un menú, tal vez porque tratándose de damas de gran alcurnia no se ocupaban personalmente de la cocina diaria, sino que lo hacían los servidores. En cambio, los postres y los dulces, además de su carácter refinado y selecto, su elaboración se consideraba una distracción digna de nobles y hasta de reyes, mujeres y también hombres. A veces las recetas que se anotaban en los libros podían ser de platos o preparados raros, poco habituales, que se hubiesen probado con gusto y de los que se quisiera conservar la memoria, o acaso también recetas de especialidades de la casa, cuya memoria se quería perpetuar de generación en generación, precisamente por su peculiaridad.

### Los recetarios religiosos

En el extremo opuesto de la cocina de Corte se hallaba la cocina monástica y conventual, generalmente pobre y sencilla, aunque en la realidad no todo fue austeridad y mortificación. La cocina de los monasterios y conventos generó una interesante literatura culinaria, normalmente manuscrita. Estos libros y cuadernos recogían las recetas habitualmente empleadas en la alimentación de monjas y frailes. La cocina conventual quedó registrada en numerosos recetarios, sobre todo en el siglo XVIII, normalmente manuscritos, aunque también en algunos casos libros publicados, como el famoso *Nuevo Arte de Cozina, sacado de la escuela de la experiencia económica*, obra de Juan Altamiras<sup>46</sup>, publicado en 1745. Casi siempre su finalidad era el aprendizaje de los nuevos cocineros, que sin experiencia alguna debían hacerse cargo de la responsabilidad de alimentar a la comunidad religiosa. Tal vez en esta razón se halla el motivo de que casi todos los recetarios de cocina monástica y conventual conservados pertenezcan a órdenes religiosas masculinas. Seguramente las mujeres se hallaban más habituadas a la cocina y no era necesario enseñarles a través de libros lo que ya conocían por la práctica. Por otra parte, los hombres tenían un mayor nivel de alfabetización y de preparación

---

<sup>46</sup> Juan Altamiras, *Nuevo Arte de Cocina* (Huesca: La Val de Onsera, 1994).

cultural y, por tanto, una mentalidad más inclinada a recurrir a la escritura, mientras las mujeres, de más bajo nivel cultural, se hallarían más dispuestas a seguir la costumbre de la transmisión oral.

Los recetarios conventuales no eran solo recetarios de cocina. Eran también libros de costumbres. Era importante para la vida de la comunidad conservar las tradiciones, también en cuanto a los hábitos alimentarios, tan importantes para el mantenimiento de la pobreza y austeridad. Y así las normas fijadas en las reglas y constituciones de las órdenes religiosas se completaban a veces con recetarios prácticos, que desarrollaban y concretaban dicha normativa. Por ejemplo, las reglas y costumbres de los cartujos y carmelitas prohibían el consumo de carne. En consecuencia, los libros de cocina existentes en las cartujas y conventos carmelitas no incluían ninguna receta de carne y ofrecían unos platos de gran sencillez y pobreza. La dieta se basaba en las legumbres y verduras y en el pescado y los huevos. Sin la extrema rigurosidad de órdenes como los cartujos y carmelitas, otras órdenes como los mendicantes, franciscanos y capuchinos, eran también de gran austeridad en su alimentación cotidiana, aunque incorporaban la carne y algunos extraordinarios para días festivos.

En todo caso, sobre todo si la comparamos con el sofisticado modelo cortesano, era generalmente una alimentación sencilla, tanto en cantidad como en calidad, por los productos empleados, más comunes y menos variados, como por la forma de cocinarlos, más simple y menos artificiosa y recargada. Lo cual no era óbice, salvo en algunos casos de espíritu de penitencia mal entendido y desproporcionado, para que la cocina conventual no resultara agradable al paladar y hasta abiertamente apetitosa, al menos según los recetarios, pues en definitiva todo dependía de la habilidad de los cocineros, que no serían tan artistas como los de la Corte, pero podían ser también buenos cocineros, creativos y sugerentes.

No todo fue austeridad y mortificación. La cocina religiosa alcanzó en la época moderna fama de abundancia y refinamiento. No hay que olvidar que muchos monasterios y conventos, sobre todo los femeninos, eran famosos por sus especialidades de repostería, confitería y conservería, destinadas a obsequiar a sus benefactores o a la venta, como ayuda a sus medios de subsistencia.<sup>47</sup> Estos cocineros religiosos disponían del tiempo tan necesario para la buena cocina, y seguramente no dejarían de aplicar su destreza a su propia alimentación cotidiana. Lo sencillo no tiene por qué estar reñido con lo apetitoso. No era la alimentación un tema que careciera de relevancia en la vida religiosa. La sencillez de la alimentación era fundamental para configurar el estilo de vida pobre, austero y mortificado que pretendían aplicar. Pero

