



Universidad de Valladolid

Facultad de Filosofía y Letras
Grado en Historia

UN MUNDO DE DULCES

**Recetas de repostería en el Mss/2019
de la Biblioteca Nacional de España**

Lucía Hernando Martín

Tutor: Francisco J. Molina de la Torre

Curso: 2019-2020

RESUMEN

El presente trabajo pretende ser un recorrido por el mundo de la cocina española de los siglos XVI y XVII, destacando la producción literaria referente al tema, los recetarios y sus diversas tipologías (confiteros, femeninos, conventuales y cortesanos) y la alimentación característica de cada estamento. Más adelante me centraré en el manuscrito trabajado (Mss/2019 de la BNE): su autoría, las recetas de repostería, los ingredientes más destacados, las preparaciones más comunes, así como los utensilios y unidades de medida más utilizados en la época. Incluye a modo de apéndice la transcripción de las recetas de repostería que aparecen en el manuscrito y un recorrido por el mundo de los recetarios medievales y modernos de la Península Ibérica.

PALABRAS CLAVE

Edad Moderna, Recetario, Cocina, Alimentación, Historia de la cultura, Repostería.

ABSTRACT

The present paper surveys the world of Spanish cooking during the sixteenth and seventeenth centuries, paying special attention to the coetaneous literature, the recipe books and their typology, and the food typical of each social estate. Next, it focuses on a manuscript from Spain's National Library (Mss/2019), analyzing its authorship, its recipes, as well as the ingredients, preparations, tools, and measurement units used in its confectionery recipes. Finally, as an addendum, it includes a transcription of the confectionery recipes in the manuscript and a catalogue of medieval and modern recipe books from the Iberian Peninsula.

KEY WORDS

Modern Era, Recipe Book, Cooking, Food, Cultural History, Confectionery.

TABLA DE CONTENIDOS

1. Introducción	4
2. El contexto: entre la receta y la cocina.....	6
2.1. El mundo de los recetarios.....	6
2.2. Tipos de recetarios	7
2.3. La gastronomía y el mundo de la cocina en el siglo XVI.....	8
2.3.1. La gastronomía, reflejo de una sociedad estamental	8
2.3.2. Influencias extranjeras en la cocina española.....	12
3. Análisis del manuscrito mss/2019 de la Biblioteca Nacional de España.....	13
3.1. El autor del manuscrito	13
3.2. La materialidad del manuscrito.....	19
3.3. El contenido del manuscrito	21
4. Estudio de las recetas de repostería.....	23
4.1. Estructura de las recetas.....	24
4.2. Ingredientes.....	25
4.2.1. Azúcar.....	26
4.2.2. Miel.....	27
4.2.3. Canela	28
4.2.4. Jengibre.....	29
4.2.5. Clavo.....	30
4.2.7. Berenjena	31
4.2.8. Frutos secos	32
4.2.9. Sustancias varias.....	35
4.3. Preparaciones	37
4.3.1. Conservas	37
4.3.2. Membrillo	39
4.3.3. Rosquillas	41
4.3.4. Mazapanes	41
4.3.5. Mermelada	43
4.3.6. Alcorzas.....	43
4.3.7. Panes de leche.....	43
4.3.8. Otras elaboraciones.....	43
4.3.9. Bebidas	45

4.4.	Utensilios de cocina	48
4.5.	Técnicas culinarias.....	52
4.6.	Unidades de medida.....	54
5.	Conclusión.....	56
6.	Bibliografía.....	58
6.1.	Obras impresas.....	58
6.2.	Recursos de Internet.....	62
7.	Apéndice I: Recetas de repostería en el Mss/2019 de la Biblioteca Nacional	65
8.	Apéndice II: Tipos de recetarios en la cocina española	116

1. INTRODUCCIÓN

El presente trabajo es un estudio de una serie de recetas de repostería incluidas en un manuscrito conservado en la BNE con el título *Receptas experimentadas para diversas cosas*. Debido a que ha sido realizado en el contexto del Área de Ciencias y Técnicas Historiográficas, me he centrado en la fuente escrita en sí. A partir de dicho análisis, este trabajo también trata de ser un reflejo de la gastronomía española de los siglos XVI y XVII, resaltando la elaboración de dulces en dicha época. Personalmente es un tema muy interesante, porque me ha permitido conocer el uso de ciertos ingredientes, la historia de alguno de ellos, y sin duda darme cuenta de que la cocina en algunos aspectos ha cambiado mucho, mientras que en otros sigue manteniendo una misma esencia. Podremos observar cómo el gusto ha cambiado, ya que antes se utilizaban muchas especias (canela, jengibre, clavo...) e ingredientes un tanto inusuales que ahora no se nos pasaría ni por la imaginación incluir en una preparación culinaria (como el ámbar, o el estoraque), se combinaba lo dulce y lo salado...

En la actualidad no es un tema sobre el que se haya investigado mucho; es cierto que hay varios trabajos de autores como M. Ángeles Pérez Samper que tratan sobre costumbres culinarias, platos típicos y algún otro tema relacionado con la cocina, pero si buscamos algo más específico sobre la producción de repostería resulta complicado encontrar bibliografía al respecto.

Para elaborar el trabajo ha sido necesario realizar una ardua labor. En primer lugar, ha sido preciso hacer una clasificación de las recetas del manuscrito, dado que en él había recetas no solo de cocina, sino también de cosmética o salud entre otros. Una vez llevada a cabo esta tarea, pasamos a la fase que, a mi parecer, ha sido la más complicada, la transcripción del texto (únicamente de las recetas clasificadas anteriormente como repostería), para lo cual me ayudé de recursos como el *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española* (NTLLE), el *Corpus diacrónico del español* (CORDE) o la enciclopedia de Martín Alonso¹, a fin de desentrañar el significado (en ocasiones confuso) de algún término.

Una vez acabada la transcripción del texto, pude comenzar a redactar el trabajo. Primeramente, creí necesario hacer una introducción que explicase la producción

¹ ALONSO, Martín, *Enciclopedia del idioma. Diccionario histórico y moderno de la lengua española (siglos XII al XX)*, 3 vols., Madrid, Aguilar, 1958.

literaria de la época relativa al tema del trabajo, es decir, los recetarios; más adelante convenía repasar la gastronomía de la época e introducirnos paulatinamente en el mundo de la cocina española de los siglos XVI y XVII.

Una vez contextualizado el tema, había que comenzar a centrarse en el manuscrito objeto de estudio. El origen, las recetas en él contenidas y su estructura, a quién iba dirigido, etc. Más tarde había que hablar de los ingredientes que más predominaban y su historia: el azúcar, la miel, las diferentes especias y frutos secos (las nueces, las avellanas o las almendras entre otros), así como las diferentes elaboraciones: conservas, membrillos, mazapanes, bizcochos, bollos de leche... Pero no sólo había que atender estos aspectos, también me he ocupado de los utensilios utilizados en la cocina, ya que, aunque algunos en la actualidad nos son familiares, otros en cambio nos resultan más desconocidos. Asimismo, era importante detenerse en explicar las unidades de medida utilizadas, ya que en ocasiones distan bastante de las actuales.

Las dificultades a la hora de realizar este trabajo han sido múltiples. En primer lugar, a la hora de clasificar las recetas del manuscrito, ha resultado difícil distinguir en algunos casos entre las recetas de salud y las de cocina, ya que se utilizan ingredientes un tanto inusuales, y no estaba muy clara la finalidad de la receta. Asimismo, el uso de términos como «pastas» para hablar de productos de perfumería a veces provocaba confusión. La tarea de transcripción también ha conllevado algunas complicaciones, no solo a la hora de leer el texto, sino también de comprenderlo, pues en ocasiones las palabras utilizadas no son comunes actualmente y se hace necesario buscar el significado correcto de entre todas las acepciones posibles para que el texto cobre sentido. Además, la ortografía del texto obliga a un esfuerzo añadido a la hora de tratar de identificar la palabra a la que se refiere.

Otros obstáculos en la elaboración del trabajo, aparte de los anteriormente nombrados, han sido los problemas derivados de la singular situación ocasionada por la pandemia que nos ha tenido en estado de alarma durante tanto tiempo, por la que, entre otras cosas, no he podido acudir a ninguna biblioteca, ni a la de la Facultad ni a la Biblioteca Nacional, donde se custodia el manuscrito. Así pues, las lecturas realizadas y la investigación en general de muchas partes del trabajo se han debido hacer a través de páginas web, artículos de revistas disponibles online y aquello que me había dado tiempo a leer antes del establecimiento del estado de alarma. A todo ello hay que sumar problemas técnicos: la pérdida de gran parte del trabajo que tenía almacenado en un

USB y su imposible recuperación (no tenía una copia en ningún sitio). A pesar de todas las trabas, el trabajo ha sido realizado con toda la ilusión que me produce el tema de la alimentación y más en concreto la repostería. Pretendo que esta pequeña investigación sumerja al lector en un mundo entretenido y, sobre todo, cargado de dulzura.

2. EL CONTEXTO: ENTRE LA RECETA Y LA COCINA.

2.1. *El mundo de los recetarios*

Los recetarios de la época que nos ocupa, los siglos XVI y XVII, son de mucha utilidad para un historiador, ya que nos permiten conocer multitud de aspectos referentes a la vida en aquel momento: la economía, la sociedad, las mentalidades e incluso la cultura.

Como desarrollaré más adelante, podemos encontrar recetarios de diferentes tipos: cortesanos, femeninos, confiteros, médicos, cosméticos, etc. Hay que tener en cuenta que los recetarios no incluían solo recetas de alimentación (como podríamos pensar desde nuestra mentalidad actual), ya que también daban relevancia a la salud, la belleza, la higiene... de ahí que se incluyan recetas de todo tipo. En multitud de ocasiones resulta difícil clasificar las recetas según su tipología, debido a los productos utilizados en ellas, pues se pueden considerar como alimento, medicina o cosmética, siendo la línea que separa estos ámbitos realmente delgada. Los jarabes y las grageas, que se pueden tomar como medicamento o como dulce, son algunos ejemplos de este “caos” *recetario*.

Ello se debe a que había una estrecha relación entre confitería, gastronomía y medicina; incluso la palabra “recetario” se usó durante mucho tiempo en el ámbito de la farmacopea. La confitería, aparte de ser un deleite de sabores para la población más golosa, servía para tratar enfermedades y para atender “dolientes”, tal como revela un fragmento de *El Quijote*, donde, hace referencia a que los cañutillos, las suplicaciones (obleas en forma de canuto) y tajadicas sutiles de membrillo asentaban el estómago y ayudaban a hacer la digestión (cap. 47)².

Las recetas de cosmética estaban destinadas al cuidado de los cabellos –cómo evitar que se cayesen, cómo teñirlos (sobre todo de rubio o para eliminar las canas)–, a

² MARTINEZ LLOPIS, Manuel, *Historia de la gastronomía española*, Madrid, Alianza, 1989, p. 264.

la manera de conservar blancos los dientes, a la elaboración de jabones para el rostro y las manos... Las de perfumería hacen referencia a las elaboraciones de pastillas para aromatizar, pebetes, pasticas que debían echarse al fuego para que desprendiesen su olor, polvillos, cazoletas (un perfume para dar buen olor a objetos, lugares y personas), etc.

Otro aspecto que diferencia a las recetas no es solo su finalidad, sino los ingredientes utilizados en ellas: en ocasiones estos eran baratos y accesibles para la mayoría de la población, mientras que otras veces solamente estaban al alcance de unos pocos. También las técnicas diferían, pues algunas recetas eran muy sencillas, pero otras presentaban gran complicación.

En la mayoría de los casos, las recetas están destinadas a las mujeres, aunque, por cuestiones sociales en aquel momento, en muy pocas ocasiones son ellas las autoras. No obstante, con el correr del tiempo y ya entrando en los siglos XIX y XX (unido al gran desarrollo que tuvieron los libros de cocina en este momento), algunas escritoras relevantes publicaron libros de cocina; por ejemplo, en España cabe destacar a Emilia Pardo Bazán que en 1913 editó dos libros: *La Cocina Española Antigua* y *La Cocina Española Moderna* y a la almeriense Carmen de Burgos Seguí, autora de *¿Quiere usted comer bien? Manuel práctico de cocina* (1917) o *Nueva cocina práctica* (1920). Asimismo en esta época es usual encontrar en los títulos de los libros de cocina referencias a mujeres, aunque a veces fuesen obra de un hombre; así encontramos en Francia *La Cuisinière de la campagne et de la ville* (1818), cuya autoría se atribuye a Louis-Eustache Audot; también había hombres que escribían bajo un seudónimo femenino, como Mademoiselle Catherine³.

2.2. Tipos de recetarios

Durante la Edad Moderna, la cocina era una labor doméstica, aunque en algunos casos también formaba parte del ámbito profesional. No era habitual que las recetas se pusiesen por escrito, si bien la invención de la imprenta ayudó a su transmisión. A pesar de que la alimentación era una actividad que estaba ligada a la figura de la mujer, en el desarrollo de la cocina profesional fueron hombres quienes escribieron la mayoría de los recetarios que se publicaron en la España moderna.

³ Mlle. CATHERINE, *Manuel complet de la Cuisinière bourgeoise...*, París, Delarue, 1880.

Existían cuatro tipos diferentes de recetarios según sus autores y la finalidad que tenían: los cortesanos, los de confitería, los femeninos y los conventuales. Todos ellos los encontramos desarrollados ampliamente en el Apéndice II.

2.3. *La gastronomía y el mundo de la cocina en el siglo XVI*

Durante toda la historia, la alimentación ha sido y sigue siendo un pilar fundamental en el desarrollo de la humanidad; a través de ella podemos conocer cómo eran las sociedades, sus mentalidades y costumbres, los contactos entre diferentes pueblos...

2.3.1. La gastronomía, reflejo de una sociedad estamental

La comida era una forma de socializar, no solo los grandes banquetes realizados en palacio, sino también los típicos “refrigerios” que organizaban las mujeres de clase alta en sus casas, donde se ofrecía un gran surtido de suplicaciones, bizcochos, frutas confitadas, turrone, mazapanes y, desde luego, chocolate, la bebida estrella del momento⁴.

Junto a los recetarios de los siglos XVI y XVII, también la literatura de la época nos muestra cómo era la alimentación de la sociedad, la cual reflejaba las diferencias sociales existentes. Algunas de las obras más representativas en este sentido son el *Buscón* o el *Quijote*. Sin duda, la literatura picaresca es la que mejor refleja cómo era la comida de las clases populares.

Es importante resaltar que, dependiendo del nivel social al que se perteneciese, la alimentación variaba, tanto en la cantidad como en la calidad. Los platos eran distintos y los productos utilizados para realizar las diferentes viandas dependían del poder adquisitivo que se tuviese. De este modo podemos diferenciar la alimentación de la nobleza, la del clero y la del pueblo llano.

Hasta la Edad Media los reyes basaban su alimentación en platos en los que predominaba la carne, lo que hacía que no tuviesen una dieta equilibrada, ocasionando problemas de salud. En tiempo de los Austrias, estos introdujeron novedades en la alimentación y la hicieron más refinada, aunque esto no caló en las capas más bajas de la sociedad, que siguieron teniendo una dieta sencilla. No obstante, el panorama cambió cuando los Borbones se hicieron con la corona española; se introdujeron numerosas

⁴ MARTINEZ LLOPIS, *Historia de la gastronomía española*, p. 25.

costumbres francesas, que también repercutieron en la alimentación de la sociedad. Asimismo, gracias a Isabel de Farnesio, se introdujeron costumbres italianas, que se impulsaron durante el reinado de Carlos III. Estas novedades modificaron la alimentación de todas las clases sociales (aunque en el caso de los más pobres se vieron muy afectados por los periodos de carestía), pues hubo un mayor contacto entre la monarquía y el resto del pueblo que en tiempos anteriores.

En el caso de la *nobleza*, el alimento principal de toda comida era la carne: asados, embutidos (chorizo, salchichón o longanizas...). El pescado era consumido en menor medida, sobre todo en periodos de abstinencia como la cuaresma. Consumían sobre todo congrio, atún, besugo, mero... En aquellos momentos en que no se podía comer carne también se consumían bastante huevos, preparados de diferentes maneras, tal como demuestran las múltiples recetas que, por ejemplo, plasmó en su obra Hernández de Maceras: huevos abunuelados en cubiletes, huevos mecidos, huevos rellenos, dorados, en leche, esponjados, dulces⁵... También Juan de la Mata dedica un capítulo a la preparación de los huevos⁶: huevos quemados, moles, hilados, de faltriquera... En el caso de las verduras y cereales, estas solo eran consumidas como acompañamiento de los platos de carne y pescado y como componente de las ollas.

También utilizaban mucho las frutas a la hora de elaborar diferentes platos (no solo de repostería); así por ejemplo consumían tortas de peras, membrillos (muy comunes tal como demuestra la gran cantidad de recetas que aparecen en nuestro recetario), etc. Finalmente, las conservas (como veremos más adelante) tenían gran presencia en las mesas de los nobles, todas ellas dulces.

El dulce estaba muy presente en el menú, pero no necesariamente en el momento de los postres, pues no hacían verdadera distinción entre lo salado y lo dulce. Por ejemplo, muchas salsas de acompañamiento para carnes y pescados estaban compuestas por aceite, vinagre, azúcar y algunas hierbas aromáticas. Para aromatizar también era habitual utilizar diversos tipos de aguas: de azahar, rosada, de olor, etc. Tanto el azúcar como la miel y las diversas mermeladas, pasteles, frutos secos y otras especias eran consumidos diariamente, mientras que, en cuanto a la carne, a pesar de que era la base

⁵ HERNANDEZ DE MACERAS, Domingo, *Libro del arte de cozina en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, ansi de carne, como de peces, ansi de pasteles, tortas y salsas, como de conseruas y de principios y postres a la vsança española de nuestro tiempo*, Salamanca, Antonia Ramírez, 1607, ff. 89-94.

⁶ DE LA MATA, Juan, *Arte de repostería*, Madrid, Josef Herrera, 1786, cap. XXV, De los huevos, p. 108.

de la alimentación de este estamento, solamente era consumida casi a diario la de pollo, en tanto que la de ternera, cordero o pavo se reservaba para las ocasiones especiales.

Conviene resaltar también que, entre los sectores sociales más altos, el uso de especias para aromatizar salsas, durante la Edad Media muy extendido, se redujo a partir del siglo XVI; así, por ejemplo, la canela, el jengibre, el clavo o el cardamomo dieron paso a la utilización de otros alimentos como las alcaparras, las anchoas, los cítricos y el azúcar. De esta manera, las salsas se preparaban con una base de vino a la que se añadía miga de pan para espesarlo y azúcar.

Mención aparte merece el pan. En el caso de la nobleza, no era un alimento imprescindible en su mesa, y si lo consumían, era en su forma más fina: pan blanco, de harina de trigo. Además, los panes elaborados para la nobleza eran pequeños y blandos.

El *clero* era un estamento más heterogéneo, por lo que, dependiendo del monasterio del que se hable, la alimentación era distinta. En general, los alimentos que componían la base de la dieta del clero eran la leche, el queso, las verduras y hortalizas y las frutas, y solo de manera esporádica consumían carne de ternera, embutidos y azúcar. Con respecto a esto último, cabe destacar que consumían y eran productores de gran cantidad de dulces, pero para su elaboración utilizaban en la mayoría de los casos miel y no azúcar, ya que este era más caro. Esto se ve claramente en nuestro recetario, donde encontramos varias recetas de la misma preparación: en la elaborada en el monasterio de Santo Domingo del Real el endulzante utilizado es la miel y no el azúcar. Hay que resaltar que, en el caso de los religiosos, el consumo de vino era muy alto en relación con el agua, debido seguramente a que los monasterios solían monopolizar la producción de dicha bebida.

El *pueblo llano* era también un estamento que integraba un sinnúmero de personas: campesinos, hidalgos, comerciantes... pero todos ellos seguían unas pautas parecidas en lo que tocaba a su alimentación. La literatura del Siglo de Oro español es sin duda el mejor reflejo de lo que consumía este estamento: la base de su alimentación era el pan, acompañado de cebollas, tocino, ajo... Este pan solía ser de color oscuro debido a los cereales empleados en su elaboración y su tamaño era bastante grande (podía llegar a

pesar entre 4 y 5 kilos)⁷. La harina también era utilizada para realizar otros platos como, por ejemplo, las gachas.

Solían consumir frutos silvestres, hortalizas y verduras –que muchas veces cultivaban ellos mismos en pequeños huertos– y queso, sobre todo de oveja y cabra. No obstante, el plato estrella de todos los miembros de este amplio sector poblacional era la olla, una preparación realmente muy simple: se ponía en una olla a cocer en agua multitud de ingredientes –carnes y vegetales– y se aderezaba con ajos, cebollas, hierbas aromáticas, etc. Esta preparación se extendió por todo el territorio, aunque comenzó siendo un plato de las clases humildes, también alcanzó las mesas de las clases pudientes, lo que hizo que, dependiendo de qué clase social la preparase, la olla se compusiera de unos u otros ingredientes (variaban la calidad y la cantidad)⁸. También se popularizó mucho en tiempo de los Austrias el *jigote*, el cual, según Covarrubias, era una composición de carne picada asada proveniente de la pata del cordero. Ambas preparaciones sirvieron de inspiración para el resto de cocinas europeas, lo que demuestra la gran repercusión de la cocina española en diversos territorios.

Otras preparaciones muy comunes entre el pueblo llano eran las empanadas, el salpición y los escabeches, estos últimos muy presentes en el recetario de Francisco Martínez Motiño⁹. Sin embargo, el consumo de carne era más bien escaso y se limitaba a alguna festividad; destacaba el consumo de aves y cerdo, del cual se aprovechaba sobre todo la grasa (manteca) para cocinar. En ocasiones también comían cabra o cordero.

En cuanto a los dulces, este estamento solía consumir uvas pasas, requesones, membrillo, almendras, pestiños, jaleas, suplicaciones, turrone y mazapanes... pero sin

⁷ PRATS, Joaquín, REY, Carina, “Las bases modernas de la alimentación tradicional”, en Martínez López, José Miguel (coord.), *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería*, Barcelona, Universidad de Barcelona, 2003, p. 56.

⁸ La olla podrida fue un plato muy popular, pero no solo en la España de los siglos XVI y XVII; su popularidad se alargó en el tiempo, desde su aparición hacia el siglo XV hasta el siglo XIX. Este plato se caracterizaba por estar elaborado con muchísimos ingredientes: la base eran los garbanzos y el agua y a ellos se añadían desde hortalizas hasta carnes de todo tipo: gallina, conejo, pichón... Ha perdurado durante tanto tiempo porque, por un lado, permitía que la mujer se desentendiese de la cocina, ya que solamente había dejarlo al fuego horas y horas sin prestarle demasiada atención, vigilando sin más que no se quedase sin agua. Por otro lado, lo podía comer toda la población; desde los pequeños, que podían ingerir solo el caldo, hasta aquellos que no tenían muy bien la dentadura, ya que la carne al cocerse se separa del hueso y es más fácil de ingerir. El actual cocido es la pervivencia de este popular plato.

⁹ Como, por ejemplo, el escabeche de atún, realizado con vinagre, vino y especias: MARTÍNEZ MOTIÑO, Francisco, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conserjería*, Madrid, Luis Sánchez, 1611, f. 176.

duda lo más recurrente eran las conservas, de las cuales había multitud de variantes: pera, calabaza, naranja, etc.

2.3.2. Influencias extranjeras en la cocina española

La cocina española estuvo (y sigue estando) muy influida por la cocina árabe y posteriormente por la francesa, la italiana e incluso la portuguesa (los portugueses ostentaban el monopolio de las especias y fueron ellos los que las introdujeron en España, desde donde luego se extendieron por toda Europa). Asimismo, a raíz del descubrimiento de América, llegaron a la Península nuevos productos que pasaron a enriquecer la cocina española, como, por ejemplo, el chocolate, la patata o el maíz. Todo ello hizo que la cocina de la España moderna fuese muy rica y variada

En el caso de los árabes, introdujeron en la península diversas hortalizas (como las berenjenas), impulsaron el cultivo de cítricos, extendieron las plantaciones de la caña de azúcar y del trigo, cebada y centeno. También pusieron las bases para la elaboración de algunos de los dulces más representativos de la gastronomía española del momento (y de la actual) como, por ejemplo, los mazapanes, los turrones, el alajú, los siropes... dulces que tienen como base las almendras o la miel. Asimismo introdujeron el membrillo, los higos, los dátiles...

Un gran paso en la gastronomía española se dio a partir del descubrimiento de América, ya que de allí se trajeron multitud de productos novedosos, como la patata, el chocolate, el tomate, los pimientos, el maíz, el aguacate, las alubias, los cacahuets, etc. En este sentido conviene resaltar que muchos de estos alimentos tardaron en arraigar entre la población de la Península, y fue sobre todo en momentos de carestía y falta de alimentos cuando algunos de ellos, como el maíz o la patata, se empezaron a consumir. .

Otros productos, en cambio, sí se hicieron muy populares desde el principio, como el chocolate, aunque su forma de consumirlo era diferente a la de América (los españoles le añadieron azúcar y posteriormente los franceses le añadieron leche). La popularidad del chocolate fue enorme: se le dedicaron algunas obras, como el *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate* (1631), de Antonio Colmenero de Ledesma, una obra en la que a lo largo de 200 páginas habla solamente de si el consumo del chocolate quebrantaba el ayuno eclesiástico. Con respecto al chocolate me gustaría destacar un hecho que a mi parecer es bastante singular: en todos los recetarios de la época consultados apenas hay referencias a algún dulce en el que se incluya el

chocolate; únicamente en el recetario de Juan de la Mata aparecen algunas recetas en las que se incluye este ingrediente, por ejemplo, en pastillas (f. 70) o en un bizcocho (f. 86).

Tras el ascenso de los Borbones al trono español, las influencias francesas en la cocina no se hicieron esperar. Se impuso el refinamiento en la mesa y, aunque esto no llegó a todas las clases sociales, en general la dieta se hizo más variada que en tiempos anteriores.

3. ANÁLISIS DEL MANUSCRITO MSS/2019 DE LA BIBLIOTECA NACIONAL DE ESPAÑA

3.1. *El autor del manuscrito*

El término “autor” es problemático, particularmente en lo referido al mundo de la cocina, porque las recetas pasan de mano en mano, se copian, se retocan, etc. Por ello, al hablar del autor de las recetas del manuscrito es preciso tener en cuenta, al menos, tres aspectos. En primer lugar, ¿cuál es el origen de estas recetas? ¿Quién es la persona o comunidad tras estos preparados? En segundo lugar, ¿quién ha puesto por escrito las diversas recetas que componen en la actualidad el manuscrito? Finalmente, ¿quién ha decidido unirlas todas ellas en un único libro, conformando el código facticio que ha llegado a nuestros días?

Respecto al *origen de las recetas*, algunos de los encabezados presentan una referencia explícita. Así, por ejemplo, hay menciones como *Conserua de duraznos de Santo Domingo del Rreal* (65), *La memoria del bino que haze Herera es esta* (109), *De las morcillas de miel que se hazen en casa de la señora doña Ysabel* (116), etc. La lectura de estas referencias expresas en todo el manuscrito –no solo en lo relativo a la repostería– permite sacar algunas conclusiones rápidas. Por un lado, la presencia de varones es ínfima, y nunca aparecen al hablar de repostería, salvo en el caso del vino de Herrera. La inmensa mayoría de las recetas remite a mujeres, y fundamentalmente a mujeres vinculadas de uno u otro modo con la nobleza e incluso con la realeza. Se menciona, entre otras, a la señora doña Beatriz de Bobadilla, a doña María de Mendoza, a la condesa de Oropesa, a la princesa de Asculi, a la princesa de Salerno e incluso a la reina Luisa¹⁰. Por otro lado, hay una serie de recetas vinculadas al monasterio de Santo Domingo el Real de Toledo, un convento de dominicas fundado en 1363 por doña Inés

¹⁰ No dispongo de espacio para hacer un estudio prosopográfico de las mujeres mencionadas en el recetario. En todo caso, sí indicaré que la mayor parte de las que he logrado identificar se pueden fechar fundamentalmente desde finales del siglo XV hasta comienzos del siglo XVII. El caso de la reina Luisa es problemático, aunque, a mi juicio, es probable que se refiera a María Luisa de Orléans, mujer de Carlos II.

García Suárez de Meneses, el cual conoció un notable esplendor a lo largo del siglo XVI. Por consiguiente, el origen de buena parte de estas recetas ha de buscarse entre las damas y las servidoras de las casas nobiliarias del siglo XVI. Otra cuestión, no obstante, que al menos hay que plantearse es el posible carácter pseudoepigráfico de estas recetas: en aquel entonces –como hoy en día– el éxito de una receta podía estar vinculado al uso que hiciera de ella algún personaje conocido de la época.

En cuanto a la *autoría material del manuscrito*, en su redacción –de acuerdo con mi análisis– han intervenido unas diecinueve manos diferentes, si bien la participación de unas y otras es muy variada. Mientras que algunas manos solo han escrito una receta (por ejemplo, las identificadas como manos C, F o I), otras son responsables de la compilación de un número mucho mayor. Así, por ejemplo, he atribuido un total de 214 recetas a la mano G, 113 recetas fueron compuestas por la que he denominado mano Q, 93 por la mano N, 62 por la mano A, 43 por la mano E y 42 por la mano D.

La intervención de tan elevado número de escribas es de esperar en un códice facticio, en el que se han ido agrupando pequeños recetarios compilados en distintos momentos o incluso, como veremos, el borrador y la versión definitiva de un texto. Además, puede considerarse como un códice “vivo”, en tanto que han ido incorporando recetas en los huecos en blanco que contenía el códice o han ido añadiendo títulos a las recetas que carecían de ellos.

A continuación, presento la división del códice por manos, señalando los folios en que aparecen y el número de recetas que copian:

Mano A: ff. 1r-8v (62 recetas).

Mano B: f. 8v (2 recetas); f. 129r, lín. 14-21 (1 receta).

Mano C: f. 9r (1 receta).

Mano D: ff. 11r-25v (42 recetas)¹¹.

Mano E: ff. 27r-47v (43 recetas)¹².

Mano F: f. 48r (1 receta).

Mano G: ff. 49r-62v (39 recetas); 65r-96v, lín. 15 (104 recetas); 97r-127r, lín. 2 (68 recetas); ff. 177r-178v (3 recetas).

Mano H: f. 96v, lín. 16-27 (concluye 1 receta); ff. 127r, lín. 3-129r, lín. 9 (12 recetas).

Mano I: f. 129r, lín. 11-13 (1 receta).

Mano J: f. 130r (1 receta).

Mano K: ff. 130v-136v (12 recetas); ff. 138v-139v (1 receta).

Mano L: ff. 137r-138r (7 recetas).

Mano M: f. 147r-v (2 recetas); ff. 183r-189r (14 recetas).

¹¹ En el f. 23r hay retoques de una mano posterior y algunos de los títulos de las recetas también parecen haber sido introducidos por una mano después de la redacción del texto.

¹² En el f. 47v otra mano introduce el comienzo de la receta que se copia en el f. 48r («el pan de leche se haze»), pero lo interrumpe a mitad de renglón.

Mano N: ff. 149r-176r (93 recetas).
 Mano O: ff. 179r-182r (9 recetas).
 Mano P: ff. 195r-197r (8 recetas).
 Mano Q: ff. 199r-241v (113 recetas).
 Mano R: f. 242r-v (3 recetas).
 Mano S: f. 243r-v (1 receta).
 Mano T: ff. 244r-245r (6 recetas).
 Mano U: f. 250r, lín. 1-11 (1 receta); ff. 251r-256v (22 recetas).
 Mano V: f. 258r (1 receta); f. 259r (1 receta); f. 260r (1 receta); f. 261r (1 receta); f. 260r-v (1 receta).

La escritura de las diversas manos corresponde en todos los casos a la letra humanística propia de los siglos XVI y XVII, aunque hay grandes diferencias entre los modelos más próximos al ideal y aquellos en los que el grado de cursividad es mucho mayor, dificultando notablemente la lectura del texto. A continuación, analizo algunos de esos modelos de escritura, si bien no pretendo elaborar un estudio sistemático.

Es posible que la letra más próxima al ideal humanístico sea la atribuida a las manos E (ff. 27r-47v) y Q (ff. 199r-241v), que se corresponden con la que el calígrafo Juan de Iciar denomina “letra de breves”¹³. Conforme a Galende Díaz, “debido a la inclinación cabeceante hacia la derecha de determinados astiles: b, d, h, l, y también al puntazo o ‘testa’ en que rematan los ápices superiores de algunas de ellas, los paleógrafos italianos la llamaron ‘testegiata’”¹⁴. También correspondería a este tipo de escritura la mano F, aunque solo hay una receta de su mano y es difícil extraer conclusiones generales.

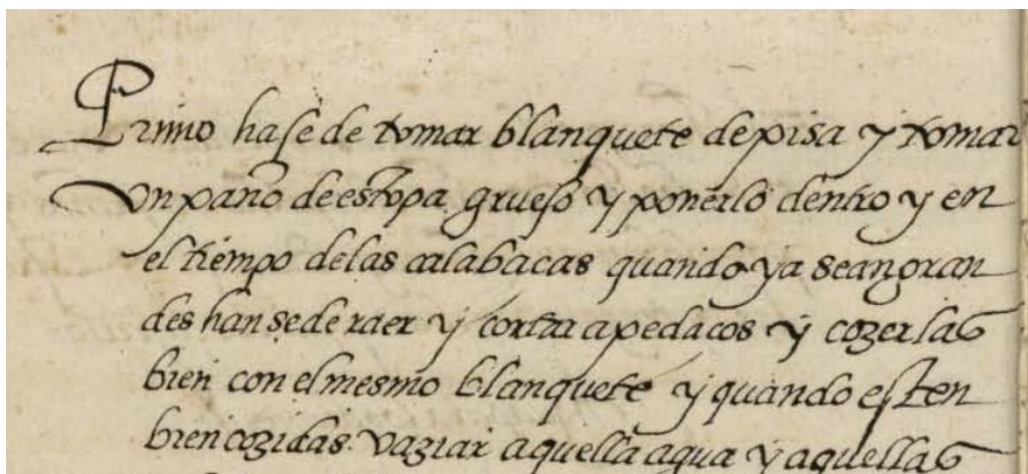


Fig. 1. BNE, mss/2019, f. 28v. Ejemplo de escritura de la mano E.

¹³ YCIAR, Juan de, *Recopilacion subtilissima, intitulada Orthographia pratica, en la qual se enseña a escreuir perfectamente, ansi por pratica como por geometria todas las suertes de letras que mas en nuestra España y fuera della se vsan*, Zaragoza, Bartholomé de Nágera, 1548. Se puede consultar online en la imagen 45 de <http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000047523>, consultado el 27 de abril de 2020.

¹⁴ GALENDE DÍAZ, Juan Carlos, “La escritura humanística en la Europa del Renacimiento”, en *Espacio, Tiempo y Forma, Serie III, Historia Medieval*, 11 (1998), pp. 187-230 (p. 214).

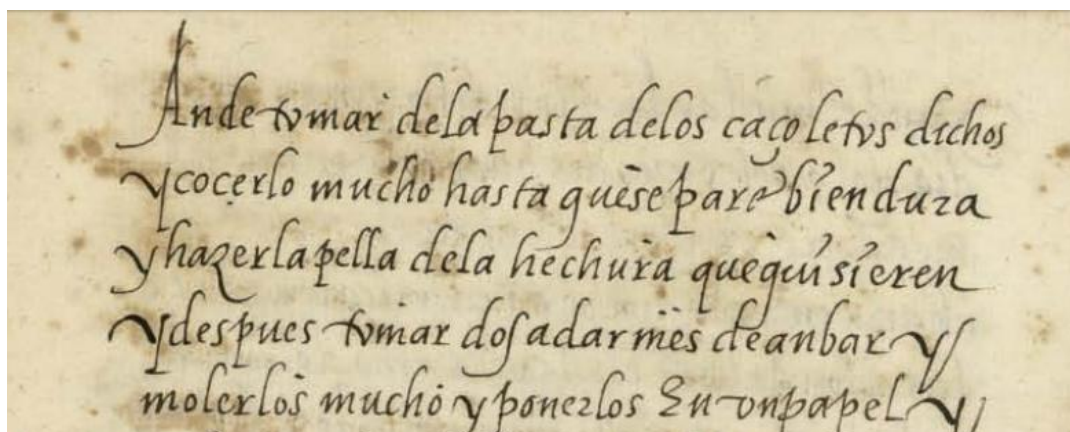


Fig. 2. BNE, mss/2019, f. 203v. Ejemplo de escritura de la mano Q.

Ambas letras presentan una clara inclinación a la derecha y el característico remate curvo de los astiles. No obstante, por ejemplo, el trazado de la letra *z* es diferente: mientras que la mano Q se asemeja más al modelo propuesto por Yciar, la mano E tiende a trazarla de forma similar a un 3. Asimismo, la prolongación del travesaño de la *e* al final de palabra, también típico de esta letra según la lámina de Yciar, se halla en la mano Q (véase la palabra *pare* en la línea 2 de la fig. 2), pero no aparece en la escritura de la mano E.

Junto a estas letras de buena calidad, otras grafías muestran un aspecto claramente cursivo, siendo quizá las atribuidas a las manos R y V la versión más corriente (véanse las figs. 3 y 4), con un trazado rápido, grafías inconexas, presencia de tachones, etc.

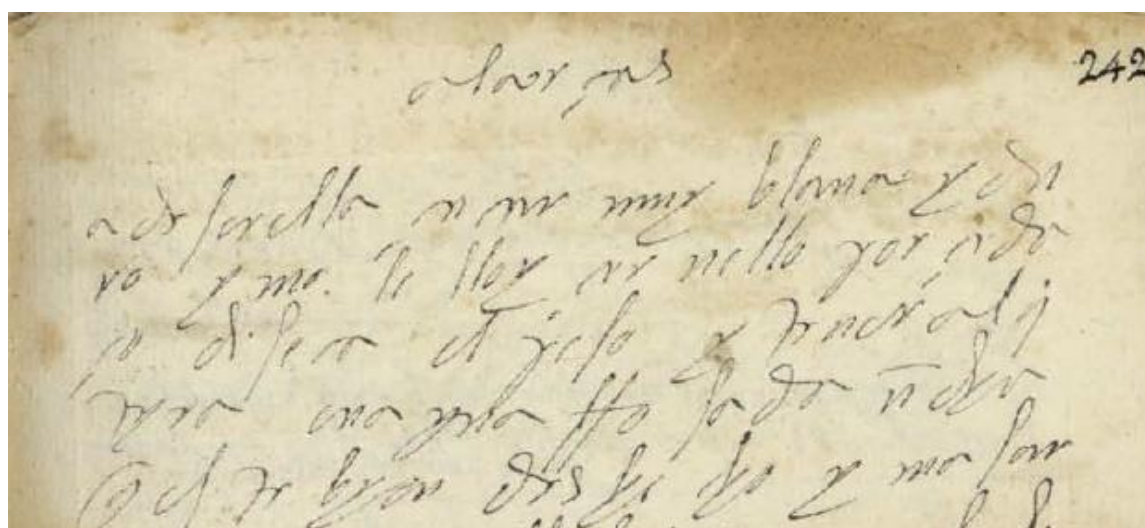


Fig. 3. BNE, mss/2019, f. 242r. Ejemplo de escritura de la mano R.

