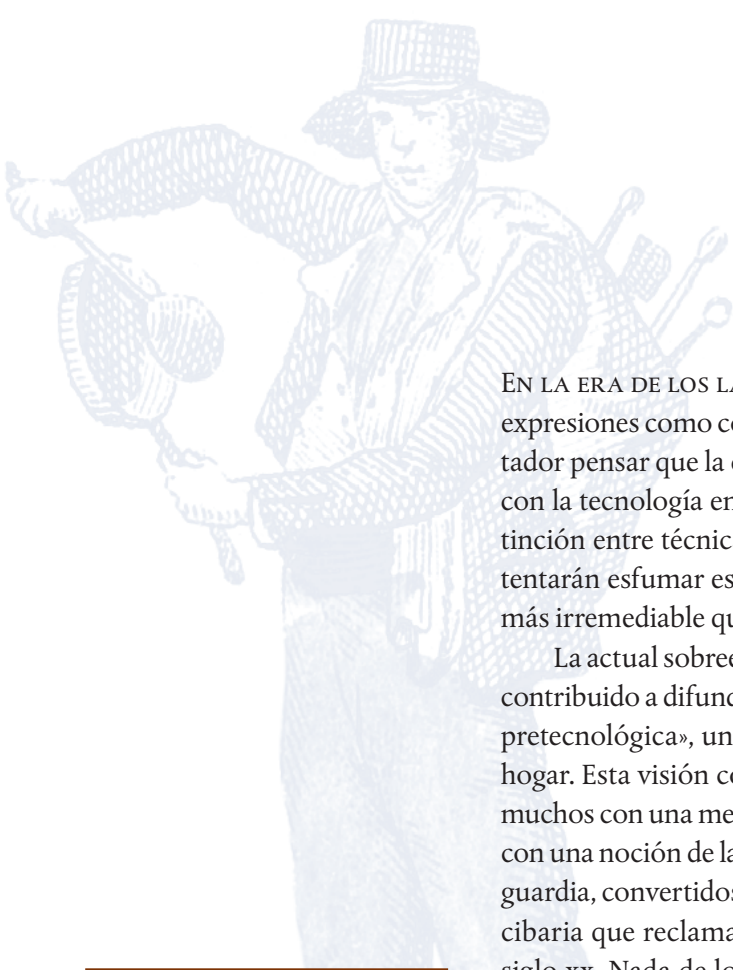


Herramientas curiosas para cosas particulares y extraordinarias

Tecnología, espacios y utillaje en la cocina histórica española

CARMEN ABAD ZARDOYA
Universidad de Zaragoza



EN LA ERA DE LOS LABORATORIOS GASTROMÓMICOS, A FUERZA DE ESCUCHAR expresiones como cocina molecular, tecnoemocional o críococina, resulta tentador pensar que la cocina solo ha llegado a consumir su gozoso matrimonio con la tecnología en los últimos tiempos. Sin entrar en sutilezas como la distinción entre técnica, ciencia aplicada y tecnología, las páginas siguientes intentarán esfumar este espejismo reclamando la longevidad de dicha relación, más irremediable que amorosa.

La actual sobreexposición mediática del público al fenómeno culinario ha contribuido a difundir la idea de que la cocina del pasado es una suerte de «edad pretecnológica», un largo sueño arrullado por el borboteo del puchero en el hogar. Esta visión continuista y monolítica de la cocina del ayer, evocada por muchos con una mezcla de nostalgia y recuerdos impostados, se complementa con una noción de la cocina actual como ruptura radical. Los cocineros de vanguardia, convertidos en nuevos Rómulos, son los héroes fundacionales de una cibaria que reclama un papel protagonista en la revolución tecnológica del siglo xx. Nada de lo sucedido anteriormente parece relevante. Sin embargo, aunque los cambios en el control del fuego, en el instrumental de cocina o en la configuración del espacio no tengan el cariz de acontecimientos revolucionarios, sí son avances tecnológicos que, a lo largo del tiempo, han alterado en sustancia los modos de hacer, los gestos, las formas de habitar. Un proceso tan vasto y complejo solo puede abordarse aquí a través de una selección de episodios significativos —inscritos en las fuentes expuestas en esta muestra— que permiten interpretar los utensilios y los espacios como elementos imprescindibles en la transformación de los alimentos, lo que, en definitiva, constituye la razón de ser de la cocina en cualquier época.

ÁLVAREZ, Francisco (1936)
*Viejos y entrañables utensilios
de cocina III*

Madrid, Francisco Álvarez, [c. 1986]
Estampa: aguafuerte y aguainta;
huella de la plancha 20,5 x 16,5 cm,
en h. de 46 x 35,5 cm
BNE, Invent/70324



Entre la placa de inducción y los antiguos hogares de leña se extiende una larga carrera por controlar el fuego. Los interesados en la historia de la tecnología culinaria no tendrán dificultad alguna en encontrar estudios detallados sobre esta materia¹, razón suficiente para detenernos tan solo en unos cuantos ejemplos, algunos poco conocidos, de los esfuerzos por modular su intensidad antes de que, en el siglo xx, esta vieja aspiración no fuera sino una anécdota para la memoria.

Al principio fue el hogar de suelo. Primero central y luego adosado a la pared, con su correspondiente chimenea. En el *lar*, la ancestral fogata al aire libre se domesticó gracias a la incorporación de complementos que permitían aprovechar las fases de combustión de la leña. El *trashoguero*, placa de hierro decorada en relieve, irradiaba el calor hacia la estancia e impedía el deterioro de la pared de fondo. En la cocina de olla, la llama obligaba a regular la distancia del recipiente con respecto a la fuente de calor, y para ello se crearon las cadenas y *cremallos*, hierros dentados que terminarían adoptando perfiles figurativos que conferirían al objeto una función protectora². Más tarde vendrían las grúas de olla para facilitar la manipulación de las grandes marmitas. Entre las aportaciones más antiguas destacan los morillos de hierro³. A su primitiva función, la de contener los troncos dentro de la base del hogar, se fueron añadiendo otras de rango culinario. Los vástagos verticales se dotaron de soportes para sostener los *espedos* o espetones de asar⁴—semejantes a los de los «caballitos de hierro»⁵—, y en los remates se colocaron bases o abrazaderas para distintos recipientes cuyo contenido se mantenía caliente⁶. Ciertas partes del morillo se harían más tarde en bronce, no solo por motivos estéticos sino porque este metal, al reflejar el calor radiante, evitaba el sobrecalentamiento generalizado de la pieza⁷. Las *graserillas* o graseras, colocadas bajo los espetones en continuo movimiento, recogían el jugo de los asados⁸.

Esta cocina de olla y espetón es el modelo básico medieval, mas en la España de las tres culturas—ese sintagma tantas veces invocado y mitificado—, corresponde a una fuente almohade el mérito de desarrollar el potencial culinario del horno, tanto el de superficie como el *tannur* u horno de tierra⁹. Este recetario anónimo del siglo xiii demuestra una peculiar agudeza a la hora de diversificar las posibilidades de cocción en horno gracias al uso de recipientes variados: sartenes utilizadas como asador, ollas con tapadera articulada y una sabia combinación a base de una olla de barro vidriado, con un orificio central en la tapadera, por el que salía un espetón de madera. En el último caso, una gallina ensartada se cocía lentamente en la olla «de su capacidad», que hacía las veces de horno dentro del horno¹⁰.

En la época moderna el hogar de suelo fue progresivamente sustituido por los hogares elevados de obra, con leñera en la parte inferior. Ambos eran en

¹ Se cita aquí una sucinta muestra de las obras de divulgación más accesibles. Entre los clásicos destacan la traducción al español de WRIGHT, L., *Los fuegos del hogar. De la hoguera prehistórica a la cocina y calefacción de hoy*, Barcelona, Noguer, 1966; y la obra de ESPINET, M., *El espacio culinario*, Barcelona, Tusquets, 1984. Entre las aportaciones recientes se recomienda el capítulo «Instrumentación culinaria» de ABAD ALEGÍA, F., *Líneas maestras de la gastronomía y la culinaria españolas (siglo xx)*, Gijón, Ediciones Trea, 2009, pp. 127-168 y el titulado «Aparatos de cocina» en MANS, C., *Esferificaciones y macarrones. La ciencia en la cocina tradicional y moderna*, Barcelona, Ariel, 2010, pp. 221-256. El último explica de forma sencilla el funcionamiento del instrumental utilizado en la cocina de vanguardia (roner, gastrovac, pacojet, rotaval...) así como el de las fuentes de calor incorporadas ya al ámbito doméstico (microondas y placa de inducción).

² Sobre la etimología del cremallo (del griego *kremaster* y el latín *cramaculus*) véase GIRARD, S., *Histoire des objets de cuisine et de gourmandise*, París, Jacques Grancher, 1991, p. 96.

³ WRIGHT, L., 1966, pp. 58 y 59. El prototipo se remonta a la Edad del Hierro.

⁴ Citados como «espedos» en las fuentes modernas, sirven para ensartar las piezas y hacerlas girar para que se asen de modo uniforme. Sobre los métodos para hacer girar manual o mecánicamente los espetones véase WRIGHT, L., 1966, pp. 62-63. Vástagos metálicos con idéntica función aparecen con la denominación de «hatacas» en fuentes del xix. Véanse BERENGUER DE MONGAT, J., *Novísimo cocinero universal. Arte de la nueva cocina dispuesto al alcance de todas las fortunas. Dividido en dos partes*, Barcelona, Viuda e hijos de Mayor editores, 1848, vol. i, p. 10 y JUBERA, A. (ed.), *La cocina moderna perfeccionada: tratado completo de cocina, pastelería y repostería... comprendiendo todos los útiles de cocina*, 9.ª edición, 1888, p. 3.

⁵ Así se denomina en la documentación moderna a los soportes dobles para espetones, semejantes a borriquetas con series de ganchos. En la cocina de campaña, un travesaño de hierro sirve para colgar las ollas dispuesto entre dos caballitos. Véase SCAPPI, B., *Opera*, trad. esp., Gijón, Trea, 2004. «Cocina de campaña» en lám. 6, p. 438 y «spedera doppia» en lám. 16, p. 448.

⁶ Bases para pucheros y abrazaderas para las chocolateras, pots y/o jicaras, ya en la Edad Moderna. Todas las posibilidades del morillo en un hogar de suelo pueden apreciarse en una ilustración contenida en WRIGHT, L., 1966, p. 60.

⁷ *Ibidem*, pp. 58-59.

⁸ MARTÍNEZ MONTIÑO, F., *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería. Nuevamente corregida y enmendada* (sobre la primera edición de 1611), Barcelona, Imprenta de María Angela Martí viuda, 1763, pp. 25-26. Se utiliza la graserilla o, en su





Caldero
Cobre
Museo del Traje, CIPE
(Madrid), MT003895

Llar
Hierro
Museo del Traje, CIPE
(Madrid), MT014184

Rasera
Hierro
Museo del Traje, CIPE
(Madrid), MT010180

Trébedes
Hierro
Museo del Traje, CIPE
(Madrid), MT007134



defecto, un plato con un poco de agua y sal para recoger el jugo. El asado «del tinelo» o el «del estado», es decir, el que no está reservado a la mesa Real, se deja reposar sobre la graserilla, una vez hecho, para que suelte la «sustancia». Con este jugo enriquecido se aderezará el «gigote» del Señor.

⁹ Sobre las diferencias entre *tannur* y horno de superficie véase «Estudio preliminar» de MARÍN NIÑO, M., en HUICI MIRANDA, A., *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade según un manuscrito anónimo del siglo XIII*, Gijón, Ediciones Trea, 2005, p. 185. Sobre el control de la potencia calorífica del *tannur* véase la receta del «cordero asado relleno de queso», en pp. 141-142.

¹⁰ *Ibidem*. El asado en sartén, en horno de superficie, es la alternativa al asado en espetón o en *tannur*, menos jugoso (p. 61), la olla con tapadera articulada se usa para la «harisha de arroz» (p. 237). El último ejemplo se refiere a la receta de «gallina asada en olla» (p. 61).

¹¹ También denominadas *treudes* o *estreudes*, son cercos o triángulos de hierro sostenidos por tres patas.

¹² Por hornilla se entiende «el agujero redondo que se hace en las chimeneas, de piedra o cal, con una parrilla de hierro al fondo, y debaxo su hueco para echar lumbre, la qual sirve para cocer los pasteles y poner cazuelas con guisados quando no caben en el hogar». RAE, *Diccionario de Autoridades*, t. III, Madrid, por la viuda de Francisco del Hierro, 1732, p. 179.

¹³ La tortada se tiene, desde la mesa medieval, «por plato especial, regalado y apetitoso» (*Diccionario de Autoridades*). Es una torta grande de masa fina (más bien una especie de empanada), con relleno salado o dulce. La práctica totalidad de los recetarios históricos españoles incluye recetas variadas de tortada pero esta preparación no es exclusiva de la cocina española.

¹⁴ SCAPPI, B., trad. esp. 2004, «*tortera con il coper-to, tortere y coperchi per tortere*», en láms. 8 y 9, pp. 440 y 441.

¹⁵ HERNÁNDEZ DE MACERAS, Domingo, *Libro del arte de cocina*, Salamanca, en casa de Antonia Ramírez, 1607. Este método se utilizaba sistemáticamente en la elaboración de «tartaletes» y «piezas montadas».

¹⁶ MARTÍNEZ MONTIÑO, F., ed. de 1763, método empleado para las «ánades estofadas», pp. 43-44 y la «pierna de carnero estofada», pp. 47-48.

¹⁷ Este modesto fogón portátil se describe, en los mismos términos, en el *Tesoro de la lengua castellana* de Covarrubias (1611), en el *Diccionario de Autoridades* (t. III, 1732) y en el *Diccionario de castellano* de Esteban de Terreros (t. II, 1787).