---

<sup>47</sup> Sobre la cocina conventual femenina existen numerosos libros, reflejo de su prestigio tradicional, mantenido hasta la actualidad: Luis San Valentín, *La cocina de las monjas*, Madrid, Alianza Editorial, 1989; María José Carbajo y Lola García G.Ochoa, *Los dulces de las monjas. Un viaje a los conventos reposteros de Castilla y León*, Salamanca, Junta de Castilla y León, 1990; María Luisa Fraga Iribarne, *Guía de dulces de los conventos sevillanos de clausura*, Córdoba, Publicaciones del Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Córdoba, 1988; y *Cocina Monacal de las Hermanas Clarisas*, Ardatz, S. L. y S.P.A.M., S.A., 1995.

también existía preocupación porque se cocinara bien, para mantener satisfecha a la comunidad, evitando el descontento y las críticas. Buena muestra de la importancia que se le concedía a la alimentación son los numerosos tratados y manuscritos que se conservan.

Además, los recetarios monásticos y conventuales no solo nos proporcionan un buen conocimiento de la alimentación y del gusto en las órdenes religiosas, sino que constituyen una interesante vía de aproximación a la realidad de la cocina popular. A diferencia de lo que sucedía con la cocina cortesana, muy alejada de las posibilidades de la gran mayoría de los grupos sociales, los productos y procedimientos de la cocina religiosa se hallaban mucho más cercanos a los de las clases populares. Se podía ser pobre y austero por devoción, como los religiosos, o se tenía que serlo por obligación, como les sucedía a miles de españoles de la época moderna, que no disponían ni de los medios económicos, ni del tiempo, ni de los conocimientos suficientes para elaborar diariamente requisitos culinarios. Aunque no alcanzaran el arte y la fama de los cocineros de la corte, evidentemente no faltaban entre las órdenes religiosas y las clases populares, tanto campesinas como urbanas, buenos cocineros y sobre todo buenas cocineras, -pues la cocina era uno de los trabajos y obligaciones femeninos por excelencia-, que hacían justo honor a las ricas tradiciones culinarias populares. Tradiciones que a través de los siglos habían ido reuniendo toda la sabiduría que solo la experiencia de generaciones puede ofrecer.

En este contexto de recetarios religiosos se inserta, por ejemplo, el *Llibre de cuina de Scala Dei*. Es un manuscrito del siglo XVII que recogía las costumbres alimentarias de los monjes de la cartuja de Scala Dei, en la comarca catalana del Priorato, en la época moderna, reuniendo un calendario de las fiestas, con los diferentes platos extraordinarios que se consumían en cada una de ellas, y un recetario con las maneras de preparar dichos platos. Inspirado en las austeras costumbres de la Cartuja, reflejaba una dieta pobre, pero con interesantes muestras de imaginación y creatividad. El calendario festivo, que se detallaba en el libro, enriquecía y proporcionaba variedad y alegría a una dieta rutinaria, basada fundamentalmente en los vegetales.

Los productos habituales eran cereales, verduras, legumbres, frutas secas, especialmente almendras y avellanas, que resultaban omnipresentes. También era permanente la compañía del vino, normalmente vino tinto, a veces vino blanco. Como contrapunto a la austeridad y rutina de la alimentación ordinaria, aparecían en los días de fiesta platos más elaborados y especiados, con sabores diferentes y más apetitosos, como el “menjar blanc”, la “ginestada”, el “amidó”, la “argamassa”, el “amellat”, el “avellanat”, las “carabaces morisques”. El pescado y los huevos, alternativa de la carne ausente, se animaban con salsas como el “escabetx” o el “salciró groch”. Peculiar resultaba la receta de “fideus ab caldo de tortuga”, tortugas que eran igualmente un sustituto de la carne, destinadas de manera específica a la alimentación de los enfermos y convalecientes, y que se obtenían de las balsas de tortugas existentes en muchas de las cartujas. Tampoco faltaba la presencia del dulce, que constituía un lujo más para la

alimentación festiva. Algunos dulces señalaban ciertas fechas destacadas, mantecadas para Carnaval, turrone para Navidad.

Los potajes a base de frutos secos eran muy característicos, pues eran un producto muy abundante en la comarca y, además, muy apreciado en la alimentación de la época:

Avellanat: Se fa desta manera: pendrer Avallanes torrades y ben netes y una llesca de pa ben torrada, y posar-la a estovar ab qualdo qualsevol; y picar dites Avallanes molt ben y la mà del morter banyar-la ab caldo, perquè no olio la Pasta de les Avellanes; y ben picades que sien, pendrer la llesca del Pa y picar-la ab dites Avellanes, y aixetar-ho ab caldo per lo molí o colador, perquè es cuyna que ha de ser molt espessa y posar-hi sucre y després posar-ho al foch; quant voldrà arrencar lo bull traurer-lo del foch y posar-lo en lloch que 'l mantinga lo calor, y també s'hi podran posar alguns rovells de ous, segons la cantitat que serà; y des de la olla a les escudelles, y posar-hi han sucre molt damunt les escudelles.<sup>48</sup>

El plato estrella de la Cartuja de Scala Dei era el “Menjar blanch de peix”, una adaptación del manjar blanco de gallina al pescado, puesto que la carne les estaba prohibida a los cartujos.

