

Índice de contenidos

Resumen y palabras clave/ Abstract and Keywords.....	Página 2
Introducción.....	Página 3
Justificación del TFG.....	Página 3
Objetivos del trabajo.....	Página 3
▪ Objetivos generales.....	Página 3
▪ Objetivos personales.....	Página 3
Diego Granado y su “Libro del arte de cocina...”.....	Paginas 4-6
“Libro del arte de cocina...”.....	Paginas 7-28
Recetario Ruperto de Nola.....	Paginas 29-33
Ejemplo recetas.....	Paginas 34-35
Comparativa Diego Granado-Ruperto de Nola.....	Página 36
Plagio realizado por Diego Granado.....	Paginas 36-40
Grupos de alimentos.....	Paginas 41-43
Alimentación de los nobles según al porcentaje de presencia de los diferentes grupos de alimentos.....	Paginas 44-45
Que preferían comer los nobles.....	Paginas 45-46
Conclusiones.....	Página 46
Bibliografía.....	Paginas 47-50

RESUMEN

El Siglo de Oro es un periodo histórico que abarca desde el Renacimiento del siglo XVI hasta el Barroco del siglo XVII, durante el cual se publicó el primer tratado gastronómico de España. En este trabajo científico haremos un estudio meticuloso y minucioso sobre lo que se considera el primer recetario del Siglo de Oro español y así analizar las fuentes primarias de la cocina española, cosa que nunca se había hecho.

Palabras clave: Siglo de Oro, recetario, cocina

ABSTRACT

The Golden Century is an historical period which takes place from the sixteenth century's Renaissance to seventeenth century's Baroque, during which the first cookbook was published in Spain. In this scientific report we will do a meticulous and thorough about what is considered the first cookbook of the Golden Century and by this way analyze the Spanish cuisine's primary sources, thing that has never been done.

Keywords: Golden Century, cookbook, cuisine

INTRODUCCIÓN

Todos conocemos gran parte de la historia del Siglo de Oro y todo lo relacionado con ello: literatura, arte, filosofía, música, arquitectura, etc. Pero seguro que nadie, con excepción de los expertos de historia de la alimentación conoce todo lo relacionado con la gastronomía en esa época. Por eso este será el primer TFG de una línea de investigación original del Departamento de Historia de la Ciencia cuyo objetivo será el de desarrollar un trabajo científico sobre las fuentes primarias originales de la cocina española.

JUSTIFICACIÓN DEL TFG

El motivo por el que elegí hacer mi trabajo sobre la historia de la cocina española en el Siglo de Oro es porque deseaba conocer la historia de la cocina de este país, el mío, ya que no sabía absolutamente nada de ella y con este trabajo aumentarán mis conocimientos sobre ello y así satisfacer mi curiosidad sobre el tema.

OBJETIVOS DEL TRABAJO

Objetivo general

Mi principal objetivo en este trabajo es el de obtener y analizar todos los conocimientos relacionados con la historia de la cocina y gastronomía del Siglo de Oro.

Objetivos personales

- Conocer la historia de la cocina del Siglo de Oro.
- Obtener información de los recetarios publicados en aquella época.
- Conocer cómo se comía en aquella época y si la alimentación era o no adecuada desde el punto de vista nutricional.

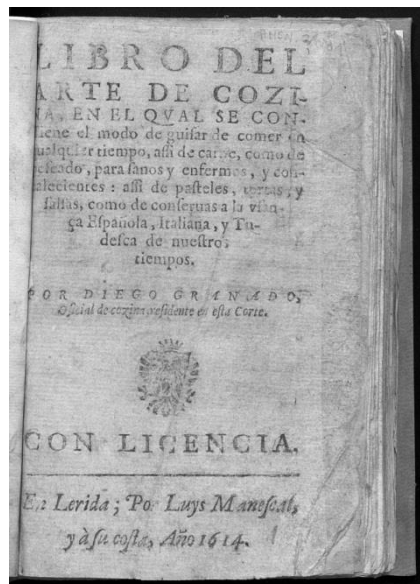
DIEGO GRANADO Y SU “LIBRO DEL ARTE DE COZINA...”

Ahora, a continuación hablare sobre uno de los escritores de libros culinarios más conocido de aquel siglo y de su obra. Me refiero a Diego Granado Maldonado y a su “Libro del arte de cozina...”.

A muchos de ustedes seguro que les preguntan si les suena el escritor Diego Granado y seguro que se preguntan: “¿Quién es ese? No me suena de nada”. Al principio, yo también me hacia la misma pregunta, pero gracias a este TFG y a la búsqueda exhaustiva de información en Internet puedo por fin responder a esa pregunta. Esto es lo que he encontrado:

Diego Granado Maldonado, nacido en Valencia en el año 1574 y fallecido en 1632, fue un cocinero español de comienzos del siglo XVII que sirvió a los Austrias y además fue conocido por la publicación de uno de los primeros recetarios de la historia de la cocina de España.

Este recetario se tituló en castellano de la época: “*Libro del arte de cozina*» cuyo subtítulo reza así: *en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, assi de carne como de pescado, para sanos y enfermos y convalecientes, assi de pasteles, tortas y salsas como de conseruas a la vsança española, italiana y tudesca de nuestros tiempos*”.



Portada de “Libro del arte de cocina” de Diego Granado 3ª edición Año 1614

Granado presumía en el Prólogo de su libro de haber tratado el tema “con el mayor arte que hasta hoy se haya podido ver y como lo podrá echar de ver cualquiera que con sano juicio se echare sobre la obra”.

Se sospecha que muchas de las recetas incluidas en su libro son copiadas del libro de Ruperto de Nola. Existen autores que relacionan algunas de las recetas del libro de Granado con las que anteriormente incluyó el cocinero italiano Bartolomeo Scappi en su *Opera dell'arte del cucinare*. Pero de eso hablaremos más tarde.

A pesar de ser un libro de escaso valor histórico en su recetario, puede verse en él como se debían servir y ofrecer comidas a comienzos del siglo XVII, mostrando aparte de eso los diferentes oficios que existían en el servicio de mesa de la época. Su intención con este libro era la de resumir la cocina europea de aquella época. En resumen, podemos decir de la obra de Diego Granado es un trabajo de poca originalidad, cuya publicación fue limitada a una labor de recopilación

Se editó 3 veces: la primera edición fue en 1599 (1 año después de la muerte del rey Felipe II de España), la segunda en 1609 y la tercera y última tuvo lugar en Lleida en 1614. Más tarde, se publicó una traducción al castellano moderno de este libro.



Portada de “Libro del arte de cocina” de Diego Granado 3ª edición Año 1614 (versión traducida al castellano moderno)⁶³

El libro se estructura de la siguiente manera:

- Prólogo
- Capítulo 1: Del oficio de Mayordomo
- Capítulo 2: Del oficio de Maestresala, del maître.
- Capítulo 3: Del oficio de Camarero
- Capítulo 4: Del oficio de Guardarropa
- Capítulo 5: Del oficio de Copero
- Capítulo 6: Del oficio de Trinchante (Cortador)
- Capítulo 7: Del oficio de Vehedor
- Capítulo 8: Del oficio de Despensero
- Capítulo 9: Del oficio de Cocinero
- Capítulo 10: De cómo se han de afilar (aguzar) los cuchillos
- Capítulo 11: El modo y manera que se ha de dar el agua para lavar las manos
- Capítulo 12: De cómo se han de poner las viandas sobre la mesa
- Capítulo 13:
 - Del corte de las carnes
 - Especias
 - [Recetas de carne]
 - [Recetas de pasta y verduras]
 - [Pasteles salados]
 - [Tortas]
 - [Recetas de pescado]
 - [Recetas de escudillas]
 - Tortas o tortadas y tortillos de pescados y otras cosas para días de Cuaresma
 - De cómo se han de hacer los yelos (geles, gelos, gelatinas) y salsas de diversas maneras para días de carne y de Cuaresma
 - Para hacer diversas maneras de conservas.

Por lo que he podido comparar con el libro de Ruperto de Nola, he visto que los capítulos donde se habla de los oficios es idéntico, con la excepción de que Granado no habla del oficio de caballero (solo lo menciona al principio) y Nola sí. El resto del libro y los capítulos, incluidas las recetas es exactamente igual al libro de Ruperto de Nola.

“LIBRO DEL ARTE DE COZINA...” DE DIEGO GRANADO

El “Libro del arte de cocina...” de Diego Granado Maldonado se estructura en 13 capítulos, 12 de los cuales tiene que ver con los oficios de la casa de los Señores del Siglo de Oro, el 13º y último es de ámbito alimentario en el que recopilan desde cómo se corta los diferentes tipos de carne hasta diferentes tipos de recetas.

Capítulo I: Oficio de Mayordomo.

Mayordomo era, como podría decirse, el jefe de los criados de la casa, situándose justo por debajo del Señor dueño de la casa. Si le desobedecías a él, desobedecías al Señor de la casa. El Mayordomo tiene mando en todos los cargos, a excepción del Secretario. Además, ha de saber del Vehedor los gastos del despensero e informarle de otras cosas como los precios y asegurarse de que entre los criados no haya altercados.

Capitulo II: Oficio de Maestresala.

El Maestresala se encarga de mantener la casa ordenada y de asegurarse de que los cocineros tengan buen aspecto e higiene. También se encargan de educar a los pajes enseñándoles latín, esgrima e hípica. Ha de tener buena presencia, buena presencia y estar bien vestido.

Capitulo III: Oficio de Camarero.

Es un oficio casi similar al de Secretario; además, ha de limpiar y ordenar el dormitorio de su Señor y cuando quiere descansar o irse a dormir, este ha de estar con él. Ha de estar con él en todo momento: cuando el Señor se vaya a acostar y cuando se levante. También cambiaban sábanas y almohadas y las perfumaban, las camisas y pañuelos del Señor usando pastillas de menjui, estoraque, ámbar y almizcle. Han de estar bien vestidos y tener buena memoria; también han de ser honestos, discretos, obedientes y callados.

Capitulo IV: Oficio de Guardarropa.

Se encargan de guardar de las cosas del Señor que se le encomiendan en su apartamento privado y no dejar entrar a nadie desconocido, ni siquiera a los de la casa. Ha de ser veraz, es decir, decir la verdad por si faltase algo y estar bien aseado y vestido.

Capítulo V: Oficio de Copero.

El Copero ha de ser un hombre limpio y de noble condición, reposado y discreto para que así no provoque ni risas ni comentarios que pudieran dejarle en evidencia. También ha de traer la copa a su Señor, y mientras se la trae, ha de mantener el rostro tranquilo, aparte de ser muy limpio y lúcido y traer la copa con mucha gracia.

Capítulo VI: Oficio de Trinchante (Cortador).

El Trinchante ha de ser un hombre limpio en todos los aspectos y tener sus cuchillos afilados y limpios y estar siempre dispuesto a cortar de forma rápida y muy pequeña donde sea necesario y de forma limpia, apartando el cuerpo del plato donde se está cortando y por vigilar que no se manchen con la grasa del plato y/o el jugo de la carne.

Capítulo VII: Oficio de Vehedor.

Este es un oficio de mucha confianza, honor y fidelidad.

Es un cargo superior al Despensero, ya que ha de comprobar si lo que este compra vale el precio al que este lo ha traído, saber el precio de todo y cuánto vale cada cosa y hacer que se busque lo mejor, bonito y barato y, además, saber y conocer los lugares donde más baratos son los abastecimientos, comestibles y demás cosas necesarios.