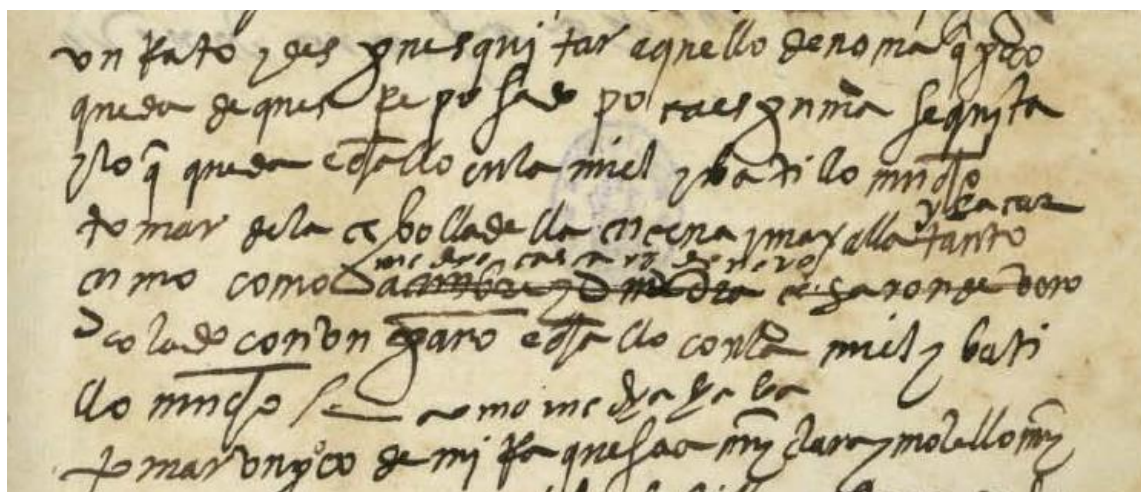


Fig. 4. BNE, mss/2019, f. 262r. Ejemplo de escritura de la mano V.

En ocasiones, como apunté más arriba, es probable que el uso de esta letra de carácter más cursivo esté en relación con el carácter de borrador de una parte del manuscrito. Así, por ejemplo, parece claro que las recetas que aparecen con los números 141-149, atribuidas a las manos U y V, son un borrador de las que se encuentran en las recetas 1-9, atribuidas a la mano D, mucho más sentada. Otros indicios del carácter de borrador de las recetas incluidas en los ff. 250r-262v son la aparición frecuente de tachones (ff. 251v, 254v, 262r) y añadidos (ff. 254v, 262r), así como el desorden generalizado (f. 251v). Asimismo, la nota marginal que aparece en el f. 244v (“ponello en my lybro”) parece indicar que se trata de recetas que luego han de pasar a un soporte más definitivo.

Por otro lado, la redacción del texto nos permite entrever los distintos orígenes de los amanuenses. Mientras que muchas manos proceden de un entorno castellano, otras provienen sin duda de la zona de la Corona de Aragón, tal como se advierte claramente en grafías –muchas de ellas vinculadas a la mano G– como *senyalar*, *pinyó*, *manyana*, *tamanyo*, etc. o en recetas completas como la *recepta de póluora per al cap y al ventrell* (f. 126v). Es lógico porque se encuentran menciones a preparaciones de Valencia, Gandía, etc., así como referencias a “mi señora de Valencia” (f. 58v). Por otro lado, es posible advertir un cierto influjo portugués, de modo que se incluye una receta (55) titulada *Recepta para hazer mermelada portuguesa* y aparecen términos típicamente portugueses como *buraco* y *panela* (en conexión con la identificada como mano N).

Otra cuestión de interés son las “marcas de oralidad” que se advierten en algunas de las recetas. Es decir, mi hipótesis es que algunas recetas fueron copiadas al dictado a la luz de las expresiones y los errores que introducen. En el f. 118v el copista ha escrito: “estirarlo has vn poquito de las manos –digo: en las manos– e después passarlo has...”, pareciendo evidente que el amanuense ha copiado lo que iba escuchando, incluida la autocorrección del hablante (“digo”). Por otro lado, en el f. 121v el texto dice “nueve o diez agujeros sacada vna”, que sin duda es una mala transcripción de “nueve o diez agujeros a cada una”. No obstante, solo he analizado las recetas de repostería (que, como se verá, constituyen un porcentaje relativamente pequeño del total) y sería interesante expandir el estudio para confirmar la hipótesis.

Finalmente, dado que, como se vio antes, el mundo de las recetas parece tener un origen claramente femenino, me gustaría plantear si quién de hecho escribió las recetas, o al menos algunas de ellas, pudo ser una mujer. Es sabido que mujeres mencionadas en las recetas dominaban la escritura, como Beatriz de Bobadilla¹⁵ o la princesa de Salerno, de quien incluso se conserva algún texto autógrafo en una letra no demasiado distinta de la que encontramos en el recetario¹⁶. Entre las recetas de repostería que he incluido en el texto no he logrado advertir ningún indicio de que hayan sido redactadas o al menos dictadas por mujeres, aunque al leer todo el libro para entresacar las recetas de repostería sí encontré el siguiente texto que refleja la presencia de una mujer detrás de lo que se dice:

Hablando con Juan de Herrera en la muerte del señor don Fernando, que está en gloria, en cómo fue ni más ni menos que la del ynfante, me pareció avisar a vuestra señoría de algunos remedios que acá se tienen por muy buenos contra aquel mal, y porque yo mesma los tengo esprimentados en mis hijos, que los crío todos de la manera que aquí diré a vuestra señoría y, Dios sea loado, se an criado muy sanos y muy buenos (f. 192v).

En tercer lugar, en lo que toca a la autoría del manuscrito, hay que plantearse quién reunió todas las recetas dispersas y las dispuso tal como se encuentran hoy en día. Es imposible identificar al *posible compilador*, puesto que no hay ningún colofón o título al respecto. De hecho, como se verá en el siguiente apartado, el código comienza de forma abrupta con una invocatio simbólica (*cruz*), un título (“Receptas

¹⁵ MÁRQUEZ DE LA PLATA FERRÁNDIZ, Vicenta M.^a, *Mujeres renacentistas en la corte de Isabel la Católica: Beatriz de Bobadilla, Beatriz Galindo, Lucía de Medrano, Beatriz de Silva, Catalina de Aragón y María Pacheco*, Madrid, Castalia, 2005.

¹⁶ Archivo General de Simancas, *Estado*, Leg. 1375, doc. 6.

experimentadas para diuersas cosas”) y una receta que lleva el número 155 (*Para hazer vnos poluos para conseruar la vista y quitar la humedad y los paños de los ojos. CLV*). A lo sumo, es posible decir que probablemente se compiló hacia finales del siglo XVII, a la luz de la mención de la reina Luisa, quien probablemente deba ser identificada con la primera esposa de Carlos II, María Luisa de Orléans (1662-1689).

3.2. La materialidad del manuscrito

Las singularidades del códice exigen un estudio codicológico más detallado *in situ* que, a causa de la pandemia, no he podido realizar. Por ello, las observaciones que realizo se basan en la digitalización del códice que ofrece la BNE y en los comentarios incluidos en la tesis doctoral de Teresa Criado Vega, *Tratados y recetarios de técnica industrial en la España medieval. La Corona de Castilla, siglos XV–XVI*, presentada en 2013 en la Universidad de Córdoba.

Lo primero que llama la atención es el carácter facticio del códice, pues, según indiqué, está compuesto por pequeñas colecciones de recetas escritas por diversas manos en distintos periodos. Además, el hecho de que comience con una receta que lleva el número CLV nos permite hablar hasta cierto punto de códice acéfalo, aunque la parte previa probablemente jamás formó parte del códice tal como se compiló.

Está elaborado en papel y, según afirma Teresa Criado, presenta distintos tipos de filigrana, si bien no detalla cuáles son¹⁷. Consta de 262 folios numerados, a los que se suman ocho hojas de guarda (cuatro al comienzo¹⁸ y cuatro al final), informándonos Teresa Criado de que los dos pliegos están sin cortar¹⁹. El folio tiene unas dimensiones de 225 × 145 mm, si bien la digitalización muestra ciertas variaciones en el tamaño (por ejemplo, entre el f. 190v y el 191r). El estado de conservación en general es bueno, aunque presenta manchas de humedad, las cuales no suelen afectar a la lectura²⁰.

¹⁷ CRIADO VEGA, Teresa, *Tratados y recetarios de técnica industrial en la España medieval. La Corona de Castilla, siglos XV–XVI*, (Tesis doctoral inédita), Universidad de Córdoba, 2013, p. 49 (disponible en <http://hdl.handle.net/10396/8628>, consultado el 6 de junio de 2020).

¹⁸ En la primera hoja de guarda alguien ha escrito en una letra coetánea al texto un mensaje burlón relativo al contenido del manuscrito: “Remedio para mear. / Para mear es menester / tomar un orynal y mear”.

¹⁹ CRIADO VEGA, *Tratados y recetarios de técnica industrial*, p. 49.

²⁰ Hablando del estado de conservación, Teresa Criado recoge los folios en los que aparecen manchas (cf. *ibíd.*, p. 50). No obstante, a la luz del texto digitalizado resulta llamativa su afirmación de que “el folio que abre el manuscrito no se puede leer y los cuatro restantes se leen con cierta dificultad” (p. 50).

Según Teresa Criado, tiene en total 29 cuadernillos muy desiguales, desde dos folios a veinte²¹, aunque desgraciadamente no ofrece un esquema codicológico al respecto y a la vista de la digitalización es difícil determinar el comienzo y el final de algunos cuadernillos, por lo que no puedo detenerme en este aspecto. Se hallan diversas foliaciones a lo largo del manuscrito, además de la propia numeración de las recetas. Para las referencias que hago en el trabajo recurro a la foliación en números arábigos que aparece en la esquina superior derecha, que va desde el f. 1 hasta el f. 262²². Junto a esta, entre los folios 199 y 232 hay una foliación adicional en números romanos, aunque con notables singularidades: en ocasiones en vez de los trazos romanos normales para las unidades (I, II...) emplea puntos (f. 202: ····; f. 216: XV····), el número 20 aparece indicado como XVV (f. 257r) y el número 30 como XXV···· (f. 227r). Además, curiosamente la foliación termina con el número XXX···· (f. 232r), aunque a primera vista los ff. 233-241 forman parte de la misma unidad codicológica. Por otro lado, en los ff. 77 y 78 aparece una foliación árabe alternativa por encima de la indicada (ff. 1-2), que refleja el inicio de una nueva unidad codicológica, pero que, como en el caso anterior, se interrumpe antes de llegar al final (f. 96v). Finalmente, según indiqué antes, el cuadernillo inicial contiene una serie de recetas ordenadas con numeración romana, desde la CLV en el f. 1r hasta la CCIII en el f. 8v²³, numeración que aparece tras el nombre de la receta, aunque a veces se ha añadido en un momento posterior.

La disposición del texto es a renglón tirado en todos los casos, aunque la caja de escritura y el número de líneas por página es muy variable, incluso dentro de una misma unidad codicológica. Así, por ejemplo, en los ff. 191r-193r se pueden encontrar folios con 19, 21, 23, 24 y 25 líneas. Respecto a los márgenes, también se da una enorme variación, desde folios en los que apenas hay (por ejemplo, ff. 191-193r) a otros en los que hay un mayor margen en la parte izquierda e inferior del folio (ff. 246r-249r). No presenta ningún color (al menos perceptible en la digitalización) y los únicos elementos decorativos son las letras agrandadas que aparecen en el encabezado de algunas recetas entre los ff. 149r-176r: *XABÓN PARA CURAR EL rostro* (f. 154r), *CÓMO SE hace la*

²¹ *Ibid.*, p. 49.

²² Aunque Teresa Criado considera que se trata de una numeración de la época (cf. *ibid.*, p. 50), me parece posterior.

²³ La numeración de estas recetas presenta numerosas irregularidades: a veces no aparece ningún número saltándose una receta (no hay CLXVIII tras “agua para hazer nascer cabellos”: f. 2v), aunque la siguiente respeta el número correspondiente (CLXVIII); tras la receta CLXXXVIII aparece escrito CLXXXVII en vez de CLXXXVIII (f. 5r); después de los números 190-199 que llevan las grafías CLXXXX-CLXXXVIII (ff. 5r-6v) aparecen otra vez los mismos números, pero escritos como CXC-CXCVIII (ff. 6v-7v).

mescla del xabón (f. 162r), *otra* (f. 167r) y los pequeños motivos decorativos que acompañan a algunos títulos (f. 155r).

En lo tocante a la encuadernación, está encuadernado en un pergamino de color amarillento bastante burdo con la parte del pelo hacia el exterior y dos correíllas para cerrarlo. En el lomo aparece un título; Teresa Criado lo transcribe como “rezeftas”²⁴, aunque creo que probablemente diga “Rezetas”, si bien es una conjetura sin poder ver el códice *in situ*. Además, la digitalización permite ver los tres nervios que unen los cuadernillos a las pastas.

3.3. *El contenido del manuscrito*

El examen que he realizado del manuscrito me ha permitido identificar un total de 717 recetas, lo que coincide con la apreciación de Teresa Criado, quien habla de “alrededor de setecientas recetas”²⁵. No obstante, muchas de ellas se repiten, bien porque aparecen distintas preparaciones de una misma receta conforme a las indicaciones que han dado diversas personas, o bien, según indiqué antes, porque en el códice han incluido tanto los borradores de las recetas como la copia definitiva.

El estudio del contenido de las recetas nos ha llevado a distinguir una tipología variada, si bien muy vinculada con el ambiente femenino cortesano: cosmética, perfumería, terapéutica, repostería, cocina... Es la cosmética el tema más repetido, con 238 recetas dedicadas a cuestiones como el teñido de los cabellos, las cremas para la piel, el cuidado del rostro, etc. La repostería, el objeto de nuestro estudio, constituiría el segundo bloque más amplio (151). Seguidamente aparecerían las 110 recetas relacionadas con cuestiones terapéuticas; algunas de ellas previenen males comunes (tos, dolor de muelas, dolor de piernas, cámaras [problemas gástricos]...), mientras que otras están claramente orientadas a la salud femenina (“para restaurar el menstuo a las mujeres”, “para quitar la sangre”, “para quitar la leche”, etc.). El apartado de “aguas” (en el que he incluido 65 recetas) se refiere a una serie de preparaciones básicas con fines diversos, pues las diversas aguas (de rosas, de azahar, almizclada, etc.) se emplean en recetas de cosmética, de repostería, de perfumería... Después hay un número importante (55) de recetas de perfumería, centradas en la preparación de pastas olorosas,

²⁴ CRIADO VEGA, *Tratados y recetarios*, p. 49.

²⁵ *Ibíd.*, p. 39.

pebetes²⁶, etc., algo que sería de gran importancia en un mundo hasta cierto punto “hediondo” en el que no había agua corriente, los desperdicios corrían por los riachuelos, etc. Curiosamente, las recetas propiamente de cocina son solo treinta, entre las que hay “chorizos”, “huevos con hierbabuena” o “canelones”... He hecho una categoría especial relacionada con los guantes, pues el manuscrito incluye 22 recetas para el cuidado de los mismos²⁷. Finalmente, el apartado de *varia* recoge 46 recetas con muy diversos propósitos: la elaboración de cera de diversos colores, el cuidado de la cama, la crianza de los niños, la elaboración de lejía, etc.

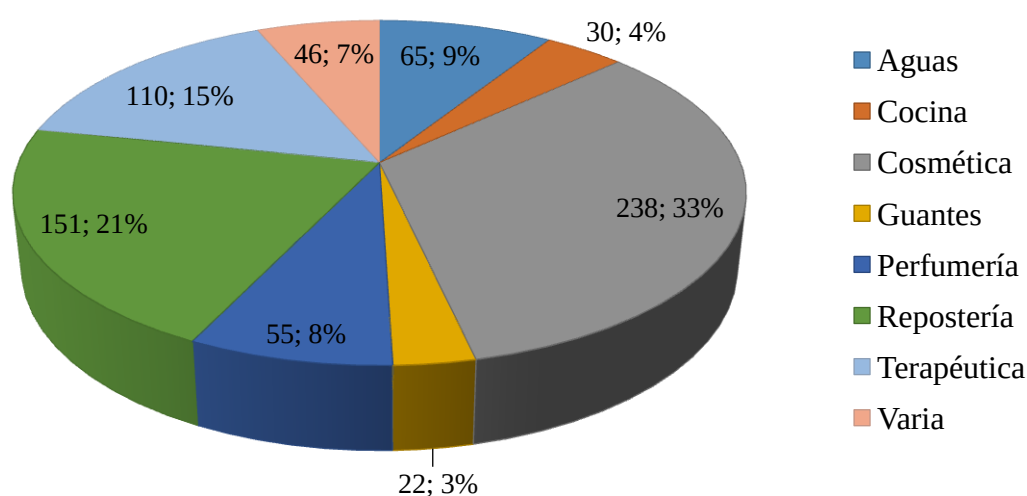


Fig. 5. Tipología de las recetas del mss/2019 de la BNE

Por último, me ocuparé, limitándome a las recetas relativas a la repostería, de la cuestión de los posibles borradores y copias definitivas que se incluyen en el manuscrito. En este sentido, es claro que los ff. 250-262 (donde están copiadas las recetas 141-149) constituyen el borrador de las recetas 1-9 que aparecen en los ff. 11-21, pues contienen las mismas recetas en exactamente el mismo orden, la letra de los ff.

²⁶ COVARRUBIAS, Sebastián de, *Tesoro de la lengua castellana o española*, Madrid, Luis Sánchez, 1611, p. 1162, define el pebete como “una vírgula aromática conficionada de poluos odoríferos que encendida echa de sí vn humo odorífero”.

²⁷ Sobre la importancia de los guantes, véanse SERRANO HERMOSO, Blanca, “Tradición y elegancia en las prendas de vestir: el tocado y los guantes”, en J. C. Cabrera Medina (ed.), *Moda y sociedad: estudios sobre educación, lenguaje e historia del vestido*, Granada, Universidad de Granada, 1998, pp. 591-602; y GALLI, Gabriele, *La famiglia Ruiz di Medina del Campo. Persone, tessuti e vestiti nella Castiglia del “Siglo de Oro” (1566-1600)* (Tesis doctoral inédita), Universidad de Valladolid, 2016, pp. 348-350 (Se puede consultar online en <https://www.educacion.gob.es/teseo/mostrarRef.do?ref=1288719#>, consultado el 5 de junio de 2020).

250-262 es mucho más cursiva y tiene un aspecto más descuidado (con tachones, añadidos, etc.) que la de los ff. 11-21 y, mientras que estos forman parte de un mismo cuadernillo, los ff. 250-262 parecen –a falta de un estudio codicológico más profundo– estar escritos en pequeñas unidades (sobre todo bifolios).

Por otro lado, hay una nueva repetición en los ff. 191-193 (donde aparecen las recetas 101-108) y los ff. 44-47 (que contienen las recetas 14-21). En este caso resulta más difícil determinar si se trata de un borrador y la copia definitiva, pues en ningún caso la letra es demasiado cursiva y no hay tachones o correcciones. A nivel codicológico, los ff. 191-193 constituyen una unidad independiente, en tanto que los ff. 44-47 son el final de un cuadernillo, por lo que podría conjeturarse que el texto de los ff. 191-193 se copió al final de un recetario más amplio (suprimiendo las recetas finales no referentes a la repostería). No obstante, también es posible que ambos textos procedan independientemente de una copia anterior.

Finalmente, se repiten algunas de las recetas procedentes del convento de Santo Domingo el Real (49-122; 50-123; 64-129; 65-127; 66-124), de doña Felipa (62-113) y de doña María Girón (61-117). Es posible que el cuadernillo o cuadernillos de los ff. 199-241 sean una copia en limpio de diversas recetas, muchas de las cuales aparecen en el cuadernillo o cuadernillos de los ff. 65-127.

En definitiva, el manuscrito es reflejo, como dije antes, de una obra que estuvo viva durante bastante tiempo, en la que diversas manos añaden, corrigen, retocan las recetas que se han ido transmitiendo a lo largo de generaciones. Por ello, según mostraré a continuación, el manuscrito es una fuente muy adecuada para conocer el mundo de la cocina y, en particular, de la repostería de época moderna.

4. ESTUDIO DE LAS RECETAS DE REPOSTERÍA

Centrándome, por lo tanto, en las recetas de repostería, pasaré a explicar más detenidamente la estructura de las mismas, los principales ingredientes y preparaciones que en ellas se contienen y los diferentes utensilios utilizados en las cocinas de la época, así como las técnicas más comunes empleadas en la elaboración de los dulces y, por último, las medidas más usuales en el mundo de la cocina en aquel momento.

4.1. Estructura de las recetas

Independientemente de la naturaleza de las recetas contenidas en el manuscrito objeto de estudio, todas siguen una estructura parecida. Al principio presentan un título (que, como ya he comentado anteriormente, puede haberse añadido a posteriori) en el que se explica el contenido de la receta; en algunos casos es bastante extenso y da detalles sobre la preparación o la persona que las prepara: *Recepta de cómo se ha de cozer la mateca (sic) de vaca para que se conserve* (81), *Memorial de carne de menbrillos que me enbió la señora doña Felipa* (113), *Para hazer çenahorias rralladas como el mayordomo de la casa de Toledo* (121), *De cómo se hazen los peros en conserua en Santo Domingo el Rreal* (124). Mientras, en otros casos, únicamente aparece una palabra –*Melocotones* (19), *Duraznos* (105), *La miel* (150)– o la fórmula “otra”, que suele referirse a otra forma de hacer la preparación explicada justo antes (94), u “otra de menos costa” (35). Quitando estos casos, en la mayoría el título suele comenzar con la fórmula “receta de” o “receta para” –*Recepta para hazer alcorca fina* (76), *Reçepta para hazer biscotellas* (97)–, “memoria de” –*Memoria de cómo se haze la conserua de los duraznos* (73), *Memoria del alaxur que haze doña María de Contreras* (111)– o “para hacer” –*Para fazer alcorcas* (86), *Para hazer lutuario de çanahoria* (120), –.

Tras el título en algunos casos aparecen los ingredientes que se necesitan, dando algunas indicaciones sobre ellos; por ejemplo, para hacer las pepitas de melón se especifica que el azúcar debe ser del fino (2), para ciertas conservas las almendras deben ser blanqueadas (34) o para la elaboración de las morcillas de miel, las almendras deben ser “quebradas y no muy molidas” (116). En otros casos da la sensación de que no se enumeran los ingredientes que deben utilizarse y que se comienza directamente a explicar cómo se hace la preparación, ya que se dan muchas especificaciones sobre los ingredientes (tanto de la calidad como de la cantidad de los mismos). Por ejemplo, en la elaboración de dátiles, se explica cómo deben prepararse (hacerles un agujero, quitarles el hueso...), se dice que el azúcar debe estar clarificado y cuál es la cantidad de agua a utilizar, y ya hacia la mitad del texto comienza a explicar el proceso de elaboración (41). Otro caso similar lo vemos en la receta del alaxur, donde primero explica que la miel se debe espumar y que las nueces que se echan no pasa nada si están podridas, etc., y una vez dadas todas las indicaciones precisas se explica su elaboración (111).

En otros casos las recetas son tan cortas (dos o tres líneas) que ni siquiera enumeran los componentes de la preparación (50, 106, 127, 135). Suelen ser recetas con una elaboración muy sencilla, por lo que no se precisan más indicaciones, o bien hacen referencia a la preparación de la receta anterior y por eso no consideran oportuno dar más explicaciones (35, 126).

En cualquier caso, una vez que se han dado todas las explicaciones necesarias sobre cómo llevar a cabo la receta, diciendo el punto al que debe quedar el azúcar, los utensilios que se deben utilizar, el tiempo que debe reposar la preparación, etc., a veces para finalizar la receta, se indica que es buena por ejemplo para los niños (7, 147), para los dolientes (36)...

4.2. Ingredientes

Entre los ingredientes del mundo de la repostería destacan los que tienen por objeto endulzar los alimentos. En este sentido, encontramos numerosas recetas en las que se emplea el azúcar, distinguiéndose diversos tipos y trabajándose con él de formas variadas, y la miel –un edulcorante más asequible–.

Otros ingredientes que aparecen con frecuencia en el recetario son las especias: la canela, el jengibre, los clavos... todas ellas servían para aromatizar y de esta manera se conseguían unos sabores y olores característicos de la época, aunque en la actualidad en ocasiones nos puedan parecer combinaciones un tanto extrañas. Asimismo, podían emplearse con fines colorantes, como el azafrán. También es curioso el hecho de que las especias se utilizaban a veces también para elaborar salsas, como por ejemplo la denominada pólvora de duque, la cual servía a su vez para aromatizar otras preparaciones (por ejemplo, el vino) y estaba elaborada con una mezcla de canela, jengibre, clavo azúcar y añadiéndose algunas veces también nuez moscada²⁸. La utilización de las especias no fue algo exclusivo de España, sino que, por ejemplo, también fueron muy empleadas en Inglaterra, donde las más utilizadas fueron el jengibre, la canela y la nuez moscada²⁹.

²⁸ NOLA, Ruperto de, *Libro de guisados...*, Toledo, 1525, f. XV, explica esta receta: “Canela media onça: clauos media quarta y para los señores no se echa sino sola canela, y açúcar vna libra. Si la quieres hazer aguda de sabor y para pasiones del estomago, echar vn poco de gingibre”.

²⁹ Estas especias incrementaron su presencia en las preparaciones culinarias a partir del ascenso al trono de los Tudor. Estas especias estaban presentes en la mayoría de las recetas, por ejemplo, en la obra de Murrell (*Murrells two books of cookerie and carving* [1638]), las especias estaban presentes en el 71-86 % de las recetas. Al respecto, véase DIMEO, Michelle, PENNELL, Sara, *Reading and Writing Recipe Books 1550-1800*, Manchester, Manchester University Press, 2013.

También eran muy comunes el uso de los membrillos, para realizar el dulce que lleva el mismo nombre, y las conservas, las cuales se realizaban con cualquier fruta: peras, naranjas...

Finalmente, cabe destacar que no todo en el mundo de la repostería era dulce; entre las preparaciones más usuales, encontramos algunas que nos pueden resultar extrañas (tratándose de repostería), como, por ejemplo, las berenjenas (9) y las zanahorias (125) –ambas se cocían para posteriormente sumergirlas en miel y de esta manera conseguían una mejor conservación– o la utilización de carne, en el caso de la leche de chufas (43) o las morcillas de leche (78).

4.2.1. Azúcar

Sin duda el rey de los ingredientes en la repostería de cualquier parte del mundo es el azúcar. Durante todo el recetario se van mostrando cuáles son los diferentes tipos de azúcar, cómo hay que clarificarlo, qué punto debe alcanzar para realizar diversos dulces, etc.

Una vez que se generalizaron los cultivos de caña de azúcar, este se hizo más común que la miel, aunque solo entre las altas clases sociales, ya que el común de la población siempre utilizó más la miel, como puede apreciarse en las recetas del monasterio de Santo Domingo del Real. En ellas, comparándolas con otras de la misma preparación, pero de otro origen, se utiliza miel en lugar de azúcar.

La caña de azúcar es autóctona de la India, de la zona de Bengala; no es hasta el siglo IV a.C. cuando se introdujo en Occidente (o por lo menos de eso se tiene constancia) gracias a un general de Alejandro Magno que la descubrió en la India. Pero a España tardó bastante en llegar, ya que la población era reticente a dejar de usar la miel como endulzante y además porque la fabricación del azúcar era algo que muy pocos conocían, una especie de secreto, pues su producción reportaba muchas beneficios³⁰. Como he comentado con anterioridad, fueron los musulmanes hacia el siglo X los que introdujeron el cultivo de la caña de azúcar en la Península y quienes explicaron en algunos tratados de la época cómo debía ser su cultivo: en enero se cortaban las cañas, se extraía el jugo y este se hervía hasta clarificarlo; después se cocía de nuevo hasta quedar reducido a la cuarta parte y se dejaba reposar hasta que cuajase.

³⁰ AZCOYTIA, Carlos, *Historia del azúcar*, disponible en <https://www.historiacocina.com/es/historia-del-azucar>, consultado el 20 de febrero de 2020.

Sin embargo, los cristianos se resistían a adoptar su consumo y fue en el siglo XII cuando se comenzó a adquirir este producto como un bien de lujo: Por ello, entre los siglos XVI y XVIII aún se consideraba un producto solo apto para las élites y hasta el siglo XIX no se hizo común su utilización entre las clases populares.

El principal impulso para el comercio de azúcar vino de la mano de la introducción del chocolate, el café y el té en Europa, ya que el azúcar se usó como endulzante de dichas bebidas. Además, los españoles llevaron la plantación de la caña de azúcar a América, lo que proporcionó grandes riquezas a la corona española, ya que dicho producto tuvo mucho éxito, tal como refleja el padre Acosta en el siglo XVI cuando dijo “es una locura lo que se consume de azúcares y mermeladas en las Indias”³¹.

Encontramos una gran variedad de azúcares: de piedra, de flor, de lustre, de pilón, mascabado, moreno, negro, rosado... Como he hecho referencia al comienzo, al ser el azúcar el ingrediente estrella de todos los dulces, lo encontramos en la totalidad de las recetas del manuscrito analizado en este trabajo y también por ello en muchos recetarios de la época hay capítulos exclusivos sobre el azúcar, como el que encontramos en la obra de Juan de la Mata³².

En el caso de nuestro manuscrito tenemos presente el azúcar piedra en recetas en las que se dice cómo conseguirlo (47) y en otras donde se utiliza por ejemplo para la elaboración de las pepitas de melón (2), o una receta propia para explicar cómo hacer el azúcar guindado (10), para hacer pasta de azúcar (26), para hacer confituras (45) o torreznos de azúcar (46) o unos bocados de azúcar (56).

4.2.2. Miel

Es sin duda otro de los edulcorantes más utilizados de la historia. Tal como resaltaré en los siguientes apartados, este ingrediente está presente en muchas recetas. Lo que destaca es que en ocasiones aparecen dos recetas de la misma elaboración: mientras que en una se utiliza el azúcar, en otra la miel. Ello se convierte, por tanto, en

³¹ FLADRIN, Jean-Louis, MASSIMO, Montanari, *Historia de la alimentación*, Gijón, Ediciones Trea, 2004, p. 783.

³² En esta obra, hay un capítulo dedicado a dicho ingrediente en el que da algunas indicaciones: Dice que el de mejor calidad es el más blanco y el “de leve peso” ya que de esta manera se clarifica mejor. Para llevar a cabo este proceso (el de clarificar el azúcar), dice que en un perol se debe colocar el azúcar, el agua y huevo batido, aunque hasta que el agua y el huevo no cuezan no se ha de añadir el azúcar, y cuando se vea que se ha formado una espuma blanca ya estará clarificado. Además enumera los puntos que puede alcanzar el azúcar: liso, perla, soplo, pluma, caña y caramelo (DE LA MATA, *Arte de repostería*, pp. 4-6).

un indicativo del entorno social donde se realiza dicha elaboración, siendo en los ámbitos más ricos en los que se utiliza con mayor asiduidad el azúcar.

La historia de la miel se remonta mucho tiempo atrás, pues incluso en la prehistoria ya se conocían los beneficios de este producto elaborado por las abejas y se consagraban a la de la recogida de la miel (según atestiguan diversas pinturas rupestres como las de las Cuevas de la Araña en Bircop, Valencia)³³.

Era muy apreciada por los egipcios, quienes la consideraban fruto de las lágrimas del dios Ra y la utilizaban con diferentes fines, bien como método de conservación de la carne o como ofrenda en los enterramientos. Este origen “divino” de la miel también era compartido por griegos y romanos, quienes creían que era un alimento consumido por los dioses y que tenía diversas propiedades como proporcionar sabiduría o evitar que los niños llorasen. Los romanos la utilizaban como alimento para las tropas, las cuales la ingerían introducida en una bebida, el *mulsum*³⁴.

4.2.3. Canela

Según la obra de Juan de Vallés³⁵, la canela era la especia más utilizada, por encima incluso de otros productos como el azúcar. Se obtiene de un árbol, el canelo, que es autóctono de la zona sur de Asia, aunque no se sabe con exactitud de dónde procedía el primer canelo: quizá de la India, de China o de Sri Lanka. Su utilización se remonta a tiempos muy antiguos, pues ya se empleaba en el III milenio a.C. y se siguió usando desde entonces, tal como atestiguan textos de la mitología grecorromana³⁶ o algunos fragmentos de la Biblia³⁷.

³³ Disponible en <https://www.universomiel.es/historia-de-la-miel-2/>, consultado el 28 de abril de 2020.

³⁴ El *mulsum* era un vino (dulce) fermentado con miel, lo cual hacía que aumentase de graduación. Los romanos lo consumían caliente al inicio de sus banquetes. El conocido personaje romano Apicio hace referencia a este producto en su obra *De Re Coquinaria*; allí lo nombra unas 15 veces no solo como bebida, también como un ingrediente más de una salsa blanca que acompañaba a la carne. Además, nos permite saber que los romanos consideraban la miel procedente del monte Himeto la mejor de todas. <https://chitiya.blog/2019/06/13/el-vino-en-de-re-coquinaria-de-apicius/>, consultado el 15 de abril de 2020.

³⁵ VALLÉS, Juan de, *El regalo de la vida humana* (ÖNB, Codex Vindobonensis Palatinus, Ms. 11160). Al respecto, véase SERRANO LARRÁYOZ, Fernando, «Confitería y gastronomía (‘libros’ IV-VI) en el *Regalo de la Vida Humana* de Juan Vallés», en [Juan Vallés], *Regalo de la vida humana*, ed. Fernando Serrano Larráyo, vol. 2, Pamplona-Viena, Gobierno de Navarra-Österreichische Nationalbibliothek, p. 225).

³⁶ Plinio el Viejo, *Nat. Hist.* 10, 2, 3-5; Ovidio, *Met.* 15, 398.

³⁷ Éx. 30, 22-29: en este fragmento Dios le ordena a Moisés realizar un óleo para la unción santa y entre sus componentes nombra el cinamomo (la canela). *El señor habló a Moisés: “Procúrate los perfumes más finos: de mirra virgen, seis kilogramos; de cinamomo, tres kilogramos; de caña aromática, tres kilogramos; de casia, seis kilogramos [...].*

Se conoció en Europa gracias al comercio que se mantenía con regiones alejadas a través de la Ruta de la Seda. Desde su origen ha tenido diversos usos: para realizar ofrendas en territorios de Oriente Medio o para dar buen olor al vino, como en Roma. Fue precisamente al final del periodo imperial cuando se comenzó a utilizar en la cocina. En Europa durante la Edad Media y posteriormente se empleó con fines cosméticos, como afrodisíaco o en el ámbito de la medicina³⁸.

Aunque en la actualidad se utiliza casi con exclusividad en repostería, durante los siglos XVI y XVII la encontramos en multitud de preparaciones culinarias como un ingrediente más en salsas para carnes o para pescados; por ejemplo, la hallamos a la hora de elaborar las nueces (3, 143), los membrillos (9, 146), el alaxur (12), la clarea (24), los torreznos de azúcar (46), el maná (69), las rosquillas de alaxur (100) o las berenjenas de miel (149). También se empleaba en ciertas recetas saladas, como algunas carnes, según indica Hernández de Maceras³⁹, o bien para pintar el hojaldre (en preparaciones tanto dulces como saladas), para lo cual se utilizaba almíbar, azúcar y canela⁴⁰.

4.2.4. Jengibre

Es otra de las especias más utilizadas y que más aparece en nuestro recetario (aunque el clavo lo supera). La planta de la que se obtiene es originaria del sureste asiático; su nombre original proviene del sánscrito y significa “en forma de cuerno”⁴¹. Fueron los fenicios los que la dieron a conocer en la zona mediterránea y precisamente los romanos fueron grandes entusiastas de él. Su uso comenzó a extenderse por Francia y Alemania en el siglo IX, y luego pasó a Inglaterra, Portugal y España. Hay que tener en cuenta que en esta época era una especia bastante cara y solo estaba al alcance de unos pocos. En la España de los siglos XVI y XVII se utilizaba sobre todo en repostería,

³⁸ *La historia de la canela: un mundo de matices por descubrir*, en <https://www.canelrolls.com/la-historia-de-la-canela-un-mundo-de-matices-por-descubrir/>, consultado el 28 de abril de 2020.

³⁹ *De cómo se ha de hazer vna pierna de carnero armada*, donde al finalizar la receta, da la opción de rociar espolvorear por encima de la carne azúcar y canela (HERNÁNDEZ DE MACERAS, *Libro del Arte de cocina*, ff. 18-19) o en la de *carnero estofado* donde a la hora de hacer el estofado añade varias especias, entre ellas la canela, el jengibre... (*ibíd.*, f. 21).

⁴⁰ HERNÁNDEZ DE MACERAS, *Libro del Arte de cocina*... f. 28.

⁴¹ Para la historia del jengibre puede verse el trabajo de CARRILLO, Yehlin, *El Jengibre*, disponible en <https://www.monografias.com/trabajos14/jenjibre/jenjibre.shtml>, consultado el 28 de abril de 2020.

pero en la misma época, en Francia y en Inglaterra, se utilizaba con más asiduidad en todo tipo de preparaciones (saladas y dulces)⁴².

4.2.5. Clavo

Originario de la isla de Java, se utilizaba como medicina y en recetas de cocina, normalmente acompañando a otros ingredientes como la canela o la nuez moscada⁴³. Podemos encontrarlo empleado en una receta de alaxur, donde se utiliza para aromatizar la preparación junto con la canela y el jengibre (12), o bien en la elaboración de pasteles de marmelos –membrillo– (90), en las nueces moscadas (96) o en las rosquillas (100).

4.2.6. Membrillo

Otro fruto destacado es el membrillo, un producto originario del norte de Persia y de Asia Menor, que ya se conocía y cultivaba en Babilonia y en Grecia (cuyo árbol estaba consagrado a la diosa Afrodita). En aquel momento, los griegos consideraban el mejor membrillo a aquel que provenía de Cidonia (territorio cercano a Creta). Sabemos que los romanos también lo utilizaban, gracias a los vestigios que nos han llegado a través de varios autores como Apicio⁴⁴, quien nos ha legado una curiosa receta donde combina el membrillo con puerros⁴⁵, o Columela, el cual llega a nombrar tres clases diferentes de membrillos (*De re rustica* 5, 10, 19). Los griegos, al igual que los romanos, lo utilizaban también durante las bodas, ya que era considerado un símbolo de fecundidad y suerte. Durante la Edad Media se consumía sobre todo en grandes banquetes, por lo que era una preparación de lujo, exclusiva de la aristocracia. Los

⁴² CARRILLO, *El Jengibre*, disponible en <https://www.monografias.com/trabajos14/jenjibre/jenjibre.shtml>, consultado el 11 de abril de 2020.

