

# Confitería y cocina conventual navarra del siglo XVIII.

Notas y precisiones sobre el  
«Recetario de Marcilla» y el *Cocinero Religioso* de Antonio Salsete\*

FERNANDO SERRANO LARRÁYOZ\*\*

Los monasterios eran verdaderos almacenes de golosinas admirables; por eso algunos aficionados los echan de menos amargamente.

Jean Anthelme BRILLAT SAVARIN, *Fisiología del paladar* (1826)

## INTRODUCCIÓN: NOTAS SOBRE LA ALIMENTACIÓN CONVENTUAL EN LA EDAD MODERNA

El régimen alimentario conventual y monástico ha variado mucho a lo largo de los siglos siendo diferente de una orden a otra. Algunas reglas, las más estrictas, privaban totalmente de alimentos cárnicos y grasas, incluyendo la leche y los huevos; otras, en cambio, permitían su consumo durante

\* El presente trabajo fue presentado como ponencia en el Curso de Verano: *Las cocinas paralelas: Del palacio al convento. Producción, elaboración y otras delicias*, organizado por la Universidad de Verano "Córdoba 2007" (Universidad de Córdoba), y celebrado en la Escuela de Hostelería de Córdoba del 23 al 27 de julio de 2007, con el título: El «Recetario de Marcilla» y el *Cocinero Religioso*, ¿ejemplos de una confitería y cocina conventual navarra del siglo XVIII?

\*\* Universidad Pública de Navarra. Departamento de Geografía e Historia. Sirvan estas líneas para agradecer a Víctor Manuel Sarobe Pueyo, Fermín Miranda García, Juan Jesús Virto Ibáñez, Javier Corcín Ortigosa, José Luis Sáenz Ruiz de Olalde (O.A.R.) y Tarsicio de Azcona (O.F.M. Cap.) la ayuda prestada en la elaboración de este trabajo.

ciertas épocas del año. Con todo, ni la mayoría de los frailes ni monjas pasaban su vida a base de pan, agua y verduras, sino que consumían gran variedad de alimentos. Cada orden establecía minuciosamente tanto las comidas diarias como los menús extraordinarios<sup>1</sup>. La estructuración de todas y cada una de las facetas de la vida conventual, incluida la alimentación, acabará generando formas rituales de comportamiento, siendo las comunidades femeninas, por lo general, las que establezcan las reglas más austeras<sup>2</sup>.

A finales del siglo XVIII la comunidad cisterciense navarra de Tulebras debía leer en el refectorio textos de carácter religioso durante las comidas diarias, aunque ocasionalmente la abadesa podía dispensar la lectura; *entonces las religiosas podrán hablar con las que tienen al costado en voz sumisa y no desentonada*. Todas las monjas están obligadas a comer en comunidad a excepción de *las jubiladas* (ex abadesas), aunque se les recomienda que también cumplan la norma voluntariamente. Unas comidas, que salvo en algunos días de fiesta o de ayuno riguroso cada religiosa se servía de su propio *pucherito*, preparado por su criada o por ella misma. Todos los meses la cillerera entregaba a cada religiosa una cantidad de dinero –la *pitanza* o la *mesada*– para sus gastos alimentarios. No obstante, la huerta del monasterio, situada dentro de la clausura, les proporcionaba algunas verduras. Un terreno generalmente arrendado a algún hortelano de la localidad, como en 1772, cuando un tal Juan Martínez se obliga a dar todos los miércoles, viernes, sábados, las vigiliass y todos los días de Adviento y Cuaresma *yervas a mediodía y por la tarde, crudas y cocidas, si quería y no lo estorbaba en algunos días la observancia de la santa comunidad y práctica*. Los días de carne, por su parte, el hortelano podía dar a cada señora lo que necesitare para su *pucherito*, pero que las que le pidieren más por razón de huéspedes u otro motivo, se lo han de pagar o lo dará él por su gusto sin obligación alguna. El resto de la producción quedaba para el hortelano, quien además recibía diariamente *un pan de flor y pinta y media de vino*. Algunos años más tarde, en 1793, se decidió poner un nuevo hortelano que además se encargara de la portería del convento, a cambio de pagarle un salario y de que todo *el producto de la güerta fuese para la santa comunidad*<sup>3</sup>.

Pese a que cada congregación seguía el régimen dictado por la regla monástica y concretamente las propias ordenanzas, pueden establecerse algunas características comunes. En primer lugar, el abastecimiento de alimentos de-

<sup>1</sup> En verano y días de fiesta los benedictinos comían dos veces al día, pero en invierno y en las épocas o en días de penitencia lo hacían una sola vez [M<sup>a</sup> Á. PÉREZ SAMPER, *La alimentación en la España del Siglo de Oro*. Domingo Hernández de Maceras «Libro del Arte de Cocina», Huesca, La Val de Onsera, 1998, p. 116].

<sup>2</sup> T. M. VINYOLÉS I VIDAL, “El rebost, la taula i la cuina dels frares barcelonins al 1400”, *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, Barcelona, Consell Superior d’Investigacions Científiques-Institut Milá i Fontanals-Unitat d’Investigació d’Estudis Medievals, 1988, pp. 137-138. En la Navarra bajomedieval la práctica de ayuno/abstinencia, como actividad individual entre los laicos, también se constata más en la espiritualidad femenina que en la masculina [F. SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del Rey. Cocina y régimen alimentario en la Corte de Carlos III el Noble de Navarra (1411-1425)*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 2002, p. 238].

<sup>3</sup> G. M. COLOMBAS, *Monasterio de Tulebras*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 1987, pp. 583-585. El convento de los Capuchinos Extramuros de Pamplona, por su parte, recibió en 1665 la donación de una huerta del duque de San Germán –Francisco de Fontanilla–, virrey de Navarra. Dicha huerta venía a ampliar la primera que tenían. Sobre las vicisitudes de ambas huertas, véase T. DE AZCONA, *El convento de Capuchinos Extramuros de Pamplona (1606-2006)*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 2006, pp. 137-141, 253-258 y 355-360.

pende de la ubicación del convento o monasterio. En el caso de los conventos urbanos, por mucho que mantuvieran sus huertos, éstos debían ser de tamaño reducido en comparación con los pertenecientes a las comunidades religiosas establecidas en el ámbito rural. Podía darse un cierto déficit de producción de vegetales en los urbanos, lo mismo que de carne o pescado. El suministro de estos últimos por parte de las comunidades rurales provenía de sus propias cabañas ganaderas o por derechos de pesca vigentes desde antiguo. Con todo, las comunidades urbanas siempre cuentan con algún cerdo, como los frailes del convento de Santo Domingo de Sangüesa que crían tres cerdos para consumo propio (engordados con bellota y salvado, maíz y algunas manzanas<sup>4</sup>) o con algunos ingresos de rentas cobradas en especie, principalmente trigo, como sucede con las clarisas de Estella<sup>5</sup>. Cuando faltaban productos propios, la comunidad acudía al mercado local para su compra y, aunque resulte difícil cuantificar, también tuvieron su importancia los ofrecidos por la generosidad de los feligreses o ciertos benefactores. Así ocurre en Madrid, en 1623, tras la procesión de Viernes Santo cuando el rey Felipe IV recompensa con alimentos a los religiosos que participaron en ella:

Boluieron los santos Religiosos a sus Conuentos tan fatigados, que muchos estuvieron enfermos algunos días (...). Y su Majestad del (sic) Rey nuestro Señor, también los consoló en lo temporal enviándoles para la comida de los días de Pascua, grande abundancia de regalos de carneros, tocinos, terneras, pichones, cabritos, manjar blanco y muchos pescados, pan, vino y frutas<sup>6</sup>.

Las comunidades religiosas no viven aisladas del mundo exterior. Estos religiosos y religiosas son hombres y mujeres de su tiempo, lo que evidentemente influye en su alimentación y su cocina<sup>7</sup>. Una alimentación sobria, sencilla y frugal, pero en ningún caso monótona o aburrida. Órdenes religiosas cuyo ritmo alimentario viene marcado por la necesidad de guardar el ayuno eclesiástico y por la privación de comer carne. La regla de la Tercera Orden de Santo Domingo señala ayunar *todos los días desde el primer domingo de Adviento hasta Navidad, y desde el domingo Quincuagésima hasta Pascua de Resurrección*, y los Estatutos Generales de Barcelona de la Regular Observancia, seguidos por los franciscanos del convento de San Francisco de Asís señalan que:

(...) ayunen desde la fiesta de Todos los Santos hasta la Navidad del Señor, o la Santa Cuaresma, que comienza desde la Epifanía hasta 40 días continuos; la qual consagró el Señor con su santo ayuno; los que de voluntad la ayunen, benditos sean en el Señor y los que no quisieren no sean constreñidos; mas la otra hasta la resurrección del Señor ayunen; y en otros tiempos no sean obligados a ayunar, salvo el Viernes. Mas en tiem-

<sup>4</sup> J. C. LABEAGA MENDIOLA, "La alimentación en Sangüesa", *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, XXVIII/67, 1996, p. 95.

<sup>5</sup> En 1387 el monasterio de Santa Clara de Estella da a censo perpetuo a Juan Pérez de Marañón, notario, y a Juan Martínez de Otiñano, mercader, vecinos de Los Arcos, una serie de heredades que dicho monasterio posee en los términos de Los Arcos, por 3 robos de trigo anuales [M. OSÉS URRICELQUI, *Documentación medieval de Estella (siglos XII-XVI)*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 2005, nº 137].

<sup>6</sup> J. VALLÉS ROJO, *Cocina y alimentación en los siglos XVI y XVII*, Valladolid, Junta de Castilla y León, 2007, p. 342.

<sup>7</sup> T. M. VINYOLÉS I VIDAL, "El rebost, la taula i la cuina...", 1988, p. 138.

po de manifiesta necesidad, no sean los frayles obligados al ayuno corporal<sup>8</sup>.

Los periodos de ayuno y abstinencia eran la antesala de acontecimientos litúrgicos destacados. A las conmemoraciones litúrgicas –Navidad, Adviento, Cuaresma, Semana Santa, Pascua de Resurrección, Ascensión, Pentecostés y la Santísima Trinidad– se añadían las celebraciones propias dedicadas a la Virgen y los santos, en especial el día del patrón/a en cuya advocación profesaba la comunidad. El ayuno, además era preceptivo durante los viernes y sábados del resto del año, más los miércoles y jueves de las tēmporas. En este sentido se dirigen las reglas de las monjas concepcionistas –convento de la Inmaculada Concepción– de Toledo durante el siglo XVI, aunque en este caso el ayuno del sábado es opcional:

(...) sean tenidas las monjas de ayunar la Quaresma mayor y todos los ayunos que la iglesia manda, y desde la fiesta de la presentación de Nuestra señora hasta la Natividad del Señor, y todos los viernes del año, las que quisieren ayunar en sábado benditas sean en el Señor y las que no quisieren no sean constreñidas. Con las enfermas y flacas podrá la madre abadesa dispensar con consejo de las discretas, assí como la necesidad viere convenir<sup>9</sup>.

Normas todas muy semejantes que eximen de la rigurosidad de los preceptos a las enfermas, ancianas e incluso a las niñas del convento, tal y como lo recogen las de Santa Engracia de Pamplona en la primera mitad del siglo XVIII:

Todas las Sorores y serviciales, sacadas las enfermas, ayunen desde la Natividad de nuestra Señora hasta la fiesta de la Resurrección de nuestro Señor Jesu-Christo, sacados los Domingos y el día de la Natividad. Desde la Resurrección hasta Sancta María de Septiembre ayunen los viernes, y abstengase de comer carne: excepto las enfermas en tiempo de enfermedad, mas con las flacas pueda dispensar el (sic) Abadessa, assí como ella viere que conviene a su flaqueza, y puedan comer huevos y queso y leche y manteca salvo desde el Adviento hasta Navidad, y de la Dominica Inquinquagésima hasta Pascua: y sacados viernes y los días de ayuno establecidos por la Santa Madre Iglesia. E la Abadessa pueda misericordiosamente dispensar sobre el dicho ayuno con las Sorores Serviciales, sacando el Adviento y los viernes. Y pueda assimismo dispensar con las niñas y con las flacas y con las anciana assí como viere que conviene a su flaqueza. Las Sorores no sean tenidas de ayunar en tiempo de su sangría por tres días, sacada la Quaresma y los viernes y el Adviento y los ayunos de la Iglesia establecidos (...) <sup>10</sup>.

<sup>8</sup> Ma J. MARTÍ GARCÍA, “Productos americanos en la mesa conventual”, en *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris: segles V-XVIII (XIV Jornades d’Estudis Històrics Locals, Palma de 29 de novembre al 2 de desembre de 1995)*, [Palma], Institut d’Estudis Baleàrics, 1996, p. 433.

<sup>9</sup> L. CANABAL RODRÍGUEZ, “El sistema alimenticio de los conventos femeninos toledanos en la Baja Edad Media”, en *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris: segles V-XVIII (XIV Jornades d’Estudis Històrics Locals, Palma de 29 de novembre al 2 de desembre de 1995)*, [Palma], Institut d’Estudis Baleàrics, 1996, pp. 412-414. La comunidad capuchina de Pamplona ayunaba casi 7 meses al año, haciendo una comida diaria. La abstinencia de comer carne la cumplían los viernes y algunos días entre semana, como los miércoles [T. DE AZCONA, *El convento de Capuchinos...*, p. 143]. Un estudio concreto sobre la alimentación conventual femenina, en M. M. GRAS I CASANOVAS, “Cuerpo y alma en el carmelo descalzo femenino. Una aproximación a la alimentación conventual en la Cataluña moderna”, *Studia Historica. Edad Moderna*, 14, 1996, pp. 207-221.

<sup>10</sup> *Regla de las religiosas sororas de Santa Clara confirmada por el papa Urbano IV, y Constituciones de el convento de Santa Engracia de la misma Orden: Extra-muros de la ciudad de Pamplona*. En Pamplona por Pedro Josef Ezquerro, 1731 [s.d.], p. 17.

La cocina española del siglo XVIII experimenta una serie de cambios respecto a la del siglo anterior, influenciada sobre todo por la gastronomía francesa a través de sus cocineros asentados en la corte. Transformaciones motivadas, en parte, por cuestiones políticas —establecimiento de los Borbones en la corona española—, que se verán reflejadas sobre todo en la cocina aristocrática. Nada extraño si tenemos en cuenta la fascinación que la cultura francesa tenía para la aristocracia española de la época y los intentos de ésta última de integrarse tanto social como culturalmente en el ámbito cortesano del nuevo monarca<sup>11</sup>. Ni qué decir tiene que cuanto más alejado se estaba del influjo de la corte más lentos se producían los cambios, no sólo en lo gastronómico sino también, por ejemplo, en el servicio de los platos o en la moda de no bendecir los alimentos a la hora de comer; como en el caso del barcelonés barón de Maldà (Rafael d'Amat i Cortada), que contadas veces cede a estas nuevas costumbres, y siempre por motivos de prestigio social<sup>12</sup>. Igualmente, el abandono de las normas barrocas en el arte culinario viene dado por una aceptación de los gustos burgueses, marcados por una idea más pragmática y económica, y por la popularización de algunos productos importados de América<sup>13</sup>. Con todo, algunas de las innovaciones, como el rechazo al uso abundante de las otrora tan valoradas especias y condimentos, tardarán mucho en cuajar en la cocina que hoy denominamos popular. Basta con señalar las negativas descripciones que de ella hacen algunos viajeros extranjeros, como el francés Carlos-Pedro Coste d'Arnobat tras su paso por Pamplona:

Cuando comen en familia un solo plato sirve para toda la compañía y un gran vaso hace de abrevadero común. Sus viandas aparecen enterradas bajo el azafrán y la pimienta; es preciso ser español para poder comerlas. La suciedad reina en todas sus comidas, y la mayor parte entre ellos no utiliza siquiera el tenedor (...)<sup>14</sup>.

La cocina (o mejor decir cocinas) propia de los conventos recibirá los cambios culinarios pausadamente. Innovaciones que se verán motivadas por cuestiones menos artificiosas que la moda, lo que no quiere decir que no exista influencia de esa aludida cocina aristocrática, pero siempre a niveles más modestos. Conforme avanza el siglo XVIII, la presencia en la dieta de productos originarios del otro lado del Atlántico es el mejor ejemplo de las influencias externas en lo concerniente a la alimentación; el maíz consumido en el convento de Nuestra Señora de la Anunciación (dominicos) de Gerona en forma de *escudilla de blat de moro*, el pavo —*polla de India*— presente en el de San Francisco de Barcelona<sup>15</sup>, o, en relación con la dulcería, la importancia

<sup>11</sup> Apunta M<sup>a</sup> Á. Pérez Samper que durante esta época continuó una cierta pervivencia de la tradición española de la época de los Austrias. A la influencia francesa se añade la influencia italiana, sobre todo en tiempos de Isabel de Farnesio, que era italiana, durante el reinado de Carlos III, y también durante el de Carlos IV [“Fiesta y alimentación en la España Moderna: el banquete como imagen festiva de abundancia y refinamiento”, *Espacio, Tiempo y Forma. Serie IV, Historia Moderna*, 10, 1997, p. 69].

<sup>12</sup> J. DE DÉU DOMÉNECH, *Chocolate todos los días. A la mesa con el barón de Maldà. Un estilo de vida en el siglo XVIII*, Barcelona, RBA, 2004, pp. 171-174.

<sup>13</sup> F. F. ROGER, *Art de la cuina. Llibre de cuina menorquina del segle XVIII*, [textos, A. Vidal Mascajó], Menorca, Institut Menorquí d'Estudis-Caixa de Balears «Sa Nostra», 1993, p. 21.

<sup>14</sup> J. M<sup>a</sup> IRIBARREN, *Pamplona y los viajeros de otros siglos*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 1998, p. 100. Para otros ejemplos, véase R. NÚÑEZ FLORENCIO, *Con la salsa de su hambre. Los extranjeros ante la mesa hispana*, Madrid, Alianza Editorial, 2004, pp. 99-104.

<sup>15</sup> M<sup>a</sup> J. MARTÍ GARCÍA, “Productos americanos...”, p. 435.

adquirida por el chocolate entre el estamento eclesiástico, como sucede en los Capuchinos Extramuros de Pamplona<sup>16</sup>, así lo indican. Comunidades que optan por una cocina sencilla a base de escudillas de pescado, verduras, huevos, frutos secos y fruta, como los cartujos<sup>17</sup>, u otras en las que la carne de ave es casi diaria, todo ello en virtud de lo que se valora como ideal de perfección ascética<sup>18</sup>.

Las diferencias dietéticas de cada comunidad no sólo vienen dadas por las reglas más o menos rigurosas<sup>19</sup> sino también por el estrato social del que proceden los profesos/as. Sirva de ejemplo que las monjas del convento femenino de la Santísima Trinidad de Bidaurreta, en Oñate, tenían un consumo de carne y pescado ligeramente más alto que sus hermanas de Orduña, Villaro, Guernica, Durango y Elgoibar, todas ellas clarisas pertenecientes a la provincia Franciscana de Cantabria. No es casualidad que este convento, junto con el de Santa Clara de Vitoria, sea de los que en 1700 exigen una mayor dote para profesar<sup>20</sup>. En esta línea también se encuentran los miembros de la comunidad canonical de Santa Ana de Barcelona, cuyas ordenanzas, redactadas

<sup>16</sup> Las atribuciones de las que disfruta el chocolate durante el siglo XVIII le reportan cierta exquisitez y refinamiento. Su reparto entre la comunidad capuchina de Pamplona, al igual que con el tabaco, suscitó situaciones de desigualdad entre los predicadores, quienes más recibían, en detrimento de los estudiantes y hermanos no clérigos. Provocó además la relajación de la vida comunitaria, en especial cuando algunos religiosos invitaban a sus devotas a tomarlo en el convento. Se reguló que el chocolate debía ser repartido por el superior local [T. DE AZCONA, *El convento de Capuchinos...*, pp. 106-107].

<sup>17</sup> *El llibre de cuina de Sacala-Dei*, [textos, J. Iglésies], Barcelona, Fundació Francesc Blasi Vallespinosa, 1963.

<sup>18</sup> M<sup>a</sup> J. MARTÍ GARCÍA, "Productos americanos...", p. 437.

<sup>19</sup> La dureza de la norma de las clarisas pamplonesas fue aligerada ya en el siglo XIII: *Desde dicho año de 1232 vivieron las Religiosas de Santa Engracia (de Pamplona) observando a la Letra el Rigor y Asperanza (...) hasta el año 1246, en que el Papa Inocencio 4 considerando que tanto rigor y asperanza era intolerable a la flaqueza y miseria humana les dispensa el ayuno desde Pascua de Resurrección (sic) hasta el día de la Exaltación de la Cruz, y les permite comer huevos y leche tres días a la semana y demás manjares a excepción de las carnes exceptuando las dos Cuaresmas y ayunos de la Iglesia Universal y los Viernes en que han de ayunar a pan y agua (...)*. Más adelante, respecto a esta dispensa se añade que *puedan lícitamente beber vino, comer peces, huevos, leche y puches y poleados, y desde el Adviento hasta Navidad y desde la Quinquagésima hasta la Resurrección (sic) ayunen absteniéndose de huevos, queso y otros lacticinios (...)* A mediados del siglo XV, por una bula otorgada por Eugenio IV, en la preparación de las comidas pueden usar de manteca y lardo (*significa tocino salado*) [Archivo de Santa Clara de Olite (=ASCO), *Breve historia y noticia de las Reglas que han profesado y dispensas que han obtenido de los Sumos Pontífices las Religiosas del Monasterio de Santa Engracia hasta hoy 20 de junio de 1771*, carp. 41. 6, fol. 2v, 3r y 6r].