Menjar blanch de peix: “Pren llengostes o Pajells o cabots, sie peix fort, y coure 'ls; y quant seran mitg cuyts, treure 'ls del foch; y los blanchs del peix posar-los en aygua freda y esfilarlos molt bé y posar-los en un plat com si era safrà; y trauren-n'he totes les espines y posar-hi damunt aygua-rós; y després pendrer Amelles, les que se hauran menester segons la cantitat, y picar-les molt bé ab lo morter; y aixetar-ho ab aygua tèbia y pasar-les per lo molí o colador; per a vuyt scudelles són menester vuyt lliures de Amelles, ço és, una per cada scudella, y estovats los blanchs del peix ab lo ayguaròs, pendràs una lliura de farina de Arròs y dos lliures de sucre; y quan estige tot apunt, pendran los blanchs dels peixos, estovats ab lo ayguaròs, ho posaràs a la casola ab la llet de Amelles y la farina de Arròs; ab los blanchs del peix posar-ho a la casola y tot junt pasar-ho per lo molí; y del Molí al foch, remenant-ho sempre fins sie espès; y tingue punt y aseborit de sal, traurer-ho del foch y posar-ho en les scudelles y sucre del que y haurà romàs de les dos lliures, que són vuyt onses, co és, una onsa per cada scudella ben mòlt; també hi és bona la canyella, però

---

<sup>48</sup> Josep Iglésies, *El Llibre de cuina de Scala Dei*, Ed. Facsímil de Mariona Quadrada (Tarragona: El Médol, 1996) 40.

le y fa mal veura; y deixar-ho refredar y donar-lo a talladas, o de la manera que voldran (Iglésies, 45).

Semejante al libro de costumbres de Scala Dei es el libro de la Cartuja de Montalegre, en la comarca del Maresme, próxima a Barcelona, escrito a comienzos del siglo XVIII. El manuscrito lleva por título en la primera página: “Llibre molt apte per al govern de la Cartuxa de Montalegre, lo que conte esta en lo Indice que a est folio se segueix. Escrit en los as. 1718 y 1719. La parte dedicada a la alimentación comienza en el folio 239: “Nota per saber lo que se acostuma a donar entre any, tant en escudellas, com platillos, y altres”. Y se extiende hasta el final del manuscrito, hasta el folio 361, aunque también se incluyen algunas referencias a otros temas, como vestuario, limpieza y cuestiones similares.

Entre otras cosas se detalla en el manuscrito el tipo de platos que se daban en cada época del año. Se habla de dar pan, “fideos por escudella”, “escudella grossa”, “escudella blanca de carabaça”; del “modo de fer los bocadillos”, de “lo modo de fer bolas per las Pasquas”, de “lo modo de fer tortradas”; de los días que era costumbre dar algún plato extraordinario, como gallina, o algún postre como “torrons”, “tortells”, “matons”, “maduxes”, “formatges”. También se habla de la bebida, especificando los días de fiesta “quant se dona vi blanc en refeto, quant granatxa, quant vi claret”. También se anotaba una “Memoria como se ha de hazer el agua de ángeles”.

Del estrecho contacto entre cocina conventual y cocina doméstica nos habla el gran éxito editorial alcanzado en el siglo XVIII por el libro de Juan Altamiras (Altamiras en las ediciones posteriores), *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*, publicado en Madrid, en 1745. Dirigido a las comunidades religiosas, gozó de gran difusión entre el público durante muchos años, como prueban sus continuas reediciones hasta comienzos del siglo XX. El autor se escondió tras un seudónimo, ya que su verdadero nombre era Fray Raimundo Gómez, religioso franciscano, nacido en la Almunia de Doña Godina. Estuvo destinado en varios conventos, donde se ocupó entre otras cosas del servicio de cocina, y finalmente vivió en el colegio de San Diego de Zaragoza, hasta su muerte en torno a 1769. En algunas ediciones del libro figura una dedicatoria a San Diego de Alcalá.

El de Altamiras era un recetario tradicional, compuesto por unas doscientas recetas, basado fundamentalmente en los platos de carne, unos sesenta de diversas carnes y unos veinte de volatería, con varias alternativas a la carne, unos cuarenta platos de pescado y unos diez de huevos. Destaca la importancia relativa que se concede a las verduras y legumbres, más de una treintena de recetas, y también a las sopas, cremas y potajes, una quincena, completando el capítulo tres platos de arroz y uno de pasta. No faltan algunas recetas de postres y de bebidas refrescantes<sup>49</sup>.