⁴³ Disponible en <https://www.historiacocina.com/historia/articulos/especias.html>, consultado el 28 de abril de 2020.

⁴⁴ Apicio, coetáneo de Tiberio, ha pasado a la historia por su libro *De re coquinaria*, compuesto de 10 capítulos que tratan de diversas materias: reglas culinarias, aves, verduras, exquisiteces, estofados, etc. Está compuesto de 477 recetas, pero solo 7 son creación suya. Entre todas ellas hay algunas dedicadas a la explicación de la conservación de diferentes frutas y verduras: manzanas, granadas, limones, cerezas y, la que ahora nos ocupa, membrillos. Al respecto, véase ORTUÑO ARREGUI, Manuel, «De re coquinaria: liber primus, de Marco Gavio Apicio» en *ArtyHum: Revista Digital de Artes y Humanidades*, 17 (2015), pp. 73-78.

⁴⁵ La receta, tal como la describe Apicio, es muy sencilla. En su obra aparece bajo el título *vitulinam cum porris et cydoneis* (Apicio VIII, V, 2): *vitulinam sive bubulam cum porris <vel> cydoneis vel cepis vel colocasiis liquamen, piper, laser et olei modicum*. La traducción sería la siguiente: «Ternera o buey con puerros, con membrillo, con cebolla o con colocasia, *garum*, pimienta, laser y un poco de aceite. Al respecto, véase SÁNCHEZ, Ana, «Un plato con membrillos: vitulinam cum porris et cydoneis», disponible en <http://abemus-incena.blogspot.com/2018/11/un-plato-con-membrillos-vitulinam-cum.html>, consultado el 3 de abril de 2020.

árabes también usaron esta fruta en el ámbito de la medicina y como ambientador para sus armarios⁴⁶.

El fruto es autóctono de Europa meridional y en la actualidad crece de manera natural en Asia, en zonas como Armenia y Siria, así como en Grecia o en Argentina. En España hay plantaciones en Valencia, Murcia, Extremadura y Andalucía. En todo caso, hay que destacar el membrillo de Toledo, que en la época que nos ocupa debía estar muy bien considerado tal como demuestra un fragmento de *La Entretenida* (269-270), comedia de Cervantes: “Espada, mujer, membrillo, a toda ley, de Toledo”⁴⁷.

4.2.7. Berenjena

Es en China donde se han encontrado los restos más antiguos de su cultivo (59 a.C.), sabiéndose también de su consumo en la India desde el siglo III d.C., desde donde se propagó por Persia. Y fueron precisamente los árabes los que tras conquistar Persia la incorporaron a su recetario y de esta manera la fueron extendiendo por los lugares donde se asentaron, entre ellos la Península Ibérica. Así, en el siglo XIII ya era un alimento muy popular en el territorio, aunque los textos plasman que su sabor no era muy bueno, que era algo amargo y que no sentaba bien. Además, tenía mala fama entre los cristianos porque habían sido los árabes los que la habían traído y decían que era un alimento “herético”⁴⁸. No solo se relacionaba con los musulmanes, sino también con los judíos conversos, ya que estos (en especial los sefardís) fueron herederos directos de la gastronomía árabe y, de hecho, integraron la berenjena en su dieta, elaborando con ella dulces en forma de confites.

A pesar de ello, a partir del siglo XIV aparece referenciada en muchos textos castellanos. Por ejemplo, en el recetario de Ruperto de Nola hay tres recetas con berenjenas. Además, al igual que muchos otros alimentos, las berenjenas también tienen

⁴⁶ Pueden verse las obras siguientes: Valliser, *Els fruits de la terra, Historia del membrillo*, disponible en <https://www.valliser.com/es/historia-membrillo.html>, consultado el 2 de abril de 2020; Santa Teresa, tienda online de productos gourmet y delicatessen, «El origen del membrillo», disponible en <https://santateresagourmet.com/blog/post/el-origen-del-membrillo-2/>, consultado el 2 de abril de 2020.

⁴⁷ Al respecto, véase PLASENCIA, Pedro, *A la mesa con don Quijote y Sancho*, Madrid, Suma de Letras, 2005, pp. 182-184. Es útil la presentación de FONDER, Jean Claude, «Don Quijote en la cocina», disponible en <https://donquijotepasoapaso.wordpress.com/2016/02/10/dulces-y-conservas-azucaradas/>, consultado el 7 de abril de 2020.

⁴⁸ Disponible en <https://www.historiacocina.com/historia/articulos/berenjena1.htm>, consultado el 28 de abril de 2020.

cabida en el mundo de la medicina, aunque no se dice nada bueno de ellas⁴⁹. Por ejemplo, el médico persa Avicena decía:

Quien mucho las usare a comer engendran melancolías y opilaciones en el hígado y bazo [...] quitan el buen color del rostro, y paran negro todo el cuero del cuerpo, hacen tener paño en el rostro, hacen nacer apostemas melancólicas y malas de curar, acortan la vista, embotan el ingenio, y si hay venas quebradas en las piernas, que llaman varices, las hacen engordar, dan tristeza [...] ⁵⁰.

Más aún, ya en el siglo XVI el médico Andrés de Laguna afirma:

Son duras de digerir, y engendran muchas ventosidades y así generan mucha lujuria: y dado que bien guisadas sean agradables al gusto, todavía comidas muy a menudo, engendran humor melancólico, hinchán el cuerpo de sarna y de lepra [...] ⁵¹.

Entre los libros de cocina más famosos de la península de los siglos XVI y XVII, encontramos que, por ejemplo, Hernández de Maceras tiene una receta con berenjenas⁵² y Diego Granado explica cómo rellenar las berenjenas, cómo hacerlas a la cazuela o cómo freírlas⁵³.

En el caso de nuestro recetario, hay varias recetas que hacen referencia a dicho producto, pero no todas ellas son saladas. Hay algunas que he considerado como repostería, ya que por su forma de prepararlas pueden tomarse como postre (9, 128).

4.2.8. Frutos secos

En multitud de recetas aparecen los frutos secos, desde los más comunes, que son las almendras, hasta las nueces, que tienen incluso alguna receta propia. Hay que destacar que en este momento los frutos secos se utilizaban en gran cantidad de preparaciones, no solo de dulces; así, por ejemplo, los encontramos formando parte de rellenos de carnes, salsas (sobre todo en la alimentación de la nobleza, quien consumía frutos secos casi diariamente), etc. Por supuesto, los encontramos en dulces como el mazapán, donde las almendras tienen un papel protagonista.

⁴⁹ Respecto a los usos medicinales de la berenjena, véase GONZÁLEZ MANJARRÉS, Miguel Ángel, “Una planta sin clásicos. La berenjena en la farmacología medieval y renacentista”, en *Cuadernos de Filología Clásica. Estudios Latinos*, 35/1 (2015), pp. 119-142.

⁵⁰ Disponible en <https://www.historiacocina.com/historia/articulos/berenjena.htm>, consultado el 28 de abril de 2020.

⁵¹ Disponible en <https://www.historiacocina.com/historia/articulos/berenjena.htm>, consultado el 28 de abril de 2020.

⁵² HERNÁNDEZ DE MACERAS, *Libro del arte de cozina*, pp. 85-86.

⁵³ GRANADO, Diego, *Libro del arte de cozina*, Lérida, Luis Manescat, 1614, ff. 185r-v, 186r-187v.

Al igual que ocurre con otros muchos ingredientes, las *nueces* tienen un origen incierto; aunque el lugar más antiguo del que se tiene constancia de su existencia se encuentra en Francia, la mayoría de los historiadores creen que su origen está en la zona de Asia central, lugar en el que existen silvestres, desde donde se extenderían por Persia y China hasta llegar a Europa. La nuez como cultivo tiene una gran antigüedad, pero los primeros vestigios documentales los encontramos en el *Código de Hammurabi* (1745 a.C.). En Persia era conocida bajo el nombre de nuez real, ya que solo estaba al alcance de la realeza; en Grecia se la denominaba nuez persa, mientras que los romanos la llamaron “nuez real de Júpiter” (de ahí viene el nombre científico del nogal, *juglans regia* –glándulas de Júpiter–). Los chinos las introdujeron en la Ruta de la Seda, a América llegaron de la mano de los franciscanos y fue en California donde más arraigó su cultivo, y posteriormente para los ingleses fue un elemento muy importante en su comercio marítimo.

Durante toda la historia, la nuez ha tenido valor medicinal, tal como atestiguan numerosos textos (por ejemplo, el *Materia médica* del griego Dioscórides). Las utilizaban como antídotos contra algunos venenos, para sanar mordeduras de perro, como remedio para eliminar la caída del cabello... Sin embargo, como he comentado con anterioridad, durante la Edad Moderna empezaron a usarse como un ingrediente más en preparaciones culinarias⁵⁴.

En nuestro recetario las encontramos en numerosas preparaciones, bien por sí mismas recubiertas de azúcar (75) o miel (3, 33, 143), o bien como ingrediente en otras recetas como el alaxur (12, 111, 140), las mellizas (52, 114), las morcillas de miel (116) o las rosquillas (138). Por otro lado, se nos dice que Herrera las utilizaba para preparar vino (109).

Las *almendras* tienen un origen muy remoto, pues ya en la Biblia aparecen en el libro de los Números, cuando se dice que la vara de Aarón floreció y produjo almendras: “Al día siguiente cuando Moisés entró en la Tienda del Testimonio, vio que había florecido la vara de Aarón, representante de la casa de Leví: le habían brotado yemas, había florecido y había producido almendras” (Núm. 17, 23).

⁵⁴ Disponible en <https://www.chandlerorchards.com/es/historia-de-la-nuez-a-traves-de-los-tiempos/>, consultado el 6 de mayo de 2020.

Sin embargo, cabe destacar que las primeras almendras silvestres no tenían un sabor dulce, eran tóxicas (por lo que fueron utilizadas como veneno por griegos, romanos...) y fue a partir de la mutación de uno de sus genes, hace unos diez mil años, cuando se pudo comenzar a consumir de manera segura⁵⁵. El inicio de su cultivo se puede situar en la zona de Persia e Israel y fueron los griegos los que tiempo más tarde las extendieron por el Mediterráneo. En época de los romanos eran consideradas símbolo de fertilidad, por lo que solía ser un regalo en las bodas. Hacia el siglo VII los almendros ya se plantaban en España, Marruecos, Grecia... En España quizá fueron introducidas por los fenicios, aunque fueron los árabes quienes popularizaron su consumo y las convirtieron en la base de dos preparaciones muy famosas en la península: el mazapán y el turrón (o incluso la conocidísima tarta de Santiago).

En el manuscrito analizado, junto a su uso en la elaboración de mazapanes (1, 23, 141) y turrones (139), las encontramos en infinidad de preparaciones típicamente dulces: el alaxur (12, 111, 140), el pandelo (36), las mellizas (52, 114), etc. Aparecen también en recetas cuyos ingredientes principales son las zanahorias (120, 125) o las berenjenas (128) y en las de algunas bebidas, como la leche de chufas (43). Asimismo, las encontramos por sí solas confitadas (77) o convertidas en leche para elaborar conservas (34).

Otro fruto seco no tan recurrente en las recetas de repostería son las *avellanas*. En nuestro recetario únicamente las encontramos como parte de la elaboración del alaxur (12, 140), cuando se utilizaban tostadas y se majaban, aunque se dejaba alguna entera.

Las avellanas provienen de Asia menor y está documentado su consumo desde el Neolítico (tal como atestiguan pinturas rupestres). Utilizadas ya en Mesopotamia⁵⁶, los griegos y romanos aprovecharon sus propiedades medicinales (hay un dicho popular

⁵⁵Lo que hace que sean tóxicas y tengan ese gusto amargo es la denominada amigdalina. Los venenos elaborados con ellas son por ejemplo el cianuro, lo que en dosis pequeñas provoca mareos e indisposiciones varias, pero en gran cantidad produce la muerte por asfixia. Disponible en <http://www.joseanalija.com/almendra/> y https://www.clarin.com/rural/historia-almendra--fruto-seco-biblico-consumido-mundo_0_rNnWZGuS.html, consultados el 6 de mayo de 2020.

⁵⁶ Disponible en <http://hablemosdealimentos.com/c-frutas/la-avellana/> consultado el 8 de mayo de 2020.

que reza así: “Tostadas y bien trituradas, mezcladas con miel y pan rallado, asientan el estómago y confortan el cerebro”⁵⁷).

4.2.9. Sustancias varias

En gran cantidad de preparaciones encontramos ingredientes inusuales, que en muchos casos nos hacen dudar de si la receta se refiere a algo comestible o no. Es el caso del almizcle, la algalia, el ámbar, el estoraque, etc. Todas estas sustancias se utilizaban en las diversas elaboraciones para aromatizar las preparaciones; en algunas recetas de la época (no tenían por qué ser de repostería) se dice incluso que hay que echar dos o tres monedas de oro; esto no tiene que llevarnos a pensar que lo comían, simplemente que los hombres de ese tiempo pensaban que serviría para realzar el resultado del plato, pero se entiende que, tras el cocinado, retirarían el oro, ya que no era un metal que se pudiese derrochar⁵⁸.

El mundo de los olores y los colores en la comida fue y sigue siendo muy importante, pues no podemos negar que incluso actualmente la comida entra por los ojos y el delicioso aroma que desprenden algunos platos hacen que el apetito aumente considerablemente. Es por ello que ya desde muy antiguo, para aromatizar los platos, se utilizaban, además de las especias ya mencionadas, otras sustancias que son las que ahora nos ocupan.

El vocablo *almizcle* proviene del árabe *almísk* (que en sánscrito significa testículo); es una sustancia grasa que se obtenía de una glándula cercana al ano de un animal llamado almizclero (natural de la India). Se utilizaba en multitud de preparados para cosmética, debido a su tacto cremoso o untuoso⁵⁹. Por ello, aparte de encontrarlo en muchas recetas de repostería, en nuestro recetario aparecen gran número de recetas para fabricar agua almizcada (ff. 36, 183, 224, 226, 229). En el caso de la repostería encontramos que lo utilizaban para elaborar: alcorça (42, 76), jarabe de cidra y membrillos (44), carne de limas (58), grayea (68) o pasta real (72).

⁵⁷SANTIAGO, Ana, “La avellana, el fruto sagrado”, *El Norte de Castilla*, 20 de noviembre 2018, disponible en <https://www.elnortedecastilla.es/de gustacastillayleon/saludable/avellana-fruto-sagrado-20181120192226-nt.html?ref=https:%2F%2Fwww.google.com%2F>, consultado el 8 de mayo de 2020.

⁵⁸Véase al respecto lo que aparece en *Historia de la cocina española del Imperio*, disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=Y68Ant51yr4>, consultado el 5 de mayo de 2020.

⁵⁹REAL ACADEMIA ESPAÑOLA [RAE], “Almizcle”, *Diccionario de la lengua española*, 23.^a ed., [versión 23.3 en línea], <https://dle.rae.es>, consultado el 5 de mayo de 2020 (dado que la revista de referencia no ofrece indicaciones sobre la cita de entradas del diccionario, adaptamos la propuesta por la propia RAE).

Junto al almizcle, en casi todos los casos el ámbar aparece en las preparaciones nombradas anteriormente. Al igual que aquel, el *ámbar* (palabra que proviene del árabe ‘*ánbar*⁶⁰) es una resina amarillenta muy liviana y delicada, ya que se puede romper con mucha facilidad, la cual, cuando se somete a altas temperaturas, produce un olor aromático muy fuerte.

Otra de las sustancias poco comunes era la *algalia* (del árabe *alḡál[i]ya*). Al igual que las dos sustancias anteriores, tiene un fuerte olor y una consistencia parecida a la de la miel. Se obtiene de una bolsa cercana al ano del gato de algalia y su uso es frecuente en perfumería, por lo que en nuestro recetario aparecen recetas de perfumería con dicho elemento (f. 105). En cuanto a las recetas de repostería, la encontramos en la elaboración de panecillos (29⁶¹, 110) y pastetas (137).

El *estoraque* es otra sustancia muy antigua que ya se menciona en la Biblia (Gén. 43, 11). Tiene una consistencia gomosa y, al igual que las anteriores, es muy olorosa. Se obtiene haciendo cortes en la corteza del árbol homónimo. Lo encontramos por ejemplo en la elaboración de panecillos (110). Muy parecido es el *benjuí* o *menjuí*, otro bálsamo aromático que se obtiene de la misma manera que el estoraque; en nuestro recetario aparece junto a él en la elaboración de los panecillos y en la receta de pastetas (137). Ambas sustancias han de molerse para poder utilizarse en las preparaciones, al igual que el ámbar.

Además, en algunas recetas de alcorza (76, 86) se menciona también el uso de coral, plata, jacintos, esmeraldas, zafiros, “olicorni”, aljófar, etc.

No solo se utilizaban estos ingredientes para aromatizar, sino que también era muy común utilizar diversas aguas de olores con el mismo fin. Por ello en numerosas recetas encontramos por ejemplo el *agua rosada*: en panecillos (5), para aromatizar los dátiles en conserva, donde también dan la opción de echar agua de azahar (41), en la elaboración de alcorças, en cuyo caso también utilizaban agua de flor y agua cedrera (86), en la preparación de rosquillas de alaxur (100) o para hacer tortas de azúcar rosada (132). En esta última receta también se hace mención (al igual que en la de los dátiles)

⁶⁰ RAE, “Ámbar”, *Diccionario de la lengua española*, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea]. <https://dle.rae.es>, consultado el 5 de mayo de 2020.

⁶¹ En este caso se dice que son las manos las que se deben untar con esa sustancia, presumiblemente para que al amasar no se pegue la masa en las manos.

del *agua de azahar*⁶², sin duda la más utilizada junto con la rosada para aromatizar. Hoy en día sigue utilizándose también con mucha asiduidad en multitud de elaboraciones de repostería. En nuestro recetario la encontramos en gran número de recetas: mazapán (23), pasta de azúcar (26), bizcochos (30), rosquillas (31, 138), diversas conservas (34), pandelo (36), granadas de azúcar (70), alcorça (76, 85, 112) ...

Aunque el olor era importante, también eran esenciales los colores, que se conseguían a través de diversos elementos de la naturaleza (no como en la actualidad que normalmente son colorantes artificiales). El sándalo bermejo se utilizaba para conseguir un tono rubio, el rojo se obtenía al diluir polvos de grana fina en agua. Para conseguir un azúcar amarillo se utilizaba (como en la actualidad para el arroz) el azafrán. El color verde se podía conseguir mediante diversos productos: hojas de lino cárdeno, acelgas y zumo de berzas o coles. Para obtener este color, en el recetario se recomienda el uso de ortigas y hojas de ruda (70). Finalmente, el color morado se realizaba gracias a la flor de lirio o al zumo de las moras⁶³.

4.3.Preparaciones

Conviene no solo hacer un estudio de los ingredientes utilizados en las recetas, sino también de las preparaciones más comunes en la época, tales como los bizcochos, las suplicaciones, las rosquillas, las berenjenas, los mazapanes y, como plato “estrella”, las conservas, entre las cuales destacan las de los duraznos.

Muchas preparaciones, como los mazapanes, las mermeladas, el membrillo..., no tenían una finalidad específica, a diferencia de lo que sucede en el caso del hipocrás o de las conservas, destinadas sobre todo a los enfermos; eran más bien para el mero deleite humano. A continuación, pasaré a considerar las principales preparaciones de este recetario e incluiré alguna más característica de la época.

4.3.1. Conservas

Comenzaré hablando de aquellas que más abundan en este y en la mayoría de recetarios, las conservas. Entendemos por conservas aquellas preparaciones elaboradas

⁶² El uso del agua de azahar es común en los países del ámbito mediterráneo. Proviene de la flor del naranjo, la cual es muy aromática. Actualmente es muy común su uso en la repostería de Francia, Grecia y desde luego España, donde es un ingrediente imprescindible en el famoso Roscón de Reyes, aunque también se utiliza en la preparación de rosquillas, bizcochos o magdalenas.

⁶³ SIMÓN PALMER, María del Carmen, “La dulcería en la BNE”, en Adrià i Acosta, Ferran, Moyano Andrés, Isabel y Simón Palmer, María del Carmen (coords.), *La cocina en su tinta*, Madrid, Biblioteca Nacional, 2010, p. 70.

para consumir en un periodo posterior al del preparado, incluyendo alimentos de todo tipo: carnes, pescados, frutas, verduras... Por otra parte, en algunos países de Hispanoamérica, como El Salvador y Venezuela, entienden por conserva un dulce que se realiza exclusivamente con fruta y azúcar y que se deja secar para posteriormente cortarlo en porciones.

En el caso de la España de los siglos XVI y XVII las conservas englobaban multitud de alimentos, pero me centraré únicamente en preparaciones dulces, si bien no por ello hay que dar por sentado que siempre se hacían con frutas, pues también las hay realizadas, por ejemplo, con calabaza. Las conservas en este momento, al igual que los electuarios, tenían una función médica⁶⁴.

Así, encontramos por ejemplo recetas destinadas a conservar las nueces (3), el calabazate (101), los duraznos (38, 65, 73, 127), los dátiles (41), las limas (59), el azar (60), las peras (66) o las naranjas (87, 95). Las más comunes eran las de *duraznos*, y en este manuscrito encontramos distintas maneras de preparar la conserva. En el primer caso (38) se pelan y se pinchan los duraznos, se pone al fuego el azúcar y el agua y, cuando hierve, se echan los duraznos. Después se ha de quitarlos de la olla, espumar el azúcar y volver a echar en el azúcar los duraznos. Y este proceso hay que repetirlo durante diez días. En el caso de los duraznos realizados en Santo Domingo del Real (65), no se usa el azúcar, sino la miel. Además, dicha receta es mucho más corta y, por tanto, menos detallada, por lo que se entiende que aquellos que fuesen a prepararla en el monasterio podían tener conocimientos previos sobre el modo de realizarla. En la 73 ocurre lo mismo: se quita el tito de la fruta y, tras pelarla, se echa a la miel cocida. Además, en este caso indica que se deben hacer como se hacen las de calabaza. La 127 también procede del dicho monasterio y es igual que la 65, con la salvedad de que en este caso habla de la similitud que tiene esta receta con la de la conserva de calabazate.

En el caso de las *peras*, las realizadas en Santo Domingo del Real (66, 124) se hacen con miel. Se ponen peladas en agua, se hierven y posteriormente se echan en la miel previamente espumada. De nuevo los monjes no utilizan el azúcar sino la miel. Las dos recetas que aparecen de dicha preparación pertenecen al citado monasterio y son idénticas.

⁶⁴ SERRANO LARRÁYOZ, “Confitería y gastronomía”, p. 242.

En el caso de las conservas de *naranjas*, hay que destacar que a veces para prepararlas no se pelan, sino que solo se pinchan y, antes de echarlas en una olla con el azúcar, se ponen unos días en agua con sal a hervir. En otro caso sí se pelan, se les quita lo “agrio” y se cuecen en agua y miel, sin utilizarse azúcar.

Se puede ver que la diferencia más destacada entre todas ellas es el hecho de que en ocasiones se utiliza la miel y en otras el azúcar, lo que puede ser señal del distinto estatus social, ya que, como he señalado con anterioridad, la miel era más accesible que el azúcar.

4.3.2. Membrillo

Con este fruto se realizan diversas preparaciones; en la actualidad, en los diferentes sitios en los que se cultiva se consume de manera diferente. Así, en el caso de España se cocina lo que se denomina dulce de membrillo, que en ocasiones se acompaña de queso, mientras que en Francia se utiliza sobre todo para aromatizar y en los países de América Latina lo elaboran de muy diversas formas: en México lo consumen crudo, con sal y chile, pero también es utilizado para realizar mermeladas, cajetas o ponche; en Venezuela se acompaña de galletas o pan y café, siendo muy común en las meriendas. Ello demuestra que en la actualidad es un dulce que tiene gran presencia sobre todo en Hispanoamérica⁶⁵.

En nuestro recetario hay numerosas recetas que hacen referencia a esta elaboración (6, 7, 13, 21, 39, 44, 48, 53, 54, 57, 61, 62, 63, 64, 74, 90, 93). El proceso era muy básico (a pesar de que es una receta sencilla y se entiende que se puede hacer en un mismo día, en algunos casos se especifica que deben reposar algunos días [53], lo que elevaría la laboriosidad de la receta) y pocas veces variaba: lo realizaban mezclando el membrillo con el azúcar, encontrándose las mayores diferencias en las medidas. En algunos casos a una libra de membrillos le corresponde una y media de azúcar (7, 21), o a una libra de azúcar, nueve onzas de masa de membrillo (13), o a una libra de membrillos, una libra y tres onzas de azúcar. En otros casos se utiliza la misma cantidad de azúcar que de membrillo (39, 54).

A pesar de que la mayor parte de las recetas utilizan únicamente azúcar para su elaboración, en otros casos se preparaba con más ingredientes (lo que daba lugar a diversas elaboraciones). Por ejemplo, la denominada carne de membrillo rubia se

⁶⁵ Disponible en <http://enciclopedia.us.es/index.php/Membrillo#Historia>, consultado el 2 de abril de 2020.

elaboraba con vino blanco y posteriormente se mezclaba con el azúcar (48). También, como hemos observado en la preparación de las conservas, los monjes de Santo Domingo del Real marcaban la diferencia elaborando los caxcos de membrillos con azúcar, pero también añadiendo miel. En este caso además parece que el resultado del dulce no es una pasta como entendemos nosotros el membrillo en la actualidad, sino que era algo más líquido, pues en la receta se dice que se echa en una jarra (57). En otra receta del mismo monasterio se utilizan solo los membrillos y la miel (63 y 64). En el dulce de membrillo que prepara doña María Girón se ve que se consume “blando” (61) y en la receta de doña Felipa sugiere que se puede cocer poco para que quede blanca, lo que daría lugar a lo que denominan *caxas*⁶⁶ y además da la posibilidad de añadir almendras a la preparación. En otra receta, aparte de los ingredientes habituales, se añaden claras de huevo (74).

En algunos casos, se refieren al dulce de membrillo como si se tratase de mermelada, aunque la preparación es la misma, siempre mezclando el azúcar (diluido en agua) con el fruto (13 y 55). En otros casos los nombran como *caxas* (63) o utilizan el membrillo como ingrediente de otra elaboración, por ejemplo, los pasteles de marmelos – otra forma de denominar a los membrillos – (90), donde los membrillos se rellenaban con canela, clavos, manteca y luego se envolvían en una masa de harina (blanca, lo que es un indicio de que se trataba de un plato para gente acomodada que podía permitirse ese tipo de harina) y manteca de vaca.

Asimismo se advierte que, al igual que los árabes, los españoles de los siglos XVI y XVII lo utilizaban también con fines médicos, ya que el membrillo es uno de los componentes en la elaboración de jarabes para remediar diversas dolencias, como el mal de cámaras (44).

Sin embargo, a pesar de ser una preparación dulce, tal como hemos visto con anterioridad, esta elaboración se utilizaba en diversos tipos de recetas debido a que en la época gustaban de mezclar lo dulce y lo salado. Así, no solo encontramos el membrillo como dulce o postre, sino que, por ejemplo, en el recetario del *Arte de cozina* de Francisco Martínez Motiño⁶⁷ aparece el membrillo como relleno de capones asados

⁶⁶ COVARRUBIAS, Sebastián de, *Tesoro de la lengua castellana o española*, Madrid, Luis Sánchez, 1611, p. 428, define las *caxas* como “algunas mercadurías ay, las quales se venden en sus *caxas*: y assi dezimos *caxa* de confitura, *caxa* de diacitrón”.

⁶⁷ MARTÍNEZ MOTIÑO, *Arte de cozina*, Madrid, Luis Sánchez, 1611.

(f.9), como acompañamiento de las ánades (f. 28), como relleno de pollos (f. 52), como relleno de hojaldres (f. 95) o para hacer garbanzos dulces con membrillos (f. 153).

4.3.3. Rosquillas

Hay varias recetas para la elaboración de rosquillas en el recetario objeto de estudio (16, 31, 32, 34, 100, 138). Para realizarlas se utilizaban los ingredientes de costumbre: harina (podía ser de diferentes tipos según la clase social que las preparase, por ejemplo, de candeal), huevos, azúcar, vino, sal, anís, clavos y agua de azahar. Como curiosidad, hay que decir que no las freían; primero las cocían y después las metían al horno (31).

También preparaban rosquillas con la masa del mazapán (34) o las llamadas “de alaxur” (100), las cuales se realizaban con muchos más ingredientes: el alaxur (12) era una masa sin levadura que se cocía en el horno, compuesta de piñones, almendras, nueces, pan, canela, clavos, todo lo cual se cocía en miel clarificada en agua rosada. Luego dan dos opciones: hacerlas en el horno o en la sartén; en este último caso se hacía una masa de harina y yemas de huevo y se rellenaba con la pasta de alaxur (elaborada con todos los ingredientes mencionados con anterioridad), como si fuesen unas empanadillas. En árabe, alaxur (*al-hasú*) significa relleno y, además de ser utilizado en la península, luego fue llevado a Latinoamérica donde se convirtió en el conocido dulce llamado alfajor.

En otro caso, para elaborar las rosquillas se parte de una masa de harina de candeal, que se cuece. Se utilizan miel, almendras, nueces y a ello se añade el pan. Una vez mezclado todo, se incorporaban clavos, jengibre y canela. Con esa pasta se hacían las rosquillas. En alguna receta se indica además que se podían cubrir con una especie de pasta de azúcar elaborada con azúcar, agua de azahar, cualquier “olor” y claras de huevos (138).

4.3.4. Mazapanes

Se trata de una preparación común muy típica actualmente en Navidad, de la cual aparecen cuatro recetas (1, 13, 23, 141). El origen de dicho manjar es verdaderamente incierto; tanto los franceses como los italianos, los españoles, los griegos y los árabes dicen ser los inventores de tan famoso dulce. Lo único que se sabe con seguridad es que la primera vez que hay constancia de su existencia es en las *Mil y una noches*, donde se hace referencia a este alimento como ayuda para afrontar el

Ramadán o como afrodisíaco. Hay que tener en cuenta también que en la actualidad es en los países que han tenido influencia árabe donde se sigue elaborando este dulce, por ejemplo, España. Precisamente en nuestro país se dice que las inventoras del mazapán fueron las monjas del convento de San Clemente de Toledo (debido al excedente de azúcar y almendras que tenían). Como curiosidad, cabe destacar que es aquí donde se han encontrado los moldes más antiguos para realizar estos dulces (una torta con relieves)⁶⁸.

Aunque en la actualidad los mazapanes son propios de las festividades navideñas, en épocas anteriores, como es el caso del Siglo de Oro español, se consumía en cualquier época del año. En la literatura tenemos un buen ejemplo de ello, pues una obra de Lope de Vega parece remitir al hecho de que el mazapán se consumía tanto en invierno como en verano cuando dice: “como por los dos sanjuanes / suelen pelear las monjas / a costa de maçapanes”⁶⁹. Por otro lado, Ruperto de Nola se refiere al mazapán como un manjar bueno para los enfermos, aunque los ingredientes que incorpora en la receta no son los habituales⁷⁰.

La receta es igual a la actual: se usaba azúcar, almendras, yemas de huevo y luego se ponía la masa en unas obleas (1); en otros casos la masa de azúcar y almendras se mezclaba con agua de azahar en lugar de con las yemas de huevo (23). Junto a esta elaboración, en algún caso lo realizaban con mermelada (13). Según este procedimiento, primero se hacía la mermelada y después se ponía en unos moldes, recubriéndolos con azúcar molido, y se llevaba al horno. Para la presentación de dichos dulces se solían realizar tortas o –como es común en la actualidad– figuritas de animales, las conocidas anguilas, etc.

Al igual que pasaba con el alaxur (que era utilizado también para hacer rosquillas), la masa de mazapán se usaba para otras elaboraciones como la de las rebanadas (98), en cuyo caso con la masa no se formaban figuritas, sino que se hacía como un pan y se cortaba en rebanadas que se cocían en el horno pintándolas previamente con “lustre”. Otra posibilidad era preparar empanadillas y rosquillas de mazapán, a las que denominan “conservas” (34).

⁶⁸ Disponible en <https://www.historiacocina.com/historia/articulos/mazapan.htm>, consultado el 28 de abril de 2020.

⁶⁹ La cita está tomada de *Las dos bandoleras*. Al respecto, véase MENÉNDEZ PELAYO, Marcelino, *Estudios sobre el teatro de Lope de Vega*, vol. 4, Santander, CSIC, 1949, p. 154.

⁷⁰ NOLA, *Libro de guisados*, f. XLVI.

4.3.5. Mermelada

Otra elaboración muy común era la mermelada (38, 107). La realizaban con membrillo (38), en cuyo caso se dan algunas precisiones, como, por ejemplo, que es muy importante observar el punto del azúcar para que la mermelada se cuaje. Los portugueses también la elaboraban de la misma manera, utilizando los mismos ingredientes (55). En ambos casos la mezcla se deja al sol unos días para que cuaje.

4.3.6. Alcorzas

El término alcorza proviene del árabe *alqúrsa* y consiste en una pasta blanda de azúcar que suele utilizarse para recubrir algunos dulces o bien para elaborar diferentes figuritas; es lo que hoy en día denominamos glaseado, el cual también es utilizado para hacer las figuras de azúcar que se suelen usar para decorar tartas. En nuestro manuscrito se utiliza en varias preparaciones; además de contar con recetas que explican cómo se elabora esta pasta propiamente dicha (42, 76, 85, 86, 112), también vemos que se utiliza, por ejemplo, para recubrir las granadas de azúcar (70).

4.3.7. Panes de leche

En nuestro recetario encontramos varias formas de preparación (4, 5, 22, 144, 145). Para realizar los *panes de leche* se utilizaban leche, piñones, huevos, harina, azúcar y levadura. Además, se especifica que la masa resultante de mezclar todos los ingredientes debe quedar blanda. En algunos casos (22) añaden también vino blanco o agua rosada (para aromatizar), o bien, en lugar de leche, se echa queso fresco y requesón, aparte de los demás ingredientes. No obstante, en este último caso se especifica que se deben comer pronto porque no se conservan tan bien como los otros.

4.3.8. Otras elaboraciones

Otras elaboraciones menos comunes, o que no aparecen tan a menudo, son las suplicaciones (25), los bizcochos (30), el pandelo (36), las esponjas amarillas (40), los torreznos de azúcar (46), las mellizas (52), los bocados de azúcar (56), el maná (69), la pasta real (72), las morcillas de leche (78), las biscotellas (97), las “rebanadas” (98), los panecillos (110), el letuario (130), el alaxur (140) o los bizcochillos (8, 148).

Comenzamos por un dulce típico de la época, las *suplicaciones*, que corresponden a lo que actualmente conocemos como barquillos o canutillos. Sus ingredientes son únicamente harina (sin levadura), azúcar y yema de huevo, aunque

puede añadirse canela u otra especia para aromatizar. Sabemos que su consumo era habitual en esta época gracias a un fragmento del Quijote:

Mas lo que yo sé que ha de comer el señor gobernador ahora para conservar su salud y corroborarla es un ciento de canutillos de suplicaciones y unas tajadicas sutiles de carne de membrillo, que le asienten el estómago y le ayuden a la digestión. [...] Y por ahora denme un pedazo de pan y obra de cuatro libras de uvas, que en ellas no podrá venir veneno⁷¹.

En otra obra literaria como *La pícara Justina*, atribuida a Francisco de Úbeda (1605), se nombra el oficio de suplicacionero: “fue mi padre hijo de un suplicacionero”⁷².

Otra elaboración presente en este recetario son las *mellizas*, un dulce compuesto por azúcar, almendras, pan rallado, nueces, canela, clavos y jengibre.

Otra preparación menos conocida era el *maná*, una gragea compuesta por canela y azúcar previamente clarificado (69). La gragea, según la Real Academia Española, es un *confite menudo de varios colores*. Tiene su origen en el siglo XVII, siendo una especie de caramelo parecido a las delicias turcas.

Similar al mazapán, es la denominada *pasta real*. Se compone principalmente de almendras y azúcar, aunque se le pueden añadir especias como canela, jengibre o piñones cocidos en agua de rosas.

Son muy curiosas las *morcillas de leche*, consumidas especialmente por los enfermos, pues según se especifica en la receta son muy buenas tanto para ellos como para los ancianos. A la carne (menudo de cabrito) se le añadían leche, huevos, hierba buena, perejil y azúcar molido, lo cual se embutía en la tripa y después se cocía. En la actualidad, lo más parecido a esta receta son las morcillas gallegas, a las que agregan fruta, pan, agua, leche, piñones y especias, o las morcillas canarias, que también tienen un toque dulce porque añaden pasas y azúcar, además de alguna hierba aromática⁷³.

Las *biscotellas* eran típicas de la época: es un dulce característico de la zona andaluza, en cuya elaboración se utiliza agua, aceite, levadura, harina (de candeal), y posteriormente, como colofón, se espolvorea azúcar molido por encima.

⁷¹ CERVANTES, Miguel de, *El ingenioso caballero don Quijote de la Mancha*, cap. 47. Disponible en <https://postresoriginales.com/miguel-de-cervantes/>, consultado el 7 de abril de 2020.

⁷² LÓPEZ DE ÚBEDA, Francisco, *La pícara Justina*, París, Baudry, 1847, p. 35.

⁷³ Para el tema de la morcilla, puede verse https://www.eldiario.es/consumoclaro/comer/morcillas-mas-populares-Espana_0_983051848.html, consultado el 7 de abril

Otra receta que hoy en día no es tan conocida en nuestro país, pero que tiene gran tradición en los países de América Latina, es el *alfeñique* o “alfanique”; un dulce alargado, como una “cuerda retorcida” tal como explica la receta (71), cuyo ingrediente principal es el azúcar mezclado con aceite. En la España de los siglos XVI y XVII se tomaba en forma de rosquilla o en pequeñas porciones. En la actualidad es muy común su consumo en Argentina, Colombia o México, donde son unos de los dulces típicos en la celebración del día de los muertos.

Otra preparación era el *letuario*⁷⁴, que, a pesar de tener una gran presencia en la sociedad española de los siglos XVI y XVII, en nuestro recetario encontramos dos recetas acerca del letuario de rosas (51, 130) y una del de zanahorias (120). En el primer caso, el que hacía doña María Girón (130) parece ser más dulce porque la proporción de miel es mayor. En el de zanahorias se añaden además almendras tostadas, canela y clavo. Esta preparación era una confitura de fruta sumergida en miel. Solían acompañarlo de aguardiente y a este refrigerio lo llamaban almuerzo. Lo vendían en puestos de la calle al grito de *¡Al letuario y aguardiente!* En las Ferias de Madrid, Lope de Vega decía al respecto: “No ha de quedarte miel en todo el plato; suelta la capa o quiebro la redoma; no me han dejado siete cascós solos”⁷⁵.