También se encarga de tener abastecida la despensa y bodega para cuando haya invitados no falte de nada, y en caso de sobrar algo, repartirlo por la despensa de otros señores. Además de eso, han de tomar cada día nota al Despensero, ver las cuentas de la despensa semanalmente con el Mayordomo para poder razonar lo se gasta al día, a la semana, al mes y al año y así poder ahorrar gastos desorbitados y gastar solo lo necesario.

Capítulo VIII: Oficio de Despensero.

El Despensero se encarga de gastar la hacienda de su Señor para las viandas necesarias y para los mantenimientos para comer así para la mesa de su Señor como para la gente y compañía de la casa, y además abastecer la despensa con las mejores viandas que encontrarse.

Ha de ser recio, diligente, discreto, capaz de soportar importunidades, no ser soberbio, ser gracioso, casto, no tener vicios, fiel, ser enemigo del juego, tener buena conciencia... También ha de llevar papel y pluma para anotar lo que compran para no olvidarse.

Capítulo IX: Oficio de Cocinero.

En capítulos anteriores se dijo que es un oficio de gran confianza y ser muy bien tratado para que pueda servir con amor y esmero y también ha de estar bien alojado y ser limpio y pacífico.

Capítulo X: Como se han de afilar los cuchillos.

Este capítulo se aplica al oficio de Trinchante o Cortador. Estos han de tener un afilado hecho de palo de madera de sauco o de álamo o de tejo y este ha de estar a disposición del Trinchante y estar sujeto en un sitio seguro si el Señor esta en casa y se ha de llevar a las arcas de la plata junto con los cuchillos del Trinchante que haya empleado en la mesa y tener junto al afilador una bolsa de cuero con tierra de piedra molar y afilar los cuchillos de forma que el filo mire hacia fuera. Se ha de tener temple de navaja, ya que esta tiene el filo hacia dentro porque sirve para una cosa y el cuchillo para otra.

Capítulo XI: Modo y manera que ha de darse el agua para lavar las manos.

Este capítulo se dedica exclusivamente a explicar cómo se debe dar el agua para lavar las manos. Para esto están implicados tres miembros de los oficios de la casa del Señor: el que sirve la mesa (posiblemente el cocinero), el Maestresala y, en ocasiones, el Copero.

Se hacía de la siguiente manera: el encargado de servir la mesa pone un jarro lleno de agua en una fuente o un plato grande de plata y unas toallas bien cogidas sobre el jarro y el Maestresala va delante de él con una toalla grande sobre el hombro y cuando llega a donde está su Señor, haga una reverencia y luego coloque las toallas sobre la mesa y en ella colocara la fuente de arriba y en la de abajo (la que contiene agua) le dará el aguamanil a su Señor y, en cuanto se hubiese lavado, retirar ambas fuentes y tender sobre las manos del Señor la toalla que llevaba consigo al hombro y retirara las que había sobre la mesa. También podría hacerse de esta manera: el Copero podría dar el aguamanos llevando una fuente o plato grande de plata de canto hacia arriba en la mano derecha, una toalla sobre el hombro derecho y la jarra de agua en la mano izquierda y, llegando a la mesa el Copero y el Maestresala harán la reverencia y se repite el proceso ya mencionado. Esto se hacía así únicamente para personas que no eran de gran honor.

Si era para la realeza se hace así: El Copero se ha de arrodillar llevando en ambas manos las fuentes donde estará el agua para las manos al Señor (Rey) y destaparlos besando las toallas y tendiéndolas sobre la mesa y, posteriormente echar en la fuente de arriba un poco de agua y hacer la reverencia: 1º el Copero y el Maestresala

después; este después colocara la fuente delante de su Señor y con la de abajo echamos agua en medio de la fuente, y después de que el Señor se haya lavado, el Copero retirara las fuentes, hará una reverencia y se ira. El Maestresala cada vez que le dé la toalla al Señor, la debe besar antes de tendérsela al Señor, todo esto estando de rodillas.

Capítulo XII: Como ha de ponerse la comida sobre la mesa.

Este capítulo trata de cómo debe colocarse la comida en la mesa.

Lo primero que ha de ponerse sobre la mesa es el salero, los paños o servilletas y los cuchillos; todo esto después de que el Señor haya terminado de lavarse las manos y se retire la toalla con la que se seque las manos y tras una reverencia.

Después en un plato se colocan las rebanadas de pan, el paño y el cuchillo, besándolos si era persona de título a quien se debía reverenciar y si come con otros Caballeros a su mesa, hacer lo mismo pero sin reverencia, salvo si comiesen con algún hijo o hijos mayorazgos de algunos Grandes (de España).

Al Señor de la casa se le debe cambiar el paño cada vez que beba y traerle el plato cubierto y, a la vez que se da el paño, destapar el plato, besar el paño y dárselo. También puede cambiárselo la servilleta con cada potaje y dar las comidas gradualmente, de la siguiente manera: primero la fruta, después un potaje, luego un asado y luego lo cocido (esto puede variar si hay manjar blanco; en ese caso, el potaje se da al principio posterior a la fruta). Algunos señores solían comer lo cocido y después lo asado: si había frituras, frutas de sartén, se darán a los postres según fuese y luego la otra fruta.

Capítulo XIII

En los capítulos vistos hasta ahora, el libro parece correcto. Al llegar al capítulo 13 es cuando el autor cometió un traspie, ya que al leerlo a través del índice no se observa orden alguno. El autor los ha ordenado por el número de página en el que ha puesto cada receta; está bien, pero están un poco manga por hombro y así uno se puede liar. Si yo hubiera sido él las habría ordenado de dos posibles maneras: la primera seria ordenarlas en orden alfabético y luego poner el número de página en el que esta cada una, u ordenarlas por categorías de alimentos. Así es como lo voy a hacer: ordenar cada receta por categorías de alimentos: carnes, aves, pescados, huevos, lácteos, etc. Y, además en orden alfabético.

Recetas

Carnes

- Adobado de cabrito (y de conejo)
- Adobado de carnero
- Adobo de carnero
- Albondiguillas de carne magra y del hígado de ternera en forma de peras
- Aparejar o disponer la cabezuela de cabrito rellena
- Asado en parrillas de espalda de vaca, ternera o carnero a la veneciana
- Cabeza de ternera rellena y sin huesos
- Caldo de carne de ternera
- Caldo de carnero llamado sulcido
- Caldo de coyunturas de ternera, reducido a gel
- Caldo lardero de puerco
- Caldo lardero del pecho y espalda de los venados pequeños y de cualquier carne que se saca del cerdo domestico
- Carnero adobado
- Cazuela de manos de ternera o de cabrito
- Como se ha de cocinar la punta del pecho de vaca o ternera de diversas maneras
- Corte de espalda de carnero
- Corte de liebre y conejo
- Corte de lomo a agujas
- Corte de pierna
- Corte de vaca
- Corte del cabrito
- Corte del lechón
- Corte del pecho del carnero
- Corte del tocino
- De riñonada de carnero
- Diversos guisados de la lengua de la ternera
- Dobladura de carnero
- Empanada de carne o pescado
- Emparedados de pies de ternera y otros
- Escabeche de conejos
- Escudillas de asaduras de ternera o de cabrito con pulpas de pecho de capón
- Estofar cabezas de cabritos
- Estofar pulpetas de carne de ternera
- Gelatina con pies de cordero, de ternera y de carnero
- Gelatina con pies y cabezas de cabritos y otros pies, lomos, alas y piernas de capones
- Gelatina de pies, hocicos, orejas de cerdo entremezclados con tajadas de carne salada, hecha la decocción de la manera sobredicha
- Gelatina de quijadas, hocicos, orejas y pies de puerco
- Gelos de pies de carnero y de ternera del cual se podían rellenar diversos moldes y cascaras de huevos
- Gratonada de otra manera (de conejo)
- Guisados de sesos de ternera de diversas maneras

- La lebrada
- Lengua de ternera rellena
- Lengua de vaca en empanada
- Manteca de cerdo
- Otro compuesto de colas
- Para ahogar el lomillo de vaca a la Tudesca (a la Alemana)
- Para ahogar el lomillo de vaca en el horno
- Para asar el lomillo de vaca de otra manera
- Para asar la espalda de vaca en asador
- Para asar un cabrito entero relleno, una liebre o un conejo
- Para cocinar la ubre de la vaca de diversas maneras
- Pastel de cabeza de cabrito
- Pastel de cabeza de cabrito
- Pastel de cabeza de ternera sin huesos y rellena
- Pastel de conejo de las Indias
- Pastel de conejos caseros
- Pastel de cuartos de cabrito montes
- Pastel de hígado de ternera o de cabrito, o carnero
- Pastel de ojos, quijadas y hocicos del puerco
- Pastel de pernil de tocino (jamón curado, jamón de York)
- Pastel de pierna de venado
- Pastel de pulpa de pierna de vaca
- Pastel de ubre de vaca
- Pasteles de lengua de ternera de muchas maneras
- Pasteles de liebres
- Pasteles de menudillos de ternera
- Para comer la cabeza del jabalí
- Para freír y hacer diversos guisados de liebre
- Para guardar cualquier cosa de carne
- Para guisar lo pies de vaca de diversas maneras
- Para hacer el lomillo de la vaca en asador, y para ahogarlo y estofarlo o rehogarlo
- Para hacer la cabezuela de cabrito de diversas maneras
- Para hacer pastel de pierna de ternera
- Para hacer un pecho de vaca que sea muy grande
- Para hacer una olla podrida
- Pasteles de papada de la ternera
- Pasteles de pulpetas de otra manera
- Pasteles de turmas de toro, carnero y otros cuadrúpedos
- Pasteles del lomillo de la vaca y de la ternera
- Pasteles hojaldrados de papada de ternera
- Pasteles hojaldrados y lisos de asadura de ternera
- Pasteles lisos de pulpetones o pulpetas de ternera rellenas
- Pasteles lisos y hojaldrados de pulpa de ternera picada
- Pastelillos cuajados de ternera con solo carne
- Pastelillos de ternera picada
- Pisto de carne de ternera
- Platillo verde de carnero

- Plato de almidón con carne
- Plato de ijadas de carnero
- Plato de lomo de carnero hecho en carbonadas
- Plato de matrates de pies de puerco
- Plato de ternera preparada
- Potaje de grasa
- Potaje de lebrada
- Potaje de merricoque
- Potaje que se dice ijada
- Pulpetas de cabrito o ternera asadas
- Pulpetas de lomillo de vaca rellenas
- Pulpetones de lomillo de vaca a la Romana, asados.
- Queso a la flamenca con manos de cabrito
- Relleno de cabrito
- Relleno de carne de magra de ternera con su hígado y redaño
- Rellenos de diversas maneras de la carne magra del puerco fresco
- Reolas de colas de carnero
- Rorolas de hígados que es fruta de sartén
- Salchichas para el verano
- Sopa de capirota con caldo gordo de carne
- Tarta de pernil de tocino
- Toronjas de carnes (de cerdo)
- Torreznos al vino
- Torta o costrada de lengua de ternera
- Torta o costrada del riñón y lomillo de la ternera
- Tortada de la ubre de la vaca
- Tortas o costratas de la asadura de la ternera
- Tostada de pan con riñón de ternera
- Turmas de cordero en potaje, o de ternera en leche

