

**Confitería y gastronomía (“libros” IV-VI) en el *Regalo
de la Vida Humana* de Juan Vallés**

Fernando Serrano Larráyo

Universidad Pública de Navarra. Departamento de Geografía e Historia. Área de Historia Medieval

Sumario: 1. Introducción • 2. Transmisión textual de los recetarios confitero-gastronómicos en la obra de Juan Vallés • 3. La propuesta confitera y gastronómica de Juan Vallés: Entre Ruperto de Nola, Miguel de Baeza y Diego Granado • 4. Consideraciones finales.

1. Introducción

No le falta razón a María Ángeles Pérez cuando califica de “códices del gusto” los recetarios gastronómicos y confiteros. Tanto es así que el desarrollo de la confitería estará relacionado con el refinamiento, llegándose a considerar a los dulces y confituras como unos de los alimentos más sabrosos, delicados, lujosos, nobles y deliciosos¹. Conviene precisar, no obstante, que la propuesta gastronómica y confitera de Juan Vallés, en absoluto un profesional del tema, responde a los ideales de un hombre acomodado de la época. Es interesante, por tanto, determinar a qué tipo de planteamiento responden los “libros” cuarto, quinto y sexto de su *Regalo de la Vida Humana*. ¿Es una propuesta navarra o, por el contrario, refleja una cultura alimentaria más amplia?

Característica propia de este tipo de literatura es la estrecha relación existente entre la confitería y gastronomía con la medicina y la dietética. De hecho, el uso del término “recetario” continuará durante siglos tanto en el campo de la farmacopea como en la redacción de obras destinadas al gobierno de casas acomodadas². Sirva esta reflexión para indicar que la propuesta confitera de Vallés ocupa un lugar intermedio, muchas de cuyas recetas incluyen elaboraciones complejas y con ingredientes poco usuales, distintas en

1. M^a Á. PÉREZ SAMPER, “Los recetarios de cocina (siglos XV-XVIII)”, en *Codici del gusto*, Milán, Francoangeli, 1992, pp. 154 y 175.

2. A. CAPATI y M. MONTANARI, *La cocina italiana: historia de una cultura*, Barcelona, Alba, 2006, p. 281.

gran medida de las ofrecidas por la obra cumbre de la confitería renacentista española –*Los cuatro libros del arte de la confitería*– editada a finales del siglo XVI³.

Las tres décadas transcurridas entre la redacción de uno y otro tratado tuvieron mucho que ver en esa diferencia. Por de pronto, el navarro asume la elaboración de dulces y conservas como actividad propia de los boticarios, mientras que en 1592, fecha de publicación de la obra de Miguel de Baeza, las circunstancias no son las mismas⁴. De hecho, en la Navarra de mediados del siglo XVI los oficios de confitero y boticario comienzan a gobernarse por normativas gremiales diferentes. Así, aunque ambos siguen preparando elaboraciones con nombres similares éstas suelen tener distinto destino⁵. Las de los primeros mucho más sencillas y con un fin principalmente lúdico; las de los segundos, por su parte, formando complejas elaboraciones medicinales. Con todo, la ruptura del “universo de lo dulce” no resultó tan tajante, puesto que hasta finales del siglo XIX y principios del XX los dulces continuaron considerándose, incluso entre los propios confiteros, como *regalos de enfermos y para personas ricas*⁶.

Por lo que respecta a la gastronomía, su relación con la medicina y la dietética queda también reflejada en una serie de recetas destinadas a “dolientes”. Una vinculación entre el placer y la salud que viene de largo, y cuyas pautas están basadas en la creencia de que cada ser vivo posee una “naturaleza” particular debido a la combinación de cuatro factores (calor y frío, seco y húmedo) armonizados de dos en dos; y a su vez, éstos derivados de la conjunción de los cuatro elementos que forman el universo (fuego, aire, tierra y mar). Es por esto que controlar la alimentación era una manera de restituir el equilibrio en caso de que se rompiera en algunos de estos elementos⁷. Asimismo, la secuencia de la presentación de los platos en la mesa no resultará casual si no que tiene un porqué. Ésta se basaba en la consideración sobre las cualidades propias de cada alimento, ya que algunos eran por naturaleza más digestivos que otros⁸. En este sentido Vallés no duda en aceptar

3. M. DE BAEZA, *Los cuatro 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.

4. Sobre algunos aspectos de la actividad normativa de los confiteros, turroneiros o melocheros (melocha: miel cocida) en Castilla ver A. GARRIDO ARANDA, P. HIDALGO NUCHERA y J. MUÑOZ HIDALGO, “Los manipuladores de alimentos en España y América entre los siglos XV y XVIII: los gremios alimentarios y otras normativas de consumo”, en A. GARRIDO ARANDA (comp.): *Cultura alimentaria de España y América*, Huesca, La Val de Onsera, 1995, pp. 208-214. En Cataluña la confitería continuará vinculada, como en la Edad Media, con el mundo de la “droguería” [F. COROMINAS, *Un receptari gironí d'adrogueria i confiteria del segle XVII (1663) de Francesc Corominas*, [textos, P. Vila, E. Prat, J. Plana y J. Boadas]], Girona, Ajuntament de Girona, 1994].

5. Esto puede comprobarse en las primeras ordenanzas gremiales de los cereros y confiteros de Tudela (c.1550), a través de las cuales se busca expresamente su desvinculación de los médicos y boticarios [F. SERRANO LARRÁYOZ, *La oscuridad de la luz, la dulzura de lo amargo. Cerería y confitería en Navarra (siglos XVI-XX)*, Pamplona, Universidad Pública de Navarra, 2006, pp. 23-29].

6. Así lo expresan los maestros confiteros de Sevilla en 1606 [A. GARRIDO ARANDA, P. HIDALGO NUCHERA y J. MUÑOZ HIDALGO, “Los manipuladores de alimentos...” , p. 210].

7. M. MONTANARI, *La comida como cultura*. Gijón, Trea, 2006, pp. 40-53.

8. T. SCULLY, *The Art of Cookery in the Middle Ages*, The Boydell Press, Woodbridge, 1995, p. 127.

las consideraciones médicas (o dietéticas) recogidas por autores de reconocido prestigio en su época, pero que contaban ya, no hay que olvidarlo, con una larga tradición.

2. Trasmisión textual de los recetarios confitero-gastronómicos en la obra de Juan Vallés

No resulta tarea fácil recomponer las formas y modos de transmisión textual en el saber confitero de la España medieval y moderna, por lo menos hasta la primera mitad del siglo XVI. De lo dicho hasta el momento se deduce que la confitería poseía la característica de responder a un dominio eminentemente práctico con dos finalidades distintas, pero no por eso excluyentes: el tratamiento de la enfermedad y/o la degustación como golosina. Muy probablemente la dualidad de fines por los que se consumían las especialidades confiteras influyeran para que durante los últimos siglos medievales las recetas más sencillas fueran transmitiéndose oralmente, para en un momento determinado acabar plasmadas en distintos recetarios. Las fórmulas estrictamente medicinales, más complicadas y difíciles de transmitir, se difundieron sobre todo a través de los textos técnicos de botica.

A ese primer grupo de recetarios, denominados “cuadernos caseros” o “recetarios femeninos”, pertenece el *Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas reçetas muy buenas*. Textos atribuidos a mujeres de la alta sociedad, las cuales al fin y al cabo eran las únicas que sabían leer y escribir, y que se utilizaban como medio de educación en las tareas domésticas y en el tratamiento de la belleza femenina. Entre los dulces señalados en este manuscrito se encuentran los mazapanes, turrone y distintos tipos de conservas, que, como suele ser corriente, gozan de ciertas atribuciones curativas, por lo que resulta complicado deslindar el carácter médico del lúdico que pudieron haber tenido en determinados momentos⁹. Es necesario retroceder, no obstante, a mediados del siglo XIV para poder hablar del recetario hispano de confitería más antiguo conocido, el catalán *Llibre de totes maneres de confits*. Un tratado que estudios recientes sugieren pudo haber sido copiado de una obra gastronómica más amplia, formada por, al menos, cuatro “libros”¹⁰.

9. A. MARTÍNEZ CRESPO, *Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas reçetas muy buenas*, Salamanca, Universidad de Salamanca, 1995, pp. 14 y 25. De este tipo de literatura conocemos al menos tres manuscritos de los siglos XVI y XVII: *Livro de receitas de pivetes, pastilhas elvas perfumadas y conserbas* [Biblioteca Nacional de España (=BNE), Ms. 1462]; *Receptas experimentadas para diuersas cosas* [BNE, Ms. 2019]; *Recetas y memorias para guisados, confituras, olores, aguas, afeites, adobos de guantes, unguentos y medicinas para muchas enfermedades* [BNE, Ms. 6058].

10. L. FARAUDO DE SAINT-GERMAIN, “Libre de totes maneres de confits. Un tratado cuatrocentista de arte de dulcería”, *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, XIX, 1946 [1947], pp. 97-134. La última edición de J. SANTANACH I SUÑOL (ed. lit.), *Llibre de totes maneres de confits*, Barcelona, Barcino, 2004, pp. 241-300. En el *incipit* del recetario se manifiesta que *comensa lo quart libre, de totes maneres de confits*. El editor del manuscrito expone las coincidencias entre el texto catalán y un recetario portugués [A. GOMES FILHO, *Um tratado de cozinha portuguesa do século XV*, [Río de Janeiro], Instituto Nacional

Los conventos y monasterios también debieron de contar con colecciones de recetas confiteras pese a conocerse pocos ejemplos. De hecho, el *Manual de mugeres* incluye alguna receta característica del ámbito monacal, mientras que Vallés recoge 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*¹¹. Con todo, no parece que la dulcería esté muy presente en los recetarios de las órdenes religiosas. Los hay que creen que esto último puede deberse al considerar la confitería más un placer que un alimento, algo impropio del espíritu de austeridad y pobreza promulgado por estas comunidades¹², aunque el consumo de dulces está muy generalizado en época moderna en la mayor parte de las congregaciones religiosas. Indudablemente el consumo interno de dulces podía estar mediatizado por las propias reglas de cada orden, pero su elaboración con vistas a agasajar a los benefactores de la comunidad era algo habitual.

Sí que se conservan, por el contrario, apuntes propios de los profesionales confiteros, generalmente jóvenes aprendices y oficiales que anotaban las distintas fórmulas, utilizados para preparar los exámenes de ingreso y promoción en el gremio, además de servir para conservar la memoria de sus conocimientos durante el ejercicio de su profesión. No hay duda de que también debieron de ser empleados como medio de enseñanza y de transmisión de las nociones adquiridas de generación en generación, por lo general dentro de una misma familia¹³.

Un segundo grupo de textos son los propiamente técnicos utilizados por los boticarios con fines terapéuticos. El desarrollo de la imprenta durante el siglo XVI tuvo mucho que ver en su difusión, pero también con la de otro tipo de literatura de índole pseudo-científica, los llamados “libros de secretos”. Un género literario que estuvo de moda en poco tiempo, y cuyos ejemplares, auténticos *best-sellers* de la época, recogen toda una serie de recetas aparentemente comprobadas con anterioridad por expertos en la materia (cirujanos, amas de casa, monjes...), en los que se incluyen elaboraciones para todo tipo de enfermedades, aunque sin relación alguna con las de las farmacopeas y tratados médicos convencionales, en las que no faltan ingredientes y especias exóticas además de las más variadas fórmulas para preparar perfumes, jabones y confituras¹⁴.

do Livro-Ministério da Educação e Cultura, 1963] de finales del siglo XV o principios del XVI, compuesto por cuatro “libros” (curiosamente el cuarto es el dedicado a las conservas), y busca la relación entre ambos en lo que respecta a algunas recetas. Igualmente alude a la obra de Miguel de Baeza que, interesantemente, también está dividida en cuatro “libros” [J. SANTANACH I SUÑOL (ed. lit.), *Llibre de totes...*, p. 259].

