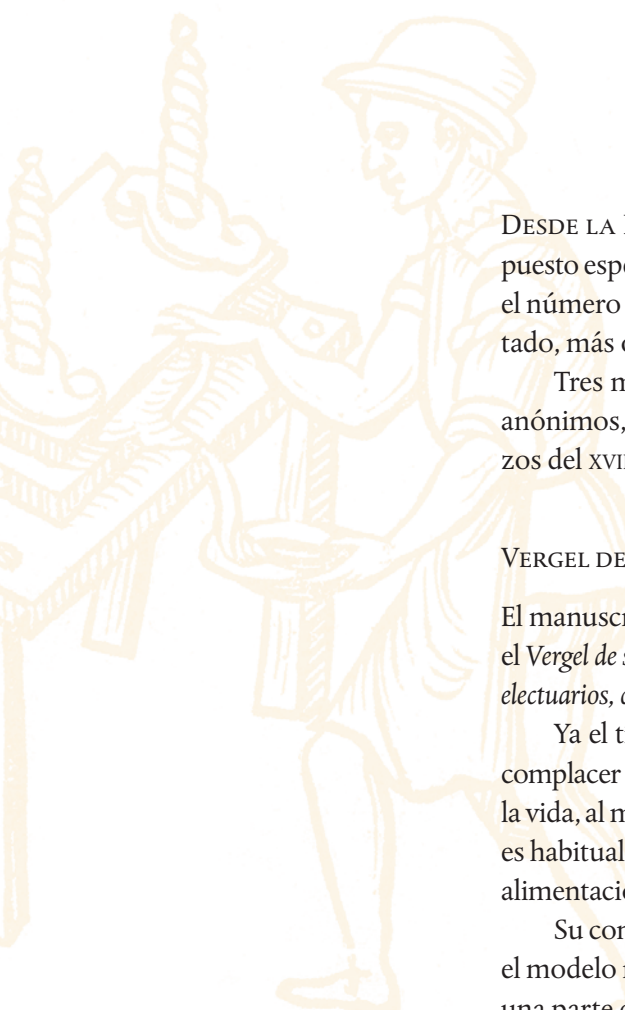


La dulcería en la Biblioteca Nacional de España

MARÍA DEL CARMEN SIMÓN PALMER
Consejo Superior de Investigaciones Científicas



DESDE LA EDAD MEDIA LA REPOSTERÍA Y LA CONFITERÍA HAN OCUPADO UN puesto especial en nuestra cocina que, sin embargo, no se ha correspondido con el número de obras publicadas sobre la materia, quedando relegada a un apartado, más o menos importante, dentro de los recetarios generales.

Tres manuscritos posee la Biblioteca Nacional, aún inéditos, sin fechar y anónimos, que pueden datarse entre los últimos años del siglo xv y los comienzos del xvii.

VERGEL DE SEÑORES

El manuscrito en castellano más importante por su contenido y antigüedad es el *Vergel de señores en el qual se muestra a hacer con mucha excelencia todas las conservas, electuarios, confituras, turrone y otras cosas de açucar y miel*¹.

Ya el título deja claro que se dirige a un público selecto al que se pretende complacer con un surtido (vergel) de consejos que buscan hacerles más agradable la vida, al modo de los tratados renacentistas. El término *vergel*, como el de jardín, es habitual en esa época y, por ejemplo, también ofrece una serie de consejos de alimentación el *Vergel de sanidad o Banquete de caballeros* de Lobera de Ávila².

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 lo dulce y otra a la perfumería, en términos modernos.

Dividido en cinco libros, el primero y el quinto se dedican específicamente a la repostería y confitería, mientras que el segundo trata de la elaboración de distintos tipos de aceites, el tercero lo componen recetas de belleza y el cuarto se ocupa de la confección de perfumes.

¹ *Vergel de señores*. Letra siglo xv, papel, 28 x 19 cm. 253 ff., encuadern. pergamino, BNE, *Catálogo de manuscritos*, 8575.

² Alcalá de Henares, en casa de Juan de Brocar, 1542.

El índice de la obra en lo que aquí nos interesa es el siguiente³:

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 azúcar y cómo se ha de clarificar. –Del punto que se ha de dar al azúcar y de sus diferencias. –De cómo se ha de dar olor y aromatización a qualquier almívar o xarave o conserva de azúcar. –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 çenorias⁴. –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 ángeles⁵. –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 çirueltas. –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 azúcar violado. –De la conserva de flor de borrajas y lengua de buey. –De la conserva de azahar, que es flor de naranjas con azúcar. –De la conserva de flor de romero con azúcar. –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 azúcar 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 azúcar para hazer pasta real o lo que quisieren. –De cómo se ha de dorar o platear qualquiera cosa de azúcar. –De cómo se dará lustre o vedriado de azúcar. –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 turrónes negros y comunes. –De cómo se hazen los turrónes picados. –De los nuégados o melados hechos de nuezes y miel. –De cómo se haze el alaxú⁶ 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 ipocrás y clarea



HERRERA, Gabriel
Alonso de
Obra de agricultura
Alcalá de Henares, Arnao
Guillén de Brocar, 1513
BNE, R/3867

³ Hemos utilizado la transcripción (inédita) hecha para la Real Academia de Gastronomía en el año 1999 por Marta Trobat, archivera. Se modernizan las citas para mejor comprensión.

⁴ Alonso de Herrera habla de las cenorias (zanahorias) y las compara con los nabos pero «de color naranja, calientes, de dura digestión y dan poco mantenimiento al cuerpo». Las recomienda guisadas contra la tos, la hidropesía y el dolor de costado. Como lectuario eran diuréticas y despertaban «la flor de la mujer» (*Agricultura general*, Madrid, Soc. Econ. Amigos del País, 1819, vol. III, p. 84.)

⁵ «[Debe haber] algunas conseruas frescas e de las mas apropiadas a la salud del príncipe, e algunas caxetas o botezicos de carne de membrillos, de lo de Valençia del Çid, e gorga de angeles e confites de anis, e otras cosas que, con voluntad de su alteza, mas a proposito sean de su recreaçion e conuinientes a su salud...» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, *Libro de la Cámara real del Príncipe don Iuan...* (1547), ed. de J. M. de la Peña, Madrid, Bibiófilos Españoles, 1870, p. 6).

⁶ Equivale al *alfajor* árabe. Ver PARDO DE FIGUEROA, Doctor Thebussem, *Los alfajores de Medina Sidonia*, Madrid, 1882.