¹⁸ DE LA MATA, J., *Arte de repostería*, Madrid, por Antonio Marín, 1747, pp. 2-3. «El hornillo de campaña es más largo que ancho: su forma, como la de un pliego estendido, con quatro pies

principio hogares abiertos. Consumida la llama, sobre las brasas se utilizaban las trébedes¹¹, apoyo para los recipientes de «cabida» mediana o pequeña. Al margen de las «hornillas» de obra habilitadas en chimeneas¹², cuando la casa carecía de un gran horno de leña, ciertas preparaciones de rancio abolengo como las «tortadas»¹³ venían cociéndose sobre el rescoldo en unas viejas conocidas, las «torteras» metálicas¹⁴. Sus «coberteras» estaban dotadas de un cerco metálico sobresaliente que retenía las brasas dispuestas encima. El sistema de cocción a fuego moderado y uniforme, con aplicación de calor por arriba y por abajo, se empleó sistemáticamente en ciertas preparaciones de los recetarios modernos y es la técnica dominante en el de Maceras¹⁵. El interés de los cocineros por controlar la temperatura de cocción e impedir la fuga de aromas dio lugar a soluciones sumamente imaginativas. Para lograr un estofado caldoso de piezas enteras, Martínez Montiño sugirió un método que concentraba el sabor y mejoraba la textura de la carne favoreciendo la gelatinización del colágeno mediante una cocción suave y prolongada¹⁶. Las piezas «perdigadas» (marcadas) a la parrilla, se colocaban en la olla con el sofrito y los condimentos. Una vez cubiertas de líquido, en la boca del recipiente dispuesto sobre los rescoldos se pegaba un rollo de masa cruda. Sobre aquel se disponía otra olla llena de agua que, con su peso, sellaba herméticamente la inferior, favorecía la condensación de los vapores e impedía su fuga por la junta, consiguiendo algunas de las ventajas que aportaría mucho más tarde la olla exprés.

Las «diferencias de platos» que reclamaban el paladar señorial —y el orgullo profesional de los cocineros— requerían la asistencia de fuegos independientes del hogar principal. Para ello se contaba con los hornillos portátiles, anafres o *alnafes* de barro alimentados con carbón vegetal, objetos que han permanecido en nuestra memoria gracias a la hermosa imagen velazqueña de la *Vieja friendo huevos*. El mismo carácter portátil tuvieron los «fogones de navío» (cajas de madera con interior de hojalata)¹⁷ y los «hornos de campaña», complementos del viajero de alcurnia cuya forma nos describió, con detalle, el repostero Juan de la Mata¹⁸. Como lejanos descendientes de estos artefactos portátiles se incluirían en recetarios del XIX «hornillos económicos» u «hornillos para el almuerzo», utilizados cuando no se quería encender otras fuentes de calor que requerían mayor gasto de combustible¹⁹.

En cuanto al hogar principal, el paso siguiente fue la sustitución de los hogares abiertos elevados por estructuras de obra adosadas al muro que contaban con varias salidas de fuego en superficie, alimentadas independientemente por oquedades frontales; un modelo recomendado por Scappi en 1570 (*murello*) y definido por primera vez en 1690 en el diccionario de Furetière (*potager*)²⁰. Comienzan a difundirse en las casas españolas ya avanzado el siglo XVIII y una de sus imágenes más atractivas aparece tardíamente, en 1835, abriendo la primera edición de *La cuynera catalana*²¹. El control definitivo del fuego se materializaría

en Baviera, avanzado el Setecientos, de la mano de un curioso personaje, Benjamin Thompson, más conocido como el conde de Rumford. Para muchos era evidente que los métodos tradicionales tenían claros inconvenientes: el derroche de combustible —con dramáticas consecuencias en los periodos de escasez—, así como el desperdicio del calor y de la fuerza de trabajo. Von Rumford diseñó una estructura de obra en forma de U donde se integraban y concentraban todos los fuegos, se graduaba su potencia y, de paso, se aprovechaba el calor latente en estufas y calderas. El principio era sencillo: producir calor solo cuando se necesitaba, aislarlo y usarlo antes de que se perdiera²². A pesar del interés que despertaron en su tiempo, las cocinas de Rumford no se popularizaron. Sin embargo, sus aciertos inspiraron una interminable sucesión de patentes que, a lo largo del siglo XIX, se aplicarían al medio doméstico y al profesional²³. El camino a seguir estaba trazado y, con el tiempo, las investigaciones se centrarían en dos objetivos: el cambio de las fuentes de combustible (del carbón mineral al gas y la electricidad), y el de los materiales sobre los que se cocinaba, del hierro a las superficies esmaltadas, al acero inoxidable y al vidrio cerámico²⁴.

No nos detendremos en las mejoras de la cocina económica, ni en la evolución posterior que nos lleva hasta uno de los logros más publicitados de la tecnología española, la placa de inducción²⁵. Abundan las fuentes que tratan minuciosamente esta trayectoria de progresos técnicos. Antes bien nos detendremos en una historia ignorada, el relato de lo que pudo haber sido y no fue en la cocina española. En 1804, vivo todavía Rumford, el arquitecto Julián Antonio Rodríguez²⁶ hizo su particular interpretación de los hallazgos del conde diseñando dos «cocinas económicas» que, con ligeras variantes, podían adaptarse a las necesidades de la casa modesta, de la señorial y de las instituciones, desde conventos y hospicios hasta cuarteles militares²⁷. Preocupado por la inútil pérdida del «calórico libre» se enfrascó en sesudos cálculos sobre el consumo de leña o carbón en los fogones tradicionales hasta hallar una solución que, en su opinión, ahorra tres quintas partes del combustible utilizado con el método común. La versión elemental de su invento fue utilizada en su propia casa y llegaron a hacerse unas tres docenas del modelo en la fábrica de alfarería de Miguel Picazo Covobriz, sin que sepamos nada acerca de su destino final²⁸. Lo curioso del prototipo básico es su afinidad con el antiguo anafre. Inserto en un cilindro de alfarería se encontraba el verdadero hornillo-anafre, semejante al perfil de un reloj de arena, hecho en barro, yeso o piedra de Vicalvaro, materiales elegidos porque «hallándose [el calórico] entre paredes que son malos conductores de él, no se puede comunicar al aire circundante ni a otro cuerpo». En la «cintura» del hornillo se encajaba la rejilla del carbón. Sobre ésta se disponía una «platina» de hierro con orificios circulares para los recipientes, o bien con agujeros que reproducían bases de planchas para la ropa²⁹. Cuando se quería guisar

de altura... de modo que tenga alguna mas elevación que los pies; la caja que sea de alto lo mismo que los pies y sobre el todo de él tendrá su tapa, que le cubra muy bien, y en la orilla en la parte exterior la circuirá del propio metal, ya sea de cobre o de hierro, un haro a fin de que detenga el fuego que se hubiere de poner por encima».

¹⁹ BERENGUER DE MONGAT, J., 1848, pp. 16-17. El «hornillo portátil y económico» (p. 16) sirve para cocer «pan, pastelería y todo lo que no se hace en los hornos ordinarios». Para evitar encender el horno de leña para el pan, recomienda su uso en las casas de campo donde se puede utilizar también como estufa para calentar aposentos. El «hornillo para el almuerzo» (p. 17) se puede emplear con carbón y astillas pero preferentemente con papel. Se recomienda para cocer viandas delicadas ya que evita la pérdida de jugo, sustancia y grasa. JUBERA, A. (ed.), 1888, sigue refiriéndose, en la lista de útiles de cocina, al «horno de campaña» (p. 3). Se incluyen en la nómina de los portátiles las «cajas para chuletas», que usan como combustible alcohol o «espíritu de vino» (pp. 10-12, fig. 24).

²⁰ Definidos en el *Dictionnaire Universel* de Furetière, su forma, ya plenamente evolucionada, se describe con todos los pormenores en *L'Encyclopédie* de Diderot y D'Alembert. GIRARD, S., 1991, p. 225.

²¹ Utilizado antes en las cocinas monacales españolas se incorpora al medio doméstico tardíamente, con la voz tradicional de fogón. Un *potager* de dos fuegos abre *La cuynera catalana, o sean reglas útiles, fáciles, seguras y económicas per cuynar bé: escullidas dels autors que millor han escrit sobre aquesta materia*, Barcelona, Imprenta del Germans Torras, 1835.

²² WRIGHT, L., 1966, p. 133 y ESPINET, M., 1984, pp. 79-84.

²³ Desde la muerte de Rumford en 1814 hasta 1840 no hay avances reseñables. Las patentes para uso doméstico se prodigan en el medio anglosajón a partir de esta segunda fecha y se difunden gracias al circuito de exposiciones universales o internacionales. WRIGHT, L., 1966, pp. 142-149.

²⁴ La incorporación del gas y la electricidad sobre la base de la cocina económica de carbón, las mejoras de los modelos (mechero Bunsen, termostatos, etc.) y el cambio de los materiales se recogen en WRIGHT, L., 1966, pp. 170-189.

²⁵ La placa de inducción es fruto de la colaboración mantenida, desde 1981, entre el departamento I+D+i de BSH Electrodomésticos y la Universidad de Zaragoza. En 1999 se lanzó al mercado el primer modelo compacto en el que la electrónica ya estaba integrada en la zona de cocción.

²⁶ Fue arquitecto al servicio de Carlos IV y tradujo del francés el *Tratado elemental o principios*



en una sola vasija, las platinas se sustituían por golillas de barro (una especie de conos truncados con el diámetro inferior equivalente al de la rejilla y el superior a la base de la vasija a utilizar). Todas tenían orificios alrededor del cuerpo, para la salida del humo³⁰. El conjunto, sobre un pequeño poyo de obra, se cubría con una tapadera cónica de madera, preferentemente de alcornoque, provista de respiradero superior. Los pucheros, todos con «mangos acodillados» (adiós a las sartenes), habían de cubrirse permanentemente con tapaderas «de las que traen de Alcorcón», bien ajustadas para que «no escape el calórico» y suponemos, aunque no conste así, para que no se ahumaran los guisos³¹. La entrada de aire se controlaba mediante una puertecilla frontal y, por debajo de esta, se colocaba el cenicero. La variante para las «casas de los grandes» era algo mayor, tenía paredes exteriores de adobe, una rejilla «acalderada» donde cabía más combustible y un doble juego de platinas con numerosos orificios³².

Si en los modelos domésticos se contemplaba la diversidad de preparaciones, para la versión destinada a instituciones la fórmula adoptada era la de gran olla común³³. La construcción de adobe estaba dotada de un tubo de barro, hojalata o hierro que tenía comunicación con el interior del hornillo para facilitar la salida de humos. Contaría este conducto con una llave en el extremo superior, para controlar la entrada de aire con el fin de avivar o reducir el fuego a voluntad. Por encima de la rejilla «acalderada» se encajó una gran marmita cuya boca había de ajustarse perfectamente a la del hornillo. La tapadera cónica de aquella, metálica pero con asas de madera para evitar quemaduras, se rodeó de un cerco metálico que abrazaba la boca del hornillo creando una «porción de ayre confinado», en terminología de Rumford. Siendo conocidos los episodios explosivos protagonizados en el pasado por el «condensador de Papin»³⁴ —el peligroso antecesor de las ollas a presión— Rodríguez quiso prevenir accidentes añadiendo a la tapadera una válvula para la salida del vapor.

Su segunda y más compleja «cocina económica» es un auténtico *tour de force* que permitía usar tanto leña como carbón³⁵. Semejante al modelo institucional, la gran marmita de aquel se sustituyó por una caldera metálica que actuaba como baño María. El conjunto debía contar con un depósito de agua fría (colgado del muro en el lateral superior derecho) que, desde un grifo, vertía el líquido refrigerante sobre la tapadera del baño caliente, provista a su vez de un cerco metálico de 5 o 6 dedos de alto, una válvula de escape de vapor y, en el lado opuesto, una llavecita para desaguar —en otro depósito lateral inferior— el líquido que se iba sobrecalentando en la tapadera. Los recipientes para cocinar debían ser en este caso de hojalata, con cierres herméticos. Entre los éxitos de su modelo Rodríguez enumeraba el ahorro de combustible, la ausencia de sabores ahumados, la obtención de una gran cantidad de agua caliente (almacenada en el depósito bajo) y, como guiño final al potencial usuario, la ventaja de no tener que «espumar el puchero», porque, cocinado así, «el cocido sale tan limpio y aun más de lo que

de Física de Brisson, publicado en Madrid en cuatro tomos (1803-1804). Su biblioteca, inventariada en 1802 con motivo de la firma de unos capítulos matrimoniales, es característica de un hombre ilustrado. Véase BARRIO MOYA, J. L., «La Biblioteca de don Julián Antonio Rodríguez», *AIEM*, n.º 45, 2005, pp. 487-510.

²⁷ RODRÍGUEZ, J. A. *Método de economizar el combustible en nuestras casas ó descripción de dos cocinas económicas aplicadas á los usos que hay en España de componer las comidas. Todo ello fundado en las mismas teorías físicas de que se sirvió el conde de Rumford para la invención de las cocinas públicas y particulares establecidas en Munich, Londres etc.*, Madrid, Imprenta de la Administración del Real Arbitrio de Beneficencia, 1804. El libro de Rodríguez se publica un año después que el *Ensayo de cocinas económicas a la Rumford hechos por una comisión nombrada a este fin por la Real Sociedad Económica Matritense*, Jaén, Impr. De los Sres. Copados, 1803. Al final del texto se incluyen dos láminas desplegables (lám. 1 y lám. 2) con los dibujos de los prototipos y sus complementos, realizados por Rodríguez y grabados por Manuel Navarro.

²⁸ Picazo Covobriz era un maestro alfarero con fábrica abierta en la «Rivera de Curtidores, frente a la vuelta del Bayo», *ibidem*, pp. 10-11.

²⁹ Planchas de hierro redondas, gruesas y horadadas. La platina del prototipo instalado en casa del arquitecto tenía cuatro orificios: uno grande para la olla del agua caliente y la cacerola de la sopa del mediodía, otro para el puchero del cocido, otro para la verdura y el último para la chocolatera o el puchero del guisado. Se podían añadir algunos más pequeños «para mantener calientes las xicaras llenas de chocolate», *ibidem*, p. 19. Figs. 4 y 10 de la lám. 1.

³⁰ *Ibidem*, pp. 19-20. Figs. 5 a 9 de la lám. 1.