11. A. MARTÍNEZ CRESPO, *Manual de mugeres...*, p. 15; Österreichische Nationalbibliothek (=ÖNB), *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 113r.

12. M^a Á. PÉREZ SAMPER, “Los recetarios de cocina...”, p. 176.

13. Sobre la cuestión confitero-gastronómica en estos manuscritos ver M^a 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, pp. 35-49.

14. M. REY BUENO, “Primeras ediciones en castellano de los libros secretos de Alejo Piamontes”, *Pecia. Complutense*, n^o 2, 2005 [<http://www.ucm.es/BUCEM/foa/pecia/num2/articulo02-04.htm> (consulta 2 de diciembre de 2005)]. En esta época en Francia se desarrolla la literatura de los llamados “libros de mermeladas”, que incluyen preparaciones tan heterogéneas como mermeladas con miel o con azúcar, confituras, vinos espe-

Por lo que respecta a la confitería presentada por Vallés, ésta procede de dos tradiciones diferentes, una doméstica y otra erudita; la última, sin embargo, mucho más perceptible¹⁵. Combinación que no resulta ajena a otros textos, concretamente al *Vergel de señores, en el qual se muestran a hazer con mucha excelencia todas las conservas, electuarios, confituras, turrone y otras cosas de açúcar y miel*, custodiado en la Biblioteca Nacional de España, en Madrid¹⁶. Un manuscrito cuya escritura, de rasgos mixtos de la humanística cursiva y de la procesal, indica la mano de un copista vinculado al mundo judicial, y cuya fecha de redacción podemos determinar en torno a la primera mitad del siglo XVI. En realidad una copia de las varias que debieron de existir de un texto castellano, una de las cuales debió de manejar el tesorero para preparar su *Regalo de la Vida Humana*. Un ejemplo que puede confirmar esta hipótesis es la semejanza existente entre ambos manuscritos –de Viena y de Madrid– en la receta de los *nuegados o melados*:

<p>Juan Vallés: <i>Cómo se hazen los nuegados o melados.</i> Tomen las nuezes y con un guijaro llano y limpio májenlas sobre una tabla no mucho sino quanto se rompan y hagan pequeños pedaçosillos, y tomen la miel y espúmenla sin ninguna agua y échese la fruta y mézclense bien y cueza no más de quanto comience a travar la fruta de la miel, y sáquese y encima de una mesa, estiéndase sobre obleas por la orden que se dio para los turrone picados, y a cada libra de miel se ha de echar libra y media de nuezes (ÖNB, <i>Codex Vindobonensis Palatinus</i>, Ms. 11160, fol. 199v).</p>	<p>Anónimo: <i>De los nuegados y melados hechos de muezes y miel.</i> Tómense bien nuezes y con un guijarro llano y limpio májense sobre una tabla no mucho sino quanto se rompan y hagan pequeños pedaçosillos, y tómesese la miel y clarifíquese sin ninguna agua y se échesele la fruta y mézclense bien y cueza no más de quanto comience a travar la fruta de la miel, y sáquese y encima de una mesa, estiéndase sobre obleas por la orden que se dio por los turrone picados, y a cada libra de miel se a de hechar (<i>en blanco</i>) de muezes (BNE, Ms. 8565, fol. 69v).</p>
---	---

ciados, pastillas de jabón, perfumes... De estos textos pueden destacarse el de J. LONGIS, publicado en 1545, *Petit Traicte contenant la maniere pour faire toutes confitures, compostes, vins saulges, muscadetz et autres breuvages...*, y el del astrólogo y médico M. DE NOSTRE-DAME, alias Nostradamus, publicado por primera vez en Lyon, en 1555, titulado *Excellent et Moult utile Opusculè à tous nécessaire* [P. HYMAN y M. HYMAN, "Imprimir la cocina: los libros de cocina en Francia entre los siglos XV y XIX", en J-L. FLANDRIN y M. MONTANARI (dir.): *Historia de la alimentación*, Gijón, Trea, 2006, pp. 801-802]. Libros herederos de los textos de economía doméstica y de medicina popular en los que el estatus de alimento-medicina de las confituras explica la yuxtaposición de estas elaboraciones en un mismo tratado con recetas de productos de higiene y de cosmética [P. HYMAN y M. HYMAN, "Les livres de cuisine imprimés en France", en *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français du quatorzième au dix-huitième siècle*, [París], Bibliothèque Nationale de France-Hermann, 2001, p. 59].

15. Las referencias a Galeno y su "libro" sexto *De tuenda sanitate* en la receta del dulce de membrillo o a Mesué, *al qual llaman Evagelista en la medicina*, en la del azúcar rosado así lo indican. Del mismo modo, en la receta de la conserva de raíces de borraja se hace alusión a *los buenos auctores modernos que han traducido verdaderamente los libros de medicina del griego a latín*. Con todo, las referencias al ámbito doméstico, como en la tercera manera de clarificar el azúcar, *que es la que muchas señoras usan en Valencia*, o la receta de dulce de membrillo que *se usa por la mayor parte en Portugal y en Castilla entre señoras delicadas y diestras en conservar frutas*, no son infrecuentes [ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 113v-114r, 119v, 127v y 159].

16. BNE, Ms. 8565.

De la existencia de un tratado anterior es reflejo el espacio en blanco dejado en las cantidades de nueces a revolver con la miel del manuscrito madrileño, cantidades que sí que aparecen especificadas en la obra de Vallés. Igualmente, en el índice en el que se anotan los diferentes capítulos del *Vergel de señores* hay varias recetas que finalmente no aparecen redactadas, pero sí, en cambio, lo están en el *Regalo de la Vida Humana*. Las supuestas copias que atribuimos al compendio castellano nos permiten atribuirle un cierto éxito entre los lectores de mediados del siglo XVI. No obstante, y pese al peso del recetario castellano en el conjunto de la obra del navarro, es indudable que tuvo que manejar otras fuentes, e incluso valerse de sus amplios conocimientos personales. De tal forma que otras recetas, como la de *los prestiños*, incluidas en el recetario navarro no lo están en el madrileño, mientras que en la de la *piñonada* Vallés añade ciertas observaciones que en el *Vergel de señores* no constan¹⁷.

Por lo que respecta al *Libro sexto, que trata de todo el servicio y regalo de la mesa, el qual se divide en ocho partes*, éste bebe en buena parte del libro de cocina más difundido en la España del XVI, obra del cocinero denominado Ruperto de Nola: *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado Libro de cocina*. El éxito de esta obra fue tal que una de sus ediciones castellanas, basada en el catalán *Llibre del coc* del “mestre Robert”, escrito a finales del siglo XV, fue refundida por otro cocinero, Diego Granado, en 1599, en su *Libro del arte de cocina*¹⁸.

Si se comparan los 359 títulos de recetas que conforman el sexto “libro” del navarro con los 241 del *Libro de guisados* se observa un paralelismo de aproximadamente el 25% del total. Un minucioso cotejo de las recetas permite, sin embargo, comprobar que apenas existe copia literal entre unas y otras. Pese a la afinidad que las formulas pueden llegar a tener, Vallés suele tomar partido por incluir o quitar ingredientes propuestos por Nola, mientras que en el *incipit* de las recetas el tesorero opta por un tono de advertencia y sugerencia –“Tomen”, “Hagan”, “Házese”, “Muelan” o “Corten”– frente al proceder conciso de Nola –“Tomar”, “Tomarás” o “Has de tomar”–. Un ejemplo puede ser la receta del *potaje de yerbas que se dize broete madama*, y que Nola simplemente denomina *broete de madama*:

17. (...) y abun para comerse luego y para quien no es [m]uy amigo de dulce se pueden echar hasta diez y doze onças (azúcar), pero si la piñonada se hoviere de guardar algunos días no se han de echar más de quatro onças de piñones con cada libra de açúcar [ÖNB, Codex Vindobonensis Palatinus, Ms. 11160, fol. 184r].

18. M^a Á. PÉREZ SAMPER, “Cataluña y Europa a la mesa. Las recíprocas influencias en los modelos alimentarios de la época moderna”, en *Catalunya i Europa a l'Edat Moderna (Actes del IV Congrés d'Història Moderna de Catalunya*, Pedralbes, 18, 1998 (Universitat de Barcelona, Barcelona, 1998 [2000]), pp. 253 y 257-258. Con todo, la primera edición castellana (Toledo, 1525) se tradujo de un texto diferente de la primera edición impresa catalana (Barcelona, 1520) [LL. CIFUENTES I COMAMALA, *La ciència en català a l'Edat Mitjana i el Renaixement*, Barcelona-Palma de Mallorca, Universitat de Barcelona-Universitat de les Illes Balears, 2002, p. 297].

Juan Vallés:

Tomen almendras sin blanquear y piñones muy blancos y limpios, partes yguales, y májenlo todo junto, y después desátenlo con buen caldo de carnero y gallina y pásenlo por estameña y échelo en una olla limpia, y échénle gengibre, pimienta luenga y galángal, todo molido, y perexil, yervabuena, axedrea y borrajas, lechugas y majorana o ysoyillo y cueza todo junto con harto açafrán, y desque estas yervas estuvieren cozidas apártenlo del fuego y déxenlo algo entibiar, y tomen dos huevos para ^{247r} / cada escudilla y bátalos con vinagre blanco y échelos en la olla mirando que quede con punto de agro, y guardando que quando los echaren el caldo, no esté muy caliente porque se cuajarían los huevos, sino que esté tibio, y que siempre los traygan con un palo porque no se cuajen, y buélvano al fuego y dé un hervorçillo, y después hagan escudillas advirtiendo que no esté el potaje espeso sino algo claro, y si por caso se espesare échénle caldo para hazerlo claro (ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 246v-247r).

Ruperto de Nola:

Tomar almendras que no sean paradas (sic) y piñones que sean muy blancos y limpios y májalo todo junto; y después de majado desatarlo con buen caldo de gallinas y pasarlo por estameña, y échalo en su olla limpia donde ha de cocer y échale estas especias: gengibre, pimienta luenga y galangal, todo molido, puesto todo en la olla con perejil y orégano, y un poco de poleo y cuezga todo junto con azafrán; y desque haya bien hervido, que conozcas que se debe quitar del fuego, toma una docena de huevos batidos con vinagre y ponlos en la olla y haz que el caldo quede un poco agro y no mucho; y cuando le echarás el caldo has de mirar que no sea muy caliente porque no se endurezcan los huevos luego, y menearlo todavía con un palo cuando estén allí los huevos en el caldo, porque luego se cuajarían (R. DE NOLA, *Libro de guisados*, Huesca, La Val de Onsera, 1994, p. 291).

Como sucede con la confitería, Vallés también está influenciado por el *Vergel de señores*, pese a la escasa importancia que la gastronomía adquiere en el conjunto de esta última obra¹⁹. El navarro incluye casi todas las recetas especificadas –estén o no desarrolladas– que aparecen en el texto madrileño, aunque en algunos casos con diferente estructura. Mientras el *Vergel de señores*, por ejemplo, ofrece tan sólo un enunciado general para las *frutas de sartén* –de las que aporta poco más de una docena de variantes– y otro para las *quesadillas*, el texto navarro formula una treintena de recetas de las primeras, cada una con su denominación precisa, más siete variedades de las últimas²⁰.

19. El índice del *Vergel de señores* consta de 23 recetas de este tipo, de las que tan sólo 9 están desarrolladas. Que el copista –o los copistas– no tenía intención de continuar el orden establecido en dicho índice puede comprobarse porque las 9 recetas están redactadas sucesivamente; es decir, no se ha dejado espacio alguno en blanco para una posterior redacción en caso de querer plasmar según su orden original las que no lo están. Además, salvo en la receta para conservar *la manteca de bacas syn enrrançiar*, que el índice señala que se encuentra en el fol. 227 pese a que no está desarrollada, el resto de recetas no añadidas no cuentan con su número de folio en dicho índice.