Dela ms ma manca que se mostro a ziba d'axi. o lo a la s'mbra
op'abe de a cucaz sea de dar al que se hize zere de m'el guarose
quella hazen y ha gaxe de a queca mo ma manca

capit' de las conserbas y heletuazios.
que se hazen de los men bzu llos

Mirbas conserbas y heletuazios se hazen de los men
billo o ms. con a cucaz como a n'm'el ya qu' d'icimos se to
das a quecaz quemac es tan on'oso

Primer mananca que es. carne de men bullos

la carne de men buceos sea cucaz sea de m'el y a g'm'iazas per d'
to das ellas bien encasi a vna quenta vna bellas. es esta que qu'm
d'na que h' tengo a tan buena y tan linda quanto vna de vna y
y on'oso bisto que va a tu a n'ca a prima de vna y salie g'm'oi
Coze en agua con un d'adoz nose de la ia de vna m'el y a de
quatro libras de pasta y g'natio de a cucaz sea que d'ize que se vna
meoz con m'el y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna
vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna
Eneoz de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna
labi meoz y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna
mendo que se can de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna
carne de men bullos to mense tres doz y uno sem' en bullos
quando es en enteramente maduro y quanto mas vna y a de vna y a de vna y a de vna
mas a doz y ferio y m'el y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna
dosos fueren tanto mejor es seron ponganse en vna olla
nueva y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna
se maneza con vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna
beze al y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna
se de que y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna
ria oue en to del men bullo no que se mudo y n'g'm'o p'act
vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna
sea de que y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna
de lo que men bullos y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna
esta doz y libras y ponganse y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna
ganse a vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna
cucaz no vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna
vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna
my l'upido y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna y a de vna

Vergel de señores, en el cual se muestran a hacer con mucha excelencia todas las conservas, electuarios, confituras, turrone y otras cosas de azúcar y miel
Siglo xv
BNE, Mss/8565

resiste al veneno de las serpientes, las quales con su perfume extermina. Tiene mas, que confirma los cabellos caducos, y arranca de rayz los carbunculos, madurandolos. Mezclada con vinagre y harina, y aplicada en forma d'emplastro, es muy vtil contra la sciatica, resuelue las hinchazones, y los apostemas calientes, y mezclandose con salmuera, trae à maduration los diuieillos. La yerua es vtil para todas aqueftas cosas, aun que con menor efficacia.

Griego, *κρόταυρον*. Lat. Nasturtium. Ar. Norf. y Alchef. Cast. Mastuerço. Cat. Morritort. Por. Mesturço. It. Agresto. Fran. Cresson alenoys. Tud. Krefz.

EL Mastuerço haze los tallos altos de pie y medio, y à las vezes mayores: las hojas menudas, y hendidas: la flor blanca: la simiente roxa, inclinante al escuro, y metida en vnos hollejos redondos: la qual es caliente y seca en el excesso quarto: pordonde la mezclan en todos los emplastros vtils para rubificar la carne. La yerua seca tiene la mesma virtud. Plinio quiere que reprima el apetito venereo, contra Dioscorides.

Del Thlaspi.

Cap. CXLV.

EL Thlaspi es vna yeruezilla, que tiene angostas las hojas, de la lógura de vn dedo, inclinadas à tierra, hendidas por las extremidades, y algun tanto grassas. Produze subtil y luen-

T H L A S P I.



go de dos palmos el tallo, y acompañado de pocos ramos: al derredor de todo el qual nace el fructo, algo ancho por la parte d'encima: dentro del qual està vna simiente pequeña, como la del Mastuerço, y de figura de vn plato, que parece ser machucada, dedonde le vino el nombre: y sus flores son blanquezinas. Nace por los caminos, por los muros, y por los fosos. Su simiente es aguda y caliente. Beuida en quántidad de vn acetabulo, purga por arriba y por abaxo la colera. Echada en clyster, sirue à la sciatica. Beuida tambiè euacua la sangre, rompe los apostemas que se maduraron dentro del cuerpo, prouoca el menstuo, y mata la criatura en el vientre. Haze mencion Cratenas de otra especie de Thlaspi, que llaman algunos Mostaza Perfica, la qual produze anchas las hojas, y las rayzes grandes. Esta se mezcla en los clysteres vtilmente contra la sciatica.

Griego, *Θλάσι*, & *Σίνυμι* ἄγριον. La. Scandulaceum, & Sinapi syluestre. Cast. Mostaza saluage. Fr. Moustarde, y Seueue sauluage.

Algunos confundieron el Thlaspi con la Bursa pastoris, llamada en Castilla pan y queso: à la qual dado que se parezca en la figura infinito, en las fuerças y facultades toda via se muestra della diuerso. Por que el Thlaspi es caliente y seco en el quarto grado: y la Bursa pastoris fria y seca en el tertio. Aquel relaxa, resuelue, y purga: esta constriñe y aprieta las partes, y restaña toda suerte de fluxo. Quiere dezir algunos, q' el Tragoceron, del qual haze mencion Dioscorides, quando habla del Tragio, sea la Bursa pastoris, lo qual yo

no quiero afirmar. Tiene se por el legitimo Thlaspi en Italia, essa yerua que damos pintada.

De la Draba, ò Arabide.

Cap. CXLVI.

LA Draba es vna yerua alta de vn codo, que produze los ramos subtiles, y de cada costado dellos las hojas semejantes à las del Lepidio, empero mas blancas, y mas tiernas. En la cumbre de los ramos haze vn maço de flores blancas, como las del Sauco. Cuezese aquefta yerua con la ptisana, en Cappadocia principalmente. Su simiente seca se mezcla en lugar de pimienta con las viandas.

NOMBRES

ANNOTATION.

*δλγας.

*δισκοειδης.

*δραβις.

NOMBRES.

ANNOTATION.

Bursa pastoris.

DIOSCÓRIDES,
Pedacio
*Acerca de la materia
medicinal y de los
venenos mortíferos*
En Anvers, en casa de
Juan Latio, 1555
BNE, R/8514



para todo el año al tiempo de la bendimia. –De cómo se azen las rosquillas. –De cómo se conserbará la manteca de bacas 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. –Gelea⁷ de manos de ternera y de manos de carnero. –De cómo se hazen las mellizas⁸.

La reciente edición de un manuscrito de similares características y contenido, aunque posterior, el *Regalo de la vida humana* de Juan Vallés⁹, permite comprobar que es más apropiado hablar de recopilación de recetas que de creación, puesto que muchas de ellas estaban en la tradición, del mismo modo que los útiles a que se alude e incluso las recomendaciones para adaptarlas a los «do-lientes».

Se desconoce quién fue el autor del trabajo, y podría pensarse que su profesión estuviera relacionada con la farmacopea o la medicina pero no lo creemos porque habla de los boticarios en tercera persona. Además, los dos tipos de letra diferentes parecen indicar la posibilidad de dos copistas distintos en los últimos años del siglo xv y principios del xvi.

No es nuestro propósito estudiar el texto en profundidad, pero sí es preciso aludir a los precedentes históricos como el *Antidotarium* de la famosa Escuela de Salerno y la traducción que Andrés Laguna hizo de la *Materia medica* de Dioscórides en aquellos años, uno de cuyos ejemplares precisamente posee la Biblioteca Nacional de España, así como recordar las traducciones catalanas de tratados andalusíes medievales que contienen, igual que el *Vergel*, recetas de alimentos e higiene¹⁰. Por último, la tradición oral que, como en nuestros días, serviría de correa de transmisión del saber popular.