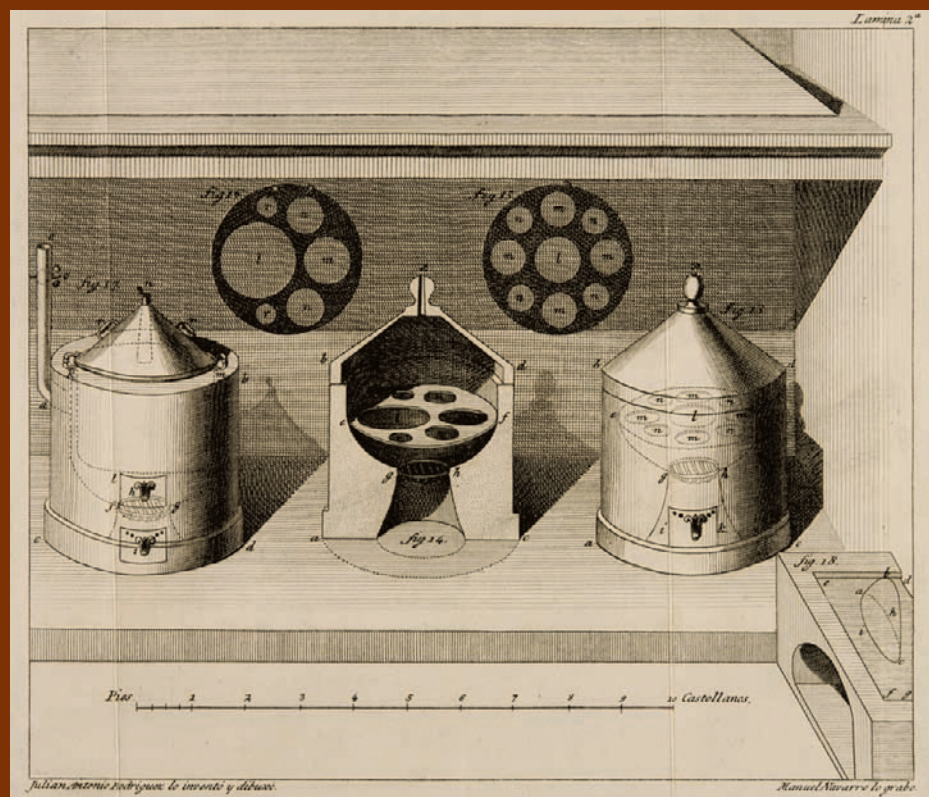
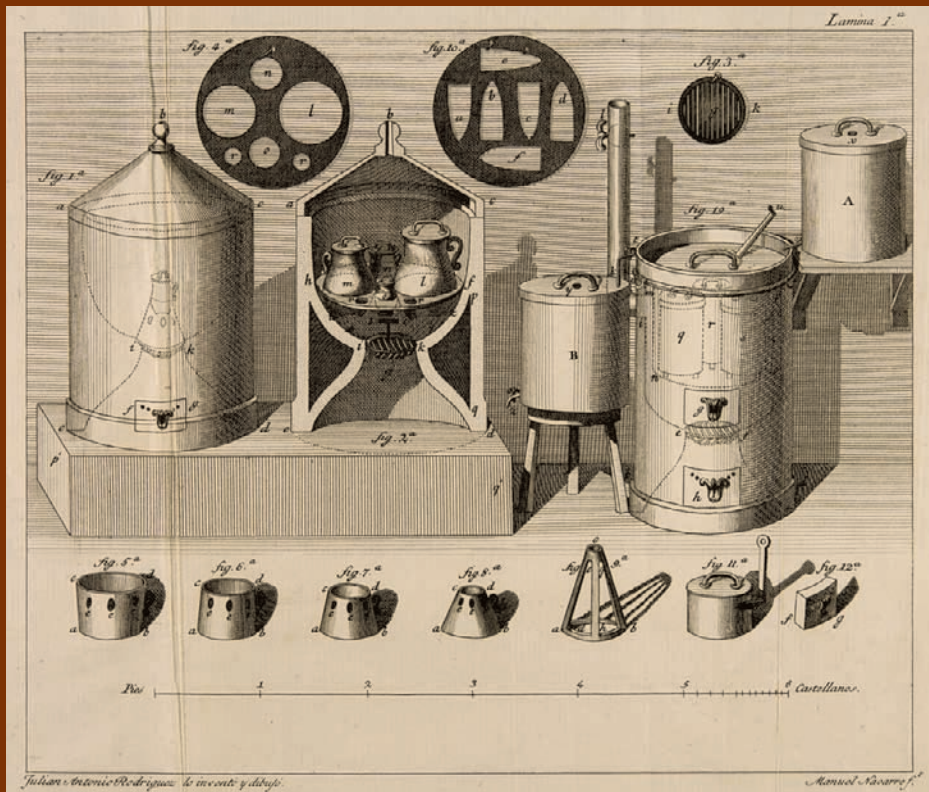
³¹ Justifica su uso en su bajo precio. *Ibidem*, pp. 25-26.

³² *Ibidem*, p. 43. Corresponde a las figs. 13 y 14 de la lám. 2. Las platinas, con nueve y seis orificios respectivamente, corresponden a las figs. 15 y 16 de la lám. 2.

³³ Modelo destinado a «establecimientos donde haya que componer una gran cantidad de comida de una misma especie». *Ibidem*, pp. 52-55. Corresponde a la fig. 17 de la lám. 2.

³⁴ Denis Papin presenta, en 1680, su primer «digestor de alimentos» llamado también condensador de Papin. El invento, aunque abrió el camino a las ollas a presión, nunca llegó a utilizarse en su tiempo debido a que la mayoría de los prototipos terminaron explotando. ABAD ALEGÍA, F., 2009, p. 145.

³⁵ *Cocina económica en la qual se puede gastar toda clase de combustible*. *Ibidem*, pp. 72-82. Corresponde a la fig. 19 de la lám. 1. Los depósitos de agua se citan en el texto como «marmitas».



puede sacar la mujer más curiosa en las cocinas comunes»³⁶. Entre los inconvenientes citó que no se pudiera comprobar el estado de los guisos sino al final del proceso, la efusión de vapor al levantar la tapadera, y, cuestión no baladí, que no se pudiese ni «freir nada ni hacer almuerzo a cualquier hora de la mañana». Aunque lo último tenía fácil solución —echar mano del socorrido fogón portátil— Rodríguez era consciente de que su instalación podía resultar, a simple vista, un tanto complicada. Con la peregrina excusa de que quizá no fuese necesario disponer de tanta agua caliente en todas las casas, propuso sustituir el baño María por un hipotético «baño de arena», prescindiendo con ello del sistema de grifos y depósitos. La arena en cuestión se sometía a un tamizado en dos fases, primero en cedazo de cerda y después en «arnerillo». La compleja tapadera podía sustituirse entonces por el modelo cónico de madera del prototipo básico³⁷.

Sin duda, el arquitecto había invertido grandes dosis de trabajo y buena voluntad en su proyecto, pero es obvio que nunca había cocinado. De lo contrario hubiera adivinado que el manejo —y no tanto la instalación— de sus cocinas era más pesado y peligroso de lo que parecía sobre el papel. Es cierto que se ahorra espacio y combustible, pero el peso de los complementos móviles y la apertura de las tapaderas podía provocar más de un disgusto. A pesar de la entusiasta defensa de sus ideas, el propio Rodríguez intuía el recelo que podían despertar. Su invento, decía, «no será tan del gusto de las señoras mugeres»; sobre ellas —a menudo las sufridas usuarias de los ingenios masculinos— recaería la responsabilidad del posible rechazo, pues su naturaleza era reacia al cambio de costumbres. Hoy en día la aventura de Rodríguez puede verse como un pintoresco experimento, incluso como un fracaso. Sin embargo, esa especie de anafre embutido en un cilindro que aparece en 1804 resiste la comparación con otros artilugios que precedieron a la definitiva «cocina económica» de hierro fundido. De hecho, el invento del arquitecto ilustrado guarda ciertas semejanzas conceptuales con el «hornillo de fogón de Harel», un «cuerpo de madera o yeso que contiene el verdadero fogón, en tierra cocida». Conocido a través de la traducción al español, en 1836, de un diccionario tecnológico francés³⁸, su descripción y dibujo abrían orgullosamente la «nómina de instrumentos y procedimientos nuevos o muy poco usados» de un recetario publicado a mediados de siglo³⁹.

LOS LUGARES DEL FUEGO. EL ESPACIO CULINARIO

En la Edad Media, las grandes abadías fueron los únicos lugares donde se abordó seriamente la tarea de organizar y acondicionar los múltiples espacios de cocina que requería «la casa de todos», unidad de habitación autosuficiente y con vocación de permanencia. El valor simbólico del plano de Saint Gall —con la primera expresión gráfica de las fuentes de calor— y la larga serie de ejemplos recogidos por L. Wright y M. Espinet reflejan el grado de complejidad que alcanzaron las

³⁶ *Ibidem*, pp. 83-84.

³⁷ *Ibidem*, pp. 86-87.

³⁸ *Diccionario tecnológico o Nuevo diccionario universal de artes y oficios y de economía industrial y comercial*, Barcelona, Imprenta de J. Torner, 1836, p. 305, en la voz «cocina».

³⁹ BERENGUER DE MONGAT, J., 1888, p. 15. «El cuerpo del fogón de madera o yeso contiene el verdadero fogón de tierra cocida. La olla de tierra barnizada o mejor de hoja de lata, lleva encima dos o tres cacerolas en las que se pueden hacer cocer manjares diferentes y además, en una cuarta división, encima del cilindro “c” se pueden cocer manzanas u otras frutas tiernas. El cañón “d” [idéntico a los tubos acodillados de las figuras 17 y 19 de Rodríguez] conduce el humo de carbón de piedra fuera».

⁴⁰ WRIGHT, L., 1966, pp. 30-41 y ESPINET, M., 1984, pp. 32-49.

⁴¹ SCAPPI, B., trad. esp. 2004. La descripción de los espacios, su mobiliario y sus infraestructuras —fuegos, conducciones de agua y sistemas de evacuación— se detalla en el capítulo II del Libro primero: «Del lugar, forma y diseño de una

LHARDY GARRIGUES,
Agustín (1848-1918)
[*Cocina de Granjilla*]
[S.l., s.n., 18—]
Estampa: aguafuerte;
37,5 x 27 cm
BNE, Invent/67138



cocina y de la colocación de los utensilios de este oficio» (pp. 71-75). La imagen de la cocina principal, extraordinariamente fiel al texto, se incluye en la lám. 1 (p. 434). Los espacios complementarios a esta corresponden a las láms. 2, 3 y 4 (pp. 434-436). La última, una estancia «fresca» para elaborar lácteos, recuerda el principio de diferenciar espacios de trabajo según la temperatura ambiente, principio que cristalizará en la habilitación de un «cuarto frío» en las cocinas profesionales contemporáneas.

⁴² MARTÍNEZ MONTIÑO, F., ed. de 1763, pp. 1-9.

⁴³ YELGO DE VÁZQUEZ, M., *Estilo de servir a príncipes con exemplos morales para servir a Dios*, por don Miguel Yelgo de Bázquez, natural de Loja, dirigido al excelente Señor Duque de Uzeda, Madrid, por Cosme Delgado, 1614, ff. 153v-155v.

⁴⁴ Como ejemplo representativo véase el «Prólogo al lector» de ALTAMIRAS, J., *Nuevo arte de cocina sacado de la escuela de la experiencia económica*, ed. facsímil de La Val de Onsera, 1992, a partir de un raro ejemplar editado en Belona, en la Imprenta de don Juan de Bezares, por Ramón Martí, 1758.

cocinas monacales, seguidas de lejos por las instalaciones de castillos y casas fuertes, no siempre habitados de forma continuada⁴⁰. No obstante, hemos de esperar a la Edad Moderna para encontrar la primera formulación teórica del espacio culinario ideal, circunscrito al ámbito palaciego. La *Opera* (1570) de Bartolomeo Scappi nos ofrece, desde la óptica del profesional, la primera imagen y descripción de lo que debiera ser la perfecta cocina moderna: un conjunto de espacios comunicados entre sí, dotados de diversas fuentes de calor y agua, de superficies de trabajo y del mobiliario suficiente para distribuir un variado instrumental culinario⁴¹. Como hiciera Scappi en la Roma de los Papas, Francisco Martínez Montiño establecerá, para la España de los Austrias, su cocina modélica (1611)⁴². La visión del cocinero real se complementaría con la de Yelgo de Vázquez en el manual cortesano *Estilo de servir a príncipes* (1614)⁴³. Limpieza y orden son las máximas a seguir, principios en los que incidirán, en lo sucesivo, los autores de los recetarios modernos españoles⁴⁴.

Para Martínez Montiño la cocina ideal no debiera estar debajo de ninguna otra estancia, sino retirada de las zonas de habitación, bajo un cobertizo de madera. Cuando no fuese posible, convendría dotar a sus dependencias de un techo abovedado y una serie de vanos practicados en lo alto de las paredes, que debieran enjalbegarse periódicamente. En cuanto a la iluminación artificial de este espacio, recomendaba la instalación de saetines para pinchar las velas, hincados en las paredes. Sabemos que era habitual el uso de candiles de aceite



con el mismo fin pero, a juzgar por las quejas del cocinero, tampoco era extraño que los mozos anduvieran pegando velas (de cera o sebo) y «enxundias de gallina», costumbre deleznable que dejaba su huella «*emporcando*» las superficies. De Vázquez recomienda además un «candelero alto de pie, que se pueda pasar de una parte a otra» y una lámpara en medio de la cocina⁴⁵. Si bien este último prevé, como Scappi, la existencia en la cocina de un pozo y una pila contiguos, Martínez Montañó se muestra más realista, sabedor de que no en todas las casas, ni siquiera en las señoriales, se disponía de instalaciones semejantes próximas a las zonas de trabajo. Lo importante en estos casos era separar el agua de fregar de la de cocinar. La primera se almacenaba en tinajas con sus «cuberteras» y la segunda habría de disponerse en cántaros vidriados colocados en sus correspondientes cantareras lígneas, idénticas a las que se siguieron utilizando en el medio rural hasta el siglo xx⁴⁶.