4.3.9. Bebidas

También tienen una presencia importante las bebidas: en este apartado cabe destacar el hipocrás como preparación estrella del momento, aunque también había algunas otras bebidas como por ejemplo la carraspada, la clarea (24), la leche de chufas (43) o el vino (en el caso del recetario objeto de estudio encontramos el que realiza Herrera [109]).

Comenzaré hablando de las que aparecen en nuestro recetario. En el caso de la *leche de chufas*, antes de hablar de la receta propiamente dicha, me gustaría dar unas breves pinceladas sobre la historia de la chufa. No tenemos ningún vestigio que nos permita saber cuál es el origen de dicho alimento: África o la zona mediterránea. Lo que sí sabemos es que ya en Egipto se cultivaba en época neolítica, se utilizaba como ofrenda en enterramientos o se consumía seca o hidratada, aunque también la utilizaban

⁷⁴ El término que aparece hoy en día en el diccionario es electuario, definido como “medicamento de consistencia líquida, pastosa o sólida, compuesto de varios ingredientes, casi siempre vegetales, y de cierta cantidad de miel, jarabe o azúcar, que en sus composiciones más sencillas tiene la consideración de golosina”. RAE, “Electuario”, *Diccionario de la lengua española*, 23.^a ed., [versión 23.3 en línea]. <https://dle.rae.es>, consultado el 22 de mayo de 2020.

⁷⁵ MARTÍNEZ LLOPIS, *Historia de la gastronomía española*, p. 290.

–y esto es importante para el presente trabajo– para realizar un dulce⁷⁶. Los romanos denominaban a la chufa *juncia avellanada* y la única referencia a su consumo la encontramos en el recetario de Apicio, donde la utilizaba para realizar un falso aceite de oliva⁷⁷, mientras que por ejemplo Plinio el Viejo (*Nat. Hist.* 21, 70) nos dice que era buena como diurético, es decir, en este caso tenía fines medicinales. A pesar de esto, hay que destacar que, a raíz de estudios posteriores, se ha visto que la juncia y la chufa son tubérculos similares, pero no de la misma especie, por lo que no es seguro decir que los romanos utilizarasen la chufa a la que nosotros hacemos referencia.

Ya entrando en la Edad Media, se tiene constancia de que se empleaba en preparaciones culinarias; por ejemplo, en Chipre se utilizaba en una especie de guiso de garbanzos (alimentación de campesinos), mientras que los árabes las usaron en muchas ocasiones como sustituto de las almendras en la repostería. En cualquier caso, en el caso de la Península, la primera mención que se hace de la chufa se halla en un tratado de farmacopea de Arnau de Vilanova, que trabajó para el rey Jaime II de Aragón, al cual recetó una preparación con chufas para curar las hemorroides⁷⁸.

Pasamos ahora a hablar propiamente de la receta, no sin antes especificar que hay que distinguir entre la horchata y la leche de chufas: la primera es el resultado de mezclar cualquier fruto machacado y exprimido con agua y azúcar⁷⁹, mientras que la leche de chufas únicamente se realiza con este fruto.

En cualquier caso, la receta de nuestro manuscrito (43) presenta ciertas peculiaridades con respecto a la usada en la actualidad para preparar la misma bebida (muy demandada sobre todo en la época estival, debido a su frescura), ya que incluye ingredientes que se alejan un poco de lo que para nosotros es normal en esta receta:

⁷⁶ El postre consistía en majar las chufas y mezclarlas con miel para posteriormente hornear el resultado; en ocasiones también añadían dátiles para darle más dulzor. En la tumba del faraón Tutmosis III (1504-1450 a.C.) aparece la receta de este postre: «Majad una cantidad de tubérculos de chufa en un mortero; tamizar la harina cuidadosamente; añadir una taza de miel y amasar; verter la pasta en una cacerola de metal; ponerla al fuego añadiendo un poco de grasa; cocer a fuego lento hasta que la pasta se endurezca; dorarla sin quemarla; hacer con ella panes cónicos». Esta preparación aún es muy popular en Egipto. Disponible en <https://www.historiacocina.com/es/chufa>, consultado el 8 de mayo de 2020.

⁷⁷ Denominó a esta receta aceite libúrnico, el cual preparaba mezclando el aceite hispano con chufas, hojas de laurel y sales, todo ello reducido a polvo. Disponible en <https://www.historiacocina.com/es/chufa>, consultado el 8 de mayo de 2020.

⁷⁸ Disponible en <https://www.historiacocina.com/es/chufa>, consultado el 8 de mayo de 2020.

⁷⁹ Como ejemplo, encontramos la horchata de cacahuete (disponible en <https://www.historiacocina.com/es/chufa>, consultado el 8 de mayo de 2020.), descrita en un estudio del siglo XIX realizado por Pedro Gregorio Echeandia (catedrático de Botánica y Alcalde examinador del Colegio de Farmacéuticos de Zaragoza), titulado *Del cultivo del cacahuete en Zaragoza* (1800), en el cual dice que el resultado de mezclar el agua con el cacahuete es un líquido muy blanco y espeso (el alcohol es lo que hace que tenga el color blanco). <http://www.madrid.org/bvirtual/BVCM000029.pdf>

machacaban las chufas, y las mezclaban con almendras, miga de pan –para darle consistencia–, caldo de gallina, y una porción de pierna de carnero; el caldo de leche que quedaba de todo ello se colaba y se llevaba a ebullición añadiendo azúcar para endulzar. Tal como se especifica al final de la receta, esta bebida servía para engordar y desde luego refrescar, de modo que podemos considerarla como un alimento con ciertos fines médicos.

Por otra parte, *la clarea* era una bebida dulce cuya base era el vino, al que se le añadían toda suerte de especias como la canela, el jengibre, los clavos y la miel. En el caso de nuestro recetario se dice que se debía utilizar vino blanco de San Martín (24).

En la receta del *vino de Herrera* (109) se puede ver claramente el uso que hacían en la época de elementos no comestibles en la elaboración de recetas; de esta manera vemos que, según Herrera, el vino ha de hervir con un montón de sustancias que a nosotros en la actualidad nos pueden parecer extrañas: una piedra de lumbre, alabastro, almástiga⁸⁰, incienso, además de ramas de mata, cáscaras de granada, laurel y ramas de arrayán⁸¹.

Ahora haré referencia a las bebidas comentadas al principio que eran más comunes en la época. Empezaré hablando del *hipocrás*, por ser esta la bebida quizá menos conocida actualmente. Esta bebida puede asimilarse a los *cocktails* modernos; gracias a una licencia de la época sabemos que estaba compuesto por “buen vino añejo, azúcar de pilón, canela, ámbar y almizcle, sin echale mixtura ninguna”⁸², aunque también por otra licencia se conoce otra elaboración más compleja, el hipocrás blanco o tinto, cuyos ingredientes eran los siguientes: canela, clavo, magiar, ámbar, almendra y azúcar pilón y buen vino añejo (que podía ser blanco o tinto). En la obra de Juan de la Mata aparece un capítulo dedicado a esta bebida, donde recoge varias formas de elaboración (el blanco o el realizado con aguardiente) y además apunta que era muy común consumirlo en invierno⁸³. También Diego Granado hace una referencia a esta

⁸⁰ Según el diccionario de la RAE es una “resina clara, traslúcida, amarillenta y algo aromática que se extrae de una variedad de lentisco”. RAE, “Almástiga”, *Diccionario de la lengua española*, 23.^a ed., [versión 23.3 en línea]. <https://dle.rae.es>, consultado el 5 de mayo de 2020.

⁸¹ El arrayán es un vocablo de origen árabe que significa aromático y se refiere a un arbusto que produce un fruto parecido a una baya con forma ovalada, similar a una aceituna.

⁸² MARTÍNEZ LLOPIS, *Historia de la gastronomía española*, p. 286.

⁸³ DE LA MATA, *Arte de repostería*, cap. XXXIV, ff. 158-159.

bebida en su obra, donde vemos que utiliza en su elaboración canela, clavos, jengibre y vino (tinto y blanco), además por su puesto de azúcar⁸⁴.

El hipocrás no fue una bebida permitida hasta el siglo XVII, ya que antes estaba prohibida porque se decía que era mala para la salud. En realidad, eran los taberneros quienes estaban en su contra, pues veían que perdían dinero porque el hipocrás se vendía en confiterías, tiendas y buñolerías. Finalmente, los confiteros consiguieron el monopolio de su fabricación, aunque también podían hacerlo los alojeros⁸⁵.

Bebidas similares a esta eran la *carraspada*, un vino tinto aguado, cocido y adobado con miel y especias, y la *garnacha*, compuesta por tres clases de uvas, azúcar, canela, pimienta y algún otro ingrediente más a gusto del fabricante. También fue muy consumida la *aloja*, un vino aguado con agua y miel⁸⁶.

4.4. Utensilios de cocina

En toda cocina (al igual que en cualquier taller de carpintería u otro trabajo manual) es muy importante contar con un buen surtido de diferentes instrumentos y herramientas que faciliten el trabajo a realizar en dicho lugar. Por ello, las cocinas españolas de los siglos XVI y XVII no iban a ser menos y, de hecho, contaban con un sinfín de medios para elaborar las distintas preparaciones.

En obras destacadas de la época, como la de Juan de la Mata, a la que ya hemos aludido en otras ocasiones, se describen en el primer capítulo (tras una serie de aclaraciones que veremos a continuación) los “instrumentos concernientes para el uso de la práctica de este Arte”. Tal como dice el autor, “son tan precisos los instrumentos, que, sin ellos, su consecución (la de artes manuales) no llegaría a perfeccionarse”. Además, resalta que el conocimiento de dichos instrumentos no concierne solo a los cocineros profesionales, es decir, a los que trabajaban en la corte o en las casas de nobles, sino que servían también para el uso de particulares⁸⁷. Junto a estos datos, explica a qué elaboración en particular están destinados dichos utensilios. Cabe asimismo señalar la obra de Bartolomeo Scappi, el cual incluye grabados de cómo eran

⁸⁴ GRANADO, *Arte de cozina*, f. 11.

⁸⁵ Según la RAE, el alojero era la persona que hacía o vendía la aloja, una bebida de agua, miel y especias. RAE, “Alojero, ra”, *Diccionario de la lengua española*, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea]. <https://dle.rae.es>, consultado el 22 de mayo de 2020.

⁸⁶ MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel, *Historia de la gastronomía española*, pp. 286-288.

⁸⁷ DE LA MATA, *Arte de repostería*, pp. 1-2.

muchos de los utensilios culinarios de la época, de manera que podemos conocer con más precisión el utillaje de las cocinas⁸⁸.

Gracias a todas estas fuentes, podemos componer una extensa lista con la mayoría de los utensilios utilizados en las cocinas, algunos muy parecidos a los actuales, pero otros con ciertas singularidades. Comenzamos por uno de los más comunes, los *peroles* o cazos, utilizados para compotas y para preparar el azúcar en sus diferentes puntos. Eran de cobre o estaño, por lo que liberaban plomo, lo que a la larga producía enfermedades. En nuestro recetario los encontramos en muchas ocasiones, entre otras, en las preparaciones del azúcar guindado (10) o en la elaboración de mermelada (13), donde indica que si se pega el azúcar en el perol no pasa nada, solo hace falta rascar un poco; también los encontramos en la elaboración del diacitrón (15) o de las cascas de cidra (16), en cuyo caso se usaba el perol para cocer las dichas cidras.

Además, en el recetario se habla de infinidad de recipientes para contener los productos utilizados o para llevarlos al fuego. Es habitual el uso de escudillas (13, 31, 36, 40, 43, 56, etc.), cazos (10, 20, 30, 62) y bacines (23, 30, 67, 68). Junto a ellos aparecen también cuencos (10, 22), cazuelas (30, 36, 48), salseras (31, 32), bolecillos (142) y artesas (31). Por otro lado, para contener líquidos se menciona una redoma para guardar el jarabe de corteza de cidra y membrillos (44) y un vaso en la receta para adobar limones (80). Dependiendo del uso que se le pretenda dar, estos recipientes pueden ser metálicos (fundamentalmente de latón) o de barro, aunque en algunos casos se especifica que estén vidriados (30, 36, 56, 80).

Los *hornillos* generalmente se utilizaban para cocer los bizcochos y mazapanes, y, tal como describe Juan de la Mata⁸⁹, presentaban diferentes formas y tamaños dependiendo del uso al que estuviesen destinados (más pequeños si eran para cazos o más grandes si eran para peroles). Estos hornos eran sin duda imprescindibles en toda cocina, ya que se utilizaban para multitud de preparaciones, como por ejemplo para hacer pan de leche (4,144), vizcochillos (8), biscotellas (97)... en general, para preparaciones que actualmente también se realizan en el horno.

⁸⁸ SCAPPI, Bartolomeo, *Opera*, [Venecia 1570]. Las láminas con grabados sobre el instrumental de cocina aparecen al final del libro, tras el índice (*tavola*), en unos folios sin numeración. Disponible en https://books.google.it/books?id=xgFUAAAACAAJ&printsec=frontcover&hl=es&source=gbp_ge_summ ary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false, consultado el 28 de abril de 2020.

⁸⁹ DE LA MATA, *Arte de repostería*, pp. 2-3.

En el apartado de cubiertos, encontramos, por ejemplo, las *brumaderas* –que equivalían a las actuales espumaderas– y las *cucharas* de madera o de plata (la tipología se solía especificar en las recetas). Unas de las preparaciones en las que se utilizaba la brumadera era en la realización de mermeladas (13), donde se dice que el azúcar debe *esbrumarse* antes de alcanzar cualquier punto. En cuanto a las cucharas, eran muy comunes para remover las preparaciones (18, 20, 36, 55, 56...), pero, centrándonos en las que eran de plata, se utilizaban para hacer pastas reales (11), mermelada (13) o membrillo (54, 62, 113). En todos los casos se especificaba (como ya he dicho antes) que la cuchara debía ser de este material. A veces la receta hace mención de un *cucharón* (13, 117). Por otro lado, es frecuente el uso de *cuchillos* (13, 23, 30, 50...) para cortar, hacer incisiones, pelar... Solo se halla una mención a un *tenedor* para punzar los duraznos a la hora de hacer conserva de duraznos (38).

Con un fin similar al del tenedor –el de punzar los ingredientes–, se habla de palos (79) o de husos (88). No obstante, es más habitual que se usen alfileres para ver si el preparado está en su punto, sobre todo a la hora de preparar conservas de frutas (15, 17, 60, etc.) y mermelada (13, 21), etc.

También utilizaban el *mortero*, sin duda imprescindible en toda cocina que se precie, pues en la mayoría de las recetas había algún paso que requería moler determinado ingrediente, ya sean las almendras (104) o el azúcar (107, 163), ante la falta, claro está, de las modernas batidoras y picadoras. El vocabulario variaba, probablemente, dependiendo de la zona de la que procedía la receta, pues además de hablar de morteros, se encuentran los términos almirez (26, 68, 56, 137) y almofariz (85).

A la hora de colar, cernir o tamizar encontramos diversos utensilios. Los *cedazos* tenían una gran importancia, encontrándolos de seda o de cerdas, con los orificios más o menos pequeños dependiendo de aquello que se quisiera tamizar. En este sentido cabe destacar que había uno especial para el azúcar, llamado tambor. En general se utilizaban para cernir la harina y el azúcar. Por ejemplo, para cernir el azúcar a la hora de hacer alcorzas se utilizaba uno de seda (42), o para pasar por él el membrillo (74), mientras que el de cerdas, más basto, se usaba para cernir la grayea (68), la harina que se había de utilizar para hacer biscotellas (97) o la canela y el jengibre utilizados para las berenjenas con miel (149). Por otro lado, con la misma finalidad aparecen los *arneros*, ya sea, por ejemplo, para escurrir las calabazas (14, 20), para hacer el letuario de rosas

(51) o para preparar almendras confitadas (77). También se puede colar usando un cazo horadado, como el que se emplea para elaborar la carne de duraznos (37).

Los *paños* de lino, lienzos o redecillas de hilo estaban muy presentes en las cocinas, y eran utilizados para escurrir el azúcar sobrante que se ponía por encima de algunas preparaciones y secarlas, o bien para colar por ellos el azúcar, como es el caso del que se utilizaba en la elaboración de mermelada (55), o para cubrir las preparaciones mientras reposaban, por ejemplo, las berenjenas (9) y las calabazas para la conserva de calabazate (14). También eran utilizados para “fregar” las nueces y quitarlas las impurezas (3, 140). A estos paños en ocasiones se les denominaba *hazalejas*, encontrando en el recetario la palabra *azalega* (76) para referirse a la tela empleada para proteger lo cocinado de las moscas.

Las cocinas contaban asimismo con *hojas* de cobre o lata para dejar secando las frutas en la estufa. También para dejar reposando las preparaciones era común el uso de *tablas* donde se dejaba secar el producto, si bien se recomendaba el uso de una red o paño encima para evitar que visitantes no deseados, como las molestas moscas o abejas, se acercasen. Por ejemplo, se usaban tablas mojadas para reposar las pastas reales (11) o para escurrir las rosquillas (31). Con la finalidad de reposar los preparados también se menciona el uso de pliegos de papel (13, 42, 98, etc.).

Las llamadas *estufas* eran un tipo de armario de madera con una especie de celosía para que el fuego no entrase en contacto directo con los alimentos. Estaban destinadas a secar ciertos dulces y jaleas o a asentar los bizcochos que precisasen de tal reposo.

Era común que utilizasen *palos redondos* para alisar las diferentes masas, como los actuales rodillos de madera. A este utensilio a menudo le dan el nombre de *rolador* (46) o *rollador* (76). También parecidos a estos “palos” encontramos los llamados *meneadores*: unos palos redondos que tal como indica su nombre servían para remover. Asimismo, el recetario menciona las *paletas* (13), empleadas para trabajar la mermelada a la hora de hacer mazapanes con ella, pues la masa “no consiente tocarse con la mano”.

Asimismo, cómo no, precisaban de *moldes* para dar forma a los mazapanes, las galletas, etc., por lo que contaban con un gran surtido de ellos realizados en hojalata. Es interesante reseñar que se impregnaban de aceite de almendras para que la preparación no se pegase en los moldes. En caso de que no se dispusiese de ellos, para precisar la

forma y el tamaño de la masa se utilizaban los palos redondos citados anteriormente (nuestros actuales rodillos)⁹⁰. Los encontramos presentes en la elaboración de la alcorza (76) o de los mostaçoli (82).

Juan de la Mata habla de una *geringa* especial para hacer mazapanes⁹¹, que es lo que entendemos hoy por una manga pastelera.

Es posible mencionar algún otro elemento menos específico, como por ejemplo armarios o cajas de madera compartimentadas para poder guardar y conservar en óptimas condiciones los dulces secos, o bien unas cajas anchas con paredes bajas destinadas a las mermeladas. Dentro de este apartado conviene hacer mención a alguna curiosidad como, por ejemplo, el llamado hisopillo de juncos (un manojo de juncos atados), utilizado para batir huevos, ya que aún no era común el uso de los tenedores⁹².

4.5. Técnicas culinarias

En la actualidad, todo aquel que tenga ciertos conocimientos sobre el tema culinario sabe que existen multitud de técnicas a la hora de cocinar cada alimento; de la misma manera, en los siglos XVI y XVII predominaban ciertas técnicas, algunas de las cuales aparecen reflejadas en el recetario objeto de estudio.

Podemos considerar que la técnica más importante, en el contexto de la repostería, consiste en clarificar el azúcar. Este era un paso fundamental para utilizar cualquier tipo de azúcar en las recetas. En multitud de ocasiones se nos dice que antes de comenzar a elaborar una preparación es necesario clarificar el azúcar. Así, por ejemplo, en la receta del pandelo (73) se dice: “Tomar almendras y blanquearlas [...] tomar el acúcar y desatarlo en agua y clarificarlo”. La receta de esponjas amarillas (77) comienza diciendo: “Clarificarás vna libra de açúcar bueno desto de Portugal”. También

⁹⁰ SIMÓN PALMER, “La dulcería en la Biblioteca Nacional de España”, p. 68.

⁹¹ DE LA MATA, *Arte de repostería*, p. 4.

⁹² Dicho instrumento data del siglo XI y fue puesto de moda en Constantinopla por Teodora, hija del emperador bizantino Constantino Ducas, la cual lo introdujo en Europa llevándolo primero a Venecia, aunque habría que esperar el siglo XVIII para que su uso fuera generalizado. Antes de su uso, lo utilizado eran –como no podía ser de otra manera– los dedos. Esto es otra señal de cómo han cambiado las costumbres y el comportamiento en la mesa a lo largo de la historia; antes comer con las manos no estaba considerado mala educación, es más era muy fino tomar los alimentos con las puntas de los dedos. Pero a pesar de ello sí había ciertos límites: por ejemplo, no podían chuparse los dedos y después de cada comida debían lavarse las manos (como por otra parte es lógico si tenemos en cuenta que se comía con las manos). Sabemos que en España era utilizado por el personal de cocina en el siglo XIV y en la mesa de Felipe II ya se utilizaban; pero su uso en nuestro país no se generalizó hasta el siglo XIX. Disponible en <https://www.historiacocina.com/historia/articulos/tenedor.htm>, consultado el 19 de abril de 2020.

para preparar dátiles en conserva se debe clarificarlo, así como para hacer azúcar piedra, conservas de azahar o grajeas (165).

Aparte de esta técnica encontramos muchísimas otras: asentar, amasar, batir, cerner o cernir (pasar por un cedazo), colar, desalar, enbrillar, escaldar, hervir, espumar, calar (empapar bien el ingrediente), menear, mondar, cuajar, rosar el agua, etc. Por motivos de espacio, me centraré solo en algunas que considero particularmente interesantes.

Tostar normalmente se refiere al tueste de las almendras para elaborar las zanahorias (121), los turrone (139) u otro fruto seco o semillas varias (67, 68). No obstante, también se podía tostar el pan rallado cuando se utilizaba para realizar las morcillas de sangre y miel (115).

Espumar o despumar es una técnica aplicada por ejemplo a los duraznos (38, 91), a la miel para hacer letuario (51) o alaxur (119), al agua y azúcar al hacer bocados de azúcar (56) o alaxur (117), etc.

Escabechar suele utilizarse para preparaciones saladas, como el escabeche de atún nombrado anteriormente de Francisco Martínez Motiño.

Blanquear remite a una técnica utilizada con las almendras; normalmente estas se debían blanquear, tostar o majar para realizar pandelo (36), torreznos de azúcar (46) o turrone (139).

Perlar o emperlar es un paso necesario por ejemplo en confitura, cuando se emperlan las almendras (45) o para desemperlar la grayea molida (115) echando almizcle o ámbar en agua caliente y disolviéndolo todo.

Normalmente se utilizaba la expresión *apretar* para referirse al acto de sacar el suero a la leche a la hora de hacer panecillos (4, 144) o compactar alguna preparación (46).

Hacer correa es una expresión que hace referencia a la masa de los bizcochillos (8, 148), donde la harina debía mezclarse con las yemas hasta alcanzar el punto justo, es decir, hasta hacer correa.

Majar o moler es una técnica usada normalmente con los frutos secos, por ejemplo, las almendras (1, 46, 70, 141), las pepitas de melón (2, 142) o los membrillos (55, 62).

Mudar el agua es una técnica empleada en multitud de recetas, ya que bastantes preparaciones requerían tener alimentos en remojo, y al cabo de algunos días esta se debía cambiar o mudar: por ejemplo, las cidras debían estar unos 10 días a remojo (15, 102, 136), las nueces con 9 días estaban ya listas (33), aunque había que cambiarles el agua cada dos (96) y a los limones había que cambiar el agua todos los días (79).

Yelar, que no consiste sino en enfriar la preparación, se utiliza cuando se habla de los membrillos en azúcar (6, 146), donde se deben dejar en un plato esperando a que se yelen y posteriormente se les pueda añadir almizcle o clavos.

4.6. Unidades de medida

En la actualidad, a la hora de seguir una receta, solemos ceñirnos a las medidas que se nos indican para poder obtener el mejor resultado (aunque como he podido comprobar, en ocasiones es mejor hacer las cosas a ojo, sin seguir ninguna directriz, tal como aconseja una de las recetas del documento de estudio: “*No se pone aquí la cantidad de la miel ni de las nuezes porque estas conservas mejor se hazen a tiento*” [143]). Hoy en día estas medidas suelen venir dadas en gramos, kilos, mililitros, o bien tomando como referencia utensilios, por ejemplo, un vaso de... o una cucharada de postre o sopera de... Pero en los siglos XVI y XVII las medidas eran muy diferentes a estas. De hecho, desde finales de la Edad Media las unidades de medida de ciertos productos habían sido un problema a la hora sobre todo de comerciar, por lo que desde tiempo atrás se había intentado establecer un patrón de medidas para evitar malentendidos. Fue la Pragmática de Tortosa (1496), obra de los Reyes Católicos, la que se encargó de fijar unas leyes que determinasen las medidas a utilizar en su reino: las sustancias líquidas tales como el vino, la miel o el aceite⁹³ se medirían únicamente en *toledanas arrobas*, *cántaras* (8 azumbres), *azumbres* y *cuartillos*. Mientras, las medidas de otros alimentos como el pan, las legumbres, la sal o cualquier otro sólido se regirían por las medidas de Ávila (*hanegas*, *celemines* y *cuartillos*).

⁹³ El aceite era un producto muy utilizado en esa época (al igual que en la actualidad) y fue precisamente el primer producto en el que se uniformizó su medida, ya que, aunque debía medirse usando unidades de capacidad, en muchos lugares se pesaba; fue finalmente y tras muchas reclamaciones cuando, en las Cortes de 1563, Felipe II ordenó que el aceite solo se midiese a peso, en arrobas, libras, cuarterones y onzas.

Para el resto de mercancías se podían utilizar otras medidas, siendo la básica la *libra*, de la cual derivaban la *arroba* (25 libras), el *quintal* (100 libras) y la *onza* (16 onzas eran iguales a 1 libra). De todos modos, hay que tener en cuenta que esto era válido en el reino de Castilla, mientras que en la corona de Aragón se estableció que una arroba fuesen 36 libras (desterrando las anteriores equivalencias de una arroba como 24 o 38 libras, dependiendo de la sustancia que se pesase)⁹⁴.

De todas estas medidas, en el manuscrito que nos ocupa encontramos ejemplos de algunas medidas oficiales utilizadas. Así pues, para el peso hay frecuentes referencias a la unidad básica de la libra (12, 13, 24, 41, 57) para medir pan, frutos secos, azúcar, miel, etc. Para medir cantidades menores se recurre a la onza – recordemos que 16 onzas eran una libra–, como sucede en el caso sobre todo del azúcar y las especias (22, 149), y al adarme, que equivalía a la dieciseisava parte de una onza y que se empleaba con sustancias de las que no se requerían grandes cantidades en las recetas, como el almizcle (6), la canela (46, 72) o el ámbar (112). Por otro lado, entre las unidades de peso mayores que la libra, se menciona la arroba (9, 47, 57), empleada para la miel, el membrillo, etc. Asimismo, el recetario nos brinda ejemplos de medidas de capacidad, como el celemín (algo más de 4,5 l), que servía para medir, entre otras cosas, harina (4, 144) o frutos secos (111), y el azumbre (en torno a 2 l), con el que se mide el agua (38, 39, 117), el vino (24) o la miel (64).

También toman como referencia objetos. Por ejemplo, aparecen una escudilla de agua (1) o de pepitas (2, 142), una cuchara de plata (“a quatro onças de açúcar vna cuchara de plata” [11]), cáscaras (“agua de olor quanto dos cáscaras de huevos” [148]) o un cántaro (utilizado para medir líquidos): *Tomar un cántaro de leche y quajarlo* (4), *ternás aparejado vn cántaro de agua asta arriba* (40) ... Se encuentra incluso una forma más curiosa de hablar de las cantidades cuando hacen referencia al dinero: “dos o tres dineros de vino blanco” (5, 145), “un pedaço de pierna de carnero, de quantidad de seys dineros no más” (43), “pesar tanta leuadura de harina de candeal como vn pan de dos dineros” (97) y “echalla dos o tres dineros de solimán” (150).

Finalmente, se puede apreciar que, al igual que hoy en día y como ya he resaltado antes, en muchas ocasiones se deja al gusto del cocinero la cantidad de algún

⁹⁴ PIÑEIRO, Mariano Esteban, *Las medidas en la época de Felipe II. La uniformación de las medidas*, Instituto de Historia de la Ciencia y de la Técnica, Universidad de Valencia, disponible en http://museovirtual.csic.es/salas/medida/medidas_y_matematicas/articulos/Capitulo3.pdf, consultado el 11 de mayo de 2020.

ingrediente que se ha de echar, por ello encontramos diferentes maneras en que expresan esto: “la cantidad que bien visto les fuere”, “algo más de” (“Algo más del de las garrofales que no de las agras” [10]), “según el gusto de cada uno” (“la cantidad que les paresçera que an menester, según el gusto de cada uno”[3]), lo que les paresciese, qual convenga a la cantidad, “algo grandes” (“y escaldar en ella las nuezes, y an de ser algo grandes y muy lisas” [143]).

5. CONCLUSIÓN

Gracias a la investigación realizada para elaborar este trabajo he podido aprender mucho sobre la producción literaria relacionada con la gastronomía, es decir, los recetarios. Se trata de un mundo que sin duda es fascinante, ya que no hacen referencia solo a recetas de cocina, sino que están plagados de recetas para elaborar multitud de preparaciones con distintos fines: cosmética, salud, adobo de guantes, tintes... Esto resulta verdaderamente útil para conocer la preocupación existente en la época sobre la belleza, la importancia del físico (sobre todo en el caso de las mujeres), etc. Gracias a esto también he podido constatar que medicina y cocina eran dos temas relacionados muy estrechamente en la época que nos ocupa, y que precisamente por ello, muchas veces ha sido difícil distinguir la tipología de las recetas estudiadas, como es el caso de aquellas que hacían referencia a la elaboración de pastetas, que podían ser, o bien pastas de olor para aromatizar o pastas para consumir.

Asimismo, he logrado mi principal objetivo, aprender de manera más profunda diferentes aspectos relativos a la gastronomía española en los siglos XVI y XVII, en especial sobre la producción de dulces, y al mismo tiempo conocer la historia de algunos de los alimentos más utilizados en la repostería tales como el azúcar, diversas especies como la canela o el jengibre, y de las preparaciones más comunes de la época en este ámbito, como las conservas o el membrillo. Todo ello me llevó a conocer primeramente las influencias extranjeras de la cocina española, todos los influjos e incorporaciones de nuevos alimentos que recibimos de manos de los árabes, tras el descubrimiento de América o las influencias italianas y portuguesas que llegaron a través de miembros de la corte.

Este trabajo ha sido también una forma de observar las diferencias estamentales a través de la cocina, viendo cómo en cada estamento seguían una dieta diferente, basándola en las diferentes capacidades económicas; así, por ejemplo, en el caso de los

nobles predominaba el consumo de carne y el pan casi no estaba presente en sus mesas, mientras que el pueblo llano basaba su alimentación en el consumo de pan, ajos, cebolla, hortalizas, frutos secos, y la carne se reservaba para algún tipo de celebración.

Otro aspecto muy curioso que he podido conocer gracias a la investigación realizada, es de qué manera ha cambiado el gusto en la cocina a lo largo de la historia; antes utilizaban numerosas especias como la canela o el jengibre en platos tanto dulces como salados, gustaban de mezclar en preparaciones dulces alimentos tales como el pollo o cualquier otra carne, además de utilizar sustancias un tanto “singulares” como el estoraque, el almizcle o el ámbar, presentes en numerosas recetas como medio para aromatizar (aunque para este fin también utilizaban las aguas olorosas que hoy también se emplean mucho, como el agua de azahar, o el agua de rosas).

Dejando a un lado lo referente al contenido del trabajo en sí, gracias a su realización, he podido usar los diversos recursos que nos han ido proporcionando a lo largo del grado a la hora de buscar bibliografía, utilizando plataformas como DIALNET, Academia.edu u otros recursos que hasta el momento no conocía como el NTLLE.

Este trabajo podría dar pie a otras investigaciones sobre la producción conventual de dulces, la experimentación realizando postres de la época con ingredientes y técnicas actuales, el estudio de las costumbres en la mesa (algo de lo que sí hay trabajos, pero no muy dados a conocer).

6. BIBLIOGRAFÍA

6.1. Obras impresas

ALTAMIRAS, Juan, *Nuevo arte de cocina*, Huesca, La Val de Onsera, 1994.

BAPTISTA PANYÓ, Joan, “‘Memorias del arte de cocina y pastelería y confituras y geleas’ de Joan Baptista Panyó”, en *Annals de l’Institut d’Estudis Gironins*, 25/2 (1981), pp. 419-446.

CRIADO VEGA, Teresa, “Las artes de la paz. Técnicas de perfumería y cosmética en recetarios castellanos de los siglos XV y XVI”, en *Anuario de Estudios Medievales*, 41/2 (2011), pp. 865-897.

CRIADO VEGA, Teresa, *Tratados y recetarios de técnica industrial en la España medieval. La Corona de Castilla, siglos XV–XVI*, (Tesis doctoral inédita), Universidad de Córdoba, 2013.

DE BAEZA, Miguel, *Los quatro libros del arte de la confitería compuestos por Miguel de Baeza, confitero, vecino y natural de la imperial ciudad de Toledo*, Alcalá de Henares, Juan Gracián, 1592.

DE LA MATA, Juan, *Arte de repostería en que se contiene...*, Madrid, Josef Herrera, 1747.

DÍAZ YUBERO, Ismael, “La evolución de la alimentación y la gastronomía en España”, en Adrià i Acosta, Ferran, Moyano Andrés, Isabel, y Simón Palmer, María del Carmen (coords.), *La cocina en su tinta*, Madrid, Biblioteca Nacional, 2010, pp. 121-154.

DÍAZ YUBERO, Ismael, *Alimentos con historia*, Madrid, Mercasa, 2019.

DIMEO, Michelle, PENNELL, Sara, *Reading and Writing Recipe Books 1550-1800*, Manchester, Manchester University Press, 2013.

FARAUDO DE SAINT-GERMAIN, Luis, “Libre de totes maneres de confits. Un tratado cuatrocentista de arte de dulcería”, en *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, 19 (1946-1947), pp. 97-134.

FLADRIN, Jean-Louis, MASSIMO, Montanari, *Historia de la alimentación*, Gijón, Trea, 2004.

- GALENDE DÍAZ, Juan Carlos, “La escritura humanística en la Europa del Renacimiento”, en *Espacio, Tiempo y Forma. Serie III. Historia Medieval*, 11 (1998), pp. 187-230.
- GALLI, Gabriele, *La famiglia Ruiz di Medina del Campo. Persone, tessuti e vestiti nella Castiglia del “Siglo de Oro” (1566-1600)*, (Tesis doctoral inédita), Universidad de Valladolid, 2016.
- GONZÁLEZ MANJARRÉS, Miguel Ángel, “Una planta sin clásicos. La berenjena en la farmacología medieval y renacentista”, en *Cuadernos de Filología Clásica. Estudios Latinos*, 35/1 (2015), pp. 119-142.
- GRANADO, Diego, *Libro del arte de cozina: 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 conualecientes, assi de pasteles, tortas y salsas como de conseruas a la vsança española, italiana y tudesca de nuestros tiempos...*, Madrid, Luis Sánchez, 1599.
- HAMER FLORES, Adolfo, CRIADO VEGA, María, “Entre la realidad y la ficción. El ornato femenino en la literatura castellana bajomedieval y renacentista”, en *Revista de Literatura Medieval*, 29 (2017), pp. 129-144.
- HERNÁNDEZ DE MACERAS, Domingo, *Libro del arte de cozina en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, ansi de carne, como de peces, ansi de pasteles, tortas y salsas, como de conseruas y de principios y postres a la vsança española de nuestro tiempo*, Salamanca, Antonia Ramírez, 1607.
- IGLÉSIES, Josep, *El Llibre de cuina de Scala Dei* (ed. facsímil de Mariona Quadrada), Tarragona, El Mèdol, 1996.
- Llibre de totes maneres de confits* (ed. Soberanas, A. J. y Santanach i Suñol, J.), Barcelona, Barcino, 2004.
- LÓPEZ DE ÚBEDA, Francisco, *La pícara Justina*, Paris, Baudry, 1847.
- MÁRQUEZ DE LA PLATA FERRÁNDIZ, Vicenta María, *Mujeres renacentistas en la corte de Isabel la Católica: Beatriz de Bobadilla, Beatriz Galindo, Lucía de*

- Medrano, Beatriz de Silva, Catalina de Aragón y María Pacheco, Madrid, Castalia, 2005.
- MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel, *Historia de la gastronomía española*, Madrid, Alianza, 1989.
- MARTÍNEZ MOTIÑO, Francisco, *Arte de cocina, pasteleria, vizcocheria y conserueria*, Madrid, Luis Sánchez, 1611.
- MENÉNDEZ PELAYO, Marcelino, *Estudios sobre el teatro de Lope de Vega*, 6 vols., Santander, CSIC, 1949.
- CATHERINE, Mlle., *Manuel complet de la Cuisinière bourgeoise*, París, Delarue, 1880.
- MOYANO ANDRÉS, Isabel, “La cocina escrita”, en Adrià i Acosta, Ferran, Moyano Andrés, Isabel, y Simón Palmer, María del Carmen (coords.), *La cocina en su tinta*, Madrid, Biblioteca Nacional, 2010, pp. 17-59.
- NOLA, Ruperto de, *El libro de guisados, manjares y potajes intitulado libro de cocina...* (ed. facsímil), Madrid, Espasa Calpe, 1971.
- OPERÉ, Fernando, “Del norte al sur, del centro a la periferia, la cultura política de la gastronomía en España”, en Pejovic, Andjelka, Sekulic, Mirjana, y Karanovic, Vladimir (eds.), *Comida y bebida en la lengua española, cultura y literaturas hispánicas*, Kragujevac, FILUM, 2012, pp. 11-20.
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “Fiesta y alimentación en la España moderna: el banquete como imagen festiva de abundancia y refinamiento”, en *Espacio, Tiempo y Forma. Serie IV. Historia Moderna*, 10 (1997), pp. 53-98.
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “Los recetarios de mujeres y para mujeres”, en *Cuadernos de historia moderna*, 19 (1997), pp. 121-154.
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “Recetarios manuscritos de la España moderna”, en *Cincinnati Romance Review*, 33 (2012), pp. 27-58.
- PEYREBONNE, Nathalie, “El paratexto de los libros de cocina en la España del siglo XVI”, en Arredondo Sirodey, Soledad, Civil, Pierre, y Moner, Michel (coords.),

- Paratextos en la literatura española (siglos XV-XVIII)*, Madrid, Casa de Velázquez, 2009, pp. 485-496.
- PLASENCIA, Pedro, *A la mesa con don Quijote y Sancho*, Madrid, Suma de Letras, 2005.
- PRATS, Joaquín, REY, Carina, “Las bases modernas de la alimentación tradicional”, en Martínez López, José Miguel (coord.), *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería*, Barcelona, Universidad de Barcelona, 2003, pp. 53-61.
- RUIZ SOTILLO, María Dolores, CRIADO VEGA, Teresa, “Belleza y cuidado del cabello en los recetarios castellanos medievales: El teñido y la lucha contra la alopecia”, en *Ámbitos. Revista de estudios de ciencias sociales y humanidades*, 35 (2016), pp. 75-84.
- SCAPPI, Bartolomeo, *Opera di Bartolomeo Scappi, mastro dell'arte del cucinare, divisa in sei libri*, Venecia, Michele Tramezzino, 1570.
- SERRANO HERMOSO, Blanca, “Tradición y elegancia en las prendas de vestir: el tocado y los guantes”, en Cabrera Medina, J. C. (ed.), *Moda y sociedad: estudios sobre educación, lenguaje e historia del vestido*, Granada, Universidad de Granada, 1998, pp. 591-602.
- SIMÓN PALMER, María del Carmen, “La dulcería en la Biblioteca Nacional de España”, en Adrià i Acosta, Ferran, Moyano Andrés, Isabel, y Simón Palmer, María del Carmen (coords.), *La cocina en su tinta*, Madrid, Biblioteca Nacional, 2010, pp. 63-81.
- VALLÉS, Juan, *Regalo de la vida humana*, transcripción del manuscrito y coordinación de estudios, Fernando Serrano Larráyz, 2 vols., Viena, Gobierno de Navarra-Osterreichische Nationalbibliothek, 2008.
- VILLAGRA ROMERO, Mabel, *La cocina en Al-Ándalus. Ochocientos años de tradición culinaria hispano musulmana en tú mesa*, Almería, Diputación provincial de Almería, 2018.
- WILKE, Evelyn, “La conquista culinaria de América: desde el primer encuentro hasta el mestizaje”, en Pejovic, Andjelka, Sekulic, Mirjana, y Karanovic, Vladimir

(eds.), *Comida y bebida en la lengua española, cultura y literaturas hispánicas*, Kragujevac, FILUM, 2012, pp. 55-59.