Si la letra del manuscrito varía, tampoco la ortografía sigue una norma fija: unas veces se escribe *bino* y otras *vino*; utiliza la *x* para el sonido *j*: *baxo*, *xarabe*, *exemplo*; la *ç* por *z*: *caço*, *açucar*, la *h* inicial por *f*: *huego* por fuego¹¹, sin que falten las incorrecciones: *agoa*, *heletuarios*, *quantidad*, *alimpiense*, *ameneando*, etc.

Algunas terminaciones en *-ico* podrían indicar el origen aragonés del autor: *torronsico* (f. 2v), *agresico* (f. 8r), *ilicos* (f. 27r), *cortezico* (f. 40r), así como la alusión a Aragón al tratar de la conserva *de carne de raíz de cardo corredor*: «a que llaman en Aragón panical» (f. 39r).

Comienza por explicar los pesos y medidas, que variaban según las provincias, y que oscilan desde la libra al escrúpulo¹².

Especial atención dedica a los distintos modos de clarificar el azúcar, según su calidad y el objeto a que vaya a destinarse y a los electuarios¹³, dulces con fines terapéuticos, ya utilizados en la medicina clásica, y muy abundantes en la Edad Media por las virtudes curativas que se atribuían al azúcar y la miel. El término aparece ya en el *Lapidario* de Alfonso X, en Berceo, *Del Sacrificio de la Misa*, o en *El Libro del Buen Amor* de Juan Ruiz, por citar solo algunos ejemplos.

⁷ *Gelea*. En catalán equivale a miel y en castellano sería «jalea».

⁸ Salchichas dulces hechas con miel (COVARRUBIAS, Sebastián de, *Tesoro de la lengua castellana o española*, ed. de Felipe C. R. Maldonado., Madrid, Castalia, 1994).

⁹ VALLÉS, Juan, *Regalo de la vida humana*, transcripción del manuscrito y coordinación de estudios, Fernando Serrano Larráyo, Viena, Gobierno de Navarra, Osterreichische Nationalbibliothek, 2008, 2 vols., 329 y 783 pp.

¹⁰ GARCÍA SANCHEZ, Expiracion, «Traducciones catalanas de textos científicos andalusíes en la Corona de Aragón», *Sharq-al-Andalus*, 10-11 (1993-1994), p. 396.

¹¹ SÁNCHEZ JIMÉNEZ, Antonio, «“Huego de amor”: la metáfora amor fuego en la estructura de *Celestina*», *Celestinesca* 29 (2005), pp. 197-209. También Juan de Mena en su *Laberinto de Fortuna* emplea *huego* por fuego.

¹² La libra en este tratado es de doce onzas, cada onza ocho dramas o adarmes, cada drama tres escrúpulos, y cada escrúpulo veinte granos de trigo de tamaño mediano.

¹³ *Electuario*. Medicamento de consistencia líquida, pastosa o sólida, compuesto de varios ingredientes, casi siempre vegetales, y cierta cantidad de miel, jarabe o azúcar. En sus composiciones más sencillas tiene la consideración de golosina (RAE).

Si algo llama la atención al lector actual es la diferente noción del tiempo, porque la elaboración de cada conserva supone hasta veinte días de trabajo, como es el caso de las berenjenas, y nunca baja de los cuatro o cinco. La utilización de las oraciones habituales para medirlo aparece en ocasiones; por ejemplo, para hacer carne de membrillo hay que remover la masa, ya retirada del fuego, «durante diez credos para que se blanquee y tome cuerpo el azúcar» (f. 5v). Al hacer la conserva de manteca de cerdo, el agua debe cambiarse hasta nueve veces derramándola «de dos en dos credos» (f. 227r), y en el caso de la conserva de azahar o *manuschristi* las hojas se recogen en una bolsa de lienzo limpio que se pone en agua sin «dejarla de la mano, e no esté dentro más espacio de cuanto se diga un ave maría» (f. 43r).

Utensilios

Aunque la mayoría del menaje utilizado para elaborar dulces es hoy conocido, no faltan curiosidades.

Hornos. –Cazo o perol estañado¹⁴. –Olla. –Vasijas de vidrio o de barro vidriado *nuevas*. –Cuchara, que en ocasiones será de plata: para sacar las carne de membrillo del fuego (f. 9v). –Cuchillo. –Mecedor. –Colador o manga. –Harnero de palo que se utilizaba para cribar. –Mortero de piedra con mango de palo. –Rallo. –Pincetas. –Alfiler grueso. –Vasos de vidrio. –Cedazo de seda y otro de cerdas para hacer mermelada. –Cajas anchas con paredes bajas para la mermelada. –Brumadera, que sería de hierro y equivaldría a la espumadera actual¹⁵. –*Almofia*¹⁶, o escudilla grande vidriada. –Almirez. –Meneador: un palo redondo. –Cendal, con el que se atan las especias para manos de carnero (238)¹⁷. –Tajaderos. –*Embassadorcillo* o embudillo¹⁸. –*Hisopillo de juncos*, que servía para batir los huevos sin quemarse las manos¹⁹. –Moldes, que se untan en aceite de almendras dulce para que la pasta no se pegue²⁰. –Tenacillas: para fruncir las orillas de las empanadillas.

Para escurrir se utilizaba una *redecilla de hilo* o unas varicas preparadas o cribillo de palo, con una escudilla debajo donde caía lo que sobraba del azúcar (f. 15v), y también paños de lino.

Para secar las conservas se prepara:

...una cosa grande hecha como un marco de ventana hecho con red de hilo de hierro donde se pongan los cascós [de naranja] y encima otro marco como cobertor en el que estará puesta una tela de cedazo para que pueda dar el sol a los cascós para que se sequen y no entren moscas, avispas ni suciedad alguna (f. 24v).

Otras veces se ponían a secar los preparados sobre una tabla y se colocaba encima una «reja de palo» o «una toca de mujer muy delicada para que el sol pueda bien calar y las moscas y avispas no puedan llegar a los bocados», en este caso de membrillo (f. 9v).

Está previsto aliviar el duro trabajo que costaba hacer el turrón blanco porque desde que la miel se pone al fuego no se puede dejar de batir y mecer «reciamente»:

¹⁴ Los cazos mal estañados y las vasijas de barro vidriado, que contenían gran cantidad de plomo, originaron graves problemas de salud e incluso muertes.

¹⁵ CABEZUDO ASTRAIN, José, «Inventario de 1513 [de Juan de Aynsa]», *Archivo de Filología Aragonesa*, VII, p. 143. Aparece entre los bienes de este difunto de Zaragoza.

¹⁶ *Almofia*. Término derivado del árabe y que equivale a jofaina (RAE). Citado por Alfonso de Palencia, *Universal Vocabulario en latín y en romance* (1490), ed. Gracia Lozano López, Hispanic Seminary of Medieval Studies (Madison), 1992. También lo utiliza Martínez Montañón en su *Arte de cocina* en 1611, p. 223.

¹⁷ Tela de seda muy fina (Covarrubias).

¹⁸ Embudo para hacer frutas de sartén, se cerraba y abría con el dedo el agujero y así podían hacerse unos *bodoquillos*, buñuelos o las formas que se quisiera (f. 230v).