<sup>20</sup> S. PIQUERO ZARAUZ, "Alimentación, nutrición y salud en la Guipúzcoa del Antiguo Régimen. Unas consideraciones", *Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía*, 20, 2000, pp. 230-231. En algún caso, como en el monasterio valenciano de Nuestra Señora de los Ángeles (mercedarios), se llega a demostrar que el régimen alimentario seguido por los profesos proporciona un alto nivel de calorías, en torno a las 3.619 calorías diarias por persona, más y todo cuando los monjes no tienen excesivo desgaste físico [M<sup>a</sup> A. SERRA ALONSO, "Orientación productiva y alimentación en el monasterio del Puig de Santa Maria en la primera mitad del siglo XVIII", *Estudis. Revista de Historia Moderna*, 11, 1984, p. 193]. En el caso concreto del monasterio de San Millán de la Cogolla (La Rioja) el alimento más frecuente y socorrido son los huevos, que aparecen en todas las cuentas mensuales del siglo XVII. Por lo que respecta a las carnes, las más aludidas son las de cordero, carnero y buey; las de pollo y capón, por el contrario, tan sólo aparecen señaladas en días esporádicos. En lo tocante al pescado, éste solía encargarse en los meses de febrero y noviembre para las abstinencias de Cuaresma y Adviento. Las especies era: cejal (merluza u otro pescado seco y curado al aire libre), *curadillo*, sardinas (de Cornualles), congrio (de Galicia), bacalao, ballena, besugo en escabeche y salmón salado. Todo este pescado llegaba al puerto de Bilbao y desde allí era distribuido por diversos comerciantes. Entre las legumbres pueden señalarse los garbanzos y las habas. La fruta, por su parte, la tenían los monjes en su propia huerta [J. L. SÁENZ RUIZ DE OLALDE, *Historia del monasterio de San Millán de la Cogolla: Desde la incorporación a la Congregación vallisoletana -1500- hasta la exclaustación de Mendizábal* (en preparación)].

a mediados del siglo XV, muestran más interés en garantizar a sus integrantes el nivel de vida adecuado a su estatus eclesiástico y social que en insistir en una vida de austeridad y mortificación<sup>21</sup>. Otras comunidades, por su parte, sufren escasez de alimentos debido a las dificultades económicas que atraviesan, como las monjas de Ciutadella de Menorca, lo que origina un continuo incumplimiento de la observancia de la vida en común. Tal es la relajación de costumbres durante todo el siglo XVIII que las monjas llegan a recibir algo de dinero para adquirir su propio alimento, además de comer y cenar por su cuenta en sus celdas sin bajar al refectorio<sup>22</sup>. Actitud perseguida por los visitantes, como en abril de 1784:

Haviendo averiguado Su Paternidad Muy Reverenda los grandes desórdenes que se siguen, de que las religiosas hagan o tengan sus comidas en seldas (sic) particulares, manda que se abstengan en delante de semejantes comidas por contravenir la vida común, que es tan recomendable entre personas regulares de ambos sexos<sup>23</sup>.

La confitería, por su parte, fue una práctica más o menos habitual en la economía domestica conventual. De hecho, el *Manual de mugeres* (recetario castellano fechado entre 1475-1525) incluye alguna receta característica del ámbito monacal, como la conserva de *duraznos de Santo Domingo del Real* (Toledo), mientras que el tesorero de Navarra, Juan Vallés (c. 1496-1563) recoge en una obra suya el modo de clarificar el azúcar propio de los conventos femeninos, *que se tiene por mejor para la carne de menbrillo y para otras conservas*<sup>24</sup>. La relación entre la espiritualidad femenina y lo dulce es tal que el franciscano Juan Altimiras, sobre el que volveremos más adelante, reconoce en su receta de *alcachofas con dulce* que no a todos les agrada el dulce *aunque sea de monjas*<sup>25</sup>.

<sup>21</sup> Ma<sup>a</sup> Á. PÉREZ SAMPER, “La alimentación catalana en el paso de la Edad Media a la Edad Moderna: la mesa capitular de Santa Ana de Barcelona”, *Pedralbes. Revista d’Historia Moderna*, 17, 1997, p. 81.

<sup>22</sup> Una de las monjas de Santa Engracia de Pamplona era la *refitolera*. A su cuidado quedaba la limpieza del refectorio y el cuidado de las mesas, *poniendo mantelles o servilletas limpias (...) y cuydará de todo lo tocante al Refectorio, de manera que no se gaste más de lo necesario*. A ella también le correspondía no dejar sacar de dicho refectorio los libros que *huviere en él para leer a la Comunidad, sino es que sea con licencia de la Madre Abadesa o para passar la lección que en él se huviere de leer* [*Regla de las religiosas sororas...*, pp. 99-100].

<sup>23</sup> F. SASTRE I PORTELLA, “Aspectos alimentaris del convent de Santa Clara de Ciutadella”, en *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris: segles V-XVIII (XIV Jornades d’Estudis Històrics Locals, Palma de 29 de novembre al 2 de desembre de 1995)*, [Palma], Institut d’Estudis Balearics, 1996, pp. 446-447. Otro caso conocido de escasez e incluso de racionamiento de alimentos, debido a la pérdida de gran parte de ellos, es el de los jesuitas expulsados de España que desembarcan en Córcega en 1767. Así, pese a la previsión del Conde de Aranda en su «Método que ha de observarse en la subministración de la subsistencia diaria en la navegación, desde Puerto Salou a Civitavecchia, a los Religiosos de la Compañía de Jesús», en el que se divide el menú entre los días de carne y los días de vigilia, además de tener en cuenta a los enfermos, la duración inesperada del viaje y el excesivo número de religiosos que tuvieron que viajar en cada embarcación hizo que la travesía se hiciera interminable [J. A. FERRER BENIMELLI, “La alimentación de los jesuitas expulsos durante su viaje marítimo”, en *Homenaje a Antonio de Bethencourt Massieu*, vol. 1, Gran Canaria, Cabildo Insular de Canarias, 1995, pp. 581-596].

<sup>24</sup> A. MARTÍNEZ CRESPO, *Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas rezeptas muy buenas*, Salamanca, Universidad de Salamanca, 1995, p. 15; F. SERRANO LARRÁYOZ, “Confitería y gastronomía («libros» IV-VI) en el Regalo de la Vida Humana de Juan Vallés”, en J. VALLÉS, *Regalo de la Vida Humana (Österreichische Nationalbibliothek, Codex Vindobonensis Palatinus, n° 11160)*, (coordinación y edición, Fernando Serrano Larráyo), Pamplona, Gobierno de Navarra (en prensa).

<sup>25</sup> *Nuevo Arte de Cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*, ed. facsímil, Barcelona, Tusquets, 1981, p. 52.

Hay quien piensa que la escasez de recetarios de este tipo de preparaciones pueda deberse a su consideración de placer más que de alimento, algo impropio del espíritu de austeridad y pobreza promulgado por algunas de estas comunidades<sup>26</sup>, aunque el consumo de dulces y chocolate está generalizado en la mayor parte de las comunidades religiosas como, por ejemplo, entre las Agustinas Recoletas de Pamplona<sup>27</sup>. Indudablemente el consumo interno de dulces podía estar mediatizado por las reglas de cada orden, pero su elaboración con vistas a agasajar a los benefactores de la comunidad era algo habitual; prohibiéndose su distribución junto con otros artículos en casos de precariedad económica, como sucede en 1795 con las ya aludidas monjas de Ciutadella:

Atendiendo a las miserias y necesidades en que se halla este convento, las que son tales que apenas se suministra lo necesario para la vida, Su Paternidad Muy Reverenda prohíbe todo género de regalos a fuera casa hasta que varíen las circunstancias de los tiempos tan escasos<sup>28</sup>.

### EL «RECETARIO DE MARCILLA»: ¿EJEMPLO DE UNA CONFITERÍA CONVENTUAL NAVARRA?

No resulta fácil tratar sobre la antigua confitería conventual navarra, debido al desconocimiento que existe sobre los recetarios pertenecientes a las distintas comunidades religiosas. A este respecto, el texto de “confitería conventual” más antiguo del que por el momento se tiene noticia en Navarra es uno del siglo XVIII, según J. M<sup>a</sup> Gorrotxategi Pikasarri, escrito (o copiado) por un fraile de Marcilla. Un recetario cuya localización se desconoce y del que tan sólo han trascendido algunas copias mecanografiadas<sup>29</sup>.

El texto que he utilizado no es el original, pero si se deja de lado la valoración de la transcripción, puede servir para compararlo con los recetarios impresos hasta ese momento. Sabemos que la obra de confitería más difundida en la España de los Austrias fue el libro del toledano Miguel de Baeza, *Los Quatro Libros del Arte de Confitería*, publicado en 1592<sup>30</sup>. Un texto en el que

<sup>26</sup> M<sup>a</sup> Á. PÉREZ SAMPER, “Los recetarios de cocina (siglos XV-XVIII)”, en *Codici del gusto*, Milán, Francoangeli, 1992, p. 176.

<sup>27</sup> J. L. SÁENZ RUIZ DE OLALDE, *Monasterio de Agustinas Recoletas de Pamplona. Tres siglos de historia*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 2004, pp. 142-146.

<sup>28</sup> F. SASTRE I PORTELLA, “Aspectos alimentaris...”, p. 444.

<sup>29</sup> Según éste, en la primer página se anota: Pamplona, Diciembre 84, y se añade la rúbrica de Juan Mateo Gelos [J. M<sup>a</sup> GORROTXATEGI PIKASARRI, *Historia de la confitería y repostería vasca*, t. II, [San Sebastián], Sendoa, 1987, p. 8]. Dice Gorrotxategi que el original se custodiaba en la “biblioteca Navarra de Pamplona” [J. M<sup>a</sup> GORROTXATEGI PIKASARRI, “Estudio sobre el origen vasco de los bolados”, *Boletín de la Cofradía vasca de Gastronomía*, 12, 1986, p. 46]. Hemos supuesto que se refería a la Biblioteca General de Navarra. Sin embargo, pese a los esfuerzos de su personal, en especial de Margarita Velasco Garro y de su director Juan Francisco Elizari, no ha sido posible localizarlo entre sus fondos. Contamos pues con la transcripción publicada del propio Gorrotxategi [*Historia de la confitería...*, t. II, pp. 10-74], a nuestro entender basada en una de las copias mecanografiadas, no en el original. A una copia semejante he podido acceder gracias a mi amigo Víctor Manuel Sarobe. Según este último se la entregaron en la propia Biblioteca General de Navarra por los años 1970 u 80. Una aproximación a este recetario, véase F. SERRANO LARRÁYOZ, *La oscuridad de la luz, lo amargura de lo dulce. Cerería y confitería en Navarra (siglos XVI-XX)*, Pamplona, Universidad Pública de Navarra, 2006, pp. 149-156.

<sup>30</sup> M. DE BAEZA, *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: en casa de Juan Gracián, 1592.

confluye la tradición medieval cristiana con la influencia de tradiciones islámicas y judías, y en el que destaca la importancia que alcanza el empleo del azúcar respecto de la miel<sup>31</sup>. Una simple lectura del primer capítulo de ambos textos, el de Marcilla y el de Toledo, permite comprobar la influencia del texto castellano, o más probablemente de alguna copia posterior, en el recetario navarro:

«Recetario de Marcilla»

En los secretos que Dios ha criado en este mundo, para bien y provecho de los hombres, uno de ellos es el azúcar, el cual por ser tan suave y dulce es un gran provecho y utilidad para muchas cosas, porque de ella se hacen muchas conservas y confituras para sanos y enfermos con otras infinitas cosas que se hacen en las boticas para alivio de muchos enfermos. Este azúcar se hace o se saca de unas cañas semejantes a las comunes que se crían entre nosotros, excepto que son más recias. Éstas se crían en partes de Indias, como son la isla de Madera, que es Berbería, y se crían también en España, como es Motril, Almuñécar y Gandía, en el reino de Valencia. Mejor es el de Canarias, que el que se coge en España; y mejor es el de Gandía que el de Granada, porque éste se cría en tierras salobres y tiene sabor muy diferente que el que otros azúcares buenos tienen, y así digo que el de Gandía es mejor que el de Indias, Canarias y de las Islas de Sacería; y en el día al mejor que llega a esta tierra le dan nombre, el de la Martinica.

Miguel de Baeza

En las cosas que Dios ha criado en este mundo para bien y provecho de los hombres es vna dellas el açúcar, por ser tan suave y dulce y de mucho provecho para muchas cosas, porque dello se hazen muchas conservas y confituras de muchas maneras, medicinas y xaraues para sanos y enfermos. Y este azúcar sale y se cría de vnas cañas que son semejantes a las comunes que aca se crían entre nosotros, saluo que no son tan altas ni crecidas y son rollizas y maciças. Y éstas se crían en partes cálidas y húmidas, y es en ciertas partes de Indias, que son la ysla Española, donde está la ciudad de Sancto Domingo, y Puerto Rico, y otras partes de Indias en la Nueva España, que es en tierra de México, y en Canaria, en la ysla de la Madera, en el Brasil y en otras partes, que son en las Canarias, en Verbería, y se cría en España en Motril, en Almuñeca, en Pataura, en Torrox, que son en la parte del mediodía, y así mesmo se cría en Gandía, que es cerca de la ciudad de Valencia, y lo que tenemos por mejor de lo que se cría en todas estas partes es lo de Canaria y lo de la ysla de la Madera, y segundo lo de Sancto Domingo y Puerto Rico, y de lo que se cría en España lo mejor es lo de Gandía, y lo de Granada no es tam (sic) bueno por causa de que se cría en tierras salobres, y alguno dello tiene algún sabor diferente de lo que los otros azúcares buenos tienen. Y así digo que lo mejor que se cría en España es lo de Gandía, lo mejor que se cría en las yslands de Canaria es lo de Gran Canaria, y luego lo de la ysla de la Madera.

*Los Quatro Libros del Arte de la Confiterría*, 1592.

<sup>31</sup> M<sup>a</sup> Á. PÉREZ SAMPER, *La alimentación...*, pp. 36-37.

Errores como atribuir a *partes de Indias, como son la isla de Madera* (Madeira), *que es Berbería*; la supresión de algunos párrafos del original y la mención a las “Isla de Sacería” o de la “Martinica” llevan a creer que el autor pudo plantear una especie de refrito del capítulo de Baeza sin demasiado éxito; con todo, la influencia del toledano está presente en buena parte del recetario. Así el segundo capítulo de la primera parte –*Del modo que se clarifica y por qué se echa la clara y el agua al azúcar*– se corresponde con el tercero del «libro» primero de Baeza –*Del modo de clarificarle açúcar, y por qué se clarifica con huevo*–; y el tercero –*Modo de hacer el azúcar candi*– con el cuarto del toledano –*De la manera que se hace el azúcar cande*–<sup>32</sup>. Influencia que es necesario matizar puesto que también se observan reflexiones “propias” en parte del cuarto capítulo –*Que trata de los puntos del azúcar y del modo que han de ser los peroles y otras herramientas*–:

El primer punto y más flojo que se da al azúcar es la hebra floja, el que sirve para confites y para cubrir peladillas, grageas y otra cualquiera confitura solamente, pues, por estar tan aguado el azúcar lo que se obra con él ha de ser cosa lisa para poder salir bien. El segundo punto es de labrar, que es hebra algo tiesa que sirve para labrar confites y para algunas pastas suaves. El tercero de cubrir, que sirve para tallar cualquier otra conserva, el que es hebra fuerte, sin que llegue a pajarilla. El cuarto es para piñonada y se llama pajarilla, y es el que tomando el espumador, entornándolo al azúcar que está hirviendo y soplándole al espumador que salten vejigas. El quinto es bola para pastas reales. El sexto para alfeñiques y caramelos. El séptimo y último para bolado. Hay también otros varios puntos, de los que no hago mención porque con los nombrados se puede amediar a más o menos fuertes (...) <sup>33</sup>.

La utilización gramatical de diminutivos como *perolcito, cribita, puntita, cestita, pañico, goticas...*, o la alusión a los paños *de batán roncalés para colar el azúcar* parece indicar un origen navarro. Estos diminutivos también son propios de Aragón y el valle de Roncal está situado en la muga con Francia y Huesca; a esto hay que añadir una indicación en la receta para *hacer jarabe de azúcar de fresas en pastillas* de que *las mejores fresas se hallan en las montañas de Navarra y en los jardines de Zaragoza*<sup>34</sup>. Así pues, la influencia navarro-aragonesa del recetario parece confirmarse. Pero no sólo a la obra de Miguel de Baeza se debe “nuestro” manuscrito. En 1747 el repostero leonés Juan de la Mata publica, en Madrid, su *Arte de Repostería*, con el que alcanza tanto o más reconocimiento que Baeza<sup>35</sup>. Un recetario que destaca por tener un carácter más elitista que el anterior, puesto que, como su propio autor reconoce, recoge elaboraciones poco habituales<sup>36</sup>.

<sup>32</sup> Para poder comprar, pese a que por mi parte voy a utilizar la versión mecanografiada del recetario, las citas bibliográficas que voy a aportar sobre el manuscrito se refieren, por motivos de accesibilidad, a la publicación de J. M<sup>a</sup> Gorrotxategi [*Historia de la confitería...*, t. II, pp. 10-74].

<sup>33</sup> J. M<sup>a</sup> GORROTXATEGI PIKASARRI, *Historia de la confitería...*, t. II, p. 12.

<sup>34</sup> J. M<sup>a</sup> GORROTXATEGI PIKASARRI, *Historia de la confitería...*, t. II, p. 25.

<sup>35</sup> J. DE LA MATA, *Arte de Repostería, en que se contiene todo género de hacer dulces secos, y en líquido...* su autor Juan de la Mata, Madrid: por Antonio Marín: se hallará en casa de Simón Moreno, 1747.

<sup>36</sup> La influencia de Juan de la Mata se observa, tras comparar algunas recetas de la octava parte del recetario navarro con el capítulo treinta y tres del libro publicado por el leonés. Por error, en mi último trabajo sobre confitería navarra aludí al capítulo veintitrés de la obra de Juan de la Mata, cuando realmente era el treinta y tres [*La oscuridad de la luz...*, p. 152].

Por lo que respecta a los aspectos de conjunto del recetario en cuestión, el texto se estructura en nueve partes, y cada una a su vez en diferentes capítulos. Una división en materias que también se observa en los recetarios de profesionales confiteros del siglo XIX y principios del XX<sup>37</sup>:

PRIMERA PARTE QUE TRATA DE AZÚCARES Y DEL MODO DE HACERLOS		
Capítulo 1 <sup>a</sup>	<i>En qué se nota el modo a seguir para clarificar y cuál modo es el mejor</i>	Pág. 1
Capítulo 2 <sup>o</sup>	<i>Del modo que se clarifica y por qué se echa la clara y la agua al azúcar</i>	Pág. 1
Capítulo 3 <sup>a</sup>	<i>Modo de hacer el azúcar candi</i>	Pág. 3
Capítulo 4 <sup>o</sup>	<i>Que trata de los puntos del azúcar y del modo que han de ser los peroles y otras herramientas</i>	Pág. 4

SEGUNDA PARTE QUE TRATA DE TODO GÉNERO DE CONFITURAS		
Capítulo 1 <sup>o</sup>	<i>De la gragea fina de anís</i>	Pág. 6
Capítulo 2 <sup>o</sup>	<i>De la gragea de Alejandría</i>	Pág. 6
Capítulo 3 <sup>o</sup>	<i>Modo de hacer maná blanco y de todos los colores</i>	Pág. 7
Capítulo 4 <sup>o</sup>	<i>De la gragea de hinojo lisa</i>	Pág. 7
Capítulo 5 <sup>o</sup>	<i>De las bolas lisas de azúcar</i>	Pág. 8
Capítulo 6 <sup>o</sup>	<i>De las peladillas finas</i>	Pág. 8
Capítulo 7 <sup>o</sup>	<i>Modo de clarificar azúcar fino</i>	Pág. 9
Capítulo 8 <sup>o</sup>	<i>Modo de hacer chochos de canela</i>	Pág. 9
Capítulo 9 <sup>o</sup>	<i>De la confitura fina de avellanas</i>	Pág. 10
Capítulo 10 <sup>o</sup>	<i>De las pepitas de melón sin casca</i>	Pág. 10
Capítulo 11 <sup>o</sup>	<i>De los confites de anís labrados</i>	Pág. 11
Capítulo 12 <sup>o</sup>	<i>De los canelones finos de canela</i>	Pág. 11
Capítulo 13 <sup>o</sup>	<i>Del rajadillo de almendras. Labrado fino</i>	Pág. 12
Capítulo 14 <sup>o</sup>	<i>De la gragea de hinojo. Labrada fina</i>	Pág. 12
Capítulo 15 <sup>o</sup>	<i>De la confitura de piñón</i>	Pág. 13
Capítulo 16 <sup>o</sup>	<i>De los caneles de poncil finos</i>	Pág. 13
Capítulo 17 <sup>o</sup>	<i>Del almendrón fino labrado</i>	Pág. 14
Capítulo 18 <sup>o</sup>	<i>De la confitura de azahar fina</i>	Pág. 14
Capítulo 19 <sup>o</sup>	<i>De los canelones finos de naranja</i>	Pág. 15
Capítulo 20 <sup>o</sup>	<i>Del rajadillo vidriado de Portugal</i>	Pág. 15
Capítulo 21 <sup>o</sup>	<i>De los caneloncitos de Portugal finos</i>	Pág. 16
Capítulo 22 <sup>o</sup>	<i>De los caneloncillos de orejones</i>	Pág. 17
Capítulo 23 <sup>o</sup>	<i>De la gragea de ciliandra labrada</i>	Pág. 17

<sup>37</sup> F. SERRANO LARRÁYOZ, *La oscuridad de la luz...*, pp. 407-459; E. GÓMEZ, *Libro de confitura para el uso de Elías Gómez, maestro cerero y confitero de la ciudad de Olite. Año de 1818*, [textos, R. Cierbi-de Martinena, J. Corcín Ortigosa y F. Serrano Larráyo], [Ayuntamiento de Olite], 2006.