20. BNE, Ms. 8565, fol. 233v; ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 227r.

Con todo, la influencia en el tesorero del texto en el que también se basa el manuscrito de la Biblioteca Nacional de España alcanza al 6% de las recetas.

El resto de las recetas –aproximadamente dos tercios– debieron de proceder necesariamente de otros recetarios. No hay que descartar los femeninos o particulares, algunos de los cuales pudo consultar el tesorero debido a sus buenas relaciones con amplios sectores acomodados de la sociedad navarra de la época. No obstante, la única referencia expresa a alguna receta particular es del siglo XVII añadida, en el “libro” cuarto, por su nieto Pedro de Sada sobre la miel rosada, *la qual solía hazer la señora condesa de Aramayona, muger de don Alonso de Ydiáquez, virrey de Navarra*²¹. Pese a todo, el acceso a otros textos no debió de resultarle complicado. Sirva de ejemplo la receta de la olla podrida, plato característico de la España moderna que, pese a no aparecer en la obra de Nola, sí que lo hace, en torno a 1570, en la del italiano Bartolomeo Scappi²².

La influencia de la gastronomía italiana está presente en el elevado número de recetas de ensaladas propuestas por Vallés. Bartolomeo Sacchi, llamado Platina, en su *De honesta voluptate*, redactada durante la segunda mitad del siglo XV, insiste ya en explicar con todo lujo de detalles el modo de condimentar varias de ellas²³. ¿Pudo acceder el tesorero al *Libro de arte coquinaria* del Maestro Martino (de Rossi) a la obra de Platina?²⁴. La primera publicada nuevamente, en 1516, por Giovanni de Roselli, bajo el título de *Opera nova chiamata Epulario*. Lo desconozco, aunque no es extraña la presencia de este tipo de obras en bibliotecas privadas hispanas²⁵. A esto hay que añadir que está más que demostrada la recíproca circulación de recetas de una lengua a otra, basada en la adaptación libre o en la refundición de un corpus preexistente²⁶. Con todo, hay que tener en cuenta la relación de patronazgo que en los inicios de su carrera tuvo Vallés del veneciano Juan Rena, capellán del Emperador, vicario general del obispado de Pamplona del que final-

21. ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 170v.

22. ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 261v-262r; B. SCAPPI, *Del arte de cocinar. Obra del maestro Bartolomeo Scappi, cocinero privado del Papa Pío V*, Gijón, Trea, 2004, pp. 206-207; Una variedad de esta receta es la incluida en el *Manual de mugeres* –finales del siglo XV– con la denominación de *olla morisca*. En este caso, como no podía ser de otro modo, no se le incluye ningún tipo de carne de cerdo [A. MARTÍNEZ CRESPO, *Manual de mugeres...*, pp. 58-59].

23. A. CAPATTI y M. MONTANARI, *La cocina italiana...*, pp. 84-86.

24. La obra de Martino de Rossi fue compuesta entre 1461 y 1465. Por su parte la obra de Platina, influida en buena parte por la del primero fue redactada en torno a 1465 y su primera edición impresa, en latín, en 1470. La primera edición en italiano de la obra de Platina fue en 1487. Sobre la traducción a las lenguas vernáculas del texto de Platina, véase T. J. TOMASIK, “Traslating Taste in the Vernacular Editions of Platina’s *De Honestia Voluptate et Valetudine*”, en T. J. TOMASIK y J. M. VITULLO (eds.): *At the Table. Metaphorical and Material Cultures of Food in Medieval and Early Moderna Europe*, Turnhout (Bélgica), Brepols, pp. 198-210.

25. A. CONTRERAS MAS, “La influència italiana en la cuina mallorquina del segle XVI”, 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. 735-740.

26. A. CAPATTI y M. MONTANARI, *La cocina italiana...*, p. 333.

mente llegó a ser obispo entre 1538 y 1539²⁷. ¿Nó pudo haber influido de alguna manera en el aprecio por la gastronomía italiana? ¿Y los recetarios de Inglaterra y del Norte de Europa (Flandes o Alemania) a los que pudo tener acceso durante su juventud mientras ejerció de secretario en la Cancillería aragonesa al servicio del Emperador Carlos? ¿Pudieron influir de algún modo en el navarro? Por de pronto se hace evidente que los ingleses no tuvieron peso alguno. Por el contrario, el aprecio a algunos productos flamencos por parte del monarca²⁸ sí que pudo haber influido en Vallés. Con todo, las referencias a tradiciones gastronómicas norte-europeas son muy escasas.

2.1. *Identidades nacionales y peculiaridades regionales*

La tradición culinaria de Nola, en buena parte presente en el recetario de Vallés, es deudora de la gastronomía catalano-aragonesa e italiana. No obstante, a mediados del XVI la alta cocina española también se ve influenciada por otro modelo más norteño, el flamenco. Conocedor de estas modas nuestro personaje recoge por tres veces las menciones a esta tradición. Una sobre la forma de conservar la manteca, otra tocante a la elaboración de unas tortas que se sirven *a la mesa de postre*, y la última sobre las salchichas o *salchichones de Flandes*²⁹. Alude también a la gastronomía francesa, probablemente a través de su experiencia europea o por la influencia de algún que otro recetario. Resulta significativo que la receta de la *mostaza francesa para todo el año* proporcionada por el tesorero no se corresponda con ninguna de las dos "mostazas francesas" añadidas en el recetario de Nola en la edición castellana de 1529. Lo más probable es que debido a la fama que llega a adquirir esta salsa, la receta proceda de un recetario hispano. Lo cierto es que debido a sus actividades diplomáticas quizás pudo conocer cómo preparaban la crema los bretones:

27. J. GOÑI GAZTAMBIDE, *Historia de los obispos de Pamplona, III, siglo XVI*, Pamplona, EUNSA-Gobierno de Navarra, 1985, pp. 254-295. Algún pequeño apunte sobre la vinculación entre Juan Vallés y Juan Rena, véase en esta misma obra "Juan Vallés (c.1496-1563): vida y obra (*Regalo de la Vida Humana*) de un humanista navarro de la primera mitad del siglo XVI", nota nº 53. En el Archivo General de Navarra se conservan una serie de cuadernos en los que se detallan diariamente los gastos en alimentación del mencionado Juan Rena. Un exhaustivo estudio de éstas bien podrían aportar datos interesantes a este respecto.

28. M^a Á. PÉREZ SAMPER, "Cataluña y Europa a la mesa...", p. 256.

29. ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 208v, 222 y 280. De reconocido prestigio eran los embutidos de esas latitudes. La monarquía navarra del primer cuarto del siglo XV provee su mesa con *melizas sarficas borgoynesas*, en cuya elaboración se incluye miel, jengibre, canela, *grana*, azafrán y clavos de giroflé [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. 306]. Algunos apuntes relativos a la introducción del modelo flamenco en la alta cocina cortesana durante el siglo XVI en M^a Á. PÉREZ SAMPER, "Cataluña y Europa a la mesa...", pp. 256-257. La referencia sobre las *salsijas o salchichones de Flandes* aparece mencionada en el *Vergel de señores*, pero no la receta, siendo una de las que no están desarrolladas [BNE, 8565, fol. vv].

En Bretaña, donde se haze muy gran cantidad de manteca de vacas y muy singular, ponen la leche a reposar de un día para otro en muchas vasijas y se haze agra, y toman della como dixen con una cuchara la nata solamente que está arriba y de aquella sola hazen la crema y manteca, y todo lo demás de la leche dexan. Pero en caso que la necesidad constriñese a hazer crema o manteca en tiempo que no haga frío y que no se puede esperar a serenar la leche pónganla a enfriar en un pozo en varriles o otras vasijas vedriadas de manera que no le entre agua, y después de enfriada y reposada sáquenla y tomen lo natoso y grasso della y hagan la crema³⁰.

En el “libro” quinto se incluye también una variedad de hipocrás francés, en el sentido de los recogidos en *La Pratique de faire toutes confitures, condiments, distillations d’eaux odoriférantes & plusieurs autres recettes très utiles*, editado Lyon en 1558. Una obra –la francesa– en la que se aportan distintas tradiciones regionales francesas (París, Montpellier, Le Mans):

<p>Vallés:</p> <p>En França hazen algunos el ypocrás desta manera. Tomen canela dos onças, gengibre dos dramas, cardamomo mayor tres dramas, maçías otro tanto, granos de paraíso una drama. Muélase todo esto muy bien y échenlo dentro de una redoma con media libra de agua ardente muy fina, y tápese muy bien la redoma y esté assí seis días meçiéndola cada día dos vezes, y quantos más días estuviere será mejor, y después la cuelen y la pongan en otra redoma muy bien tapada porque durará mucho tiempo en su virtud, y quando quisieren hazer ypocrás tomen dos onças desta agua ardente para quatro libras de vino tinto y una libra de açúcar y dos granos de almisque y mézclenlo bien y luego se podrá gastar (ÖNB, <i>Codex Vindobonensis Palatinus</i>, Ms. 11160, fol. 203r).</p>	<p>[Jehan Longis]</p> <p><i>Pour faire ypocras à la façon de Montpellier.</i> Pour une quarte d’ypocras à la dicte mesure prenez cinq dragmes de canelle fine triee & paree, de gingembre blanc paré & trié, trois dragmes de girofle, greine de paradis maste, garingal, noix, muguette, spinardy, de tout ensemble une dragme & un quart, du premier le plus, & des autres en devallant moins. & le tout mis en poudre avec une livre & demy quarteron au gros poix, de succe en pierre bree & mesflé par my les autres espices devant dites, & du vin fort & mis en un plat sur le feu, & puis foit mis en la chausse & coul le tant de fois qu’il devienne cler & canelle doivent passer ensemble comme maistre (<i>La Pratique de faire toutes confitures</i>, [Lyon], 1558, p. 58)³¹.</p>
--	--

Por lo que respecta a la tradición italiana ésta también se manifiesta a través de la copia de una receta del libro de Nola –*sopas doradas a la lombarda*– y de otras, en su

30. ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 210r.

31. En realidad este tratado es una reimprisión del *Petit Traicte contenant la maniere pour faire toutes confitures, compostes, vins saulges, muscadetz et autres breuvages, parfuntz savons, muscad pouldres, moutardes, et plusieurs autres bonnes recettes...*, cuyo texto se reimprimió en tres ocasiones en el siglo XVI bajo los títulos *Méthode pour faire toutes confitures* y *Pratique de faire toutes confitures* [P. HYMAN y M. HYMAN, “Imprimer la cocina...”, p. 802].

mayoría de origen textual desconocido: el *broete romano*, las *sobreassadas de Italia* o las *torticas muy singulares que en Italia las llaman mustaççiolì*³². En este sentido Vallés también detalla lo corriente que es en Roma el sacrificar cerdas jóvenes –preñadas por primera vez– *al tiempo que tienen las ubres muy llenas de leche antes que paran, y cortan enteramente a la redonda toda aquella par[te] de las tetas y aquello salan por sí, y es tenido en grande estima porque es muy tierno y sabroso*³³. La influencia portuguesa, por su parte, está presente en algunas recetas de confituras, como el dulce de membrillo, el azúcar rosado o las almendras y avellanas confitadas. Pese a todo, debe tenerse en cuenta que el origen de los platos, tal y como lo indican los recetarios, no siempre es fiable.

En definitiva, la propuesta de Vallés se corresponde con el llamado modelo alimentario mediterráneo (o meridional) en el que la cocina catalana y la italiana tuvieron un peso fundamental durante la primera mitad del siglo XVI. Un modelo en el que tímidamente otros se van haciendo hueco, como el castellano, el portugués –principalmente en la confitería– y el de los Países Bajos; lo que en su conjunto se denomina modelo hispánico. Un patrón gastronómico que alcanzará su máxima expresión por los diversos reinos peninsulares, Europa y América durante el siglo XVII, fruto de la hegemonía mundial de la España de los Austrias³⁴.