¹⁹ No se utilizaba aún el tenedor. La primera noticia la tenemos en la mesa de Felipe II. El hisopillo se hacía de juncos atados.

²⁰ Cuando no había moldes se extendía la masa sobre una piedra de mármol y con un palo redondo se le daba el tamaño deseado.



HIEPES, Tomás
Bodegón, 1668?
Oleo sobre lienzo;
102 x 157 cm
Museo Nacional del
Prado, Madrid, P3203

Y para que los brazos del que los hace lo pueda sufrir se ha de colgar una argolla de algún clavo encima del fuego y atar a dicha argolla el mecedor con que se ha de mecer y batir la miel (f. 67v).

Aromas, colores y sabores

En la cocina no solo hay que cuidar el sentido del gusto, también el olfato y la vista son fundamentales. Se daba olor a las conservas añadiendo almizcle²¹, ambar, algalía²², agua de azahar y rosada, hierbabuena y estoraque²³, que en *Vergel* solo aparece para hacer aceite, o especias aromáticas entre las que cita clavos, canela o jengibre.

Era preciso utilizar recipientes especiales que conservaran el aroma de las especias, con boca estrecha. Para perfumar con almizcle la conserva de peras «se muele sin golpe ninguno con un torroncico de azucar humedecido con una lagrimita de agua rosada» (f. 3r).

En el capítulo de los colores, para conseguir que las alcorzas²⁴, preparado hecho con azúcar, y otras pastas tuvieran un tono rubio o colorado se echaba sándalo bermejo, que según cita Alonso de Chirino era «el menos oloroso»²⁵, sobre alquitira²⁶. También se empleaba el sándalo para la *gelea* (jalea).

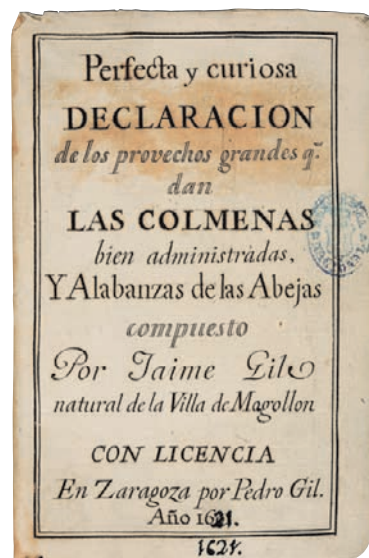
El color carmesí en el azúcar se obtenía disolviendo polvos de grana fina en el agua de clarificarlo (f. 61v), y para lograr azúcar amarillo se ponía a remojar una rama de azafrán en el agua donde se deshacía. El tono verde se conseguía con hojas majadas del lino cárdeno cogidas en mayo, o bien con acelgas, zumo de berzas o coles.

El color morado se hacía exprimiendo la flor de lirio cárdeno y si era tiempo de moras se mezclaba su zumo con el agua. Las flores de violetas y borrajas servían para que el azúcar tuviera un tono azul cielo

Si lo que se quería era dorar o platear se cortaba un papel con la medida precisa y se ponía sobre el pan de oro o plata, remojando un poco con agua rosada lo que se iba a dorar antes de apretarlo (f. 62r).



Especiero
Madera
Museo Nacional de Artes
Decorativas,
Madrid, CE02600



GIL, Jaime
Perfecta y curiosa declaracion de los provechos grandes q[ue] dan las colmenas bien administradas, y alabanzas de las abejas.
En Zaragoza, por Pedro Gil, 1621
BNE, R/22996

El lustre o vidriado de azúcar se daba con pluma, o con una cuchara para mayor grosor, mojada en el azúcar y también se podía mezclar con una clara batida.

El gusto ha variado enormemente con el paso de los años, de manera que resulta difícil hoy apreciar la mezcla de dulce y agrio, el abuso de las especias o el uso de productos que hoy no consideramos comestibles.

Se observa en el *Vergel* una preocupación por mantener en buenas condiciones el alimento con el paso del tiempo, como en el caso del almidón, que debe secarse bien para evitar el sabor ácido (f. 220v). Cuando se quería que el *hipocrás* fuera picante se añadía galanga a las otras especias en el vino y para rellenar las *empanadillas* a la carne se añadía miel, caldo, huevos, especias y vinagre. En el caso de la conserva de manzana, como su sabor era «más bajo» que el de las peras, les daba «muchacha gracia» aromatizarlas con clavos, jengibre y canela. La mezcla de vino tinto con el blanco era también habitual.

Para hacer *diacitrón* (cidra confitada) se colocan las cortezas de cidra en lejía, que se cambia durante nueve días y a continuación muchos más en agua, para quitarles su sabor.

Técnicas

Obligado en aquellos tiempos era clarificar el azúcar antes de utilizarla para cualquier conserva. Pero se mencionan otras operaciones:

Tostar:

Se tuesten al fuego las almendras e avellanas en un cazo o perol o cosa tal, mezclándose el salvado que fuere menester para tostarlas, de manera que no se quemem, y revuélvanlas de alto a abajo muy bien porque toda la fruta se tueste igualmente (f. 53r).

Panizar:

En la receta de los alfeñiques (dulce de azúcar):

... se conocerá estar panizado y bueno cuando, habiendo estado allí ocho o diez horas o una noche cubierto con otro lienzo, después se halla bien duro y tiene lustre reluciente, sin estar nada adherente o pegajoso a las manos que los tocan, como primero habrá estado (f. 15r).

Espumar o despumar:

En la conserva de duraznos:

... si de la primera vez no se cocieren del todo los duraznos, en la otra o otra o en la postrera vez que se torna al calentar y espumar el azúcar se pueden acabar de cozer (f. 16v).

Escabechar:

Escabeche de Sevilla para pescado:

Hase de freir mucho e muy bien el pescado que se ha de poner en escabeche, e tómesese el aceite en que se hubiere frito y échese con él una libra y tres onzas de miel, que serán

²¹ *Almizcle*. De al-misk, sustancia untuosa que provenía de un animal llamado almizclero, originario del nordeste de la India (MAILLO SALGADO, Felipe, *Los arabismos del castellano en la Baja Edad Media*, Salamanca, Universidad de Salamanca, 1998, 3.ª ed. p. 108).

²² *Algalía*. (al-galiya) Era ya utilizado en Al-Andalus en el siglo VIII. Perfume compuesto de almizcle, ambar y otros aromas, también era el que viene del animal (Maillo, 1998, p. 10).

²³ *Estoraque*. JIMENEZ DE URREA, Pedro, *Jardín de Hermosura* (1516), ed. de Monica von Wunster, Lucca Mauro Baroni Editor, 1996: «Y por el suelo todo lleno de ámbar, algalía, almizque, estoraques y de otros muchos olores que no pude comprender», p. 86. El estoraque se cita ya en el Génesis (*storax*) y Rodrigo Fernández de Santaella explica en su *Vocabulario eclesiástico*, que era una goma odorífera que provenía de ese árbol (ed. de Gracia Lozano, Hispanic Seminary of Medieval Studies (Madison), 1992).