YCIÁR, Juan de, *Recopilacion subtilissima, intitulada Orthographia pratica, en la qual se enseña a escreuir perfectamente, ansi por pratica como por geometria todas las suertes de letras que mas en nuestra España y fuera della se vsan*, Zaragoza, Bartholomé de Nágera, 1548.

6.2. Recursos de Internet

AZCOYTIA, Carlos, *Historia del azúcar*, disponible en <https://www.historiacocina.com/es/historia-del-azucar>. Consultado el 20 de febrero de 2020.

CARRILLO, Yehlin, *El Jengibre*, disponible en <https://www.monografias.com/trabajos14/jenjibre/jenjibre.shtml>. Consultado el 28 de abril de 2020.

El vino en “De re coquinaria” de Apicius, disponible en <https://chitiya.blog/2019/06/13/el-vino-en-de-re-coquinaria-de-apicius/>. Consultado el 15 de abril de 2020.

El origen del membrillo, disponible en <https://santateresagourmet.com/blog/post/el-origen-del-membrillo-2/>. Consultado el 2 de abril de 2020.

FONDER, Jean Claude, “Don Quijote en la cocina”, disponible en <https://donquijotepasoapaso.wordpress.com/2016/02/10/dulces-y-conservas-azucaradas/>. Consultado el 7 de abril de 2020.

Historia de la chufa, disponible en <https://www.historiacocina.com/es/chufa>. Consultado el 8 de mayo de 2020.

Historia de la cocina española del Imperio, disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=Y68Ant51yr4>. Consultado el 5 de mayo de 2020.

Historia de la miel, disponible en <https://www.universomiel.es/historia-de-la-miel-2/>. Consultado el 28 de abril de 2020.

Historia del tenedor, disponible en

<https://www.historiacocina.com/historia/articulos/tenedor.htm>. Consultado el 19 de abril de 2020.

La historia de la canela: un mundo de matices por descubrir, disponible en

<https://www.canelrolls.com/la-historia-de-la-canela-un-mundo-de-matices-por-descubrir/>. Consultado el 28 de abril de 2020.

NAVAS GARATEA, Carmen, PULIDO ROMERO, Elena, *Nutrición por estamentos. El clero*, disponible en

<https://www.historiacocina.com/paises/articulos/sigloro/clero.htm>. Consultado el 2 abril de 2020.

NAVAS GARATEA, Carmen, PULIDO ROMERO, Elena, *Nutrición por estamentos. La nobleza*, disponible en

<https://www.historiacocina.com/paises/articulos/sigloro/nobleza.htm>. Consultado el 2 abril de 2020.

NAVAS GARATEA, Carmen, PULIDO ROMERO, Elena, *Nutrición por estamentos. El pueblo llano*, disponible en

<https://www.historiacocina.com/paises/articulos/sigloro/pueblo.htm>. Consultado el 2 abril de 2020.

PIÑEIRO, Mariano Esteban, *Las medidas en la época de Felipe II. La uniformación de las medidas*, IHCT, Universidad de Valencia, disponible en

http://museovirtual.csic.es/salas/medida/medidas_y_matematicas/articulos/Capitulo3.pdf. Consultado el 11 de mayo de 2020.

SALAS, Pilar, *Pioneras en el patriarcado*, disponible en

<https://www.7canibales.com/opinion/pioneras-en-el-patriarcado/>. Consultado el 15 de marzo de 2020.

SÁNCHEZ, Ana, *Un plato con membrillos: vitulinam cum porris et cydoneis*, disponible en

<http://abemus-incena.blogspot.com/2018/11/un-plato-con-membrillos-vitulinam-cum.html>. Consultado el 3 de abril de 2020.

SANTIAGO, Ana, “La avellana, el fruto sagrado”, en *El Norte de Castilla*, 20 de noviembre de 2018, disponible en

<https://www.elnortedecastilla.es/degustacastillayleon/saludable/avellana-fruto->

sagrado-20181120192226-nt.html?ref=https://www.google.com/.

Consultado el 8 de mayo de 2020.

Valliser, *Els fruits de la terra, Historia del membrillo*, disponible en

<https://www.valliser.com/es/historia-membrillo.html>. Consultado el 2 de abril de 2020.

[1] *Reçepa para hazer marçapanes* (f. 11r)

Tomar una libra de açúcar y otra de almendras y tomar el açúcar y hecharla en un caço, y después tomar una escudilla de agua y echarla en el açúcar, y tomar un huevo batido y echárselo y que no esté muy subido de punto y después colallo. Y mientras que el açúcar se clariffica, majar las almendras, que no estén muy majadas, y calentar el açúcar y echarlas dentro, y batirlas muy bien hasta que se despegue del caço. Y después batir tres claras de huevos y assí como sale caliente, echárselas y menearlas muy bien. Y después sacarlos y echarlos en sus obleas, del tamaño que son menester, y después embiarlas al horno.

[2] *Reçepa de las pepitas de melón* (f. 11r)

Tomar media escudilla de pepitas limpias y un quarto de bórrax y otro tanto de açúcar piedra o del otro blanco, y sea del fino. Ha se de moler primero el borrrax y después al açúcar, cada cosa por sí muy bien molido, y después començar a majar las pepitas y echar el borrrax y el açúcar y tornarlo en amasar muncho. Y después echarlo an en su botezillo de vidro porque no se sequen.

[3] *Reçepa de cómo se hazen las nuezes en Valençia* (f. 11v)

Tomar ceniza de sarmientos o de rretama y hazer della lexía, y ponerla a herbir. Y escaldar en ella las nuezes y an de ser algo grandes y muy lisas, y después de hauerlas escaldado, con unos pannos muy gruessos fregarlas rrezio hasta que se les quite la cascarilla de ençima. Después hacerlas quatro o cinco agujeros con unos palos de torai y después echarlas en su agua, y si es de río sera mejor; y múdensela nueve días y si quieren cada día dos vezes será muy buena. Y al cabo de los nueve días an de tener la miel bien espumada, y hechar su agua segun la cantidad que fuere la miel y después desto hecho, anla de dexar enfriar, porque si es caliente escuréçelas y házelas duras, y desta manera an de andar con estos baños nueve días. Y al cabo dellos, para que se hagan muy buenas, mudallas en otra miel que esté muy limpia y muy bien espumada y echarlas en ella, y que allí den un heruor y después sacallas del fuego y echar los clauos molidos y canela, la cantidad que les paresçera que an menester, según el gusto de cada uno. Y desta manera son las mejores que yo he visto. No se pone aquí la cantidad de la miel ni de las nuezes porque estas conseruas mejor se hazen a tiento.

[4] *Reçepta para hazer pan de leche* (f. 12r-v)

Tomar un cántaro de leche y quajarlo. Y después de quajado, deshazerlo y apretarlo muy bien que no quede ningun suero. Y después lleva una libra de piñones y quatro dozenas de huevos, la mitad con yemas solas y la otra mitad con claras y yemas, y medio çelemín de harina muy afloreada y media libra de açúcar molida y una poquita de lebadura, muy poca deshecha con una poca de leche y todo esto muy bien batido, y la massa que quede muy blandilla y los panes muy pequeños. Y se han de llevar al horno hechados cada vno en una hoja de parra o de higuera.

[5] *Reçepta de otra manera de pan de leche* (f. 12v)

Tomarán vn cántaro de leche y quajarlo an, y no la an de deshazer ni pretalla nada, sino hecharla en la harina. Y han de echar media libra de pinrones medios majados y otra media libra enteros, y una libra de açúcar, y rremojar el açúcar en dos o tres dineros de vino blanco. Y ha de llevar vna dozena de hueuos, todo muy bien batido. Y la massa que sea algo más dura que no la de essotro pan, de manera que no han de hir en ojas, sino como el otro pan, y lebadura a se de deshazer con leche. Y si quieren agua rosada, hecharán mui poca. Y en cada panezillo, quando los ponen en el horno, hechar tres pedaços de quejada porque parecen muy bien y se leantan muy altos.

[6] *Memoria de cómo se hazen los membrillos en açúcar para comer luego* (f. 14v)

Tomar vna libra de açúcar para tres membrillos y clarifficarle an con su clara de hueuo como se suele hazer. Y tomarán los membrillos y limpiarlos han de la cáscara, y échenlos luego en agua porque no se buelban negros, y pónganles vnos clauillos y vnas rrajuelas de canela y échenlos en el açúcar, y el açúcar no ha de estar hiruiendo quando se los echen, y déxenlo estar assí al fuego hasta que el açúcar se venga a hazer jalea. Y después echarlo an en vn plato de plata a que se yele, y después puédenles echar medio adarme de almizque y seis clauillos, y este almizque se puede escusar si le echan los clauillos, porque lo vno o lo otro basta.

[7] *Memoria de cómo se hazen las rrajas del membrillo* (f.14v)

Tomar los membrillos y hazerlos rrajas, y pesar vna libra destos membrillos y libra y media de açúcar, y el açúcar a de estar clarifficado. Y estonçes echar en ella las rrajas y allí echarán algún olor si quisieren; esto es muy bueno para los niños.

[8] *Memoria de cómo se hazen los vizcochillos* (f. 15r)

A vna libra de açúcar, vna dozena de yemas, y agua de olor quanto dos cáxcaras de hueuos. El açúcar ha de ser molido y ha se de echar con las yemas de los hueuos y batirse muy bien. Y an de dexar del açúcar para echar después por encima de los vizcochos. Y tomar harina de candial quanto vna libra y hir echándola poco a poco en las yemas, y batirla hasta que haga correa la massa, y después ha de batir dos oras. Ha se de echar anís y alegría la cantidad que bien visto les fuere, y en vna oblea han de echar lo que les paresciére. Y antes que vayan al horno, echarles açúcar por encima y enbriallos al horno.

[9] *Receta para hazer berengenas de miel* (f. 19r-v)

Tomar las berenjenas que sean algo gordillas y las más cubiertas de capullo que se pudieren aber y abrillas. Hazerlas quatro quartos que no se acaben de hender, y cortallas las puntas de los capullos y de los palos, y echallas en agua y sal vna noche y que estén bien cubiertas cargadas con vn plato. Y tenellas vna noche y vn día para que se les quite la sal en agua, y mudársela tres o quatro vezes hasta que esten bien dessaladas, y luego ponellas a cozer en su agua y cubrillas mucho con unas hojas de parras. Y han de cozer muncho hasta que se enternezcan las cortezas, y después quitallas dell agua y echallas en vna canasta hasta que se enfríen y cubrillas con vn paño. Y han de tener colada y espumada la miel, y en vna arroba de miel echar tres açumbres de agua, antes más que menos, y quando echen las berengenas, ha de estar la miel fría. Y dexallas allí medio día sin ponellas al fuego; y como fueren coziendo, yrlas espumando hasta que esté hecha la conserba y ellas estén bien caladas, y si oviere menester más agua, échensela para que acaben de cozer la conserba. La cantidad de las berengenas serán dozientas, dos onças de clauos y vna de canela, muy molido y çernido con vn çedaço de çerdas, y las espeçias no se han de echar hasta que las quiten del fuego y al echar de las jarras.

[10] *Reçeta para hazer açúcar guindado* (f. 23r)

Pondrán a heruir vna perola con agua, y de que yerba ell agua, tomarán en vna çestilla guindas de las garrofales y hiranlas escaldando hasta que se les avra aquel corezito, y sacarán el çumo con vn paño en vn baso y dexanlo an rreposar, y sacarán de las guindillas agras çumo, de la misma manera que las otras, y pondranla aparte. Y tomarán ell açúcar en vn conquillo y echarán en el dicho açúcar del un çumo y dell otro.

Algo más del de las garrofales que no de las agras, y no echen más çumo de lo que ell açúcar se enbuelua, y tendranlo a rremojár vn día u dos y endespués harán sus guindados, los que quiseren juntos en vn caçito, y no le den más punto de quanto derrita ell açúcar, que esté bien dirritido. Y vn heruor más y sacarlo an del fuego, y dexarle an amarsar el heruor que tiene y endespués hirán echando en sus moldes, y desdeque esté elado, desatarán los moldes y leuantarán sus guindados, y pondranlos sobre vna tabla que se enfríen, y endespués alçalle han donde quisieren.

[11] *Reçepta para las pastas rreales de rrosas* (f. 23r-v)

Han de rrosar ell agua sgun las que quisieren hazer. Han de echar rrosas tanta quantas vieren que hay nesçessidad para que ell agua quede bien colorada. Después rreposarse a dos oras porque siempre hazen salada. Tendrán ell açúcar majado y según fueren las pastas rreales ansí, echarán ell agua que tuvieren nescessidad. Quando estuvieren ya quasi con el punto para sacarla, tendrán rrosas majadas como para açúcar rrosado; dígolo porque sean çerradas y con el açúcar fino porque si no lo es salale a la cara, y destas rrosas echarán en la pasta rreal meneándola mucho porque se desaten bien. Quando vieren que ya se va rrecogendo, sacarla an como hazen las blancas en vna tabla de nogal que esté mojada, y el arico lo mesmo. Las rrosas que se echen suelen ser: a quatro onças de açúcar vna cuchara de plata. Esto de más o menos va según el gusto de quien las haze, porque si echan más quedan muy asentadas, y si menos, házense más esponjadas y altas. Para esto háseles de dar el punto muy fuerte.

[12] *Recepta para alaxur* (f. 32r-v)

A 3 libras de pan vizcochado dos libras de nuezes, vna de almendras tostadas, vna de abellanas tostadas. Y todas las frutas han de ser tostadas, sino las nuezes, y han de estar estas y las nuezes medio majadas, a lo menos que no lo estén mucho. Y hanse de quedar con algunas abellanas de las más pequeñas y almendras enteras, y hecharlas han quando hechen las otras frutas. El pan ha de ser vizcochado y molido y cernido por cedaço de cerdas, y para esta fruta y pan son menester diez libras de miel, y no le han de hechar agua sino quando sea menester, para espumalla. Y de que esté espumada, hecharle la fruta y el pan, y de que esté todo encorporado, quitalla del fuego y hechalla vna onça de canela y otra de clabos y media de gengibre.

[13] *Reçepta de la mermelada* (ff. 38r-40r)

A vna libra de açúcar nueve onças de masa y media escudilla de agua rrosada o del cantero. Tomen los membrillos que sean verdosos y héchenlos a cozer en agua enteros, y después de cozidos móndenlos de la corteza, y con el cuchillo hagan pedaços y pásenlos por vn arnero pequeño de esparto y miren que no haya ninguna cosa negra ni sucia, que sería gastarlo todo porque todo sale en los bocados. Ahora dexemos la masa sacada, tomen el açúcar y vn perolico qual conuenga a la cantidad. Déxlenlo heruir hasta tanto que tome tan alto el punto, que alcándolo con vna cuchara hagan vn ilo, y ahún más, que si lo toman entre los dedos se torne como harina. Y quando esté en este punto sáquenlo del fuego, y con vn cucharón menéenlo fuerte y vendrase a candir (azúcar que esta blanco) todo. Antes que tome ningún punto el açúcar, encomensando de heruir, esbrumallo han muy bien, que quede muy bien claro y limpio, y quando esté frio pongan la massa y desháganla muy bien y desapeguen muy bien el azúcar; y bien desecha el uno con el otro, tórnenlo al fuego y no sea mucho el fuego, sino dos o tres brasas de carbón, y no partan mano del siempre menearla. Y quando ay hecho vnos quantos papos quítenlo del fuego y tengan vna tabla limpia y hagan sus bocados. Y hecho esto sáquenlo al sol, y quando estén vn poco quajados, con vna cuchara de plata hagan los pedaços con buena gracia y guárdenla de las abejas, y el otro día la pueden boluer, y no en la mesma tabla sino en otra. Y harto bastan dos días de sol; lo demás hasta que este bien enxuta al ayre se enxugará.

Esta es la recepta de la mesma manera que a nosotros nos la daron. Ahora son menester algunos auisos, porque me da el coraçón que no lo han de acertar. Primeramente, han de mirar mucho el punto del açúcar, porque si no le dan el punto perfecto nunca acertarán ni se quajará la mermelada. Y guarden que esté el açúcar de manera que, sacándolo del fuego, meneándolo siempre como está dicho, tenga el punto tan alto que después de frío torne a candirse como vna harina. Y en esto han mucho de mirar y más que no han de ser muy grandes las cozidas, sino que en cada cozida quando más sea de tres o quatro libras de açúcar con la cantidad de la massa que está dicha. Y si después de sacado el açúcar, ya que es frío, se apegue algo del açúcar al perol, no se espanten por ello, sino que con vna rraserica nueva lo arranquen todo para que se mezcle muy bien todo con la masa, y porque si querrán hazer algunos animalicos o marçapanes de la mesma mermelada jmbiamos ay esas dos paletas porque con ellas se han de hazer, porque no consiente tocarse con la mano y será desta manera que con el

mesmo cuçharón hecharán quando la saquen sobre la tabla si quieran pedaços largos o si quieran marçapanicos vna cucharada en cada huno que se quede recogida y no larga desde vna media hora que estuuire al sol que estará ya vn poco quajada, entonces con esas palicas apartando hazia vna parte y a otra podrá hazer lo que quisieren, mas los pedaços largos no los toquen más della en los moldes y lleuen los panecillos al horno, poniéndoles debaxo papeles y hechándoles por encima açúcar molido.

[14] *Memoria de como se hazen las conseruas: calabaçate* (ff. 44v-45r)

Tomarán las calabças quando estén bien duras, mondarlas han bien y limpiarlas han de dentro, y cortarlas han atajadas de la manera que quisieren, y hecharlas han en vn perol con agua limpia y meterlas han a cozer al fuego, hasta que vn alfiler gordo passe por ellas sin trabajo. Tirarlas an del fuego y hecharlas han sobre vn arnero por que se escorra el agua, y después de muy bien escurrida, pormanlås en una olla y hecharán su açúcar clarifficado, y hechárselo han dentro que no vaya hiruiendo, y cubrirla han con paño de tela. Y desta manera se lo hecharán cada día quitándoselo y calentándolo y tornándoselo a hechar hasta qu'esté hecho. Tomarán todo junto, calabça y almíuar, y hecharlo han en vn perol, e meterlo han todo junto al fuego. Dexarlo han cozer vn poquito hasta que se engrose el almíuar, quitarlo del fuego y hecharlo en la olla y guardarlo hasta que se cubra.

[15] *Diacitrón* (f. 45r-v)

Tomarán las cidras que haya helado por ellas, y mondarlas han y tirarles han el agro de dentro, y cortarlas han de la manera que quisieren y hecharlas han en vn perol con su agua y meterlas han a cozer al fuego y cozerán muy poquito. Sacarlas han y ponerlas han en vn librilla de agua limpia. Cada día le mudarán esta agua hasta que passen nueve o diez días prouándolas y viendo que están bien dulçes. Con otra agua limpia tornarlas han a cozer al fuego hasta que vn alfiler gordo passe sin trabajo por ellas, quitarlas han del fuego y hecharlas han en vna olla. Y ternán su açúcar clarificado y hechárselo han dentro ni más ni menos que a las calabças. Desta manera hechan el açúcar a todas las conseruas.

[16] *Para hazer cascás de çidra* (ff. 45v-46r)

Cortar las cascás delgadas, si las quieren verdes quando las cidras estén verdes, y si amarillas quando estén amarillas, y hecharlas a cozer en vn perol con su agua limpia y vna poca de sal. Quando huuieren cozido vn poco, quitarlas y lauirlas muy bien de

aquella sal y hecharles su agua limpia y mudársela cada día hasta nueve o diez días, que prouándolas estén bien dulces. Tornarlas han al perol con su agua a cozer al fuego hasta que vn alfiler grueso passe por ellas sin trabajo, tirarlo del fuego y escorrerlas del agua y hecharlas en su olla, y el açúcar como arriba se dize.

[17] *Para hazer peras* (f. 46r)

Tomar las peras, cozerlas en el agua hasta que vn alfiler grueso las passe, tirarlas del fuego y mondarlas y hecharlas en vna olla. Su açúcar clarificado como arriba se dize. Han de mirar las peras sean muy enxutas, porque si son aguacentas se deshazen como agua.

[18] *Duraznos* (f. 46r-v)

Harán vna cendrada de agua y cenisa bien cernida y qu'esté sola en la caldera, y quando estuuiere heruiendo, hecharán los duraznos dentro y viendo que se comiençan a pelar, sacarlos han aprisa con una cuchara vno a vno, y estarán con unos paños gordos crudos, y assí como sacaren el durazno, tomarlo han con aquella tela en las manos y pelarlo han todo el cuero de encima y hecharlos han en agua fría y después en su olla, y el açúcar como en las otras conseruas.

[19] *Melocotones* (f. 46v)

Tirarles han los cuexcos y después, mondados, echarlos en vna olla, y el açúcar hiruiendo encima hasta que estén bien trespasados.

[20] *Calabaçate de miel* (ff. 46v-47r)

Tomarán la calabaça mondada y tirado el meollo, y cortarla han como dados grandes y pónanlo a cozer con vna poca de agua. Quando estuuiere cozida como la otra de açúcar, hecharlo han en vn arnero y dexarlo han escorrer vn poco, y entre las manos esprimirlas que no se deshagan y hecharlas en vn caço con su miel, y poner a cozer al fuego hasta que vean que handa coçida, y hecharle vn poco de anís y sacarla fuera.

[21] *Melmelada* (f. 47r-v)

Tomarán los membrillos y ponerlos han a cozer; quando estuuieren que passe vn alfiler por ellos, sacarlos fuera y mondarlos y cortarlos a tajadas, y en vn mortero de piedra picarlos muy bien que no lleuen nudo ninguno. Pesarán esta pasta con vn pliego de papel, y cada libra de membrillos le hecharán vn poco más de vna libra de açúcar. Ponerlo han a clarificar al fuego y subirlo han en punto lo más alto que podrán, y

hecharán los membrillos dentro muy bien desechos con las spaldas de vna cuchara y meterlo han al fuego y cozer poco, y después, meneándolas siempre lo menos que pudieren, y meter vn poco a la orilla de vn plato y quando vieren que meneándolo no corre mucho, hecharlo han en sus caxas y ponerlo han al sol.

[22] *El pan de leche se haze desta manera* (f. 48r)

Tomen los quesicos frescos destos que son no mayores que rrequesones y májenlos muy bien, y para vna dozena de quesicos echen media de rrequesones y en un conquillo bidriado mézclenlo muy bien con las manos y echen xv huebos y no hechen más de cinco claras y dos puñados no muy grandes de arina y quatro onzas de azúcar. Y todo muy bien mezclado, pongan los paneçicos sobre obleas con arina debaxo y ençima, y no los hagan muy grandes porque, como no tienen lebadura, no salen buenos y no los detengan más de hasta el terçer día porque se gastan, y no los tengan en parte úmeda porque se floresçerán luego.

[23] *Recepta de marcapán* (ff. 58v-59r)

Tomaréis vna libra de buen açúcar molido y cernido muy bien y hotra libra de almendras mondadas y majadas muy bien. Embuelto el açúcar y las almendras e massado con agua de azar poquita porque quede la massa dura –que si se haze blanda la massa, todo se tiende por el horno–, y después assentar la massa en las hobleas. Y muy bien echa su torta, tomad vn poco de açúcar y echar por encima de la torta muy bien assentado, y tomad vn cuchillo y mojaldo en agua de azar e assentad el açúcar. Tomar en sus bacines y en sus papeles debaxo y métanlos en el horno.

[24] *Para hazer clarea* (f. 65r)

Canela dos oncas y media, media onca de jengibre, media onça de clauos de girofre, vna quarta sea todo molido. Tomaréis vino blanco de San Martín, seys acumbres. Pornéis en ello sinco libras de miel clarificada y mezclarlo eis todo y colaldo todo por vna manga de lienco grueso y spesso.

[25] *Para hazer suplicaciones* (f. 65v)

Harina muy buena, dos libras de açúcar. Deternéis en agua el açúcar y, como sea fundido, mezclarlo eis con la harina y echar vna hiema de vuevo dentro e batirlo eis todo muy bien vn gran rato. E pornéis tanta agua fasta que quede como vna miel clara y derretida y de aquello haréis las supplicaciones.

[26] *Para hazer pasta de açúcar* (f. 65v)

Tomar açúcar e molerlo e pasarlo por vn çedaço de de (sic) seda e ternéis alchitira rremojada en agua rrosada e vn poquito de agua de azar. Echaréis el açúcar dentro⁹⁵ de un mortero de piedra, echaréis vna clara de hueuos dentro, e con la goma mezclarlo eis muy bien hasta ser echa massa, dura o blanda, de la manera que viere para las cosas que quisiéredes hazer.

[27] *Para hazer esta pasta colorada* (f. 65v)

Sándalos quebrados muy molidos e cernidos echaréis en la massa que huuiere de ser menester. Echo la cantidad que conuiene para que sea claro o escuro.

[28] *Para hazerlo dorado* (f. 65v)

Con vn pinzel de algodón, mojarlo en agua rrosada e después poner el pan de oro encima.

[29] *Unos panecillos* (f. 67v)

Diez oncas de menjuhí quebrado echado en remojo dos días en agua rrosada, e después molerlo, e moler con ello media onça de ámbar e tomen alquitira mojada tres días en agua rrosada e muélanlo con esto hotro asta que se desapegue del almirez. Después formen sus panecillos vntando las manos con algalia.

[30] *Como se ha de hazer el biscocho* (ff. 68v-69r)

Tomen harina de candeal que sea muy buena e despáienlo con un çedaço de cerdas vna vez, e después apurarlo tres o quatro vezes con hotro çedaço de seda. Tomen partes iguales de açúcar molido e del harina. Han de tener echa su leuadura de la misma harina. Para amassar media hanega de biscocho, tomen dos açumbres de buen vino e vno de azeyte e vna libra de anís e de alegría, vn poco de agua de azar e echarlo todo en vn caço e ponerlo al fuego. Quando esté tibio, tener echa su presa y echarlo todo esto dentro e haze la massa dura e dexarlo vn poco reposar. Después sobarlo en su tablero, hazerlo de manera de rrosas, anse de senyalar con vn cuchillo: que aya de una senyal a hotra vna mano, y echarlo en el horno bien calliente e sazonado, e quando se meje sacarlo e acabarlo de cortar y echarlo en sus bacines de alatón e caçuelas vedriadas e tornarlo al horno muy reposado, e dexarlo estar toda la noche si vieren qu'es menester, e ansí se acabará el biscocho.

⁹⁵ dentro] *sigue tachado* y po.

[31] *La manera que han de tener para hazer las rrosquillas* (f. 69r-v)

Tomen harina candeal que esté bien çernida y échenla en vna hartesa, y allí quiebren los hueuos quitándoles las claras. A quarenta hiemas, vna libra de açúcar ynquarterón molido. Échenlo en la pasa (*sic*) de la harina y allí echen la fritura hasta media salserica, y vino hasta vna scudilla, y desaten la sal en ello y anís y vn pinyó y clauos hasta doze molidos y agua de azar hasta media scudilla y después confacionallo todo y hagan la massa que no esté blanda ni dura. Y echa la massa, tomen poco a poco della y repartan hasta vna nuez de manteca, y después tráyanla muy bien rahída y hagan las rrosquillas. Y echas, tengan vna caldera pequenya de agua hiruiendo y echen en ella hasta dos dozenas, y de que suban encima del agua, sáquenlas luego y pónganlas encima vna tabla que se scuran. Y entonces endrecen las que estuvieren tuertas y después cuezgarlas en horno manso, y han de tener auiso que esté el horno bueno, porque luego en estando scurridas del agua las cuezgan en el horno porque es mejor.

[32] *Memorial de como se hazen las rosquillas de hueuos* (f. 69v)

La harina ha de ser candeal. A quarenta hiemas han de echar vna libra de açúcar bien pesado, y si son con claras no han de echar sino veynte y cinco hueuos. Han de echar en la preta vna poca de fritura y <la> sal desatada con vino. Después han de ser muy sobadas, después haze las rosquillas no grandes y tener vna sartén o caldera con agua coziendo y echarlas pocas a pocas a cozer en el agua y estén allí hasta que suban arriba, y sacarlas y, scurridas del agua, échenlas a cozer en vn horno que no esté muy resio. Hanles de echar clauel molido y el anís en grano, el vino ha de ser no más cantidad de quanto se desate la sal en ello, y echar la cantidad de hotro (*sic*) massa catándolo. La fritura ha de ser azeyte manteca frito, tanto como vna salsera dello.

[33] *Para hazer nuezes* (f. 70r-v)

Hanlas de cojer a quinze días de mayo y mondallas y echallas en agua nueve días y rreuellas de noche al sereno y mudallas el agua al tercero día y quando las mudaren cuncallas mucho y cozellas en agua lexía vna vez, y hotra en agua sola y vn poco de miel que se ablande, y scurrillas de aquel agua y echallas en su miel que sea muy buena, y hierua hasta que saque vna y la partan, y si estuuiere dentro negra, entonces están echas y las que se deshumidaren en el agua no las hagan, que no son nada. Y han de cozer mucho y estar holgadas, y la postrera agua han de echar vna libra

de miel y algo más a cien nuezes y spumalla antes que se echen las nuezes y colalla y an destar cubiertas.

[34] *Conservas* (f. 73r)

Enpanadillas e rosquillas de marcapán, tres libras de acúcar, dos de almendras blanqueadas y molerlo todo junto tan molido que tomado en la mano no se parezca nada de las almendras. Y mientras, se mojaré la mano del almirez en agua de açahar y allí echar los olores que quisieren en l'agua. Después de hazer esta massa y assí tomar leche de almendras y agua de azahar y acúcar y cerner harina, la más blanca que ser pudiere. Hazerlo, y con esta leche de almendras y agua de azhar (*sic*) y acúcar, amassar vna massa, y la harina no ha de ser sino la flor, y después de massada, tender la massa quan delgada quisieren y hazer sus rosquillas de la manera que las quisieren hazer o enpanadillas. Estas son de las muy buenas.

[35] *Otra de menos costa* (f. 73r)

Tanto acúcar como almendras, echarles canela y hazer la massa con solo leche de almendras.

[36] *Pandelo* (f. 73r-v)

Tomar almendras y blanquearlas y pesar dos libras de açúcar, vna de almendras y tomar el acúcar y desatarlo en agua y clarificarlo y después que estuuiere a punto, tener las almendras muy majadas y echarlas en este açúcar y reboluerlas assí con vna cuchar. Como se comencaren a leuantar vnas anpollas; tener vna scudilla con agua rrosada y con agua de açahar tanto de lo vno como de lo hotro, y si quisieren echar allí algun olor, y con esa agua tomar vna cuchar y echarse gotas para que se amase aquel heruor, e a de cozer tanto a poco fuego hasta que se desapegue de la cacuela, y sacando vn poco assí con los dedos, que se pueda massar. Después qu'esté desta manera, han de tener vna tabla muy limpia con vn poco de açúcar molido e cernido y sacar esta massa assí caliente de la cacuela, y sobre este açúcar hazer vna torta quan delgada la quisieren y cortar vnas tiras largas, y sacar vnas puntas dellas o de la manera que lo quisieren, esto se ha de hazer con carne. Ha se de echar a dos libras de acúcar y vna de almendras, dos tetillas de gallina, y estas han de ser cozidas y majadas y quitadas vnas brisas que se hazen en las mismas tiras. Esto es para dolientes.

[37] *Carne de duraznos* (ff. 73v-74r)

Tomar los duraznos y mondarlos o rallarlos o picarlos, y tomar vn caçico horacado y echarlos dentro y dexar sallir vna agua que salle dellos, de manera que queden bien. Y después tomar estos y pesar dos libras y [u]na de açúcar y tomar el açúcar y clarificarlo hasta que esté bien limpio y después echar los duraznos en el açúcar y traerlo a la redonda, y trahiéndolo siempre de manera que no se pegue.

De miel se haze de esta manera: si no hay neçesidad de pesar sino que a dos scudillas de duraznos, vna de miel. Han se de echar los duraznos después de dirritida la miel y spumada. La medida no se ha de tomar sino antes que se derrita porque en esto ay mucho engaño las manos a ellas, porque como los cofres de las almendras y de naranja y de todo lo que quisieren se ha de hazer assimismo en esta manera.

[38] *Los duraznos en conserua* (f. 74r-v)

Mondar los duraznos y punçarlos con vn tenedor, e a cien duraznos, (*en blanco*) libras de açúcar. Echarle medio acumbre de agua y ponerlo a derretir y luego que se derrita, antes que hierua, echalle los duraznos y que passe por ellos vn heruor y echалlos en su olla con su mismo açúcar y a taparlos mucho y enboluer la olla con mucha ropa que este caliente y que no esten los duraznos apretados en la olla. Y hotro día quitalle aquella misma açúcar y dexar los duraznos y hazer tornar a heruir el açúcar vn rrato y spumarlo mucho y tornarlo a echar en los mismos duraznos y tornarlos a cubrir como la hotra vez, y assí hazer cada día hasta diez dias hasta qu'el agua esté bien gastada. Y si estos duraznos quisieren hazer por mondar, echen ni más ni menos, echándoles vna scudilla de (*en blanco*) y si quisieren quitalles los cuescos que queden enteros, tambien se haze de la misma manera.

[39] *Carne de membrillos* (ff. 74v-75r)

Tantos membrillos como açúcar y mondar los membrillos y hazerlos tajadas delgadas y chiquas. Y después echar el açúcar en la caldera y echale diez libras de açúcar y medio acumbre de agua, y hierua, y no curar de mirar el punto. Y desque haya heruido, spumallo y colallo y tornallo a la caldera y echar los membrillos, y en comencar a heruir, trahellos mucho con su cuchar de palo grande y trahellos siempre sin descansar hasta que esté echo, y quando vieren que se despegua de la caldera está hecho. Y quando vaya comencando a cozer lo han de traer mucho porque no se queme, y el fuego que sea rrasonable –que no sea grande ni pequeño–, y quando empecare a

cozer, puédenle dar algo más fuego. Y si no les quieren tan dulces, echar a diez libras de açúcar treze de membrillos. Y después de echo, echallo en sus caxas y hazerlos pedacos, y lo que ha de estar en caxa no se ha de cozer tanto como lo que se ha de hazer en pedaços.

[40] *Recepta de esponjas amarillas* (f. 77r-v)

Clarificarás vna libra de açúcar bueno desto de Portugal e tomarás vn poco de açafrán —cantidad de tres blancas—, e molerlo e meterlo as en vn panyzuelo, e tomarás cantidad de medio hueuo de agua e sacarle as toda la color y sprimiéndolo muy bien, tomarás quatro granos de almicle e molerlo has. Echarlo has dentro en el agua del açafrán y cozerás la libra del açúcar en vn perol mediano; cozerlo has en punto que haga pelotilla en el dedo. Entonces echarle as la dicha agua almizclada con el dicho açafrán, tornarás a la sponja amarilla de gentil color e sabor. Subirás el açúcar en el punto más alto e ternás vna escudilla de agua fría apareyada, sacarás de açúcar con vso las gotas que echarás en el agua. Si vieres que se quiebra, ternás aparejado vn cántaro de agua asta arriba el pesol y sácala con la spuma dura y cómela luego.

[41] *Recepta de dátiles en conserua* (ff. 77v-78r)

Tomarás la cantidad que quisieres de los dátiles, quitarles las florezas e hazerles as vn agujero, uno por ay e hotro por el pecón, e quatro o çinco pedacos alderedor. Para tres libras de dátiles podrás tomar quatro de açúcar e clarificarlo muy bien, e tomarás quatro libras, las dos luego y tomarás para con las dos tres libras de agua o tres scudillas. Tomarás los dátiles muy bien lauados y echarlos as en tanta cantidad qu'el açúcar quiera hazer tela. Entonçes sacarlos del fuego e dexarlos enfriar una noche en aquella agua e açúcar. A la manyana tornarás a crecentar las hotras dos libras de açúcar que quedan, cuezgan hasta que hagan buena tela grande. E echarle as vn poco de agua rosada, e de azar echarlas do quisieres.

[42] *Memoria para [a]lcorças* (ff. 83v-84r)

Doze onças de açúcar, pornéis peso de de dos oncas de ámbar y peso de vn ducado de almizcle. Y el açúcar sea de caretas y molido y passado por tela de cedaco de seda, y el ámbar y el almizcle sea puesto en remojo en agua almizclada. Después muy bien massado el ámbar y el almizcle majándolo todo junto y rrociándolo con agua mizclada sin que se haga como massa. Bien majado, después doblen vn pliego de papel;

haréis las alcorças del tamanyo que quisieres y después poneldas en vna arca hasta que estén enxutas. Son perfetíssimas.