---

<sup>49</sup> J. Altamiras, *Nuevo Arte de Cocina*, ed. de J.M. Pisa Villarroya, Huesca, La Val de Onsera, 1994.

En su “Prólogo al lector”, Altamiras confesaba su intención al escribir el libro, enseñar a los futuros cocineros del convento:

En el mismo instante que forzado de la obediencia me hallé en el empleo de la cocina sin director que me enseñara lo necesario para el cumplimiento de mi oficio, determiné cuando bien instruido escribir un pequeño resumen o cartilla de cocina, para que los recién profesos que del noviciado no salen bastante instruidos encuentren en él sin el rubor de preguntar que acuse su ignorancia, cuanto pueda ocurrirles en su oficina.

Pero la intención iba más allá de su convento, deseaba escribir un recetario que pudiera ser útil a mucha gente:

(...) esta pequeña obra que quisiera fuese de alguna utilidad al bien común, y más principalmente a gente de economía, porque siendo preciso y necesario al gusto, como la vida humana se ha de mantener como es justo, teniendo presente esta cartilla no se desperdiciará cosa alguna, pues lo calamitoso de los tiempos no me permite desperdicios; á mas de que en los pobres de Jesucristo es mas culpable cualquier gusto superfluo.

Otro libro de cocina conventual publicado, aunque no tan famoso como el de Altamiras, era el titulado *Común modo de guisar en las casas y colegios de esta Provincia, que con cuidado deben aprender los hermanos coadjutores novicios*, un libro de cocina para uso interno de la Compañía de Jesús, destinado también al aprendizaje de los nuevos miembros de la Orden, como la mayoría de las obras de este género. Fue publicado en Sevilla en 1754 por la misma Compañía. Existen otras ediciones posteriores a la expulsión, como la titulada *La cocina de los jesuitas. Común modo de guisar, que observaban en las casas de los regulares de la Compañía de Jesús*, publicada en Sevilla, en la imprenta de Don Bartolomé Manuel Caro, en 1818, lo que indica su éxito y su difusión social.<sup>50</sup>

Existen numerosos ejemplos de recetarios religiosos en el siglo XVIII, pero no se publicaron. Varios manuscritos pertenecían a la orden franciscana, como el titulado *Avisos y instruccions per lo principiant cuyner, compost y escrit per un home vingut de l'altre món*, un recetario de cocina de uso interno de los conventos franciscanos catalanes, que gozó de gran difusión, pues existen varios manuscritos, con ligeras modificaciones, algunos de ellos con el nombre de sus propietarios o usuarios, como “Francesc Orri, franciscà” y

---

<sup>50</sup> Edición actual en Sevilla, Portada Editorial, 1994.

“Joan Comellas, franciscà”. Una de las versiones hace referencia a la aprobación de un tal señor Manyans, “assistent a la casa de la Misericordia”.<sup>51</sup>

Otro recetario interesante es el *Llibre ben discourragut y aprobat per a defensar-me de los contraris*, un manuscrito también de origen franciscano, “compost per Fra Francesch Roger, religiós de obediència de N.S.P.S. Francesch, morador en el Real convent de Ciutadella”, de tradición culinaria balear.<sup>52</sup> Francesch Roger nació en Ciutadella el año 1704. Ingresó en el convento de San Francisco de su ciudad natal y seguramente fue allí donde aprendió el oficio de cocinero durante su juventud. En 1741 alcanzó el grado de Predicador y años después llegó a ser superior del convento, entre 1748 y 1752. En sus últimos años, desde 1761, ocupó el cargo de padre guardián. Murió en 1764. La obra comienza con una breve introducción y está organizada en tres libros, con diversos capítulos:

Libre primer: de los aguiats qui se fan de carn. De la netedat de la cuina i del govern que ha de tenir el cuiner en ella i com ha de portar-se. De les experiències de les personas. Altra advertencia. De lo que pertoca a los malalts. De diverses maneres de estofats. De diverses maneres de sopa i carn frita ab cebes. De diverses maneres de greixeres de bou. De diverses maneres de salmorejos i carn aufegada. De diverses maneres de plats de carn de moltó. De diverses maneres de plats de bou i fermais i sainetes de moltó. De diverses maneres de porcells rostits i farcits. De diverses maneres de plats de pardals, sùl leres i tords. De diverses maneres de plats de aves. De diverses maneres de pastissos i púdins. De diverses maneres de plats de ous. De diverses maneres de cremes i menjar blanc. Libre segon: de alguns aguisats qui se fan de peix. De diverses maneres de plats de peix. De diverses maneres de salses de peix. De diverses maneres de plats de llagostes, crancs, gambes i tortuga. De diverses maneres. De diverses maneres de plats de marisc. Libre tercer: De les col·lacions De les coses qui se fan de herbes o de les herbes com se deuen donar en les col·lacions. De diverses maneres de plats per col·lacions. De diverses maneres de plats de carabassai bastenagues. De diverses maneres de sopes per col·lació.