<i>TERCERA PARTE. QUE TRATA DE VARIOS GÉNEROS DE AZÚCAR COMPUESTA CON DIFERENTES ZUMOS. EN PASTILLAS</i>		
Capítulo 1º	<i>Del azúcar rosado en pastillas</i>	Pág. 18
Capítulo 2º	<i>Modo de hacer azúcar bolado en pastillas</i>	Pág. 18
Capítulo 3º	<i>Modo de hacer pastillas de malvavisco</i>	Pág. 19
Capítulo 4º	<i>Modo de hacer el azúcar de cebada en pastilla</i>	Pág. 19
Capítulo 5º	<i>Del azúcar pectoral en pastillas</i>	Pág. 19
Capítulo 6º	<i>Modo de hacer el jarabe de azúcar de fresas en pastillas</i>	Pág. 20
Capítulo 7º	<i>Modo de hacer la pasta de viola en pastillas</i>	Pág. 21
Capítulo 8º	<i>Del azúcar de ababol en pastillas y su infusión</i>	Pág. 21
Capítulo 9º	<i>Del azúcar de camuesas en pastillas y su zumo</i>	Pág. 22
Capítulo 10º	<i>Del azúcar de churdones en pastillas y su zumo</i>	Pág. 22
Capítulo 11º	<i>Del azúcar rosado de viento</i>	Pág. 23
Capítulo 12º	<i>Del azúcar de mosqueta en pastillas</i>	Pág. 23
Capítulo 13º	<i>Del azúcar de zumo de poncil en pastillas</i>	Pág. 23
Capítulo 14º	<i>Del alfeñique fino</i>	Pág. 23
Capítulo 15º	<i>De los merengues finos de azúcar</i>	Pág. 24
Capítulo 16º	<i>De los caramelos finos</i>	Pág. 25
Capítulo 17º	<i>De otros caramelos</i>	Pág. 25
Capítulo 18º	<i>De otros caramelos diferentes</i>	Pág. 26
Capítulo 19º	<i>Del bolado o azúcar rosado blanco</i>	Pág. 26
Capítulo 20º	<i>Del bolado sin corteza</i>	Pág. 27

<i>CUARTA PARTE. EN QUE SE TRATA DE VARIOS GÉNEROS DE CONSERVA</i>		
Capítulo 1º	<i>Modo de confitar peras de todo género</i>	Pág. 28
Capítulo 2º	<i>Modo de hacer tallos y lechugas</i>	Pág. 29
Capítulo 3º	<i>Cómo se confita la calabaza</i>	Pág. 30
Capítulo 4º	<i>Cómo se confitan los ponciles</i>	Pág. 30
Capítulo 5º	<i>Cómo se confitan los melones de invierno</i>	Pág. 30
Capítulo 6º	<i>Cómo se confitan los melones de verano</i>	Pág. 31
Capítulo 7º	<i>Cómo se confitan los limoncillos</i>	Pág. 31
Capítulo 8º	<i>Cómo se confitan las ciruelas</i>	Pág. 31
Capítulo 9º	<i>Cómo se confitan los albréchigos</i>	Pág. 33
Capítulo 10º	<i>Cómo se confitan los cascabelillos</i>	Pág. 33
Capítulo 11º	<i>Cómo se confitan las berenjenas</i>	Pág. 33
Capítulo 12º	<i>Cómo se confitan los higos</i>	Pág. 34
Capítulo 13º	<i>Cómo se confitan los cuartos de naranja</i>	Pág. 34
Capítulo 14º	<i>Cómo se confitan las manzanillas de dama</i>	Pág. 34
Capítulo 15º	<i>Cómo se confitan los pepinos</i>	Pág. 34
Capítulo 16º	<i>Cómo se confitan los almendrucos</i>	Pág. 35
Capítulo 17º	<i>Cómo se confitan las guindas</i>	Pág. 35
Capítulo 18º	<i>Cómo se confitan las ciruelas de Majano</i>	Pág. 35
Capítulo 19º	<i>Cómo se confitan los albréchigos enteros</i>	Pág. 35

<i>CUARTA PARTE. EN QUE SE TRATA DE VARIOS GÉNEROS DE CONSERVA</i>		
Capítulo 20º	<i>Cómo se confitan los cuartos de melocotón</i>	Pág. 36
Capítulo 21º	<i>Cómo se confitan los cuartos de membrillo</i>	Pág. 36
Capítulo 22º	<i>Cómo se confita la mosqueta</i>	Pág. 36
Capítulo 23º	<i>Cómo se confitan las meladuchas</i>	Pág. 36
Capítulo 24º	<i>Cómo se confitan las nueces</i>	Pág. 36
Capítulo 25º	<i>Cómo hacer los cabellos de ángel</i>	Pág. 37
Capítulo 26º	<i>Cómo se guardan las guindas todo el año</i>	Pág. 37
Capítulo 27º	<i>Modo de poner las ciruelas en caja con jalea</i>	Pág. 37
Capítulo 28º	<i>Modo de cubrir todo género de dulces</i>	Pág. 38

<i>QUINTA PARTE. EN QUE SE TRATA VARIOS GÉNEROS DE CONSERVA</i>		
Capítulo 1º	<i>Cómo se hacen los bocados de manzana</i>	Pág. 39
Capítulo 2º	<i>De la conserva de rosas finas</i>	Pág. 39
Capítulo 3º	<i>De la flor de la borraja</i>	Pág. 39
Capítulo 4º	<i>De la conserva de camuesas</i>	Pág. 40
Capítulo 5º	<i>De la conserva de melocotones</i>	Pág. 40
Capítulo 6º	<i>De la conserva de la cidra</i>	Pág. 40
Capítulo 7º	<i>De la conserva de azahar</i>	Pág. 41
Capítulo 8º	<i>De la conserva de la pera</i>	Pág. 41
Capítulo 9º	<i>De la conserva de membrillo mermelado</i>	Pág. 41
Capítulo 10º	<i>De la carne de camuesas finas</i>	Pág. 42
Capítulo 11º	<i>De la carne de durazno fina</i>	Pág. 42
Capítulo 12º	<i>De la carne de melocotón fina</i>	Pág. 42
Capítulo 13º	<i>De la conserva llamada cidrada</i>	Pág. 42
Capítulo 14º	<i>Cómo se hace la conserva de mosqueta</i>	Pág. 42
Capítulo 15º	<i>Cómo se hace la conserva de hoja rosa</i>	Pág. 43
Capítulo 16º	<i>Cómo se hace el agrio de poncil</i>	Pág. 43
Capítulo 17º	<i>Cómo harás la carne de pomas, que es admirable para Camarago</i>	Pág. 43

<i>SEXTA PARTE QUE TRATA VARIOS GÉNEROS DE JALEA</i>		
Capítulo 1º	<i>De la jalea de membrillo</i>	Pág. 44
Capítulo 2º	<i>De otra jalea para colocar en cajas</i>	Pág. 44
Capítulo 3º	<i>De la jalea de agraz</i>	Pág. 44
Capítulo 4º	<i>De la jalea de limas</i>	Pág. 45
Capítulo 5º	<i>De la jalea de limones</i>	Pág. 45
Capítulo 6º	<i>De otra jalea para regalos</i>	Pág. 45
Capítulo 7º	<i>De la jalea de guindas</i>	Pág. 45
Capítulo 8º	<i>De la jalea de granada</i>	Pág. 46
Capítulo 9º	<i>De la jalea de manzana</i>	Pág. 46
Capítulo 10º	<i>De la jalea de cidra</i>	Pág. 46
Capítulo 11º	<i>Del azúcar guindado</i>	Pág. 46

SÉPTIMA PARTE, QUE TRATA VARIOS GÉNEROS DE PASTAS		
Capítulo 1º	<i>Modo de hacer los frisadillos o mazapanes</i>	Pág. 47
Capítulo 2º	<i>Cómo se hacen los mostachones</i>	Pág. 47
Capítulo 3º	<i>De los pastelillos de pasta blanca</i>	Pág. 47
Capítulo 4º	<i>Cómo se hacen las rosquillas de lima</i>	Pág. 48
Capítulo 5º	<i>Cómo se hacen las empanadillas de nata</i>	Pág. 48
Capítulo 6º	<i>De los huevos de faldriquera</i>	Pág. 49
Capítulo 7º	<i>Otro modo de hacer huevos de faldriquera</i>	Pág. 49
Capítulo 8º	<i>De los huevos chatos</i>	Pág. 50
Capítulo 9º	<i>Del modo de hacer tortadas</i>	Pág. 50
Capítulo 10º	<i>De las yemas finas</i>	Pág. 51
Capítulo 11º	<i>De las yemas rizadas</i>	Pág. 51

OCTAVA PARTE, QUE TRATA DE LAS FRUTAS SECAS Y OTRAS DIFERENTES COSAS		
Capítulo 1º	<i>Cómo se hacen las frutas secas</i>	Pág. 52
Capítulo 2º	<i>De la piñonada fina</i>	Pág. 53
Capítulo 3º	<i>De los pepinos cubiertos</i>	Pág. 54
Capítulo 4º	<i>De las mosqueruelas o peras almizcladas</i>	Pág. 54
Capítulo 5º	<i>De la pasta blanca y su orden</i>	Pág. 54
Capítulo 6º	<i>De los mazapanes alcorzados</i>	Pág. 55
Capítulo 7º	<i>De las alcorzas finas</i>	Pág. 56
Capítulo 8º	<i>De las tejas de canela</i>	Pág. 57
Capítulo 9º	<i>De las cáscaras reales</i>	Pág. 57
Capítulo 10º	<i>De los dátiles alcorzados</i>	Pág. 58
Capítulo 11º	<i>De los huesos de durazno alcorzados</i>	Pág. 58
Capítulo 12º	<i>De los canelones alcorzados</i>	Pág. 59
Capítulo 13º	<i>De los juguetes de la alcorza</i>	Pág. 59
Capítulo 14º	<i>Cómo se hace el agua de canela</i>	Pág. 60
Capítulo 15º	<i>[Del agua del almendras]</i>	Pág. 61
Capítulo 16º	<i>Del agua de limón</i>	Pág. 61
Capítulo 17º	<i>Cómo se hace el sorbete y su agua</i>	Pág. 61
Capítulo 18º	<i>Cómo se hace la mistela</i>	Pág. 62
Capítulo 19º	<i>Cómo se hace el hipocrás</i>	Pág. 62
Capítulo 20º	<i>Del resolí de canela</i>	Pág. 62
Capítulo 21º	<i>El resolí de perfecto amor</i>	Pág. 63
Capítulo 22º	<i>El resolí fino pérsico</i>	Pág. 63
Capítulo 23º	<i>Del resolí de citronel</i>	Pág. 63
Capítulo 24º	<i>Del resolí de acitronel</i>	Pág. 63
Capítulo 25º	<i>Del resolí de oro</i>	Pág. 64
Capítulo 26º	<i>El resolí de Retacia</i>	Pág. 64
Capítulo 27º	<i>Del resolí de anís</i>	Pág. 64
Capítulo 28º	<i>Del resolí de chinas</i>	Pág. 64
Capítulo 29º	<i>Del sorbete de mil flores</i>	Pág. 65
Capítulo 30º	<i>El café</i>	Pág. 65
Capítulo 31º	<i>Del color de uvas rojas</i>	Pág. 66
Capítulo 32º	<i>Del color de cochinilla</i>	Pág. 66

OCTAVA PARTE, QUE TRATA DE LAS FRUTAS SECAS Y OTRAS DIFERENTES COSAS		
Capítulo 33º	<i>Modo de hacer leche mantecada</i>	Pág. 66
Capítulo 34º	<i>Del batido de yemas</i>	Pág. 66
Capítulo 35º	<i>Del sorbete de canela blanca</i>	Pág. 67
Capítulo 36º	<i>Del sorbete blanco de limón</i>	Pág. 67
Capítulo 37º	<i>Del sorbete de granada</i>	Pág. 67
Capítulo 38º	<i>Del batido de yemas</i>	Pág. 67
Capítulo 39º	<i>Del sorbete de pruina</i>	Pág. 68
Capítulo 40º	<i>Del sorbete de todas frutas</i>	Pág. 68
Capítulo 41º	<i>De la infusión de canela</i>	Pág. 68
Capítulo 42º	<i>Rempujón de fraile</i>	Pág. 69
Capítulo 43º	<i>Agua de guindas</i>	Pág. 69
Capítulo 44º	<i>Agua de fresas</i>	Pág. 69
Capítulo 45º	<i>Agua de la naranja de Portugal</i>	Pág. 69
Capítulo 46º	<i>Agrio de limón de Florencia</i>	Pág. 70
Capítulo 47º	<i>Rosadoba a la española</i>	Pág. 70
Capítulo 48º	<i>Rosadoba de otra suerte</i>	Pág. 70
Capítulo 49º	<i>Leche helada muy exquisita, sea para quesos o bebida</i>	Pág. 71
Capítulo 50º	<i>De la leche helada común</i>	Pág. 72
Capítulo 51º	<i>De la horchata</i>	Pág. 72
Capítulo 52º	<i>De otra horchata muy puesta en uso</i>	Pág. 72
Capítulo 53º	<i>De la aurora</i>	Pág. 72
Capítulo 54º	<i>Agua sandía</i>	Pág. 73
Capítulo 55º	<i>Bebida imperial</i>	Pág. 73
Capítulo 56º	<i>Bebida de todas frutas a la italiana</i>	Pág. 74
Capítulo 57º	<i>Pasta para hacer bebidas en cualquier tiempo y para de camino</i>	Pág. 74
Capítulo 58º	<i>De los huevos helados</i>	Pág. 75
Capítulo 59º	<i>Modo de hacer agua de la reina de Hungría</i>	Pág. 75

NONA PARTE QUE TRATA DE VARIOS GÉNEROS DE TURRONES Y OTRAS COSAS		
Capítulo 1º	<i>Del turrón de guirlache</i>	Pág. 75
Capítulo 2º	<i>De los turrones de Alagón</i>	Pág. 76
Capítulo 3º	<i>Del turrón de frutas</i>	Pág. 76
Capítulo 4º	<i>Del turrón de Berbería</i>	Pág. 77
Capítulo 5º	<i>Del turrón de canela</i>	Pág. 78
Capítulo 6º	<i>Del turrón de Caso</i>	Pág. 78
Capítulo 7º	<i>De los turrones negros</i>	Pág. 78
Capítulo 8º	<i>Del turrón de Valencia</i>	Pág. 79
Capítulo 9º	<i>Del turrón de Alicante</i>	Pág. 79
Capítulo 10º	<i>Del turrón de mazapán</i>	Pág. 80
Capítulo 11º	<i>Del turrón de cazo</i>	Pág. 80
Capítulo 12º	<i>Del turrón de Portugal</i>	Pág. 81
Capítulo 13º	<i>Del turrón de nieve</i>	Pág. 81

En todas las recetas ha podido comprobarse el detalle y la pulcritud que se exige para su elaboración. Algunas de ellas con referencias portuguesas e italianas debido a la estrecha relación entre España y esos países durante la Edad Moderna. Uno de los dulces más comunes fueron las grageas, en especial las de anís:

Capítulo 1º. De la gragea fina de anís.

Para hacer esta gragea tomarás 3 libras de anís en grano, lo tostarás y después lo restregarás bien entre las manos, lo pasarás por un cedazo de cerdas y aventarás los palillos con una gambella de limpiar cacao y dejarás solamente el grano. Y para comenzar tomarás 18 libras de azúcar y lo cocerás con azumbre y medio de agua hasta que llegue a hacer hebra algo fuerte (y más vale que peque de más que de menos porque tendrá menos peligro de hacer frailes aunque saldrá algo más áspera) y lo irás gastando poco a poco frotando bien cada mano contra la paila, y pásala por el cedazo a menudo secándolo bien. Y advierto que para que la obra salga buena ha de ir bien caliente y teniendo buen fuego debajo, y de cuando en cuando la pasarás por alguna cribita y lo que pasa igualará a lo que queda. Y para acabar tomarás 18 libras de azúcar blanco y lo clarificarás y tomarás en tres porciones y le darás el punto de hebra floja para que salga lisa y la irás gastando poco a poco hasta que se acabe llevándola bien caliente, y acabado el azúcar lo secarás muy bien y sobre la mesa pondrás una manta y sobre ésta unos papeles y la tenderás allí, y después de enfriar la recogerás al cajón, y éste es el verdadero orden<sup>38</sup>.

Las conservas por su parte, tal y como asegura M<sup>a</sup> Á. Pérez Samper, tenían su importancia en la alimentación debido a razones económicas de aprovechamiento y a la disponibilidad de los productos, pero también por motivos de gusto. Las variedades son numerosas y están en función de los productos con los que se elaboran<sup>39</sup>. Como ejemplo ofrecemos la receta de melocotones en conserva:

Capítulo 5º. De la conserva de melocotones.

Tomarás los melocotones y en un perol lejía con abundancia de ceniza. La pondrás al fuego que hierva a buen aire y con una cesta de asa irás escaldándolos hasta que frotando se les quite el pellejo. Los echarás en agua fría donde les quitarás el pellejo, los pasarás por otra agua y después por otra, lavándolos bien de la ceniza, y de esta agua los pasará a una cesta que esté con un paño para que no se empuerquen y se vayan escurriendo. Después los rallarás y el agua que arrojare la pasarás por un cedazo de cerda; y a razón de a libra y dos onzas de azúcar por libra de carne de melocotón, clarificarás y le darás punto de pajarilla. Luego mezclarás la fruta y lo pondrás a cocer revolviendo continuamente con la paleta, y para conocer cuándo está sacarás una miaja de papel blanco y si pasa la humedad al otro lado del papel no está, y sacarás otra vez, y al mismo tiempo tomar un poco de azúcar en los dedos y ver si hace hebra y entonces está. Lo sacarás y le echarás un poco de azúcar en grano pasado por un cedazo de cerda y escudillarlo en cajas pasándolas primero con un poco de maseta<sup>40</sup>.

<sup>38</sup> J. M<sup>a</sup> GORROTXATEGI PIKASARRI, *Historia de la confitería...*, t. II, p. 14.

<sup>39</sup> M<sup>a</sup> Á. PÉREZ SAMPER, *La alimentación...*, p. 38.

<sup>40</sup> J. M<sup>a</sup> GORROTXATEGI PIKASARRI, *Historia de la confitería...*, t. II, p. 40.

Resulta notable la ausencia en este recetario de uno de los dulces típicos de la España del siglo XVIII, como son las distintas variedades de bizcochos, los cuales sabemos se elaboraban con frecuencia. Por el contrario, sí que se alude al mazapán, otro de los dulces más difundidos en época moderna:

Capítulo 1º. Modo de hacer los frisdillos o mazapanes.

Tomarás 12 libras de almendras, las escaldarás, las picarás en el mortero y las pasarás por la piedra de chocolate que queden muy suaves. Pondrás al fuego 7 libras de azúcar clarificado, le darás punto de pajarilla, los sacarás fuera y le mezclaras la almendra incorporándola muy bien con el cucharón, lo pondrás al fuego y lo cocerás muy bien (sin cesar de revolver) hasta tanto que pasando el cucharón del hondón del perol quede tieso. En que esté en esta forma lo sacarás fuera y para entonces tendrás prevenidas tablas, con papel de estraza debajo y oblea encima, y lo escudillarás conforme quieras. Los llevarás al horno, los cocerás y en que están un poco rojos los sacarás. Tendrás azúcar clarificado, le darás punto de labrar sin que llegue a pajarilla, sacarás un poco de lustre y los cubrirás con unas plumicas. Después de cubiertos les echarás maná por encima y en que estén secos los cortarás; éste es el orden<sup>41</sup>.