²⁴ En el *Fadālat al-Jiwān fī tayyibāt al-ta'ām wa-l-alwān* figura la receta de las alcorzas rellenas, utiliza también aceite de almendras dulce y la cazuela nueva de barro vidriado (GRANJA SANTAMARÍA, Fernando de la, *La cocina arábiga andaluza según un manuscrito inédito*, tesis doctoral, Facultad de Filosofía y Letras, Madrid, 1960).

²⁵ CHIRINO, Alonso de, *Menor daño de medicina*, ed. crítica y glosario María Teresa Herrera, Salamanca, Universidad, 1973, p. 299.

²⁶ La *alquitira* de que nos habla en la receta de los membrillos hechos como diacitrón (cidra confitada) o calabazate procede del término árabe *alquitira* que equivale a tragacanto, un arbusto de origen oriental del que fluía una goma muy usada en farmacia, citado por Laguna en la *Materia medica* de Dioscórides, Libro III, cap. 21 (Cov.). Hoy lo conocemos como regaliz.

todas quince onzas. E tómesse medio azumbre de vinagre, que son dos libras de a doce onzas y tres quartillos de agua e hojas de laurel, y dé un hervor al fuego e después sá- queuse, y estando tibio échese dentro estas espeçias muy molidas: canela y clavos, e jengibre e pimienta, de cada uno media onça, una nuez moscada, seis maravedís de azafrán y la cantidad que fuere menester de sal (f. 237v.).

Blanquear:

En los alfeñiques:

E cuanto más lo sobaren muy más blanco se hará. Y así cuando más quieren blanquearlo débese tirar, estando cerca de poco calor de fuego, e más se podrá tratar, mirando que el calor que le diere sea poco y que esté muy poco espacio, y luego se aparte de allí (f. 51v.).

Las gotas de limón o naranja blanquean la miel.

Salmorar (salar):

En las calabazas:

Otros no curan de salmorar las calabazas sino picarlas luego e cocerlas, pero yo por mejor tengo salmorearlas, para sacarles aquellas babazas e humedad que tiene (f. 32r).

*Salcochar*²⁷:

Al hacer una fruta de sartén que llaman torteñuelos, nos dice:

Y tómesse hierbabuena, y perejil, y borrajas y las otras yerbas que quisieren, e salcó- chenlas e píquenlas e salcochar (f. 230v.).

Perlar (emperlar):

Tómesse un puchero vidriado o cosa tal e hágasele un agujero pequeño en el suelo, y tápese con un huso largo que salga afuera del puchero con que se pueda cubrir y cerrar el agujero, y échese dentro el azúcar teniéndose el punto que se ha dicho. Y estando la fruta que ya está cubierta sobre el fuego, tenga una persona el puchero y quitando y poniendo el huso del agujero vaya cayendo el azúcar sobre la fruta poco



Caja de membrillo
Hojalata
Museo del Traje, CIPE
(Madrid), MT052000

a poco igualmente sin parar, de manera que no caiga a gotas, y otra persona tendrá en las manos el perol donde está la fruta. E así como vaya cayendo el azúcar, irán trayendo y meneando a una parte y a otra el perol como arriba se ha dicho, de manera que todo igualmente tome el azúcar y se emperle. E como fuere bien emperlado sáquese del fuego y póngase en sus cajas (f. 54v).

Granujar y deshilar:

En la conserva de naranjas granujadas, después de cocer en agua y secar, se cortan en tiritas delgadas a lo largo cada casco (gajo) y luego:

al través de manera que queden hechas pedacillos del tamaño de corbejas y de esta manera será conserva granujada. Y si las dejaren hechas tirillas al largo sin cortarlas al través como se dijo de las cenorias, será conserva deshilada (f. 25v).

El punto

Una atenta lectura del manuscrito permite observar la importancia que tiene el conseguir el punto que precisa cada conserva, de manera que en unas debe ser más «alto» y hay que «subirlo».

¿Cómo se sabe si el «cocimiento» es perfecto? De distintas maneras, por ejemplo, usando los *dedos* en la confección del azúcar candi:

... désele el punto tal que, tomando con el mecedor una gota de medio de su hervor, si se pusiere caliente y recién sacada sobre el dedo pulgar se tome entre los dos dedos alzando el uno del otro, y cuando hiciere hilo tan largo como el apartamiento que pidieren hacer los dedos... (f. 49v).

Otras veces, como en el alfeñique²⁸: «que poniendo la mano o dedos encima del açúcar no se pegue nada en ellos» (f. 51r). Y en el mazapán: «cuando estén blancas y poniendo las espaldas de la mano sobre la torta no se pudiere sufrir, sáquese del fuego» (f. 63r).

En la conserva de calabazas: «cuando fácilmente las pasare un *alfiler* grueso e subiéndolo hacia arriba derechamente se caiga del alfiler la tajada» (f. 28v).

Según la conserva y su destino el punto varía, de modo que el llamado *punto líquido* comprende los del jarabe que los *apotecarios* (boticarios) hacen para medicina «y de este jarabe o almíbar son los electuarios y las conservas de frutas en bote, que los médicos llaman conservas conditas» (f. 1v).

Aspectos médicos

Hay que tener presente si el comensal es poco o muy *lamedor*²⁹ para calcular el punto que debe darse a la miel, porque «para lamedores ha de ser muy subido porque lambiscando³⁰ tarden mas a pasar de la boca a la garganta» (f. 4r). Los jarabes hechos con miel si se cuecen poco son más laxativos y digestivos. Se recomienda que la carne de calabaza se haga para los enfermos con azúcar en lugar de miel.

²⁷ Cocer la vianda dejándola medio cruda y sin sazonar (RAE).

²⁸ *Alfeñique*. Pasta de azúcar para ablandar el pecho (Cov.)

²⁹ *Lamedor* es jarabe (Cov.).

³⁰ Lamer aprisa y con ansia (RAE).

MELÉNDEZ, Luis Egidio
*Bodegón con servicio
de chocolate*, 1770
Oleo sobre lienzo
50 x 37 cm
Museo Nacional del Prado,
Madrid, P00929



Hay una receta de *mazapán* para «dolientes debilitados», que se hace igual que el otro pero añadiendo una libra de azúcar, otra de almendras blanqueadas, una pechuga de un capón manido y asado, y todo majado muy bien (f. 66r).

Tras la receta de la *piñonada*, se ofrece una variante para los tísicos:

Tómese una libra de azúcar, otra de zumo de rosas, clarificado por la orden que se mostró en la miel rosada colada. Y deshágase el azúcar con el dicho zumo y cueza. Y guárdese en todo lo demás la orden que se ha mostrado en la primera receta. Y puédense mezclar almendras con los piñones, como allí se ha dicho. Esta piñonada es maravillosa para tísicos (f. 67r).

La conserva de *azúcar violado* se hacía con las flores de violetas secas, de la misma manera que la hecha con rosas (rosado), y se advierte:

Esta conserva es maravillosa para mitigar inflamaciones y encendimientos coléricos y la sed, y lamiendo y lubricando hace hacer cámara, y en sequedades y aspereza y apretamiento de la garganta y de la cana del pulmón. Tiene esta conserva ventaja al azúcar rosado porque es más lenitiva y fría (f. 14v).