A todo esto hay que añadir algunas características “regionales” propias que el navarro otorga a valencianos, aragoneses o castellanos. Entre ellas, la inclinación que se les supone a los valencianos por el azúcar³⁵ en contraposición a la medida de las *señoras delicadas y diestras en conservar frutas* de Portugal y Castilla, o la referencia a una receta de clarea *que usan muchos apotecarios en Valençia y Aragón*³⁶. También alude Vallés a la mostaza en grano de Mallorca o Cerdeña como una de las mejores, o a los vinos castellanos, como el blanco de San Martín con el que salpicar las sopas de capón o gallina o el tinto y claro de Toro con el que preparar hipocrás³⁷.

32. El índice del *Vergel de señores* hace referencia, pese a no desarrollarla, a la receta de las *sobreassadas de Ytalia* [BNE, Ms. 8565, fol. vv].

33. ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 282v-283r.

34. M^a Á. PÉREZ SAMPER, “Cataluña y Europa a la mesa...”, p. 252; M^a Á. PÉREZ SAMPER, “La comida escrita en la España del Siglo de Oro”, *Food & History*, 2/1, 2004, p. 105.

35. Del aprecio por el azúcar de Gandía, *que es cerca de la ciudad de Valencia*, deja constancia Miguel de Baeza en *Los quatro libros del arte de la confitería* [fol. 1v].

36. ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 119v. Los ejemplos del aprecio por los valencianos del azúcar son variados. En una de las recetas de carne de membrillo (asados) se dice: (...) *Los valencianos hazen esta misma manera de carne salvo que ponen más acúcar (...)* [ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 124v].

37. Según Cristóbal de Vega, médico de cámara del príncipe Carlos (1545-1568), primogénito del rey Felipe II, el vino blanco de San Martín de Valdeiglesias era acre y fuerte, no siendo adecuado para personas sanas [J. P. HERNÁNDEZ GONZÁLEZ, “Los vinos españoles en el *Liber de arte medendi* (1564) de Cristóbal de Vega (1510-1573)”, *Nutrición Hospitalaria*, xx/1, 2005, p. 60]. El médico de Carlos I, Luis Lobera de Ávila, hace referencia a las excelentes propiedades del tinto de Toro. Respecto al tinto de San Martín dice, *se hacen vinos tintos de poco tiempo acá excelentísimos (...)* *Y en otras muchas partes hay vinos buenos de todas suertes, así como en Cebreros, de una hoja, y reinos de Aragón, Italia, Alemaña,*

No existe, por lo demás, ninguna receta que mencione expresamente costumbres o influencias navarras. La cocina aristocrática navarra debió de perder poco a poco esa influencia gala que la caracterizó durante los siglos XIV y XV tras la anexión del reino a la corona castellana en el primer cuarto de la centuria siguiente. Con todo, es necesario matizar el alcance de esta influencia, ya que la gastronomía navarra bebía de fuentes muy semejantes al resto de cocinas peninsulares³⁸. Sirva esto para afirmar que la ausencia de datos no basta para negar que a principios del siglo XVI existieran ciertas tendencias culinarias “regionales” navarras; aunque lo cierto es que Vallés no las tuvo muy en cuenta³⁹. Tanto es así que las anotaciones localistas tan sólo aluden a unas ciruelas negras *que hay en Navarra que se llaman prunelas* y al recipiente *–odrillo o corezuelo–* en donde *los pastores roncaleses y los gallegos y asturianos* hacen la crema y la manteca de vaca⁴⁰.

2.2. *El orden de las materias e índices*

La necesidad de que el lector encuentre las recetas con facilidad conllevará a que los recetarios empiecen a contar con índices. Una disposición que no resulta aleatoria y que guarda cierto orden con relación a tres variables: los ingredientes principales que componen las recetas, la tipología de la fórmula gastronómica y el servicio de los platos. El perfeccionamiento alcanzado por estos textos será la base “para transformar un conjunto de prescripciones en una enciclopedia gastronómica”⁴¹. Más modestas son las *reglas y avisos generales* que Vallés asienta al inicio del cuarto “libro” respecto a las conservas y electuarios. Nada comparables con las normas que, por ejemplo, Nola recoge sobre

Francia, Navarra, etc., que dexo de especificar por la prolixidad [L. LOBERA DE ÁVILA, “De los vinos y los daños y utilidad dellos y de sus complejidades”, *Ofrenda y Palabra*, [Zamora], Museo Etnográfico de Castilla y León, 2005, p. 162].

38. En la denominación de “cocina meridional” puede incluirse también a la gastronomía navarra desde, al menos, finales del siglo XIV [F. SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del Rey...*, p. 325; y “La consideración y el ejercicio del cocinero cortesano en Navarra durante la Baja Edad Media”, *En la España Medieval*, 31, 2008, pp. 398-401], y en la que están inmersas las prácticas culinarias catalanas, italianas –en menor grado– y del sur de Francia [B. LAURIOUX, “Identidades nacionales regionales y koiné europea en la cocina del Medioevo”, en M. MONTANARI (comp.): *El mundo en la cocina: historia, identidad, intercambios*, Buenos Aires, Paidós, 2003, pp. 61-62].

39. Tampoco parece que las tuviera Nola, quien tan sólo alude a Navarra para alabar sus quesos mantecosos [J. CRUZ CRUZ, *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento*, Huesca, La Val de Onsera, 1997, pp. 322 y 334].

40. ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 159r y 210v. Hay dos recetas incluidas con posterioridad a la redacción del manuscrito, que podemos fechar a principios del siglo XVII. Una, ya hemos visto, hace referencia a la miel rosada elaborada según la mujer del virrey de Navarra y la otra corresponde a una receta de bizcochos *que vino de Tarazona* [ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 170v y 196r (bis)].

41. A. CAPATTI y M. MONTANARI, *La cocina italiana...*, pp. 302-303.

la forma de cortar la carne en la mesa, la etiqueta y otros consejos sobre el servicio de mesa o los distintos oficios de boca, probablemente por tratarse, el primero, de un libro destinado al ámbito doméstico⁴².

En los textos gastronómicos el orden de la materia suele hacerse, por lo general, por capítulos, correspondiendo a una clasificación por productos (carnes, huevos, pescados) o gastronómica (sopas, salsas, tortas, buñuelos), aunque la aplicación de este criterio no siempre se cumple rigurosamente. El orden expositivo, además, tal y como sucede en el caso del italiano Maestro Martino, tiene en cuenta la jerarquía de los platos, poniendo, por ejemplo, en primer lugar las carnes asadas o hervidas⁴³. En este sentido, los "libros" cuarto y quinto de Vallés están dispuestos según una clasificación gastronómica (conservas, electuarios, confituras, alcorzas, pasta real, mazapán, turrone*s* y *otras frutas y cosas*) y, a su vez, por productos, en los que la consideración que sobre ellos se tiene determina el lugar que ocupan. Las recetas sobre los tipos de azúcares, los métodos de clarificarlos, su punto y sus diferencias preceden a la miel, en consonancia con la primacía que las elaboraciones azucaradas llegan a tener en el gusto de los españoles. Del mismo modo, no es casualidad que la primera conserva mencionada sea el dulce de membrillo, la más afamada de estas elaboraciones durante toda la Edad Moderna⁴⁴.

El "libro" sexto, por su parte, se divide en ocho secciones subdivididas, a su vez, en distintos capítulos que se corresponden con cada receta. La relación de los platos –en el siglo XVI se dividen en fríos y calientes– incluidos en cada una de las partes venía dada generalmente por formar parte del mismo servicio que se ofrece en la mesa⁴⁵. No obstante, en este caso la división del recetario de Vallés está planteada desde un punto de vista gastronómico. La primera "parte" se centra en las "frutas de sartén", tortas, quesadillas y *otras cosas que se sirven por principio y por postre de la mesa*; la segunda en algunas sopas; la tercera recoge *muchas escudillas y potages*; la cuarta trata sobre salsas, escabeches y adobos de carne y pescado; la quinta se refiere a los rellenos que forman parte de las aves y *otras carnes asadas y cozidas*; la sexta aglutina los pasteles y las empanadas; la séptima a los embutidos (sobrasadas, salchichas, *doñagales y melliças*) y *del cecinar las carnes y guardarlas muchos días sin cecina y enternecerlas luego que mueren*;

42. El carácter "enciclopédico" de la obra de Vallés también se comprueba al inicio del manuscrito, en la primera receta del primer "libro" –*De la cuenta y razón que todos los libros deste tratado se ha de llevar en los pesos y medidas*–, en la que se detallan las equivalencias entre las medidas castellanas y navarras [ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 9r].

43. A. CAPATTI y M. MONTANARI, *La cocina italiana...*, p. 302.

44. M^a Á. PÉREZ SAMPER, *La alimentación en la España del Siglo de Oro...*, p. 41.

45. A. CAPATTI y M. MONTANARI, *La cocina italiana...*, p. 305. El menú tipo ofrecido a principios del siglo XVII constaba de tres partes. Las frutas, ensaladas, vegetales, pero también algunos productos del cerdo, como el jamón o los embutidos formaban los primeros platos. En los segundos la carne era la vianda principal (asada o formando parte de guisados) a la que hay que añadir distintas variedades de empanadas, pasteles o tortas. Los postres, por su parte, se dividían en salados (queso y aceitunas) o dulces (frutos secos, frutas de sartén y confites) [M^a Á. PÉREZ SAMPER, "La comida escrita en la España...", pp. 128-129].

y la octava “parte” se aproxima a la conservación de las alcaparras, aceitunas y *de la guarda y conservación de las frutas y otras cosas de comer*. Una distribución que recuerda a algunos tratados italianos de la segunda mitad del siglo XV y principios del XVI⁴⁶.

La disposición de las recetas dentro de cada apartado responde también a una jerarquía, como sucede con el azúcar y la miel. Es el caso de la manteca, cuyas maneras de conservación o elaboración preceden a la receta para quitar el mal sabor al aceite. Una distribución en consonancia con la importancia de las grasas animales en la cocina respecto a las grasas vegetales. Estas últimas –generalmente el aceite de oliva– vinculadas a preparaciones ofrecidas en épocas del año en que no pueden consumirse alimentos cárnicos por cuestiones de índole religiosa. Algo parecido sucede también en la ordenación de las recetas de la “parte” quinta, en las que la organización de las preparaciones está en consonancia con el prestigio alcanzado por los distintos animales que van a ser rellenados: aves (capones, gallinas, ansarones, palomas...), lechones, cabritos y carneros⁴⁷.

3. La propuesta confitera y gastronómica de Juan Vallés: Entre Ruperto de Nola, Miguel de Baeza y Diego Granado

Cuando se habla de cocina renacentista española se acude necesariamente a las dos obras impresas que coparon el mercado editorial en ese sector. Una de ellas la aludida versión castellana (1529) del *Libre del coch* del mestre Robert, es decir Ruperto de Nola, y la otra el libro de Diego Granado –*Libro del arte de cozina, en el qual se contiene el modo de guisar y de comer en cualquier tiempo así de carne, como de pescados, para sanos, enfermos, y convalecientes: así de pasteles, tortas, y salsas, como de conservas al uso español, italiano y tudesco de nuestros tiempos*– editado, ya se ha dicho anteriormente, a finales del siglo XVI. Este último un trabajo de recopilación en el que copia buena parte del libro de Nola; del *Arte cisoria* del infante Enrique de Villena y de la obra del cocinero privado del papa Pío V, el italiano Bartolomeo Scappi, editada en torno al año 1570⁴⁸.

La ausencia de obras impresas entre una y otra, más la falta de originalidad de la segunda no debe llevarnos a creer en una fosilización de la literatura gastronómica;

46. Sobre los libros de cocina italianos en el siglo XVI ver B. LAURIOUX, “Les livres de cuisine italiens à la fin du XV^e et au début du XVI^e siècle, expressions d’un syncrétisme culinaire méditerranéen”, 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. 73-88.