Celoso de controlar todo lo que acontecía en sus dominios, Martínez Montañó rechazó la posibilidad de ubicar «aposentillos» dentro de la cocina pues consideraba que no debía haber ni un solo rincón en aquella —a excepción del albañar (desagüe)— que no fuera visible desde la puerta de acceso. A pesar de todo, antecocinas y recocinas abundaron en las casas españolas, como revelan las fuentes notariales y sugieren algunos pasajes del texto de Yelgo de Vázquez⁴⁷. Destinadas a diversos usos —entre ellos la limpieza o el almacenamiento de enseres— se abrían a la «cocina de guisar», con la que también se relaciona la masadería, donde se trabaja la masa y se deja crecer con ayuda de

Velón
Bronce
Museo del Traje, CIPE
(Madrid), MT009831

Espetera
Hierro
Museo del Traje, CIPE
(Madrid), MT010209

los «maseros», paños caldeados con calentadores o «tumbillas»⁴⁸. En las masaderías se guardaban artesas y tablas «para llevar el pan», necesarias para transportar la obra de masa al horno público si no se disponía de horno en la propia vivienda. Con el tiempo, algunos de estos espacios añadidos a la cocina contaron con un fregadero de obra que se desaguaba mediante conducciones cerámicas llamadas «arcabuces de fregadera»⁴⁹.

Por razones de limpieza, Montañó recomendaba dotar a la cocina de un «esportón», de manera que, cada vez que se barrierla la dependencia, quedasen fuera la suciedad y la basura. La misma exigencia de higiene le animaba a prescindir del «cenicero», hueco donde se almacenaba la ceniza sobrante de los hogares. La ausencia de cenicero obligaba a la lavandera a recoger diariamente la ceniza para hacer la «cernada» o «lexia», así que solo se podía renunciar a él si se contaba con un abundante servicio doméstico especializado en cuanto al reparto de tareas.

En virtud del principio de orden, no menos importante que el de limpieza, Montañó sugirió una particular distribución del mobiliario de cocina semejante al propuesto por Scappi. Junto a las paredes o clavados en ellas se colocarían los muebles sostenedores del utillaje, dejando libres de estorbo las superficies de trabajo⁵⁰. En la parte más despejada de la cocina se colocaría la mesa de hacer las masas, protegida de la suciedad del techo por una cubierta baja, un «cielo de tela» o bien un «zaquimazi de tablas». Las mesas de trabajo debían ser de pino blanco —las ordinarias— y de tablazón de fresno las mejores. Se fregarían a diario con agua hirviendo y «lexia» para conservar su blancura y, como sabemos por fuentes más tardías, se raían con cuchillas de hierro cada cierto tiempo⁵¹. No debería permitirse cortar nada sobre ellas, ya que la madera a veta de las tablas suelta astillas en contacto con el filo del cuchillo. Para cortar carne y quebrar huesos recomendaba los «rajos» o tajadores. Asentados sobre tres o cuatro pies salientes por la parte inferior, la superficie de corte constaba de una sección —de unos «ocho dedos de cantero» de grosor— serrada a contrafibra del tronco de un olmo o álamo negro, el mismo material que recomienda Scappi⁵². Alejado de las áreas de trabajo se dispondrían un perchero y unos clavos para que los trabajadores dejasen allí sus capas y espadas. Cerca debían colgarse las toallas para secarse las manos después del aseo preceptivo. Además de los muebles de trabajo, colgados en las paredes próximas a la mesa de las masas, se dispondrían los tableros de mesa que apeaban sobre borriquetas en la sala del banquete.

En la cocina se custodiaban también objetos o sustancias valiosos. Muchos textos hablan de muebles dotados de cerraduras para prevenir hurtos⁵³. Martínez Montañó dispone, en concreto, un «cajoncillo» para las «toallas y regalillos» del señor y un «cofre con su cerradura» para las especias, cada una en su bolsa o caja individual y con su cucharilla dosificadora. Estos muebles vendrían a complementar la presencia de otros contenedores, obviados por el autor pero bien conocidos. Las «arcas harineras» de pino, compartimentadas al interior,

⁴⁵ YELGO DE VÁZQUEZ, M., 1614, ff. 154r y v.

⁴⁶ Yelgo de Vázquez admite la solución de las tinajas «si no huviere poço o fuente dentro de la cocina». *Ibidem*, f. 155r.

⁴⁷ Yelgo de Vázquez menciona un aposento junto a la cocina para que «duerman los galopines», porque si lo hacen dentro «suelen hazer algunas suziedades» (ff. 154r y v). Scappi, más previsor, permite a los mozos que descansan en el «altillo» o «camarín» de la propia cocina usar un retrete —con varias letrinas— ubicado en el rincón de una dependencia de almacén. De Vázquez habla de otro aposento junto a la cocina con utillaje variado, fuentes de calor portátiles («alnafes» y estufas) y las muelas para afilar cuchillos, tarea que Scappi reserva al patio de las dependencias de cocina (*loggia* de la lám. 3, p. 435 de la ed. esp. de 2004).

⁴⁸ Se utilizan preferentemente las tumbillas, tipo que ha perdurado en el medio pirenaico sin cambios hasta el siglo XX (valga como ejemplo fotografía *La Falsa* de Ricardo Compairé, 1923-1935, fototeca de Huesca). Sobre el uso y aspecto de estos medios calefactores, conocidos coloquialmente como «maridillos», véase ABAD ZARDOYA, C., *La casa y los objetos. Espacio doméstico y cultura material en la Zaragoza de la primera mitad del XVIII*, Zaragoza, Delegación del Gobierno en Aragón, 2005, pp. 153 y 233.

⁴⁹ También llamados «alcabuces de fregadera», en ÁLVARO ZAMORA, M. I., «La producción cerámica en Zaragoza en la segunda mitad del siglo XVIII: la política gremial como elemento involutivo», *Artigrama*, 12 (1997), pp. 433-452.

⁵⁰ Una «lanceta para los asadores, una tabla colgada con unos palos de clavo torneados como los de los boticarios» para palos de masa y cucharones (de manjar blanco y bizcocho), y un tercer artefacto semejante para cedacillos y estameñas. MARTÍNEZ MONTAÑO, F., 1763, p. 2.

⁵¹ Véase SIMÓN PALMER, M.^a del C., «La vida doméstica en Palacio», en *Aula de Cultura. Ciclo de conferencias: el Madrid de Carlos III*, Madrid, Instituto de Estudios Madrileños del CSIC, 1988, pp. 5-27, esp. p. 19. Entre el «yerro de cocina» se registran cuatro «cuchillas de raer las mesas».

⁵² SCAPPI, B., trad. esp. 2004, p. 72.

⁵³ Empezando por la *Opera* de Scappi, *ibidem*, p. 72.



⁵⁴ Todos ellos aparecen registrados en numerosos inventarios *post mortem*, entre las *alhajas de cocina*. Véase ABAD ZARDOYA, C., 2005, pp. 175-176. Los tipos de arcas harineras y de cocina, ilustrados, se recogen en KRÜGER, F., *El mobiliario popular en los países románicos*, Coimbra, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, 1963.

⁵⁵ ABAD ZARDOYA, C., 2005, p. 177.

⁵⁶ La imagen más elocuente de esta costumbre se puede contemplar en la azulejería de cocina extraída de un palacio valenciano del XVIII y re-compuesta según el modelo original en el Museo Nacional de Artes Decorativas de Madrid.

⁵⁷ La elevación de los fogones con respecto al suelo es una recomendación recogida por los tratadistas Ardemans y Torija. Véase BLASCO ESQUIVIAS, B., «Los espacios de la necesidad: alimentación, higiene y descanso nocturno», en BLASCO ESQUIVIAS, B., *La casa. Evolución del espacio doméstico en España*, Madrid, El Viso, 2006, vol. I, Edad Moderna, pp. 17-120, esp. pp. 79-80.

⁵⁸ Un bonito ejemplo, con azulejería del XVII, se conservaba en el convento de Santa Clara en Sevilla a mediados del siglo XX. Véase BYNE, A. y STAPLEY, M., *Repertorio de muebles e interiores españoles*, Mexico D.F., Grijalbo, 1958, lám. 63.

⁵⁹ Scappi propone dos órdenes de *murelli* cerca de la gran chimenea, para mantener los platos calientes o terminarlos de cocinar. SCAPPI, B., trad. esp. 2004, p. 71.

almacenaban harinas y granos. Otras arcas sencillas cobijarían desde útiles textiles (mantiles de trabajo y paños de lienzo llamados «rodillas, porque comúnmente andan rodando») hasta alimentos secos (abadejo o «pescada cecial» y legumbres secas). En las paredes se dispondrían «vasares» o estantes, algunos de obra, para vajilla, «orzas, meleros, parroncitos» y otros recipientes⁵⁴.

La «alhacena», en la misma cocina o en repostes anejos, hace su aparición en un principio como mueble encastrado, a modo de «taca» o nicho excavado en la pared con puertas engoznadas. En el siglo XVIII se difundirá la alacena de madera como mueble exento, habitualmente de pino pintado, llamado a custodiar variados objetos. El alimento fresco o perecedero se guardaría en «fresqueras» o en dependencias de bodega donde es habitual encontrar inventariados témpanos de tocino colgados del techo⁵⁵. Al margen del mobiliario de madera, se recurre a otras soluciones para garantizar la disponibilidad de los enseres. Las fuentes iconográficas del XVIII, especialmente las azulejerías de cocina, reflejan la costumbre de disponer clavos o clavijas con cuerdas repartidos por las paredes, donde se colgaban toda clase de objetos, desde metales de cocina y «espetera» hasta capazos de esparto, calentadores y haces de velas⁵⁶.

Como ya se ha visto, el Setecientos marca un punto de inflexión en el desarrollo del espacio culinario moderno, gracias a la generalización, en el medio urbano, de los hogares de obra aptos para trabajar en posición erguida⁵⁷. Introducidos tempranamente en las cocinas monacales⁵⁸ y defendidos por Bartolomeo Scappi como complemento necesario al hogar de suelo⁵⁹, los *potagers* o *murelli*

– Cantarera
Madera

– Cántaras
Arcilla cocida

Museo del Traje, CIPE (Madrid),
MT017335/043798/044190/044219



fueron desplazando lentamente al hogar elevado abierto en la vivienda del Setecientos, extendiéndose en paralelo a un paño de pared y permitiendo reducir el tamaño de las campanas de chimenea. Pero esta no es la única aportación de la centuria ilustrada al espacio culinario. Como no cabía esperar de otro modo en un siglo llamado «de las Luces», la tratadística arquitectónica se dignó prestar una atención sin precedentes a los «cuartos de cocina», en aras de una distribución racional del espacio doméstico. En general, los tratados españoles proponían que la cocina fuera «larga», con techos altos, y que recibiera luz de tramontana o de levante pero nunca de poniente⁶⁰. Benito Bails sumó a estas vagas recomendaciones —extraídas de la tratadística europea anterior— una serie de indicaciones concretas, aplicables a un modelo palaciego acorde al concepto de domesticidad característico del Setecientos, con una marcada predilección por la privacidad. Así, la cocina debía construirse lejos del núcleo de habitación no solo por las razones esgrimidas desde antaño —evitar la difusión de ruidos u olores y facilitar la recogida o evacuación de aguas— sino muy especialmente para impedir que «hombres subalternos e indiscretos» se acercasen demasiado a la «vivienda del amo». Alrededor de la «cocina de guisar» se dispondrían otras dependencias con funciones específicas: un comedor de criados, la despensa gobernada por el mayordomo, cámaras de mechar y asar carne, otras para conservar la caza y volatería, un horno, un fregadero y un repostero —a cargo del repostero—, donde se custodiaban las provisiones semanales designadas por el mayordomo. La pieza de repostería estaría dotada además de armarios para vajillas, una alacena para plata común y una zona para elaborar «rosolis» y dulces. Esta compleja red de dependencias debía contar con luz y ventilación suficientes, un techo abovedado y paredes de ladrillo para evitar incendios, abundante agua (pozo) y un pavimento algo elevado sobre la cota de suelo para favorecer la salida de aguas residuales⁶¹.

El modelo señorial que acabamos de describir anticipa rasgos esenciales de lo que serían las grandes cocinas profesionales en la era industrial, como la multiplicación de áreas con funciones especializadas. Es cierto que hasta el momento podíamos distinguir, como ámbitos independientes, entre cocinas monacales, palaciegas y las cocinas del pueblo llano, pero todas ellas tuvieron siempre una faceta en común, su dimensión doméstica. A partir de la consolidación del restaurante —un concepto bien distinto al de la fonda o taberna—⁶², es obligado asumir el desdoblamiento en dos ámbitos opuestos: el de la cocina profesional (restauración) y el de la cocina doméstica. La primera toma el relevo de las cocinas señoriales y monacales del Antiguo Régimen en tanto que incorpora sus avances técnicos y espaciales, pero se aleja de aquellas en cuanto que pierde su «domesticidad». Del Ochocientos hasta hoy las nuevas conquistas en términos de equipamiento se darán primero en el ámbito profesional para

⁶⁰ LEÓN TELLO, F. J. y SANZ SANZ, M. V., *Estética y teoría de la arquitectura en los tratados españoles del siglo XVIII*, Madrid, CSIC, 1994, p. 976.

⁶¹ *Ibidem*, pp. 999-1000.

⁶² Sobre las diferencias entre el restaurante —producto resultante de la disolución del rígido sistema gremial— y los antiguos establecimientos públicos donde se servía comida véanse REVEL, J. F., *Un festin en paroles (nouvelle édition revue et augmentée)*, París, Tallandier, 2007, pp. 219-227 y SPANG, R. L., *The invention of the restaurant*, Cambridge and London, Harvard University Press, 2000, pp. 1-145.

⁶³ La importancia de este género se filtra en la prensa femenina española hasta ocupar buena parte de sus contenidos. Véase, entre las numerosas publicaciones de la autora referidas a la literatura dirigida a las mujeres, el excelente resumen de SIMÓN PALMER, C., «Revistas españolas femeninas del siglo XIX», en *Homenaje a Don Agustín Millares Carlo*, Madrid, Caja Insular de ahorros de Gran Canaria, 1975.