[43] *De cómo hazer la leche de las chufas* (f. 94r-v)

Para hazer vna scudilla de leche tomen dos punyados de chufas, láuenlas bien con muchas aguas y quando estén bien limpias dexarlas a rremojo con agua de un día para hotro y picarlas han muy bien en vn mortero, y junto con la (*sic*) chufas picarán çinco o seys almendras peladas y vna migaya de pan, quantidad de dos bocados, y quando sea todo bien picado tengan aparejado caldo echo de media gallina y un pedaço de pierna de carnero, de quantidad de seys dineros no más, y este caldo sea bien echo, de manera que se deshaga la gallina toda en la olla. Tomarán este caldo y echarlo an en el mortero a buen tiento y passarlo an por vn colador como si hiziessen almendrada y pongan esta leche en vna ollica a cozer que se haga como potaje y echen en la ollica vn pedaço de açúcar según conecerán prouándolo si está dulce. Esta escudilla se ha de tomar de buena manyana y que duerma sobre ello es cosa muy buena para engordar y refrescar, y esso se ha de tomar nueue días y hazer spacio de algunos días y tornar hotra nouena.

[44] *Recepta de xaraue de corteza de cidra y membrillos* (f. 95r-v)

Esse xaraue es bueno para quien tiene cólica pasa y cámaras y para qualquiera desconsolación d'estómago. Hase de dar a los grandes dos cucharadas y a los ninyos vna cucharada. Tomad capullos de seda y abrildos y quitar los guzanos de dentro y ensartarlos en vn hilo, y peso de tres onças. Y tomar tanta agua común que los cubra y echar vna onça de lumbré de roca y estos capollos, agua y lumbré de rroca todo junto. Dexarlo vna noche passar y a la manyana sacarlo y dexar secar los capullos, y después hotro día lauarlos con agua común y poner al fuego estos capullos con vn poco de agua rrosada y echar dentro en el agua rrosada vna onça de poll de grana y deshazerla allí y bullirla, y quando bulla ponerle dentro los capullos de seda y enboluerlos bien de allí y dexarlos estar vna noche y el hotro día sacarlos si están bien tenydos y tener corteza de cidras, peso de tres onças y medio; de la corteza del menbrillo, mondada muy bien delgada, hotras tres onças, y la cidra será mayor de la qu'es agra, porque toméis los granos della y los pongáis con los capullos y con la corteza de la cidra y con la corteza del menbrillo. Y ponerlo en agua común, peso de doze libras, y todo junto ponello a bullir hasta que mengüe las dos partes desta agua, y después tomar la dicha agua y tornarla a colar, porque no aya quedado ninguna cosa, sesprime, y poner en esta agua

libra y media de açúcar y bullirlo con fuego que no tenga humo y poner dentro desta agua y açúcar en vn velico vn poco de ámbar y almizcle, peso de veynte granos de cada cosa y atado con hilo, y dexarlo bullir todo esto y a taparlo muy bien porque no se vaya el vapor. Y quando haurá bullido tanto que tenga el punto muy estrecho el açúcar – porque se floreçe si no está bien estrecho–, y después sacarlo del fuego y ponello en vna rredoma y quitar el velico del ámbar y el almizcle y poner dentro de la rredoma en que está, y la rredoma no la atapen hasta que esté frío el xaraue y después tenella muy bien atapada.

[45] *Para hazer confitura* (f. 96r-v)

Hotro tanto como las almendras y compartirlo as en tres conchas o quatro, y cozerás la primera en punto que enpiece a heruir e callentarás las almendras que estén bien callientes, tanto que no puedas cubrir la mano encima, y echarás dentro açúcar quatro ollas puedan mojar, e partirlas muy bien asta que ellas estén enxutas que quieran hazer poluo. Tornarás a echar açúcar y batir todos tiempos, desta manera puedes echar açúcar cada vez asta qu'estén enxutas, e como ayas dado las dos conchas de açúcar que entiendas que están bien cubiertas, vaziarlas en vn harnero o donde tú quisieres, e láuala, váñala muy bien y enxúgala y escalienta encima el fuego. Como esté caliente, tornarás las almendras a la dicha vacina y tenla vn poco asta que esté calliente bien. Las dos conchas que quedan conpártelas en quatro calderas e cueza la primera concha, y todas las hotras en vn punto que haga pelo en el dedo y ponlo en túcaldera e enperlar e hile lo más delgado que pudiere. Y ando todavía la bacina bien con su fuego suave por vaxo y después que ayas dado todas tus quatro calderas, ponerlas has vn poco al fuego porque se empugen bien de la unidad, y ternás aparejada vna manta de lana ençima de una mesa y estiéndela allí y enfriarse an, y después ponlas do tú quisieres y desta manera puedes azer confites de cualquier culantro ho de anís, salvo que al prinçipio las has de andar con la mano echando açúcar asta que los tengan gordos quanto túquisieres, y después puedes enperlar en la misma manera que a las almendras.

[46] *Reçepa para torreznos de açúcar* (ff. 97r-98r)

Tomarás vna libra de almendras y blanquearlas y majarlas muy bien y ternás dos libras de açúcar majado y passado por çedaço. La media libra de almendras partirlas por medio; después de majadas, de las dos libras açúcar echarles has veber (*sic*) la vna cogiéndola asta que la massa esté dura y blanca, y esto es para hazer el blanco, y el gordo del tocino la hotra dicha media libra. Tomarás dos adarmes de sándalos y vn

adarme de grana en grano y tres adarmes de canela muy fina colorada, y todo esto bien majado y passado por vn çedaço espeso, y mezclarlo as con su açúcar molido, y la hotra media libra de almendras sobarla as con el dicho açúcar molido y species hasta que esté fino y colorado como tus massas veas qu'están yguales de vna dulcor so la vna y la hotra. Tomarás de la más blanca cantidad de medio hueuo y hotra tanta dela colorada y júntala muy bien, y tomarás dos adarmes de clauos bien molidos y pasados por çedaco y tomarás de la dicha massa tanta como vn hueuo y mézclalo con los clauos porque torne negro que es para la corteza del tocino. Estas son tres, la vna para lo gordo, la hotra para lo colorado y la hotra para la corteza, y después tomarás massa de la blanca tanto como vn hueuo o más vn poco, y andarla has en la losa hasta que la tengas larga como vn palmo y lauarla has vn poco con el rrolador, vn poco solamente que esté llana vn poquito. Tomarás hotra tanta ni más ni menos de la colorada y meterás el blanco y luego lo colorado poniendo lo vno sobre el hotro hasta que allegue arriba concertados, que será vno blanco y hotro colorado, hasta que estén puestos todos diez pedacos, y después tomarás toda la massa vna pella y darle as tres bueltas en la losa como como si sobases, y después porque se mezcle lo blanco y lo colorado e que salgan aquellas como de tocino magro y gordo. Y después andarlas has con la mano como rrosquillas y que quede gordor de vna asta de lanca gruessa y estirla has tanto como vn palmo con la mano, y andando con el rrolador, que quede gordo de vna pulgada, y después que estén duras, tomarás cantidad de vn hueuo de la massa colorada e hazerlas del mismo largor del pedaco grande y lauarlas con el rrolador y con el mismo anchor que está el pedaco grande. Y mojarlo as con el pinzel con agua rrosada o de azar y assentarlas encima del pedaco grande y apretarla has muy bien con la mano porque se pegue como la colorada, y vn poco mas. Hazerla has como la colorada e sentarla has en la misma manera para que sea el gruesso del tocino. Después tomarás de la massa grande cantidad que pueda cubrir e adelgazarla tanto como vna corteza de tocino e mojarla has con el pinzel, e pegarlas encima de todo muy bien allanado pegado. Después córtalo todo alderedor, que cortes aquellos cabos que sobran has que queda en corteza de tocino y después toma tus toreznos de la forma e manera que quisieres.

[47] *Reçepta para hazer açúcar piedra* (ff. 99r-100r)

Harás hazer un cántaro delgado que sea angosto de boca y de cuello y barrigudo, que quepa media arrova y más si más quisieres, y meterlo has a rremojo por tres días antes que quieras hazer el açúcar piedra, porque lo que ha de beuer de açúcar que lo

beua de agua dos días que quieras hazer el acúcar piedra. Harás tú estercolero en altura que quiera cubrir el cántaro vn palmo encima –el stiércol que sea muy bueno, que no sea muy seco ni muy mojado e que sea muy bien pisado, porque esté calliente–, y lluego echarle as vna estera encima e luego dexarlo has estar ay daquí a dos días y tentarle as si está bien callente –si está rrosio, que no sientas la mano en él, está bueno–. Tomarás entonces para el dicho cántaro de media arrova, clarificarás quatorze libras de açúcar e mientres clarifica vaziarás el agua del cántaro y escorirlo has muy bien e hazerle as vn tapador de corcho que venga muy justo. Tomarás vn pedaco de caña e hazerle as todo agujeros, e harás como rralta (?) e meterlo as luego dentro del cántaro y mientra el acúcar se empieca de cozer, harás tú hoyo en meytad del stiércol y soterrarás vn cántaro o lo que te pareciere que se pueda muy bien cobrir, y dexarlo as y tornarás a cozer el açúcar y subirlo has del fuego y con un anbudo que sea anchuelo de caño, y vaziarlo as este açúcar en el cántaro. Si queda lleno es mucho mejor, mas avn que quede menguado vn poco no le haze mucho daño. Tomarás tú corcho y taparlo as con vn paño encima del corcho en vna cuerda, e cobrirlo as con su estiércol, y echarás su estera ençima y dexarlo as diez días y quitarle as la estera y dexarle as hotros quatro días, movido el estiércol asta que se enfríe. A los quinze días sacarás tú cántaro del stiércol e ternás agua caliente aparejada y ternás lauado el cántaro muy bien, y por de fuera que esté muy limpio y después quitarás todo el corcho del cántaro y escurerás todas las mieles que tiene dentro y con agua tibia y limpia echaréis obra de medio de caço dentro y enxúgalo como quien enxuga vn barril, y ponlo a escurrir boca ajuso y dexarlo as un rato que se scurra. Después mete el cántaro en vna vacina y quiébralo para sacar el acúcar piedra y, quebrado de manera que saques el rrazimo entero, y de las mieles que sallieren podrás hazer asta alfanique o conseruas, no confites.

[48] *Reçepta de carne de membrillos rubia* (f. 100v)

Tomarás los membrillos e mondarlos has e sacarles has el coracón e hazlos cascos. Y tomarás ollas vidriadas por dentro y tomarás todos estos caxcos desde los tengas cortados y tomarlo as en vn perol y rrociarlo as con vino blanco frío y echar bien estibiada, e tapalla arriba con su cubertera y pegada con su massa enviarlas a cozer al horno. Y después de cozidos, májalos en vn mortero y pássalos por vn çedaço de seda bien espesso y lo que no quisiere pasar, con un poco de vnidad de agua, y si no quisiere sino lo primero, que passe por más fino. Y hazle otro aparte cinco libras de la dicha carne, echarás quatro libras clarificado y cozerás el açúcar antes que echas la carne, asta

que haga punto y tela grande, y después mézclalo todo y cueza asta tanto que se despoje del suelo del perol. Entonces échala y cácala, y hallarla has cozida y echarlas en tus caxas o donde tú quisieres, e calientes, porque si las echas fría se perdería.

[49] *Memoria de cómo se haze el calabacate que se haze en Santo Domingo del Rreal*
(ff. 103v-104r)

Busquen las calabças del mejor caxco que pudieren y hagian quartos dellas, tamanyos como la mano, y móndenlos y échenlos en agua nueue días, e múdase el agua al tercer día, y después láuenlos mucho e cuérganlos en agua hasta que puedan calar un alfiler sin pena, y depués sáqualos del agua y enfríense. Y después poner a cozer la miel que bastare según la cantidad de los quartos de calabaca, y cozida y spumada la miel, echen los quartos dentro en ella, y esto assí se ha de hazer a tercer día, en la misma miel hasta nueue días, y a cabo de los nueue días hase de sacar esta miel y han de cozer los dichos quartos en hotra miel en la qual han de quedar echos.

[50] *De cómo se hazen las narañas enteras* (f. 104r)

Mondar las naranjas y hazer vn agujero con vn cuchillo chiquito en la coronilla, y por él sacarle todo lo de dentro. Después cozerlo has en dos aguas, y después de cozidas, échalas en en (*sic*) miel que mengüen mucho despacio, y de qu'estén caladas, sáquenlas y después la<s> pueden inchir de la massa de los panecillos de acúcar.

[51] *Cómo se haze el lituario de rrossas* (f. 104r-v)

Tomarás las hojas de las rrosas y deshojarlas y passarlas por vn harnero como no quede ninguna simiente, y después pesarlas: a vna libra de rrosas, vna libra y media de miel, y hase d'espumar primero la miel y lauar las rrosas y estrujarlas del agua, y assí enteras como están, echarlas en la miel y echarla al fuego manso y de que esté echa, echarla en sus botes.

[52] *Cómo se han de hazer las mellizas* (ff. 104v-105r)

A quatro libras de acúcar, hotras quatro de almendras blanqueadas y dos libras de pan tostado, y esto ha de ser rrallado y después con su manteca tostado, y vna libra de nuezes que les echen después de quitado el fuego, dos oncas de canela y vn quarto de clauos y hotro de jingibre, y estas species se han de echar mientras mientras (*sic*) se handan en el fuego. Hase de hazer desta manera: moler el acúcar mucho y assimesmo las almendras, deshazer el acúcar sobre el fuego con agua poco a poco hasta qu'esté

desecho, y echar luego por poco a poco y desta manera las almendras hasta que sencorpore todo, y echen luego los clauos y el gingibre y hande vn poco sobre el fuego. E tirarlo después, y echarle las nuezes y la canela y traherlo mucho hasta que esté la massa igual, y si le quisieres echar colores, será fuera del fuego porque de hotra manera perderlo has.

[53] *Recepta de cómo se hazen los membrillos enteros en açúcar* (f. 106r-v)

Tomarás los membrillos enteros y mondados y puncados cada vno quatro puncadas, y tomar vna caldera con agua y que esté heruiendo el agua, de tres o quatro heruores buenos, y echen los membrillos dentro en vn cosa vidriada sin agua que esté hondo y cúbranlos con vn paño para que se abahen, y tomen el açúcar y cuezgan con su agua, y sea el agua la cantidad que quisieren, y clarifíquenlo con sus hueuos que quede a punto y después déxenla enfriar y después echarán sobre los membrillos quando estén bien fríos. Hasse de echar así a tercer día tres vezes y a cada vez, cozerlo y de vn heruor y después de frío echádselo, y dende haíi (*sic*) adelante echádselo cada día tibio asta que cumpla los nueve días, y a cabo de los nueve días acabarlos de hazer que se cuezgan membrillos y açúcar todo junto, y hase de cubrir con vn plato estando coziendo hasta que se vehe que tiene buena color, y no ha de ser el punto del açúcar tanto como para la carne de membrillos.

[54] *Reçepa para hazer carne de membrillos* (ff. 106v-107r)

Tomar los membrillos que no sean ruquosos y sean lisos y los mejores que puedan hauer, e meterlos en vna olla y assarlos en vn horno hasta que estén bien assados y traherlos y mondarlos y cortarlos con vn cuchillo que no lleguen al corazón, y cólenlos por vn çedaço de seda dos vezes, y pesen a cada libra de carne de membrillos colado vna libra e tres onças de açúcar e cada libra de açúcar vn quartillo de agua. Y ponerlos en el fuego y sea de llama; ha de cozer el açúcar en el agua y, de que hierua, quitarle la spuma y batir vnas claras de hueuos en agua con la mano y echarlo en la caldera y dexarlo cozer bien hasta qu'esté clarificado y bien limpio de la spuma, e darles siempre mucho fuego. E quando estuvieren cozidos, verlo han luego con la cuchara de plata, que se tendrá en ella como caranbalo, quedará vn hilo colgado en la misma cuchara de plata que echen vn poco e lo dexen enfriar e verán luego. Echar vna tela como está quayado y entonces está echo, e quitarlo han d'encima de la lumbre y echarlo todo junto y menearlo muy bien meneado, y si lo quisieren colar con el açúcar antes que esté bien cozido, hase de colar porque quede bien limpio, y tornarse al fuego acabarse

de cozer y quando se haga, la carne has de tapar para que tome color y desataparla porque no se pegue.

[55] *Recepta para hazer mermelada portuguesa* (f. 107r-v)

Ha de tomar los membrillos y cozerlos enteros y, después de cozidos, mondarlos y cortarlos que no lleuen cosa ninguna de las cáxcaras del membrillo y tomar tanto acúcar como membrillos por peso. E luego majar los membrillos por sí e passarlos por vn çedaço de serdas y tomar el açúcar muy limpio y clarificado, y tomar para cada libra de acúcar un quartillo de agua y tomar vno (sic) clara de hueuo y batirla y echarla dentro, y después poner a cozer y que hierua. Y después que fuere el acúcar deritido, colarlo por vn paño y lauar vna caldera y tornarlo a ella y, después de colado, hierua hasta que sea bien clarificado y que haga hilo de gota gruesa en la cuchara muy clarificado. Y entonces quitarlo del fuego e tomar los membrillos que estarán pasados por el çedaço y echarlos han dentro y mecerlo todo muy bien fuera del fuego, y desque esté bien mecido, tornarlo al fuego, y hierua hasta que le parece que luze como echo y que se junte, y entonces desque esto vega quien lo meciere, saquarlo ha y echarlo ha en las caxas y ponerlo ha al sol tantos días hasta que esté dura y curado en punto.

[56] *Cómo se hazen los bocados de açúcar* (ff. 107v-108r)

Tomad los membrillos enteros y cozerlos quanto vehen que están tiernos para poderse mondar, y después de mondados, cortarlos con vn cuchillo que sea lo mejor que en ellos houiere y pesar cada libra por sí e majarlos muy bien majados con vn mortero de piedra e saquarlo todo en vn plato hasta que esté majado el peso que pesaren, y tomar hotras tantas libras de açúcar y si fueren dos libras, echar dos libras de agua y en aaquella mesma agua echar vna clara de hueuo y hazerlo spumar, y meneándola mucho con la payla con la mano, y moler el acúcar y echarlo en la misma agua e luego ponerlo encima el fuego y cozello. De que ya suba que vehan que para negra la spuma, apartarlo y dexarlo reposar, e luego spumarlo y colarlo y tornarlo a cozer hasta que esté a punto. Y echarle el membrillo majado y deshazerlo mucho con la misma cuchara que se ha de hazer y apartarlo del fuego hasta que todo esté mezclado, y luego tornarlo al fuego manço de brasa de carbón y traerlo sin dexarlo de la mano hasta que ello esté echo E cátenlo con vn cuchillo y ponerlo a enfriar que vean que se despega y tienten y desque esto esté cozido, apártenlo y tomen vna cuchar y tengan vna scudilla de agua a par de sí y mojen la cuchara que no lleue agua y tomen cantidad de la carne que vieren qu'es menester para los bocados, y échenlo en vn tablero o plato vidriado y luego se

despegará de la cuchara y pónganlos al sol vn día y tórnenlos a boluer de la hotra parte y ténganlos hotro día al sol, e para esto no es menester ser colorados porque parecen mejor. Esto queda a determinacion de vuestra merced.

[57] *Reçepta de hazer caxcos de membrillos en açúcar y miel que se cambió de Santo Domingo del Rreal de Toledo* (f.108v)

Para los caxcos, si fueren media arroua, han de echar seys libras de miel y siete de açúcar y doze libras de membrillos. Y echen la miel en vn xaraue y el açúcar tropecado y vna libra de agua y pónganlo a la lumbre e fuego manso y espúmenlo, y de qu'esté derretido el açúcar, tengan los membrillos mondados e partidos y sacados los coracones, y échenlos en su miel y cuezgan hasta que haga tela la miel tan gruessa como vn xaraue y entonces estará echo y échenlo en su jarra, y, si quisiere vuestra merced echar algun olor, en la jarra ha de ser.

[58] *Carne de limas cómo se han de hazer* (ff. 108v-109r)

Tomen las limas y échenlas la noche antes en agua y hotro día rráyanlas y sáquenles lo agro y cuézganlas en agua con vna scudilla de lexía, y cuezgan hasta que se deshaga la cáxcara entre los dedos e después tomen vn paño de lino nueuo y estrújenlas hasta que no les quede gota de agua e májenlas en vn mortero nueuo. E antes que se majen pésenlo, e a dos libras desta carne, echen vna de açúcar y hotra de miel de Alcarra. Hase de hazer en vna cacuela vedriada e siempre mezclan asta que esté echo y echen lo que quisieren de ámbar y almizcle que esté tirado del fuego.

[59] *Para las limas en conserua cómo se han de hazer* (f. 109r)

Tomar las limas que vuestra merced mandare y echarlas tres días en sal y agua e hotros tres días en agua pura, mudándola cada día. Y después ráyanlas e saquen lo agro y todas aquellas telillas qu'están dentro, e cuézanlas en agua hasta que passe vn puncón por ellas, e después tengan el açúcar espumado y échenlo dentro hasta que estén echas, que sea quando haga punto. Han de echar dos libras de açúcar e vna de limas y no se han de hazer hasta pasada la Nauidad.

[60] *Para hazer conseruas de azar* (f. 109r-v)

Tomar la flor de azar quando esté limpia, ponerla en perol en agua fría de fuente, ponerle vna poquita de sal y vna muñequita de ceniza, tamanyo como vna nuez, para quatro libras de azar. Como havrá heruido que con vn alfiler trespasen presto la hoja,

sáquarla fuera y echarla en agua fría y lauarla con muchas aguas hasta que esté dulce y después pesar vna libra deste azar y dos de açúcar y dos scudillas de agua, y con esta agua clarificar el açúcar, y quando esté frío echarle la flor dentro y darle vn par de heruores y después echarlo en vna olla y taparla, y al hotro boluerle a hazer hotro tanto hasta tres vezes. La postrera, acabarla de cozer con poca lumbre, si quieren que no quede muy seca no la cozer mucho y quede como con pura, hazerle el punto mas apretado y ponerla en platos al sol.

[61] *Carne de membrillos muy buena y colorada que haze doña María Girón* (ff. 112v-113r)

Tomar los membrillos y mondallos y saquallos las pepitas y cozellos, y después de cozidos, hiéruanlos. Antes que los cuezan, para ver las libras que son, pésenlas y después de cernidas, pesen las granças e por allí juzgarán las libras que pesan, y el agua con que estos membrillos se cosieren, guárdese para añadirlo. Han de echar vna libra de açúcar y hotra libra de carne de membrillos, y en cada dos libras media acumbre de agua, y han de echar primero el agua y el acúcar, e ponerlo sobre el fuego y espumallo, y después echalle la carne y cozello y dalle su fuego manso, y si vieren quel agua va guastando y no tiene tomada harta color, puédenle anyadir toda el agua que quisieren y l'agua vaya heruiendo. An de ver que esté ya echo; tomar con la cuchara y juntalla hacia la caldera y después haga su telica, puédenla echar en sus botes, y esto es muy bueno para assí blando. Si lo quisieren comer luego, hanlo de cozer más. Hotras echan los membrillos crudos, pero es muy mejor me parece que se haze desta manera. Han de ver que está echa esta carne y echar vn poquito en vn plato y dexarlo enfriar y haze una telica pesadica que en llegando a ella se amanse.

[62] *Carne de membrillos de doña Felipa* (f. 113r-v)

Los membrillos han de ser asados y limpios mucho y saquada la carne de dentro y hanla de majar mucho y colalla por cedaco de serdas y tomar vna libra de carne de membrillos y colada y limpia y tomar hotra libra de acúcar y ponello en vn caço y echalle un poco de agua y derritilla y cozella hasta que sea toda cozida y que se haga punto, y tornarás a echar la carne de membrillos en la açúcar; si la quisieren y tenga mucha color ponelle al fuego grande y si las quisieren más blanca ponelle menos fuego, y cuezga hasta que se spespe vn poquito. Y si es para caxas no ha de ser más cozida de quanto se despida de vna cuchara de plata, y para esto esprimentar, tomar tantas vezes de la carne con la cuchara que vea que se despide della, que no quede la cuchara suzia, y

si es para hazer puntas ha de ser más cozida, y si le quisieren echar almendras –están bien bueno– hásele de echar a medio cozer y las almendras han de ser blanqueadas.

[63] *Carne de membrillo de miel* (f. 113v)

A una libra de miel, hotra de carne. Han de ser los membrillos cozidos y cernidos por vn çedaco de serdas, hanles de dar su fuego muy manso y si lo quisieren guardar para anejo, anlo de echar muy rralo en las caxas, tanto que se asuele por baxo. Esto me parece a mí qu'es mejor sin agua que con ella.

[64] *Hotra carne de membrillos que hazen en Santo Domingo del Rreal* (ff. 113v-114r)

Monden los membrillos echos quatro quartos, saquen las pepitas y cuézanlos. Y después de bien cozidos, pássenlos por un çedaço de serdas y, assí passado, pesen desta manera: que a siete libras desta carne echen un acumbre de miel y assí a este rrespeto pueden hazer lo que quisieren.

[65] *Conserua de duraznos de Santo Domingo del Rreal* (f. 114r)

Han de sacar el cuexco del durazno antes que se monde y despues echales la miel cozida, y de la misma manera de calabacate, eceto que no an de estar en agua frío en la dicha miel.

[66] *Peras en conserua de Santo Domingo del Rreal* (f. 114r-v)

Mondar las peras y después por las coronillas saquarles las pepitas, y después, con vn huesco, calarlos por dos partes y cozello en agua vn rrato. Y después sacarlos de aquel agua y arroparlos mucho con ropa que tomen el bajor que no salga nada, y estén ansí asta qu'estén fríos. E después cueza la miel que vieren que basta que con vn poco de agua y spumalla mucho. Después echa las peras dentro y mengüen hasta que secasen. Desta misma manera e (*sic*) han de hazer las peras que los peros.

[67] *Grayea en grano* (f. 115r-v)

Tomarás seys onças de anís y quatro de hinojo y quatro de alcharauea y tres de alegría y dos de culantro. Tomarás semillas y juntarlas has y tostarlas has en vna bacina al fuego con muy poco fuego. Quando se quiten los palicos o los peçonçicos, saquarlas has y estregarlas has en la mano porque se quebren aquellos palicos que tienen. Después limpiarlas has muy bien de todos los palicos, y tomarás vna onça de canela y vna quarta de yingibre y vna quarta de regaliz, macharlo as todo medio machado y mezclarlo has todo con las dichas semillas, y clarificarás açúcar lo mejor que se te entendiere, y de lo

mejor que pudieres hauer, y colarla has, y meterás a cozer dello y subiraslo en punto que quiera hazer pelo en el dedo. Y ternás tus semillas en la bacinica calliente sobre el fuego y con el cucharón echarás açúcar, cantidad de vn hueuo, y andarlas has con la mano llana hasta que estén enxutas y tornarles a dar açúcar hasta que las tengas gordas quanto tú quisieres. Si vieres que no salen lisos, el açúcar es fuerte; echarles has vn poco de agua por que se abaxe, y si vieres que no salen lisos sobre ese punto –que para ellos hir buenos han de hir lisos–, y haslos de andar continuo con las manos llanas por encima porque les haze gran prouecho. Después que los tuuieres gruesos lo que se te entendiere, colgarlos has en la bacía. La hotra mitad del açúcar para enperlarlos y harás que hile por delgado en su fuego templado por debaxo en la bacina en espacio del açúcar para enperlar fasta que quiera hazer pelo. Enperlarás hasta tanto que veas que están buenos e después de enperlados enxugarlos has en vna bacina vn poco y luego la grayea es acabada.

[68] *Grayea molido* (ff. 115v-116v)

Tomarás tres onças de anís y dos onças de hinojo y dos onças de alcharauea y vna onça de alegría y media onça de culantro. Juntarás todas estas semillas y tostarlas has en vna bacina, e después de todas limpias, tomarás media onca de canela y vna quarta de yingibre y hotra quarta de regaliz y juntarlo has todo muy bien y passarlo has por vn çedaço de serdas, y todas las hotras semillas majarlas has y passarlas has por el dicho çedaço, y harás de todas estas semillas vn cuerpo con las specias y meterlas has en la dicha bacía. Y clarificarás açúcar, para todo esto ocho libras de açúcar de lo mejor que pudieres hauer. Colado la mitad dello, darlo has al principio y cozerás açúcar hasta que quiera hazer pelo, y darle has luego cantidad de medio hueuo cada vez. Apartarás las manos encima dello muy bien llanas, y enxugado y echaldo hasta que le hagas beuer la mitad del açúcar, y después saquarlo has bien enxuto en la bacía, y llevarlo has y enxugarlo has muy bien, e después de bien enxuto y calliente, tomarás la dicha grajea a pasar por cedaco de serdas, el más rrало que pudieres hauer, y las grancas que se quedaren, dexarlas has hasta la manyana y tonarlas has a pasar por el dicho çedaco. Y mézclalo todo y échalo todo en la dicha bacía al fuego, y cozerás del açúcar para enperlar hasta que quiera hazer pelo –el açúcar que cayere lo más delgado que pudieres hazer–. Haraslo heruir en tres o quatro caldíos y el resto de tú açúcar y tú grajea estará templada y acabada, y si quisieres al tiempo del emperlar, echar almizcle o ámbar majado en vn almirezico, la cantidad que quisieres, y destemplallo con agua de azar, y

échalo en el heruor del agua quando se emperlare cada vez que la compartas, y los echen en las tres calderas o quatro y luego la grajea será acabada.

[69] *Para hazer maná* (f. 116v)

Tomarás una onça de canela muy fría y molerlo as bien y passarlo has por vn cedaco de serdas. Y clarificarás ocho libras de açúcar de lo mejor que pudieres hauer y colarlo has, e tomarás tú canela y meterla as en vna bacía muy limpia con muy suaue fuego e tirarlo has vn poco que esté muy caliente y cozerás⁹⁶.

[70] *Para hazer granadas de açúcar* (ff. 117r-118r)

Tomarás una libra de almendras y pelarlas has y majarlas has muy bien. Tomarás dos libras de açúcar y harás de todo unas massajones muy duras, y después hazerla has de grandeza de vn membrillo –dos o tres o las que pudieres saquar–. Y dexarás más cantidad de vn hueuo e muy sóbalas con canela, que tenga color y sabor, y tomarás de las granadas que ternás echas como membrillos y hazerlas has como membrillos y hazerlo has a quartos como melón, que parezca como granadas, e después abrirlas has por un cabo o por dos, como mejor pareciere que estén en los árboles. De la dicha massa, con tú canela harás los granos como pinyones, después vno a vno, horadado a tú discrición con vn palillo, ynchirás aquellas aberturas y ternás echa massa de alcorças sin almizcle. Ablandarás en tú losa muy bien delgado y échales la alcorça por encima della, e mojarás la dicha granada con vn pinzel porque se le pegue el alcorca, y cerrarás las aberturas a raíz de los granos y después ponerlas has en vna tablilla dentro en vn arca çerrada, que quede dos dedos abierta porque se traen allí vn poco. Después, en la manyana, tomarás vn poco de acafrán y vn poco de agua de azar, y destémplalo en vn panico, y con el pinzel darás color a las granadas que queden amarillas y ponerlas en la dicha arca al fuego hasta que senxuguen. Y tomarás hotro día ortigas y hojas de rruda y macharlas eis con vn paño de lienço y espremlas has hasta que salga todo aquel sumo verde. Después tomarás vn pinzel y matizarlas has por donde se te entendiere amarillas verdes. Después tomarás de las scudillas de arrevol dos o tres, y echarás dos gotas de agua de azar con vn pinzel deshazerlo has –lo que se te entendiere a discrición– en manera que parezca natural a todos tiempos y meterlas en agua que scurran y enxuguen las colores. Platearás de dentro los granos todos bien plateados y después tomarás sangre de drago de gota, cantidad de vna nuez, y molerlo

⁹⁶ Parece que la receta queda interrumpida, pero al no poder estudiar el manuscrito *in situ* no es posible determinar si se debe a un mero descuido o la pérdida de un folio.

has muy vbién y meterlo has en vna scudilla y ternás agua ardente muy fría y echarlo has con ella por destemplallo, cantidad que entendáis que se deshará, y después con el pinzel no harás sino pasar por los granos y colorarlos has todos, e as menester que agua sea muy rica; si no, no dexarás color. Después tomarás de la misma massa del alcorça e deshazerlo as muy bien delgadas y hazerlas tiras de anchura de vna pulgada y allí cortarás tus almenicas e ponérselas has arriba como mejor pudieres en meytad de la coronilla, y echarles has vn poco de confitud de maná sacada con vn pinzel que sea menuda y açafrán y las mesmas almenillas dárseles color de açafrán e matizarlas has con las dichas scudillas de arebol, y tornadas al arca todauíá con fuego que se enxuguen y assí son acabadas.

[71] *Recepta para hazer alfanique* (f. 118r-v)

Tome vna libra y media o la cantidad que tú quisieres y clarificarlo has muy bien. Meterlo has a cozer y mientras que cueze, aparejarlo has para vntar con azeyte de almendras o de alegría o de otras olores muy buenas, o azeyte que comemos que sea muy bueno y dulce, e subirás a punto tú acúcar. Haz que el agua se quiebren las gotas que echares, sea el agua como yelo y entonces saquarlo has y echarlo has en la losa y dexarlo has enfriar un poquito, y después quitarlo has de la losa y estirarlo has vn poquito de las manos –digo: en las manos– e después passarlo has al clabo y estirarlo has bien, y dándole buena priessa hasta que se pare blanco y de que tú lo veas blanco de color de alfanique, quitarlo as del clabo y hotra persona ayúdeselo a hilar y a torcer como quien haze una cuerda torcida, y dello haréis rosquillas o pedacicos o lo que quisieres o la obra que se te entendiére.

[72] *Recepta para hazer pasta real* (ff. 118v-119r)

Tomarás cinco oncas de açúcar y clarificarlo has muy bien e tomarás vna onca de almendras peladas, y acuchillalas si pudieres, e si no, con agua enxúgalas con vn paño y córtalas a rreuanadas más delgadas que medios pinyones, y subirás el acúcar en punto que haga pelotilla al dedo. Entonces echarás vn poco de agua de azar destemplado con almizcle si tú quisieres y echarle has su onca de almendras en el dicho acúcar cozendo que quiera hazer pelotilla, e andarlo as con el meneadorcillo de ratillo en ratillo. El fuego que le dé en meytad del suelo de medio a medio, y de rrato a rrato alcarás el palillo y si vees que no cae gota del palo tú pasta es echa. Vaziarla has en tú aro y haraslas presto tajadas como tú quisieres y desta manera podrás hazer los turrónes de acúcar, saluo que a dos oncas de açúcar tomarás dos quartas de hinojo y dos quartas

de anís y dos quartas de alcharauea, qu'es onca y media todo. Tomarás vna quarta de alcharauea, de canela tomarás vn adarme, e rrallarás por poca cantidad de yingibre si lo quisieres echar. Subirás tú açúcar a punto que haga pelotilla; entonces harás tus semillas y menearlas has con el palo y cuezgan hasta que veas que no cae gota del palo y echarás vn poquillo de asúcar sobre la losa y vaziarás tus pastas de pedaço en pedaço, y si quisieres echar quatro o cinco almendras a pedacos cortadas, échalas, que bien vernán.

[73] *Memoria de cómo se haze la conserua de los duraznos* (f. 120v)

Han de sacar el cuexco del durazno antes que se monde y desmondarle, y después echarléis la miel cozida de la misma manera de la calabaca, y no han de estar en agua, sino en la dicha miel.

[74] *Memoria de cómo se ha de hazer carne de membrillos* (ff. 120v-121r)

Partir los membrillos en quatro quartos, mondarlos y quitarles los coracones e toda la hotra dureza que tienen, y cada libra de açúcar, hotra de membrillos. Purificar el acúcar desta manera: a cada libra de açúcar, dos escudillas de agua clara, e quando esté sobre el fuego que sea en buena manera, tomar agua y echar allí vnas claras de hueuos, y batirlos quando comencare a heruir el acúcar, y echar de aquella spuma y con vn colador sacar la spuma que se hiziere y ha se de echar mucha spuma hasta qu'esté el açúcar muy claro de color de oro, y espumarlo de contino. Y luego echar la cantidad de los membrillos tanto como de acúcar y en tanto que se purifica el açúcar se han de echar en agua los membrillos mondados y cozerlos en el acúcar, y después que estén bien cozidos, passarlos por vn cedaco de serdas o de seda y antes que se echen los membrillos en el acúcar, hace de colar con vn lienço gordo. E de que estén bien cozidos los membrillos saquarlos y colarlos por el cedaco, y en tanto que se cuelan poner el açúcar en el fuego hasta que haga hilo que se ha de meter en vn plato muchas vezes o en los dedos, y de que esté el acúcar como ha destar, echar los membrillos colados y cuezgan allí hasta que esté cozido y se despegue de la caldera, y hase de echar en vn plato muchas vezes como se fuere haziendo hasta que se vea si se despegas del plato.

[75] *Recepta para hazer nuezes moxadas de açúcar* (ff. 121r-122r)

Tomarás las nuezes cogidas con sus pecones y punclarlas has muy bien con nueue o diez agujeros sacada (*sic*) vna, y echarlas en agua por todo el día y a la manyana sacarla has de aquel agua y echarla has en hotra agua limpia, y cuézanlas vn

rratillo y sácalas de aquel agua limpia y échalas en hotra agua más limpia y cuérganlas hotro rratillo y sácalas de aquesa agua y dales hotro heruor y échales en hotra agua fría, y desta manera harás por tres vezes. Lo huno perderán la tinta que echan de sí, lo hotro hazerse an dulces; entonces tomarás canela muy fina y hazerlas ragitas y en cada aguiero meterás vna raga. De que todos los tengas llenos, échalas en agua limpia y dales hotro heruor porque se entenezca la canela, y tened aparejado açúcar, la cantidad que tú vieres que las puede cubrir, y meter tus nuezes en la olla y cueze el açúcar en punto que quiera hazer tela y échalo en las nuezes más caliente, vn poco que no tibio, y hotro día tornarás a cozer el açúcar que suba más alto en punto que haga pelo y mucho mejor es que haga tela, y échalo en tus nuezes y, si faltare, torna a clarificar e acreciéntale, e al tercer día tornarás a cozer el açúcar y suba más alto que haga tela muy gruesa y échalo así hiruiendo en tus nuezes y al hotro día las nuezes y el açúcar cozerlo has todo junto. Cuezga hasta que hagan pelo en el dedo; entonces echarás vn poco de agua rrosada o de azar y ponlas do tú quisieres.