47. Sobre la consideración de los distintos alimentos por la sociedad medieval, ver A. J. GRIECO, *Alimentación y clases sociales a finales de la Edad Media y en el Renacimiento*, en J-L. FLANDRIN y M. MONTANARI (dir.): *Historia de la alimentación...*, pp. 617-624.

48. M^a Á. PÉREZ SAMPER, “Cataluña y Europa a la mesa...”, pp. 257-258. Sobre la influencia de Scappi en Granado, ver también J. ALLARD, “La cuisine espagnole au Siècle d’Or”, *Mélanges de la Casa de Velázquez*, XXIV, 1988, pp. 177-190; y G. GUIDOTTI, “La gastronomia come analisi differenziale di cultura: il percorso Scappi-Granado”, *Cuadernos de Filología Italiana*, 3, 1996, pp. 231-237.

nada más lejos de la realidad. La transmisión oral de recetas, más o menos adaptadas, y posteriormente su inclusión en recetarios privados es una práctica habitual. Algo parecido puede decirse de la transmisión de los conocimientos de confitería, cuya literatura impresa en el siglo XVI también es escasa. A este respecto hay que tener en cuenta los recetarios femeninos, en los que la confitería ocupa un lugar destacado, los propios de los artesanos confiteros, los tratados prácticos de los boticarios u otro tipo de recopilaciones, como el *Vergel de señores*, de cuyo original Vallés es deudor. A todo esto hay que sumar la influencia de los "libros de secretos", cuyo valor gastronómico quizás no ha sido tenido muy en cuenta, y en los que las elaboraciones confiteras adquieren cierta importancia⁴⁹.

En este contexto libresco se desenvuelve el modelo confitero-gastronómico del navarro, cuya propuesta queda destinada a sectores acomodados. Un sector con un nivel cultural y económico como para saber leer y con capacidad adquisitiva como para poder llevar a la práctica elaboraciones compuestas con un buen número de artículos difíciles de adquirir para la mayoría de la población. Propuesta que demuestra el éxito del modelo confitero-culinario cortesano, "sustentado en la cocina ordinaria y, a la vez, extendido en la práctica culinaria común, al menos la de las clases urbanas más acomodadas"⁵⁰.

3.1. *La confitería*

El primero de los "libros" sobre cuestiones confiteras del *Regalo de la Vida Humana* se corresponde con el cuarto: *en el qual se muestran a hazer con mucha excellencia todas las conservas y electuarios de açúcar y de miel*. Comienza, al igual que el *Vergel de señores*⁵¹, con una serie de reglas y avisos generales sobre aspectos técnicos derivados de la cocción de las frutas, las cantidades de azúcar o miel a emplear, la temperatura en que se ha de echar el almíbar a la fruta o las indicaciones de lo que hay que hacer cuando se colocan las conservas en los recipientes. Elaboraciones todas ellas pensadas como remedios medicinales amén de poderlas disfrutarlas también como golosina. Semejante concepto, en el que el azúcar es un ingrediente con propiedades curativas viene ya de la Edad Media incluso antes, reflejándolo el propio Miguel de Baeza en su libro de confitería:

En las cosas que Dios ha criado en este mundo para bien prouecho de los hombres es vna dellas el acúcar; por ser tan suave y dulce y de mucho provecho para muchas cosas,

49. Como ejemplo hemos manejado una edición tardía de A. PIAMONTES, *Secretos del reverendo don Alexo Piamontés. Traducidos de lengua italiana en castellana, añadidos y emendados en muchos lugares en esta última impresión*, Alcalá de Henares, Por María Fernández, 1647, fol. 86r-91r y 204v-211r, en la que se anotan distintas recetas de conservas, confituras, rosquillas, mazapán, artaletes y algunas salsas (oruga y mostaza).

50. M^a Á. PÉREZ SAMPER, "Cataluña y Europa a la mesa...", p. 255.

51. BNE, Ms. 8565, fol. 1r-5r.

porque dello se hazen muchas conservas y confituras de muchas maneras, medicinas y xaraues para sanos y enfermos (...) ⁵².

Hay ocasiones, no obstante, en que Vallés parece no tener muy presente esta noción, o por lo menos la mediatiza. Así, cuando trata sobre el azúcar rosado reconoce que *quanto más acúcar llevare más aplazible será para el gusto y quanto menos será de mayor virtud y efecto para medicina*. Por el contrario, otras veces no duda de su eficacia, como en la receta de la salsa de perejil, en el “libro” sexto, en la que propone añadir azúcar en vez de miel porque *es más delicado y mejor para dolientes* ⁵³.

Como no puede ser de otro modo tratándose de confitería, el azúcar y la miel son los protagonistas de las cuarenta y ocho recetas del cuarto “libro”. A la elección del mejor azúcar, a las maneras de clarificarlo, al emblanquecimiento de los malos azúcares y a los distintos puntos que pueden llegar a alcanzar corresponden las primeras recetas (Lib. IV, 2-5). Sigue la propuesta para aromatizar todo tipo de preparaciones, en donde el almizcle, el ámbar y las especias aromáticas (canela, clavos, jengibre, galanga, nuez moscada y otros semejantes) son los ingredientes principales. Las observaciones sobre la miel, por su parte, corresponden a dos recetas en las que también se propone la manera de clarificarla o *espumar* y darle punto (Lib. IV, 7-8) ⁵⁴.

Se ha apuntado anteriormente que la conserva más difundida en la España moderna fue la carne de membrillo, en Portugal denominada mermelada. Vallés así lo entiende, otorgándole la primacía sobre el resto de elaboraciones. Las dieciocho maneras de elaborar el membrillo con azúcar (Lib. IV, 9) y las ocho con miel (Lib. IV, 10) son buena prueba de ello ⁵⁵. El resto de conservas mencionadas se preparan con otras frutas (duraznos, melocotones, peras, manzanas, naranjas, limas o limones, cidras, nísperos, guindas o con varias de ellas llamada *composta*), frutos secos (nueces, almendras verdes), verduras y hortalizas (zanahorias, berenjenas, calabazas, tallos de lechuga o *gorga de ángel* ⁵⁶, pepinos, tallos de cardo, borraja), flores (lenguas de buey, flores de romero, azahar, *flores mezcladas*, rosas y violetas), especias (jengibre), pimpinelas –anís– o aceitunas

52. M. DE BAEZA, *Los quatro libros del arte de la confitería...*, fol. 1r; M^a Á. PÉREZ SAMPER, *La alimentación en la España del Siglo de Oro...*, p. 36.

53. ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 269v.

54. El punto del azúcar corresponde a la fusión de este último con el agua. Vallés afirma que son dos los puntos principales: líquido –del jarabe y del almíbar– y sólido –para cubrir la fruta, la pasta real y el alfeñique–. Por su parte, solamente hay un punto de miel y *éste se dize de xarave* [ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 115r y 118].

55. En el *Vergel de señores* las recetas de membrillo, *con açúcar como con miel*, son catorce [BNE, Ms. 8565, fol. 5r-15v].

56. Miguel de Baeza, en el capítulo 36 de su libro, menciona que a la conserva de tallos de lechuga fino *algunos la llaman góngora de ángeles* [*Los quatro libros del arte de la confitería...*, fol. 42v]. Un siglo después de la redacción de la obra del navarro, un recetario catalán continúa titulado la receta de igual forma: *Per fer gorga de àngel cuberta* [F. COROMINAS, *Un receptari gironí d'adrogueria...*, p. 97].

(Lib. IV, 11-48)⁵⁷. No obstante, reconoce Vallés, que las variantes de cada receta podían ser incontables dependiendo de los lugares y de los gustos personales. Un ejemplo para comparar con las aportadas por el tesorero puede ser la receta del azúcar rosado del *Livro de receitas de pivetes, pastillas elvas perfumadas y conservas*, fechado entre los siglos XVI-XVII:

Cómo se haze el açúcar rosado.

A dos libras de açúcar se ha de hechar una libra de rosas mondada; hase de majar bien, después coçerse a furgo manso y ha de coçer poco, en que oliendo que huel a coçido quitarlo⁵⁸.

Sin abandonar el cariz medicinal de estas confecciones, el medio centenar de recetas del quinto "libro" –*en el qual se muestran a hazer con mucha excellencia las confituras, alcorças, pasta real, marcapán, turrone y otras frutas y cosas que se hazen con açúcar y con miel*– desprenden un carácter algo más lúdico que las anteriores. En este "libro" la miel pierde importancia frente al azúcar. Con todo, es uno de los principales ingredientes de los turrone. Inician este libro la receta del azúcar cande, la del alfeñique y otra que alude a las cantidades de *polvos de especias* que pueden mezclarse con azúcar y miel (Lib. V, 1-3)⁵⁹. Así, la canela, macis, cardamomo, galanga, cubeba y jengibre, entre otras, podían formar parte de algunas elaboraciones, como alcorzas⁶⁰, los canelones y las *frutas de diversas figuras*. La utilidad médica de las especias queda fuera de toda duda (Lib. V, 4-6):

Para confortar estómagos debilitados y flacos y para desmayos se conponen polvos muy exçelentes con los quales se pueden hazer alcorças, canelones y formas de frutas y de almendras y de cuexcos de dátiles y de duraznos y otras muchas figuras y gentilezas teniendo moldes para ello. Pero estas frutas quieren quedar muy tiestas y muy duras después de

57. Pese a la semejanza de muchos de los títulos de las recetas con las del *Vergel de señores*, las diferencias entre éstas y las propuestas por Vallés son palpables. Las variantes en la elaboración de una receta suelen ser mayores en el texto de tesorero aunque no siempre. Así, la receta de la conserva de pera, según el *Vergel de señores*, consta de cuatro formas de elaboración, mientras que según Vallés son cinco. Sin embargo, en ambos recetarios la de conserva de cidra consta de cinco variantes [BNE, Ms. 8565, fol. 17v-19v y 32v-35r; ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 135r-137r y 147r-151r]. Una buena parte de estas elaboraciones, aunque según recetas más sencillas, están presentes en la obra de Miguel de Baeza [*Los quatro libros del arte de la confitería...*, fol. 2 y ss]. Muchas de ellas seguirán siendo elaboradas por los confiteros navarros hasta más o menos mediados del siglo XIX [F. SERRANO LARRÁYOZ, *La oscuridad de la luz...*, pp. 143-148].

58. BNE, Ms. 1462, fol. 34r.

59. La mayor parte de las elaboraciones del cuarto y quinto "libro" del *Regalo de la Vida Humana*, y cuyos títulos se corresponden con el *Vergel de señores*, están incluidas en el "libro" segundo de este último, salvo los confites de anís, las suplicaciones, el hipocrás y la clarea, las rosquillas y los bizcochos, que se anotan en el "libro" quinto [BNE, Ms. 8565, fol. II-III y V].

60. Una receta mucho más sencilla que las propuestas por Vallés en A. MARTÍNEZ CRESPO, *Manual de mugeres...*, p. 71.

secas, y por esta causa es menester que la pasta se haga con alquitira remojada y después puesta sobre el huego con el açúcar como se mostró al fin del capítulo de las alcorças de açúcar, advirtiendo que los polvos de las espeçias no se han de echar estando el açúcar sobre el huego sino fuera dél después que el açúcar estoviere bien deshecho, o si las echaren estén muy poco tiempo sobre el huego⁶¹.

Las recetas de pasta real, *spongea* (otra variedad de la misma) y *manus christi* (pasta de tradición medieval en la que las especias –canela, galanga, jengibre, macis y clavos– y las piedras preciosas molidas –perlas, zafiros, esmeraldas, corales, jacintos– le atribuían ciertas propiedades curativas) se acompañan de otra fórmula para conseguir distintas tonalidades: verde, colorado, carmesí, morado y azul cielo (Lib. v, 7-9). A continuación se ofrecen las recetas para preparar confites de almendras, avellanas, anís, hinojo, culantro, clavos de giroflé, canela (*canelones confitados*), piñones, además de la del maná (*que es confitura granujada y menuda como simiente de adormideras*) y de la *piñonada* (Lib. v, 10-17).