En total eran 209 recetas, la mayoría de cocina popular tradicional, con algunas incorporaciones significativas de productos americanos triunfantes en el siglo XVIII y con suficiente fuerza para llegar a una cocina conventual, a pesar de su austeridad. La presencia del tomate en varios platos, como “Altra panadera [de peix] ab tomàtiques,

<sup>51</sup> *Avisos, y instrucciones per lo principiant cuynier (s. XVIII)*, Barcelona, Akribos, 1988.

<sup>52</sup> Biblioteca de Catalunya, Barcelona, Ms. 1781. Fra Francesch Roger: *Art de la Cuina. Llibre de cuina menorquina del segle XVIII*, ed. de Andreu Vidal Mascaró, Institut Menorquí d’Estudis, Caixa de Balears Sa Nostra, 1993.

prunes i confitura.” “Un plat de peix ab una salsa de tomàtignes i ais.” “Un plat de pebres i tomàtignes per col·lació.” “Altre plat de pebres i tomàtignes ab sullaca per col·lació.” La presencia del chocolate en algunos postres, como “Altra crema de xacolate”. Signo de la conquista de la isla por los británicos son varias recetas de pudín, como “Un pudín de ous, panses i farina”. “Altre pudín de altra manera, de ous, sucre i bescuit”.

Obra de un religioso capuchino, Fra Sever d’Olot, es el *Libro de arte de cocinar*, un recetario de cocina manuscrito, que recoge una serie de recetas culinarias procedentes de diversas personas y lugares. Los recetarios conventuales, concretamente el del capuchino Fray Sever d’Olot, resultan interesantes para conocer la alimentación de los conventos. La lista de platos del recetario, reordenados por grupos, nos puede dar una idea del tipo de alimentación propuesto por Fray Sever d’Olot.<sup>53</sup>

El recetario estaba dividido en tres partes, la primera dedicada a la “cocina de carne”, es decir, platos en los que entraba, de un modo u otro, la carne y que estaban reservados para los días ordinarios; la segunda parte estaba dedicada a la “cocina de pescado”, o sea, la cocina de los días de abstinencia, en que la carne estaba prohibida; y la tercera parte se ocupaba de conservas y bebidas.

### Cocina de carne

**Sopas:** Sopas saladas: Una sopa con corteza de oro. Caldo de borrajas. Sopas dulces: Sopa de ángeles. Sopa de calabaza, con caldo, leche y miel.

**Platos de verdura:** Un plato de alcachofas con magra de cerdo. Un plato con berenjenas con tocino y manteca.

**Platos de carne:** Un plato de estofado de carne de cordero. Un plato de cabeza de cordero o carnero. Otro plato de cabeza de cordero. Un plato de carne de buey. Un plato de pies de cerdo. Un plato de lonchas de tocino. Otro plato de lonchas de tocino. Otro de lonchas (de tocino). Un plato de longanizas. Un plato de jamón de cerdo. Un plato de cualquier tipo de ave. Un plato de pollo. Otro plato de pollo asado. Un plato de menudillo de pollo. Un plato de perdices. Otro plato de perdices. Un plato de liebre

**Postres:** Un plato de huevos con leche y cosas dulces. Un plato de buñuelos.

### Cocina de pescado

**Sopas:** Sopas saladas: Sopa de calabaza con arroz. Sopas dulces: Sopa blanca y fina. Sopa de arroz con leche de almendras. Sopa llamada “almendrada”.

---

<sup>53</sup> *Llibre Compost per Apendre de Dos harts; es á saber Del hart del ortola y laltre de Apendre de quynar, o Gisar ab Altres Dos Notícias, ó Coriositats que Aya al fin del llibre Renovat de Nou en lo mes de Fabre del Any 1787 per mans propias de F. Sever de Olot: Religios Caputxi Sent Cercador en Girona.* Manuscrito nº 25.729 de la Biblioteca del Palacio de Perelada. Fra Sever de Olot: *Libro de Arte de Cocinar (Primera edición de un manuscrito gerundense de 1787)*, Girona, Biblioteca del Palacio de Perelada, 1982.

**Platos de verdura:** Un plato de calabacín frito y con salsa. Un plato de cebolla. Un plato de nabos. Un plato de guisantes tiernos. Un plato de cardo cocido. Un plato de berenjenas rellenas. Otro plato de berenjenas (con ajo y perejil). Un plato de judías tiernas. Un plato de tronchos de acelgas. Un plato de habas tiernas, con su vaina. Un plato de alcachofas en salsa. Un plato de espárragos. Un plato de espinacas. Otro plato de borrajas.