⁶⁴ MURO, A., *El practicion. Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras*, Madrid, Librería de Miguel Guijarro, 1894.

⁶⁵ La tendencia continúa hasta el siglo XX, bien en forma de pequeños dibujos intercalados en el texto, el caso de JUBERA, A. (ed.), 1888, o bien en forma de láminas a página completa, como en la 7.ª edición *El cocinero práctico. La cocina de Calleja* (1905), obra premiada en concurso público. Ambos responden a esa modalidad híbrida —tan habitual— de recetario culinario y tratado de economía doméstica. Curiosamente, libros enteramente dedicados al gobierno de la casa (es decir, tratados de economía doméstica *stricto sensu*) se muestran mucho más ascéticos y realistas. Como ejemplo valga la traducción española de BELERE, M. G., *Guía de las familias, manual de economía doméstica*, Madrid, Imprenta de la Correspondencia de España, 1876, que circunscribe la batería de cocina a las pp. 11 y 12.

⁶⁶ MURO, A., 1894, p. 38. «No hay libro de cocina que no ensarte en larga lista las piezas de una batería de cocina y gracias a sus autores, venden en muchas tiendas, a precios escandalosos, utensilios de notoria inutilidad, y por lo general, como de procedencia extranjera, impropios de la cocina española». Aunque no pasa de ser una mera suposición, Muro podía tener en mente la difusión de traducciones al español de recetarios franceses profusamente ilustrados como el de GOUFFÉ, J., *El libro de cocina traducido esmeradamente de la última edición francesa*, Madrid, Librerías de A. de San Martín, 1885.

adaptarse después a las peculiaridades y escala del contexto doméstico. De ahora en adelante nos centraremos en la cocina doméstica como destinataria última de los logros de la cocina profesional.

En el siglo XIX las transformaciones del espacio culinario vienen marcadas por dos circunstancias: la difusión de las teorías higienistas y la proliferación de «máquinas de cocinar» que siguen la estela de Rumford. Ambos fenómenos encontraron cobijo en la cada vez más frecuente asociación entre los recetarios y el género emergente de los manuales de «economía doméstica»⁶³. Incluso recetarios firmados por célebres cocineros —a veces inasequibles para las posibilidades de una cocina casera— se dirigirán a un público no necesariamente profesional en un tono donde se adivina la influencia de esta nueva coyuntura.

Angel Muro, en *El Practicón*⁶⁴—uno de los recetarios más consultados y reeditados desde su aparición en 1894— se lamentaba de la escasa atención que los libros de entonces prestaban a la cocina como dependencia, una falta de interés que contrastaba con el concedido al instrumental de cocina. Efectivamente, en el omnipresente apartado dedicado al utillaje, las publicaciones de la época parecían competir en la exhibición del mayor número de utensilios y grabados explicativos⁶⁵. Muro, partidario de la depuración de esa desmesurada quincallería, vio en su multiplicación un interés comercial encubierto y hasta cierto punto incompatible con la «esencia» de la cocina española⁶⁶. En este particular, se embarcaba en un discurso identitario que —desde el doctor Thebussem hasta Dionisio Pérez— teñiría la literatura gastronómica más allá del



Banco
Madera
Museo del Traje, CIPE
(Madrid), MT021675



género restringido del recetario⁶⁷. No obstante, su entusiasmo patriótico flaqueó a la hora de exponer lo que debería ser la cocina de una casa y lo que era el panorama común en las viviendas españolas.

Para compensar la desidia de los escritores de recetarios a la hora de ocuparse «con cariño» de la «instalación y el mueblaje» de cocina, el autor recurrió a dos ilustraciones que contraponían, respectivamente, la práctica general con su ideal de cocina doméstica⁶⁸. Frente a una espeluznante escena de género con aire de *espagnolade*, el cocinero propuso el idílico retrato de una dependencia que él mismo comparó con una «cocina flamenca de las de Gante, Ostende y Amberes». En el primer dibujo aparecía un hogar de obra donde una desaliñada y castiza cocinera, con una mano en la cintura, aventaba con la otra el fuego. Escoba y recogedor quedaban a la vista, al igual que un repertorio de cacharros, *todavía sin fregar*, esparcidos por el fogón. Toda clase de objetos colmaban las paredes, *papeles cortados y pintarrajeados* colgaban del vasar y, como si esto no bastase para impresionar a los espíritus menos sensibles, se ofrecía la visión de un orinal, inconvenientemente expuesto en el espacio culinario. El texto cargaba las

⁶⁷ No debe olvidarse que Muro dedica *El practicón* a los autores de *La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina*, Madrid, Librerías de Fernando Fe y Leocadio López, 1888. El Dr. Thebussem (Mariano Pardo de Figueroa) y un fingido *Cocinero de S. M.* discuten sobre cocina e identidad nacional o sobre cuál ha de ser la lengua franca del arte culinario. Dionisio Pérez, que se apoda a sí mismo *Post-Thebussem*, aviva el discurso nacionalista en su libro *Guía del buen comer español. Inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones*, Madrid, Sucesores de Rivadeneyra, 1929, pp. 9-14.

⁶⁸ MURO, A., 1894, pp. 40 y 41.

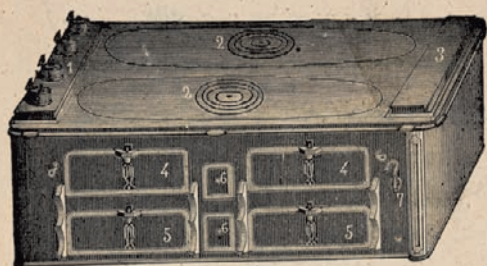
Cocina de juguete

RICO S.A., años 30

Hojalata

Museo del Traje, CIPE
(Madrid), MT038090





Modelos de fogones.

MODELOS DE FOGONES

El objeto de estos modelos, dibujados directamente de los mismos fogones, es dar al lector idea de la existencia de los expresados aparatos, de los cuales existen infinitas formas. Otros detalles variables, según la localidad, pueden adquirirse fácilmente en los establecimientos que se dedican a este comercio ó industria.

Núm. 1.—Para fondas, hospitales, colegios, etc., para cok.

- Número 1. Baño de María.
 » 2. Bocas de horno.
 » 3. Caldera.
 » 4. Hornos.
 » 5. Estufas.
 » 6. Braseros.
 » 7. Grifo ó llave.

Núm. 2.—Para familias, para leña y para cok.

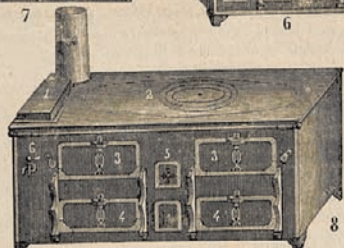
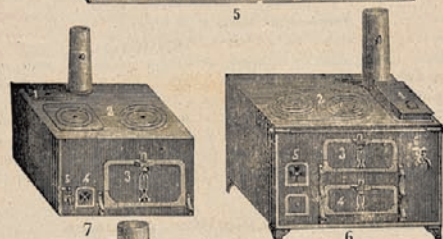
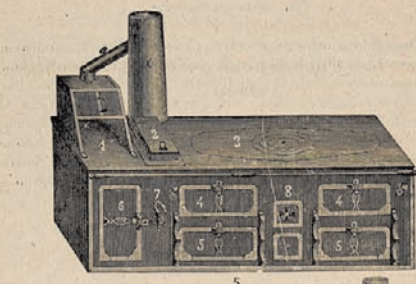
- Número 1. Hornillas.
 » 2. Boca de horno.
 » 3. Horno.
 » 4. Horno.
 » 5. Grifo ó llave.

Núm. 3.—Para familias, sólo para cok.

- Número 1. Caldera.
 » 2. Bocas de horno.
 » 3. Horno.
 » 4. Braseros.

Núm. 4.—Cocina para carbón de cok o piedra, con dos hornillas para carbón vegetal.

- Número 1. Hornillas.
 » 2. Bocas de horno.
 » 3. Caldera.
 » 4. Hornos.
 » 5. Braseros.
 » 6. Carbonera.
 » 7. Grifo ó llave.



Modelos de fogones.

MODELOS DE FOGONES

Núm. 5.—Para fondas ó casas de mucha cocina.

- Número 1. Prusiana.
 » 2. Caldera.
 » 3. Boca de horno.
 » 4. Horno.
 » 5. Estufas.
 » 6. Carbonera.
 » 7. Grifo ó llave.
 » 8. Braseros.

Núm. 6.—Para familias.

- Número 1. Caldera.
 » 2. Bocas de horno.
 » 3. Horno.
 » 4. Estufas.
 » 5. Braseros.
 » 6. Grifo ó llave.

Núm. 7.—Para familias, pequeño.

- Número 1. Hornilla.
 » 2. Bocas de horno.
 » 3. Horno.
 » 4. Braseros.
 » 5. Grifo ó llave.

Núm. 8.—Para fondas, etc.

- Número 1. Caldera.
 » 2. Bocas de horno.
 » 3. Hornos.
 » 4. Estufas.
 » 5. Braseros.
 » 6. Grifo ó llave.

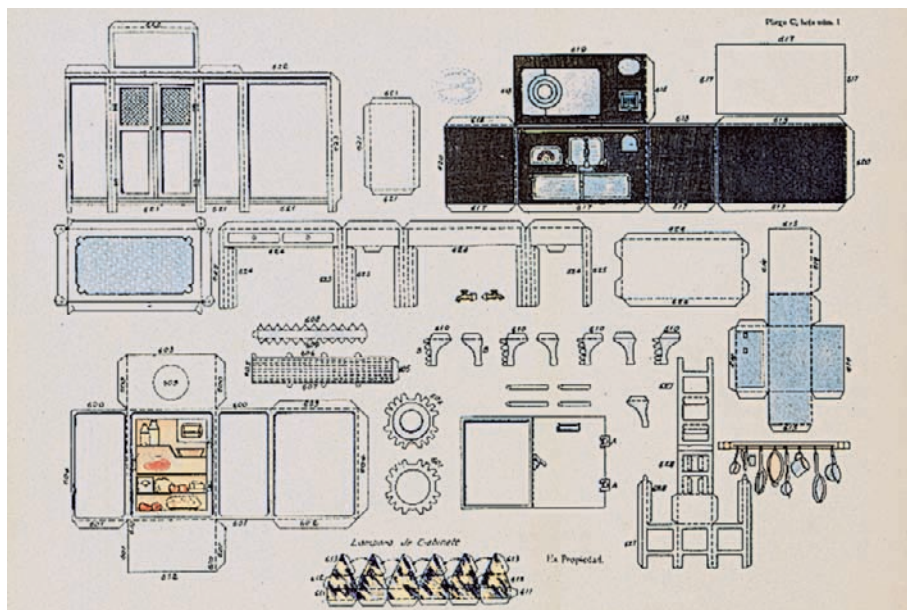


Cocina

REDISS, hacia 1900

Hierro

Museo del Traje, CIPE
(Madrid), MT032018



Recortable de Yuba
Ediciones La Tijera
Papel
Museo del Traje, CIPE
(Madrid), MT035665

tintas en los aspectos más escatológicos de la escena al tiempo que exhortaba al lector a reconocer ciertos detalles como más habituales de lo que se quisiera admitir⁶⁹. Esta abigarrada imagen, espanto de higienistas, contrastaba con el ambiente aséptico del otro dibujo, con el suelo y las paredes limpias de todo elemento accesorio. El espacio circundante a la *estufa-cocinera*⁷⁰ aparecía despejado, a excepción de una mesa de trabajo. Los enseres (ocultos en armarios) y la frezadera quedaban fuera de la representación, aunque en el texto se recomendaba su presencia, en la propia cocina o en una antecocina. La doncella de este reino vestía cofia y cándido delantal sobre pudorosos hábitos negros⁷¹.

El peso creciente de las teorías higienistas y los avances que se hicieron en el control del fuego —latentes en la obra de Muro— cristalizarían a principios del siglo xx en una imagen por todos conocida: un espacio presidido por la presencia de una «cocina económica», o «bilbaína», como algunos prefieren recordarla. Numerosos recetarios venían recogiendo las distintas variantes de «cocina económica»⁷², un progreso considerable desde el punto de vista tecnológico pero que, en el contexto doméstico —sobre todo en la casa modesta— no hacía sino mantener largas continuidades en la dinámica de la vida familiar. Efectivamente, la «económica» venía a asumir no solo las funciones culinarias del antiguo hogar (*lar, llar*) sino también las psicológicas y emocionales⁷³. El espacio para cocinar seguía siendo un espacio para «estar» y convivir en torno a una fuente de calor, y así se da a entender en los proyectos de vivienda social y ultrabarata que se prodigan en el siglo xx, donde, por cierto, también se ensaya un modelo opuesto, el de la cocina-nicho, antepasado pobre de las cocinas-armario de los apartamentos

⁶⁹ *Ibidem*, pp. 39-42: «¡Muchas lectoras dirán que la pintura es exagerada, sin confesar algunas de ellas que en su propia casa se podrían encontrar el original cargadito de color!»

⁷⁰ *Ibidem*, pp. 20-21, donde se hace un elogio de estos aparatos alimentados con carbón mineral, cuyo nombre correcto es el de «estufa-cocinera, que es como le llaman los ingleses y los belgas, que fueron los primeros constructores».

⁷¹ *Ibidem*, pp. 42-23.

⁷² El despliegue más detallado de modelos, con complementos como prusianas, estufas, calderas de agua y baños maría aparece en el volumen de Calleja *El cocinero práctico* (vid. nota 63), pp. 20-24.

⁷³ Véanse las interesantes reflexiones al respecto de FERNÁNDEZ GALIANO, L., *El fuego y la memoria, sobre arquitectura y energía*, Madrid, Alianza Editorial, 1991, pp. 217-222.

⁷⁴ Ambas tipologías, profusamente documentadas, pueden encontrarse en la política urbanística de una ciudad de provincias como Zaragoza, donde esta materia fue objeto de estudio en la monografía de MARTÍ, A., *La vivienda obrera en Zaragoza (1939-47)*, Zaragoza, Ayuntamiento de Zaragoza, 1994.