Tradicional de la confitería española es el mazapán, y Vallés recoge distintas recetas con él: torta real, empanadillas, *pastelitos y diacitrón y quartos de membrillo*, rosquillas de varios tipos y toda una serie de elaboraciones con formas diferentes: figuras de frutas (duraznos, peras, huesos de priscos), coronillas, artalejos –especie de empanada–, alcahofas, pajarillos y torreznos *que parecen de tocino con sus rebanadas*. Entre todas éstas hay que mencionar también dos recetas destinadas a *dolientes debilitados y para tísicos y éthicos*. Relacionadas, se incluyen también otras propuestas para dar *lustre o vidriado de acúcar*, para hacer la masa con la que cubrir rosquillas, tortas, empanadillas y *otras frutas*, u otra para dorar o platear *cualquier cosa de acúcar* (Lib. v, 18-31).

La receta de alajú (pasta de almendras y nueces), presente en los recetarios navarros hasta avanzado el siglo XIX⁶², se acompaña de otra que explica cómo preparar con él rosquillas, tortas, empanadillas, artalejos y *beneditos* (Lib. v, 31-32). También se presta atención a las pastas (*rosquillas de pan*, algunas *torticas de muy excellente gusto* y otras *muy singulares que en Italia las llaman mustaççiolì*) y a los bizcochos (Lib. v, 33-36). Destacar las tortitas italianas, cuya fama ha llegado hasta nuestros días. Algunos años después [1570] Bartolomeo Scappi les dedicará dos de sus recetas en su *Del arte de cocinar*:

Cómo preparar *morseletti*, es decir, *mostaccioli*, a la milanese.

Tómense quince huevos frescos, bátanse en una cazuela y pásense por el cedazo junto con dos libras y media de azúcar fina molida, media onza de anís en crudo o de *pitartamo* molido, uno o dos granos de almizcle y dos libras y media de harina. Se bate todo ello por espacio de tres cuartos de hora, de modo que la masa salga parecida a la de las rosquillas,

61. ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 175.

62. 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. Ciérbide Martinena, J. Corcín Ortigosa y F. Serrano Larráyo], [Olite], [Ayuntamiento de Olite], 2006, fol. 27v.

y se deja reposar durante un cuarto de hora, al cabo del cual se vuelve a batir. A continuación, se toman unas hojas de papel hechas en candil untadas o unas torteras de borde alto con *cialde* en el fondo sin haber rociado con ningún otro ingrediente. Se va colocando la masa en dichas hojas de papel o en las torteras, de modo que no mida más de un metro de alto. Se espolvorea enseguida con azúcar, se pasa al horno caliente, pudiendo cocer las de las torteras como se hace con las tartas. Cuando la masa haya leudado y haya perdido toda la humedad y esté bastante sólida, es decir, se presente como un pan tierno, se saca de la tortera o de las hojas de papel, se corta inmediatamente en rebanadas de dos dedos de ancho y lo que se estime oportuno de largo, con un cuchillo ancho y fino, y se vuelven a poner al horno con hojas de papel abajo, de modo que se tuesten, pero teniendo cuidado de que el horno no esté tan caliente como antes. Se revuelven a menudo y cuando estén secas, se retiran y se guardan, porque saben mejor al día siguiente que el mismo día de su elaboración. Se conservan sin problemas durante un mes⁶³.

En estrecha relación con festividades destacadas, como la Navidad o las celebraciones bautismales, estaban el ya aludido mazapán pero también el turrón: blancos (almendras, avellanas o piñones), negros (avellanas y almendras), picados (almendras y avellanas, canela, jengibre, granos de paraíso y anís), *nuegados o melados* (nueces) y los denominados *prestiños*, compuestos por pelotitas *del tamaño de garvanços* hechas con una masa de harina de trigo, claras de huevo, azafrán y manteca (vaca o cerdo), fritas a su vez en manteca y aceite; podía añadirseles piñones pues según el tesorero salía *este turrón muy mucho mejor*⁶⁴.

Las suplicaciones (barquillos alargados en forma de canuto) eran también habituales en estas celebraciones, acompañadas con una serie de bebidas alcohólicas que se servían calientes, como el hipocrás o la clarea (Lib. v, 37-44). A este respecto, quizás haya que matizar las palabras de Vallés cuando afirma que *abunque agora está usurpado para la gula y regalo de la mesa el ypocrás, o por mejor decir el vino ypocrático, su primera invención fue sino para medicina y restauración y confortación del estómago*⁶⁵. No se equivoca sobre su inicial función medicinal, pero que se consumía como *regalo de mesa* queda atestiguado, entre las clases pudientes navarras, por lo menos desde mediados del siglo XIV⁶⁶.

Durante la Edad Media las recetas que describen la preparación de ambos tipos de bebidas eran tan numerosas como diferentes, al igual que las propuestas por Vallés,

63. B. SCAPPI, *Del arte de cocinar...*, p. 677.

64. ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 199v-200r. Las ordenanzas laborales de los cereros y confiteros de Pamplona (1741) aluden a los turrónes blancos, amarillos y rojos (royo). Durante el siglo XVIII y XIX las denominaciones de origen de algunas variedades son Alagón, Valencia, Alicante, Portugal, Granada, Berbería. Otras variedades eran: de mazapán, de nieve, de Canal, de nieve de Perú, de flores, de canela, de guirlache [F. SERRANO LARRÁYOZ, *La oscuridad de la luz...*, pp. 144, 156 y 407-442]; de yemas, de frutas, de fresa, indiano, de naranja, limón o granada, de alajú y de Jijona [E. GÓMEZ, *Libro de confitura...*, fol. 21-27v].

65. ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 201v.

66. F. SERRANO LARRÁYOZ, "La consideración y el ejercicio del cocinero cortesano...", p. 395.

siendo la variedad de las especias que podían utilizarse bastante amplia: canela, galanga, cardamomo mayor, macis, jengibre, granos de paraíso, clavos de giroflé, pimienta larga o nuez moscada. Por su parte, el vino, la miel, el azúcar y el almizcle son ingredientes indispensables. Vallés añade incluso la posibilidad de hacer un hipocrás para las personas que no beben vino:

Cuezan todas las cantidades de especias que he dicho en ocho libras de agua de fuente, excepto el azúcar y el almisque, y cuezan hasta que mengue la quarta parte y después sáquenlo del fuego, y estando assí caliente échenle el azúcar y el almisque molido con un poco del mismo azúcar. Esto restaura y conforta maravillosamente el estómago debilitado⁶⁷.

Por su finalidad exclusivamente médica escapan de nuestros propósitos las cinco últimas recetas, ya que pese a quedar incluidas en el quinto “libro” no responden a la tradición confitera. La primera de ellas hace referencia a la *pólvora de duque*, muy utilizada también en elaboraciones culinarias de la alta cocina navarra y catalana-aragonesa de la Baja Edad Media. El resto de las recetas aluden a *polvos* para incluir en tabletas de aromático rosado, de ámbar, de galanga, de cominos o de culantro (Lib. v, 45-50).

3.2. *La gastronomía*

3.2.1. *Los productos*

La cocina del Renacimiento supuso un cambio significativo respecto a su antecesora la medieval, aunque no fue el resultado de una ruptura radical. En realidad, la renovación hacia el nuevo orden fue una lenta evolución en la que los cocineros fueron los principales protagonistas. Éstos no sólo reformaron, sino que también asimilaron y adaptaron los principios heredados del pasado⁶⁸. Una cuestión de gusto que con el tiempo fue modificándose e influenciándose por la excentricidad en el consumo de algunos artículos. Basta comprobar el interés por las especias en las cocinas privilegiadas de la época. Al fin y al cabo era el producto perfecto para confeccionar un modelo culinario basado en el artificio y en la mezcla de sabores, en el que la cocina era considerada como un arte dedicado a modificar el gusto propio de los alimentos en algo diferente. A todo esto apuntaban la mezcla de sabores y el uso constante de colorantes además de la búsqueda

67. También se añade una versión aguada de la clarea [ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 201v-204r]. Una receta de hipocrás mucho más simple, en el que los ingredientes son el vino, azúcar, canela y almizcle, en A. MARTÍNEZ CRESPO, *Manual de mugeres...*, p. 85.

68. F. SABBAN y S. SERVENTI, *A tavola nel Rinascimento con 90 ricette della cucina italiana*, Roma-Bari, Laterza, 2005, p. 22.

de formas y consistencias particulares, a través de los diversos modos de cocción y de las adecuadas técnicas de manipulación⁶⁹.

Lo dicho queda reflejado en la propuesta gastronómica de Vallés, que, contrariamente a lo que sucede en Italia⁷⁰, no se observa reducción alguna en el número de variedades respecto a las propuestas por Nola. Canela, clavos de giroflé, pimienta (en dos ocasiones se detalla su variedad larga), jengibre (una vez se alude a su variedad blanca) y, en menor proporción, macis, galanga grano de paraíso y cardamomo aromatizan buena parte de los platos, mientras que el azafrán aporta ese color amarillo tan característico; muchas de ellas habitualmente acompañadas por el azúcar. Por lo que respecta a la novedad que supuso en la cocina renacentista italiana el uso del grano de paraíso –especia asociada a la influencia francesa– no lo fue tanto en la cocina aristocrática navarra, cuya presencia resulta perceptible desde mediados del siglo XIV; no hay que olvidar la relación constante entre la gastronomía gala y la navarra desde al menos la segunda mitad del siglo XIII. No obstante, es significativa la reducida importancia que esta especia adquiere en la obra del navarro, signo ya manifiesto desde la segunda mitad del XV en el ámbito cortesano⁷¹ y más acorde con las nuevas propuestas hispanas tras la incorporación de Navarra, a principios del XVI, a la Monarquía Hispánica. No sucede lo mismo con el azúcar, cuyo triunfo en la cocina italiana y en la hispana goza ya de una larga tradición, principalmente debido a la influencia musulmana⁷². Nos encontramos pues ante el dominio del binomio azúcar-canela.

Porcentaje de especias en el “libro” sexto del *Regalo de la Vida Humana*

Canela	49,02%
Azúcar	37,60%
Clavo	30,08%
Azafrán	28,41 %
Pimienta	27,01%
Jengibre	18,38%
Especias comunes	10,02%
Pólvora de duque	5,57%

69. A. CAPATTI y M. MONTANARI, *La cocina italiana...*, pp. 161-166.

70. F. SABBAN y S. SERVENTI, *A tavola nel Rinascimento...*, pp. 22-23.

71. F. SERRANO LARRÁYOZ, “La consideración y el ejercicio del cocinero cortesano...”, pp. 396-397.

72. A. CAPATTI y M. MONTANARI, *La cocina italiana...*, pp. 182-187; F. SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del Rey...*, pp. 217-219. Véase también A. GARRIDO ARANDA, P. HIDALGO NUCHERA y M^a 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. 140-149.

Nuez moscada	5,01%
Espicias finas ⁷³	4,17%
Otras (macis, galanga y cardamomo)	3,34%

Por lo que respecta a los condimentos simples y a las hierbas aromáticas, la sal destaca con cierta diferencia respecto al resto. La hierbabuena, el perejil, el ajo, el culantro y el laurel ocupan puestos destacados muy en la línea de Nola. Alusiones esporádicas reciben, entre otras, el hisopo, la mostaza, la ajedrea, las hojas de naranjo, la oruga y otras (alcaravea, mastuerzo, tomillo salsero, ajetes verdes, enebro, espina albar, gallocresta, hojas de murta y de olivo y quiñones).