**Platos de pescado:** Un plato de bacalao con salsa. Otro plato de bacalao (con cebolla). Otro plato de bacalao (con tomate). Otro plato de bacalao (con otra salsa). Otro plato de bacalao (con miel). Más bacalao (con salsa de naranja). Otro plato de bacalao (a la vinagreta). Los platos de bacalao, con algunas variantes, pueden hacerse también con otros pescados: lenguado, pejeplato, congrio seco y “diablillos”. Un plato de atún (con vino blanco). Otro plato de atún (con cebolla). Más atún (a la vinagreta). Un plato de anguilas (con arroz). Otro plato de anguilas (con alioli). Más anguilas (con azúcar y canela). Un plato de caracoles.

**Platos de huevos:** Un plato de huevos (revueltos con verduras). Más huevos (revueltos con varios ingredientes). Otro plato de huevos (cocidos). Otro plato de huevos (revueltos con merluza). Otro plato de huevos (en tortilla).

**Conservas:** Conserva de pescado en escabeche. Conserva de pescado en aceite. Para conservar tomates.

**Bebidas:** Para hacer una bebida muy buena. Para hacer agua rosada. Para hacer agua de canela. Para hacer agua de limón. Para hacer horchata de semillas.

Eran numerosos los platos de verduras, pues la dieta de los religiosos era básicamente vegetariana. Era también mucho más abundante la cocina de pescado que la de carne, pues eran frecuentes los días de ayuno y abstinencia. Dentro del pescado el más utilizado era el bacalao, en el siglo XVIII un producto muy consumido por las clases populares. De la carne llama la atención la cantidad de platos de carne de cerdo y la presencia, aunque sea reducida de la volatería, la carne más preciada de la época, considerada entonces como un lujo. Sorprende no encontrar más recetas de huevos, dado el frecuente consumo que, según los libros de cuentas, se hacía en algunos conventos. En general se trataba de una cocina muy especiada y aromatizada. Es interesante constatar la presencia de un rasgo muy característico de la alimentación de la época moderna, heredado de la época medieval, la afición a las sopas dulces. Como sucedía en la época no existía una diferenciación tajante entre platos dulces y salados y con frecuencia encontramos combinaciones que mezclan ambos sabores.

La lista de platos es solo indicativa, pues hay que tener en cuenta que en el recetario no estaban todos los platos que se preparaban en un convento, sino que solo figuraban unos cuantos. Seguramente los que se recogían eran aquellos más complicados de preparar o que por alguna razón eran especialmente apreciados y se quería conservar la memoria de su elaboración. Pese a estas limitaciones, el recetario de Fray Sever d’Olot resulta muy ilustrativo de las tendencias de la alimentación de la

época, pasadas por el filtro de los condicionamientos de la alimentación religiosa y concretamente capuchina.

También existen recetarios de otras órdenes. Gran difusión tuvo el recetario de Fra Francesc del Santissim Sagrament, *Instrucció breu y útil per los cuyners principiants, segons lo stil dels Carmelites Descalços, a fi que qualsevol, per poca pràctica que tinga, pugadesempeñar qualsevol cuyna de la Provincia*, un recetario manuscrito de los carmelitas descalzos, cuyo autor era el hermano “cocinero del Convento de San Joseph de Barcelona”, con una finalidad práctica bien explícita, y del cual existen varias versiones.<sup>54</sup> El autor, Francisco Baró Amorós había nacido en Reus en 1753. Tomó el hábito en el convento de San José de Barcelona en 1771 y allí hizo su primera profesión en 1773. La profesión solemne la hizo cuatro años después en el convento de San José de Lérida. Murió en el convento de San José de Mataró en 1824. El recetario estaba organizado en ocho capítulos. El primero tenía carácter introductorio, con varios consejos y advertencias a los cocineros. Los siguientes se referían a las diversas clases de platos: “Capítol 2: Dels platillos. Capítol 3: De les escudelles. Capítol 4: Escudelles per diez de la 1ª y 2ª clase. Capítol 5 de la preparació del peix. Capítol 6: Com se ha de guisar lo peix. Capítol 7: Del bacallà i tonyina. Capítol 8: Dels ous. Capítol 9 Del peix escabetxat.” Debido a la extrema austeridad de la regla de la orden del Carmelo, no contiene ninguna receta de carne, todas son de cereales, verduras, legumbres, pescado y huevos. Destaca la gran variedad de pescados y de maneras de prepararlos. Los dulces eran un placer que apenas se podían conceder los carmelitas, pero no faltan algunas especialidades, como las “Torrades de mantega”, con azúcar y canela, y las “Torrades de santa Teresa”, en que el pan se remoja en malvasía. Aunque su recetario no se publicó Fra Francesc del Santissim Sagrament estaba muy seguro y orgulloso de sus conocimientos culinarios y se atrevió a criticar el libro de Juan Altamiras, discutiendo sobre la conveniencia o no de enharinar el bacalao antes de freírlo, para poder aprovechar después el aceite, mientras Altamiras opinaba que no, Fray Francisco mantenía que sí.