Pero será la carne y conservas de *membrillos* el mejor alimento para muchos enfermos:

... tiene gran propiedad para pasiones de estómago, porque lo conforta mucho e ayuda a la digestión, y despierta el apetito y conforta el hígado. La carne de membrillos comida en principio de mesa reprime el gometo [*sic*] y cámaras, y comida por postre sobre la otra vianda hácela digerir como he dicho e alarga el vientre. Ytem la carne de membrillos con las especias aromáticas que arriba se han dicho vale para los que padecen asma e tísica viniendo de reuma de la cabeza. Vale también para pasiones y desmayos de corazón, porque lo conforta en grande manera. Y en fin, la conserva de los membrillos es una de las más famosas conservas que se hacen para medicina, allende que para el gusto es muy deleitable (f. 16r).

Productos

Vamos a limitarnos a comentar aquí el uso que de las grasas se hace en el recetario y de dos bebidas: la clarea y el hipocrás.

Hay una clara preferencia por la manteca de vaca fresca o de puerco y los aceites se reservan para el tiempo de cuaresma. Para conservar la manteca de puerco sin *enrranciarse*, advierte que al matar los puercos se tomen los saines o manteca³¹.

En la receta de las *suplicaciones* (especie de barquillo), se recomienda añadir a la masa manteca de vaca fresca o de puerco y si falta, o en tiempo de cuaresma, aceite de almendras o de ajonjolí³² «y no habiendo ninguno de estos tómense su lugar aceite de olivas que sea muy bueno». En las frutas de sartén, tras reposar la pasta,

échese en una cazuela aceite muy buena [*sic*] o unto de puerco que no sea rancio, y póngase al fuego. Y des que hirvieren háganse las dichas pellas como pelotas o naranjas

³¹ Saine es la manteca del cerdo, con ella se hacía un emplastro para curar (IRIBARREN, José María, y Ricardo OLLANQUERIA, *Vocabulario Navarro*, Pamplona, Institución Príncipe de Viana Comunidad Foral de Navarra, 1984, p. 475).

³² *Ajonjolí*: es alegría, semilla de granitos dulces y agradables que se suelen mezclar con la masa de pan y se hacen unos nuegados para los niños y las amas que los crían (Cov.).



untándose las manos en aceite, como se ha dicho. Y échenlas en la cazuela, y a de haber buena cantidad de aceite o unto, porque la pelota vaya nadando (f. 228v).

El aceite de ajonjolí era muy bueno para despegar las suplicasiones de los hierros.

En el apartado de bebidas, se recomienda hacer el hipocrás y la clarea en el tiempo de la vendimia para todo el año y con menor coste de especias, porque con el calor el vino tomaba cualquier olor que se le daba al hervirlo.

Para confeccionar el hipocrás se empleaba vino tinto añejo al que se añadía *galanga* muy fina³³.

La clarea se hacía con vino blanco más miel, canela, jengibre, clavos, granos del paraíso, flor de macis³⁴, nuez moscada, pimienta larga (f. 223v).

LIBRO DE RECETAS DE PIVETES, PASTILLAS Y UVAS PERFUMADAS Y CONSERVAS³⁵

El segundo manuscrito, también inédito y anónimo, podemos fecharlo sin duda en el siglo XVI. Escrita la portada en tinta roja y en la parte inferior una nota: «Este livro es de Ioana Fernández», en el reverso dibujada una custodia con emblema interior y el lema: «*Summa Fastigia Honorum*» (Las cumbres más altas de los honores), y en el exterior: «*Tu es Spes Domine mea*» (Tú eres, Señor, mi esperanza). Algunas de las recetas más antiguas están escritas en portugués, lo que lleva a datarlo en tiempos del emperador Carlos V, casado con una portuguesa, y de la reina de Portugal, doña Catalina, hija de doña Juana y don Felipe y esposa de Juan III. Dos recetas dedicadas a la condesa de Puñonrostro (*Pastillas que haze la Condesa de Puñoenrrostro* (h. 31v) y *Memoria del sebo de manos de dicha Condesa* (h. 32r) lo sitúan en fecha posterior a 1538, cuando Carlos V concedió el título del condado a Juan Arias.

Como es habitual en la época el recetario no forma una unidad, ni tiene autoría reconocida. Está incompleto, faltan las primeras hojas y es un compendio de recetas de confitería, repostería, belleza y perfumería. Incluye algunas notas curiosas sin relación con la alimentación ni la perfumería («Para los que están locos» (h. 64v)).

Hay pocas variaciones en el contenido con otros recetarios. Esta es la relación:

Memoria de las limas en conserba. –Memoria de cómo se hazen los fartalos. –Memoria de cómo se aze el alaxur. –Memoria de como se ha de hazer el almíbar de membrillos. De cómo se haze la miel rosada en ojas. –Como se haze el azucar rosado. –Como se hazen otros vizcochos. –Como hazer nueces moscadas. –Para hazer carne de melocotón. –Para hazer ovos meixidos. –Para fazer manjar branco. –Perada. –Carne de menbrillo colorada.

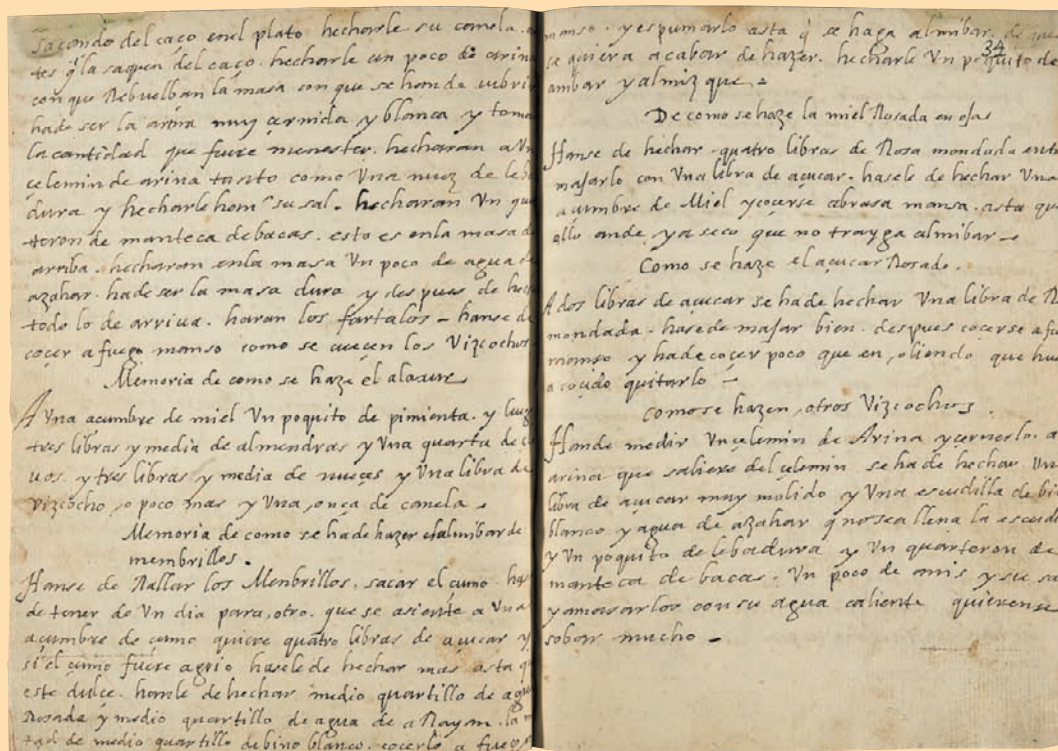
La receta de *ovos mexidos* es muy semejante a la del código portugués *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*³⁶ y algo muy similar sucede con la que reproducimos

³³ Nebrija en su diccionario la describe como «planta exótica, con raíz, aromática, amarga y picante, usada antiguamente en medicina (NEBRIJA, Antonio de, *Dictionarium medicum*, Intr., ed. y glosario, Avelina Carrera de la Red, Salamanca, Universidad, 2001).