Al igual que sucede con este último artículo, el consumo de turrón fue adquiriendo, ya desde la Edad Media, cierta significación en la celebración de la Navidad. En el recetario se plasman trece recetas, en las que se puede comprobar que las variedades prácticamente no han cambiado hasta hoy –turrón de guirlache, turrón de frutas, turrón de canela, turrón de mazapán, o turrón de nieve–, además de ciertas denominaciones de origen, como los turrones de Alagón, de Valencia, Alicante o Portugal:

Capítulo 8º. Del turrón de Valencia.

Tomarás 24 libras de almendras, las escaldarás y tostarás como para pedadillas, pero nada importa que sean comunes. Y en que tengas así la almendra tomarás v libras de miel en el perol del turrón blanco, y después de hacer la dicha miel que ha de ser de la más blanca, la pasarás por el cedazo de cerda y ponerla en el sitio de turrones en el dicho perol con su remo y darle fuego revolviéndola con el remo, y que no tenga mucho fuego, y en que venga a tener punto de bola fuerte le echarás 6 claras de huevo bien batidas y las batirás muy bien que blanquee mucho, y añadirle fuego, y a su caída echarle otras seis claras. Y de este modo ha de ir hasta que esté blanca como el armiño y en que tome punto como el turrón negro, que es que se haga polvo, le mezclarás la almendra y escudillarás en el marco. Y también puedes hacer torticas con nieblas enteras y advierto que en cuenta de la almendra se puede usar avellana entera, y al tiempo de mezclarle la fruta le echarás una poca de gragea<sup>42</sup>.

La autenticidad del recetario, duda que puede surgir al no tener acceso al original, parece demostrarse en virtud de su estructura y de sus recetas, ya que guardan estrecha relación con otros recetarios conocidos. Un dato importante para atribuirle una fecha aproximada es la alusión al café, popularizado en

<sup>41</sup> J. M<sup>a</sup> GORROTXATEGI PIKASARRI, *Historia de la confitería...*, t. II, p. 47.

<sup>42</sup> J. M<sup>a</sup> GORROTXATEGI PIKASARRI, *Historia de la confitería...*, t. II, p. 73.

tre los sectores acomodados navarros en torno a finales del siglo XVIII<sup>43</sup>. Por el contrario, pese a que en algunas recetas se nombran utensilios utilizados para preparar el chocolate, no hay ninguna que aluda propiamente a él. Quizás esto se deba a la ausencia de recetas de bizcochos, habitualmente utilizados para mojar en la jícara de chocolate, debido a lo corriente de su consumo y a la facilidad de su elaboración. La mención al café resulta de interés, al ser incluido entre las bebidas alcohólicas (rosolís) y frías (sorbetes y aguas heladas) tan de moda en la época, pero también por la virtud digestiva que se le atribuye<sup>44</sup>:

Capítulo 30º. El café.

Para 4 tazas de agua tomarás dos onzas de café tostado y bien molido y en que hierva el agua mezclarás dicho café que vuelva a hervir bien. Después se deja a posar y al tiempo de servirlo vaciarlo a algún vaso delicadamente porque no caiga lo que hubiere posado, y se da caliente. Esta bebida es muy provechosa a la digestión y procure tomarla aquel que se halla pesado de estómago a causa de haber excedido de la regla del comer por alguna casualidad<sup>45</sup>.

Tras esta breve descripción del contenido del manuscrito, queda por preguntarse si realmente puede considerarse un recetario propio de una comunidad conventual. No voy dudar de que perteneciera a un fraile; que el manuscrito pudiera haber formado parte de la biblioteca de alguna comunidad religiosa, incluso que hubiera sido utilizado por los religiosos para confeccionar las elaboraciones en él descritas. La mención que aparece en la receta anterior, sobre al exceso *de la regla del comer por alguna casualidad*, quizás tenga relación con cierto tipo de medida alimentaria propia de alguna comunidad conventual. Del mismo modo, entre las bebidas frías, hay una receta, la del *rempujón de fraile*, que hace alusión a cierto estado religioso:

Capítulo 42º. Rempujón de fraile.

Para 24 vasos grandes de esta bebida tomarás 24 yemas y las desará en 12 vasos de leche, echarás 30 onzas de azúcar en grano y lo desará muy bien, revolviendo mucho. Luego pasarás todo por un cedazo de cerda y lo cocerás como la mantecada de leche. Después añadirás 12 vasos de infusión de canela y lo helarás suave, sin que haga hielo fuerte<sup>46</sup>.

El recetario, no obstante, ofrece una serie de datos que llevan a considerar que el recetario, en origen, es obra de un profesional del gremio de confitería. Las referencias en varias ocasiones al “oficial”, uno de los escalafones del

<sup>43</sup> Una de las primeras menciones a la venta de café por parte de los confiteros navarros puede encontrarse en el libro de caja del confitero pamplonés Juan Cruz Martínez, en el que anota, en julio de 1799, la entrega de 2 libras de café al párroco de Isaba [F. SERRANO LARRÁYOZ, *La oscuridad de la luz...*, p. 155].

<sup>44</sup> Desde muy antiguo los dulces y confituras fueron considerados auténticos medicamentos [F. SERRANO LARRÁYOZ, *La oscuridad de la luz...*, p. 24]. En este mismo recetario puede comprobarse esta idea, como en la receta de *jalea de limones*, en la que se afirma que *esta conserva o jalea es muy provechosa tomándola por las mañanas porque corta las flemas y las cóleras, deshace malas digestiones del cuerpo y mal de orina (...)* [J. M<sup>a</sup> GORROTXATEGI PIKASARRI, *Historia de la confitería...*, t. II, p. 45]. Durante el siglo XVII al chocolate también se le atribuye virtudes medicinales [F. SERRANO LARRÁYOZ, *La oscuridad de la luz...*, p. 136].

<sup>45</sup> J. M<sup>a</sup> GORROTXATEGI PIKASARRI, *Historia de la confitería...*, t. II, p. 62.

<sup>46</sup> J. M<sup>a</sup> GORROTXATEGI PIKASARRI, *Historia de la confitería...*, t. II, p. 65.

ámbito laboral de la Edad Moderna, la complejidad de muchas de las recetas, y la alusión en una de ellas a que *las monjas suelen usar de algunos melindres* (dulce de mazapán en forma de rosquillas), como personajes “alejados” de quien redacta el texto así parece indicarlo<sup>47</sup>. Esto último no contradice el supuesto uso por parte de una comunidad conventual, pero sí que matiza su origen, rectificando de algún modo ciertas afirmaciones anteriores por las que se le atribuía a su autor un carácter religioso.

## EL COCINERO RELIGIOSO, DE ANTONIO SALSETE, Y LA COCINA CONVENTUAL NAVARRA

La cocina conventual, en la Navarra moderna, queda representada por el recetario de Antonio Salsete –*El cocinero religioso instruido en aprestar las comidas de carne, pescado, yerbas y potajes a su comunidad*–, manuscrito que ha sido datado entre finales del siglo XVII y principios de la siguiente centuria. De su autor poco sabemos, ya que lo conocemos a través de su pseudónimo y en ningún momento alude a la Orden a la que pertenece o para la que cocina. Se cree que debía de profesar, o por lo menos residir, en Pamplona según la referencia aportada al inicio del manuscrito, siéndole atribuida la posibilidad de que fuera agustino<sup>48</sup>. De la lectura del recetario, hay quien considera que Salsete no parece ser ni un gran creador, ni un innovador, ni un gran dominador de las técnicas de cocina, pese a tener de todo un poco. Cualidades que tampoco resultaban necesarias en las cocinas conventuales, lo que no quita para que no sea considerado buen cocinero<sup>49</sup>.

El prólogo de la obra es toda una declaración de intenciones de la finalidad para la que se escribe el recetario: servir de guía *a los que no tienen práctica en el modo de guisar y condimentar con aseo y primor lo que ha de servir de alimento a los servidores de Cristo que viven en comunidad religiosa*. La mesura y la austeridad que deben dar ejemplo las órdenes religiosas es algo que el autor tiene muy presente, *el cual alimento, siendo por lo común pobre en cualidad y cantidad, razón es que no se les defraude por lo mal condimentado y desabrido*. Para los *enfermos inapetentes* y para los *huéspedes extraños*, que no están habituados a las pobres comidas, se incluyen ciertas recetas de *guisos delicados y regalados*, que no son de consumo habitual en la comunidad tal y como *siniestramente calumnian los seglares*. La última parte del prólogo recoge la necesidad de conservar las provisiones y la de prepararlas de acuerdo con el número de sujetos, *a fin de que se eviten gastos y turbaciones que de lo contrario suelen sobrevenir*<sup>50</sup>. Cuestiones éstas sobre las que Salsete tratará al final del recetario.

El aprendizaje de los cocineros que deben hacerse cargo de alimentar a la comunidad y la economía de medios, que por decisión propia en unos casos o por no quedar más remedio en otros, son las cuestiones más corrientes a las que aluden este tipo de textos. En esta línea va también la obra del ya referido Juan Altimiras, seudónimo del franciscano aragonés fray Raimundo

<sup>47</sup> J. M<sup>a</sup> GORROTXATEGI PIKASARRI, *Historia de la confitería...*, t. II, pp. 13, 50 y 58.

<sup>48</sup> A. SALSETE, *El Cocinero Religioso*, [textos, V. M. Sarobe Pueyo], Pamplona, Gobierno de Navarra, 1995, pp. IX-X y XIV-XV.

<sup>49</sup> J. VALLÉS ROJO, *Cocina y alimentación...*, p. 58.

<sup>50</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 1r-3r.

Gómez, publicada en 1745 –*Nuevo Arte de Cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*<sup>51</sup>– y el manuscrito de la Biblioteca Pública Episcopal de Barcelona, que responde al título de *Avisos, y instrucciones per lo principiant Cuyner*, fechado en torno al primer tercio del siglo XVIII y atribuido al también franciscano Joseph Orri. En este último recetario el autor deja bien a las claras la pobreza para los que tiene que cocinar:

Carisim en Chirsto, pren de ma fiel voluntat est petit treball he pres; pues ab ell sols es mon inten d’avisar, y guiar en algo al principiant cuiner, g.c. he pasat mes avan que ser cuiner de pobres homens; y per aixó no me entretingut en saber si especular guizados fantastichs, ni d’alto bordo, como tampoco tortadas, ni panadas, que aixó es bo per los cochs grans señores (...) <sup>52</sup>.

Otros recetarios, sin embargo, no recogen las intenciones de sus autores sino que comienzan directamente con las recetas, como el *Llibre de l’Art de Quynar* (1787) del capuchino catalán conocido como fray Sever d’Olot<sup>53</sup>, o el del mallorquín agustino Jaume Martí i Oliver titulado *Olla podrida o el coch instruit en fer aguisados, pastas y confituras*<sup>54</sup>. Existen otros, como el escrito a mediados de siglo por el franciscano menorquín del Real Convento de Ciudadella fray Francesc Roger, con un carácter algo diferente. Este fraile pretende ofrecer un recetario de calidad, ya que no conoce ninguno con la suficiente para sus actividades diarias. Motivación que recuerda la introducción del libro de Francisco Martínez de Montañón y su crítica a la obra de Diego Granada –*Libro del Arte de Cocina*–, editada a finales del siglo XVI<sup>55</sup>. También hay otros, como el jesuita *Común modo de Gvisar en las casas y colegios de esta provincia, que con cuidado deben aprender los hermanos coadjutores novicios*, de autor anónimo y publicado en Sevilla en 1754, que comienza con una serie de advertencias sobre el aseo y limpieza de la cocina para pasar a cuestiones definitivas del buen cocinero:

Tres cosas ha de tener el buen Cocinero, limpieza, gusto y promptitud, y sin éstas no podrás desempeñarte en tu función: y toma el tiempo que necesitas para preparar la carne para la olla o guisado, no aguardes a la hora de ponerla al fuego, que andarás depriessa y no es mucho que no le des el punto que requiere para su sazón. En quanto a las especias váyase con tiento, que tanto peca por mucho como por poco; arréglate a la

<sup>51</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, pp. XIII-XIV; J. ALTIMIRAS, *Nuevo Arte de Cocina...*, pp. 5-12.

<sup>52</sup> *Avisos, y instrucciones per lo principiant Cuyner*, [textos, I. Juncosa i Ginestà, J. M<sup>a</sup> Martí Bonet], Barcelona, Arribos Edicions, 1988, pp. 15-16. En esta edición se da noticia de otro recetario idéntico que se encuentra en la Provincia Franciscana de Cataluña (a nombre de Joan Comellas, franciscano), y del cual existen, como mínimo, tres ejemplares más, inéditos, uno en la Biblioteca Universitaria, otro en la Biblioteca de Cataluña y el tercero en el Archivo de la Corona de Aragón [M. M. GRAS I CASANOVAS y M<sup>a</sup> Á. PÉREZ SAMPER, “Els receptaris de cuina a l’època moderna”, *1r Col.loqui d’Història de l’Alimentació a la Corona d’Aragó. Edat Mitjana*, vol. 2, Lleida, Institut d’Estudis Ilerdencs, 1995, p. 819].

<sup>53</sup> F. S. D’OLOT, *Llibre de l’Art de Quynar*, [textos, X. Domingo, J. Borrachina, L. Bagunyà], Perelada, Edicions de la Biblioteca del Palau de Perelada, 1982.

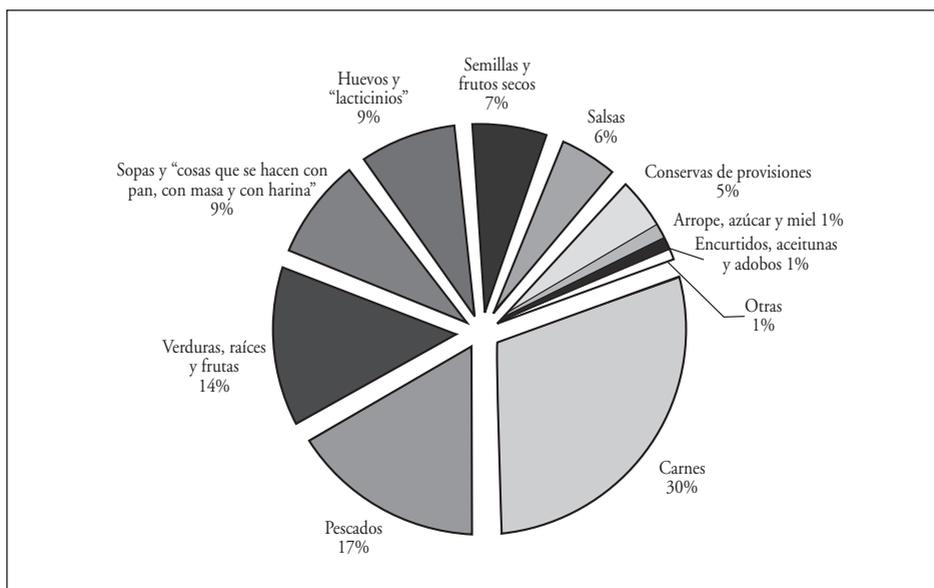
<sup>54</sup> J. MARTÍ I OLIVER, *Receptari de cuina del segle XVIII*, [textos, J. Miralles, F. Cantallops], Barcelona, Publicacions de l’Abadia de Montserrat, 1989, pp. 177-218. Sobre los recetarios catalanes conventuales, ver M. M. GRAS I CASANOVAS y M<sup>a</sup> Á. PÉREZ SAMPER, “Els receptaris de cuina...”, pp. 818-819.

<sup>55</sup> F. F. ROGER, *Art de la cuina...*, p. 20.

cantidad del guiso para echarlas. En cuanto a las vetuallas no se puede dar regla para echarlas porque unas son tiernas y otras duras. Procura que a la hora esté la comida dispuesta, que no es punto de un Cocinero detener la Mesa por su culpa y se haga la falta visible de las muchas que tiene<sup>56</sup>.

La ordenación de las recetas en el tratado de Salsete no se estructura en partes o capítulos numerados, como suele ser habitual en los recetarios impresos, lo que parece es norma común de esta clase de manuscritos, probablemente porque no están pensados para uso de un público amplio, aunque siempre hay excepciones<sup>57</sup>. Al final del libro se incluye un índice de páginas y otro alfabético con el fin de poder encontrar las recetas deseadas. La ordenación de las materias obedece a un doble criterio, alternando una clasificación propia de productos (carne, huevos “y lacticinios”, pescados, verduras...) con otra más propiamente gastronómica (salsas, sopas y demás cosas que se hacen con pan, masa y harina...). El orden de exposición de las recetas no resulta casual, si tenemos en cuenta la jerarquía atribuida a los alimentos y la importancia que se les atribuye en la dieta de la época. Abren el recetario las *comidas de carne*, que contabilizan el 30% del total de recetas del manuscrito; un pequeño apartado sobre las especias, insertado nada más comenzada la sección, deja bien a las claras la valoración que éstas adquieren en la preparación de los condumios de la época.

Gráfico 1.  
Porcentajes de recetas en el *Cocinero Religioso*



<sup>56</sup> ANÓNIMO, *Común modo de Gvisar en las casas y colegios de esta provincia, que con cuidado deben aprender los hermanos coadjutores novicios*, Sevilla, 1745, pp. 3-4. Nótese como las características que debe guardar un buen cocinero –limpieza, gusto y prontitud– se corresponden con las propuestas por Francisco Martínez Montaña a principios del siglo XVIII: limpieza, gusto y presteza [*Arte de Cozina, Vizcohería y Conservería*, ed facsímil, Barcelona, Tusquets, 1982, p. 1].

<sup>57</sup> Es el caso del recetario del agustino Jaime Martí i Oliver [*Receptari de cuina...*, pp. 177-218].

La primera receta hace referencia a la olla; al fin y al cabo la olla podrida es el guiso por excelencia de la Edad Moderna<sup>58</sup>. Las diferencias entre «ollas» y «ollas» podían ser abismales dependiendo de los comensales. Nada tienen que ver las ofrecidas en las mesas privilegiadas, donde la variedad y la cantidad de carne estaban aseguradas, con las de los pobres, casi siempre con más verdura que carne<sup>59</sup>. La receta pamplonesa, por su parte, no especifica la clase de carne a la que acompañan garbanzos y tocino, aderezados con un poco de sal. Una vez cocido todo en agua durante unas dos horas se le añaden berzas, ajos, cebolla y hierbabuena y, una hora antes de comer, se sazona con sal y se le hecha especia. Un plato sobrio, semejante al propuesto en el *Común modo de Gvisar sevillano*, y muy en relación con la *olla de liebre* de Francisco Martínez Montañón de principios del siglo XVII:

Cortarás la liebre en pedazos, y la lavarás muy bien, y freirás tocino en dados, y luego echarás los pedazos de la liebre en la sartén, y le darás dos bueltas sobre la lumbre, y la echarás en una olla, y ponle agua hasta que se cubra, y sazónala de sal, y échale unos garbanzos: y quando esté la liebre a medio cocer, ponle de todas verduras, y dos cebollas enteras, y una cabeza de ajos, y unos pocos de cominos, y de todos especias: y de que esté cocida, sácala sobre una sopa blanca. Esta liebre la podrás cocer con nabos, y sazónala con todas especias, alcaravea, y verdura con tocino; y si fuere en tiempo que no huviera nabos, échale de todas verduras enteras, con sus cebollas, ajos, hierbabuenas y perejil, y sazónalo con todas especias<sup>60</sup>.

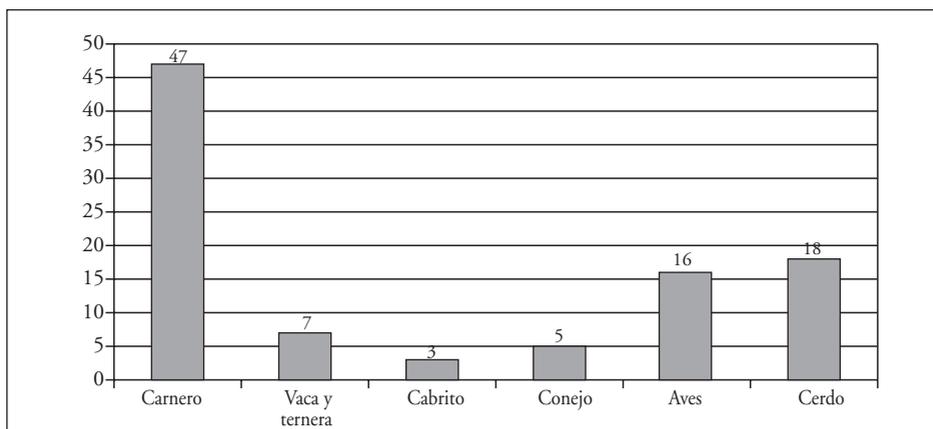
No resulta extraña la primacía de recetas de carnero y de aves, estas últimas en menor medida, de las que se individualizan los pollos, patos, perdices y zorzales, al fin y al cabo las carnes más apreciadas en la época. Menor importancia adquieren, no obstante, las elaboraciones con vaca, ternera, conejo y cabrito. Circunstancia que no sorprende en lo que respecta al ganado vacuno y al cabrito, ya que ambos suelen ser utilizados principalmente para la producción de leche, el primero incluso como animal de labranza hasta edad avanzada; la ternera, por su parte, al ser un animal joven resultaba cara. Destacar, sin embargo, las 18 menciones que se hacen de la carne de cerdo en sus diferentes variedades: grasa (tocino y manteca), carne (fresca, adobada, salada) y embutidos.