⁷⁵ La introducción de gas y electricidad sigue el camino de la incorporación de estas fuentes de energía en materia de iluminación. Véase, como ejemplo, SIMÓN PALMER, C., *El gas y los madrileños*, Madrid, Gas Madrid, Espasa Calpe, 1989. La costosa entrada de la electricidad en los hogares se explica en profundidad en CAPEL, H., *Las tres chimeneas. Implantación industrial, cambio tecnológico y transformaciones de un nuevo espacio urbano barcelonés*, Barcelona, FECSA, 1994, vol. III.

⁷⁶ El propio Angel Muro es uno de los primeros en escribir un recetario para cocinar con gas. MURO, A., *La cocina por gas, agenda de cocina para 1897*, Madrid, Imprenta de El Nacional, 1897. Se publica tan solo cuatro años más tarde de la edición de un tratado técnico al respecto, *El gas*

aplicado a la calefacción y la cocina, Madrid, Sucesores de Rivadeneyra, 1893. Completado el proceso de la difusión de gas y electricidad, algunos recetarios dedicados a las amas de casa llegan a reproducir imágenes de modelos y marcas concretas, por ejemplo, la «cocina a gas Monarch» y un modelo eléctrico norteamericano en ALBURQUERQUE, F., *La riqueza en la mano. Los dulces caseros. Mil recetas de repostería barata*, Madrid, Editorial Hernando, 1959, pp. 25 y 27.

⁷⁷ El argumento más recurrente consiste en suponer que las cocinas de gas o de electricidad conferían sabores indeseados a los guisos. WRIGHT, L., 1966, p. 177.

⁷⁸ Cocinas-consola sobre patas Louis XV, modelos de gas que imitan los de carbón, y, a su vez, cocinas eléctricas que parecen réplicas de hornillos de gas forman una secuencia relatada e ilustrada por ESPINET, M., 1984, pp. 90-116 y ABAD ALEGRÍA, F., 2009, pp. 137-139.

⁷⁹ En 1878, los talleres Aniceto Negre comienzan a fabricar en Barcelona la primera maquinaria frigorífica española, avance que se incorporaría al medio doméstico de forma tardía e irregular. Entretanto se usaron las neveras o «armarios refrigerantes», con depósito para barras de hielo, como el que se describe en JUBERA, A. (ed.), 1888, pp. 7-8, figs. 8 y 9, donde se recomienda que sean desmontables para poder trasladarlos a la residencia de recreo. Sobre la evolución de los sistemas de conservación por frío véase BELTRÁN CORTÉS, F., *Apuntes para una historia del frío en España*, Madrid, CSIC, 1983, esp. pp. 85-151.

⁸⁰ Sobre la mecanización del trabajo culinario y la incorporación de electrodomésticos hay notables monografías. SINTES OLIVES, F. F., *La electrificación del hogar doméstico*, Madrid, Espasa-Calpe, 1934; VILLEGAS, S., *La mecanización del hogar*, Madrid, Giner, 1958; *Mecanització de la casa: una història de l'electrodomèstic*, Valencia, Generalitat Valenciana, 1995.

y estudios actuales⁷⁴. Pero no adelantemos acontecimientos. En el cambio de centuria nos encontramos todavía en la fase embrionaria de un proceso imparable de mecanización del espacio culinario. A la cocina de carbón le sucederían la cocina de gas y la cocina eléctrica⁷⁵. Los recetarios recogen enseguida estas innovaciones —con ilustraciones y glosas a discreción— y aparecen repertorios de platos pensados *ex profeso* para trabajar con los nuevos medios⁷⁶. Como sucedería mucho más tarde con el microondas —fuente de múltiples especulaciones en torno a sus supuestos efectos perniciosos— estas incorporaciones vienen marcadas en la práctica por una actitud inicial de recelo⁷⁷. Los fabricantes combatirían las reticencias del consumidor con distintas estrategias tranquilizadoras, tales como dotar a las cocinas de hierro fundido del aspecto de muebles o suavizar las transiciones con modelos mixtos de gas y carbón. Se trataba de domesticar a los intrusos enmascarando su apariencia industrial o bien vinculándolos a precedentes ya aceptados⁷⁸. Rotas las barreras, la inclusión del gas y de la electricidad terminaría cambiando, de una vez por todas, la manera de entender el espacio culinario. La cocina no sería ya un foco de reunión en torno a un fuego sino fundamentalmente un lugar de trabajo y, si había amplitud suficiente, reservado a las comidas de diario. El uso generalizado de la electricidad obligó a los arquitectos a incluir enchufes abriendo el paso al frigorífico (sustituto de los «armarios refrigerantes»)⁷⁹ y a los electrodomésticos, que se multiplicarían con el tiempo hasta convertir nuestras cocinas en parientes lejanos de los laboratorios⁸⁰. Por otra parte, gracias al desarrollo de las teorías racionalistas en el campo del diseño industrial, se aplicaron al mobiliario de cocina los principios de estandarización, ergonomía



Nevera
La Parisien, hacia 1890
Madera
Museo del Traje, CIPE
(Madrid), MT032296

y aprovechamiento máximo del espacio disponible que, forzosamente, debía reservar un lugar para los «sirvientes mecánicos»⁸¹. De esta manera se cumplirían e incluso rebasarían con creces los sueños de una generación de autoras norteamericanas que, desde el campo de la ingeniería doméstica decimonónica, venían reclamando una distribución eficiente del espacio de cocina. La voz de pioneras como las hermanas Beecher, solo parcialmente perceptible en los tratados españoles y en la prensa femenina del Ochocientos, se haría escuchar ya avanzado el siglo xx, cuando la mecanización de la cocina era un hecho generalizado, entre los años sesenta y setenta⁸².

Aun así, si contemplamos hoy una fotografía de la cocina de la casa modelo de Weimar de 1923 nos encontramos con una imagen desconcertantemente familiar⁸³: el espacio central despejado, armarios colgantes adosados a la pared (armarios murales), una superficie de trabajo continua bajo la cual se disponen nuevos armarios (armarios base) o bien huecos para alojar enseres y, más tarde, electrodomésticos. De este lejano prototipo bauhausiano —que tendería a la ampliación de las superficies continuas—, descienden la mayoría de nuestras actuales cocinas, espacios unitarios y relativamente pequeños pero lo suficientemente versátiles como para poder incorporar, sin excesivas complicaciones, las últimas tecnologías. Las posibles variantes que se sucedieron a lo largo del siglo xx están recogidas en el que es, hasta la fecha, el trabajo de síntesis más completo para el ámbito español, firmado por Sofía Diéguez⁸⁴. Si acaso, la nueva cocina «señorial» de hoy se distingue de este modelo común por sus proximidades con las cocinas de restaurante: una gran superficie dotada de espacios secundarios anejos (el *office*), con el centro de la estancia ocupado por un módulo de fuegos, fregadero y campana. En el contexto de la sociedad actual, en el que el verdadero lujo es el espacio, está todavía por ver si estas soluciones podrán extenderse a otras realidades domésticas.

EL MATERIAL IMPORTA: LOS UTENSILIOS DE COCINA EN LOS RECETARIOS

Hoy en día podemos acumular un auténtico arsenal de útiles de cocina, algunos de los cuales no volveremos a usar por segunda vez. La hipertrofia de oferta y publicidad hace difícil procesar lo que empieza a ser un apabullante exceso de información. Un vértigo semejante empezó a percibirse a partir de 1800, a raíz de la difusión de recetas que, como *La cocina moderna perfeccionada*, incluían un extenso capítulo

⁸¹ ESPINET, M., 1984, pp. 119-129.

⁸² Sobre la tardía recepción de las ideas de Beecher en España y sobre la difusión real del frigorífico y las cocinas de gas o electricidad véanse los capítulos 14 y 15 firmados por FOLGUERA CRESPO, P., en GARRIDO, L. (ed.), *Historia de las mujeres en España*, Madrid, Síntesis, 1997, pp. 451-508, esp. pp. 460-461 y pp. 498-499.

⁸³ Das Haus am Horm, Weimar, 1923. Diseño de B. Otte y E. Gebhardt.

⁸⁴ DIÉGUEZ PATAO, S., «El espacio doméstico contemporáneo: un siglo de innovaciones», en *La casa. Evolución del espacio doméstico en España*, Madrid, El Viso, 2006, vol. II, Edad Contemporánea, pp. 85-167. Véanse los apartados «El progreso doméstico», pp. 116-121 y «La cocina», pp. 122-135.

⁸⁵ JUBERA, A. (ed.), 1888, pp. 13-14 y 19. La huevera, de reciente invención, es una urna para cocina o mesa, con un soporte interior idéntico al de las hueveras tradicionales. El agua se calienta con una pequeña lámpara de espíritu de vino colocada debajo de la caja. No se vuelve a citar en ninguna otra fuente. El cuchillo de la fig. 42 (p. 19) no se denomina todavía abrelatas. Tiene un mango corto, una hoja biselada en punta (semejante al ostrero) y una uña lateral fijada al cabo, para impedir que la hoja se hunda demasiado.



Cocina de gas
MAXBEL,
hacia 1940
Metal esmaltado
Museo del Traje, CIPE
(Madrid), MT032026



⁸⁶ MARTÍNEZ MONTIÑO, F., ed. 1763, «Advertencia de la medida que han de tener los cucharones para hacer vizcochos» y, en el texto paginado, la relación de «buenas herramientas curiosas... para hacer diferencias de platos» de la p. 2. Véase también en ALTAMIRAS, J., 1758, el método «para templar sartenes», en la p. 164.

⁸⁷ Véase *Ceremonial de estrados y crítica de visitas. Obra útil curiosa y divertida, en que con estilo jocoserio se describe como deben hacerse las visitas de bienvenida; de boda; de parida; de duelo; las diarias, y otras cosas que tocan y atañen al propio asunto, y deben saberse y observarse por las damas que no quieren pasar por poco cultas*. Madrid, Don Antonio Espinosa, 1789. Sobre el papel del consumo de bebidas estimulantes en las tertulias ilustradas véase PÉREZ SAMPER, M. A., «Chocolate, té y café: sociedad, cultura y alimentación en la España del siglo XVIII» en FERRER BENIMEL, J. A. (dir.), *El conde de Aranda y su tiempo*, vol. 1, Zaragoza, Institución Fernando el Católico, 2000, pp. 157-222.

⁸⁸ CIÉRBIDE, R. y CORCÍN, J. (eds.), *Libro de confitería de Elías Gómez Maestro Cerero y Confitero de la ciudad de Olite. Año de 1818*, Ed. facsímil, Tafalla, Gobierno de Navarra, 2006. Este manuscrito y otro de principios de siglo XIX escrito por el maestro oscense Joaquín Gacén, se toman como fuentes para recuperar la repostería tradicional en ABAD ZARDOYA, C., *Los oficios del dulce. Un recorrido histórico por la dulcería aragonesa*, Zaragoza, Grupo Zeta, 2007. La obra está ilustrada con numerosas reproducciones de enseres de confitería pertenecientes al Museo de la Pastelería de Daroca.

dedicado al «instrumental necesario», con novedades —unas prácticas y otras no tanto— como el «cuchillo para abrir latas» o la «huevera al vapor»⁸⁵. En comparación con estas publicaciones, los libros de cocina medievales y modernos parecen un prodigio de austeridad, a pesar de que algunos reclaman la necesidad de tener «buenas herramientas curiosas para cosas particulares y extraordinarias» o se detienen en la forma y uso de ciertos objetos⁸⁶. Algo más descriptivos son los recetarios de repostería, rama de las artes de boca que experimentó un notable impulso a partir del siglo XVI gracias al progresivo aumento del consumo de dulces helados y de chocolate, té o café, protagonistas indiscutibles en los rituales de sociabilidad modernos, como el «refresco» en todas sus modalidades protocolarias⁸⁷. De hecho, el específico instrumental utilizado en la labra de azúcar —privilegio exclusivo del gremio de confiteros— ha legado a la lengua castellana un hermoso vocabulario que comparten desde el recetario más ambicioso —el de Juan de la Mata— hasta las cartillas manuscritas para uso interno del obrador —como la del maestro navarro Elías Gómez⁸⁸. En cualquier caso, todos los recetarios que se han referido en el pasado al instrumental culinario acusan una preocupación común: la idoneidad de los materiales.

El barro es materia veterana en el ajuar de cocina. La inmensa variedad de tipos de ollaría y cantarería ha sido objeto de minuciosos estudios sobre las artes cerámicas⁸⁹. Sean de barro vidriado o de gres, las piezas para cocinar (no las usadas «en frío», como mondongueras o «bacías de masar») confieren un sabor peculiar a los alimentos, facultad que se acentúa en los usos sucesivos. El autor desconocido del manuscrito almohade emplea sobre todo el barro vidriado, pero recomienda que en la casa rica «se guise en olla nueva cada día y, cuando se haya vaciado, se tome otra nueva»⁹⁰. No se llega a tanto en el siglo XIX, que vuelca sus resquemores en la «vajilla de Alcorcón», muy extendida por su bajo precio pero criticada, por el analítico Rodríguez, por su vidriado defectuoso⁹¹. Los recetarios, que no renuncian a la cacharrería de barro, reservan los elogios a las baterías metálicas, al tiempo que las ilustraciones pasan por alto la obra de los alfares. Para el cocido, en cambio, se respeta la tradición casera, puchero de barro y cuanto más usado mejor, porque en este punto, el «*resabio a comida*» no es defecto sino virtud⁹².

El cobre de las chocolateras, hoy piezas de colección, vive su época de esplendor en la Edad Moderna. Domina en batería de cocina y piezas de espedera («bromaderas, espumaderas» o raseras) y así se desprende de las abultadas partidas de «arambres de cocina» consignadas en la documentación⁹³. Los recipientes de *arambre* debían estar estañados al interior, con la excepción de los «peroles» de repostería, ya que ciertos puntos del azúcar podían fundir el estaño. El temor al cardenillo o «*verdet*» se desata en el manuscrito traducido por Huici Miranda, donde se advierte del riesgo de «corrupción» de los manjares, con el consiguiente peligro para la salud⁹⁴. Adormecidas en la Edad Moderna, las reservas a los recipientes de *arambre* reaparecen en las fuentes del siglo XIX, pero el anatema medieval se sustituye por prolijas recomendaciones sobre su mantenimiento: había que reponer el baño de estaño siempre que fuera necesario, no dejar reposar el guiso en el recipiente y limpiar cada material a conciencia, con creta o blanco de España para el estaño y una fórmula algo más compleja para el cobre⁹⁵.