**Porcentaje de condimentos y hierbas aromáticas
en el “libro” sexto del *Regalo de la Vida Humana***

Sal	21,17%
Hierbabuena	15,04%
Perejil	11,42%
Ajo	5,85%
Culantro	4,18%
Laurel	4,18%
Salvia	2,79%
Mejorana	2,51%
Anís	1,95%
Comino	1,35%
Hinojo	1,35%
Orégano	1,35%
Romero	1,35%
Hisopo	1,11%
Mostaza	1,11%
Otras	6,96%

73. Para Nola las *salsas finas* o *especies buenas*, como también recoge Vallés, eran el jengibre, la canela, el azafrán, los granos de paraíso, la nuez moscada y la flor de macis [J. CRUZ CRUZ, *La cocina mediterránea...*, p. 51].

Herencia medieval es también el cumplimiento de la normativa religiosa respecto a los días de ayuno y abstinencia. El calendario litúrgico regula la variedad de los menús, diferenciando entre los ofrecidos en días *grasos*, frente a las limitaciones cárnicas de los denominados días *magros*. Estos últimos comprendían todos los viernes, gran parte de los sábados del año, la Cuaresma, las cuatro Témperas⁷⁴ y la vigilia de festividades importantes. Práctica que durante el periodo medieval pudo diferir, aunque no sustancialmente, pero que durante la segunda mitad del siglo XVI, debido al pulso que la Iglesia Católica mantuvo con el luteranismo y el anglicanismo, se volvió a insistir en su práctica con rigor⁷⁵.

Alusiones a la restricción del consumo de carne o de elaboraciones con ella aparecen en algunas de las recetas, como en la de *otra torta de la misma pasta*, en la que Vallés recomienda hacerla con manzanas cocidas en caldo de carne *si fuere día della, y si fuere día de pescado cuézalan en vino blanco o en agua y sal*. Otras veces es el propio título de la receta el que indica la prescripción litúrgica, como la *otra piñonada para día de ayuno; otra escudilla de almidón para día de ayuno* (en contraposición a la *escudilla de almidón con caldo de carne*); y el de *otras calabacas para día de ayuno*. En otras, las menos, es el pescado, símbolo de la dieta penitencial, el que forma parte del título, como en el *manjar blanco de pescado*. Repárese, no obstante, que este plato puede prepararse con leche de almendras *si no hoviere leche de ganado*. Lo que viene a confirmar que el pescado no siempre está destinado a días en los que no se debe comer carne, sino que su consumo, pese a lo que pueda parecer, no tiene por qué ser inusual a lo largo de la semana. Además, tal y como sucede con la receta de *pescada cecial de otra manera*, la manteca de vaca ocupa una importante función en su elaboración, algo impropio de días penitenciales⁷⁶.

De tradición medieval son también las salsas ligeras, en las que raramente entran componentes grasos, y en las que la contraposición de sabores ácidos, dulces (azúcar, miel o zumo de granada) y las especias es lo más corriente. Las *especias de salsas finas*, la mostaza, la salsa de oruga, la de perejil (salsa verde), la blanca, la salsa de pavo, la

74. Las tēmporas de Cuaresma se celebran el miércoles, viernes y sábado después del domingo de Cuadragésima (es el 1º domingo de Cuaresma, o sea el 6º antes de la Pascua de resurrección); las de Pentecostés el miércoles, viernes y sábado después de la Pascua de Pentecostés; las de septiembre el miércoles, viernes y sábado después de la fiesta de la exaltación de la cruz (14 de septiembre); y las de Adviento el miércoles, viernes y sábado comprendidos entre el 3º y 4º domingo de Adviento.

75. F. SABBAN y S. SERVENTI, *A tavola nel Rinascimento...*, p. 22. Aunque la religión anglicana mantuvo la costumbre de respetar la Cuaresma y el Viernes Santo [J.-L. FLANDRIN, "La cocina europea moderna: un cruce de experiencias culturales (siglos XVI-XVIII)", en M. MONTANARI (comp.): *El mundo en la cocina: historia, identidad, intercambios*, Buenos Aires, Paidós, 2003, p. 86].

76. ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 225r, 226r, 240v, 242r, 244, 235v y 265v. El cumplimiento de los preceptos religiosos también se detalla en la elaboración de suplicaciones (barquillos) –"libro" quinto–, en que la manteca de vaca *en falta dello o siendo en tiempo de cuaresma se tome otro tanto azeite de almendras o de aljonjolí* [ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 200v-202r].

bastarda canelina, la salsa de *mirrauste* o la salsa de granada entre otras nombradas por Vallés, aparecen mencionadas ya en los recetarios de la Edad Media⁷⁷. Con todo, la cocina renacentista se distinguirá por una mayor riqueza de ingredientes y por la variedad de métodos de preparación.

Por lo que respecta a los cereales (trigo y cebada), la importancia adquirida durante el periodo anterior como base de la cocina popular se mantiene durante el siglo XVI, enriqueciéndolos con carne, especias, azúcar, leche de almendras y agua de rosas, como en la *escudilla de almidón con caldo de carne*; la *escudilla de almidón para día de ayuno*; o el *ordiate para dolientes*⁷⁸. Una tradición presente en los tratados de Ruperto de Nola y Vallés, quienes a su vez también recogen el valor que otro cereal, el arroz (o su harina), había alcanzado en la gastronomía medieval hispana. El navarro aporta algo más de una docena de recetas, como las del manjar blanco; manjar real; manjar imperial; harina de arroz con leche de almendras; *ginestada*; arroz con carne o *arroz en caçuela con caldo de carne en horno*, en las que este cereal es parte fundamental⁷⁹.

El gusto por lo agridulce es una constante desde época romana, justificado en el plano dietético por la lógica del “choque de contrarios” y de la mezcla de sabores⁸⁰. Vallés fiel a este planteamiento busca este contraste al proponer en sus recetas una serie de condimentos “elaborados”, denominados así ya que por lo general, salvo la miel, necesitan de la actuación humana para conseguirlos. La oposición dulce-ácido viene centrada en dos productos, exceptuando el azúcar: la miel y el vinagre (blanco, fuerte, rosado y tinto). Este último también podía ser sustituido por el agraz (obtenido del zumo de uva sin madurar), por los zumos de cítricos (limas, limones y naranjas) y por otros de frutas de naturaleza agridulce como la granada.

**Porcentaje de condimentos elaborados
en el “libro” sexto del *Regalo de la Vida Humana***

Vinagre	27,01%
Miel	20,33%
Agraz	5,01%
Zumo de cítricos	5,57%
Zumo de granada	3,06%

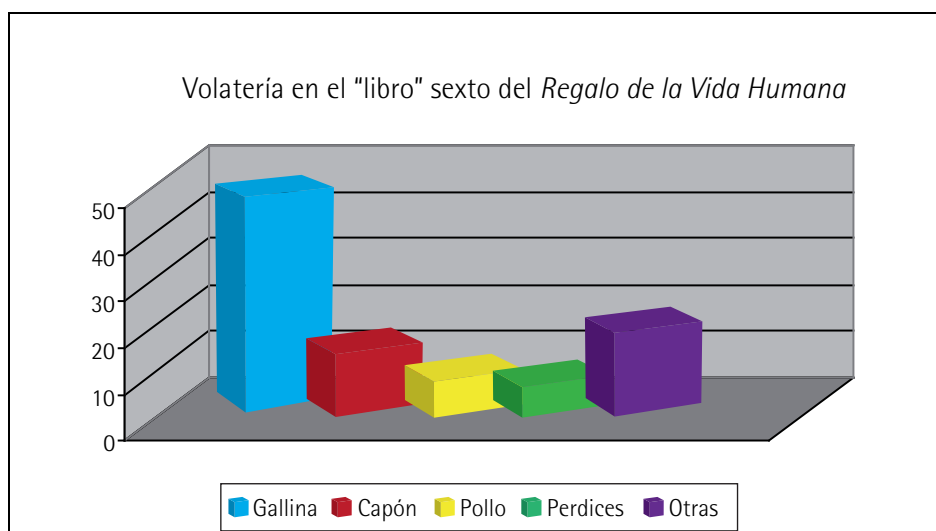
77. R. GREWE (†), *Llibre de Sent Soví-Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, [edición, A-J. Soberanas y J. Santanach], Barcelona, Barcino, 2004, p. 238.

78. ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 242r-243v.

79. ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 234v-238v.

80. A. CAPATTI y M. MONTANARI, *La cocina italiana...*, p. 178.

Durante el siglo XVI la carne continuará siendo el eje central de la alimentación. Entorno a ella se organiza el “sistema gastronómico”, en función de la cual se define el significado de otros alimentos, unas veces para sustituirla, como ocurre los días de “vigilia” o en algunas dietas monásticas, donde los pescados, los lácteos o las verduras son los que asumen el papel protagonista⁸¹. Su consumo, no obstante, no será el mismo en los distintos grupos sociales ya que no todos pueden acceder con la misma frecuencia a las mismas variedades. Con todo, la jerarquía de éstas en el imaginario colectivo procede de tiempo atrás, considerando la volatería, debido a su elevado precio, carne propia de ricos y enfermos. Gallinas, capones, pollos y perdices son las más apreciadas por Vallés, siguiéndoles en importancia los ánades, ánsares, palominos, palomas, torcazas, alabancos, codornices, pollas, tórtolas y pajaritos. Los hígados y, en menor proporción, las mollejas son las entrañas más aludidas de estos animales. Las alusiones a los cortes en pedazos de las gallinas y de algunas de las aves también nos informan de las diversas porciones aprovechadas: cabezas, pescuezos, pechugas, pechos, alas, tetillas y patas.



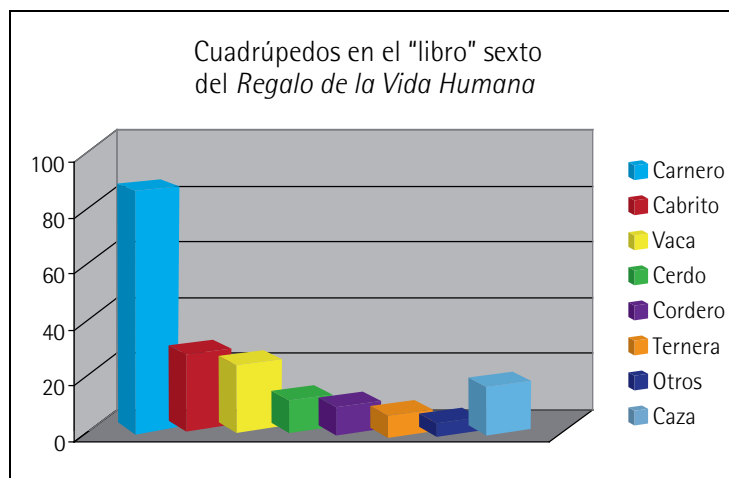
La carne más corriente en el recetario del tesorero es la de carnero (cabezas, ijadas, patas, piernas, costillas, pechos, bazos, hígados, turmas, tripas, fiambre, pulmones, sesos, asaduras y *baldas*). Menos frecuente es el consumo de cabrito, cuyas partes también se detallan: cabezas, patas, cuartos delanteros, tripas, hígados y asaduras. Por lo que respecta a la carne de vaca, el número de menciones está parejo con las de cabrito, mientras que las alusiones a la ternera lo están, aunque en menor proporción, con las del cordero. De la vaca se detallan las lenguas, ubres, solomillos, piernas, tripas y cañas (tuétano), mientras que de la ternera se hace lo propio con las cabezas, patas, piernas y

81. A. CAPATTI y M. MONTANARI, *La cocina italiana...*, p. 128.

tripas. Testimoniales son las menciones al cabrón y al lechón, cuyas partes más citadas resultan ser los hígados y las asaduras.