[76] *Recepta para hazer alcorca fina* (ff. 122v-124r)

Tomarás sinco o seis o más o lo que tú quisieres del meyor açúcar que pudieres, y muélelo y pásalo por un çedaço de serdas, el más spesso que pudieres, y toma para seis onças de açúcar, vna onca de alquitira muy blanca, y echarla has a remojar en agua rrosada o de azar, y, como vieres que haya beuido el agua, echarle as hotra poca y andarla has con vna cuchara, e de allí a dos horas a requerir si vieres que no está bien remojada otro poco de agua, e torna andar con la cuchara. Si vieres que está bien remojada que deshaga, tomarás vn almirez e majarla has muy bien majada e blanca. Tomarás la mitad del açúcar molido y echarlo has en l'almirez todo buuelto, hasta que se va el açúcar lo has de majar, e sacar la dicha massa encima de vna piedra lisa y echarla hotras tres onças de açúcar que queden en la misma losa y sobarás la massa con el açúcar como quien soba pan de trigo hasta que beua todo el açúcar, y si vieres que está blando el açúcar que no puedas cubrir, molerás vna onça o dos de açúcar y pasarlo has por el mismo çedaço spesso, e tornarás a sobar la massa. De que entiendas que está bien sobada, entonces está ya para hobar con ella en moldes o en tablillas, como tú quisieres. Tomarás esta massa y pesarla has toda, e por cada vna onça della tomarás tres granos de almizcle e dos granos de ámbar e quatro de coral colorado e dos de coral blanco, peso de medio quartillo de plata; del guesso del coracón del cieruo, seis granos; de oro limado, tres granos; de aljófar, dos granos; y de olicorni y de jacintos, esmeraldas

e hotras piedras de virtud que quisieres echar, puedes echar cantidad de quatro granos. Y todas estas cosas juntarlas has, saluo el almizcle y el ámbar que se han de moler por su parte, y molerlo has todo en vna almirez muy bien molido que pase por el dicho çedaço spesso. E después de molido e passado, tomarás el almizcle y ámbar y juntarlo has con todas estas hotras cosas y tornarlo has a vna almirez a bien moler. Y tomarás un poco de agua de azar, quanto entendieres que se pueda mojar, y tornarlo has a remoler con la dicha agua muy bien hasta que todo se encorpore. E tomarás de tú massa que ternás echa vn pedaço, tanto como vn hueuo, y majarás en el dicho almirez todas las buenas cosas de virtudes e juntarlo has con essa hotra massa e sóbala toda junta e como entendieres que la ha beuido, torna a tomar hotro pedaco del mismo tamaño e torna a mojar en l'almirez e torna a juntarlo con la hotra massa y desta manera harás enbeuer todo lo del almirez que no quede nada, sobándolo de continuo. Y después que tenga beuidas todas estas cosas e sobada toda su massa, métela entre dos scudillas porque no le dé el viento porque no se seque, y de allí puedes obrar tres alcorcas encima de la misma piedra allanando con el rrollador. Las puedes hazer tan delgadas e gordas como tú quisieres, e si las quisieres apremir en molde, tanbién lo puedes hazer, porque estará la massa tan buena que esté aparejada para todo. E como hizieres las alcorcas, ponerlas has en vna tabla muy llana y encima de los papeles, e no las pongas a secar al sol, porque se beue mucho de la virtud, sino a la sombra en lugar qu'esté caliente, e cobrirlas has con vnas azalegas para mo (sic) de las moxcas.

[77] *Recepta para hazer almendras confitadas* (f. 124r)

Tomarás de almendras la cantidad que quisieres y límpialas todas enteras con saluados al fuego que tiren hasta que quieran tomar vn rubior. Para ver esto, tomarás dos o tres almendras, y si vieres que empiecan a tomar rubior y ellas están buenas y todas tostadas, sacarlas has en vn harnero, harnearlas has y fregarlas has con un paño de lienço porque se limpien de aquel saluado o de qualquier cosa, e ternás clarificado acúcar.

[78] *Para hazer morcillas de leche para vieyos y enfermos que tengan hastío* (f. 124v)

Tomar vn menudo de cabrito muy gordo y como sea limpio ponerle en las tripas y en el guayarejo vna mestura de leche y hueuos y hierba buena y hinojo y perejil, y todo en ramas, de cada cosa según la cantidad que quisieres echar, un poco de açúcar molido y batirlo todo, y enbasar desto las tripas, y desta manera se hacen las morzillas, las quales se han de cozer en caldo de vn capón o de vna aue que sea muy gruesa.

[79] *Recepta de cómo se hazen los limones en agua sal* (f. 125v)

Tomar los limones que sean verdes e agujerarlos con vn palo agudo por quatro partes y ponerlos a remojo con agua de fuente y mudarles el agua cada día, y estén ocho o nueue días desta manera hasta que estén amarillos, y después ponerlos al fuego con agua limpia y estén con poco fuego hasta que se tornen verdes y quando hayan heruido que les parezca que vn alfiler entre sin trabajo, sacarlos han del fuego, y ternán aparejada la vaxilla donde an de estar <llena de agua sal>, como si fuesse para azeytunas, y assí callientes hiruiendo ponerlos en el agua sal y con vna rropa de lana cubrirlos han, qu'estén dos o tres días cubiertos, y después descubrirlos han y ponerlos han con vn poco de vinagre, y bien tapados téranse verdes. Todo el año han de mirar que los cubra el agua.

[80] *Recepta para adobar limones* (ff. 125v-126r)

Toma los limones y mira que no sean demasiado grandes y agujerarlos has desde el pecon hasta el cabo dél y por el lado a manera de + (*cruz*) con alguna cosa que no haga grande agujero como serio con vna aguja de hazer red. Y tenlos en agua dulce ocho o nueue días mudándoles cada día el agua. Después toma vn caco lleno de agua y pon en él vn punyado de sal gruessa y echa los limones dentro y cuézelos hasta que estén tan blandos que puedas meter por ellos vn alfiler y después, sacados del caço con vn colador y muy bien scurridos del agua, ponlos en vn vaso vidriado y ínchelo de muy buen vinagre blanco que sea fuerte, de manera que estén los limones cubiertos. Y los limones se han de poner en el dicho vaso calientes y luego atapar muy bien la boca dél porque se resfríen ansí estando muy bien atapados, y si el vinagre amenguaua, es menester que luego se le anyada, de manera que siempre estén cubiertos, porque en dexar de cubrirlos el vinagre, se enmohecerían y se estragarían del todo.

[81] *Recepta de cómo se ha de cozer la mateca* (sic) *de vaca para que se conserve* (f. 129r)

Anla de lavar muchas vezes asta que salga l'agua clara y echarla en vna olla nueva y ponerla cozer en fuego manso, y después echar dos punyados de pan rrallado y dexarlo cozer todo junto. Y en el holor conoçeréys quando está cozida, y de que veáys que lo esté, colalda y echalda en [o]tra olla y tapalda y allí se conservará el tiempo que querréys.

[82] *Reçepa para hazer los mostaçoli* (f. 130v)

De diacitrón bien majado dos libras, de hueuos frescos vna dozena de yemas, quatro rreales de almizque, de canela bien molida cinco onças muy fina, y de açúcar fino bien molido çinco libras, de harina bien cernida y blanca seis libras, de agua rrosada çinco onças. El diacitrón y las almendras an de ser muy molido cada cosa por sí y mézclenlo todo junto muy bien, y el harina y acúcar y el almizque sea bien amasado y hagan dello vna pasta, y hechen della en los moldes y hagan los paneçillos y llébenlos al horno. Pónganles vnos papeles debaxo porque no se peguen y héchenles por ençima açúcar molido.

[83] *Recepta para hazer carne de çidras* (ff. 132v-133r)

Tomarán las çidras bien maduras y quítenles las cortezas y lo agro y héchenlas en salmuera tres días no muy fuerte, y después échenlas en agua dulce quatro días y mudalle el agua cada día. Y de que estén bien dulces, cuéçanlas bien cozidas y esprímanlas en vn paño después de cozidas, y ençima de vna tabla píquenlas muy bien picadas, y las çidras, antes que las hechen en la salmuera, las han de pesar, y la açúcar y la miel an de hechar a rrazón deste peso que es: a vna libra de carne, vna de açúcar y medio quartillo de miel.

[84] *Perada* (f. 163v)

Los codornos mondados y cortados los cuescos de dentro, y después que fueren bien tirados, pesarlos con acúcar, dos pesos de codornos y vno de acúcar. Entonce dará punta al açúcar así como para carne de membrillos crudos, entonce echarle los codornos dentro.

[85] *Para fazer alcorças* (f. 163v)

Moler mucho el acúcar y pasallo por vn cedaço muchas vezes hasta qu'esté muy cernido. Entonce lançallo en vn almofariz qu'esté muy limpio y muy labado. Entonce tener en vna escudilla agua de azar y almizque y ámbar muy molida y láncale dentro o con el acúcar y echando⁹⁷ aquí agua poco a poco y pesallo a golpes asta que se pueda amasar, entonces atallas en sus losas.

⁹⁷ Echando] aparece escrito antes una posible *d* y el caído de una letra inconclusa.

[86] *Para fazer alcorcas* (ff. 163v-164r)

De acúcar diez o seys onças han de ser muy molido y pasado por vn cedaço muchas vezes. Entonces tomar aljófar furado y aljófar por fina, de cada vno duas oytabas; esmeraldas y jacintos y cafires, de cada vno destos vna hoytaba; de corar blanco y corar berlmello, de cada vno vna oytaba; coracón de cerbo, quarto y oytabas; del almisque, vna oytaba y media; de ámbar, duas oytabas; panes de oro, veynte; panes de plata, quinze. Y las piedras y el corar han de ser molido primero en un almofariz y, después después (*sic*) de bien molidas, anse de poner en vna losa y echar en vna escudilla agua rosada y agua de flor y agua cedrera tanto de los codornos mondados y cortados los cuescos de dentro. Y después que fueren bien tirados, pegarlos con acúcar así como carne de membrillos crudos. Entonce echarle los codornos dentro y después que fuere bien pisados del acúcar, tirado el cacho del fuego y desechos los codornos con la carne muy bien, entonce tornar el cacho al fuego asta que se cueza. Dexallos andar de la manera que quisiere, de mucho o poco.

[87] *Cómo se hazen las naranjas en conserua* (ff. 164v-165r)

Tomar las naranjas y dalles vnas puncadas a todas partes o fins vnas cuchilladas por la parte de la flor y échallas en agua y sal. Ponellas a cozer en vna caldra sobre el fuego y después que ayan erbido vn erbor o dos, sácallas en agua fría y tener hecha salmuera y metellas dentro y tenellas ay quatro o cinco días, y si más tiempo las quisieras tener, hacer la salmuera que ande vn huevo encima que ande nadando dentro en lo qu'estubiere y esto hazer por quatro o cinco días hechándoles cada día su agua caliente fresca y a cabo destos días, si beys qu'están dulces de sal y de amargor, dalles otro hervor hasta que beas qu'están tiernas las cáscaras y métellas calientes en vna olla dorada por baxo, y clarificar acúcar el primer día y echárselo que no haga tela ninguna y no haga sino hechar por cima y saca por debaxo si atapa hasta qu'esté tenplado tibio el segundo día. Y sacare el acúcar mismo de las naranjas y ponello a cozer; que vayades echando el agua, excuridir otro acúcar y subillo hasta que quiera hazer tela, y tornar a templar como suelen. Al quarto día tonar a sacar el acúcar y cozerlo como dicho es, y templar el quarto día, quando sacarán el acúcar hasta que quiera hazer pelo en la mano. Entonce lancar dentro las naranjas y cuezan con ello asta que haga buen pelo en el dedo grande, y al cozer, a se d' echar en la holla vn vaso de agua de azar.

[88] *De duraznos* (f. 165r-v)

Los duraznos han de ser escogidos que estén ni muy maduros ni muy verdes, sino que sean tiesos, y con vna punta de cuchillo chiquito horadalle por la coronita, y traer el cuchillo a la redonda con tiento hasta la mitad del durazno, y después por otro cabo hazer otro tanto y después qu'esté el cuesco arancado, apretar bien en la mano el durazno y sacar el cuesco por la coronilla del primer agujero, de manera que no se quiebra el durazno, y luego mondillos y echillos en vna holla vidriada. Sobre los duraznos y en vna sarten de alambre, echar la miel que sea blanca y dé vnos dos erbores, quanto se espume no más, y echillo en vna holla vidriada sobre los duraznos, y dexados desatapados hasta que senfríen y esto se a de azer de tercer en tercer día. Sacar la miel y calentarla y tornársela a hechar fasta que que (*sic*) vean questán tiesos y aya tanta miel qu'estén cubiertos que no se ciude (?) andar fasta la postre, que si no se cubriesen mohecer si an. Y después que vean qu'están tiesos, sacar la miel y echar otra poca más y tornarla heruir por sí, y echar allí los duraznos y ponellos a la lumbre muy mansa y meneállos con vna cuchara cada vno por sí de rato en rato y quedo porque no se desaten y hierba así a la lumbre mansa fasta que quaten vno y vean qu'estén calados, y porque mejor se calen, quando los acabaren de mondar, forádenlos con vn fuso de hierro pequenyo.

[89] *Para fazer gragea de grana* (f. 165v)

Tomar seys onças de anís y cuatro de hinojo y cuatro de alcarabía, tres onças de alegría, dos de culantro, vna onça de canela, vna cuarta de gengibre, vna cuarta de regaliz. Tomaréys todas estas semillas, quito la canela y el rregaliz por qu'esto se a de quebrantar por sí, y adreçar y tostarlo en vna vacía al fuego, y sea el fuego manso quanto se quebrante aquellos palillos que tienen y aquellos pecones, que quede muy linpio y bolberlo con otras semillas, qu'es la canela y el regaliz y el gengibre⁹⁸.

[90] *Pasteles de marmelos* (f. 166r)

Tomar harina blanca y muy bien cernida y amasallo con manteca de bacas muy buena para la masa de los pasteles, y asimismo tomar cuatro membrillos muy lisos y mondillos de fuera de toda corteza; después hazerle vn agugero tanmaño (*sic*) como vn real, de tal manera que le puedan tirar por allí todo lo malo de dentro, y aquel forado sea

⁹⁸ Parece que la receta queda interrumpida, pero al no poder estudiar el manuscrito *in situ* no es posible determinar si se debe a un mero descuido o la pérdida de un folio.

lleno de canela y manteca de vacas y acúcar, tanto de vno como de hotro, y los cabos de los forados sean tapados con manteca. Y en cada membrillo sean metidos dos dozenas de clabos enteros y en el canpo vazío del papel sea puesta x hiemas de huebos y manteca e mucha canela por encima de todo, y entonces su cobertor encima.

[91] *Carne de duraznos* (f. 166r-v)

Tomad los duraznos y mondaldos y después rallallos y apretallos de manera que toda aquella agua que sale dellos se aparte, porque aquella es la que haze la carne pegajosa. Después tomar vna libra de los duraznos así rallados y tomar hotra de acúcar – dos onças más si fuere de Portugal, si fuese de Balencia basta que fuera vna libra del vno y hotra del hotro–. Hase de clarificar el acúcar con la menos hagua que pudiere, ha de cubrirse hasta el primer punto algo menos, de manera qu'esté el acúcar más dexaropado. Han de echar allí los duraznos, rraellos siempre a la redonda porque queda sienpre vnos pedacuelos. Con la misma acúcar que se trae, an de ponelle muy poca lumbré, sino la que quieren muy colorada. Ha de cozer hasta que se despegue de la caldera como la carne de menbrillos y para la de miel han de echar vna libra de duraznos y hotra de miel, y después de medido se ha despumar y a de echar los duraznos en la miel y en el acúcar.

[92] *Peras* (f. 166v)

Ha de ser dos partes y media de peras crudas con su cáscara y vna de açúcar porque en los aparos quiebra mucho, y el açúcar ha de ser de punto de cubrir antes que le hechen las peras y si fueren tasadas tanto de la carne de las peras como del acúcar.

[93] *Marmelada de marmelos crudos que quiere decir membrillos* (f. 167r)

Tomad dos pesos de membrillos enteros y vno de acúcar y clarifique el açúcar. Estonce apara los menbrillos y lánctallos allí dentro en cuartos así como los fueren aparando. Entonces pónganlos a cozer y después de cozidos tírenlos con vna cuchara y písenlos muy bien y tórnenlos al açúcar y deságanlos al fuego y cuézganlos en agua de flor de naranja, y lancen luego con los membrillos, y cuando lo que fueren tira del fuego, lancen el almizque.

[94] *Otra* (f. 167r)

Tomen los membrillos y apárenlos y áganlos cuartos, y tomen vn peso de aquellos cuartos y otro de acúcar, y cuanto el acúcar clarifique estén los menbrillos en

agua. Estonce lancen en el acúcar vna escudilla de agua de naranja y lancen allí los menbrillos a cuartos, y pónganlos a cozer. Estonce tírenlos y písenlos y tórnelos a lancar en el acúcar. Muchos ponen este açúcar en punto en cuanto los menbrillos se pisan, mas yo no, sino lánçole así y así lo pongo a cozer al fuego blando y menearla mucho a paso y no alrrededor y de manera que no se pegue al chacho.

[95] *Para fazer naranja en conserua* (ff. 167v-168r)

Tomar las naranjas enteras⁹⁹ y raerlas¹⁰⁰; acabándose de raer y de sacar lo de dentro, se an de lançar en agua, y después en aquella agua por encima muy bien y fazerlas vn buraco, y por allí sacarles todo lo agro. Y después cózelas en agua y cuando estén blandas, sacarlas del agua, hafarlas mucho con vn paño fasta que sea escorida toda el agua dellos. Abéys de tener la miel encima el fuego muy bien espumada y hecharéys las naranjas dentro que cuezan de su espacio con poca lunbre y luego conoceréys quando estén cozidas, y cuando esté hecha la conserua. Todo esto se puede fazer en vn día; desta manera se fazen las partidas.

[96] *Para fazer nuezes moscadas* (f. 168r)

Tomaréys las nuezes moscadas y mondarlas eys, y después de mondadas, pincharlas eys por medio, y lancarla eys nueve días en agua y de dos en dos días mudarles el agua, y a cabo de los nueve días, cozerlas en su miel, y la miel a de ser en la cantidad que fueren las nuezes. Y si quisiérades, para ser mejores, abéys de tomar y meter en cada nuez tres clabos y lançarles vn poco de canela y, después de cozidas, lançarlas en vna panela con su conserua.

[97] *Reçepa para hazer biscotellas* (f. 177r-v)

Primero, a dos scudillas de azeyte que sea dulce, quatro escudillas de agua eruiente, el agua ha de escaldar el azeyte y menearlo todo muy bien en vn librillo, y menearlo siempre, y el azeyte se ha de menear a vna mano porque no se buelua el azeyte a vna parte y el agua a hotra. Y como el agua y el azeyte sea frío, pesar tanta leuadura de harina de candeal como vn pan de dos dineros, y como sea bien desecha la leuadura, poner vna libra de açúcar bien molido y después poner harina de candeal que sea dos vezes pasada por un cedaço bien spesso y hazerla bien dura la pasta, y si es inuierno emboluarla en vna cámara que esté caliente. Y como esté ya buena la massa,

⁹⁹ naranjas] sigue escrito en conserua, pero se ha tachado conserua y se ha añadido teras, aprovechando la preposición para la primera sílaba de la palabra enteras.

¹⁰⁰ raerlas] sigue escrito por encima muy bien, tachándose cima muy bien.

ponerla en vna tabla y sazónarla sin harina, solamente con vn poquito de azeyte allí donde asazonan la pasta. Después harán tres vizcotelllas y ensayarlas han al horno y si no ay olvidadas, ahórnenlas sin ninguna llama de fuego, y si son olvidadas esperen que sean buenas y cúbranlas con vnas touallas que no hagan crostas, y como sean medio cozidas, sáquenlas del horno y déxenlas enfriar, y después tórnenlas al horno que se acaben de cozerse y después pónganlas al ayre en vna cesta y no en caxa, porque se tornan blandas y gastarse ýan, y si hazen torticas, en saliendo del horno pónganles açúcar molido encima.

[98] *Recepta de las rauanadas* (ff. 177v-178r)

Harás vna masa de marçapanes muy blanca y muy dura, y hazerla as como vn pan que sea gordillo, e cortarás tus reuanadas como de pan en vn cuchillo que corte bien, e arás las que tú quisieres e meterlas has a cozer como marcapanes, encima de papeles blancos, e tendrás vn poco de lustre echo e destemplado en vna caçuela y echarás con el pincel gotas sobre las reuanadas, que parezca pringado. Deste modo cuezga vn poco asta que las reuanadas tornen ruuias vn poco, e sácalas y ponlas a enfriar e metelas debaxo de tus toreznos.

[99] *Recepta para quexcos de duraznos* (f. 178r-v)

Tomarás media libra de almendras e blanquéalas e móialas, e ternás vna libra de açúcar majado e passado por çedaco. Hazerlo as beuer maçándola toda aquella media libra de açúcar hasta que esté dura, y si ves que no está avn dura, hazle beuer más. Y tomarás vna onça de canela bien fina e colorada, e dos adarmes de escrudalos colorados, e mezclarlo has todo bien passado por vn çedaco, y cobrirás la dicha massa hasta que se lo beua todo, que quede la massa que conozcas que tiene color de quexos de priscos, e ternás tus moldes aparejados. E tomar pedacos, cantidad que conozcas que inche el molde y no más. Y ternás poluo de açúcar muy bien passado por çedaco para poluorisar aquellos pedacos antes que se lo metas en el molde, porque no se apegue. Y meterás dentro vna pepita de almendra pequenyta que estará bien, antes que metas los pedacos en el molde.

[100] *Recepta de rosquillas de alaxur* (ff. 188v-189r)

Haréis vnas tortas de massa sin leuadura muy delgadas y enbiarlas an al horno que se cuezan hasta en tanto que se puedan bien moler. De que sean molidas, si las quisieren çerner, ciérnanlas con un çedaco de çerdas, y tomarán piñones y almendras

mondadas y nuezes y rebuéluanlo todo con el pan y tomen especias, canela y clabos, y tomen una perola y echen un poco de miel y un poquito de agua rosada, y pongan la perola el fuego y cuézase la miel y espúmenla muy bien, y cueza la miel asta que haga punto. Y tomen todas las cosas dichas y échenlas dentro de la miel y dexen hazer todo y, assí como vaya coziendo, tráyanlo a vna mano hasta qu'esté bien espeso que no aya nada de la miel. Y de que sea echo, quítenlo del fuego y déxenlo enfriar, y si quisieren hazer rosquillas dello, tomen massa que sea muy blanca y bien dura y desguácenla con vnos cañutos y hagan rosquillas dell alaxur. Y pónguanlas en la misma massa y llévenlas a cozer al horno, y si las quisieren hazer con fruta de sartén, tomen la harina y mássenla con hi<e>mas de hueuos y hagian vnas tortillas della, y de dentro ponguan ell alaxur y háguanlo como hunas enpanadicas llanas y fríanlas en muy buen azeite de comer. Si las quisieren para comer luego, tengan echo su xarabe de miel y agua rossada, y pónganle dentro; y si las quisieren para guardar, no es menester ponerles ninguna cossa, y ell alaxur que sobrare puédenlo poner en caxa o hazello pellas y las que se an de pasar por el axarabe, échalles açúcar y canela dentro.

[101] *Memoria de cómo hazen las conseruas: calabaçate* (f. 191r)

Tomarán las calabças quando estén bien duras, mondarlas an y limpiarlas han de dentro y cortarlas an a tajadas de la manera que quisieren, y echarlas an en vn perol con agua limpia, y meterlas an a cozer al fuego hasta que vn alfiler gordo pase por ellas sin trabajo. Tirarlas an del fuego y hecharlas han sobre vn arnero porque se escorra el agua, y después de muy bien escorrida, pórnalas en vna olla y echarán su açúcar clarificado y echárselo han dentro, que no vayan yrbiendo, y cubrirla han con paño de tela. Y desta manera se lo echarán cada día, quitándoselo y callentándolo y tornándoselo ha hechar hasta que esté hecho. Tomarán todo junto, calabça y almíuar, y hecharlo han en vn perol e meterlo an todo junto al fuego. Dexarlo han cozer vn poquito hasta que se engrose el almíuar, quitarlo del fuego y echarlo en la olla y guardarlo hasta que se cubra.

[102] *Diaçitrón* (f. 191v)

Tomarán las çidras que haya helado por ellas y mondarlas an. Tirarles han el agro de dentro y cortarlas han de la manera que quisieren, y echarlas han en vn perol con su agua y meterlas han a cozer al fuego, y cozerán muy poquito. Sacarlas han y ponerlas an en vn librilla de agua limpia, cada día le mudarán esta hagua hasta que pasen nueve o diez días prouándolas y viendo que están bien dulçes. Con otra agua

limpia tornarlas han a cozer al fuego hasta que vn alfiler gordo pase sin trabajo por ellas. Quitarlas an del fuego y hecharlas han en vna olla, y ternán su açúcar clarificado y echárselo han dentro, ni más ni menos que a las calabças. Desta manera hechan el açúcar a todas las conseruas.

[103] *Para hazer cascás de çidra* (f. 191v)

Cortar las cascás delgadas –si las quieren verdes, quando las çidras estén verdes y si amarillas, quando estén amarillas– y hecharlas a cozer en vn perol con su agua limpia y vna poca de sal. Quando houieren cozido vn poco, quitarlas y lauarlas muy bien de aquella sal y echarles su agua limpia, y mudársela cada día hasta nueue o diez días, que prouándolas estén bien dulçes. Tornarlas han al perol con su agua a cozer al fuego hasta que vn alfiler grueso pase por ellas sin trabajo. Tirarlo del fuego y escorerlas del agua y echarlas en su olla, y el açúcar como ariba se dize.

[104] *Para hazer peras* (f. 191v)

Tomar las peras, cozerlas en el agua hasta que vn alfiler grueso las pase. Tirarlas del fuego y mondarlas, y echarlas en vna olla, su açúcar clarificado como ariba se dize. Han de mirar las peras sean muy enxutas, porque si son aguaçentas todas se deshazen como agua.

[105] *Duraznos* (f. 191v)

Harán vna cendrada de agua y çeniza bien çernida y que esté sola en la caldera, y quando estuviere heruiendo, hecharán los duraznos dentro, y viendo que se comiençan a pelear, sacarlos han aprissa con vna cuchara vno a vno, y estarán con vnos paños gordos crudos y así como sacaren el durazno, tomarlo han con aquella tela en las manos y pelarle han todo el cuero de ençima y echarlos han en agua fría, y después en su olla y el açúcar como en las otras conseruas.

[106] *Melacotones* (f. 192r)

Tirarles han los cuexcos y, después mondados, hecharlos en vna olla y el açúcar yrbiendo ençima hasta que estén bien trespasados.

[107] *Calabçate de miel* (f. 192r)

Tomarán la calabça mondada, y tirado el meollo y cortarla han como dados grandes y pórnalo a cozer en vna poca de agua. Quando estubiere cozida, como la otra de açúcar. Echarlo han en vn arnero y dexarlo an escorer vn poco, y entre las manos

esprimirlas que no se deshagan y echarlas en vn caço con su miel y ponerlo a cozer al fuego hasta que vean que anda cozida, y hecharle vn poco de anís y sacarla fuera.

[108] *Melmelada* (f. 192r)

Tomarán los menbrillos y ponerlos han a cozer. Quando estubieren que pase vn alfiler por ellos, sacarlos fuera y mondarlos y cortarlos a tajadas, y en vn mortero de piedra, picarlos muy bien que no lleuen nuydo ninguno. Pesarán esta pasta con vn pliego de papel y cada libra de menbrillos le echarán poco más de vna libra de acúcar. Ponerlo han a clarificar al fuego y subirlo han en punto lo más alto que podrán, y echarán los menbrillos dentro muy bien deshechos con las espaldas de vna cuchara y meterlo an al fuego y cozer poco, y después meneándolos siempre lo menos que pudieren y meter vn poco a la orilla de vn plato, y quando vieren que meneándolo no corre mucho, hecharlo han en sus caxas y ponerlo han al sol.

[109] *La memoria del bino que haze Herera es esta* (f. 196v)

Dos açunbres de bino tinto, vna dozena de nuezes de açiprés y quatro o çinco ramas de mata y vna dozena de brotes de romero y tres onças de piedra lunbre y las cáscaras de tres granadas y otras tres onças de alabastro y dos o tres ramas de arayán y otras tantas de aurel (*sic*), media onça de almástiga y otra tanta cantidad de ynçienso. A de herbir todo esto con el bino hasta que quede en vn açunbre, también le an de echar vna torta de rosas secas. Después que aia erbido, anlo de colar por vn paño y echallo en vna redoma.

[110] *Cómo se a de hazer masa para paneçillos* (ff. 199v-200r)

Tomar libra y media de menjuí y tres libras de estoraque y, mui molido y cernido todo, juntarlo y moler media onça de ánbar y vna quarta de almizque echarle a lechos entre este estoraque y menjuí en vna baçinica de plata y antes que echen nada desto echen debaxo vna poca de agua rrosada. Y después de todo echado, ponerlo sobre el fuego y cueza allí hasta que se haga vna pella y siempre lo an de estar meciendo, y el agua a de andar muy sobrada porque la que sobra de allí es muy buena para rrociar de algalia. Le an de echar vna quarta; algunas lo echan dentro quando cueze y otras amasan con ello los paneçillos —esto se haga de la manera que quisieren—.

[111] *Memoria del alaxur que haze doña María de Contreras* (f. 206r-v)

Quatro açunbres de miel y espumarla, y anla de medir después de espumada que quede en quatro açunbres, y a de dar vn eruor antes que echen la fruta, y anle de echar veynte libras de almendras y las nuezes que salieren de vn çelemín, y aunque salgan algunas podridas no le haze nada, y anle de echar pan rrallado. A se de hazer desta manera: que después de heruida la miel, an de echar las almendras, y tras las almendras, las nuezes y menearlas mucho que no lo dexe rreposar, y luego échenle el pan poco a poco con la mano, tanto hasta que vean que se entrapa todo el alaxur, y traello así sobre el fuego obra de tres credos, y luego anle de echar seys onças de canela y vna de clauos y otra de gengibre. Las almendras an de ser machucadas con vna mano de almirez o con vn guijarro sobre vna artesica. A cada almendra, vn buen golpe; por que no se muela mucho la fruta, no den más. Estas almendras no an de ser mondadas y las nuezes an de ser partidas con la mano que cada perneçica haga tres o quatro pedaços.

[112] *Para hazer alcorças* (ff. 206v-207r)

Açúcar lo más blanco que hallaren, molerlo y çernirlo muchas vezes y pesarlo, y a quatro libras de açúcar, vna adarme de almizque y dos de ánbar. Y moler el almizque y el ánbar con vn poco de açúcar todo junto, y después echar agua de açahar en el almirez y deshazerlo y sacar vn poco de aquello en vn uaso. Y después echar el açúcar poco a poco, y majarlo mucho, y leche de almendras y el agua poco a poco, y majarlas mucho hasta que esté como vna masa que luego se vee tomando vn poco entre los dedos questa correoso como vna masa, y esté caliente en el almirez y hazer sus torticas sobre vna losa y pónganlas sobre vna cámara alta a secar.

[113] *Memorial de carne de menbrillos que me enbió la señora doña Felipa* (f. 208r-v)

Los menbrillos an de ser asados y limpiados mucho y sacada la carne de dentro, y anla de mojar mucho y colarla por çedaço de çerdas. Y tomar vna libra de carne de menbrillos colada y limpiada y tomar otra de açúcar, y ponerlo en vn caço y echarle vn poco de agua y derretirlo y coçerla hasta que sea tanto cozida que haga punto. Y entonces echar la carne de menbrillos en el açúcar. Si la quisieren que tenga mucha color, ponerle el fuego grande, y si la quisieren más blanca, ponerle menos fuego. Y cueza hasta que se espese vn poquito, y si es para caxas no a de ser más cozida de quanto se despida de vna cuchara de plata, y para esto esprimer, tomen tantas vezes de la carne en la cuchara hasta que vean que se despide de ella que no queda la cuchara

suzia, y si es para hazer puntas, a de ser más cozida, y si la quisieren echar almendras es bueno y ásele de echar quando esté medio.

[114] *De cómo se hazen las melizas de açúcar que haze la señora doña Ysabel* (f. 208v-209r)

A quatro libras de açúcar, otras quatro de almendras, dos libras de pan tostado con manteca, vna libra de nuezes –que les echen después de quitada del fuego–, dos onças de canela, vna quarta de clauos, otra de gengibre –estas dos especias se an de echar mientra anda el fuego–.

A se de hazer desta manera: moler el açúcar mucho, asimismo las almendras. Deshazer el açúcar sobre el fuego con agua poco a poco y desta misma manera a las almendras hasta que se yncorpore todo, y echarle luego los clauos y el gengibre, y ande vn poco sobre el fuego con todo esto, y tirarlo después y echarle las nuezes y la canela y traerlo mucho hasta que esté toda la masa ygual, y si le quisieren echar otra, sea fuera del fuego, porque de otra manera perderlo a.

[115] *Memorial de las morcillas de sangre y de miel* (f. 209r-v)

Sangre de dos puercos se a de tomar y desvenarla y colarla mucho por vn çedaço de çerdas. An de tomar tres libras de pan rrallado y tostarlo sobre el fuego con vn poco de manteca y echarlo en la sangre, y echar siete çeuollas rralladas que sean buenas y tres quartas de orégano muy molido, vna quarta de¹⁰¹ pimienta, media onça de clauos, todo muy bien molido, y tomar tres quartillos de miel. Heruirlos, después juntarlo todo y tomar seys libras de manteca derretidas o pecadas y, después de buelto todo, echar las morzillas a cozer buen rrato.

[116] *De las morcillas de miel que se hazen en casa de la señora doña Ysabel* (ff. 209r-210v)

De miel tomen seys libras y quatro libras de almendras por mondar. Estas an de ser quebradas y no muy molidas. Dos libras de pan rrallado tostado sobre el fuego con manteca, dos libras de nuezes quebradas con las dos onças de canela y media de clauos, vna quarta de gengibre. An se de hazer desta manera: poner la miel sobre el fuego colada y hierua hasta que açe espuma, y echar luego el gengibre y asimismo los clauos y quitarlo luego del fuego. Y echarle las nuezes y después la canela, y echo todo esto,

¹⁰¹ de] *sigue tachado* orégano.

enuasen las tripas y cuézanlas en agua. Después de pasadas y punçelas con vn alfiler. Desque sientan questan cozidas, sáquenlas y pónganlas adonde se oreen aunque les dé algún humo.

[117] *Para hazer carne de menbrillo muy buena y muy colorada* (f. 211r-v)

Tomar los menbrillos y mondarlos y sacarles las pepitas y cozerlos y, después de cozidos, çiernanlos y, antes que los¹⁰² cuezan, para ver las libras que son, pésenlos. Y después de çernidos, pesen las granças, y por allí juzgarán las libras que pesan y el agua en que estos menbrillos se cozieren, guárdese para añadirles.

§ An de echar a vna libra de açúcar, otra de carne, y a cada dos libras, medio acumbre de agua. An de echar primero el agua y el açúcar y ponerlo sobre el fuego y espumarlo, y después echarle la carne y cozerlo y darle su fuego manso. Si viere qu'el agua se ba gastando y no tiene harta color, puédenle añadir el agua que quisieren en tal qu'el agua vaya hirbiendo, y quando estubiere hecho lo verán. Tomar el cucharón y juntarlo hazia la caldera, y desque haga telica, puédenlo echar en sus botes. Esto es muy bueno para anexar así blando, y si lo quisieren comer luego, anlo de cozer más. Otras echan los menbrillos crudos, pero a mí mejor me parece que se haze desta manera. Para uer cómo está hecho esta carne, an de echar vn poquito en vn plato y dexarlo rresfriar y haze por cima vna tela pesadilla que en llegando a ella se amase.

[118] *Memoria para hazerlo de miel* (ff. 211v-212r)

A vna libra de carne, vna de miel. An de ser los menbrillos cozidos y çernidos y anles de dar su fuego muy manso y si lo quisieren guardar para anejar, anlo de echar muy rrало en las caxas, tanto, que se asuele todo por baxo. Esto me parece a mí qu'es mejor sin agua que con ella.

[119] *Para hazer alaxur* (f. 212r)

An de echar a vna açunbre de miel tres libras de pan y quatro de fruta y si le quisieren echar más fruta que pan, an de la miel. Las especias que an de echar a la cantidad desta miel y fruta: onça y media de canela, media onça de clauos, vna quarta de gengibre. An de tomar esta miel antes que la junten con la fruta y echarla en vna caldera y ponerla sobre el fuego y espumarla y echarle su fruta y su pan y traerlo vn poco sobre

¹⁰² los] *sigue tachado çiernan.*

el fuego y después quitarlo y echarle sus especias y amasarlo como quien amasa pan y hazer sus puntas o rrosquillas.

[120] *Para hazer lutuario de çanahoria* (f. 212r-v)

Las çanahorias lauarlas y rraerlas y hazerles sus rreuanadicas largas. No an de llegar al corazón. An de echar a vna açumbre de miel, siete libras de çanahorias, y anle de echar su miel espumada y ponerlo sobre el fuego y cozerlo. Y de que bieren que ya va coziendo, anle de echar vna libra de almendras tostadas y mondadas, y desque le ubieren echado y¹⁰³ apartado del fuego, anle de echar vna onça de canela y vna quarta de clauos y desque estubiere hecho, echarlo en sus ollas.

[121] *Para hazer çenahorias rralladas como el mayordomo de la casa de Toledo* (f. 214v)

Tomar las çanahorias y mondarlas que no sean rraydas, y muy lauadas y enjugarlas y rrallarlas y estruxarlas muy bien de aquel agua, y an de echar a quatro libras de çenahoria y media de naranja, vna açunbre de miel. Y la naranja anla de mondar mucho y anla de echar en agua y cozerla vn poco, y después estrujarla de aquel agua y tornarla a echar en otra agua hirbiendo y hazer esto tres vezes, y a la quarta, cozerla vn buen rrato y después sacarla de aquel agua y exprimirla y cortarla y majarla y boluerla con las cenahorias junto. Y tomar vna buena libra de almendras tostadas y an de ser mondadas y anse de tostar en seco, y con su miel y echarlas dentro quando esté ello ya medio cozido, y tomar vna cáscara de naranja seca y molerla y cernirla y en quitándola del fuego poluorearlo con ella.

[122] *Para hazer calabaçate como en Santo Domingo el Rreal* (f. 215r)

Busquen las calabças del mejor casco que puedan y hagan cascos de ellas, tamaños como la mano, y móndenlos y échenlos en agua nueue días, y múdenles el agua a tercer día. Y después láuense¹⁰⁴ mucho y ténganse en agua hasta que lo pueda calar vn alfiler sin pena, y después sacarlo del agua y enfríese. Y después cueza la miel que vastare según la cantidad de los quartos y, cozida y espumada la miel, echen los quartos dentro de ella. Y esto así se a de hazer a tercer día en la misma miel hasta nueue días, y a cauo de los nueue días, anse de sacar desta miel y cozer los dichos quartos en otra miel en la qual an de quedar cochos.