Aves

- Ajetes para ansarones
- Albondiguillas de hígado y pulpas de aves envueltas en redaño
- Albondiguillas de pecho de capón
- Arteates de madrezuellas y yemas y de tripas de gallina
- Asar el gallo y gallina de las Indias
- Asar gallinas, capones y otros pollos rellenos con pasas y sin ellas
- Asar otras avejillas las cuales se han de pelar secar
- Asar pollos
- Broete de caldo de pollo y yemas de huevos
- Caldo con gallinas y capones de otra manera y rápido
- Caldo de capón sabroso
- Caldo de capones de gran substancia reducido a gelatina
- Caldo de las sobredichas aves con diversas materias
- Caldo de pollos de gallinas
- Caldo de pulpas de capón
- Caldo perfecto de capón
- Capirotada bastarda

- Capirotada común
- Carbonadas de aves
- Cazuelas de pollo para dolientes
- Cazuelita de hígado de pollo
- Comida a la Romana
- Corte de aves y primeramente del pavo
- Corte de palomas
- Corte de perdices
- Corte del capón
- Embuchamiento de pavos y capones
- Escudilla de acelgas, borrajas, buglosas y otras hierbas con caldo de ave
- Escudilla de borrajas con caldo de ave
- Escudilla de farro con caldo de capón
- Escudilla de lechuga con caldo de ave
- Escudillas de arroz con caldo de ave
- Escudillas de asaduras de ternera o de cabrito con pulpas de pecho de capón
- Escudillas de pulpas de capón cocidas
- Escudillas de turmas de tierra (trufas) con pollos pequeños
- Estofado de capones y gallinas
- Estofar capones de otra manera
- Guardar perdices durante mucho tiempo en escabeche
- Otra capirotada para asados
- Otro capítulo de esto mismo
- Pasteles de la polla de Indias
- Pasteles de pavas, gallinas de las Indias y otras aves
- Pasteles de toda suerte de faisanes, perdigones (perdices macho) y perdices capones, urogallos y ánades o patos
- Pasteles de tordos, codornices u otros pájaros
- Pastelillos de pájaros
- Pepitoria
- Pisto de pollos cocidos en pastel
- Pisto de pulpas de capón
- Salsa blanca de ansarones
- Salsa de ansarones
- Salsa de pavo
- Salserón para aves salvajes como son palomas salvajes y torcaces y anades salvajes
- Sudar o estofar perdices o faisanes
- Sudar o estofar un pollo
- Tarta real de la sobredichas aves de otra manera
- Tarta real de pulpas de faisanes y perdices
- Torta de las piernas y pechos de pichones, pollos, tórtolas, codornices y otras aves
- Torta de pecho de capón
- Torta real de pulpas de pichones
- Tortas de toda suerte de pájaros pequeños
- Tortillitas o buñuelos con pulpa de capón

Pescados y mariscos

- Albondiguillas a modo de peras
- Albondiguillas de los sobredichos cangrejos y langostas
- Albondiguillas de cualquier género de pescado especialmente de congrio, salmón, luz o merluza y ranas, etc.
- Albondiguillas de la pulpa del sollo
- Albondiguillas y otras viandas de las pulpas de las sardas
- Alosa en parrillas
- Anguilas abiertas, rellenas, cocidas de muchas maneras
- Anguilas en cazuela y en parrillas
- Arenques blancos salados, y frescos ahumados
- Asar el céfalo grande en el asador
- Asar el luz grande en el asador, y en parrillas
- Asar el rodaballo en parrillas
- Asar en parrillas la carpina
- Asar la lamprea en parrillas
- Asar las tencas de otras dos maneras en parrillas
- Asar los pedazos de sollo sobre las parrillas
- Asar tajadas de sollo en el asador
- Asar truchas que hayan estado en adobo, en parrillas y de otras maneras
- Cazuela de Arnadi para días de Cuaresma
- Cazuela de pescado salpresado de toda suerte
- Cocer al horno o bajo cobertera, pedazos de sollo de otra manera
- Cocer anguilas grandes con vino
- Cocer céfalos medianos y pequeños en parrillas y de otras maneras
- Cocer el congrio
- Cocer el luz grande salado que haya estado al humo
- Cocer el pez capón en blanco
- Cocer el sollo de otras maneras
- Cocer la cabeza de atún
- Cocer la cabeza de la Embrina
- Cocer la carpina con vino, agua, vinagre y especias
- Cocer la carpina de otra manera
- Cocer las diversas tortugas de diversas maneras
- Cocer las entrañas de la tenca
- Cocer las huevas e hígado del sollo
- Cocer los cangrejos de otra manera
- Cocer los interiores del luz
- Cocer los ostiones en adobo
- Cocer los pedazos de la Embrina o Endrina
- Cocer los pedazos de sollo que hayan estado en adobo
- Cocer salmón de muchas maneras
- Cocer y servir agones, sardinas y anchoas
- Cocer y servir el céfalo salado
- Cocer y servir las anguilas saladas
- Cocinar tallinas con concha y sin ella
- Congrio fresco en cazuela
- Costrada de atún en ijada y otros pescados salados

- Costrada de caracoles sacados de la cascara
- Costrada de las anchoas saladas
- Costrada de los ostiones
- Costrada de pescados *ignudo*
- Costrada del lomo de los arenques ahumados y de las lizas saladas
- Costradas de lampreas grandes
- Costradas del hígado y de las huevas del sollo
- Cualquier tipo de pescado grande en cazuela
- De diversos pescados salados
- De la Embrina pequeña
- De la tortuga de mar
- De las anguilas
- De las gambas o gambetas
- De las ranas
- De las tortugas de tierra y agua dulce
- De los barbos
- De los cangrejos llamados langostinos
- De los cangrejos y langostas
- De los caracoles
- De los ostrones y ostiones, de cómo se hacen en parrillas, al horno y de otras maneras
- De los pescados llamados agujas
- De los pescados llamados anchoas
- De los pescados llamados en Italia capones y luzernas
- De los pescados rovadalle y lenguado
- Del bolique
- Del cangrejo de agua dulce o cangrejo de río
- Del congrio seco o cecial
- Del erizo marino
- Del luz de ríos, estanques y lagunas (lucio de río)
- Del pescado de agua dulce llamado agón
- Del pescado de agua dulce que es llamado pérsico
- Del pescado de mar y de laguna llamado en Italia *latarino* y en las playas de España móllera
- Del pescado de río llamado liza o lisa y en algunas parte mújol
- Del pescado de río llamado témera
- Del pescado llamado alache o boquerón
- Del pescado llamado Alosa o Sábalo (cátala: la llisao llíssera)
- Del pescado llamado boga
- Del pescado llamado bonito
- Del pescado llamado calamar
- Del pescado llamado carpina
- Del pescado llamado carpión
- Del pescado llamado céfalo
- Del pescado llamado congrio
- Del pescado llamado Corvo o Corbo o garfio
- Del pescado llamado dentón o dental mediano
- Del pescado llamado disol y en Castilla caballa
- Del pescado llamado en Italia *esgonho* y en Francia *maccario*
- Del pescado llamado en Italia *orata*, en catalán *orada* y en castellano Doradita o Dorada

- Del pescado llamado en Italia *sampietro*
- Del pescado llamado en Italia, tilia y en España, besugo y en algunas playas pagel o peje (cátala: pagell)
- Del pescado llamado escórpora o escorpión
- Del pescado llamado fragolino, y en latín *ericius* (Catalá: la *fresa*)
- Del pescado llamado jibia o sepia
- Del pescado llamado lamprea
- Del pescado llamado luz y en algunas partes merluza
- Del pescado llamado mero
- Del pescado llamado palomo (pez palomo)
- Del pescado llamado papagayo
- Del pescado llamado pulpo
- Del pescado llamado rajada y del escuadra o escrita
- Del pescado llamado rodaballo (cátala: el remol, l'oblada)
- Del pescado llamado saboga o sábalo
- Del pescado llamado salpa
- Del pescado llamado sarda
- Del pescado llamado tenca
- Del pescado llamado trucha
- Del pez espada
- Dorada en escabeche. Como salpresar, marinar y conservar en escabeche la dicha orata o doradilla o dorada
- Empanada de atún
- Empanada de carne o pescado
- Empanada de la saboga
- Empanada de los besugos y pageles
- Empanada de sollo
- Empanadas de endrinas
- Empanadas de porcelletas que son sollos pequeños
- Empanadas del céfalo grande
- Escabeche para toda suerte de pescados fritos fríos
- Escudilla de ranas sin huesos
- Escudillas de cangrejos y langostas
- Escudillas de pescado y otras viandas para días de Cuaresma. Manjar blanco con pulpa de pescado
- Estofar a pedazos el sollo con vino blanco, vinagre, agraz y agua
- Freír caracoles y guisarlos de diversas maneras
- Freír el luz
- Freír el rodaballo en sartén
- Freír los interiores del céfalo y hacer potaje con ellos
- Freír los ostiones
- Freír pulpa de sollo
- Freír pulpas de los cangrejos y langostas
- Freír tajadas de sollo
- Freír y hacer en escabeche las sardas
- Freír y hacer escabeche de las truchas
- Freír y hacer potaje de calamares de otra manera
- Freír, hacer en escabeche, conservar en agraz y marinar

- anguilas grandes, medianas y pequeñas
- Freír, marinar y hacer en escabeche la tenca
 - Frutas de sartén (peces bastos y mariscos)
 - Guisados de luz seco o pescado cecial
 - Guisados de pescado que se llaman palomida o palometa
 - Guisados de sollo de diversas maneras
 - Guisar la lengua de la carpina
 - Guisar las entrañas de las truchas de muchas maneras
 - Guisar las huevas del céfalo de diversas maneras
 - Guisar las huevas y huevos de carpina
 - Guisar las tripas del sollo de muchas maneras
 - Guisar truchas a la tudesca, a la alemana
 - Hacer en cazuela las lampreas de río
 - Hacer los ostiones de otra manera
 - Huevas de sollo al horno que se pueden comer luego y/o guardarlas para otros días
 - Jalea de rodaballo
 - Lamprea en cazuela
 - Langosta rellena
 - Limpiar, purgar y conservar los caracoles
 - Ostiones en cazuela
 - Ostiones en parrilla con papel satinado
 - Otro plato de la sobredicha composición
 - Pama del luz de muchas maneras
 - Pastel de la alosa entera
 - Pastel de pescado cecial y otros pescados secos
 - Pastel de sollo que es el esturión empanado
 - Pastel del lucio grande
 - Pasteles de anguilas grandes en base empanada
 - Pasteles de atún de ijada en base empanada
 - Pasteles de atún en empanadas diversas
 - Pasteles de cangrejos liones y de langostas empanadas
 - Pasteles de caracoles sacados de la cascara
 - Pasteles de endrina empanados
 - Pasteles de góngolas y tallinas en base empanada
 - Pasteles de la pulpa del besugo o pastel del capón y otros pescados
 - Pasteles de la pulpa del sollo picado en empanada
 - Pasteles de lampreas grandes
 - Pasteles de las huevas y del hígado del sollo
 - Pasteles de las truchas y de los carpiones
 - Pasteles de los sardos
 - Pasteles de ostiones
 - Pasteles de pagros, llamados en Italia *Granchi*
 - Pasteles de porcelletas en empanada