Del cobre se elogiaba todo menos su precio. El hierro batido se vislumbró, en el siglo de la Revolución Industrial, como alternativa a considerar. El hierro forjado había sido uno de



⁸⁹ Destacan en este campo la amplia trayectoria investigadora de las doctoras Natacha Seseña y María Isabel Álvaro Zamora.

⁹⁰ HUICI MIRANDA, A., 2005, p. 119.

⁹¹ RODRÍGUEZ, J. A., 1804, pp. 92 y 96. Propone como solución hervir durante un tiempo una salmuera o una mezcla de vinagre y agua en los recipientes, antes de usarlos por vez primera.

⁹² «Sobre cocidos o puchero común» en JUBERA, A. (ed.), 1888, p. 101.

⁹³ Véase SIMÓN PALMER, C., «La vida doméstica en Palacio», 1988, pp. 5-27, esp. pp. 17-18, donde se aprecia la cantidad y variedad de «arambres» de cocina que conforman únicamente la «Lista de la Batería que se necesita para la cocina del Rey Ntro. Sr. [Carlos III] para la jornada de San Ildefonso».

⁹⁴ HUICI MIRANDA, A., (ed.), 2005, p. 119. El autor anónimo del manuscrito remite sus observaciones sobre los efectos perjudiciales del cobre al *Libro de cocina de Anusirwan*.

⁹⁵ JUBERA, A. (ed.), 1888, p. 21. Una mezcla de 30 gr. de ácido oxálico y 60 gr. de «tierra llamada podrida», disueltos en un litro de agua.

⁹⁶ El «molde para barquillos planos y las barquilleras sencillas» del siglo XX tienen la misma estructura que las antiguas «neuleras». Véase ALBURQUERQUE, F., 1959, pp. 119 y 121.

⁹⁷ JUBERA, A. (ed.), 1888, pp. 10-12. Ilustraciones en pp. 12-13, figs. 26 y 27. Son hornillos portátiles para asar que pueden dotarse de un «reloj» o rueda que pone el espetón en movimiento (fig. 25). El asado en «concha» o «cocinera» se considera más sabroso que el hecho en el horno de la cocina económica. Las conchas y cocineras se hacen generalmente de fundición pero gastan menos combustible las de «barro forrado de palastro».

⁹⁸ BELERE, G. M., trad. esp. 1876, pp. 11-12.

⁹⁹ En 1804, el arquitecto Julián Antonio Rodríguez ya proponía la solución de estañar el interior de las «vasijas de hierro fundido y forjado que nos traen de Vizcaya», con el fin de evitar el ennegrecimiento de los vegetales cocinados en ellas. RODRÍGUEZ, J. A., 1804, pp. 91 y 97.

¹⁰⁰ Francisco Abad es el autor del estudio más exhaustivo sobre la historia de la olla a presión en España, tanto de la evolución del objeto como de los recetarios pensados para su uso. ABAD ALEGRÍA, F., 2009, pp. 153-167.

¹⁰¹ RAE. *Diccionario de Autoridades*, t. III, 1732, voz «hoja de lata».

¹⁰² Una variante posterior, para hacer huevo hilado, es el «hilador de huevos, un embudo de hoja de lata que tiene 5 ó 6 caños». BLANCA, J. M., *Manual del repostero doméstico*, Madrid, Impr. de La Época, 1866, p. 111.



Chocolatera

1701-1750

Cobre

Museo Nacional de
Artes Decorativas,
Madrid, CE12333

Alcuza

Cerámica

Museo Nacional de Artes
Decorativas,
Madrid, CE02385

Espumadera

Hierro / latón

Museo del Traje, CIPE
(Madrid), MT032124

los primeros compañeros del fuego. Además de los clásicos «hierros de cocina» (espetones, caballitos o parrillas), la Edad Media nos dejó bellos ejemplares de «neuleras», equivalentes laicos de los «hostieros» con los que se hacían las «neulas» o «nieblas», golosinas a medio camino entre la oblea y el barquillo⁹⁶. El Ochocientos recuperará la fundición como material preferente en la batería de cocina, con ciertos artilugios para asar, como la «concha» o «cocinera»⁹⁷. La *Guía de las familias*, en 1876, constata que su uso estaba desplazando al de los cacharros de cobre. Los problemas de limpieza y oxidación del hierro se salvaron mediante el baño «con una especie de esmalte o porcelana»⁹⁸. Antes de que el hierro fuera desplazado por el acero inoxidable o el aluminio, el antiguo recurso del revestimiento se siguió empleando en las nuevas invenciones. Así, la primera olla a presión creada para uso doméstico, el prototipo de Camilo Bellvis (1917), se sometió en los modelos de los años veinte al estañado tradicional, esta vez sobre hierro⁹⁹, y a partir de 1933, se comercializó en hierro esmaltado¹⁰⁰.

No se podría cerrar la sección de metales sin una pequeña mención a una hermana menor, la «hoja de lata». Antaño material de importación, las piezas de este metal ya se hacían en España, «y con ventaja a las de Alemania»¹⁰¹, en tiempos de Felipe V. Las fuentes mencionan saleros, embudos¹⁰², coladores, «rallos» (ralladores), jeringas o «bombas» para sacar los líquidos refrigerados de las garrapiñeras, moldes para «quesos» helados y, como no, aceiteras como la que reproduce Meléndez en varios de sus bodegones. En el *Arte de Repostería* de Juan de la Mata, la hojalata encontraría un nuevo uso, el recubrimiento interior



Almirez
Bronce
Museo del Traje, CIPE
(Madrid), MT010701

del armario-estufa de madera, donde se secaban algunos géneros de dulces o jaleas y se «entretenían» los bizcochos¹⁰³.

La madera se empleó en morteros, cucharones —algunos con una forma específica como el de bizcochos o el de manjar blanco¹⁰⁴—, «delgazadores, rebollos» o rodillos¹⁰⁵ y, sobre todo, como bastidor de «cernederos, cedazos» y tamices. Los tamices, ralos o apretados según el tejido, de estameña o seda, ya se encuentran en toda su variedad desde la Edad Media¹⁰⁶. Curiosas piezas de la repostería moderna son la «bergera» para escurrir frutas confitadas¹⁰⁷ y el «tambor», una caja circular lúnea con un finísimo lienzo de seda en medio, que se agitaba cerrada para no dejar escapar ni un solo grano de azúcar¹⁰⁸.

Concluiremos este apartado con una rareza digna de mención. Antes de que apareciese la batería de Pyrex¹⁰⁹ el vidrio no había tenido un papel relevante entre los utensilios para cocinar. Sin embargo, el recetario almohade traducido por Huici Miranda vuelve a asombrarnos con unas originales «vasijas de cristal que parecen por su forma tibias u otros huesos». Sumergidas en una olla con agua y sal, su contenido cuajaba al baño María y, una vez desmoldado, se hacía pasar por tuétano, manjar de paladares exquisitos¹¹⁰. Al parecer, los cultivadores del *trampantojo culinario* —otra de las muchas opciones reclamadas por la cocina de vanguardia— hubieran encontrado un serio competidor en el autor anónimo del siglo XIII.

UN HOMENAJE A LOS VETERANOS Y AL SENTIDO PRÁCTICO

La inmensa variedad de útiles de cocina que se recogen en los libros y fuentes de esta exposición es inabarcable en un texto llamado a la brevedad. De ahí que este último epígrafe se refiera tan solo a algunas piezas que, aunque nacidas

¹⁰³ DE LA MATA, J., 1786, p. 3. Las estufas de madera serán sustituidas en el Ochocientos por ejemplares de ladrillo enyesado como se aprecia en BLANCA, J. M., 1866, p. 112.

¹⁰⁴ MARTÍNEZ MONTIÑO establece diferencias entre cucharones «anchos de palo y angostos de palo», entre cóncavos y «de pala» (vid. nota 84).

¹⁰⁵ Los rodillos de masa se llaman «delgazadores» en el manuscrito de Elías Gómez (vid. nota 88) y rebollos en el *Manual del repostero doméstico* (vid. nota 102).

¹⁰⁶ Encontramos ya un tamiz de seda en el siglo XIV en la receta de *Ginestada del Llibre de Sent Soví*, trad. de Maurici Vives, Barcelona, MC Editores, 2008, p. 74.

¹⁰⁷ La «bergera o verguera» es un marco rectangular de madera con un lienzo de esparto o rejilla metálica a media altura y una chapa metálica en el fondo. Se cita en el libro del maestro confitero Elías Gómez (vid. nota 88).

¹⁰⁸ DE LA MATA, J., 1786, p. 3.

¹⁰⁹ ABAD ALEGRÍA, F., 2009, p. 137.

¹¹⁰ HUICI MIRANDA, A., 2005, p. 69: «manera de otro tuétano». La mezcla de sesos de cordero, mantequilla, huevo, leche y azúcar «se cuece hasta que se sepa que el tuétano [simulado] se ha hecho dentro del recipiente y se ha cuajado; esto lo ves por fuera del cristal». También se recomienda hacer de vidrio blanco —y no del temido cobre— «el utensilio en el que se hace el *mirkas*» (p. 120).

tiempo atrás, hemos seguido utilizando hasta hace bien poco. A estos veteranos y a las soluciones que todo cocinero se ha visto obligado a improvisar en algún momento se dedican estas líneas.

El mortero o almirez (de *al-mihras*) es uno de los instrumentos más antiguos. Durante siglos, el majado «desatado» (o desleído) en un líquido fue la técnica dominante para dar consistencia a las preparaciones, dispersar los aromas de los condimentos o elaborar la base de una salsa. Este objeto no solo era imprescindible para desarrollar dicha técnica sino que llegó a cobrar un papel simbólico, ocupando en la sociedad preindustrial un lugar de honor en la configuración del patrimonio femenino. Entre los bienes dotales de las mujeres, no faltaba jamás la pareja de olla y almirez «con su mano», base para la formación del hogar y sinécdoque del hogar mismo. Aunque hubo muchos ejemplares en cerámica y «azófar» (latón, *llató*), los autores de los recetarios medievales y modernos siempre se decantaron por los morteros de madera o piedra. El manuscrito almohade del siglo XIII abogaría por el mármol blanco y las maderas de castaño, terebinto, olivo, fresno, boj o cepa¹¹¹ y, quinientos años después, Juan de la Mata mostraría sus preferencias por el costoso jaspe, eligiendo entre las maderas el palosanto o el álamo negro, con sus manos de encina o fresno¹¹². La cocina señorial y los obradores de confitería precisaban al menos de una pieza de gran tamaño, fija a una base y dotada de un vertedor de pico¹¹³. La batidora de brazo, la de vaso y, finalmente, la Termomix, sustituirían la era del majado por la del triturado y homogeneizado¹¹⁴, pero todavía es difícil resistirse a la singularidad de un gazpacho hecho «a brazo».

¹¹¹ HUICI MIRANDA, A. (ed.), 2005, p. 120.

¹¹² DE LA MATA, J., 1786, p. 3.

¹¹³ SCAPPI, B., trad. esp. 2004, p. 72, en un rincón de la cocina, sobre columna de piedra de media altura, fija y puesta en vertical. Véase el mortero exprimidor de la lám. 12, p. 444.

¹¹⁴ ABAD ALEGRÍA, F., 2009, pp. 139-142. Recoge las ediciones del recetario de Ignacio Domenech para la Turmix Berrens, que se obsequiaban con la compra del aparato desde 1952, y el recetario de Ana M.^a Herrera para olla a presión y batidora eléctrica de 1961, publicado por la Sección Femenina.

Tostadora
ROWENTA.
Modelo E5216,
hacia 1940-1950
Metal/plástico
Museo del Traje, CIPE
(Madrid), MT032095



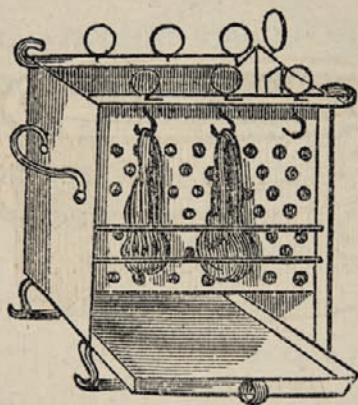


FIG. 20.—Parrilla para costillas.

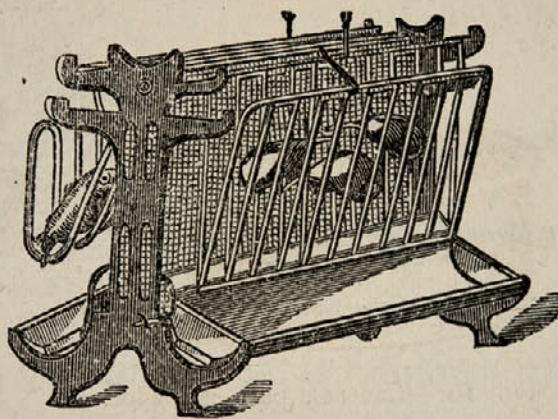


FIG. 21.—Otra.

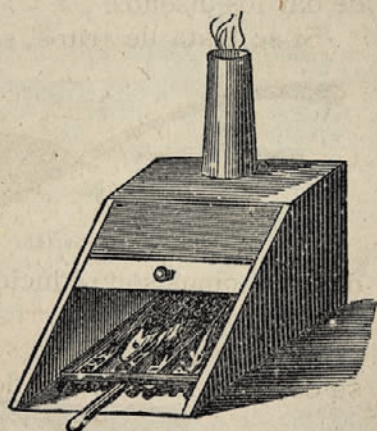


FIG. 22.—Parrilla fumífera.