¹⁰³ y] sigue escrito acabado, pero se ha tachado cabado y se ha añadido partado, aprovechando la a para el comienzo de la palabra apartado.

¹⁰⁴ láuense] corregido sobre láuanse.

[123] *De cómo se hazen las naranjas enteras en Santo Domingo el Rreal* (f. 215r-v)

Mondar las naranjas y hazerles un agujero con vn cuchillo chequito en la coronilla, y por él sacarles todo el ázedo, y después coze cozerlas (*sic*) en dos aguas y, después de cozidas, echarlas en miel que mengüe mucho deespacio. Y de que estén caladas, sáquenlas y después les pueden echar de la masa de los panecillos de açúcar.

[124] *De cómo se hazen los peros en conserua en Santo Domingo el Rreal* (f. 215v)

Los peros mondarlos y después, por las coronillas, sacarles las pepitas, y después, con vn hueso colarles por dos partes y cozerlos en agua vn rrato, y después sacarlos de aquel agua y arroparlos mucho con rropa que tomen el baho que no se salga nada. Y estén así hasta que esten fríos y después cuezan la miel que vieren que vasta con vn poco de agua y espumarla mucho, y después echen los peros dentro y mengüen hasta que se calen.

Conserua de peros se a de hazer de la misma manera que los dichos peros

[125] *Memoria para hazer çanahorias* (ff. 215v-216r)

Rraer como nabos las çanahorias y sacarles rreuanadas hasta que lleguen a lo blanco del coraçón, y después cozerlas en agua y después sacarlas del agua en vna cesta y cocer la miel que vastare, y echarlas en la miel y an se de pesar las dichas çenahorias mondadas. A siete libras an de echar vna açunbre de miel, y así se a de cozer, y, cozido, échenle almendras blanqueadas.

[126] *Para hazer çenahorias encanutadas como en Santo Domingo el Rreal* (f. 216r)

Como estas otras, mondarlas y después sacarles el coraçón de dentro y cozerlas, y después de la misma manera qu'estas otras y después ynchirlas de lo que quisieren.

[127] *Para hazer conserua de duraznos como en Santo Domingo el Rreal* (f. 216r-v)

Han de sacar el cuesco del durazno antes que se monde y después mondarlo y echarle la miel cozida, y de la mesma manera del calabaçate, eçeto que no an d'estar en agua, sino en la dicha miel.

[128] *Para hazer berengenas como en Santo Domingo el Rreal* (f. 216v)

Sacarles los palicos y las puntas de los capellicos y hazerlas quatro quartos como las echan a cozer y después cuézanlas en agua. Y de que estén cozidas y sacadas del

agua, echarlas en miel y agua según la cantidad de las berengenas. Y cozidas, échenles clauos y después de frías, anles de echar sus almendras entre los quartos.

[129] *Para hazer carne de menbrillo como en Santo Domingo el Rreal* (ff. 216v-217r)

Los menbrillos mondados y echos quartos saquen las pepitas y cuézanlos, y después de bien molidos pásenlos por vn arnero, y así pasado, pésese desta manera: que a siete libras desta carne, echen vna açumbre de miel, y así a este rrespecto pueden hazer lo que quisieren.

[130] *Para hazer*¹⁰⁵ *letuario de rrosas que me mostró doña María Girón* (f. 217r)

Eshojlar las rrosas y pasarlas por vn arnero como no quede ninguna simiente, y después pesarlas, y a vna libra de rrosas, anle de echar dos libras de miel. Y an de tomar la rrosa y echarla en vnas ollicas y tener agua hirbiendo y echarla encima de la rrosa y atapar las ollas muy bien y el agua que estubiere con las¹⁰⁶ ollas echarla con la miel y espumarla al principio, y vese de que está cozido como se vee en el arrope; anlo de dexar bien cozer.

[131] *De cómo hazía el açúcar rrosado la condesa de Oropesa* (f. 217r-v)

§ Dos pesos de açúcar, vn peso de rrosas blancas, y el açúcar a de estar molida y cernida. Y an de quitar a las rrosas las cabeças blancas, y echen el açúcar y las rrosas junto en vna caçuela de plata, y allí frreguen lo vno con lo otro con las manos y después que así estobiere amasado, pongan vn plato de plata, o sea de latón, encima de pocas brasas, y allí echen dos o tres cucharadas de aquella misma masa y tráiganlo con vna cuchara muy mansamente a poco fuego de manera que cada hoja sobre sí quede. Y después que ya se vaya secando, con la mano lo pueden traer como quien haze confites, porque más enteras queden las rrosas. Después que ya muy seco esté, échenlo en sus caxas. A se de uer qu'está acabada quando se desparçen vnas de otras que cada vna se aparte por sí y queden las más blancas que puedan quedar.

[132] *Para hazer torticas de açúcar rrosada* (f. 218r-v)

Asimesmo tomen dos pesos de açúcar y vno de rrosas blancas y májenlo todo junto de manera qu'esté mucho majado, y después pongan vn pliego de papel encima de vn tablero y allí echen poca cantidad desa masa y pónganlo encima de otro pliego de papel, y allí, con las manos, allanen el açúcar rrosado de manera que quede muy ygual y

¹⁰⁵ hazer] *sigue tachado* lut.

¹⁰⁶ las] *sigue tachado* oll rrosas.

delgada aquella corteza, porque quanto más delgada quede aquella tortica mejor es. Y así pueden hazer toda la cantidad que quisieren, y después de así puesto en los pliegos de papel, déxenlo estar siete o ocho días en vna cámara donde dé ayre y no sol. Y rrequiérarlo para boluerlo, y después que estén muy enjutas, tomen vnos algodones mojados en agua de azahar y rrosada y mojen el vn pliego de papel, y déxenlo estar así vn poco, y tiren luego el pliego de papel muy paso porque no se pegue con el açúcar rrosado. Asimismo hagan a la otra parte desque el vno esté quitado. Después que así esté, corten el açúcar rrosado como quisieren.

[133] *Para las torticas de açúcar* (f. 219r-v)

Tomen dos partes de harina y vna de açúcar, el açúcar sea cernido, y enbueluan lo vno con lo otro y echen el alegría y anís, y amasen esta masa con hueuos y miren que a de estar la masa tiesta (*sic*), porque si fuese blanda no se podría adelgazar las torticas. Y después que esté hecho, métanlas en horno que no sea fuerte, porque como ellas se paran blancas, luego son cozidas. Y desque las saquen del horno calientes, límpienlas, porque si aguarden a que se pongan frías no se pueden limpiar. Las rrosas de que se an de hazer estos acinares se an de despicar las puntas y echarlas fuera porque no dan buen sabor.

[134] *Para hazer naranjas como en casa de la condesa de Módica* (f. 221r-v)

Las cáscaras de las naranjas hazerlas quartos y echarlas en agua fría hasta que se cubran de agua. Mudarlas dos vezes al día el agua y ponerlas al sol y al sereno si lo ubiere, y si no, no es priesa, y anlo de hazer esto tantos días hasta qu'estén dulçes y anlas de prouar, y si estubieren dulçes están buenas. Y tomen dos partes de miel y vna de agua, y con ello espumarlo mucho hasta que quede linpio, y después que sea espumado, dexarlo cozer vn poco y después dexarlo enfriar y echarlo sobre las naranjas, y las naranjas an de estar muy estruxadas del agua quando les echaren la miel. Cada día a de heruir esta miel vn poco y dexarla enfriar y después echársela; esto anlo de hazer tantas vezes hasta que las naranjas estén bien caladas de la miel, y de que vieren qu'están ya caladas con la mesma miel hasta qu'esté gastada toda el agua que se torne almíbar, y si vieren que no están bien cozidas, tornarlas más a cozer.

[135] *Para hazer cidras* (f. 221v)

La corteza de las cidras hechas rreuanadas anse de hazer como las naranjas.

[136] *Memoria de las tajadas de las çidras* (ff. 221v-222r)

Hazer las cidras pedazos y quitarles todo el agro y las corteças y echarlas tres días en agua fría y mudarles el agua dos vezes al día, y a cauo de tres días cozerlas vn poco en agua y después sacarlas de aquel agua y tornallas a echar en agua fría. Y después cozer el agua y la miel y echárselo como a las naranjas antes que se cuezan las çidras con la miel. En sacándolas de agua, tomen vn alfiler y pasen la cabeça por vna de ellas, y si pasare bien, están buenas, y si no, cozerlas más.

[137] *Para hazer pastetas* (f. 230r)

Tomar diez onças de menjuí y echarlo en rremojo vn día o dos en muy buena agua y molerlo. An de echar a estas diez onças de menjuí, media onça de ánbar molido, y an de tener el alquitara a rremojarse de vn día antes en agua rrosada, y con aquella bauaza majarlo, y desde sea limpia del almirez, echar el algalia que quisieren. Amasar mucho con las manos y hazer sus panecicos.

[138] *Para hazer rrosquillas como la de Soler* (ff. 230v-231r)

Tomen harina candéal que sea muy blanca y amásenla con agua fría y hagan vnas rrosquillas y cuézanlas al fuego manso que queden blancas por de fuera, que no se tuesten, y molerlas y çernirlas por un çedaço de çerdas. Y a una açumbre de miel, dos libras y media de almendras limpiadas y medio molidas, y dos libras de nuezes, y hazer eruir la miel quanto se espume, y echar las almendras y cozerlas en la miel vn poco, y antes que se acabe de quitar del fuego, echar las nuezes que pase otro heruor por ellas, tanto que esté la miel cozida lo que vieren qu'es menester, y apartarlo del fuego y echarles del pan meciéndolo bien hasta qu'esté beuida toda la miel. Y de que esté frío, tomar vna onça de clauos y vn poco de gengibre y vna onça de canela. Después de echado todo, porque se la echen de que esté más frío, y hagan las rrosquillas. Para cubrirlas, hazer moler açúcar que no sea muy blanco; para cinqüenta rrosquillas, dos libras y media de açúcar tan molido como para alcorças, y pasarlo por vn çedaço espeso, y tomar claras de hueuos y otra tanta de agua de açahar y echar en ello todos los olores que quisieren, y traerlo mucho a vna mano echando de la harina del açúcar, y quando vieren qu'está bueno que no se corre por las rrosquillas, y asiéntenselo como lo sabe Naruáez para las melicas deste mismo alaxur amasado con manteca de puerco y yemas de hueuos.

[139] *Para hazer turrões blancos* (f. 231r-v)

Tomar para vna açunbre de miel, seys libras de almendras, y blanquearlas y después tostarlas que queden muy blancas. Echar la miel en la caldera, desde sea rregalada que no esté mucho caliente. Batan vna dozena de claras de hueuos y echárselas allí quando estubiere tibia. Echándolos rremezcan mucho por que no se cuajen a un cabo más que a otro y cozerlo con poca lumbre porque no se socarre y, después qu'esté bien blanca la miel, yrles añadiendo lumbre.

[139bis] *Alcorças* (f. 242r)

A de ser el açúcar muy blanca y clavo, y molello y çernello por çedaco de sera el peso. Y tener alquityra en agua rrosada un dya, que esté byen deshecho, y masar ell açúcar con ell alquityra. A se d'echar poco a poco, y quanto se junte ell açúcar, tomar quanto quepa en la mano y apretallo y hazello partes y majallo en un almirez con fuerça y mojar la mano del almirez con un poco dell alquityra. Y quando esté byen majado, masallo todo junto y traello hasta que esté como masa y hazer las alcorças en moldes como quisyeren. Y el almizque y anbar se a de echar molydo con el açúcar.

[140] *Reçeta para hazer el alaxur* (f. 244v)

Sseis libras de almendras peladas y tostadas, dos libras de avellanas peladas y tostadas, quatro libras de nuezes. Alas de tomar y fregar con un paño para que salga aquel saluado. An de mirar que no vaya ninguna azeitada ni vayan aquellos casquitos en medio. An de tomar las tres libras de almendras, anlas de echar enteras y la vna de avellanas y lo otro todo lo an de majar como lo vía azer acá Peña. Para esta fruta se a de echar vna libra de pan rrallado. Anlo de amasar con dos açunbres de miel. Anle de echar dos onças de canela y media de clauos. La fruta entera an de hechar a heruir en la miel. Antes que la majada, anle de echar a la miel media escudilla de agua.

[141] *Receta para hazer maçapanes* (f. 250r)

Tomar vna libra de açúcar y otra de almendras, y tomar el açúcar y hecharla en vn caço y después tomar vna escudilla de agua y hecharla en el açúcar y tomar vn huevo vatido y hechárselo y que no esté muy subido de punto, y después colallo y mientras quel açúcar se clarifica, majar las almendras que no estén muy majadas y calentar el açúcar y hecharlas dentro y batirlas muy vien hasta que se despegue del caço. Y después batir tres claras de huevo, y así como sale caliente, hechárselas y menearlas muy vien, y

después sacarlos y hecharlos en sus obleas del tamaño que sean menester, y después ynbiarlas al orno.

[142] *Memoria de las pepitas de melón* (f. 250r)

Tomar media escudilla de pepitas linpias y vn quarto de vórrax y otro tanto de azúcar piedra o dessotro blanco y sea del fino. Ase de moler primero el bórrax y después el azúcar, cada cosa por sí muy bien molido, y después començarán a majar las pepitas y hecharán el vórrax y el açúcar y tornarlo an a majar mucho y después hecharlo an en su volcillo de vidrio por que no se agüen.

[143] *Cómo se hazen las nuezes en Valençia* (f. 251r)

Tomar zenica de sarmientos o de rretama y hazer della legía y ponerla a erbir, y escaldar en ella las nuezes, y an de ser algo grandes y muy lisas. Y después de averlas escaldado, con vnos paños muy gruesos, fregarlas rreçio hasta que se les quite la cascarilla de ençima. Después, hazerles quatro o cinco agugeros con vnos palos de tarde y después hecharlas en su agua, y si es de rrío será mejor, y mudársela nueve días, y si quieren cada día dos vezes será muy buena, y al cavo de nueve días an de tener la miel vien espumada, y hecha su agua, sepan la cantidad que fuere en la miel. Y después desto hecho, anla de dexar enfriar, porque si es caliente escurézelas e házelas duras, y desta manera an de andar con estos baños nueve días y, al cavo de ellos, para que se agan muy buenas, mudallas en otra miel que esté muy linpia y muy bien espumada y hecharlas en ella y que assí den vn hervor, y después sacallas del fuego y hecharlas clavos molidos y canela en cantidad que les pareciera que an menester según el gusto de cada vno. Y desta manera son las mejores que yo e visto. No se pone aquí la cantidad de la miel ni de las nuezes porque estas conservas mejor se hazen a tiento.

[144] *Memoria de pan de leche* (f. 251v)

Tomar vn vn (*sic*) cántaro de leche y quajarlo, y después de quajado, desazerlo y apretarlo muy bien que no quede ningún siero. Y después lleva vna libra de piñones y quatro doçenas de huevos, la mitad con¹⁰⁷ yemas solas sin clara y la otra mitad con claras y yemas, y medio zelemín de arina muy afloreada y media libra de azúcar molida y vna poquita de lebadura –muy poca, desecha con vna poca de leche–. Y todo esto muy vien vatido, y la masa que quede muy blandilla y los panes muy pequeños. Y se an de llevar al horno hechados cada vno en vna oja de parra o de igera.

¹⁰⁷ con] *sigue tachado* sus.

[145] *Memoria de otra manera de pan de leche* (ff. 251v-252r)¹⁰⁸

Tomarán vn cántaro de leche y quajarlo an y no la han de desazer ni apretalla nada sino hecharla en la arina, y an de hechar media libra de pinones medios majados y la otra media libra enteros y vna libra de azúcar y rremojar la azúcar en dos o tres dineros de vino blanco, y a de llevar vna doçena de huevos, todo muy bien vatido, y la masa que sea algo más dura que no la de esotro pan, de manera que no an de yr en ojas sino como el otro pan, y lebadura –ase de desazer con leche–, y si quieren agua rrosada, hecharán muy poca y en cada panecillo¹⁰⁹ quando los ponen en el orno hechar tres pedaços de quaja<da> porque parezen muy vien y se levantan muy altos.

[146] *Memoria de cómo se hazen los menbrillos en açúcar para comer luego* (f. 253r-v)

Tomar vna libra de açúcar para tres menbrillos, y clarificarse an con su clara de huevo como se suele hazer, y tomar an los menbrillos y linpiarlos an de la casca, y héchenlos luego en agua por que no se buelban negros y pónganles vnos clabillos y vnas rrajuelas de canela y héchenlos en la açúcar, y la azúcar no a de estar yrbiendo quando se los hechen. Y déxenlo estar así al fuego hasta qu’el açúcar se venga a hazer jalea, y después hecharlo an en vn plato a que se yele. Y después puédenle hechar medio adarme de almizque y seis menbrillos, y este almizque se puede escusar se (*sic*) le hechan los clabillos, porque lo vno o lo otro vasta.

[147] *Memoria de cómo se hazen las rrajas de menbrillo* (f. 253v)

Tomen los menbrillos y hazerlos rrajas y pesar vna libra destos menbrillos y libra y media de azúcar, y el açúcar a de estar clarificado, y enstonzes (*sic*) hechar en ella las rrajuelas y allí hecharán algún olor si quisieren. Esto es muy bueno para los niños.

[148] *Memoria de cómo se hazen los viçochillos* (f. 253v)

A vna libra de açúcar, vna doçena de yemas, y agua de olor quanto dos cáscaras de huevos. El azúcar a de ser molido y¹¹⁰ ase de hechar con las yemas de los huevos y vatirse muy bien. An de dexar del açúcar por hechar después por ençima de los biçochos y tomar arina de candial, quanto vna libra, y yr hechándola poco a poco en las yemas y vatirla hasta que haga correa la masa. Y después de vatir dos oras, hásele de

¹⁰⁸ *Tras el epígrafe aparecen tachadas dos líneas:* Tomarán la cantidad de quajado que quisieren y no a de ser apretada, y hecharán los piñones que querrán.

¹⁰⁹ panecillo] *sigue tachado* de j.

¹¹⁰ y] *sigue tachado* çernido.

hechar anís y alegría la cantidad que vien visto les fuere, y en vna oblea an de hechar lo que les pareçiere y antes que vayan al horno, hecharles açúcar por ençima y enviallos al horno.

[149] *Verenxenas de miel* (f. 260r)

Tomar las verenxenas que sean algo gordillas y las más cobiertas de capullo que se pudieren aver y abrillas. Azerlas quatro quartos que no se acaben de ender y cortallas las puntas de los capullos y de los palos y echallas en agua y sal vna noche, y qu'estén bien cobiertas cargadas con vn plato, y tenellas vna noche y vn día para que se las quite la sal y mudallas ell agua tres o quatro vezes asta questén bien desaladas, y luego ponellas a cozer en su agua y cubrillas mucho con vnas ojas de parras, y an de cozer mucho muy cozidas asta que se enternezcan las cortezas. Y después quitallas dell agua y echallas en vna canasta asta que se enfríen y cubrillas con vn paño, y an de tener colada y espumada la miel, y en vna rroba de miel echar tres acunbres de agua, antes más que menos. Y quando echen las verenxenas a de estar la miel fría, y dexallas allí medio día sin ponellas al fuego, y como fueren coziendo irlas espumando asta qu'esté echa la conserva y ellas estén bien caladas, y si obiere menester más agua, echénsela para que acaben de cozer la conserva. La cantidad de las verenxenas serán dozientas y dos onzas de clavos y vna de canela muy molido y cernido con vn cedaco de cerdas y las especias se an de echar asta que las quiten del fuego y al echar de las parras.

7. APÉNDICE II: TIPOS DE RECETARIOS EN LA COCINA ESPAÑOLA

7.1. Recetarios cortesanos

Se puede observar en ellos que los productos que se emplean en las recetas son caros y pueden ser calificados como exóticos; además, el proceso de preparación de las recetas es complejo. Los que los escribieron eran en su mayoría cocineros empleados en la corte o en alguna casa noble, lo que hacía que estos libros adquiriesen mayor importancia. Su finalidad era que se publicasen, lo que influyó en su redacción.

7.1.1. *Llibre de Sent Soví* (1324)

El texto manuscrito más importante es el *Llibre de Sent Soví*, del cual solo se conservan dos copias, una del siglo XIV que se encuentra en la Universidad de Valencia (Biblioteca General e Histórica, ms. 216) y otra del siglo XV en la Universidad de Barcelona (CRAI-Biblioteca de Reserva, 07 Ms 68). Esta obra nos muestra la alimentación en el periodo medieval, en especial la cocina catalana, pero no es un reflejo de la cocina popular, ya que los ingredientes que aparecen en ella son costosos y difíciles de conseguir para las clases más humildes. Recoge recetas de salsas, diversos guisos... y destaca el uso tan repetido que hace del azafrán. Una de las recetas que contiene es el *menjar blanc* (manjar blanco)¹¹¹, muy apreciado en el medievo.

7.1.2. Ruperto de Nola, *Libre de coch* (ca. 1490)

El recetario de Ruperto de Nola, conocido como *Libre de coch*, fue redactado manuscrito hacia 1490 e impreso en Barcelona ya en el siglo XVI¹¹², por lo que es considerado el primer libro de cocina. Su autor fue cocinero del rey de Nápoles y en su obra plasma cómo la cocina catalana se integró en la italiana. No solo está compuesto por recetas de cocina; también tiene varios capítulos dedicados al servicio de la mesa, las maneras de cortar los alimentos, etc. Algunas de las recetas en él contenidas están tomadas del *Llibre de Sent Soví*, mientras que otras son reflejo de la cocina italiana y francesa. En 1525 se imprimió en Toledo, en lengua castellana, con el título de *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado Libro de cocina*.

¹¹¹ El manjar blanco era una preparación a base de almendras, azúcar, aceite de almendras y pechuga de pollo; este último ingrediente puede resultar extraño tratándose de una elaboración dulce, pero antes era muy común mezclar dulce con salado.

¹¹² NOLA, Ruperto de, *Libre de coch*, Barcelona, Carles Amorós, 1520.

7.1.3. Diego Granado, *Libro del arte de cocina* (1599)¹¹³

El *Libro del arte de cocina* de Diego Granado es una copia del anterior de Nola y de la obra *Opera*¹¹⁴, de Bartolomeo Scappi¹¹⁵. Granado fue oficial de cocina de la corte y pretendió recopilar la cocina europea de su tiempo.

7.1.4. Francisco Martínez Motiño, *Arte de cocina* (1611)¹¹⁶

La gran obra del siglo XVII fue la de Francisco Martínez Motiño, *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*, publicada hacia 1611. En ella se pueden advertir muy bien rasgos de la cocina portuguesa ya que Motiño se formó como cocinero en dicho territorio, aunque fue cocinero en la corte de Felipe IV. Criticó la obra de Granado, diciendo que su libro es un desastre, ya que, como copió a la obra de Scappi (y este había servido en el Vaticano), su recetario estaba lleno de especias e ingredientes exclusivos, que llevarían a la ruina a cualquier cocinero o señor al que sirviese. En el prólogo de su obra aparecen por primera vez la figura de los pícaros de cocina, así como la forma en que deben trabajar los oficiales de las cocinas...

7.1.5. Domingo Hernández de Maceras, *Libro del arte de cozina* (1607)¹¹⁷

El *Libro del arte de cozina en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, ansi de carne, como de peces, ansi de pasteles, tortas y salsas, como de conseruas y de principios y postres a la vsança española de nuestro tiempo* de Hernández de Maceras es un fiel reflejo de la cocina popular de la España del Imperio, la verdadera cocina de la época, sencilla, alejada de lujos. Su autor fue cocinero en el colegio mayor de Oviedo de Salamanca, donde pasó treinta largos años. Es un recetario “verdadero”, donde se ve la alimentación, en este caso de los estudiantes. Permite además ver cómo debía ser la alimentación en tiempos de cuaresma.

¹¹³ GRANADO, Diego, *Libro del arte de cozina: 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 conualecientes, assi de pasteles, tortas y salsas como de conseruas a la vsança española, italiana y tudesca de nuestros tiempos...*, Madrid, Luis Sánchez, 1599.

¹¹⁴ SCAPPI, Bartolomeo, *Opera di Bartolomeo Scappi, mastro dell'arte del cucinare, divisa in sei libri*, 1570.

¹¹⁵ Bartolomeo Scappi trabajó como cocinero para papas y obispos, lo que le dio gran fama; pero sin duda por lo que es más conocido es por su obra *Opera*, un libro reflejo de la cocina de su época en el que no sólo hay recetas, sino también grabados, imágenes donde muestra los diferentes utensilios de cocina utilizados y los espacios donde se cocinaba.

¹¹⁶ MARTÍNEZ MOTIÑO, Francisco, *Arte de cozina, pasteleria, vizcocheria y conserueria*, Madrid, Luis Sánchez, 1611.

¹¹⁷ HERNÁNDEZ DE MACERAS, Domingo, *Libro del arte de cozina...*, Salamanca, Antonia Ramírez, 1607.

7.2. Recetarios confiteros

Este tipo de recetarios manuscritos tienen su origen en los gremios de confiteros y tenían la finalidad de ser manual de enseñanza para los aprendices y oficiales que estudiaban para preparar su examen de ingreso en el gremio y posteriormente para fijar las recetas que iban realizando y así no olvidarlas. Luego pasaron de generación en generación, lo que les hizo convertirse en parte del patrimonio familiar.

En su mayoría, se componían de dos partes, una destinada a la droguería y otra a la confitería. Están dedicados a cuestiones como los puntos del azúcar, las grageas, el azúcar y las jaleas. Atienden también a ciertos dulces típicos, por ejemplo, los mazapanes, los bizcochos o los turrones.

En ellos se puede ver el influjo de la cultura cristiana, islámica y judía. Dentro de este tipo encontramos varios ejemplos ilustrativos que nos muestran la finalidad de estos recetarios y las recetas que predominaban en ellos.

7.2.1. *Llibre de totes maneres de confits* (siglo XIV)¹¹⁸

El recetario más antiguo del que se tiene constancia en el ámbito hispano es el *Llibre de totes maneres de confits*, escrito en catalán; las recetas en él contenidas están escritas de manera que las pudiese entender tanto los más diestros confiteros como cualquier ama de casa. Todo el manuscrito está compuesto por recetas de diferentes confites (de peras, melocotones, manzanas, calabazas, almendras, dátiles, piñones, etc.), elaborados con miel o azúcar.

7.2.2. *Vergel de señores, en el qual se muestran a hazer con mucha excelencia todas las conservas, electuarios, confituras, turrones y otras cosas de açúcar y miel* (siglo XV)¹¹⁹

Estaba dirigido a un grupo reducido. Está compuesto de varias partes centradas en diferentes temas: perfumes, aceites, recetas de belleza y dulces. De temas gastronómicos, relativas a la repostería solamente hay 23 recetas, y de ellas la mayoría están sin desarrollar, pues solo 9 aparecen completas.

¹¹⁸ FARAUDO DE SAINT-GERMAIN, Luis, “Libre de totes maneres de confits. Un tratado cuatrocentista de arte de dulcería”, *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, XIX, 1946 (1947): 97-134. La última edición es de SANTANACHI SUÑOL, J. (ed. lit.), *Llibre de totes maneres de confits*, Barcelona, Barcino, 2004, pp. 241-300.

¹¹⁹ Madrid, BNE, Mss/8565.

7.2.3. Juan Vallés, *Regalo de la Vida Humana* (siglo XVI)¹²⁰

Otro ejemplo es el recetario de Juan Vallés, *Regalo de la Vida Humana*, compuesto aproximadamente a mediados del siglo XVI. Esta obra recoge el saber doméstico de su tiempo. En él encontramos recetas con distintas finalidades, dirigidas a la higiene, la producción de aguas destiladas, la creación de cremas y ungüentos, etc. En cuanto a las que se refieren a cocina exclusivamente, las hay que explican cómo adobar carnes, pescados, y son los libros del IV al VI los que se ocupan de la realización de dulces, confituras y bebidas como el vino o el aguardiente.

7.2.4. *Quatro Libros del Arte de Confitería* (1592)¹²¹

Los Quatro Libros del Arte de Confitería fue la obra más significativa de la Castilla del siglo XVI. Su autoría se atribuye a Miguel de Baeza y se considera el primer libro dedicado a la repostería que se publicó en castellano, siendo impreso en 1592. Está dividido en cuatro partes, tratando cada una de ellas de diferentes ámbitos: un libro dedicado al azúcar, otro a las confituras, otro a las conservas y el último a las pastas blancas y temas varios.

7.2.5. Juan de la Mata, *Arte de repostería* (1747)¹²²

La obra de Juan de la Mata lleva como título *Arte de repostería, en que se contiene todo género de hacer Dulces, secos, y en líquido, Vizcochos, Turrones, y Natas: Bebidas heladas de todos géneros, Rosolis, Mistelas, &c. con una breve instrucción para conocer las Frutas, y servir las crudas. Y diez mesas, con su explicación*. Tal como el mismo autor dice en el prólogo de su obra, escribió este libro sobre “algunas de las cosas más difíciles” acerca del arte de la cocina, para que no cayeran en el olvido. Además, hay que señalar que esta obra estaba destinada no solo a los que se dedicaban profesionalmente a la cocina sino también a casas particulares y “personas curiosas”. El autor trabajó como repostero de los reyes Felipe V y Fernando VI, y en su obra se ve la influencia que recibió de las cocinas francesa e italiana. Hizo una recopilación de recetas referentes a la preparación de bizcochos, mazapanes, jaleas, conservas... Además tiene un interesante capítulo sobre los utensilios necesarios en una

¹²⁰ VALLÉS, Juan, *Regalo de la vida humana*, transcripción del manuscrito y coordinación de estudios, Fernando Serrano Larráyo, 2 vols., Viena, Gobierno de Navarra-Osterreichische Nationalbibliothek, 2008.

¹²¹ DE BAEZA, Miguel, *Los quatro libros del arte de la confitería compuestos por Miguel de Baeza, confitero, vecino y natural de la imperial ciudad de Toledo*, Alcalá de Henares, Juan Gracián, 1592.

¹²² DE LA MATA, Juan, *Arte de repostería en que se contiene...*, Madrid, Josef Herrera, 1747.

cocina, otro sobre los alimentos que predominan en cada temporada y otro en el que se centra en el azúcar (los modos de clarificarle, los puntos del mismo, etc.).

7.2.6. Joan Baptista Panyó, *Memorias del Arte de Cocina y Pastelería* (siglo XVIII)¹²³

La obra manuscrita de Joan Baptista Panyó, cuyo título completo es *Memorias del Arte de Cocina y Pastelería y Confituras y Geleas*, es muy parecido al de Juan de la Mata, aunque introduce alguna novedad y ya no hace tanto hincapié en el tema del azúcar, algo muy común en la mayoría de los recetarios de los siglos XVI y XVII.

7.3. *Recetarios femeninos*

Como he comentado con anterioridad, la alimentación era un ámbito donde se desenvolvían principalmente las mujeres, aunque no fueran ellas las que (generalmente) luego publicaran los recetarios. Sin embargo, hay que destacar que algunas sí llegaron a poner por escrito sus conocimientos culinarios, siempre y cuando perteneciesen a una posición social preeminente¹²⁴. Por esto, la mayoría de estos recetarios están vinculados con importantes casas nobiliarias y, a pesar de que en alguno de ellos se cita el nombre de alguna señora, la mayoría son anónimos. Al igual que en los tipos anteriores, las recetas contenidas en estos libros no se ceñían solamente a las gastronómicas, ya que también aparecían recetas medicinales, cosméticas o de limpieza. Si se observan las partes dedicadas a los alimentos, se ve la presencia de confituras, diversos pasteles, bebidas...

7.3.1. *Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas reçeutas muy buenas* (1475-1525)¹²⁵

Este recetario está compuesto por 145 recetas que no siguen ningún orden establecido, aunque sí se dividen en diferentes apartados según su finalidad; así encontramos recetas de medicina, de belleza, que hacían referencia al cuidado de la cara, de las manos, a la preparación de jabones y diversos olores... Y, en concreto, el

¹²³ El manuscrito de la obra se conserva en manos privadas, aunque ha sido recientemente trabajado. La primera edición es la de Enric Prat i Pep Vila, “‘Memorias del arte de cocina y pastelería y confituras y geleas’ de Joan Baptista Panyó”, en *Annals de l’Institut d’Estudis Gironins*, 25/2 (1981), pp. 419-446.

¹²⁴ PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “Los recetarios de mujeres y para mujeres” en *Cuadernos de historia moderna*, 19 (1997), pp. 121-154.

¹²⁵ Este manuscrito ha sido editado recientemente por Alicia Martínez Crespo, con una interesante introducción: *Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas reçeutas muy buenas*, Salamanca, Universidad de Salamanca, 1995.

capítulo dedicado a la gastronomía era un compendio de 29 recetas donde se describía la elaboración de frutas, potajes y diversas preparaciones.

7.3.2. *Livro de cozinha da Infanta Maria de Portugal* (1550)¹²⁶

El Livro de cozinha da Infanta Maria de Portugal, es un libro del siglo XVI, copiado en 1550, cuya autora fue la nieta del rey Manuel. Dicho recetario es un compendio de 61 recetas de cocina agrupadas según la tipología: de carnes (las cuales son las más abundantes, ya que este alimento era la base de la alimentación de las clases altas), de huevos, de leche y de conservas (también de las más numerosas). Con respecto a este manuscrito, es significativo que a lo largo del manuscrito se encuentran numerosas páginas en blanco, lo cual nos muestra que se tenía la intención de seguir añadiendo recetas. Por la escritura, también podemos observar que todo el libro fue fruto del trabajo de diferentes escribanos.

7.3.3. *Livro de receitas de pivetes, pastilhas elvvas perfumadas y conservas* (siglos XVI-XVII)¹²⁷

En el *Livro de receitas de pivetes, pastilhas elvvas perfumadas y conservas*, aunque hay recetas de todo tipo, predominan las dedicadas a la belleza. Es un claro reflejo del vínculo que mantuvieron en la época las cortes española y portuguesa, ya que a lo largo de la obra menciona a diferentes personalidades de ambos territorios, por ejemplo, la princesa portuguesa doña Isabel, doña Catalina (reina de Portugal entre 1525 y 1557) o el Maestro Rincón de Valladolid entre otros. Aparte de esta relación entre España y Portugal, también hay referencias a la cocina napolitana, lo que indica que, en algún momento, la dueña del recetario sería natural de dicho lugar.

7.3.4. *Recetas y memorias para guisados, confituras, olores, aguas, afeites, adobos de guantes, ungüentos y medicinas para muchas enfermedades* (siglos XVI-XVII)¹²⁸

Esta obra fue redactada principalmente en el siglo XVI, aunque con añadidos del XVII. De este manuscrito se puede destacar la influencia catalana en las recetas, entre

¹²⁶ Biblioteca Nacional de Nápoles, Códice português I.E.33. Ha sido varias veces editado: GÓMEZ FILHO, A., *Un tratado da cozinha portuguesa do seculo XV.*, ed. facsímil, Brasil, Instituto Nacional Do Livro, 1963. NEWMAN, E., *A Critical Edition of Early Portuguese Cook Book*, Chapel Hill, 1964; MANUPPELLA, G., DIAS ARNAUT, S., *O "livro de cozinha" da infanta D. Maria de Portugal*, Coimbra, Universidad, 1967.

¹²⁷ Madrid, BNE, Mss/1462.

¹²⁸ Madrid, BNE, Mss/6058.

las cuales destacan las de los dulces comunes del momento: torta de queso, torta de leche, torta real... No solo contiene recetas de dulces, sino también bebidas como el vino endulzado y especiado. Aparte de recetas de cocina, también incluye otras relativas a la cosmética y a la salud.

7.3.5. *Receptas experimentadas para diversas cosas* (siglos XVI-XVII)¹²⁹

Dentro de este tipo de recetarios encontramos también el que ha sido objeto de estudio en este trabajo, en el que no nos detenemos más.

7.4. *Recetarios conventuales*

La mayoría de los recetarios que se conservan de este tipo corresponden a órdenes de ramas masculinas ya que, como estaban destinados a servir de guía a los monjes que se dedicaban a la cocina, se supone que las mujeres estaban más habituadas a tales menesteres y no tenían tanta necesidad de poseer uno.

Al igual que en los anteriores, hay recetas de alimentación, belleza y salud, si bien aparentemente los dulces no están muy presentes en estos recetarios. Son también un reflejo del tipo de alimentación (más bien sencilla) que se mantenía en un monasterio o convento; los alimentos eran comunes y fáciles de conseguir (en muchas ocasiones los producían ellos mismos en sus huertos). Asimismo en ellos se advierten las normas de las diferentes órdenes. Aunque aparentemente puede parecer que la cocina de los monasterios era muy simple, algunos conventos se hicieron famosos por sus producciones de confites y conservas.

7.4.1. *Llibre de cuina de Scala Dei* (siglo XVII)¹³⁰

Se trata de un manuscrito que es un buen ejemplo de la alimentación que mantenían los monjes cartujos, la cual se basaba en el consumo de frutos secos –como las almendras, las nueces, los piñones, etc. (por lo que eran muy consumidos los potajes a base de frutos secos)–, las legumbres, los cereales y las verduras. Tenían prohibido consumir carne, aunque de vez en cuando sí comían huevos y pescado. También se puede observar la gran presencia que tenían las especias en las recetas. Esta obra es asimismo un reflejo de la alimentación que debía mantenerse en tiempos de abstinencia, así como de las comidas que se ingerían en determinadas festividades.

¹²⁹ Madrid, BNE, Mss/2019.

¹³⁰ IGLÉSIES, Josep, *El Llibre de cuina de Scala Dei*, Ed. Facsímil de Mariona Quadrada, Tarragona, El Mèdol, 1996.

7.4.2. *Llibre molt apte per al govern de la Cartuxa de Montalegre* (1718-1719)¹³¹

También contamos con el *Llibre molt apte per al govern de la Cartuxa de Montalegre* (1718-1719), un manuscrito en el cual se incluye un calendario anual de las principales fiestas que se celebraban y de los platos especiales que debían servirse, juntamente con sus recetas.

7.4.3. Juan Altamiras, *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*¹³²

Este *Nuevo arte de cocina* es obra de un fraile franciscano, que fue cocinero en el convento zaragozano de San Diego y que adquirió fama tras la publicación de su obra en 1758. El fin de dicha obra era dar a conocer las diferentes técnicas culinarias a los nuevos monjes que debían encargarse de la alimentación del monasterio.

¹³¹ Barcelona, Biblioteca de Catalunya, Ms. 8938

¹³² ALTAMIRAS, Juan, *Nuevo Arte de Cocina*, Huesca, La Val de Onsera, 1994.