- Pasteles de pulpetas de sollo rellenas en base
- Pasteles de rajada
- Pasteles de ranas de muchas maneras en base empanada
- Pasteles de ranas sin hueso en base empanada
- Pasteles de robalos enteros y otros pescados marítimos
- Pasteles de rodaballo
- Pasteles de sardinas y anchoas
- Pasteles de sollo empanados con bisaltos frescos
- Pasteles de sollo en base con su caldillo
- Pasteles de tencas rellenas
- Pasteles de tortuga de mar o de tierra empanados
- Pasteles del pescado que en Italia se llama *ignudo*
- Pasteles empanados de calamares grandes y pequeños
- Pedazos de atún en cazuela y en parrillas
- Pedazos del atún de otra manera
- Pedazos del sollo en el horno o debajo de cobertera
- Pedazos, pulpetas y pulpetones de luz en diversas maneras
- Pescado llamado robalo
- Plato de grandes peces
- Platos de la pulpa del sollo
- Platos de sollo de otra manera
- *Porcellette* (chichón) de diversas maneras
- Potaje de agujas
- Potaje de anguilas grandes saladas
- Potaje de atún
- Potaje de calamares grandes
- Potaje de calamares rellenos
- Potaje de calamares y jibias o sepias
- Potaje de caracoles blancos y pequeños
- Potaje de céfalo grande
- Potaje de la Orata
- Potaje de la tenca de diversas maneras
- Potaje de luz o lucio de aguadulce a la francesa (potaje de brochet)
- Potaje de pedazos de la Embrina a la Veneciana
- Potaje de pedazos de sollo de otra manera
- Pulpetas de pulpa de sollo rellenas, asadas en el asador y de otras maneras
- Pulpetones de la pulpa del atún, rellenos y en el asador
- Rellenos de la pulpa del sollo
- Salchichones de la pulpa del luz
- Salpresar, marinar y hacer en escabeche las lampreas y morenas
- Salpresar, y hacer en escabeche las alosas
- Sardinas en cazuela
- Sollo pescado con agua y sal (Esturión) o con vino, agua y sal
- Tajadas de sollo cocidas
- Tenca en jalea
- Tencas en cazuela
- Toda suerte de pescados grandes al horno

- Toda suerte de pescados pequeños al horno
- Tortada de cangrejos grandes así de marítimos como de agua dulce
- Tortada de la pulpa del sollo
- Tortada de los interiores de las tortugas de toda especie
- Tortada del hígado y de las huevas del sollo
- Tortilla con huevas de sollo y huevos de gallina
- Tortillas de huevas de sollo

Huevos

- Ginestada con yemas de huevo
- Platos de huevos con harina
- Otro plato de huevos con hierbas
- Tortilla de huevos con tocino
- Tortilla doble
- Tortilla de huevo de otra manera
- Tortillon relleno de otra manera
- Tortillon de hojaldre abierto y cerrado
- Tortilla con huevas de sollo y huevos de gallina
- Huevos sorbidos
- Forestar o enterrar entre brasas huevos en cazuela o en platos a la Francesa
- Freír huevos con ramillos de romero por dentro
- Cocer huevos duros con aceite
- Coche huevos rellenos
- Huevos rellenos enrollados con suplicaciones
- Otro broete que suelen darlo a las preñadas
- Tortilla con hierbas picadas y otras cosas
- Tortilla en el agua
- Yemas de huevos esparcidas en azúcar
- Cocer huevos en tortilla en platos, en cazuelita de plata sin aceite
- Huevos sobre la pala
- Huevos tiernos o revueltos
- Salviata
- Escudillas de huevos con hierbas
- Broete de huevos frescos
- Escudilla con huevos y zumo de acelgas
- Escudilla de leche de cabra, yemas de huevos y zumo de naranja
- Pasteles de huevos

Lácteos

- Manjar blanco en breve suma
- Pasteles de crema
- Pasteles de leche
- Pasteles llamados flaones
- Platos blancos con requesón
- Platos de farro y de sémola con leche de cabra o vaca
- Platos de leche vulgarmente llamados hungarescos
- Platos de manjar blanco

- Platos de manjar blanco rápido
- Requesón, y manteca de almendras fingidas
- Salviata
- Tarta de requesones cocida con caldo de carne

- Tixelada de leche
- Torta de leche con diversas composiciones a la romana
- Torta de natas de leche
- Tortas llamadas quesada por ser hechas de queso a la genovesa

Cereales

- Cocer macarrones en día de Cuaresma de muchas maneras
- Escudilla de arroz con almendras
- Escudilla de arroz con caldo de ave
- Escudilla de arroz con leche de almendras
- Escudilla de harina y pan rallado
- Escudilla de pan simple para cuando uno está resfriado
- Fideos o macarrones pequeños
- Flaoncillos rellenos de muchas y diversas cosas
- Freír macarrones en aceite llamados por el vulgo Ferlingotos
- Frutas de sartén para día de Cuaresma
- Hogazas simples en día de Cuaresma
- Hojaldre de otra manera
- Hojaldre deshojado descubierta
- Hojaldre y tortillon deshojado en seco
- Hordiate de cebada común
- Hordiate de cebada preparada
- Hordiate liquido
- Hordiate que se pueda llevar por el camino
- Manjar blanco con harina de almidón

- Pan pasado por el cedazo o por estameña
- Pan rallado
- Pan rallado con leche de almendras
- Pasta liquida de la cual se puedan hacer diversos tipos de tortillas fritas
- Pasta liquida de la cual se puedan hacer rositas, tortitas, buñuelos y otras frutas de sartén
- Platos con hojaldrillos
- Platos de macarrones a la Romana
- Platos de macarrones hechos con hierro (en plancha)
- Platos de manjar blanco
- Platos de mijo o de panizo machacado
- Platos de trigo o cebada sin corteza
- Rebanadas de pan llamadas vulgarmente mantecadas
- Sopas doradas dichas vulgarmente capirotas para día de Cuaresma
- Sopas doradas fritas con manteca
- Tortas-hogazas en día de Cuaresma hojaldradas
- Tortillas de arroz
- Tortillitas o buñuelos con pulpa de capón
- Rellenar un pan grande

Frutas

- Acomodar las guindas en jalea
- Agrio de cidra
- Albérchigos en almíbar
- Carne colorada (de membrillo)
- Carne de albérchigos sin agua (Albaricoques confitados)
- Carne de durazno
- Carne de membrillo
- Carne de membrillo blanca
- Carne de membrillo delicado
- Carne de pera y membrillo
- Cidra y patata
- Ciruelas en almíbar
- Conserva de duraznos
- Conserva de guindas
- Conserva de melones diferente
- Conserva de peras moscatelas
- Corteza de cidra
- Costrada de ciruelas pasas y guindas secas
- Cuartos de membrillo
- Durazno cubierto (Melocotón confitado)
- Empanadas de endrinas
- Fideos de cidra
- Guindas en almíbar
- Huesos de duraznos
- Jalea de guindas
- Jalea de membrillo
- Jalea de membrillos
- Letuario de naranjas
- Limón cortado
- Limón de carne
- Limón real cubierto
- Limones cubiertos
- Melón en conserva
- Naranjas verdes en el mes de septiembre y en el menguante de luna
- Pasteles de endrina empanados
- Potaje que se llama higate porque se hace con higos
- Salsa de las uvas negras
- Salsa de membrillo con zumo de naranjas
- Salsa de uvas rojas
- Salsa de zumo de granadas
- Salsa de zumo de manzanas
- Salsa de zumo de membrillo
- Salsa de zumo de naranjas y limoncillos
- Salsa del cuerpo de las dichas uvas
- Sopas de ciruelas pasas y otras frutas secas
- Sopas de peras moscarolas y otras peras, manzanas y membrillos
- Sopas de uvas pasas
- Tarta de peras, cermeñas y almizcleñas
- Tarta y costrada de las manzanas y de toda suerte de frutas
- Tirillas de durazno y de membrillo
- Torta de diversas peras gordas
- Torta de guindas
- Torta de manzanas
- Torta de melocotones
- Torta de meloñes
- Torta de membrillos y duraznos (melocotones)
- Torta de nísperos

- Tortada de cerezas y guindas frescas

Verduras

- Berenjenas en cazuela
- Berenjenas en escabeche
- Berzas con caldo de carne de diversas maneras
- Broete con hierbecillas picadas
- Calabaza en tirillas
- Cebollada
- Cebollas enteras en cazuela en día de Cuaresma
- Cidra y patata
- Cocer cortezas de calabazas que vulgarmente llaman en Italia *zázaras*
- Cocer espinacas fritas y de otras maneras
- Conserva de calabaza
- Corazón de zanahoria en tirillas
- Costrada de setas en día de Cuaresma
- Costradas de hongos
- Costradas de turmas de tierra
- Escudilla de achicorias
- Escudilla de calabaza
- Escudilla de calabaza con leche de almendras
- Escudilla de espárragos silvestres de huerto o domésticos y del lúpulo
- Escudilla de espárragos silvestres y domésticos
- Escudilla de espinacas
- Escudilla de hongos salados
- Escudilla de huevos y zumos de acelgas
- Escudilla de lechugas con caldo de ave
- Escudillas de acelgas, borrajas y buglosas (lenguas de buey)
- Escudillas de acelgas, borrajas, buglosas, y otras hierbas con caldo de ave
- Escudillas de achicoria
- Escudillas de calabaza en día de Cuaresma
- Escudillas de turmas de tierra (trufas) con pollos pequeños
- Fartiles
- Freír calabazas
- Freír hongos salados
- Guisar las cimas de los tronchos tiernos de las coles
- Oruga buena
- Oruga de otra manera
- Otra manera de tortas de berzas repolladas
- Platos de berza exprimidas a la usanza de Roma
- Platos de berzas a la Milanesa
- Platos de cardo y alcachofas con caldo de carne
- Platos de espinacas con caldo de carne
- Platos de hierbezuelas diversas
- Platos de lechuga con caldo de carne de diversas maneras
- Platos de nabos a la Veneciana con caldo de carne

- Platos de nabos de diversas maneras
- Platos de repollo que haya estado adobado en salmuera
- Platos de repollos
- Raíz de escorzonera
- Rellenar de diversas maneras las calabazas
- Rellenar las calabaza en día de Cuaresma
- Rellenar las hojas de las berzas o repollo con una composición llamada “mogada”
- Sopa de hongos frescos grandes de castaños
- Sopas a la lombarda
- Sopas a la Lombarda con caldo de carne
- Sopas a la Lombarda con caldo de carne y otras materias
- Sopas de las turmas y criadillas de tierra
- Tarta de cardos en día de Cuaresma
- Tarta de espárragos hortenses y silvestres
- Tarta de espinacas y otras hierbas odoríferas en días de Cuaresma
- Tarta de hierbas comunes
- Tarta de repollo
- Tarta de tronchos de cardos y alcachofas de muchas maneras
- Tarta de yerbas a la lombarda
- Tarta de zanahoria
- Tortada de nabos
- Tortas de calabazas
- Tortas de calabazas y cebollas
- Tortitas de hierbas a la Lombarda
- Tronchos de lechuga
- Zanahorias encanutadas
- Zanahorias ralladas
- Zanahorias rellenas

Legumbres

- Escudilla de bisaltos, frijoles y garbanzos tiernos y habas frescas
- Escudilla de frisoles secos
- Escudilla de garbanzos remojados
- Escudilla de garbanzos rojos
- Escudilla de lentejas secas
- Freír los frijoles (guisantes) frescos con la vaina o camisa y sin ella
- Habas grandes y secas
- Platos de frijuelos y habas frescas con caldo gordo de carne
- Platos de garbanzos machacados con caldo de carne y otras cosas
- Platos de guisantes, frijoles o pesoles secos con garbanzos y otras legumbres
- Tarta de frijoles y otras legumbres secas
- Tarta de bisaltos secos y otras legumbres
- Tarta de garbanzos quebrantados
- Tarta de pesoles o bisaltos, habas y frisoles frescos
- Tortillas o buñuelos frijoles o judigüelos frescos