<sup>58</sup> Con la «olla» comienza también el recetario de la Biblioteca Pública Episcopal de Barcelona [*Avisos, y instrucciones...*, p. 16] y el *Común modo de Gvisar* de los jesuitas andaluces [Sevilla, 1745, p. 5].

<sup>59</sup> M<sup>a</sup> Á. PÉREZ SAMPER, *La alimentación...*, p. 84.

<sup>60</sup> ANÓNIMO, *Común modo de Gvisar...*, p. 5; F. MARTÍNEZ DE MONTIÑO, *Arte de Cocina...*, pp. 80-81.

Gráfico 2.  
Menciones de recetas de carne en el *Cocinero Religioso*



La distribución de las recetas (gráfico nº 2) en las que inicialmente se disponen los cuadrúpedos, para pasar a las aves y, por último, al cerdo no es casual. Queda reflejada aquí la baja consideración de la que disfruta el cerdo respecto al resto de los animales, apreciación que viene desde los últimos siglos de la Edad Media, al ser considerado un alimento propio de los más deprimidos, pero que no queda mostrada en el número de recetas que sobre él se aporta, el segundo en importancia tras el carnero, ya que del cerdo se aprovecha todo y resulta barato. En otro orden de cosas, algún autor ha considerado que el hecho de que no figuren platos de caza “(sólo uno de perdiz)” es algo propio de los recetarios conventuales<sup>61</sup>. Afirmación que habría que matizar, ya que esto puede entenderse en lo que respecta a la caza mayor pero no a la menor, ya que también hay recetas de conejo, pato y zorzal (semejante al tordo), que muy bien pueden no ser domésticos.

Las maneras de preparar las carnes son muy diversas. Unas veces se alude a sus distintas partes, como la casquería (sesos y lengua), costillas, manos, piernas, lomos o jamones, y otras a elaboraciones individualizadas con nombre propio, *albóndigas*, *gigote* (guiso de carne picada), *pepitoria*<sup>62</sup> y *salpicón de vaca*. En ocasiones la denominación deriva de alguna práctica culinaria –*mechado*, *cuajado*, *estofado*, *cochifrito*, *con masa*, *tortilla de carne*, *asados*, *ahogadas*, *embarrados*<sup>63</sup>–; del instrumental utilizado –*cazuela*–; de alguno de los ingredientes de la receta –*yervas*, *alcaparrado*, *pebre*<sup>64</sup>, *encebollado*, *salmorejo*, *adobos*,

<sup>61</sup> J. VALLÉS ROJO, *Cocina y alimentación...*, p. 28.

<sup>62</sup> La pepitoria en origen es un guisado que se hacía de pescuezos y alas de aves [S. DE COVARRUBIAS, *Tesoro de la Lengua Castellana o Española según la impresión de 1611, con las adiciones de Benito Remigio Noydens publicadas en la de 1674*, [edición de Martín Riquer Morera], Barcelona, Alta Fulla (5ª ed.), 2003, p. 862]. Con el tiempo las aves se suplen por otras carnes cortadas en pequeños trozos, como es este caso [J. VALLÉS ROJO, *Cocina y alimentación...*, p. 60].

<sup>63</sup> Embadurnar, untar, rebozar [A. SALSETE, *El Cocinero...*, p. 320].

<sup>64</sup> Su nombre viene dado de la pimienta, cuya utilización es común, junto con azafrán, clavos y otras especias, en el siglo XVIII. Al contrario que en otros recetarios [J. ALTIMIRAS, *Nuevo Arte de Cocina...*, pp. 16-17; ANÓNIMO, *Común modo de Guisar...*, p. 5; *Avisos, y instrucciones...*, p. 20], en el manuscrito navarro no se menciona el aceite [A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 15v-16r]. En Navarra hoy se denomina “pebre” a la salsa compuesta por pimiento, ajo, perejil y vinagre: En algunas zonas, como en la Ribera, se aplica esta denominación a guisos condimentados con pimientos [A. SALSETE, *El Cocinero...*, p. 318].

con ajo—; del color del plato o de uno de sus ingredientes —*carnero verde* (perejil)—; del corte del producto —*picadillo, lonjas, cubiletes*—; o tan sólo se recoge el nombre del artículo, como los rellenos de carne: *cebollas, berenjenas, alcachofas, pepinos, gañotes y lechugas*. Las recetas relacionadas con el cerdo también aluden a cómo conservar el lomo, el jamón, el tocino, y a la obtención de manteca y embutidos (longanizas, salchichas, chorizos y morcillas). A parte de lo meramente gastronómico, también se comprueba el poco aprecio de los frailes por la cabeza de carnero, *pues no suele tener uso en nuestras comidas*; la excelente consideración que se tiene por sus costillas, destinadas a *enfermos o para algún huésped*; o el agasajo que suponía ofrecer a los invitados albón-digas fritas en manteca<sup>65</sup>.

El apartado de las salsas comprende veinte recetas: el 6% del total. Unas reciben su designación del ingrediente principal, como las de avellanas, almendras, membrillos, tomates, manzanas, frutas agrias, perejil, mostaza, ajo, agraz, manteca, o harina; otras por el color predominante, como la *salsa verde*; otras por sus características intrínsecas, como la *otra agridulce*; y otras por el nombre de la técnica culinaria del producto al que va destinada, como la *salsa para asados*. Es de destacar la semejanza existente entre la *salsa verde* y la *de perejil*, al fin y al cabo este último es el principal ingrediente en ambas elaboraciones. No obstante, la diferencia entre una y otra radica en que la de perejil se termina sazonando con un poco de vinagre, lo que le aporta ese carácter agrio tan propio de la cocina de época medieval y moderna. Unas y otras, sin embargo, se pueden emplear indistintamente tanto en carnes como pescados, incorporándolas cuando las viandas están a medio cocer<sup>66</sup>. Esta parte finaliza con la receta de *caldo para guisos*, utilizado para desleír parte de los untos mencionados.

Un buen número de las salsas reflejan costumbres culinarias que evidencian el gusto contrastado de lo agrio o lo ácido, como sucede con la *de mostaza* o con la *de ajo*, en las que el vinagre resulta un elemento fundamental. Es característico también el aprecio por lo agridulce, propio de la aludida *salsa para asados*, compuesta de azúcar, agrio de limón, canela, sal y pimienta, o de la *salsa de agraz*, cuyos ingredientes son además el azúcar, la canela, la pimienta y unas gotas de vinagre. Una de las salsas de esta última clase recibe oportunamente la denominación de *agridulce*: *Ésta se hace con azúcar, zumo de limón, un poco de canela, pimienta, sal y caldo*<sup>67</sup>.

De lo dicho se desprende que nos encontramos ante una cocina continuadora de algunas tradiciones medievales, renacentistas y barrocas. Por algunos indicios parece que se van introduciendo nuevos hábitos, como la utilización de elementos grasos, como el tocino y la manteca, en algunas salsas, algo poco corriente en épocas anteriores, y la presencia de productos de origen americano, como el pimiento (en su versión de especia, el pimentón) y el tomate. El primero (pimentón) es aludido como un ingrediente más en la *salsa de ajo*, mientras que el segundo adquiere protagonismo propio en la *salsa*

<sup>65</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 5v.

<sup>66</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, p. XXXI.

<sup>67</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 59r.

de tomates. Una elaboración que comienza a ocupar un hueco en los recetarios conventuales de la época<sup>68</sup>:

Antonio Salsete

*Salsa de tomates*

Se asan los tomates, y se dejan enfriar. Después se mondan, y se pican bien: y le echarás un poquito de comino, y culantro molido, desleído con un poco de vinagre, y un poco de orégano por encima. Y se sazona de sal, procurando que no salga clara, ni fuerte.

*El Cocinero Religioso*, fol. 55v-56r.

Fra Jaume Martí i Oliver

*Salsa de tomàtiga*

Torreràs tomàtigas, las pelaràs y picaràs; después las acleriràs ab brou de la olla, sal y espícias corresponents, y dins una escudelleta la treuràs a la mesa. Altre: Couràs tomàtiga ab brou de la olla y ays sencers; los posaràs dins el celdor y hey esclafaràs las tomàtigas después de cuitas; colat tot, hey posaràs espícias corresponents y dins escudillas, a la mesa.

*Receptari de cuina del segle XVIII*, p. 191.

La tercera parte del recetario corresponde a *las sopas y demás cosas que se hacen con pan, con masa, y con harina*. Un título que quienes no estén familiarizados con la gastronomía puede creer que son elaboraciones poco relacionadas entre sí. Debe tenerse en cuenta que el termino sopa designa un pedazo de pan empapado en líquido. La *sopa blanca* da inicio a este apartado, de la que Salsete ofrece cinco versiones, mientras que del *caldo adobado* se apuntan tres; una de las cuales se corresponde con la *sopa clara* propuesta en el recetario de los jesuitas andaluces<sup>69</sup>. La tradición medieval, renacentista y barroca queda reflejada en las recetas de la *sopa dorada* y en la de almendras. Con todo, las propuestas de Salsete resultan bastante más sencillas y económicas que las que pueden encontrarse en la literatura gastronómica anterior. No hay que olvidar que se está ante un texto que promulga la medida. Por su parte, la herencia religiosa propia de la vida conventual viene reflejada en dos recetas incluidas bajo la denominación de *sopa de viernes*, una de las cuales utiliza el aceite para freír pimientos. El uso de esta grasa no es de uso exclusivo de esta preparación, ya que, como sucede en la del *ajo quemado*, también está presente en otras sopas.

Víctor Manuel Sarobe ha reparado en la raigambre andaluza-mediterránea de algunas de las sopas mencionadas en el recetario, como las de *gazpacho* y *ajo blanco*, y entre las que también podemos incluir la de *maimones*, atribuyendo su presencia a la influencia de algún fraile de aquellas latitudes. En esta última receta se alude también al pimentón, alusión, ya se ha podido comprobar, bastante habitual en los recetarios conventuales del siglo XVIII, tanto como condimento o como hortaliza, debido a su proximidad con la co-

<sup>68</sup> La presencia del tomate en los recetarios religiosos de la época es notable. Sobre esto, véase M<sup>a</sup> Á. PÉREZ SAMPER, "La integración de los productos americanos en los sistemas alimentarios mediterráneos", *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris: segles V-XVIII: XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals: realitzades a Palma del 29 de novembre al 2 de desembre de 1995*, [Palma], Institut d'Estudis Baleàrics, 1996, pp. 107-110.

<sup>69</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 63; ANÓNIMO, *Común modo de Gvisar...*, p. 9.

cina popular<sup>70</sup>. Sirva la comparación entre la receta navarra y la del *Común modo de Gvisar* andaluz para comprobar la semejanza que hay entre ellas:

Antonio Salsete

Esta sopa se parte como la de arriba, y puesta en una cazuela se le echa por encima aceite crudo, y se tendrán molidos unos ajos, pimienta y sal; y todo se echa por encima, y si es necesario se añade agua, y dará un hervor, y se dejará reposar.

*El Cocinero Religioso*, fol. 65v.

Anónimo

Esta sopa se parte como la de arriba, y puesta en una cazuela se le echa por encima azeite crudo, y se tendrán molidos unos ajos, pimienta sal; y todo se echa por encima, y si es necesario se añade agua, y dará un hervor y reposará después como media hora. Estas sopas y yerbas explicadas suelen darse con otra cosa de pescado.

*Común modo de Gvisar*, p. 56.

En esta línea se encuentran otras preparaciones, como las *migas* o los *picatostes*, las primeras a base de pan, sal, agua caliente y aceite; y hasta mediados del siglo XX plato propio de la cultura gastronómica campesina, recuperado hoy en día en algunos lugares como referencia gastronómica de prestigio. El recetario pamplonés, al igual que el de los jesuitas andaluces, recomienda servirlos con arroz o miel<sup>71</sup>. En definitiva, el pan, producto barato y fácil de conseguir, es el denominador común de todas estas elaboraciones.

Un producto popular como las *torrijas* también se convertirá en artículo de lujo, característico hoy día de la festividad de Pascua de Resurrección. Las propuestas por Salsete, pero también por el anónimo andaluz, a diferencia de las actuales que se bañan en leche, se empapan *en una salmuera de vino y sal*<sup>72</sup>; otro ejemplo de elaboraciones específicas de una cocina de supervivencia que con el paso del tiempo alcanza cierto nivel elitista. Distintivas de esta cocina son también las *albóndigas de pan* y las *gachas o poleadas* estas últimas, habituales entre las clarisas del convento de Santa Engracia de Pamplona junto con los *puches*<sup>73</sup>; elaboraciones a base de cereales y fundamento de una cocina pobre, ya desde época romana, pero apreciadas por los grupos sociales más favorecidos, que no dudan en enriquecerlas con especias o con carnes apreciadas<sup>74</sup>.

Se incluyen además cinco fórmulas generales para hacer *masas costradas*, *pasteles y hojaldres*. En algunos casos las elaboraciones reciben denominaciones, como los *pestiños*, las *hojuelas*, las *sopaipillas*, la *panetela*, que hoy forman parte de la repostería tradicional de algunos lugares, incluso de al otro lado del Atlántico. Finaliza este apartado con dos recetas de fideos (más propiamente sopas), en que la primera incorpora el azúcar en la presentación final. En la segunda, denominada *de viernes*, contrariamente a lo que sucede con la sopa homónima, nuestro fraile propone utilizar indistintamente manteca o aceite para freír los ajos. Una receta esta última que a nadie resulta extra-

<sup>70</sup> M<sup>a</sup> Á. PÉREZ SAMPER, "La integración de los productos americanos...", pp. 110-114.

<sup>71</sup> ANÓNIMO, *Común modo de Gvisar...*, pp. 57-58.

<sup>72</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 67v; ANÓNIMO, *Común modo de Gvisar...*, p. 57.

<sup>73</sup> Guisado a base de harina y aceite [S. DE COVARRUBIAS, *Tesoro de la Lengua Castellana...*, p. 886].

<sup>74</sup> A. CAPATTI y M. MONTANARI, *La cocina italiana. Historia de una cultura*, Barcelona, Alba, 2006, pp. 94-103.

ña hoy en día, y que además alude a distintas pastas elaboradas en aquella época:

Se hacen con manteca, o con aceite, friendo unos ajitos, y echando luego el agua necesaria sazónandola de sal, y en hirviendo, echar los fideos. Puédeles echar especias si se quiere, y tomates, y perejil picado. Y queso rallado por encima de los platos. Del mismo modo se componen las demás masas de macarrones, puntetas, lasañas, &<sup>75</sup>.

La sección *de los huevos y lacticinios* se inicia con una serie de recetas, como no podía ser de otro modo, a base de huevos: *pasados por agua, estrellados en agua, en aceite o manteca*, diversas tortillas (guisadas, blanca, o con agua y sal) y revueltos, huevos rellenos o albóndigas de huevos. No hay mención alguna a otro producto hoy en día característico de nuestra mesa, e ingrediente destacado en las tortillas: la patata. Es a partir de la segunda mitad del siglo XVIII cuando ésta se expande desde Galicia y Asturias por la comarca de la Montaña de Burgos, País Vasco, Navarra y algunos lugares de Aragón, aunque se sigue considerando un alimento propio de animales, principalmente de cerdos, y al que tan sólo se recurre en caso de carestía. En este sentido resultan erróneas las afirmaciones de algunos, basándose en ciertas noticias de la Primera Guerra Carlista (1833-1839), que pretenden atribuir a la tortilla de patata un origen navarro. Basta con acudir a un informe solicitado, en 1772, por la Junta de Comercio de Barcelona para comprobarlo:

(...) cultivándose en la Mancha baxo el nombre impropio de batatas manchegas o de Irlanda, y empleándolas regularmente en guisados y tortillas, bien que aunque las encuentran los manchegos muy sabrosas y no hay duda que lo son mucho más que las de Irlanda, por el mejor temple de su clima, son sin embargo muy inferiores por la misma razón a las de América (...) <sup>76</sup>.

Con huevo también hay algo más de media docena de fórmulas relacionadas, aunque no todas, con la confitería: *huevos moles, almíbar, mejidos, esponjados, crecidos e hilados*<sup>77</sup>. La receta de estos últimos alude nuevamente a esa búsqueda de regular el gasto de la comunidad, propio de los recetarios conventuales:

Por si alguna vez ocurriese ser necesario algún plato de éstos, bueno es saber cómo se hacen, para no verse obligados a gastar el dinero fuera de casa (...) <sup>78</sup>.

<sup>75</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 71v-72r.

<sup>76</sup> En los recetarios conventuales del siglo XVIII la patata aparece muy pocas veces. En el recetario de los jesuitas de Andalucía se alude a las "papas" en una receta para preparar diferentes verduras. Se hacían hervidas, acompañadas de una salsa a base de aceite, sal y ajos fritos. En el recetario del mallorquín Jaume Martí i Oliver, se hervían y se endulzaban con azúcar [M<sup>a</sup>. Á. PÉREZ SAMPER, "La integración de los productos americano...", pp. 126-134].

<sup>77</sup> En menor número que las fórmulas sobre confituras y pastas aportadas por el agustino fray Jaume Martí i Oliver, pero muy en relación con las propuestas en el recetario de los jesuitas andaluces [JAU-ME MARTÍ I OLIVER, *Receptari de cuina...*, pp. 202-218; ANÓNIMO, *Común modo de Gvisar...*, pp. 59-60].

<sup>78</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 80r.

Algunas de las recetas a base de leche –*plato de leche, leche tostada, natillas, leche de almendras y requesón*– son elaboraciones populares que siguen teniendo vigencia hoy en día en la repostería casera<sup>79</sup>.

Tras la parte dedicada a las carnes, el apartado de mayor número de recetas es el concerniente a las *comidas de pescado*, el 17% del total. Su presencia alude a la importancia de este artículo en la dieta de los días de abstinencia de carne y a las múltiples formas de prepararlo:

Al pescado se le dan los mismos guisos que a la carne. Se cuece, se asa, se fríe, se guisa &. Mira cuan suave puedes hacer la Cuaresma a tu Comunidad con la variación de guisos, y no fastidiarlos con frito, cocido, y cazuela, cazuela, cocido, y frito (...) <sup>80</sup>.

Como sucede con las carnes, tampoco resulta aleatorio el orden de mención de los distintos pescados, siendo el bacalao, *que suele ser más ordinario*, el primero en ser aludido, y sobre el que se aportan once modos diferentes de cocinarlo<sup>81</sup>. La sal, el aceite, el perejil y las especias son los ingredientes principales en sus preparaciones, muy en consonancia con las propuestas del *Llibre de l'Art de Quynar*<sup>82</sup>. Por el contrario, existe otro recetario, el de fray Jaume Martí i Oliver, que tan sólo ofrece una receta por *ser tan usual* en la mesa<sup>83</sup>.

A modo de ejemplo, las salsas que se proponen para acompañar al bacalao cocido son las de tomate, mostaza, perejil, además de la de avellanas o nueces, *desleída con bastante aceite*<sup>84</sup>. El exceso de esta grasa convertiría el pescado en incomedible a los paladares extranjeros, tal y como recoge el francés Louis de Rouvroy, duque de Saint Simón, en 1722, a su paso por tierras castellanas<sup>85</sup>. No obstante, esta costumbre no solo era propia de la cocina conventual, tal y como lo expresa el propio Rouvroy respecto al bacalao que le ofreció el virrey de Navarra durante su estancia en Pamplona:

Tras muy largos cumplimientos conseguí permanecer donde estaba hospedado, a condición de que iríamos a cenar con él [el virrey]. La comida no se hizo esperar; fue copiosa, a la española, mala; las maneras nobles, cortes, francas. Quiso obsequiarnos con un plato maravilloso. Era una gran fuente llena de un revoltillo de bacalao, guisado con aceite. No valía nada y el aceite era detestable. Por urbanidad comí cuanto pude (...) <sup>86</sup>.

Los *guisos comunes* recuerdan en sus denominaciones –*cazuela, estofado, ahogado, caldereta, adobo, sobrehusa, caldo de empanada, picadillos, cubiletes, salchichas, y albóndigas*– a los ya aludidos con la carne. A destacar dos recetas

<sup>79</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, pp. XXXI-XXXII.

<sup>80</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 83r.

<sup>81</sup> Lo mismo sucede en el tratado de Juan de Altimiras, que aporta 10 maneras de preparar el abadejo [*Nuevo Arte de Cocina...*, pp. 73-79]. Entendemos como sinónimos los términos abadejo o bacalao, pese a que dentro de la denominación de abadejo hoy en día se incluyan peces distintos al bacalao, aun perteneciendo al mismo género.

<sup>82</sup> F. S. D'OLOT, *Llibre de l'Art...*, pp. 60-63. El 2º modo y 3º modo de cocinar bacalao propuesto por Salsete se corresponden con el *bacalao frito* y el *ajo de bacalao* del *Común modo de Gvisar* de los jesuitas [A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 84; ANÓNIMO, *Común modo de Gvisar...*, pp. 44-45].