Muy interesante es el recetario de cocina de Jaume Martí i Oliver, un libro de cocina mallorquín del que existen diversas versiones, cuyo autor era un religioso agustino, que vivió de 1712 a 1788. Profesó en el convento del Socors de la ciudad de Palma, años después, por razones de salud, pasó al convento de Felanitx. En uno de los manuscritos el título era “Modo de cuynar a la mallorquina”. Otro tenía un título más expresivo: “Olla Podrida o el coch instruit en fer aguisados, pastas y confituras. Tractat dispost y ordenat per el P. Fr. Jaume Martí, religiós del orde de S. Agustí, molt instruit en cosas de ventre y paladar”. Se añadían después algunos datos curiosos sobre su personalidad:

---

<sup>54</sup> Fra Francesc del Santissim Sagrament: *Instrucció breu y útil per los cuyners principiants, segons lo estil dels carmelites descalços*, edición de M. Mercè Gras y Agustí Borrell (Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 2004).

Era homo respetable y de garbo, de vida regular y retirada, y que no se entretenía en drogas. La sua cel·la era una espècie de megatsem, ahont havia de tot, lo que franqueava ab molta facilitat, perquè se apreciava de fer un favor. Apenas hey hagué convite a Felanitx en son temps a què el P. Jaume Martí no assistís y no lo dispongués perquè tenia mans y cap per tot.

El autor fue, pues, un gran aficionado a la cocina, pero no consta en la abundante documentación de los conventos agustinos que fuera en ningún momento cocinero.

El recetario refleja muy bien la alimentación de la isla, incluyendo recetas muy típicas como la de “Sobreasada ab mel”, la de “porcella” y diversas variantes de las tradicionales “coques” y “panades”. Muy representativas son las numerosas recetas de pescado y de postres dulces. Especialmente confituras. Recoge también el recetario algunas de las novedades más características del setecientos, incluyendo, por ejemplo, varias recetas de “Salsa de tomátiga”, una receta de “Coca de patata” y otra de “Patates estufades”.<sup>55</sup>

Igualmente de tipo conventual es el recetario navarro de Antonio Salsete. Es un manuscrito, sin fecha concreta, pero con toda seguridad del siglo XVIII, y de autoría desconocida. Únicamente figura el pseudónimo de Antonio Salsete, que, según algunos estudiosos, podría haber sido integrante de la orden de los agustinos, presente por entonces en la capital pamplonesa.<sup>56</sup> El título completo es “El cocinero religioso instruido en aprestar las comidas de Carne, Pescado, Yervas y Potages a su comunidad”, aunque figura abreviado, como *El cocinero religioso*. La comparación de la obra de Antonio Salsete con los recetarios de cocina impresos de mediados del siglo XVIII vinculados al mundo religioso-conventual, como el sevillano *Común modo de Guisar de los jesuitas andaluces* o el *Nuevo Arte de Cocina* del franciscano aragonés Juan Altimiras, permite comprobar ciertas influencias en la obra del navarro.<sup>57</sup>

El recetario contiene 318 recetas escritas en estilo coloquial, a excepción de las recetas ajenas a su parcela, que son recogidas de forma más impersonal. Como sucede con los demás recetarios conventuales, aunque recogen algunas fórmulas de tratados de cocina reputados en la época, el recetario de Salsete está adaptado al gusto y economía austera de la orden religiosa. A ello hay que unir la tradición oral, el gusto popular y el nivel sociocultural del autor original y de los depositarios de tal legado, factores que influyen notablemente en la selección de los platos y en el resultado final de las recetas.

---

<sup>55</sup> Jaume Martí i Oliver, *Receptari de cuina del segle XVIII*, ed. de Joan Miralles i Francesca Cantallops (Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 1989).

<sup>56</sup> Antonio Salsete, *El cocinero religioso*, edición de Víctor Manuel Sarobe (Pamplona: Gobierno de Navarra, 1996). 2 vols.

<sup>57</sup> Fernando Serrano Larráyo, “Confitería y cocina conventual navarra del siglo XVIII. Notas y precisiones sobre el “Recetario de Marcilla” y el “Cocinero religioso” de Antonio Salsete” en *Príncipe de Viana*, Año nº 69, nº 243, 2008: 141-186.