Frutos secos

- Almendras para dolientes
- Avellanada
- Broete blanco con leche de almendras
- Escudilla de almidón con leche de almendras
- Escudilla de almidón con leche de almendras
- Escudilla de arroz con almendras
- Escudilla de arroz con leche de almendras
- Escudilla de borrajas con leche de almendras
- Escudilla de farro con leche de almendras
- Escudilla de farro con leche de almendras o con aceite
- Escudilla de pan con leche de almendras
- Gel con leche de almendras, el cual se sirve en platos como la cuajada, y será de caldo de capón
- Manjar blanco con leche de almendras
- Mazapán en masa
- Nueces en conserva
- Nueces moscadas con azúcar
- Otra almendrada para dolientes muy debilitados
- Otra almendrada para dolientes que tienen grandes calenturas y grandes ardores
- Platos de harina de castañas
- Requesón, y manteca de almendres fingidas
- Salsa ajada con nueces tiernas y almendras
- Salsa de almendras mondadas
- Salsas de pasas y de otras materias
- Sopas con almendras tostadas y otras cosas
- Salsa nogada
- Torta de castañas frescas y secas
- Torta de leche de almendras
- Torta de mazapán
- Torta de nueces
- Torta real de piñones, almendras y otras cosas
- Tortas de mazapán de diversas composiciones
- Tortas de muchos tipos llamadas caneladas y mazapanadas

Salsas y especias

- Buena salsa francesa
- Especias de hipocrás añadido
- Ginestada
- Ginestada la cual puede servir como plato (de postre) o como salsa para diversas carnes
- Mirrauste de otro modo
- Pebrada que pueda servir como la salsa precedente
- Pólvora de duque enmendado
- Salsa blanca
- Salsa blanca de ansarones
- Salsa de ansarones
- Salsa de las uvas negras

- Salsa de membrillo con zumo de naranjas
- Salsa de pavo
- Salsa de uvas rojas
- Salsa de zumo de granadas
- Salsa de zumo de manzanas
- Salsa de zumo de membrillo
- Salsa de zumo de naranjas y limoncillos
- Salsa del cuerpo de las dichas uvas
- Salsa nogada
- Salsa vulgarmente llamada galantina o gelatina
- Salserón para aves salvajes como son palomas salvajes y torcaces y anades salvajes

Postres

- Avellanada
- Azahar cubierto
- Azahar en azúcar
- Azúcar rosado
- Azúcar rosado o cocido
- Bizcochos
- Bocados crespos
- Bollos de rodilla
- Buñuelos diferentes
- Carne de membrillo
- Fruta de sartén con la jeringa
- Frutas de manjar blanco en tortillas o empanadillas
- Frutas de sartén
- Ginestada la cual puede servir como plato (de postre) o como salsa para diversas carnes
- Hojuelas de aceite y vinagre
- Manjar blanco de harina de almidón
- Masa de rosquetes
- Mazapán en masa
- Memoria de melindres
- Otra almendrada para dolientes muy debilitados
- Otra almendrada para dolientes que tienen grandes calenturas y grandes ardores
- Otro broete que suelen darlo a las preñadas
- Otra manera de torta verde con zumo de hierbas
- Pasteles de crema
- Pasteles de leche
- Pasteles llamados flaones
- Pastelillos de membrillo
- Platos blancos con requesón
- Platos de farro y de sémola con leche de cabra o vacas
- Platos de leche vulgarmente llamados hungarescos
- Platos de manjar blanco
- Platos de manjar blanco rápido
- Rosa confitada
- Rosquillas
- Tarta de requesón cocida con caldo de carne
- Tarta destilada para dolientes
- Tarta y costrada de las manzanas y de toda suerte de frutas
- Torta blanca común

- Torta blanca de migajón de pan
- Torta de leche con diversas composiciones a la romana
- Torta de mazapán
- Torta de membrillos sin queso
- Torta real blanca
- Torta real de manjar blanco
- Torta real de natas de leche
- Torta real de piñones, almendras y otras cosas
- Torta real de requesón, queso rallado y zumo de manzanas
- Torta real de varias composiciones
- Torta verde
- Tortas de manjar blanco sin queso
- Tortas de membrillos y duraznos
- Tortas de nata de leche
- Tortas llamadas quesadas por ser hechas de queso hecho a la genovesa
- Tortas sin masa llamadas tartas

Conservas

- Agrio de cidra
- Albérchigos en almíbar
- Aprovechar la miel
- Azahar cubierto
- Azahar en azúcar
- Azúcar rodado o cocido
- Azúcar rosado
- Berenjenas en escabeche
- Bizcochos
- Bocados crespos
- Bollos de rodilla
- Buñuelos diferentes
- Calabaza en tirillas
- Carne colorada (de membrillo)
- Carne de albérchigos sin agua (albaricoques confitados)
- Carne de durazno
- Carne de limón y batatas
- Carne de membrillo
- Carne de membrillo blanca
- Carne de membrillo delicado
- Carne de pera y membrillo
- Cidra y patata
- Ciruelas en almíbar
- Conserva de calabazas
- Conserva de duraznos
- Conserva de guindas
- Conserva de melones diferente
- Conserva de peras moscatelas
- Corazón de zanahorias en tirillas
- Corteza de cidra
- Cuartos de membrillo
- Dátiles en conserva
- Diagargante
- Durazno cubierto (melocotón confitado)
- Escabeche de conejo
- Fartiles
- Fideos de cidra
- Frutas de sartén
- Guindas en almíbar
- Hojuelas de aceite y vinagre
- Huesos de duraznos
- Jalea de agraz
- Jalea de guindas
- Jalea de membrillo
- Letuario de naranjas
- Limón cortado

- Limón de carne
- Limón real cubierto
- Limones cubiertos
- Masa de rosquetes
- Mazapán de calabaza
- Mazapán en masa
- Mazapán rosado
- Melón en conserva
- Memoria de melindres
- Miel colada
- Miel colada rosada de infusión
- Miel rosada
- Miel rosada del zumo
- Naranjas verdes en el mes de septiembre y en el menguante de luna
- Nueces moscadas diferentes
- Nueces en conserva
- Nueces moscadas con azúcar
- Pastel en bote
- Pasteles de huevos
- Raíz de escorzonera
- Rosa confitada
- Tirillas de durazno y de membrillo
- Tirillas de duraznos
- Tixolada de leche
- Torta de guindas
- Torta de mazapán
- Torta de requesones
- Tronchos de lechuga
- Zanahorias encanutadas
- Zanahorias ralladas
- Zanahorias rellenas

RECETARIO RUPERTO DE NOLA

Carne

- Adobado de carnero
- Broete de esponja con caldo de carne
- Broete lardero
- Busaque de conejos
- Caldo lardero
- Carnero adobado
- Cazuela de carne
- Cortar viandas a la mesa y primero del corte del tocino
- Corte de espalda del carnero
- Corte de liebre y de conejo
- Corte de lomo y agujas de carnero
- Corte de pierna del carnero
- Corte de vaca
- Corte del lechón
- Dobladura de carnero
- Dobladura de ternera
- Empanadas de carne y pescado
- Escabeche de conejos
- Gratonada
- Gratonada de otra manera
- Hígado adobado
- Junglada o lebrada
- Merricoque potaje
- Morteruelo
- Pastel de cabrito
- Pastel en bote
- Potaje de buen modo
- Potaje de cabrito adobado
- Potaje de cañonada
- Potaje de carnero adobado
- Potaje de manos de carnero
- Potaje llamado bruscode que se hace de hígados de cabrito y baços
- Potaje llamado frerurate que es de asadura
- Relleno de cabrito
- Vinagrea que es hígado adobado
- Yiada potaje

Aves

- Ajete para ansarones
- Corte de pavón
- Corte de capón y de gallina
- Corte de perdices
- Corte de palomas torcaces
- Capón armado
- Dolientes caldo de gallinas y capones
- Empanada de gallina asada
- Gallina armada
- Potaje de adobo de gallina
- Salsa de ansarones
- Salsa de pavo
- Salserón para aves salvajes
- Salserón blanco
- Salserón para palominos asados
- Salserón para volatería asada
- Salsa para ansarones llamada treballa

Pescados y mariscos

- Barbo en pan
- Barbo en cazuela
- Bisoles en cazuela
- Bogas en cazuela
- Calamares y jibias en potaje
- Congrio fresco en pan
- Congrio cocido
- Congrio en parrillas y en asados
- Congrio cecial
- Cazuela mori
- Dentol en cazuela
- Dentol cocido
- Empanada de carne o pescado
- Emperador en pan
- Emperador en cazuelas
- Emperador en parrillas
- Escabeche
- Esturión en pan
- Esturión en parrillas p asado
- Escorfenno en cazuela
- Escorfenno cocido
- Liza en pan
- Liza en cazuela
- Liza en parrillas
- Liza cocida
- Lobo en pan
- Lampugas fritas
- Luz que es pescado fresco
- Morena en pan
- Morena en cazuela
- Morena en parrillas
- Merluza que es pescado cecial
- Manjar blanco de pescado
- Ostias de mar
- Palamida en pan
- Palamida en cazuela
- Palamida en parrillas
- Potaje llamado poziol
- Potaje de posrada
- Pulpo
- Pelayas y lenguados y agedias
- Sayron en cazuela
- Salsa de emperador
- Salmón empanado
- Sardinas en cazuela
- Truchas
- Tohina en pan
- Tohina en cazuela
- Tohina en parrillas
- Tallina en cazuela
- Tohina salada
- Variables en cazuela

Huevos

- Potaje de huevos llamado alideme
- Torta de huevos llamada salviata

Lácteos

- Dolientes manjar blanco
- Fruta de queso fresco
- Leche mal cocida
- Manjar blanco
- Manjar blanco breve
- Manjar blanco de calabazas
- Manjar blanco de pescado
- Manjar de ángeles
- Manjar imperial
- Manjar lento

- Manjar principal
- Manjar real
- Potaje de leche con caldo de carne

- Queso asadero
- Queso fresco rebanado para fruta de sartén

Cereales

- Almidón
- Arroz con caldo de ave
- Arroz en cazuela al horno
- Avenate y hordiate
- Bastarda camelina
- Dolientes hordiate
- Farro de harina de arroz
- Fideos
- Sémola potaje
- Sopas doradas
- Trigo cocido o guisado

Frutas

- Burnia de higos
- Higos a la francesa
- Letuario de guindas
- Limonada
- Membrillos cocidos en olla
- Mirrauste de manzanas
- Mirrauste de peras
- Potaje de higos llamado higate
- Potaje de membrillos
- Potaje llamado perficcate que se hace de duraznos
- Salserón de zumo de granadas agrias
- Zumo de granadas

Verduras

- Berenjenas en cazuela
- Berenjenas espesas
- Berenjenas a la mortica
- Berenjenas en escabeche
- Broete de madama
- Broete de verines
- Broete con hierbecillas picadas
- Calabacinate que se hace de simienta de calabaza
- Cebollada potaje
- Calabazas espesas con caldo de carne
- Calabazas a la mortica
- Calabazas de otra manera
- Espinacas picadas
- Manjar blanco de calabazas
- Oruga buena
- Otra oruga buena
- Perejil
- Perejilada
- Romeras para cuatro escudillas
- Salsa de rábano vegilco y de gallo cresta
- Sopas a la lombarda
- Turmas de tierra en capirotada