<sup>83</sup> JAUME MARTÍ I OLIVER, *Receptari de cuina...*, p. 196. Una receta también aporta el recetario *Avissos, y instrucciones...*, p. 54.

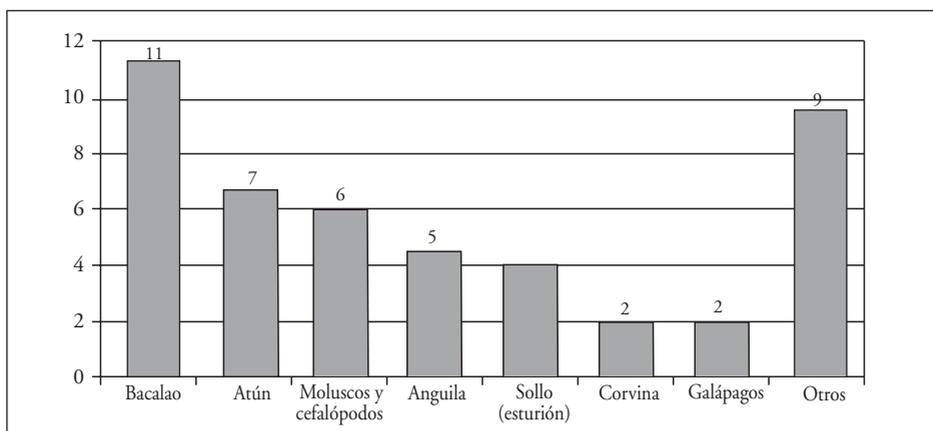
<sup>84</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 84r.

<sup>85</sup> R. NÚÑEZ FLORENCIO, *Con la salsa de su hambre...*, pp. 100.

<sup>86</sup> J. M<sup>a</sup> IRIBARREN, *Pamplona y los viajeros...*, pp. 91-92.

de escabeche, tan denostado por los extranjeros, propuestas en el recetario navarro, que para nada resultan excesivas de aceite; en una de ellas ni siquiera se menciona<sup>87</sup>. Por el contrario, el exceso de aceite sí que parece deducirse en las recetas de pescado con escabeche mencionadas en el *Art de la cuina* del menorquín fray Francesc Roger<sup>88</sup>.

Gráfico 3.  
Menciones de recetas de “pescado” en el *Cocinero Religioso*



Las alusiones al pescado que vive tanto en el mar como en agua dulce quedan reflejadas en la anguila, el sollo, el sábalo y el salmón, este último mencionado en tan sólo una receta y, generalmente adquirido en salazón. Se cocina con aceite pese a ser un animal muy graso:

Este pescado es muy salado, y es necesario echarlo con tiempo en agua con rabos de cebolla, o paja de centeno. Casi no tiene otro guiso que cocido con bastante cebolla a cascos, aceite, y vinagre. O salsa de mostaza bien hecha desleída con bastante aceite<sup>89</sup>.

Los cefalópodos (jibia y calamar) y los moluscos (*ostiones* –ostras–, almejas y caracoles de mar) dan un toque de distinción a la mesa conventual en los días de abstinencia, muy apreciados, por cierto, desde antiguo. Entre los mariscos, Salsete menciona a los camarones, que se presentan a la mesa en pequeñas tortillas, y las *ortiguillas*:

Es un marisco que no tiene figura de pescado, sino un conjunto de hilos o barbas. Éstas se lavan muy bien con agrio, y sal. Su especial guiso es freírlas, pues saben a meolladas [sesos]<sup>90</sup>.

<sup>87</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 90v-91r. La receta de escabeche propuesta por Salsete es muy semejante a la publicada en el libro de los jesuitas andaluces [ANÓNIMO, *Común modo de Gvisar...*, pp. 43-44].

<sup>88</sup> F. F. ROGER, *Art de la cuina...*, p. 171.

<sup>89</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 98v.

<sup>90</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 101v-102r. La ortiga de mar es el nombre común de una especie del grupo de los antozoos, la *anemonia viridis*, siendo conocida y presentada en la mesa ya en época romana [A. VILLEGAS BECERRIL, *Gastronomía romana y dieta mediterránea. El recetario de Apicio*, Córdoba, Universidad de Córdoba, 2001, pp. 145-146]. El animal en cuestión es una anémona. Pertenece al grupo de animales que tiene la estructura de las medusas (cnidarios) pero a diferencia de ellas se pasa la vida inmóvil, comiendo lo que pasa a su alrededor unido a una roca por un pie [Agradezco el dato a Pablo Sastre Fraile].

Puede parecer exótica la referencia a dos recetas de galápagos, aunque Víctor Manuel Sarobe ya recoge la noticia de que era habitual la crianza de tortugas comestibles *en todos los conventos de España, cuya regla impone el régimen de vigilia durante todo el año*<sup>91</sup>. Razón tiene, ya que algunos recetarios conventuales de las Islas Baleares (*Art de la cuina* y *Olla podrida*) cuentan con algunas recetas para cocinarlas<sup>92</sup>. En estos casos se alude a ejemplares marinos, variedad que se desconoce si era a la que se refiere el fraile navarro. Tanto el recetario navarro como el mallorquín *Olla podrida* concuerdan en reconocer que es de las mejores carnes para confeccionar salchichas, o en su versión meridional butifarras de pescado<sup>93</sup>. Otras clases de pescados de los que se ofrece alguna receta son el cazón, la *pescada* (merluza), la corvina, el arenque, la anchoa y la raya. Destacar quizás el atún que, tras el bacalao, es del que más recetas se ofrecen (*pastel, adobo, salpicón...*). La receta de *pescado relleno* también alude a los dentones, lenguados y *pescados del mismo porte*<sup>94</sup>. No hay duda de que los frailes navarros consumían otras clases de pescados, sobre todo de agua dulce, como los barbos o las truchas, de los que el recetario no hace mención alguna. En este sentido el recetario franciscano de la Biblioteca Pública Episcopal de Barcelona dice de éstas que son los peces *mes regalat de rius*<sup>95</sup>. Salsete finaliza el apartado con una receta para preparar empanadas fritas, tan usuales desde antiguo con esta clase de ingredientes.

La siguiente sección del recetario –la sexta– recoge los *guisos de yerbas*, comenzado con la *ensalada*. El ennoblecimiento y popularización de este plato, al fin y al cabo “comida de animales salvajes que comen las hierbas crudas”, puede rastrearse en la literatura italiana a partir de mediados del siglo XVI, lo que no quiere decir que ya antes no estuviera presente en las mesas pudientes de la Baja Edad Media<sup>96</sup>. La influencia transalpina el texto navarro la recuerda en la *que llaman italiana*, de este modo se refiere a la ensalada cuyos ingredientes se cortan en pequeños trozos. Las variedades de ensaladas parecen depender del tipo de “hierbas” que se quieran utilizar para componerlas, aunque Salsete tan sólo especifica las de apio y cardo. El resto de preparaciones corresponden a guisos de distintas verduras: espinacas, acelgas (también en tortilla o *talvina*), espárragos, escarolas, lechugas, cardos, habas, calabazas, pepinos, tomates, coles, coliflores, borrajas, berenjenas, *chicharros verdes* o guisantes, *cardillos*, alcachofas y cebollas.

La presencia del cardo, del espárrago y de la alcachofa, que tanto reconocimiento tienen hoy en día como embajadores de la cocina navarra, es más o menos habitual en los recetarios de la época. Con todo, de las tres verduras, también aludidas en el tratado de Juan de Altimiras, no he logrado localizar el cardo en el recetario catalán *Llibre de l'Art de Quyna* ni en el mallorquín de

<sup>91</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, pp. XXVII-XXVIII.

<sup>92</sup> F. F. ROGER, *Art de la cuina...*, pp. 181-182; JAUME MARTÍ I OLIVER, *Receptari de cuina...*, p. 197.

<sup>93</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 92r; JAUME MARTÍ I OLIVER, *Receptari de cuina...*, p. 197. Otras variedades comúnmente utilizadas, según Antonio Salsete, en la elaboración de las salchichas son: la pitarroja, el lenguado, la pescadilla y la anguila [A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 92r].

<sup>94</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 103v.

<sup>95</sup> *Avisos, y instrucciones...*, p. 57.

<sup>96</sup> A. CAPATTI y M. MONTANARI, *La cocina italiana...*, pp. 88; F. SERRANO LARRÁYOZ, “Gastronomía y confitería...”, (en prensa).

fray Francesc Roger, mientras que en el de los jesuitas andaluces es la alcahofa la que no es mencionada<sup>97</sup>. Más frecuentes son las recetas con berenjenas y calabazas. El navarro propone la preparación de las primeras con huevo, *con ajo, asadas o rellenas*, mientras que aporta siete recetas (rellenas, en tortilla, *boronía y escarapela...*) de las segundas (en sus variedades coloradas y blancas)<sup>98</sup>. Para finalizar el apartado, Salsete añade una elaboración que llama *cuajado de yerbas*, a base de pan rallado, huevos duros, especias y azúcar molido. Una vez confeccionada la masa, a la que hay que añadir huevos crudos, almendras partidas, pencas de nuez, yemas enteras crudas, y *cualquiera yerba usual, borraja, acelga, espinacas, lechuga, y de todas juntas*, recomienda cortarla en *cubiletes para Cuaresma, o para variar en tiempo de carne*<sup>99</sup>. Una muestra de su ingenio para que los menús diarios no resulten monótonos.

La séptima parte —*raíces y frutas*— atiende las maneras de preparar zanahorias, que el navarro considera hierbas insulsas y propias de pobres<sup>100</sup>, *criadillas de tierra* (hoy conocidas como trufas), batatas, manzanas, peras, membrillos y camuesas (manzanas). Por lo que respecta a las batatas —de origen americano—, cocidas en vino y azúcar según Salsete, gozan de un carácter dulce muy semejante a la receta propuesta por el recetario andaluz de los jesuitas, en el que se señala además que suele servirse después de los postres. La difusión de esta raíz fue muy rápida en comparación con la patata, probablemente por su gusto dulce<sup>101</sup>.

Las elaboraciones con *semillas y frutas secas* componen la octava parte del manuscrito. Con las primeras se preparan el *farro* (cebada) y los platos de arroz (*guisado, con miel, con leche, o buñuelos*). Entre las semillas también se incluyen las legumbres de moda —garbanzos, lentejas, habichuelas, frijoles colorados, *chicharros* o guisantes secos—, acompañadas con cebolla frita, verduras picadas, especias, sal y vinagre. De estas legumbres deben destacarse las habichuelas y los frijoles por su procedencia americana, “semillas” de consumo habitual entre todos los estratos de la sociedad, y que con gran rapidez sustituyeron casi totalmente a las variedades autóctonas europeas. Curiosamente no aparecen en los recetarios de las Baleares ni en el andaluz, pero sí está documentado su consumo entre las comunidades religiosas catalanas<sup>102</sup>.

El *farro* forma parte de esos guisados a base de cereales, relacionados con las gachas y las polentas, tradicionalmente asociados al consumo popular y a los enfermos; es decir, sin grandes añadidos<sup>103</sup>. Por su parte, hasta mediados

<sup>97</sup> J. ALTIMIRAS, *Nuevo Arte de Cocina...*, pp. 113-114 y 118-119; F. S. D'OLLOT, *Llibre de l'Art...*, pp. 57-58; F. F. ROGER, *Art de la cuina...*, pp. 200-202.

<sup>98</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 109r-111v y 114r-115r. Sobre la importancia de la cocina hispanomusulmana, de la que es heredera, al menos en el nombre, buena parte de las recetas de Antonio Salsete, véase M. ESPADAS BURGOS, “Aspectos socioreligiosos de la alimentación española”, *Hispania. Revista española de Historia*, 35/131, 1975, pp. 541-544.

<sup>99</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 117.

<sup>100</sup> Comida *simple y bestial* dice de ellas Juan Altimiras [*Nuevo Arte de Cocina...*, p. 121]. Las zanahorias no son mencionadas en el recetario de los jesuitas andaluces, quizás como ejemplo de la consideración social que disfrutaban sus miembros, a diferencia de otras ordenes religiosas más humildes.

<sup>101</sup> M<sup>a</sup> Á. PÉREZ SAMPER, *La alimentación...*, pp. 134-135.

<sup>102</sup> M<sup>a</sup> Á. PÉREZ SAMPER, *La alimentación...*, pp. 104-107.

<sup>103</sup> Antonio Salsete reconoce que *le echa la especia, se azona, y se aparta* [A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 120r]. Por su parte, en la Orden franciscana, según Juan Altimiras, no la degustaban en demasía, confirmando su finalidad de plato para enfermos [ALTIMIRAS, *Nuevo Arte de Cocina...*, pp. 48-49].

del siglo XIII el arroz fue un alimento caro y exótico importado de al-Andalus. La conquista del reino de Valencia y la integración de grandes contingentes de población musulmana facilitaron la introducción de su cultivo en el Levante español<sup>104</sup>. Paulatinamente, con el tiempo, fue expandiéndose a través de las rutas comerciales por el resto de la península Ibérica. Discrepo con la consideración de postre que Víctor Manuel Sarobe otorga al arroz con leche propuesto por Salsete<sup>105</sup>. De las recomendaciones finales del manuscrito se desprende que las elaboraciones con este ingrediente, al igual que ocurre con los fideos, formaban la parte final de la comida de los frailes, no así de la de los seglares, que habiendo comido platos de arroz o fideos no estaba de más ofrecerles algún tipo de postre.

Los frutos secos están representados por las castañas, almendras, avellanas, orejones, ciruelas y guindas (con las que se prepara *una buena salsa agridulce para asados*), ciruelas de Marcilla (única denominación de origen navarra) y los higos para hacer pan. Algunos de ellos, como los orejones o el pan de higo, adquieren cierta significación en fiestas especiales como Navidad.

Capítulo diferenciado es el dedicado a la *composición de arrope, de azúcar, y miel*. La elaboración de dulces y confituras no las considera nuestro personaje *muy conveniente que las sepa hacer*, apoyándose, es de suponer, en la idea de medida que debe corresponder a las órdenes religiosas, pero las obligaciones cotidianas hacen que al autor no le quede más remedio que aceptar que el *cocinero religioso (...) tenga alguna noticia para lo que pudiere ocurrir*<sup>106</sup>. Otra vez la influencia andaluza parece estar presente, al referirse Salsete al mosto que debe utilizarse —si se tiene— para los arropes: el de *Pedro Ximes*; variedad de uva básica en la elaboración de los vinos de Montilla-Moriles<sup>107</sup>.

Las frutas y verduras que se cubren con arrope (mosto cocido) son variadas: albróchigos, higos, calabazas, berenjenas, pepinillos, melones, naranjas y limones. La miel, por su parte, se aconseja para las peras, manzanas, nueces verdes y membrillos, mientras que el azúcar lo utiliza con tomates, peras, ciruelas, guindas, damascos, escorzonera, almendras, uvas agraces, toronjas, rosas, cidras, pero también con calabazas, membrillos y limones. Detalla el compilador que *si la fruta es amarga, como los cascos de naranja o limón, se endulzan con muchas aguas. O hirviéndola varias veces, en varias aguas hasta que probándola esté dulce*<sup>108</sup>.

Salsete hace también referencia a los encurtidos (pepinillos, alcarraras, alcaparrones, pimientos verdes y aceitunas) como método de conservación, los cuales ocasionalmente pueden servir *para algún postre extraordinario*. Se ha venido diciendo, quizás sin demasiada justificación, que las aceitunas no suelen

<sup>104</sup> De hecho, el medieval *Libre de Sent Soví* ofrece seis recetas en las cuales el arroz entra como ingrediente: arroz con carne, el *morteruelo* de arroz, la *ginestrada*, el arroz con leche de almendras y dos variantes del manjar blanco [A. RIERA-MELIS, *El Mediterráneo, crisol de tradiciones alimentarias. El legado islámico en la cocina medieval catalana*], en M. MONTANARI (comp.), *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*, Buenos Aires, Piados, 2003, pp. 34-35].

<sup>105</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, pp. XXXI-XXXII. La receta del recetario jesuita es semejante a la de Salsete, salvo que el primero declara añadir azúcar y canela tras repartir el arroz en las escudillas [ANÓNIMO, *Común modo de Gvisar...*, pp. 47-48]. Propuesta que también recoge el recetario de Juan Altiramas [*Nuevo Arte de Cocina...*, p. 104-105].

<sup>106</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 127r.

<sup>107</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 127v; pp. 327-328.

<sup>108</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 130r-131r.

ser muy tratadas en los recetarios de cocina<sup>109</sup>. Así, las recetas conocidas del adobo de aceitunas, frecuentemente acompañadas con queso en los postres, no se reducen tan sólo a las de Francisco Martínez Montiño, Juan Altimiras o Antonio Salsete, muy semejante, por cierto, la de este último a la del libro de los jesuitas andaluces<sup>110</sup>; otro navarro, el tesorero Juan Vallés ya recoge una detallada receta a mediados del siglo XVI, en su libro *Regalo de la Vida Humana*:

Cojan las azeitunas antes que señalen a madurar y a rayar para hazerse negras, y cójanlas a mano y sin golpe porque no se magulen, y pónganlas en agua clara y limpia del río quinze o veynte días mudandoles la agua de dos a dos días. Y después, si las quisieren comer luego quebrántenlas livianamente y de manera que el cuesco no se quiebre con un guijarro limpio sobre una tabla limpia, o si más quisieren denles tres o quatro cortes a lo largo que lleguen al cuesco con un cuchillo, teniendo siempre las manos y las azeitunas y el cuchillo dentro de agua clara porque no separen prietas ni tomen sabor del hierro, y después de haverlas assí quebrantado o cortado échenlas en agua clara de río y ténganlas allí doze o quinze días mudándoles la agua cada día. Y después tomen la cantidad de agua y vinagre que fuere menester para cubrir muy bien las azeitunas, y el vinagre no ha de ser más cantidad de quanto dé a la agua punto de agro y que se conozca bien, ahunque si se pudiesse haver es mucho mejor dárselo con çumo de limas, y en esta agua y vinagre cozerán cogollos y hojas de murta y de laurel y tomillo salsero y hinojo y anís y orégano y la sal que fuere menester, que siendo el adobo una cántara de Castilla, que es cántaro y medio de Navarra, bastarán seys escudillas comunes de sal molida, y todo esto dura un buen hervor al huego, y estando frío echarán en este adobo las azeitunas y dende a çinco o seys días las podrán comer (...) <sup>111</sup>.

Continúa el texto con una serie de recomendaciones sobre el *modo de conservar las provisiones* (aceitunas, el agraz, tomates, *morrillas*, orejones, ciruelas, uvas pasas, lentejas, arroz, habas, almendras, pescado, mostaza, manteca, huevos, queso o frutas frescas), en las que el aceite ocupa un lugar destacado. En el caso del queso, no parece que Salsete sea muy proclive a utilizarlo —el aceite— en grandes cantidades, sino más bien a untarlo sin más con él:

Regularmente no suele salir bien el queso en aceite. Haz una gachuela de almagra [vasija] con un poco de aceite, y unta muy bien tus quesos, que no estarán tan malos en invierno, como los de aceite<sup>112</sup>.

Sigue una breve descripción sobre *la cantidad de provisiones que se han de hacer* en virtud de *la buena economía*, aludiendo a la práctica adquirida por el encargado de aprovisionar la comunidad: el despensero. En atención a los no-

<sup>109</sup> J. VALLÉS ROJO, *Cocina y alimentación...*, p. 61.

<sup>110</sup> ANÓNIMO, *Común modo de Gvisar...*, pp. 64-65.

<sup>111</sup> Österreichische Nationalbibliothek (=ÖNB), *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 284v. Sobre algunos aspectos de la edición de este manuscrito que saldrá a la luz a finales del año 2008, véase F. SERRANO LARRÁYOZ, "La edición del *Regalo de la Vida Humana* [Österreichische Nationalbibliothek, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160] de Juan Vallés (c. 1496-1563): Un proyecto en curso", *Huarte de San Juan. Geografía e Historia*, 13, 2006, pp. 341-354.

<sup>112</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 136v.

vicios faltos de experiencia recoge una serie –incompleta– de recomendaciones, sobre lo que se necesita anualmente para una comunidad de doce personas. Finaliza el navarro con el *apresto de algunas cosas*, con vistas a salir de un apuro en caso de que el convento tenga que alimentar a algún huésped, al fin y al cabo era más que necesario quedar bien con los invitados. En este sentido lo tiene muy claro, ya que reconoce lo corriente que suele ser agasajarlos con artículos de pastelería, aunque advierte *que con facilidad puede aviarle alguna cosa particular con las cosas comunes de casa*. No tienen desperdicio las consideraciones sobre los distintos tipos de huéspedes y sobre el orden y la forma de presentación de las viandas en la mesa:

Si el huésped es religioso suplirá y disimulará las faltas: si entendido, se hará cargo de que no hubo tiempo para más: si tonto pagará la pena de haber llegado tarde. Si es secular, y extraño, ten presente, que los seculares no entienden de antes. Ellos empiezan a comer por la sopa hervida. Cuando más suelen comenzar con unos bizcochos con vino, y canela. Siempre le servirás bien la sopa de carne, o de pescado. Como también el plato de ensalada con el pescado frito o la carne asada. Los platos se componen con primor, picando perejil, y cebolla, cada cosa aparte, y bordando el borde, como asimismo con ruedas de limón picadas, alcaparrones partidos, y semejantes frioleras, que agracian. Si has de dar varios platillos, el de masa se sirve entre los guisos: el último es el asado con la ensalada. Aunque haya cosa de fideos o arroz, para ellos los postres siempre son postres, y así los darás después de todo (...) <sup>113</sup>.