³⁴ La *flor del macis* es el envoltorio de la nuez moscada, más amarga. Citada en *Sevillana medicina* de Juan de Aviñón, que se publica en Sevilla, Juan de Burgos, 1545.

³⁵ *Libro de recetas de pivetes, pastillas y ubas perfumadas y conservas*. Incompleto. Letra del siglo XVI. 65 ff. + 18 hs. de guardas. BNE, Mss 1462. Los bordes cortados al encuadernarlo.

³⁶ «*Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*». *Códice português*. E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles, prólogo, leitura, notas aos textos, glossário i índices de Giacinto Manupela, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1987, p. 57.



Livro de receitas de pivetes, pastilhas e vvas perfumadas y conserbas
 Siglo XVI
 BNE, Mss/1462

a continuación llamada ahí *Fartes*. Aquí no se distingue entre minúsculas y mayúsculas ni tiene puntuación:

Receta de los fartalos (h. 33r)

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 cuarterón 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 dura y después de hecho todo de lo arriba, harán los fartales. hanse de cocer a fuego manso como se cuecen los bizcochos (h. 33v).

Creemos curiosa esta receta para aliviar los dolores de estómago, con referencias al Papa:

Tomareis bledas y cozerlas eis muy bien y
espremitlas y capolaldas y despues toma
reis sueuos y del ordor que son de mallorca y
cerdenya y todamanera de salsa y tocino
oroso cozido y bien capolada y mezclado.
Todo y areis pasta con agua y aceite como
de casquetas y areis vnos delgados y areis
lan panada muy stendida con dos dedos de
vora y cubirlaeis con otro delgado y de ma
sa y enbrialda al orno: — // — // — //

Torta de leche:

.69.



Tomareis sueuos y leche y buena cosa de
acucar y tomareis vna sartén y por
neis sain y porneisla al fuego y quando
vriura porneis la leche y los sueuos. y en
birlaeis con otra sartén y porneis fuego
en cima a ta queste Esso // — // — //

∴ Torta Real ∴

.70.

Tomareis media libra de almendras peladas
y porneislas en vna es cordilla con auator

Recetas y memorias para
guisados, confituras,
olores, aguas, afeites,
adobos de guantes,
ungüentos y medicinas
para muchas enfermedades
Siglo XVI
BNE, Mss/6058



Memoria para el estomago (h. 29r)

1 onza de anís, 1 de cominos rústicos, 1 de regaliz, 1 de alcaravea, 1 de chitomo real, 1 de canela, 6 de culantro preparado, 13 onzas de azúcar blanco de Valencia. Todo molido cernido y junto puesto en una caja y tomen después de comer y cenar una cucharada de aquellos polvos, no han de beber sobre ellos hanse de usar de continuo. Fue ordenada en Roma para el Papa Benedito³⁷ por treinta doctores famosos. Las propiedades que tienen es que aprovechan para confortar el estomago y limpiarlo y hacen buen aliento al ablandar los pechos, conforta los sentidos. Resuelven humores y hacen que no suban a la cabeza, retienen las lágrimas de los ojos, confortan la vista alargándola. Despiertan el entendimiento, hacen buena sangre, hacen bien dormir, matan las lombrices, clarifican la vista, hacen estar alegres, quitan el dolor de las visiones...

RECETAS Y MEMORIAS PARA GUIADOS, CONFITURAS, OLORES, AGUAS,
AFEITES, ADOBOS DE GUANTES...³⁸

Puede datarse este manuscrito en el siglo XVI pero la letra varía y hay algunas recetas escritas con pésima caligrafía. Parece que, muy probablemente, el autor o autora las copiaba para su uso exclusivo y no sabía escribir apenas. Hay una nota fechada en 1615 que indica que algunas recetas son ya del XVII.

Esta es la relación de fórmulas, breves puesto que no superan por lo general las veinte líneas, referidas a dulcería:

Para azer otra manera de alberengenas [berengenas]. –Otra. –Para azer Alberginetas. –Almujavenas [almojabanas]. –Carnero adobado. –Para azer Carabaças. –Carabaças para dia 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 capiro-tadas. –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, etc³⁹]. –Biçecochos 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 (hs. 11-36).

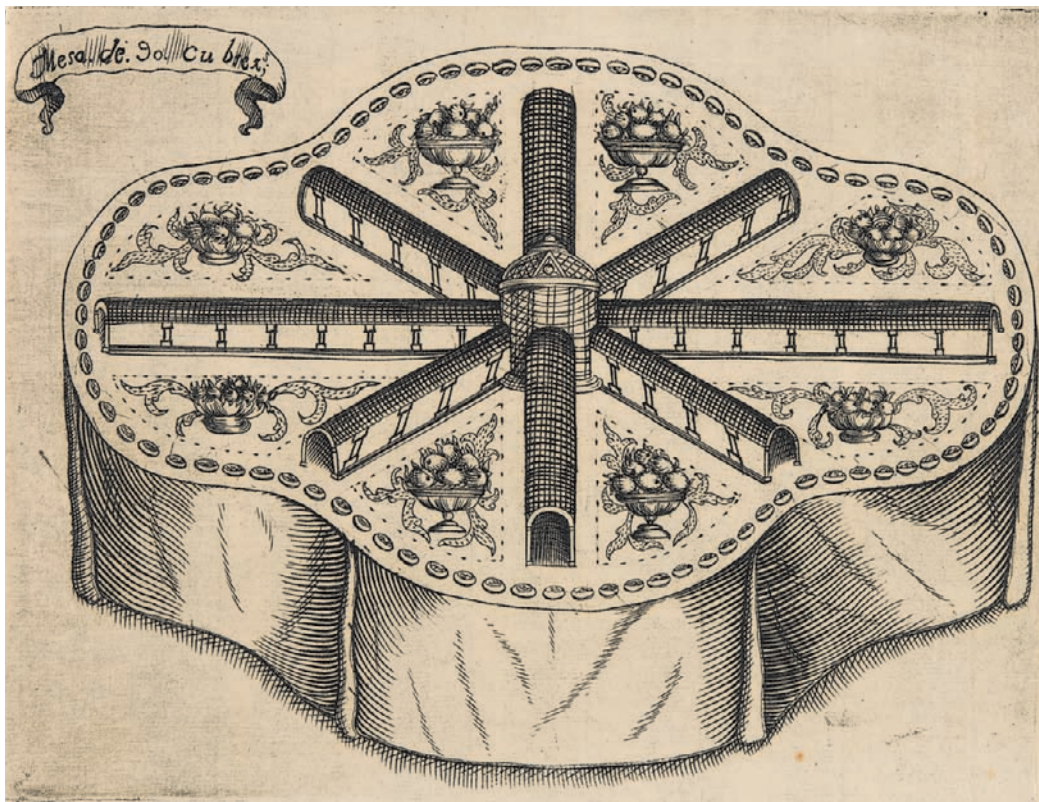
Libro en que se hallaran diversas memorias para azer confituras (hs. 64-84)