Legumbres

- Haba real

Frutos secos

- Almendrate
- Avellanate
- Dolientes mazapán
- Potaje llamado piñonada

Salsas y especias

- Especias de clarea
- Especias de hipocrás
- Especias de salsa común
- Especias de salsa de pavo
- Giladea que es gelatina
- Ginestada
- Mirrauste
- Mirrauste de otro modo
- Mostaza
- Mostaza francesa
- Otra mostaza francesa
- Pólvora de duque
- Salsa agalura para una escudilla
- Salsa biza para diez escudillas
- Salsa blanca
- Salsa blanca camelina
- Salsa blanca de ansarones
- Salsa bruna para perdices y palomas
- Salsa camelina
- Salsa de ansarones
- Salsa de ansarones
- Salserón para palominos asados
- Salserón para volatería asada
- Salsa de emperador
- Salsa de pavo
- Salsa de pavo
- Salsa de rábano vegilco y de gallo cresta
- Salsa de uvas rojas
- Salsa francesa
- Salsa gironina
- Salsa granada
- Salsa lisa para volatería de olla
- Salsa llamada canela de mosto
- Salsa llamada piñonada de ajos
- Salsa para ansarones llamada treballa
- Salsa vulgarmente llamada galantina o gelatina
- Salserón blanco
- Salserón blanco de otra manera
- Salserón de zumo de granadas agrias
- Salserón para aves salvajes
- Salserón para aves salvajes

Postres

- Almendrate
- Avellanate
- Frutas de sartén
- Manjar blanco
- Manjar de ángeles
- Manjar imperial

- Manjar lento
- Manjar real
- Mazapanes

- Membrillos cocidos en olla
- Rosquillas de fruta de casquetas

Conservas

- Berenjenas en escabeche
- Escabeche

- Escabeche de conejo
- Pastel en bote

EJEMPLOS DE RECETAS

Aquí tengo tres recetas que tenían el mismo título tanto en el “*Libro del arte de cocina...*” de Diego Granado como en el libro “*Libro de Guisados, manjares y potajes*” de Ruperto de Nola para observar si se parecen o no. Aquí están las recetas (la 1º es del libro de Ruperto de Nola, la 2ª del de Granado)^{22,33}.

Carnero adobado.
TOMAR vn pedaço de carnero: z hazerlo pedacitos z echarlo a cozer en vna olla de tierra cō el caldo de la olla. y despues de biē cozido tomar açafrā z clauos z pimiēta: y del hazerlo cō vn sabor de vinagre / z cueza vn poco con aq̃llo / y despues tomar yemas de huevos sin las claras: z batir las muy bien y echarlas dentro: z traerlo a vna mano basta que espesse: z echarle su sabor de miel: y despues apartarlo.

Carnero adobado

TOMAR un pedazo de carnero y hacerlo pedacitos y echarlo a cocer en una olla de tierra con el caldo de la olla y después de bien cocido tomar azafrán, pimienta, clavos y después hacerlo con un sabor (un poquito) de vinagre y cuezca un poco en aquello y después tomar yemas de huevo sin las claras y éstas batirlas bien y echarlas dentro volteándolas bien y echarle su sabor de miel hasta que se espese.

Pastel embote.
TOMAR vna pierna de carnero: z picarla muy bien sin gordura: z tomar vn poco de tocino gordo: z picarlo todo junto: y despues de bien picado echarlo en vna olla: y echarle la grassa de la olla: z cueza se bien: z como se fuere coziēdo le vayan echando de la grassa de la olla: y despues échē le açafran: y pimiēta / z clauos / y cueza vn poco cō las especias despues echarle pan y queso rallado: basta que espesse: y despues de espesso apartarlo.

Pastel en bote

TOMAR una pierna de carnero y picarla muy bien sin gordura y tomar un poco de tocino gordo y picarlo todo junto y después de bien picado echarlo en una olla y echarle la grasa de la olla y cuézase bien y así como se fuere cociendo se le vaya añadiendo la grasa de la olla y después échense azafrán y pimienta y clavos y cuezca un poco más con las especias, después échesele pan rallado y queso añejo hasta que se espese y después de espeso, apartarlo del fuego.

ñabozias.

¶ Para berēgenas en escabēche.

Las berēgenas pequeñas tomaras: z hazerlas as quatro quartos como para echar en la olla: y echarlas en agua z sal en cosa q̄ sea de barro: z no de hierro: y esté allí hasta tercer día: z vaziarles aq̄lla agua: y echarle otra agua z sal: y estén otros tres días: z vaziarles aq̄lla agua/ y echarlas en agua clara otros tres días: y despues de passados los tres días echarlas a cozer atapadas con vnas hojas de parras: y echarles dentro vna manada de cominos/ z cuezgan biē cozidas/ y echarlas en vna canasta: z atapallas con ropa: y q̄ que sea ydo todo el baho ponellas en vna tabla a clar: z moler clauos/ z canela: z gengibre. Desque este muy bien molido echarse lo dentro como quādo echan sal en las berengenas para la olla: z assentarlas en vna jarra hasta q̄ este llena: z tomar para cien berēgenas dos libras de miel/ y echarle vinagre muy fuerte/ z darle vn beruo: y despues ponerlo a enfriar en cosa de barro/ z no de hierro y desq̄ este frio echarlo encima delas berengenas hasta que esté cubiertas: z ataparlas: z guardarlas para todo el año.

Berenjenas en escabeche

LAS berenjenas han de ser maduras y no de las muy grandes, tomarlas y rasparlas y abrirlas por medio, en cuatro trozos pero mirando que queden enteras, y echarles dentro un poco de sal y dejarlas un rato hasta que salga toda aquella aguaza y luego tener agua caliente, y lavarlas de la sal y echarlas en agua caliente y cuezcan bien, hasta que estén bien tiernas y luego apartarlas y abajarlas, y en estando frías y escurridas de su agua, llenarlas de canela, y jengibre y clavos todo muy molido, y dejarlas medio día, y luego hervir miel y echarle esta miel por encima, y dejarlas otro día: luego echarles vinagre hasta que se cubran. Ha de ser para 100 berenjenas, dos libras (92 grs.) de miel y de especias un cuarto de libra de cada cosa (115 grs.).

Por lo que observo, estas tres recetas en ambos libros están escritas y expresadas de la misma manera; con esto, se demuestra que Diego Granado plagio recetas del libro de Ruperto de Nola.

COMPARATIVA LIBRO DE DIEGO GRANADO Y DE RUPERTO DE NOLA

Por lo que he podido comparar con el libro de Ruperto de Nola, he visto que los capítulos donde se habla de los oficios es idéntico, con la excepción de que Granado no habla del oficio de caballero (solo lo menciona al principio) y Nola sí.

A simple vista, se ve que Diego Granado tiene más recetas en su libro que Ruperto de Nola. Eso significa que muy pocas de ellas serán idénticas a las de Ruperto; el resto son completamente distintas. Granado tienen en su libro un total de 822 recetas, mientras que Ruperto solo tiene 226 recetas.

PLAGIO REALIZADO POR DIEGO GRANADO EN SU “LIBRO DE ARTE DE COZINA...”

Hay muchos autores que apoyan que Diego Granado Maldonado, en su obra “Libro del Arte de cocina...” es totalmente una copia de la obra del escritor catalán Ruperto de Nola “*Libro de Guisados, manjares y potajes*”, publicada 70 años antes de la obra de Diego Granado y de la obra de Bartolomeo Scappi “*Opera dell'arte del cucinare*” que fue publicada 29 años antes de la de Granado. Pero antes de hablar de ello, hablare antes de los dos libros y autores que Granado plagio para poder ponernos en antecedentes y para que la gente no se pregunte quienes eran estos dos autores, en el caso de que no los conocieran ni hubiesen oído hablar de ellos.

Primero hablare de Ruperto de Nola y de su “*Libre de Coch*”. De Ruperto de Nola se sabe poco de su vida, solo se sabe que fue un cocinero de origen catalán que sirvió al rey Fernando I de Nápoles. Su libro podría ser considerado como el primer recetario que fue editado en España y en él describe como era la cocina catalana de aquella época y como se implanto en la corte de Nápoles de aquel siglo. Además, las recetas de este libro están basadas en el recetario medieval catalán “*Libre de Sent Soví*” aparte de otras recetas de origen francés y/o italiano. Fue traducido a muchos idiomas, incluido el castellano. Se publicó por primera vez en el año 1520 y, 5 años después se tradujo al castellano con el título de “*Libro de guisados, manjares y potajes*”.



Portada del “Libro de guisados, manjares y potajes.” de Ruperto de Nola (1520)

Y ahora hablaremos de Bartolomeo Scappi y de su obra. Bartolomeo Scappi fue un conocidísimo cocinero de obispo y papas; el Papa que se conoce para el que trabajó fue el Papa Pio V y, además fue el autor de una de las obras que se considera hoy en día un monumento de la cocina europea; esa obra es “Opera dell'arte del cucinare” que se publicó en el año 1570 y sufrió múltiples reediciones hasta el año 1643.

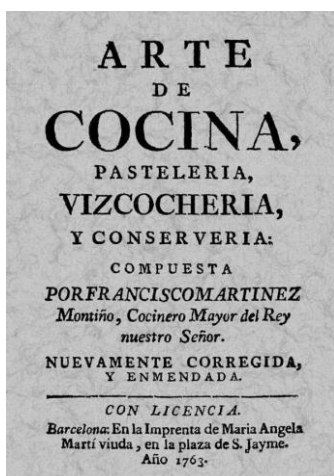
En él se encuentran más de mil recetas de la cocina del Renacimiento y cuenta con 28 páginas de grabados hechos en bronce que ilustran espacios de la cocina y del utillaje culinario de la época, por lo que se le considera el primer libro de cocina ilustrado de la historia europea. Se dividió en seis libros, donde en ellos se tratan todos los aspectos relacionados con la cocina, desde cómo debe estar construida hasta las cualidades del cocinero, pero sobre todo tiene el valor de haber aglutinado el ambiente renacentista italiano y trasladarlo a la gastronomía.



Portada del libro “Opera dell'arte del cucinare” di Bartolomeo Scappi (1570)⁶¹

Y ahora, entramos a mencionar algunos de los autores que estaban de acuerdo en que Diego Granado Maldonado copio parte de los libros brevemente mencionados con anterioridad.

Entre estos autores se encuentra Francisco Martínez Montiño, cocinero y escritor español del Siglo de Oro, que en su obra *“Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería”* del año 1611 realiza lo que se denominó como las primeras críticas gastronómicas de la historia de la cocina. La obra fue un auténtico homenaje a la cocina barroca de nuestro Siglo de Oro y, además le sirvió de instrumento a Francisco Martínez Montiño para criticar dura y severamente a Diego Granado.



Portada del libro “Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería” de Francisco Martínez Montiño (1611)⁴⁹

Por lo visto, Diego Granado Maldonado se dedicó a copiar (sin citar nunca las fuentes de donde obtuvo los datos, error muy grave) tanto algunas recetas de la obra de Ruperto de Nola como la mayoría de las recopiladas por el italiano Bartolomeo Scappi en su obra ya anteriormente mencionada. Nada menos que 587 de las 762 recetas del libro de Granado provienen de la obra de Scappi⁵⁶. Es decir, el 77 %, lo que equivale a más de las tres cuartas partes de la obra de Diego Granado es copia de la obra de Bartolomeo Scappi; lo que significa que el 23 % de las páginas restantes seguramente sean copia literal de la obra de Ruperto de Nola.