Con anterioridad se ha aludido sobre la importancia de las especias en la propuesta gastronómica del navarro. La observación que se hace sobre ellas en el apartado de las carnes es buena prueba de ello. Así, la división en *basta* (jengibre, culantro, comino y pimentón) y *la otra fina* (azafrán, clavo, canela, pimienta y nuez moscada) se corresponde con el concepto general que de ellas se tiene desde los últimos siglos medievales por lo menos, con la excepción del pimentón cuya difusión es posterior. La valoración sobre algunas de ellas ha cambiado con el paso del tiempo, como en el caso del jengibre, tan corriente en recetas medievales y renacentistas, o la desaparición de otras, como la flor de macis o los granos de paraíso <sup>114</sup>. Advierte Víctor Manuel Sarobe que la nuez moscada debía de escasear, ya que el fraile la incluye un *si a hay*; lo

<sup>113</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 137r-142v.

<sup>114</sup> El recetario medieval catalán *Llibre de Sent Soví* considera al jengibre y a la flor de macis como “salsas finas”, mientras que la versión castellana de 1529 del libro de Ruperto de Nola –*Libro de Guisados*– incluye entre éstas también al grano de paraíso [F. SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del rey...*, pp. 218-219]. Juan Altimiras, por su parte, menciona como “especias finas” tan sólo al clavillo y la canela [*Nuevo Arte de Cocina...*, p. 17]. En el trabajo de A. Garrido Aranda, P. Hidalgo Nuchera y M<sup>a</sup> D. Ramírez Ponferrada [“Papel de hierbas aromáticas y especias en la alimentación española de los tiempos modernos”, en A. GARRIDO ARANDA (comp.), *El sabor del sabor: Hierbas aromáticas, condimentos y especias*, Córdoba, Universidad de Córdoba, 2004, pp. 144-147], se observa como decrece el consumo de jengibre entre los recetarios religiosos estudiados, desapareciendo éste a mediados del siglo XVIII. El cuadro comparativo (p. 147) del uso de jengibre señala que, en el recetario de los jesuitas, su utilización alcanza el 7,44% de las recetas, mientras que en el cuadro de conjunto (p. 145) tal porcentaje se atribuye al orégano; es de suponer que tal baile de productos se deba a un pequeño error. La misma consideración que Salsete respecto a las distintas especias se encuentra en el mencionado recetario andaluz, salvo que en este caso, quizás por error, el azafrán se incluye tanto entre las especias finas como entre las bastas [ANÓNIMO, *Común modo de Guisar...*, p. 66].

cierto es que su uso no llega al 0,67% de las recetas<sup>115</sup>. Reconoce Salsete que con azafrán *sólo se puede sazonar*, al fin y al cabo es la función que siempre ha tenido esta especia autóctona: la de aportar a los platos sus propiedades aromáticas y un reconocible color amarillo<sup>116</sup>.

En este sentido, las recetas del *Cocinero Religioso* guardan una estrecha relación con otras propuestas similares, como con la de los jesuitas andaluces y con la de Juan Altimiras, en todas ellas el ingrediente más utilizado para sazonar es la sal: su utilización se documenta en un 59; un 72; y en un 61% de las recetas respectivamente. Cocinas todas ellas de sabores fuertes, debido al protagonismo, además de la sal, de las especias, los ajos y las cebollas. La cocina conventual (y popular) española sabe a ajo. Ya lo reconoce Juan Altimiras cuando dice:

(...) ser la especia más común entre los pobres, por eso lo pongo tantas veces; y no te enfade el que tantas los nombre, que por mi país tengo alguna excusa<sup>117</sup>.

De la comparación con recetarios de los siglos XVI y XVII se comprueba que las especias finas como la pimienta (11,45%), canela (7,74%) o jengibre (4,04%), han perdido en Salsete la preponderancia de que disfrutaban en tiempos pasados, mientras que las hierbas aromáticas, entre las que destacan el perejil (18,86%) y la hierbabuena (7,41%), son frecuentemente utilizadas<sup>118</sup>. Con todo, quizás habría que matizar la importancia que se otorga a esas especias finas. Así, ese saco que son las *especias* sin identificar (en el 37% de las recetas) necesariamente tendría que aumentar en alguna medida los porcentajes sobre su uso. Una imprecisión, la de no concretar cada especia, atribuible a que el *Cocinero Religioso* es un recetario destinado a personajes familiarizados con los pucheros, como buena parte de los recetarios anteriores al siglo XIX, por lo que el autor no considera necesario ofrecer más detalles a este respecto al considerarlos de sobra conocidos.

De un estudio realizado en la Universidad de Córdoba, se comprueba que la utilización de “hierbas” respecto a las especias en el tratado de Antonio Salsete guarda una proporción de 4 a 2; resultado en consonancia con el resto de libros examinados de cocina eclesiástica del siglo XVIII. Hecho que se atribuye a una mayor facilidad para adquirir las hierbas, pero también a una mayor variedad de ellas respecto de las especias<sup>119</sup>. En este sentido, no se comprueba especialmente una ruptura con la cocina anterior, aunque, a decir verdad, no podía ser de otro modo, ya que la cocina conventual está, como ya se ha dicho anteriormente, en estrecha relación con la popular. Precisamente, mientras los sectores populares imitan en la medida de lo posible los hábitos aristocráticos del pasado, los “grandes” del momento ya han comenzado a modi-

<sup>115</sup> A. GARRIDO ARANDA, P. HIDALGO NUCHERA, M<sup>a</sup> D. RAMÍREZ PONFERRADA, “Papel de hierbas aromáticas...”, p. 144.

<sup>116</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 5r.

<sup>117</sup> *Nuevo Arte de Cocina...*, p. 22.

<sup>118</sup> A. GARRIDO ARANDA, P. HIDALGO NUCHERA, M<sup>a</sup> D. RAMÍREZ PONFERRADA, “Papel de hierbas aromáticas...”, p. 144.

<sup>119</sup> A. GARRIDO ARANDA, P. HIDALGO NUCHERA, M<sup>a</sup> D. RAMÍREZ PONFERRADA, “Papel de hierbas aromáticas...”, p. 149.

ficar sus costumbres de acuerdo con los nuevos razonamientos culturales y gastronómicos. En consecuencia, tampoco se observa en el recetario pamplo-nés síntomas de rechazo a las combinaciones agridulces, propias de la cocina antigua, en las que el azúcar (10,77%), la miel (8,08%) y la canela (7,74%) ocupan un lugar destacado, aunque en proporciones ciertamente inferiores que en los textos de los jesuitas y del franciscano Altimiras<sup>120</sup>. ¿Quizás por ser un recetario destinado a una comunidad con menos posibilidades que las órdenes anteriores?

El uso de grasas animales –tocino y manteca (en su forma natural o en la de Flandes)– y vegetales –aceite– es constante en todo el recetario. Las primeras son frecuentemente utilizadas en elaboraciones de carne y salsas, mientras que el aceite queda reservado predominantemente para preparaciones de pescado, para guisos de verduras, raíces y semillas, para sopas y *demás cosas que se hacen con pan, masa y harina*, y para *huevos y lacticinios*.

Hecho que no sorprende si se tiene en cuenta que el pescado, alimento propio de periodos de abstinencia, no debía prepararse en esas fechas con productos de origen animal. No obstante, la manteca (de cerdo o vaca) es propuesta como alternativa en algunas recetas, como en la de almejas (incluso la salsa de manteca puede destinarse al bacalao)<sup>121</sup>. De esto se desprende que la grasa animal se utiliza libremente en los días «grasos», con una frecuencia que dependía del rigor establecido por las reglas de la comunidad. Lo cierto es que, a nivel general, la manteca tiene mejor consideración que el aceite. No hay más que recurrir a Altimiras, para entender su valoración en una receta de truchas:

Freirás las truchas con aceite, y si es manteca, en cualquier pescado es mejor, pero te podrás acomodar a tu estado (...)<sup>122</sup>.

Por lo que respecta a las carnes, hay ocasiones en que Salsete, como también el anónimo jesuita, deja a elección del cocinero la utilización de manteca o aceite, como en el *asado en cazuela* o el *salmorejo*. Así, mientras en las preparaciones de carne la elección de una u otra opción puede venir dada por cuestiones de gusto, aunque también de posibilidades, o por prescripción de la propia receta, como en el *cochifrito* de carnero o en el *salpicón de vaca*<sup>123</sup>, en las que se impone el aceite (pescados...) los condicionamientos eclesiásticos debieron de haber pesado mucho más.

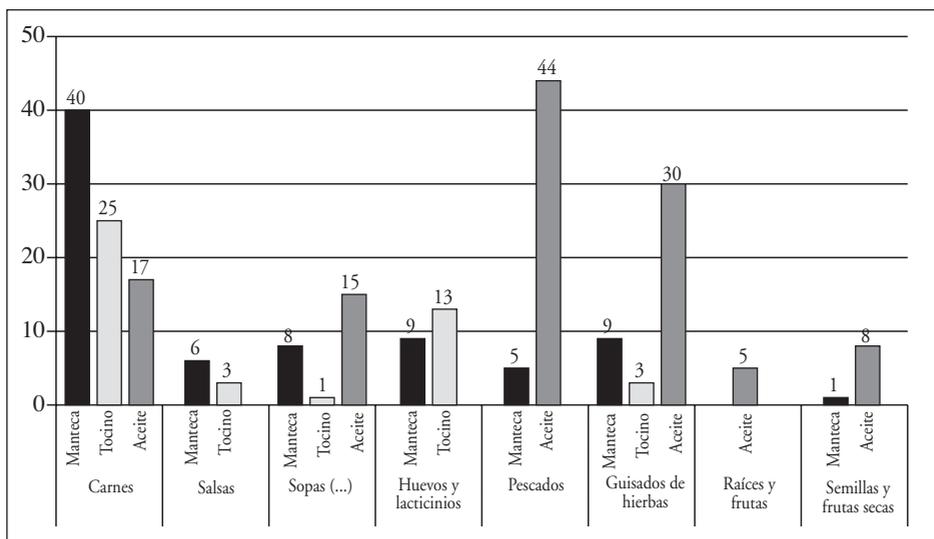
<sup>120</sup> A. GARRIDO ARANDA, P. HIDALGO NUCHERA, M<sup>a</sup> D. RAMÍREZ PONFERRADA, “Papel de hierbas aromáticas...”, pp. 144-145.

<sup>121</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 58r.

<sup>122</sup> *Nuevo Arte de Cocina...*, p. 88.

<sup>123</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, pp. XVIII-XIX. Un plato que Juan Altimiras afirma que *es bueno para meriendas y postre en lugar de ensalada* [*Nuevo Arte de Cocina...*, p. 50].

Gráfico 4.  
Menciones de grasas en el *Cocinero Religioso*



## CONSIDERACIONES FINALES

Las “notas y precisiones” aludidas en el título de este estudio no por inuidas han sido siempre consideradas en su verdadero alcance, llegándose incluso a interpretaciones, al menos así lo creo, inexactas. Por de pronto, el recetario confitero hasta ahora atribuido a un monje de Marcilla responde más propiamente a un recetario profesional que a uno conventual. Esto se deduce de la complicación de algunas de las recetas propuestas, de las alusiones al ámbito gremial y de la consideración que en él se hace sobre las monjas como personajes “lejanos” a quien redacta el recetario. Por las referencias –pocas– a ciertos lugares de Navarra y de Aragón y sus peculiaridades lingüísticas puede quedar incluido en el entorno geográfico navarro-aragonés. Muy semejante a otros recetarios conocidos de este tipo, principalmente de la primera mitad del siglo XIX<sup>124</sup>. Esto no quiere decir que el manuscrito original (no hay que olvidar que tan sólo se conoce una copia mecanografiada de los años 80) no hubiera pertenecido a un monje, ni que no lo hubiera copiado, tal y como se ha venido diciendo hasta ahora, ni que no se hubiera usado en el ámbito monacal. Las referencias que sobre su ubicación se han dado hasta ahora son inexactas, por lo que ante la imposibilidad de consultar el original, me es imposible mayores puntualizaciones, salvo la de fecharlo, basándome en la alusión al café y a la influencia que recibe de la obra de Juan de la Mata, editada en 1747, entre mediados y finales del siglo XVIII.

Por lo que respecta al *Cocinero Religioso* su editor, Víctor Manuel Sarobe, ya advirtió en la introducción de su edición que había indicios de que el recetario fuera copia de un texto anterior. Se hace evidente que Salsete omite ciertas recetas que debieron de estar incluidas en un supuesto recetario. Esto

<sup>124</sup> F. SERRANO LARRÁYOZ, *La oscuridad de la luz...*, pp. 156-163.

se desprende al inicio de las recetas de carnero, especificándose en la preparación de la cabeza, que *si alguna vez ocurriera darla entera, se puede componer como se dirá de la cabeza de ternera*. Más adelante, sin embargo, no se hace ningún tipo de alusión a la preparación de la mencionada cabeza. Del mismo modo, existen otras elaboraciones (*criadillas, manos, asadura* de carnero) que también figuran en el índice pero que tampoco aparecen desarrolladas<sup>125</sup>.

Resulta esclarecedor que salvo contadas ocasiones, como en el caso de las migas, las distintas preparaciones no hayan alcanzado cierta identidad en el ámbito culinario navarro. Con todo, un buen número de estas preparaciones sí que han arraigado en la cultura gastronómica levantina y del Sur de España, incluso, con todas las peculiaridades que se quieran destacar, también en latinoamérica. El ajo quemado, el ajo blanco, el gazpacho o la sopa de maimones aluden a platos típicos de la tradición culinaria andaluza, como también de la comunidad catalana (ajo quemado) o murciana (ajo blanco o la *talvina* –gachas–). No es de extrañar incluso que un buen número de las recetas, como la *boronía* y la de *hormiguillo*, se remonten a la tradición culinaria hispanomusulmana, quedando ya perpetuadas en la literatura culinaria de los siglos XVI al XVIII. Del mismo modo, la inclusión en el índice del recetario navarro de la *chanfaina*, aunque, como en otros casos, la receta no aparece desarrollada, vuelve a recordar tradiciones culinarias andaluzas y también extremeñas. Algo semejante puede decirse de la alusión a la uva Pedro Ximénez, nada corriente en el espacio geográfico navarro pero sí en el mediterráneo.

Sorprende la ausencia en el “Salsete” de algunas especies de peces de agua dulce, como las truchas, comunes en todos los ríos peninsulares y habituales en casi todos los recetarios conventuales, quizás por no considerar necesaria su presencia debido a lo frecuente de su consumo. Su omisión, sin embargo, no deja de resultar extraña, sobre todo por la tradicional abundancia de truchas en los ríos navarros. Así, por lo que respecta a las variedades de peces ninguna de las mencionadas en el recetario pamplonés tiene una procedencia característica, ya que todas podían pescarse en los mares que bordean las costas españolas, salvo los *arencones* que eran importados y se comercializaban en salazón, siendo *necesario desalarlos bien*<sup>126</sup>. Del mismo modo, resultan indicativas las menciones a las ortigas de mar, un artículo marino para nada habitual en el mercado navarro, y a las tortugas, que tan sólo, pese a haberse afirmado anteriormente que podían reproducirse en criaderos, solamente aparecen mencionadas en recetarios conventuales de regiones costeras mediterráneas (Islas Baleares).

Una detenida lectura de la obra de Antonio Salsete y de los recetarios impresos a mediados del siglo XVIII vinculados al mundo religioso-conventual, como el *Común modo de Gvisar* de los jesuitas andaluces y el *Nuevo Arte de Cocina* del franciscano Altimiras, permite extraer algunos resultados ciertamente sugerentes que ya han podido ir intuyéndose de lo dicho hasta el momento. Por de pronto la influencia del recetario andaluz alcanza el 20% de las recetas propuestas por Salsete; un porcentaje todavía más alto si tan sólo nos atenemos al título de ellas (30%). Con todo, la aceptación de las recetas andaluzas por parte del cocinero navarro no da como resultado una copia idéntica del libro sevillano ni mucho menos. Salsete ofrece su versión de cada receta, aportando o

<sup>125</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, pp. X-XI.

<sup>126</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 101.

quitando ingredientes e interpretando su particular forma de entender la cocina, aunque manteniéndose fiel al espíritu del texto original. Ese estilo que puede considerarse “personal” cambia a otro más impersonal en parcelas que parecen no serle propias, sobre todo en las elaboraciones que hoy en día son consideradas como ejemplos de la identidad gastronómica andaluza, como el ajo quemado o la sopa de maimones. A este respecto, resulta indicativa la ausencia del gazpacho en el tratado jesuita, aunque la versión del navarro no es al fin y al cabo más que una variedad de migas, tal y como, a principios del siglo XVII, lo recoge en su diccionario Sebastián de Covarrubias<sup>127</sup>.

Que Salsete también manejó el recetario de Altimiras es todo un hecho. Así por ejemplo, las recetas de *salpicón de vaca* que ofrecen tanto el navarro como el aragonés son muy semejantes. En otras, sin embargo, como en la destinada a conservar tomates, el navarro propone sumergir los tomates, *en estando medio curados*, en aceite frío; probablemente un error de copia del recetario franciscano, que recomienda introducirlos en aceite frito<sup>128</sup>. Un rasgo diferenciador del texto aragonés respecto al sevillano es la gran variedad de recetas que el primero aporta *de todo género de yerbas* respecto al segundo. Esta profusión de recetas de verduras queda incluida en el apartado de *guisos de yerbas* que propone el navarro. Con todo, hay que apuntar que algunas verduras que hoy en día han alcanzado rasgo distintivo en la gastronomía navarra, como el cardo, la alcachofa o los espárragos, son artículos habituales en la mayoría de los mercados españoles de la Edad Moderna, al igual que sucede con el pimiento/pimentón, presente ya en un buen número de recetarios religiosos del siglo XVIII<sup>129</sup>. No sucede hoy lo mismo con la borraja, cuyo consumo no parece extenderse más al sur del Valle del Ebro, quedando representada en los recetarios de Salsete, Altimiras, Fra Sever d’Olot y Fra Francesc Roger, pero también, y quizás sea un dato a tener en cuenta para comprobar la regresión que ha sufrido su consumo, en el de los jesuitas andaluces.

En definitiva, la cocina propuesta por Antonio Salsete responde a un sincretismo culinario, reuniendo, absorbiendo y transformando elementos de la cocina popular andaluza-mediterránea, aragonesa y su propia experiencia. No obstante, la cocina navarra y la aragonesa comparten rasgos comunes, principalmente en lo referido a la variedad de sus materias primas debido a la cercanía geográfica de sus territorios. Una cocina popular que en ocasiones recuerda en sus denominaciones a las recetas de la “alta cocina” del siglo XVII, como la propuesta por Francisco Martínez Montañón, pero que tan sólo queda en un mero reflejo.