Antonio Salsete en el Prólogo de su recetario comienza por hacer un elogio al oficio de cocinero, desde la perspectiva religiosa, exaltando el mérito que tenía a los ojos de Dios prestar ese servicio a la comunidad:

No es el asunto de este breve manual dar reglas al que por Obediencia cuidare de la cocina para que haga religiosamente su oficio, del cual, si se practica como conviene, puede sacar un tesoro indecible de merecimientos, y virtudes. Para esto sobradísima instrucción tiene en sus Reglas, cuya puntual observancia le hará ser paciente, trabajador, caritativo, igual con todos, atentísimo a que no se desperdicie, ni pierda cosa alguna del Patrimonio de los Pobres de Cristo, y en todas sus acciones pondrá la mira únicamente en agradar a Dios, y complacerle, sirviéndolo con esmero en los otros como en sus Imágenes.

Manifestaba como finalidad de escribir el recetario la voluntad de enseñar a cocinar a aquellos otros frailes que tuvieran que hacerse cargo de la cocina conventual sin conocimientos ni experiencia:

A lo que solo miran estas apuntaciones es a instruir a los que no tienen práctica, en el modo de guisar y condimentar con aseo, y primor lo que ha de servir de alimento a los siervos de Cristo que viven en comunidad religiosa: el cual alimento siendo por lo común pobre en calidad, y cantidad, razón es que no se les defraude por lo mal condimentado, y desabrido.

A continuación hacía un resumen de las diversas clases de recetas que formaban el libro, para la comida y la cena, para los días de carne y de pescado, para gentes diversas, religiosos, invitados y enfermos, para situaciones imprevistas, para conservar los alimentos y así aprovechar todo al máximo, disponiendo siempre de reservas:

A este fin se han recogido en este cuaderno varias recetas de guisos, tanto para las viandas de mediodía en carne, y pescado, como para las cenas, según lo que suelen usarse en una Casa de Religión. Para algunas cosas se dan muchos modos de condimentarlas, porque siendo de las que se repiten frecuentemente, se les quita el fastidio con la variación. También se apuntan otros guisos delicados, y regalados, no porque se sirvan de ordinario en los Refectorios, como siniestramente calumnian los seglares, sino para los enfermos inapetentes, y para huéspedes extraños, que por este o el otro motivo suelen venir a las Casas religiosas, y no están hechos a nuestras pobres comidas. Así mismo se apuntan varias cosas que de pronto se pueden hacer un repente, de

sujeto que llega a hora que no se pudo prevenir nada para servirlo, y cortejarlo, como pide la Caridad y Urbanidad. Últimamente se pone el modo de conservar las provisiones, y un tanteo prudencial para poderlas hacer con acierto, según el número de sujetos que hubiese en Casa, a fin de que se eviten los gastos, y turbaciones que de lo contrario suelen sobrevenir. Todo ceda en Mayor Gloria de Dios.

Los recetarios manuscritos no tuvieron la gran difusión de los recetarios publicados, pero realizan la misma función de fijación de la cocina de una época a lo largo del tiempo, manteniendo la tradición durante años, como sucedía con los recetarios confiteros y los recetarios femeninos, que pasaron de generación en generación dentro de la misma familia, y de algunos de ellos se hicieron muchas copias, como sucedió con los recetarios religiosos, que no solo se conservaron en el propio monasterio o convento, sino que además se extendieron por diversos monasterios y conventos de la orden, contribuyendo a configurar un modelo mucho más amplio. Los recetarios manuscritos resultan fundamentales para completar el panorama culinario de cada época, representado, pero no agotado, por los grandes libros de cocina publicados, con una ventaja añadida, la de proporcionar valiosos eslabones suplementarios para enlazar la alta gastronomía con la cocina popular.

**María de los Ángeles Pérez Samper.** Nacida en Barcelona en 1949, estudió Filosofía y Letras en la Universidad de Barcelona, donde desde 1997 es Catedrática de Historia Moderna. Es también Correspondiente por Barcelona de la Real Academia de la Historia, miembro del Instituto Europeo de Historia y Culturas de la Alimentación y Presidenta de la Fundación Española de Historia Moderna. Ha trabajado en diversas líneas de investigación, como la historia social del poder, la monarquía española, la figura de las reinas, la fiesta y el ceremonial, la historia de la vida cotidiana y de la alimentación. Entre sus publicaciones destacan los siguientes libros: *La alimentación en la España del Siglo de Oro. Domingo Hernández de Maceras "Libro del Arte de Cocina"*, Huesca: La Val de Onsera, 1998. *Isabel de Farnesio*, Barcelona: Plaza y Janés, 2003. *Poder y seducción. Grandes damas de 1700*, Madrid: Temas de Hoy, 2003. *Isabel la Católica*, Barcelona: Plaza y Janés, 2004. *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Gijón: Trea, 2011.