

Documentos a la cazuela

Recetas y menús en los archivos

NATALIA FERNÁNDEZ CASADO





Sea por hambre o placer, por subsistencia o lujo, la alimentación está presente en cualquier episodio.

De hecho, y a pesar de que la historiografía no le haya prestado demasiada atención, su rastro puede seguirse en innumerables fuentes, tanto arqueológicas o museísticas como documentales o bibliográficas. Todas aportan abundante información que va más allá de lo gastronómico y refleja aspectos que abarcan desde la antropología a la historia de las mentalidades, desde cuestiones políticas y económicas a asuntos sociales o individuales.

Es fácil hacer un primer acercamiento a las costumbres alimenticias de cualquier época gracias a las escenas representadas en grupos escultóricos, pinturas, grabados e ilustraciones, fotografías o documentos gráficos, que dan una breve visión de los alimentos que se consumían, los utensilios que se usaban o las tradiciones culinarias que eran propias de cada momento o lugar. Pero para profundizar en el tema es necesario consultar los

documentos de archivo y biblioteca, que, desde múltiples puntos de vista, ofrecen información más completa.

Los distintos órganos de gobierno y administración territorial, tanto de carácter civil como religioso, han regulado ampliamente asuntos relacionados con la alimentación, como los mercados, los pesos y medidas, los impuestos o los precios. A partir de las normas dictadas al respecto puede conocerse mucho sobre los hábitos de consumo de la población en cada época y lugar.

Las disposiciones de la administración central sobre estas cuestiones pueden consultarse en el Archivo General de Simancas y el Archivo Histórico Nacional en fondos documentales de la envergadura del Registro General del Sello o del Consejo de Castilla. En el primero se conserva la licencia concedida por Isabel la Católica a la ciudad de Zamora en 1476 para celebrar una feria anual exenta de impuestos en premio a la lealtad de sus vecinos¹, y en el segundo puede leerse la lista de precios de los figones del Madrid de 1679, donde se detalla que un par de perdices aderezadas costaba diez reales y una lamprea empanada dieciséis². Otra institución, como el Consejo de Indias, que dirigió las relaciones comerciales con América, generó multitud de documentos en los que observar la enorme transformación que el Descubrimiento supuso para la alimentación en España, gracias a la llegada de nuevas materias primas, como el tomate, la patata o el pimiento, que fueron integrándose en la cocina española hasta formar parte de la hoy llamada dieta mediterránea.

Las recopilaciones legislativas de cualquier etapa histórica dan noticia igualmente de

asuntos alimenticios, desde las Siete Partidas hasta los actuales Boletines Oficiales. Las leyes de Alfonso X el Sabio disponen lo necesario en la despena de los castillos, *que se deben abastecer de pan, de aquello que entendieren que más se podría tener según el aire de aquella tierra, eso mismo deben hacer de carnes y de pescados, y no deben olvidar la sal, ni el aceite, ni las le-*

gumbres. Mucho después, llama la atención la crónica que ofrece la Gaceta de Madrid el 21 de octubre de 1860 sobre los primeros ensayos hechos en Argel y Florencia con carne de avestruz por su similitud con el pavo.

En los archivos históricos provinciales se conserva lo dispuesto por los gobiernos civiles en las provincias. Y a nivel local, la normativa de cada



concejo se asienta en sus libros de gobierno, actas, ordenanzas municipales o bandos, que se custodian en los archivos de los ayuntamientos.

Además de las normas de carácter civil, hoy en día siguen vigentes antiquísimas medidas que regulan el consumo de ciertos alimentos según el calendario eclesiástico. La prohibición del consumo de carne en los viernes de cuaresma cristiana revela la influencia de la religión en la mesa. Este tipo de información puede encontrarse en los fondos de las instituciones eclesiásticas, que se custodian principalmente en los archivos de la Iglesia o en el Archivo Histórico Nacional, donde además se encuentra el fondo del Consejo de la Inquisición y los de sus Tribunales Regionales. Allí se halla el proceso de fe de 1602 contra Francisco Aquil Frare y de su esposa, María de Alazcar, cristianos nuevos, vecinos de Maestre (Valencia), por ayunar en el mes de ramadánⁱⁱⁱ.