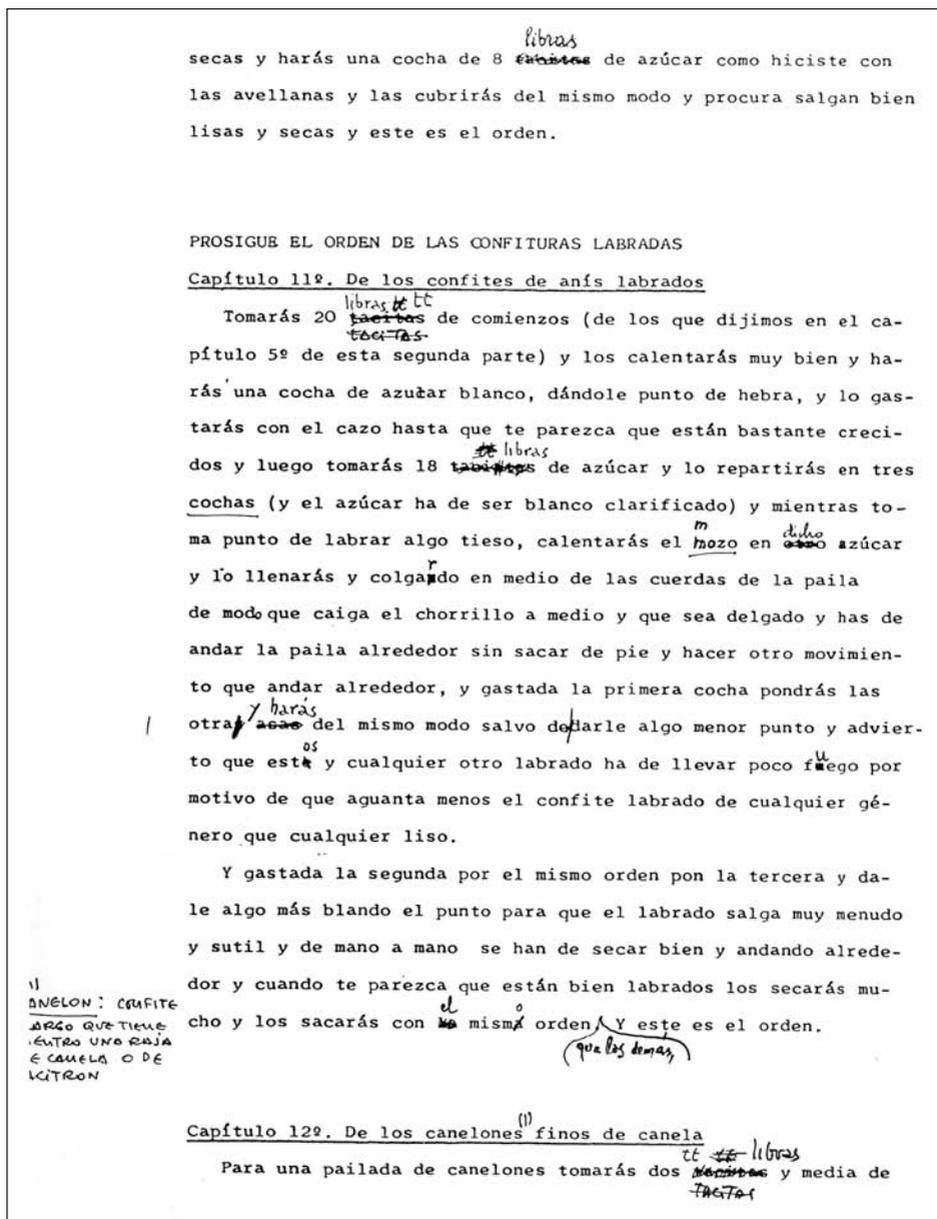
Sirva para finalizar, mi refrendo a las consideraciones anteriormente expuestas de que el navarro no resulta ser ni un gran creador ni un innovador, pero de lo que no hay duda, y éste es su mérito, es que resulta un gran receptor y excelente adaptador culinario. El rechazo a las combinaciones agri-dulces, la drástica reducción de especias, la elaboración de salsas con base más grasa que ácida y la búsqueda de sabores «naturales» que se ha venido atribuyendo a la cocina del siglo XVIII no ha alcanzado su plenitud en esta cocina conventual, aunque se perciben algunos leves cambios. Prácticas culinarias que continúan vigentes durante la segunda mitad del siglo XVIII. De hecho,

<sup>127</sup> *Tesoro de la Lengua Castellana...*, p. 635.

<sup>128</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 34v y 133v; J. ALTIMIRAS, *Nuevo Arte de Cocina...*, pp. 50 y 126.

<sup>129</sup> M<sup>a</sup> Á. PÉREZ SAMPER, “La integración de los productos americano...”, p. 114.

de 1754 es la publicación del recetario de los jesuitas andaluces y del que Salsete recibe buena parte de su influencia, pudiéndose retrasar en casi medio siglo (segunda mitad del siglo XVIII) la fecha aceptada hasta el momento en la que pudo escribirse el *Cocinero Religioso*. Una datación que resulta más acorde con la presencia de algunos productos de origen americano, como el pimiento. A esto hay que añadir que el marco temporal de utilización del recetario pudo ampliarse hasta principios del XIX, tal y como parece corroborarse tras una primera aproximación paleográfica de las cuatro últimas recetas (*pestiños, buñuelos de viento, pudín y gañotes*) añadidas posteriormente por otra mano<sup>130</sup>.



Fotografía 1. «Recetario de Marcilla», p. 11.

<sup>130</sup> A. SALSETE, *El Cocinero...*, fol. 156-157. Agradezco el dato a la profesora Itziar Zabalza Aldave.

QUINTA PARTE. EN QUE SE TRATA DE VARIOS GENEROS DE CONSERVA

Capítulo 1. Cómo se hacen los bocados de manzana.

Ms. esperiego  
periego, de  
Asperago: llámase  
a una especie de  
manzana por tener  
sigo ASPERO o AGRILO  
& GUSTO.

Para hacer esta conserva tomarás las manzanas, las mondarás y echándolas en agua fría, las pondrás a cocer hasta que se pongan bien blandas y las confitarás como las demás conservas; pero no todo género de manzanas son buenos para este efecto, solamente las de ~~asperiego~~ <sup>asperie</sup>, meladuchas y peras bergamotas, porque las de ~~esperiego~~ <sup>esperie</sup>, las de ~~espino~~ <sup>es</sup>, manzanas de verano y coloradas de invierno, se conservan como la carne de membrillo. Confitadas las manzanas, las partirás en bocados, largos y redondos poniéndolos a enjugar, y cuando los hubieres menester, cubrirlos con punto de labrar. Este es el orden,

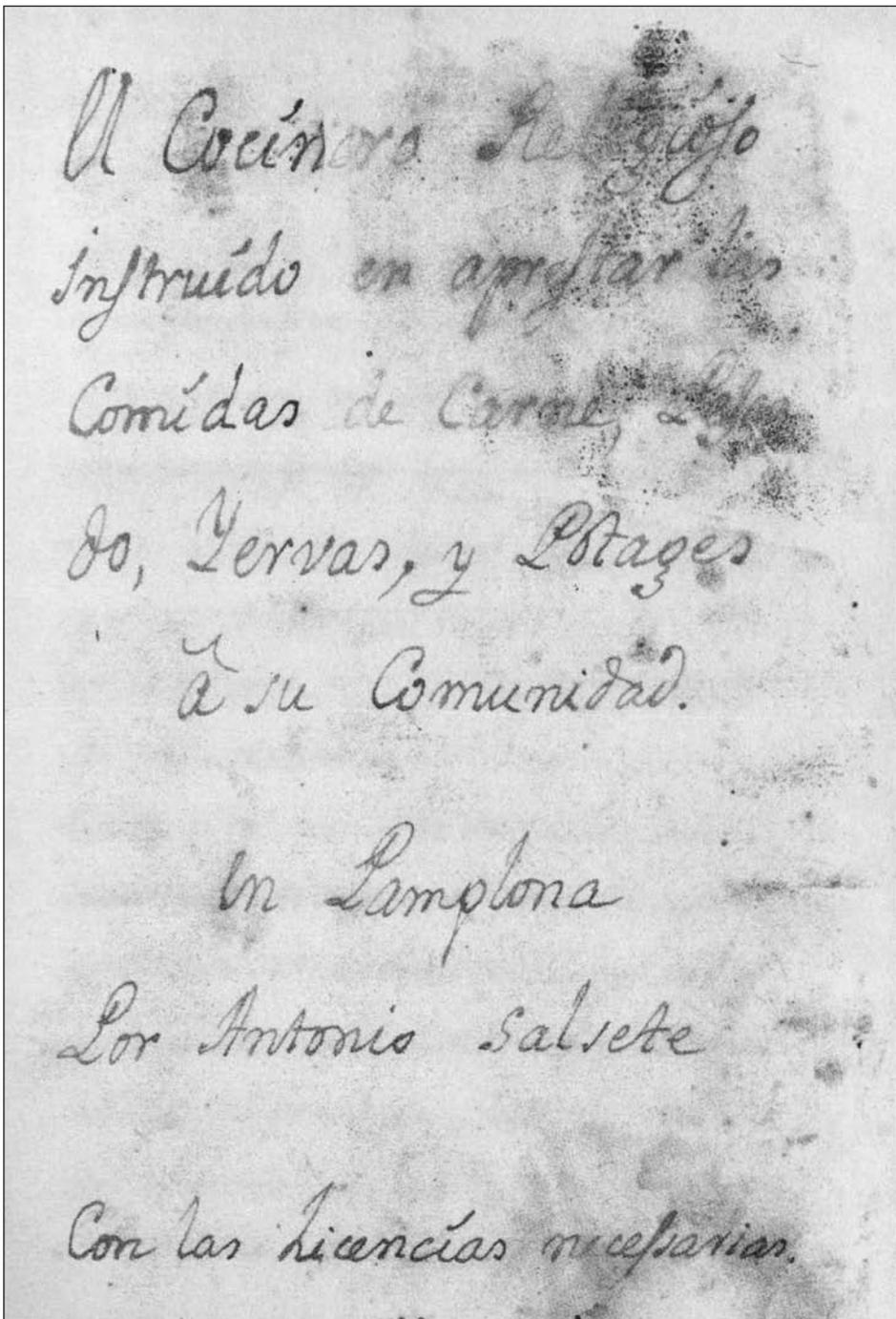
Capítulo 2. De la conserva de rosas finas

Para hacer esta conserva tomarás los capullos de rosas finas, los deshojarás y para cada libra de hojas tomarás dos de azúcar en grano y todo junto lo molerás en el mortero, hasta que no se vea hoja ninguna, y en estando, lo tomarás en el cazo del azúcar rosado y lo pondrás a fuego lento e irás revolviendo con el cucharón y para conocer cuando está tomarás una poca de ella en la punta de un cuchillo y dejándola a enfriar la aplicarás al labio y si no se pega ya está y lo irás escudillando como mostachones, los pondrás al sol a que se sequen y en estando de un lado los pondrás del otro hasta que se junten bien.

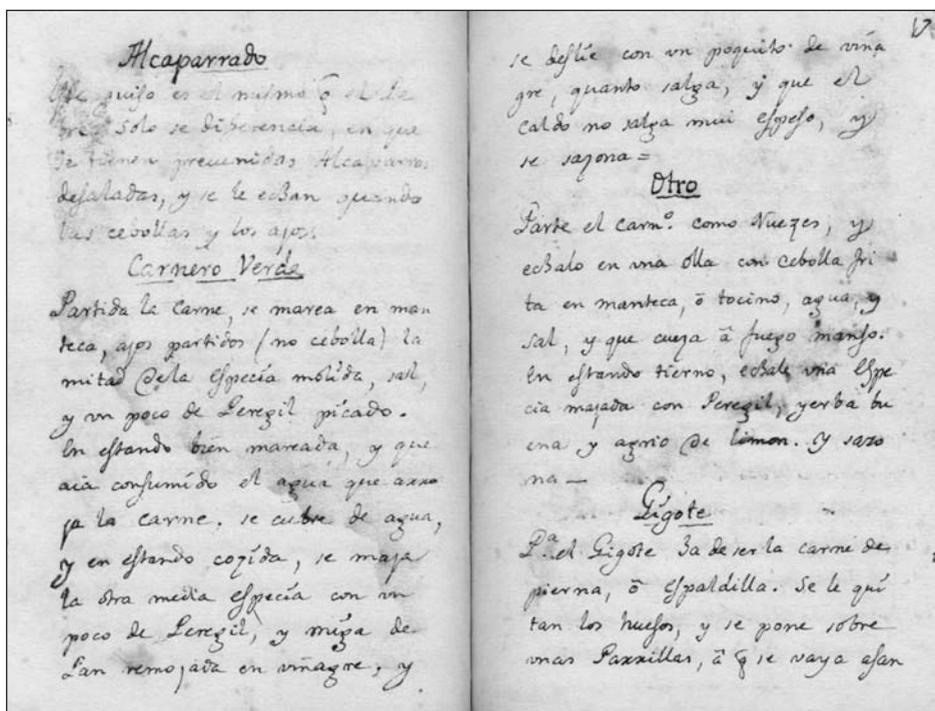
Capítulo 3. De la flor de borraja

La conserva de flor de borraja la aplican los médicos para la melancolía. Es cosa muy fresca y saludable para los enfermos y se hace de esta forma. Cogerás la flor de borraja sin el pezón negro que tienen, la cernerás para que caigan aquellas puntillas negras que tienen y a cada ~~libra~~ <sup>libra</sup> de flor echarás dos libras de azúcar clarificado, lo pondrás todo en el fuego a cocer y para saber cuando está, echarás unas gotas en un plato y en que se enfríe, si volviendo el plato no corre el azúcar está y lo pondrás en vasijas o en lo que gustares. Y si quieres hacer bocaditos echarás a libra de flor ~~libra~~ <sup>ante</sup> de azúcar, y cocerlo todo junto y te gobernarás como en el capítulo ~~pre~~ <sup>cedente</sup>.

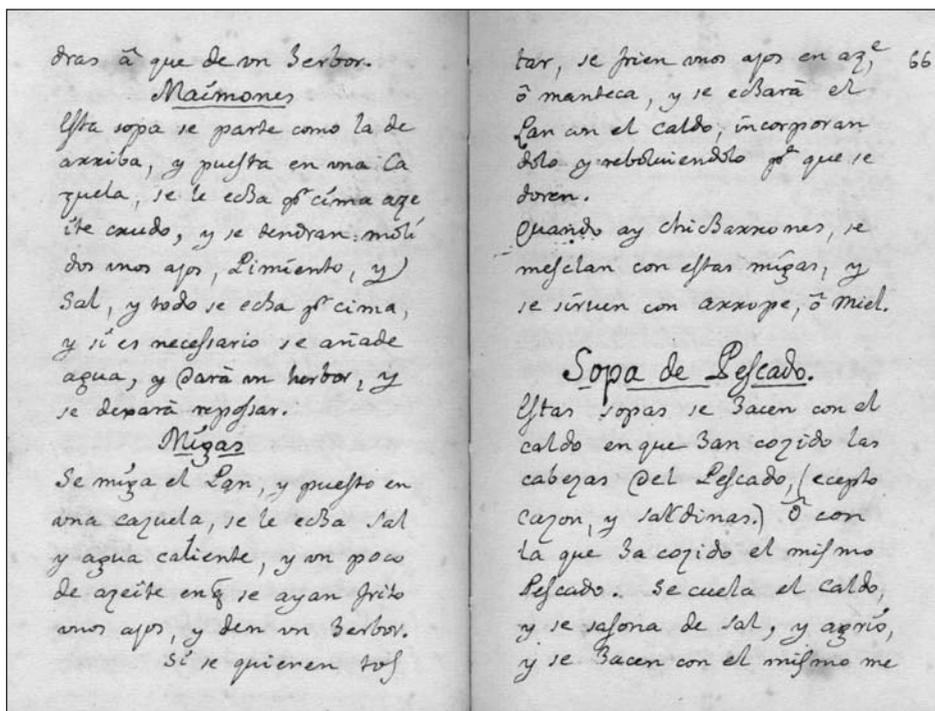
Fotografía 2. «Recetario de Marcilla», p. 39.



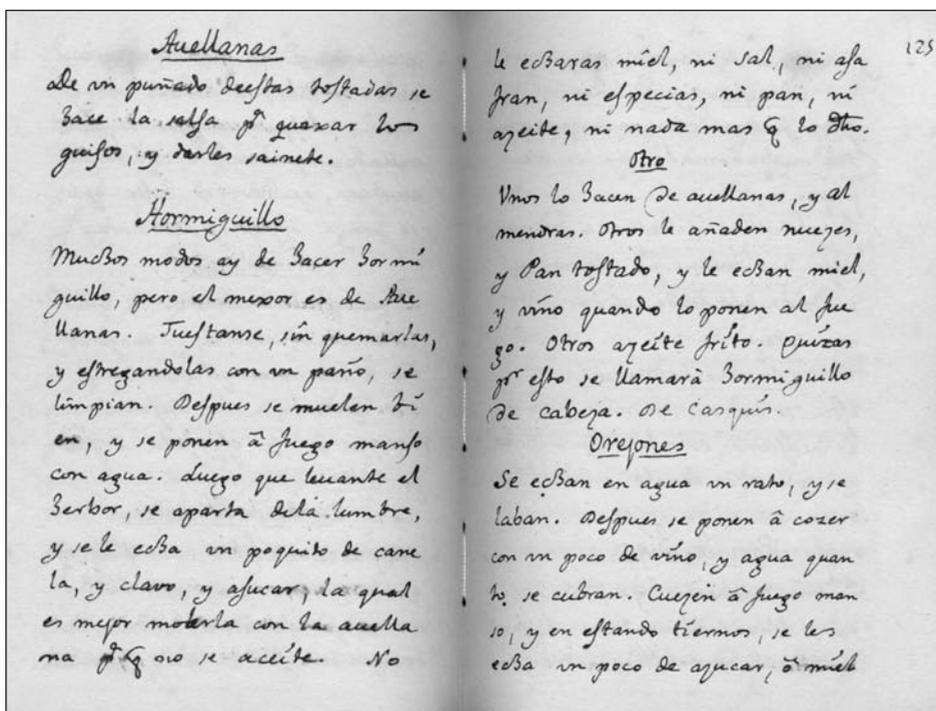
Fotografía 3. El *Cocinero Religioso*, portada (Institución Príncipe de Viana).



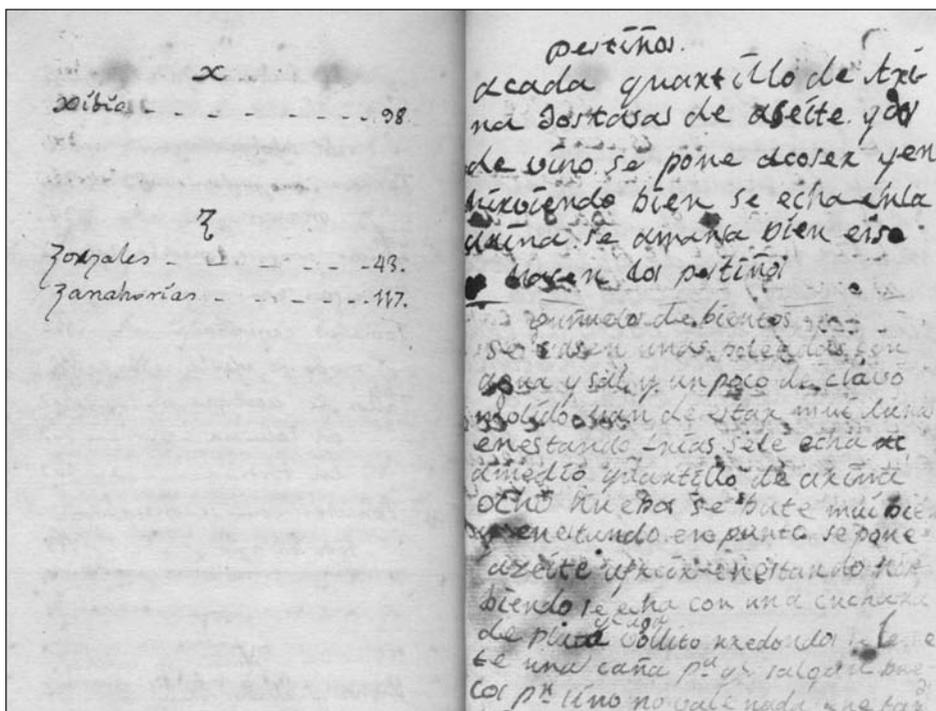
Fotografía 4. El Cocinero Religioso, fol. 16v-17r (Institución Príncipe de Viana).



Fotografía 5. El Cocinero Religioso, fol. 65v-66r (Institución Príncipe de Viana).



Fotografía 6. El Cocinero Religioso, fol. 124v-125r (Institución Príncipe de Viana).



Fotografía 7. El Cocinero Religioso, fol. [156v-157r] (Institución Príncipe de Viana).

## RESUMEN

En el presente trabajo se aborda el estudio de la confitería y de la cocina navarra del siglo XVIII a través de dos recetarios de supuesto origen monacal: «El Recetario de Marcilla» y el *Cocinero Religioso* de Antonio Salsete. No obstante, tras un detenido estudio del primero se puede concluir que el recetario confitero hasta ahora atribuido a un monje de Marcilla responde propiamente a un recetario profesional del gremio de la confitería. La comparación con otros recetarios de la misma época permite fecharlo en la segunda mitad del siglo XVIII. Por su parte, una detenida lectura de la obra de Antonio Salsete y de los recetarios de cocina impresos de mediados del siglo XVIII vinculados al mundo religioso-conventual, como el sevillano *Común modo de Gvisar* de los jesuitas andaluces o el *Nuevo Arte de Cocina* del franciscano aragonés Juan Altimiras, permite comprobar ciertas influencias en la obra del navarro. De esta comparación con otros recetarios se ha podido retrasar en casi medio siglo de la fecha de redacción aceptada hasta el momento.

## ABSTRACT

This work looks at the study of confectionery and cooking in Navarra during the 18<sup>th</sup> century, through two recipe books considered to come from a monastic origin: “*El Recetario de Marcilla*” and *el Cocinero Religioso* by Antonio Salsete. However, after a thorough study of the first one, we can deduce that this confectionery recipe book attributed up to now to a monk from Marcilla, matches more properly a confectionery guild recipe book. The comparison with other recipe books from the same time allows us to date it within the second half of the 18<sup>th</sup> century. A detailed reading of Antonio Salsete’s work and other recipe books printed by the middle 18<sup>th</sup> century, linked to the religious and monastic world, like the sevillian *Comun modo de gvisar* by andalusian jesuits or *Nuevo Arte de Cocina* by the franciscan from Aragon Juan Altimiras, allows us to check certain influences on this author’s work. Due to this comparison with other recipe books, it has been possible to delay for almost half a century the date of writing accepted up to now.