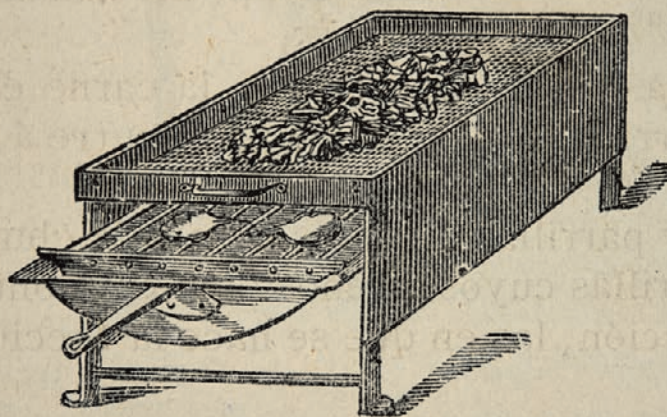


FIG. 23.—Parrilla.

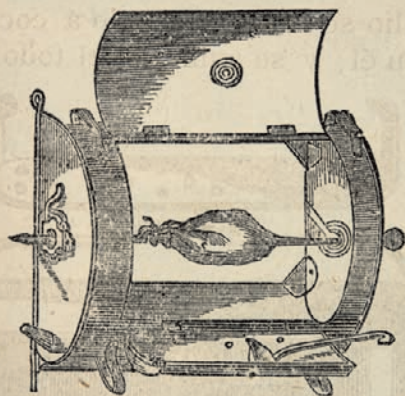
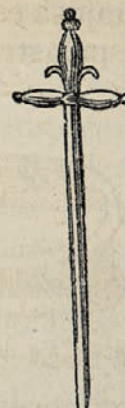


FIG. 26.—Cocinera.

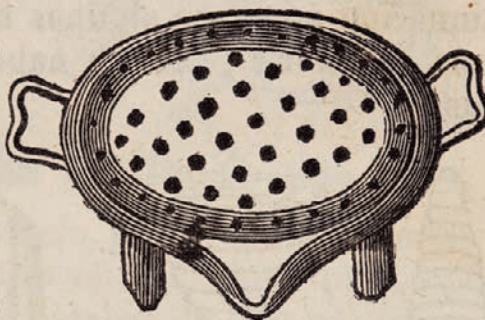


FIG. 27.—Asador ó cocinera redonda.



Nuevas parrillas.

Se colocan sobre las brasas como las antiguas, y sirven para toda clase de carnes que se quieran cocer de este modo. Colócanse



aquellas encima y el jugo en lugar de derramarse por el fuego y ahumar las carnes, corre por el reguero que hay en su alrededor y va á caer en una pequeña vasija que se coloca en el punto A.

¹¹⁵ Aunque en algún glosario del XIX se define *aperdigar* (BERENGUER DE MONGAT, J., 1848, t. I, p. 7) como blanquear en agua hirviendo, los recetarios modernos —con las grafías *perdigar*, *aperdigar* o *emperdigar*— se refieren con ello a dar un tostado exterior a la pieza de carne, ya sea en la parrilla o en el asador. Por lo tanto equivaldría a lo que los cocineros actuales llaman *marcar*, que tiene por objeto dar un primer golpe de fuego para terminar la cocción en un momento posterior o por otro procedimiento.

¹¹⁶ WRIGHT, L., 1966, p. 70. Tres ejemplares del Museo Nacional de Antropología, navarros y logroñeses, se reproducen en SESEÑA, N. (coord.), *La vida cotidiana en tiempos de Goya*, Madrid, Lunweg, 1996, p. 154.

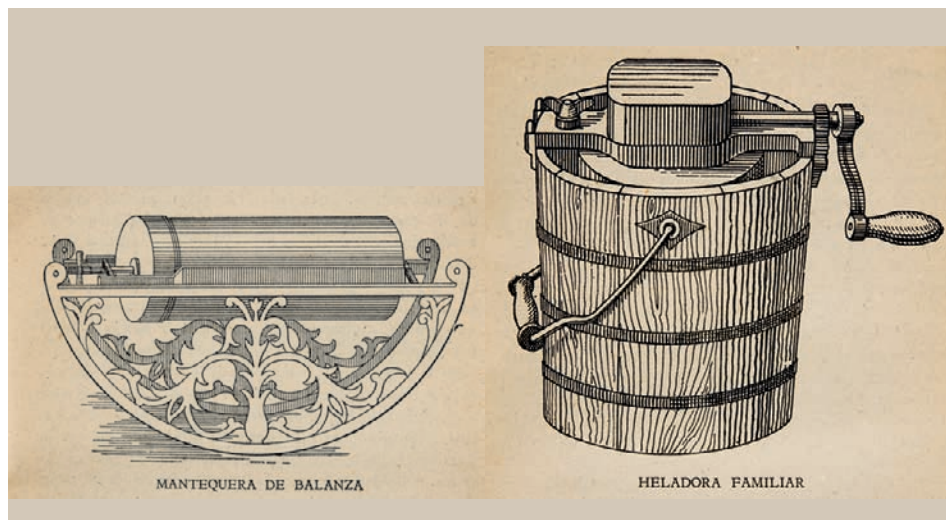
¹¹⁷ BERENGUER DE MONGAT, J., 1848, p. 19.

¹¹⁸ MURO, A., 1894, p. 35: «Montadas sobre un plano ligeramente inclinado, los jugos corren por aquellas canales hacia un depósito común».

¹¹⁹ Modelo n.º 5 «para fondas o casas de mucha cocina», en *El cocinero práctico. La cocina de Calleja*, 1905, p. 23. Como objeto independiente, con el nombre de parrilla fumífera en JUBERA, A. (ed.), 1888, p. 11, fig. 22. Podía servir como parrilla o como ahumador.

¹²⁰ *Ibidem*, pp. 10 y 11, figs. 20 a 24.

La parrilla de hierro, «*graticula*» en Scappi, también tiene su historia. Pensada para asar y «sobrasar», tuvo otras importantes aplicaciones, como «perdigar»¹¹⁵ las piezas de carne que luego se guisaban a fuego lento. El modelo elemental, un enrejado de perfil cuadrangular, sobre cuatro patas y con mango terminado en ojo, permaneció sin más modificaciones que la versión doble para dar la vuelta al conjunto sin tener que voltear las piezas una por una. No obstante, a este tipo básico se sumaron otros para tostar el pan, como los dotados de tenedores complementarios y las parrillas giratorias, de sección circular, que rotaban sobre sí mismas por medio de un eje central que unía el disco con uno de los extremos del mango¹¹⁶. El principal problema que presentaban las parrillas eran el humo y el desagradable olor que producía el goteo de la grasa sobre las ascuas. Berenguer de Mongat, con su escaso olfato a la hora de seleccionar útiles innovadores —casi ninguno de ellos tuvo difusión ni en su momento ni después— describió unas «nuevas parrillas» compuestas de un disco calado, con patas y asas laterales, circundado «por un reguero» que se separaba del contorno formando un vertedor de pico bajo el que se disponía una vasija para recoger el jugo¹¹⁷. La versión intermedia, señalada por Ángel Muro, era una parrilla al uso pero de «hojas abarquilladas, con su canal hacia arriba»¹¹⁸. Mayor éxito pudieron haber tenido en la práctica doméstica los hornillos portátiles que, como la prusiana de algunas cocinas económicas (parrilla fumífera)¹¹⁹, asaban chuletas o pescados «a la parrilla», utilizando en algunos modelos el «espíritu de vino» como combustible¹²⁰.



La sartén es un caso especial. Con precedentes estudiados en la antigua Grecia y en la cocina islámica¹²¹, se reserva para poco más que la fritura durante mucho tiempo. El verdadero reinado de la sartén comienza en la Edad Moderna, en concreto a partir del siglo XVIII, y está posiblemente asociado a la generalización del hogar elevado. Las imágenes lo confirman, desde el cartón de Bayeu para el tapiz *La cocina* al grabado de *La cuynera catalana*. De hecho, en los inventarios urbanos del XVIII se aprecia cómo disminuye el número de ollas de gran cabida al tiempo que aumenta el número de sartenes, con mango largo, de hierro o «arambre»¹²². Además de las comunes hubo otras, con depresiones cóncavas para hacer huevos¹²³ y de fondo agujereado para tostar castañas¹²⁴. Hacia finales del XIX, *La cocina moderna perfeccionada* recoge una curiosa afirmación: mientras que «en provincias» se emplean las de mango, en Madrid, «donde las cocinas son reducidas», se prefieren las que carecen de él, con asas laterales¹²⁵. Dejando atrás tan dudosa generalización, lo cierto es que, con el cambio de las fuentes de calor, el mango se iría acortando, y las operaciones de templado —obligadas en las piezas antiguas— ya no serían de rigurosa observancia gracias al teflonado¹²⁶.

Al igual que sucede con las sartenes, las «garrapiñeras», precedentes inmediatos de las heladoras manuales del XX, comienzan a proliferar en las viviendas del Setecientos. La pasión por «libar frío», creciente desde los albores de la Edad Moderna, hizo que estos artefactos —usados en gran formato por los confiteros— se sumaran al equipamiento habitual de las casas. El recipiente para la nieve con sal, de madera barreada de hierro, apenas cambia; pero el cobre o estaño de la cubeta interior¹²⁷ se sustituiría más tarde por la hojalata¹²⁸. De los «refrescos» o «agasajos» modernos, en los que «sorbetes y garrapiñas» acompañaban al chocolate, pasamos al postre o al servicio de café. En el recetario de dulces caseros publicado por Alburquerque en 1959 se da

¹²¹ La sartén profunda o *tagenon* (siglo V a. C.) para la fritura se cita en AMOURETTI, M. C., «Città e campagne in Grecia», en FLANDRIN, J. L. y MONTANARI, M. (dirs.), *Storia dell'alimentazione*, Bari, Laterza, 2003, p. 108. Sobre la sartén y las variantes terminológicas en árabe, BRUNOT, *Hespérís*, 1921, 2.º trim., p. 125.

¹²² ABAD ZARDOYA, C., 2005, p. 168.

¹²³ SCAPPI, B., trad. esp. 2004, lám. 8: «*Diversi vasi. Padella p fare ovi frittolate*», p. 440.

¹²⁴ JUBERA, A., (ed.), 1888, p. 10.

¹²⁵ *Ibidem*, p. 10, figs. 18-19.

¹²⁶ ABAD ALEGRÍA, F., 2009, p. 135.

¹²⁷ La mayoría son de estaño y cobre estañado según DE LA MATA, J., 1786, pp. 145-46.

¹²⁸ JUBERA, A. (ed.), 1888. Descripción del objeto y su uso en pp. 20 y 21. Servicio de helados y referencias a sorbeteras, garrafas o garrafones de hojalata en pp. 373 y 374.

¹²⁹ ALBURQUERQUE, F., 1959, sorbetera industrial (p. 99), sección de heladora familiar (p. 101), garrafa sorbetera (p. 104), sorbetera rotativa (p. 107), mantequera de balanza que se puede usar como sorbetera (p. 109), moldes (pp. 111 y 115) y heladora familiar (p. 113).

¹³⁰ Véase «Tecnología de origen no culinario que produce nuevos modos de cocinar», en ABAD ALEGRÍA, F., 2009, pp. 137-139.

¹³¹ Así se procede, a modo de prensa, en las recetas de «ordiate, avenate de otra manera y berenjenas», *Llibre de Sent Soví*, ed. 2008, pp. 77, 80 y 86.

¹³² HUICI MIRANDA, A., 2005, p. 140. Se refiere a la «hechura de qadus o arcaduz», del árabe *al-qadus* o canjilón de noria. Se engrasa con aceite antes de verter la mezcla de cabrito y yemas. Una vez cocido, para desmoldar más fácilmente, se coloca un rato sobre agua fría.

¹³³ Los ejemplos del uso de paños —que no de mangas— para colar o extraer líquidos abundan en el *Llibre de Sent Soví*, ed. 2008, pp. 78, 79 y 81. En el manuscrito traducido por HUICI MIRANDA (ed.), 2005, se menciona el uso de paños de lana para clarificar miel (p. 135) y de un mandil de lana para preparar mostaza (p. 118).

¹³⁴ HUICI MIRANDA, A. (ed.), 2005, p. 135. MARTÍNEZ MONTIÑO, F., ed. de 1763, p. 47. Receta de una *pierna de carnero estofada: echale tanto vinagre como quepa en una cáscara de media naranja, y otra tanta agua*.

por supuesto que en todas las casas españolas hay una, y se incluyen hasta siete imágenes —entre moldes y sorbeteras— de útiles para hacer helados¹²⁹.

La *serendipity*, el hallazgo casual, se ha convertido en un *topos* de la historia de la tecnología culinaria y el microondas es el ejemplo paradigmático¹³⁰. Sin embargo, hay un aspecto rara vez mencionado en los estudios sobre instrumental culinario a pesar de ser un recurso habitual. Se trata del empleo puntual de objetos de muy diversa índole con fines culinarios. En el *Llibre de Sent Soví*, la operación de prensar vegetales cocidos para separar el agua del extracto seco se hacía simplemente presionándolos entre dos platos de barro¹³¹. En la cocina almohade, una mezcla de carne de cabrito y yemas cuajaba en un canjilón de noria, que se convertía así en el molde del plato llamado *qadus*¹³². En los recetarios medievales y modernos con plumas de ave se untaban de huevo o manteca los asados (para que «hagan cueros») y las masas (para que se doren). A falta de prensas o mangas los lienzos de casa —de lana, seda o estameña— se usaron sin otro aditamento para escurrir, cerner, colar o incluso clarificar miel¹³³ y Montañón llegó a utilizar como medidores ocasionales cáscaras de naranja en una de sus recetas¹³⁴. Son estos pequeños detalles los que acortan las distancias artificialmente acentuadas entre la cocina del pasado y la de hoy, entre la cocina profesional y la doméstica.

En todas ellas siempre concurrieron la técnica (*modus operandi*), la tecnología (el instrumental necesario para aplicar las técnicas) y el sentido práctico de los artífices.

Sartén
Metal
Museo del Traje, CIPE
(Madrid), MT059017