En este repaso por fuentes documentales de carácter general, se comprueba que, además de los documentos legislativos, existen muchos otros de contenido hacendístico, militar, notarial o ju-

dicial, desde los que es posible conocer indirectamente muchos aspectos de la vida cotidiana. Así, cualquier documento que registre información sobre el impuesto de la alcabala o la sisa revelará datos sobre los productos que se consumían. En los ejércitos, los estados de fuerza militar controlaban los víveres del campo de batalla, por ser de vital importancia. En diciembre de 1811, en plena Guerra de la Independencia Española, la guarnición de Tarifa escribe una carta de socorro solicitando el envío urgente de *harinas, menestras, aceite y galletas* para alimentar a las tropas, ya que los esfuerzos del valor no resultaban suficientes para resistir el hambre^{iv}. Del mismo modo, en los protocolos notariales conservados en los archivos históricos provinciales no es difícil localizar contratos de suministros entre instituciones y proveedores de pescadería o carnicería. Y a través de una sentencia judicial del Archivo de la Real Chancillería de Valladolid tenemos noticia de que en 1589 la princesa de Éboli tuvo un pleito con su despensero por las deudas generadas en el aprovisionamiento de su casa^v.

Sin duda, los datos más concretos se encuentran en los documentos de la

administración de las casas en los que se plasman los asuntos domésticos, fundamentalmente de los estratos sociales más altos. Se trata de crónicas, testamentarias, libros de gastos, libros de cámara, libramientos de pago o libros de despensa, en los que asentaban los productos que consumían en cada temporada, en qué proporción, lo que pagaban por ellos o lo que destinaban al personal dedicado al servicio de la cocina.

En el Archivo General de Simancas y en el Archivo del Palacio Real se encuentran la mayoría de los documentos de las casas reales de Austrias y Borbones. Hasta nuestros días ha llegado la lista de la compra de la reina Juana o el libro de gastos de Isabel la Católica, así como las instrucciones que daba personalmente a sus oficiales de boca, entre los que estaba la dueña de la casa de la Reina, el contador mayor de la despensa, el repostero de plata, el maestre sala, el cazador, el cocinero mayor, el copero, el aguador, el panadero o el pastelero. Los documentos sobre la Casa de Borbón se encuentran mayoritariamente en el Archivo del Palacio Real y en menor medida en el Archivo Histórico Nacional. Allí se conserva el libro que llevaba la reina María Cristina de los gastos en batería de cocina, cocina y ramillete, cava de vinos, combustible, leña y alumbrado desde 1840^{vi}; o el Diario de M^a de las Nieves de Portugal, que incluye el menú que degustó el 8 de junio de 1913, cuyo plato estrella fue el canard a la moscovita^{vii}.

Del mismo modo, las costumbres alimenticias de la aristocracia pueden investigarse en los principales archivos de casas nobiliarias,



en su mayoría en el Archivo de la Nobleza de Toledo. En el fondo de los duques de Fernán Núñez se guarda un documento de 1908 sobre los preparativos, programas y menú de la cena que celebró la Duquesa en honor de los Duques de Connaught^{viii}. Idéntica tipología documental figurará en los riquísimos archivos de la Casa de Alba y la Casa de Medina Sidonia.

No es novedosa la idea de que de los monasterios salieron muchas de las recetas que han pervivido hasta nuestros días, de ahí que sus archivos resulten interesantes para la historia de la gastronomía. En el Archivo de la Corona de Aragón se custodia el libro del

desamortizadas del Archivo Histórico Nacional. En este se puede consultar el libro de gastos del Monasterio de San Pedro de Tenorio de Pontevedra, en 1778, que da cuenta de la dieta que llevaban estos monjes benedictinos, a base de aceite, sal, azúcar, azafrán, vaca, carneros y tocino, legumbres y arroz, pescado fresco y seco y vino^x. En 1835 se hace el inventario de los bienes del convento de Santa María del Conjo, de Santiago de Compostela, que tenía entre sus utensilios de cocina dos saladeros de carne, varias balanzas de hierro, una barrica para echar sal, una macheta, un picadero y una alquitara de cobre^{xi}. Otras instituciones liga-

asienta los pagos efectuados en 1611 en concepto de limosnas de trigo, aceite y pescado, gastos de fruta, carbón, cera, azúcar y aceite para el hospital y otros gastos extraordinarios^{xii}.