Otros autores españoles apoyaron en sus libros la crítica que Francisco Martínez Montiño hizo en su obra con respecto al plagio realizado por Diego Granado en su libro *“Libro de arte de cozina...”*

Santiago Gómez de Laguna, en su escrito *“Los libros de cocina en España: siglos XVI y XVII”*, escribió lo siguiente:

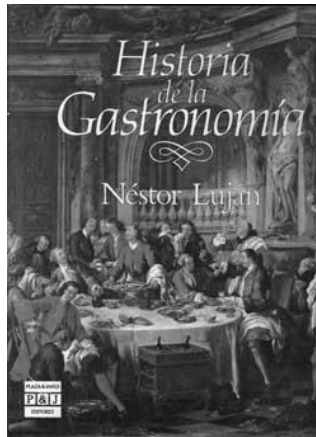
“... El texto de Montañón se publicó en Madrid en 1611, y las reimpresiones serán continuas durante todo el siglo XVII y buena parte del XVIII. Es con diferencia el mejor y mayor monumento a la cocina barroca española. Montañón escribe su texto espoleado por el libro de Granado, al que trata despectivamente. ... Montañón tiene razón. Granado no solo toma las recetas de Nola, a quien jamás citó, sino que el grueso de la obra lo copia literalmente de Bartolomeo Scappi, cocinero secreto del papa Pío V que había publicado su obra en Venecia en 1570, y a quien tampoco cita...”²³



Portada de “Libro del Arte de Cozina” de Domingo Hernández de Maceras Edición de Santiago Gómez Laguna. Salamanca, 1999⁴⁸

Néstor Luján, en su obra *Historia de la Gastronomía*, en el Capítulo IX, La cocina barroca de los Austrias, y bajo el título El recetario de Martínez Montañón, escribió lo siguiente:

“...Martínez Montañón había entrado de pinche en las cocinas de Felipe II y fue cocinero mayor de Felipe III y alcanzó, según parece, a serlo también de su hijo Felipe IV. ... El caso es que conocemos su odio reconcentrado por el recetario de Diego Granado – que por cierto, había sido publicado solo doce años antes por el mismo impresor Luis Sánchez- ... El libro de Martínez Montañón expone con minuciosidad lo que debe ser una cocina digna de gran señor, de un palacio. Según él, es necesario guardar tres cosas: “La primera la limpieza; la segunda el gusto, y la tercera, le presteza. Teniendo estas cosas aunque no sea muy grande oficial, gobernándose bien dará gusto a su señor y estará acreditado.”²⁷



Portada del libro “Historia de la Gastronomía” de Néstor Lujan (1988)⁴⁷

Y no solo autores de España estaban de acuerdo en que Diego Granado Maldonado cometió plagio en su libro. En investigaciones realizadas hace ya algunos años, se puso la puntilla por un artículo publicado por la profesora italiana Laura Guidotti, en el cual se demostraba que la obra de Diego Granado Maldonado era una copia pura y dura de la obra de Bartolomeo Scappi, que fue publicada en 1570, 29 años antes de que Granado publicara la suya. La autora en ese artículo explica de forma tajante lo que hizo Granado (la cita esta traducida al español, ya que el artículo estaría en italiano)⁶⁰:

“Granado lo ha traducido, plagiando la casi totalidad de las cerca de quinientas recetas del Arte de cocina”. A largo de las quinientas páginas no sólo no deja lugar a dudas sobre el “delito” sino que, además, va descubriendo las triquiñuelas con que se intenta ocultarlo, así como los muchos errores en que incurre el plagiario por no saber interpretar bien el texto del “original”.

A pesar de una búsqueda exhaustiva de autores que opinasen lo contrario a los ya mencionados, ha sido un total fracaso: nadie opinaba que Diego Granado no copio a esos autores, todos los que he encontrado estaba a favor del plagio por parte de Granado.

Lo que demuestra Diego Granado es que su “*Libro del arte de cocina...*” carece completamente de originalidad y su único fin fue de recopilación. Y se le podría considerar como un “copia y pega” de la actualidad.

GRUPOS DE ALIMENTOS

Carnes

- Cabrito
- Carnero
- Cordero
- Lechón
- Liebre y conejo
- Puerco
- Vaca o ternera
- Venados pequeños

Aves

- Ánade o pato
- Ansarón
- Capón
- Codorniz
- Faisán
- Gallina
- Gallo y gallina de las Indias
- Paloma salvaje y torcaz y ánade salvaje
- Pavo
- Perdiz
- Pichones
- Polla de Indias
- Pollos
- Tordos
- Tórtolas
- Urogallos

Pescados y mariscos

- Agones
- Agujas
- Alosa
- Anchoas
- Anguila
- Arenques
- Arenques blancos
- Atún
- Barbos
- Besugo
- Bolique
- Bonito
- Boquerón
- Calamar
- Cangrejo de agua dulce o cangrejo de río
- Cangrejos y langostas
- Capones y luzernas
- Caracoles
- Carpina
- Carpión
- Céfalo grande
- Congrio
- Corvo o Corbo o garfio
- Dentón o dental mediano
- Disol y en Castilla caballa
- Doradita o Dorada
- Embrina o Endrina
- Erizo marino
- Escórpora o escorpión
- Fragolino, y en latín *ericus* (Catalá: la fresa)
- Gambas o gambetas
- Jibia o sepia

- Lamprea en parrillas
- Langostinos
- Lenguado
- Lizas
- Lucio de río
- Luz
- Merluza
- Mero
- Móllera
- Ostiones en adobo
- Palomo (pez palomo)
- Papagayo
- Pérsico
- Pescado llamado en Italia *esgonho* y en Francia *maccario*
- Pescados *ignudo*
- Pez capón
- Pez espada
- Porcelletas que son sollos pequeños
- Pulpo
- Rajada y del escuadra o escrita
- Ranas
- Rodaballo
- Saboga o sábalo
- Salmón
- Salpa
- *Sampietro*
- Sardas
- Sardinas
- Sollo
- Tallinas
- Témera
- Tencas
- Tortugas de tierra y agua dulce
- Truchas

Frutas

- Albérchigos
- Carne de membrillo
- Cerezas
- Cidra
- Ciruelas pasas
- Durazno o melocotón
- Endrinas
- Granadas
- Guindas
- Higos
- Limón
- Manzanas
- Melón
- Membrillo
- Naranja
- Nísperos
- Peras moscatelas
- Uvas negras
- Uvas rojas

Verduras

- Acelgas
- Achicorias
- Alcachofas
- Berenjenas
- Berzas
- Borrajas
- Buglosas (lenguas de buey)
- Calabaza
- Cardo
- Cardos en día de Cuaresma

- Cebolla
- Col
- Escorzonera
- Espárragos silvestres de huerto o domésticos y del lúpulo
- Espárragos silvestres y domésticos
- Espinacas
- Fartiles
- Hierbecillas picadas

- Hongos
- Lechugas
- Lombarda
- Nabos
- Patata
- Repollo
- Setas en día de Cuaresma
- Turmas de tierra
- Zanahoria

Legumbres

- Bisaltos
- Frijoles
- Habas
- Garbanzos
- Guisantes
- Lentejas

Frutos secos

- Almendras
- Avellanas
- Castañas frescas y secas
- Nueces
- Piñones

ALIMENTACIÓN DE LOS NOBLES SEGÚN AL PORCENTAJE DE PRESENCIA DE LOS DIFERENTES GRUPOS DE ALIMENTOS

A partir de lo observado en el “*Libro de arte de cocina...*” de Diego Granado y en el recetario del libro de Ruperto de Nola, se puede ver que sus obras se refieren exclusivamente a la cocina de la corte y clases privilegiadas.

Ahora, lo que hare sera calcular el porcentaje de recetas de cada grupo de alimentos (carnes, aves, pescados y msricos, huevos...), representarlo en un grafico de sectores y con ello analizar como comian los nobles de aquella época (Siglo de Oro-siglos XVI y XVII).

Aquí esta el grafico:

Consumo de alimentos por parte de la nobleza

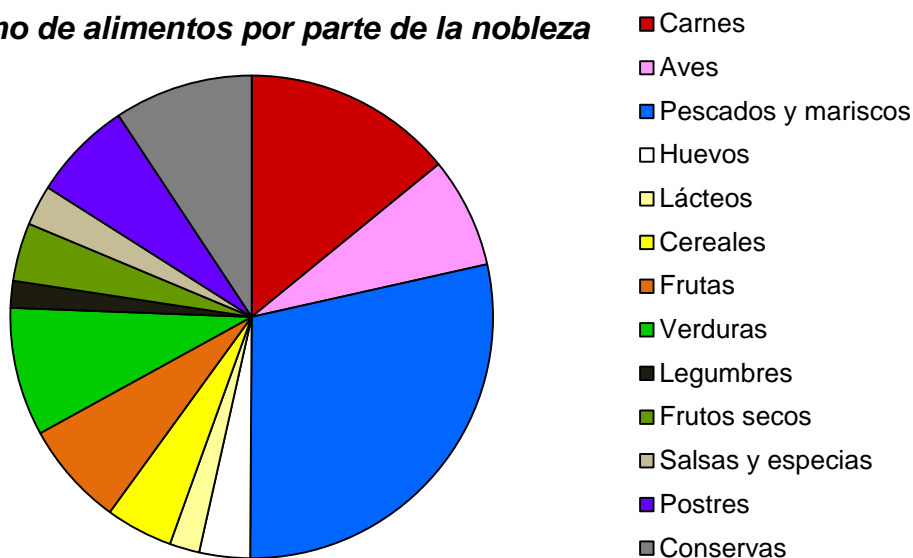


Tabla: representación gráfica de recetas por grupo de alimentos por parte de los nobles

Los porcentajes de cada grupo de alimentos son los siguientes (de más a menos):

Pescados y mariscos	28.6%	Carnes	14.1%	Legumbres	1.8%
Conservas	9.3%	Verduras	8.6%		
Aves	7.4 %	Frutas	7.0%		
Postres	6.7%	Cereales	4.5%		
Frutos secos	3.9%	Huevos	3.4%		
Salsas y especias	2.7%	Lácteos	2.0 %		

Con los datos obtenidos se puede ver que los nobles apenas consumen lácteos, ya que la leche se eliminaba de la dieta a los 3 años de edad y se empezaba a consumir proteínas que vienen principalmente de la carne⁶². También se aprecia que el consumo de huevos por parte de este estamento era mínimo. En cuanto a frutas (7,0 %), verduras (8,6 %) y cereales (4,5 %), su consumo es mínimo, lo cual podría ser una de las causas de que padecieran de estreñimiento. Otra podría ser el consumo escaso de legumbres, ya que según se observa en el porcentaje de recetas por grupos solo son el 1,8 % del recetario.

Lo que más consumían los nobles del Siglo de Oro eran carnes y aves, lo cual era causa de que padecieran de gota, obesidad e hipercolesterolemia; sin embargo, en el recetario solamente representan el 14,1 y el 7,4 % respectivamente. Lo que más predomina en el recetario es las recetas de pescado, que son el 28,6 %, a pesar de que los nobles consumían pescados únicamente en días de fiesta. Lo cual parece algo contradictorio en base a su dieta.