Carne de menbrillos crudos. –Carne de duraznos. –Duraznos en conserva. –Rosquillas de açucar. –Bizcochos. –Vizcochos de pasta de marçapanes. –Cidradas. –Rosquillas vizcochadas. –Naranjas enteras. –Duraznos de Açucar. –Julepe violado. –Conserva de violas. –Carne de menbrillos. –Miel melada. –Cuartos de membrillos. –Açucar rosado. –vizcochos. –Vizcocho de Açucar. –Conserva de membrillos

³⁷ Debe referirse a Benedicto XIII, más conocido como Papa Luna.

³⁸ *Recetas y memorias para guisados, confituras, olores, aguas, afeites, adobos de guantes, ungüentos y medicinas para muchas enfermedades*. El cuerpo del libro es del siglo XVI con numerosas adiciones posteriores. Título tomado del f. 177 donde comienza la tabla. 210 x 150 mm, 188 ff. BNE, Catálogo de Manuscritos, Mss 6058.

³⁹ A partir de aquí la letra empeora.



MATA, Juan de la
*Arte de reposteria, en
 que se contiene todo
 genero de hacer dulces
 secos, y en liquido*
 En Madrid, por Antonio
 Marín, se hallará en casa
 de Simón Moreno, 1747
 BNE, R/40066

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. –Casacas fritas. –Casacas 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. –Turrone de pasta. –Toronjat. –Pomada. –Alberenjenas de miel y vinagre. –Turrone de pasta. –Alberenjenas de las gruesas. –Casacas de açúcar. –Pata [sic] Real de rosas. –Pastas reales de membrillos. –Marcapanes grande. –Açucar rosado Xaropado

Libro buena ollor en que se allaran diversas memorias ansi para adobar guantes como para hazer muchas y diferentes flores, agua lamiscada y otras aguas... (hs. 128-180).
 Tabla al final incompleta.

A continuación, dos recetas:

Texeladas portuguesas (h. 22r)

Tomaran una escudilla de tierra vidriada y henchirla han de leche y echaran ocho yemas de huevos y dos cucharadas de harina y cuatro de açúcar todo muy desecho en la leche. Ponerlo en fuego manso en la misma escudilla y taparlo con un plato para que tome color y des que este cuajado está ya hecho.

⁴⁰ NOLA, Ruberto de, *Libro de cozina...* Toledo, por Ramón de Petras, a costa de Diego Pérez Dávila, 1525.

⁴¹ BAEZA, Miguel de, *Los quatro libros del arte de confiteria...* Alcalá de Henares, en Casa de Iuan Gracian, 1592.

⁴² MARTÍNEZ MONTIÑO, FRANCISCO, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería.* Madrid, por Luis Sanchez, 1611.

⁴³ De huevos medidos en HERNÁNDEZ DE MACERAS, Domingo, *Libro del arte de cocina...* Salamanca, en casa de Antonia Ramírez, 1607, p. 90.

⁴⁴ MATA, Juan de la, *Arte de repostería, en que se contiene todo género de hacer dulces secos, y en líquido, vizcochos, turrone y natas...* Madrid, Antonio Marín, 1747.

⁴⁵ *Reglamento para la corporación de confiteros. Aprobado por unanimidad en Junta General, habida el 27 de Mayo de 1871,* Madrid, Imprenta de Santiago Aguado, 1871.

Bizcochos del sepulcro (h. 32r)

Tomar trece huevos claras y yemas y una libra de azucar y batirlos en un cuenco con la mano llana revolviéndolos alrededor siempre hacia dentro al principio revolver poco a poco y después muy aprisa hasta que venga a estar la pasta tan espesa que tomando un poco del bizcocho echándolo encima del otro se pueda hacer una escilla y se eche de ver. Entonces echar la harina sin batirla sino como quien agarra la pasta con los dos manos y tener hechas las cajitas y no echarlas harina y echarles por encima azucar molido. El harina ha de ser nueve onzas

LIBROS IMPRESOS DE REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

Muchas de las recetas del *Vergel* van a repetirse en el manuscrito *Regalo de la vida humana* y formarán parte de recetarios generales de cocina escritos en castellano. La Biblioteca Nacional posee un ejemplar del *Libro de cocina* de Ruberto de Nola, de 1525⁴⁰, en cambio falta el primer libro dedicado en exclusiva a la confitería que Miguel de Baeza publica en 1592, *Los cuatro libros del arte de confitar*⁴¹.

Martínez Montañón en su *Arte de cocina*⁴², incluye jaleas y conservas, diacitrón, azúcar rosado colorado, duraznos, melocotones, almidón y mazapanes, la receta de huevos mexidos, etc⁴³. No aparece aún el cacao aunque consta que los monarcas lo consumían.

En 1747 se publica el *Arte de repostería* de Juan de la Mata⁴⁴ que lleva la *Aprobación* de Domingo Fernández, repostero del rey. El autor reconoce que ha tenido maestros franceses, italianos y de otras naciones. En los útiles distingue ya varios tipos de peroles, la estufa, que no aparece en el *Vergel*, los sellos de madera para marcar las pastillas, de varias figuras y tamaños, etc.

Las técnicas empleadas son muy similares, deteniéndose aún en la clarificación del azúcar y sus distintos puntos. Se siguen coloreando las frutas con flores y verduras y hay nuevas recetas con los nuevos productos traídos de América: las cidras de Indias, la «batata de Málaga», como se llamó a la que Colón trajo al volver de su primer viaje de América, etc. Mata ya no habla de granular las naranjas, sino de «naranjas en gagitos» (p. 19). En bebidas continúa el hipocrás, no aparece la clarea, pero se ha incorporado la espuma de chocolate y muchas aguas de todo tipo

A partir del siglo XIX se multiplican los libros sobre la materia y se traducen muchos otros que incluyen ilustraciones en algunos casos. Los antiguos gremios de confiteros, reposteros se transforman en corporaciones profesionales que tratan de defender sus intereses y publican sus reglamentos⁴⁵.

MARTÍNEZ MONTIÑO,
Francisco
*Arte de cocina, pastelería,
vizcochería, y conseruería*
En Madrid, por Luis
Sánchez, 1611
BNE, R/1472