Tampoco hay que olvidar los archivos de familias o personas, que independientemente de su actividad o relevancia, suelen dar pistas sobre cuestiones gastronómicas, que además dejan ver las costumbres de cierta clase social o profesional en determinada época. En el Archivo Histórico Nacional, al que han ido a parar muchos de ellos, se encuentra un artículo publicado en el diario *Informaciones*, en el que Fernando Gaviria escribe la re-



convento de Sant Bonaventura de Barcelona con recetas desde 1824 a 1835^x. Aunque, para localizar la mayor parte de los documentos de estas congregaciones hay que dirigirse a los archivos eclesiásticos y a los fondos de instituciones

das a la Iglesia, como los hospitales, han dejado rastro de los menús prescritos a los enfermos en sus libros de recaudos, libros de cocina y libros médicos. El Hospital de Esgueva de Valladolid, cuyo fondo custodia el archivo municipal,

ceta para la preparación de un cóctel dedicado al glorioso autor Jacinto Benavente^{xiii}. En esta línea, hay que señalar la colección de menús de la Biblioteca Nacional, muchos de ellos servidos en importantes celebraciones del siglo XIX y XX, a través

de los que se observa la evolución de los gustos, la influencia de la cocina de otros países o los detalles de protocolo y etiqueta. Entre ellos, el menú con el que se celebró el IV Descubrimiento de América o el que se sirvió en el santo de Alfonso XIII, el 23 de enero de 1906, a base de *puré, perdiz al salmí, pastelillos a la bechamel, pescado al gratín, jamón en dulce, lomo, flan, pastas y quesos, vinos de Rioja y Jerez, champagne, café, licores y habanos*^{xiv}.

La realeza, la nobleza, el clero y la burguesía, clases con recursos y formación, fueron dejando constancia escrita de sus

mitieran de forma oral entre generaciones. Sí hay multitud de testimonios sobre costumbres populares, como la matanza del cerdo, en documentos municipales como los partes de sanidad veterinaria o los registros de matanzas domiciliarias.

Por otra parte, no hay que perder de vista a los agentes económicos, desde los gremios medievales a las empresas contemporáneas. Entre los papeles del Consejo de Castilla del Archivo Histórico Nacional pueden verse las ordenanzas que el gremio de confiteros madrileños aprobó en 1728, dando instrucciones sobre el

echar treinta huevos frescos y tres libras de azúcar y batirlos con dicha azúcar muy bien, y luego echar un poco de lumbré debajo del perol, para que tome un poco de cuerpo y estando frío echarle dos libras de harina de flor y revolverlo hasta que se mezcle la harina y después echarlos en sus papeles a cocer en el horno, y para conocer que están de buena ley y conforme a arte, han de estar esponjados, bien cocidos, sin quemarse y que no estén empanizados y bien bizcochados^{xv}. Entre estos legajos se encuentran otras curiosidades como la lista de tabernas y figo-



asuntos de cocina en muchos documentos. No fue así en el caso de las clases populares, caracterizadas por una tasa de pobreza y analfabetismo, que determinó que muchas de sus tradiciones culinarias se trans-

modo de elaborar los dulces en un intento por mantener su calidad. Así, se dicta la receta de las peladillas, el alfeñique, los confites de azahar, el azúcar de rosa o el batido de bizcochos, para el que se *han de*

nes que había en el Madrid del siglo XVII calle por calle^{xvi}, el expediente de inspección de una fábrica que hacía salchichones a la manera italiana^{xvii} o la instancia presentada por Juan Magnet en 1775 solicitando

privilegio para construir una fábrica de moler chocolate en Cádiz^{xviii}. Posteriormente, y a medida que se impone la industrialización, van surgiendo

de la novela al refranero, puede narrar algún episodio culinario. Sin embargo, para conocer lo estrictamente gastronómico habría que recurrir a los

tóricas de las principales Universidades cuentan con algunas de estas obras. El más antiguo conocido es el "Llibre de Sent Soví", un recetario de co-



más empresas dedicadas al sector, cuyos archivos constituyen conjuntos documentales de gran valor, tanto si se trata de pequeñas empresas familiares, como de grandes sociedades. Las bodegas, los restaurantes, las fábricas, las distribuidoras, etc. generan documentación muy relevante, si bien, al tratarse de archivos privados, su conservación dependerá directamente del interés que cada empresa le preste.