QUE PREFERIAN COMER LOS NOBLES

La alimentación de la nobleza en el Siglo de Oro era muy variopinta. Eso quiere decir que su elección de platos era mucho más variada que la del resto de estamentos por lo que podían elegir entre diferentes platos, sobre todo de carne, la cual consumían a diario. También comían embutidos tales como el chorizo, salchichón, etc. Comían comidas cocinadas con manteca de cerdo o con la grasa del tocino, empleando a veces tocino de ternera.

A diferencia del pueblo llano, cuyo consumo de cereales y legumbres era a diario, el de la clase alta era únicamente como guarnición para los platos o en tiempos de Cuaresma. Lo mismo ocurre con el pescado para sustituir platos de carne

El vino lo tomaban a la hora de comer de manera moderada y protocolo y mezclado con un poco de agua, según recomendaciones de médicos de la época.

La mayoría de los alimentos estaban al alcance de las clases privilegiadas. Aunque no se consumían todas por igual ya que algunos alimentos quedaban relegados a unas determinadas fechas (como por ejemplo el pescado).

Las frutas eran despreciadas dando preferencia a los dulces. El pan se elaboraba a base de harina de trigo. La leche no era un alimento muy apreciado por esta clase pues hay constancia del destete sobre los 3 años pasando a los niños a una dieta cuyas proteínas las tomaban de la carne

El consumo de las grasas animales era muy alto, dado que para cocinar se utilizaba el tocino, ya que el aceite no era muy bueno. Los frutos secos se utilizaban para postres y salsas.

La bebida era el agua pero esta debía ser fresca y pura, porque no era segura. Por lo que el vino se convirtió en bebida preferente (no solo en esta clase social).

Conclusiones

- La obra de Diego Granado carece totalmente de originalidad porque plagia literalmente a otro autor, Ruperto de Nola.
- Además, es imposible que pudiera ser capaz de traducir a Bartolomeo Scappi porque se supone que las únicas personas que sabían latín en aquella época eran aquellas con estudios universitarios y que se dedicaran al derecho o a la medicina, no un cocinero como era él. Por tanto, es probable que fuera algo más que cocinero.
- En aquella época había una nobleza desmesurada en sus gustos, que puede aplicarse también a sus menús, con una clara influencia del Renacimiento italiano, con una ingesta excesiva y elevada sobre todo de proteínas de origen animal (principalmente en forma de carne) y azúcares en forma de dulces, produciendo por esto patologías tales como la gota y la obesidad y sus consiguientes problemas y comorbilidades derivados de ésta como podían ser los accidentes cardiovasculares o la diabetes.

Bibliografía

1. Alarcos García, Emilio (1965), «*Homenaje al Excmo. Sr. Dr. D. Emilio Alarcos García*», Universidad de Valladolid. Facultad de Filosofía y Letras, P-113
2. Allard, Jeanne «*Diego Granado Maldonado*», *Petits Propis Culi naires*, 25 (1987): 35–41;
3. Altamiras, Juan de *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*. 1745
4. Alvar, Carlos - Sevilla Arroyo, Florencio «Gran Enciclopedia Cervantina», A buen bocado - Abijé, Ed. Castalia, vol. 1 2005
5. Amelló, Joan “*Los estatutos y costumbres tocantes a los frayles legos y donados de la Sagrada Orden de la Cartuxa*”. Barcelona 1600.
6. Antoranz Onrubia, M^a Antonia “*La mesa de los reyes. Imágenes de banquetes en la Baja Edad Media*”, Grupo San Gregorio, Zamora, 2010, 184 p.
7. Bardají Mas, Teodoro, *La masa de hojaldre, La confitería Española* (secc. "unos por otros") 1952
8. Bennassar B. *La España de los Austrias*. Barcelona. Editorial Crítica. 2000.
9. Camba, Julio, «*La casa de Lúculo, o, El arte de comer: Nueva fisiología del gusto*», R&B Ediciones 1995
10. Cano Herrera, M. *Alimentación tradicional en Castilla y León*. Valladolid. Nueva Castilla, 1990
11. Cervantes M. *El ingenioso hidalgo don Quixote de la Mancha*. Madrid. Real Academia Española.1787.
12. Chamorro, M^a Inés, «*Gastronomía del Siglo de Oro español*», Ed. Herder, Barcelona 2002
13. Chamorro, M^a Inés. “*La cocina de don Quijote: gastronomía del siglo de oro español*”. Ed. Herder, Barcelona 2005
14. Córdoba, Luis Cabrera de (1857), «*Relaciones de las cosas sucedidas en la Corte de España desde 1599 hasta 1614*», Madrid
15. De la Mata, Juan *Arte de Repostería, en que se contiene todo género de dulces secos y en líquido, bizcochos, turrónes, natas, bebidas heladas y de todos los géneros, etc.* Rosolis, Mistelas, etc. 1^a edición Madrid, 1747. Barcelona, Tusquets, 1981.
16. De Medina, Pedro *Libro de grandezas y cosas memorables de España*. Agora nuevo fecho y recopilado por el Maestro Pedro de Medina vezino de Sevilla, Sevilla, Dominico de Robertis, 1548.
17. Defourneaux, M. *La vida cotidiana en la España del Siglo de Oro*, Barcelona; Argros Vergara, 1983.

18. Del Val J. *Novela picaresca, textos escogidos*. Madrid. Taurus Ed. 1967.
19. Diez Borque J.M. *La vida española en el Siglo de Oro*. Barcelona. Ediciones del Serbal.1990
20. Flandrín, Jean Louis y Montanari, Massimo. *“Historia de la alimentación”*. Ed. Trea. Gijón (Asturias) 2004
21. Garrido Aranda A. *Cultura alimentaria de España y América*. Huesca. Ed. La Val de Onsera.1995.
22. Granado Maldonado, Diego: 1971 *“Libro del arte de cocina, por...”* (1599). Lo publica la Sociedad de Bibliófilos Españoles, con una introducción por Joaquín del Val. 3 época, VIII, Madrid, Artes Gráficas Soler, Valencia, XLVIII + 433 págs.
23. Granado Maldonado, Diego; Juan Berrillo y Alonso Martin de Balboa (1609), *Libro del arte de cocina*, reedición por Alonso Martin.
24. Hernández de Maceras, Domingo *“Libro Del Arte De Cocina”* Edición a cargo de Santiago Gómez Laguna. Salamanca, 1999. Universidad de Salamanca.
25. Hita, Arcipreste de *Libro del buen amor*. Madrid. Espasa Calpe “Austral”, 1980.
26. Llibre de Sent Soví, edición a cura de Rudolf Grewe, Barcino “Els Nostres Clàssics”, 1979.
27. López Piñero J.M. *El Vanquete de nobles caballeros* (1530) de Luis Lobera de Ávila y la higiene individual del siglo XVI. Madrid. Ed. Ministerio de Sanidad y Consumo.1991.
28. Luján N. *Historia de la Gastronomía*. Barcelona. Folio Ed. 1997.
29. Martin Gitlitz, David, Linda Kay Davidson, (1999), *A drizzle of honey: the lives and recipes of Spain’s secret Jews*, St Martin Press.
30. Martínez Llopis M. *Historia de la Gastronomía Española*. Madrid. Alianza Editorial. 1998.
31. Martínez Llopis, M. e Irizar, L. *La cocina de España*. Madrid; Alianza, 1986.
32. Martínez Montiño, Francisco *“Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservería”*. Ed. Tusquets. Barcelona. 1982
33. Martínez, José Luis *“Pasajeros de Indias”*. Ed. Alianza universidad 1983
34. Moyano Andrés, Isabel *La Cocina escrita*, Biblioteca Nacional de España, Madrid 2010
35. Nola, Ruperto De: 1971 *“Libro de guisados (,) manjares y potajes intitulado Libro de Cozina, de... Cocinero mayor de S. M. el rey don Fernando de Nápoles*. Facsímil de la 28 edición, Logroño, 1529 (18 ed. 1525, Toledo), Madrid, Espasa-Calpe, Ej. 483 dc una edición numerada de 500,142 fs. (págs.).
36. Núñez Roldán, Francisco, «Ocio y vida cotidiana en el mundo hispánico en la Edad Moderna» 2007

37. Pérez Gutiérrez, Dionisio (1929), «Guía del buen comer español», Ed Maxtor, pp:282-288
38. Pérez Samper, M^a Ángeles. Domingo Hernández de Maceras «*La alimentación en la España del Siglo de Oro* » 1998
39. Plasencia, Pedro “*A la mesa con don Quijote y Sancho*”. Ed. Punto de lectura. Madrid. 2005
40. Quevedo, Francisco de “*El Buscón*”. Ed. Aubí 1980
41. Romero, Francisco: *Almagro y el Corral de Comedias*, Baobab Ediciones, Almagro, 2003, pag.13
42. Sahagún B. *Historia de las cosas de Nueva España*. Madrid. Biblioteca Laurentiana. Facsímil. 1994.
43. Simón Palmer, C. *Bibliografía de la gastronomía española*, Madrid; Velázquez, 1977.
44. Sorapán J. *Medicina española en proverbios*. Badajoz. Ed Diputación Provincial. Facsímil.1979.
45. Toussaint-Samat M. *Historia natural y moral de los alimentos*. Madrid. Alianza editorial. 1987
46. Tuñón de Lara M. *La frustración de un imperio (1476-1714)*.Barcelona. Ed. Labor. 1989.
47. Valles Rojo, Julio “Cocina y Alimentación en los siglos XVI y XVII” Año 2007 Valladolid
48. Vasconcellos e Menezes, José de “*Armadas portuguesas: Apoio sanitário na época dos descobrimento*” Editado por: Academia de Marinha. Lisboa 1987.
49. <http://blogs.laverdad.es/Libroscocina/2008/10/23/historia-la-gastronomia/>
50. <http://blogs.laverdad.es/Libroscocina/2009/06/11/libro-del-arte-cozina/>
51. <http://blogs.laverdad.es/Libroscocina/2009/07/20/arte-cocina-pasteleria-vizcocheria-y-conserveria/>
52. http://centroestudioscervantinos.es/upload/1714_mdfile.pdf
53. <http://cosillasdelahosteleria.blogspot.com.es/2013/11/la-gastronomia-en-el-siglo-de-oro.html>
54. http://cultura.elpais.com/cultura/2013/12/13/actualidad/1386960023_867041.html
55. http://es.wikipedia.org/wiki/Agua_de_cebada
56. http://es.wikipedia.org/wiki/Historia_de_la_gastronom%C3%ADa_de_Espa%C3%B1a
57. http://es.wikipedia.org/wiki/Olla_podrida
58. <http://laprendizdechef.blogspot.com.es/2010/08/ano-1763-arte-de-cocina-pasteleria.html>

59. <http://pedroandresmartin.blogspot.com.es/p/renacimiento-en-la-gastronomia-espanola.html>
60. http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/equinoccial_1_alimentos/partter1.htm
61. <http://www.boloncol.com/boletin-18/de-lo-que-comian-los-espanoles-en-el-siglo-de-oro.html>
62. <http://www.elmundo.es/ladh/numero135/cocina.html>
63. <http://www.gastronomiamiraggio.it/wp-content/uploads/2011/10/Scappi1.jpg>
64. <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/sigloro/>
65. <http://www.librolibro.es/images/portadas/libro-del-arte-de-la-cozina-ano-1614-9788487029158.jpg>