A lo largo de este recorrido se hace evidente que son muchas las fuentes de archivo que directa o indirectamente informan sobre la alimentación. Lo mismo ocurre en el caso de las fuentes bibliográficas, ya que cualquier género literario, des-

tratados que describen la conservación y preparación de los alimentos y las técnicas de elaboración de cada plato. La edición de monografías, compendios y estudios gastronómicos fue puntual en la edad media hasta que el nacimiento de la imprenta multiplicó su producción e hizo posible una importantísima labor recopilatoria y divulgativa de las recetas hasta entonces transmitidas oralmente. Muchas de ellas dan fe de los intercambios culinarios que hubo entre la cultura cristiana, judía y árabe en España, de lo que se deduce que la "cocina fusión" no es un concepto contemporáneo. La Biblioteca Nacional, la Real Biblioteca de El Escorial y las bibliotecas his-

cina medieval de autor anónimo escrito en catalán en 1324, en el que se basó Ruberto de Nola para publicar su "Llibre del Coch" en 1447. En adelante, los cocineros estrella de la época publicaron sus obras, entre las que destacan el "Libro de arte de cocina" de 1607 a cargo de Domingo Hernández de Maceras, responsable de la cocina del Colegio Mayor Oviedo de la Universidad de Salamanca, o el "Arte de cocina, pastelería, vizcochería" de Francisco Martínez Montiño, cocinero de la Casa Real desde Felipe II, de 1611.

Desde entonces y hasta nuestros días los estudios editados son incontables, principalmente en las últimas décadas,

en que, debido a la obsesiva búsqueda de la creatividad y al creciente interés por un oficio hoy elevado a universitario, han proliferado las publicaciones tanto en papel como en formato audiovisual y digital. La cocina está de moda y a la visión científica se suma una nueva mirada, la de la crítica. Tanto en columnas periodísticas como en blogs y foros electrónicos, abundan los comentarios gastronómicos y las opiniones que reflejan la evolución de las tendencias. Los archivos de periódicos y revistas especializadas conservarán para el futuro buena parte de estos artículos. Sin embargo, mucha de la información que circula actualmente en la Red es tan numerosa como efímera, ya que no nace



CON intención de perdurar ni suele contar con requisitos técnicos suficientes.

En un tiempo en que la alimentación, por defecto o por exceso, ocasiona tantos problemas de salud, y en un marco en que todo lo relacionado con la gastronomía provoca tanta fascinación, resulta interesante echar la vista atrás para conocer el origen y las bases de nuestra dieta y hacer una reflexión sobre la evolu-

ción de la cocina actual y futura. Y eso es posible, porque, una vez más, todo está en los documentos. ■

Notas

- ⁱ AGS. RGS, LEG, 147605, 349
- ⁱⁱ AHN. SALA DE ALCALDES. LIBRO DE GOBIERNO, 1204
- ⁱⁱⁱ AHN. INQUISICIÓN, 5312, Exp.45
- ^{iv} AHN. DIVERSOS-COLECCIONES, 111, N.17-3
- ^v ARCHVA. REGISTRO DE EJECUTORIAS, CAJA 1634, 50
- ^{vi} AHN. DIVERSOS-TITULOS_FAMILIAS, 3534, L.107
- ^{vii} AHN. DIVERSOS-ARCHIVO_CARLISTA, 21, L.220
- ^{viii} SNAHN. FERNAN NUÑEZ,C.180,D.15
- ^{ix} ACA. ORM, MONACALES-UNIVERSIDAD, VOLÚMENES, 283
- ^x AHN. CLERO-SECULAR_REGULAR,L.10361
- ^{xi} AHN. CLERO-SECULAR_REGULAR,1935, N.17
- ^{xii} ARCHIVO MUNICIPAL DE VALLADOLID. HE 323 - 1
- ^{xiii} AHN. DIVERSOS-GENERAL,214,N.192
- ^{xiv} BNE. EPH/15
- ^{xv} AHN. CONSEJOS, 26799, Exp. 2
- ^{xvi} AHN. CONSEJOS, L.1173
- ^{xvii} AHN. CONSEJOS, 1196, Exp.5
- ^{xviii} AHN. CONSEJOS, 628, Exp. 1