El cerdo tiene su importancia en la cocina medieval y renacentista, puesto que su manteca y tocino fueron las grasas más utilizadas. Con esta salvedad, las alusiones sobre su carne quedan reducidas a la *assadura de puerco adovada que llaman janiar*; a algunas alusiones sobre sus partes (cabeza, orejas y manos) en la composición de la olla podrida y en la elaboración de embutidos (patas, solomillos, entresijos, ijadas, sangre, hígados y perniles). Por el contrario, no debe extrañar la valoración adquirida por la casquería en los hábitos alimentarios renacentistas, aunque este aprecio por las entrañas (hígados, sesos, bazos, mollejas, asaduras...) es corriente ya en época medieval. Un aprecio por los despojos y vísceras que perdurará durante todo el Siglo de Oro, y que no debe considerarse algo propio de una cocina pobre⁸². En definitiva, no era cuestión de utilizarlo todo (en sentido de necesidad) sino de apreciarlo todo, algo que viene a explicarse como una especie de respeto hacia las víctimas sacrificadas⁸³.

Por lo que respecta a la caza, ésta tiene una importancia destacable en el recetario del tesorero. Algo explicable ya que la carne de caza es alimento propio de las clases acomodadas. En él figuran alusiones al conejo, la liebre, los gazapos (caza menor), al ciervo y al jabalí (caza mayor).



Da que pensar el poco protagonismo que Vallés otorga al pescado, máxime cuando su consumo es obligado durante buena parte del año. Tal es el desinterés que parece mostrar por este alimento, que las pocas referencias sobre él lo suelen dejar en un segundo plano. Esto sucede con el mencionado *manjar blanco de pescado*, basado en el libro de Nola, en que reconoce que la langosta, el paje y el besugo son las mejores especies

82. M^a Á. PÉREZ SAMPER, *La alimentación en la España del Siglo de Oro...*, p. 72.

83. A. CAPATTI y M. MONTANARI, *La cocina italiana...*, p. 134.

para su elaboración. Las variedades más aludidas son la lamprea, el congrio, y, en menor proporción el lenguado, las ostras, la trucha, el barbo, la anguila y *otros pescados*. No ofrece el tesorero demasiadas menciones sobre la conservación de estos artículos, aunque pueden adquirirse frescos –incluso vivos– o en conserva⁸⁴.

En un porcentaje significativo de las recetas –el 15%– se utiliza leche como ingrediente. Por lo general no suele especificarse su procedencia, aunque en ocasiones se detalla que es de vaca (en la elaboración de la manteca de vaca), si es de cabra u oveja (en la receta de la *escudilla de almidón para día de ayuno*, en la que, pese a proponerse la leche de almendras, no hay que olvidar la condición penitencial de la receta, se deja caer que *si esta escudilla se hiziere con leche de cabras o de ovejas muy mejor será*), o simplemente si es de “ganado”. Derivado de la leche es el queso, siendo mencionado en un porcentaje parecido al de la leche: el 18%. La variedad más corriente es el añejo (o viejo) rallado que se utiliza para espolvorear, aunque también hay alguna receta que determina que sea *mantecoso* o fresco. No obstante, este último está particularmente destinado –siempre hay excepciones– para las “frutas de sartén” y algunas tortas, en las que igualmente puede utilizarse requesón o queso *asadero*. Alejado del ámbito gastronómico el queso también podía servir, como se propone en el séptimo “libro”, para conservar el vino:

Otros lo conservan echando dentro de la cuba en el vino queso que sea muy bueno, con tal que no sea fresco, y esto se tiene por cosa muy cierta. Y algunos tienen por mejor el queso quanto más añejo sea, y quítanle la corteza y házenlo tajadas y ensártanlas en una cuerda como quien ensarta higos y cuelgan la cuerda desde la boca hasta la canilla y déxanlo estar hasta que se gaste⁸⁵.

Otro producto de origen animal, frecuentemente empleado como alternativa a la carne en días penitenciales, son los huevos. Utilizados de muy diversas maneras y en las más variadas elaboraciones (“frutas de sartén”, tortas, sopas, arroces, caldos, potajes, salsas, rellenos, pasteles, empanadas y embutidos) aparecen registrados en casi la mitad de las recetas: el 42%⁸⁶.

La presencia de la grasa animal en la cocina medieval y renacentista fue una constante. Vallés, como se ha dicho al tratar de la carne de cerdo, propone el uso de su grasa en sus distintas modalidades: tocino o manteca. También menciona la de vaca, oveja o

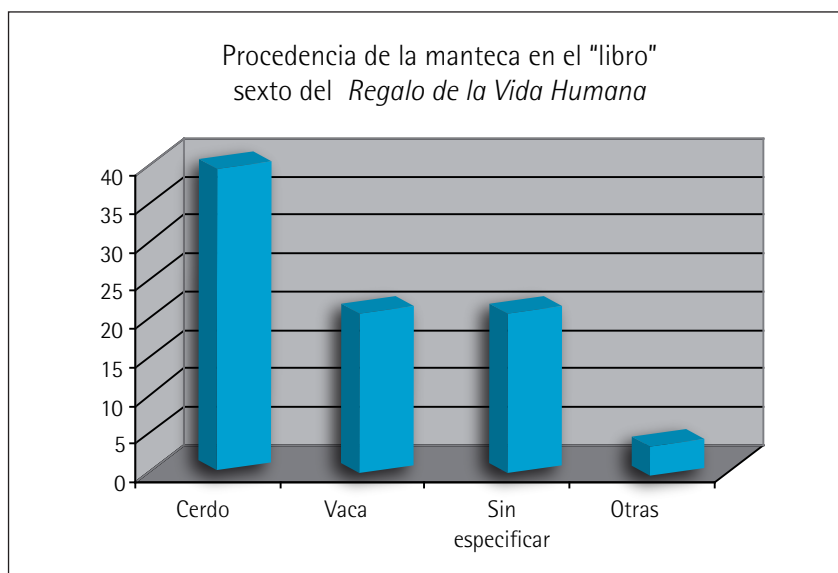
84. ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 265. Por lo que respecta a las salsas, no suele ser habitual que una misma salsa especifique en su título que su destino es tanto para carne como para pescado, aunque algún ejemplo de ello hay: *Salsa para lengua y ubre de vaca y para todo asado y para congrio fresco, assado y cozido* [ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 270r]. Esto no quiere decir que otras salsas en las que no detallan su destino no se utilizaran indistintamente con carnes o pescados.

85. ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 313v-314r.

86. Medio siglo después –1607– en el *Libro del arte de cocina* de Domingo Hernández de Maceras, cocinero en el Colegio Mayor de Oviedo de Salamanca, la proporción del uso de huevos en las recetas será muy semejante –45%– [M^a Á. PÉREZ SAMPER, *La alimentación en la España del Siglo de Oro...*, p. 74].

la de requesón, aunque estas dos últimas tan sólo adquieren valor testimonial. Por su parte, la principal grasa vegetal utilizada es el aceite de oliva. Un artículo que no goza del prestigio de las grasas animales puesto que su uso se asocia al pescado, ligado por razones religiosas, como ya se ha dicho, al precepto de abstinencia⁸⁷. Con todo, es mencionado en un 13% de las recetas, especificándose ocasionalmente su variedad dulce. Un porcentaje importante si tenemos en cuenta que las recetas de pescado son escasas. El es utilizado como condimento en un buen número de ensaladas, como en la preparación de berenjenas *en caçuela moxi*⁸⁸, o en un guiso de garbanzos y lentejas. Sirve también para conservar algunos embutidos al introducirlos en él, como las sobrasadas, o incluso para elaborar uvas pasas. No obstante, para el tesorero el prestigio culinario lo alcanza en las frituras de las “frutas de sartén”, teniéndose, pese a la opinión de otros, en más estima que la manteca:

También es razón que antes que mostremos a hazer las frutas de sartén digamos el remedio que hay para quitar el mal sabor del azeite, pues no haviendo manteca de vacas ni de puerco ha de suplir su falta el azeite, y ahunque muchas personas tienen por mejor freyr las frutas en manteca de puerco o de vaca que en azeite, y para el gusto tienen razón, pero más gentil y más roxa sale la fruta frita en azeite que en manteca por causa del grande calor y penetración que ay en el azeite después de caliente⁸⁹.



El aprecio por la fruta fresca y seca también queda reflejado en la obra de Juan Vallés. La última parte de su “libro” sexto incluye toda una serie de recetas para conser-

87. M^a Á. PÉREZ SAMPER, *La alimentación en la España del Siglo de Oro...*, p. 81.

88. Una versión anterior de esta receta, denominada *cazuela mojí*, en Ruperto de Nola [J. CRUZ CRUZ, *La cocina mediterránea...*, p. 316].

89. ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 213v.

var y guardar frescos limones, limas, naranjas, membrillos, peras, manzanas, granadas, duraznos, melocotones, guindas, uvas, ciruelas, y para *guardar secos* duraznos, uvas, ciruelas, higos y peras. La conservación de algunos artículos hortofrutícolas también se extiende a las alcaparras, aceitunas, pepinos y nabos. Productos cuyo consumo estaba marcado por la estacionalidad y solían ofrecerse, sobre todo los dos primeros, indistintamente como entrante y como postre. Es frecuente también la utilización culinaria de almendras (y su leche) y piñones y, en menor proporción, de avellanas y dátiles.

3.2.2. Las recetas

La primera parte del "libro" sexto (*en que se muestran a hazer muchas frutas de sartén, tortas, quesadillas y otras cosas que se sirven por principio y por postre de la mesa*) comienza con una serie de recetas cuyo denominador común es la conservación y/o la elaboración de las grasas utilizadas en la cocina (manteca de vaca, cerdo, oveja, de requesón, aceite) además de algunas elaboraciones lácteas (crema, nata y cuajada *que sirva por crema para tortas*) (Lib. VI, 1-9). Por lo que respecta a las "frutas de sartén", denominadas así por ser elaboraciones a base de masa rellena frita en una sartén o similar, éstas son de lo más variadas: *orejas de abbad o de monje*, almojábanas, *repapalos* (de cuajada y queso fresco, de queso fresco y zanahorias, de queso fresco y calabazas), empanadillas rellenas (de requesón, de queso fresco y queso *assadero*, de cañas de vaca, de manjar blanco, o de cabeza e ijada de carnero), rosquillas (de queso fresco), *tortruelos*, *mantecadas de sartén* y otras *mantecadas con cañas de vacas, fruta real* –otra variedad de empanadilla–, buñuelos y empanadillas y rosquillas de mazapán o alajú. El apelativo de "fruta de sartén" en el título de la receta también aparece en preparaciones concretas de cuajada, de crema, de requesón, de queso *assadero* y queso fresco, de higadillos (aves o cabrito), de queso rallado y huevos, de borrajas, y en *otra fruta de sartén graciosa* (Lib. VI, 10-40).

Si en las anteriores la fritura es la actividad principal, la cocción en el horno es una técnica propia de las tortas *que se sirven a la mesa por postre*. Los ingredientes suelen dar nombre a algunas de las recetas: tortas de crema, de cuajada, de requesón, de natas, de leche, de queso fresco o de queso *assadero*. En otras ocasiones el relleno principal es la fruta fresca (peras, manzanas, membrillos, duraznos). También las hay de verduras y hierbas aromáticas, como la *torta de yerva*, compuesta de borrajas, espinacas, hierbabuena, perejil, hisopo, majorana, salvia y acelgas; de carne, como las rellenas de cabeza de carnero, vaca picada, sesos o pulmones; o dulces, como la de manjar blanco o la de mazapán (Lib. VI, 41-65). Por su originalidad destacar la *torta de colores cuarteada*, dividida en cinco partes cada una de un relleno diferente (crema, peras, cuajada, manzanas y queso fresco):

Házese una torta muy graciosa haziendo un quarto della de la pasta de la torta de crema y el otro quarto de la pasta de la torta de peras y el otro quarto de la pasta de la torta de

cuajada y otro cuarto de mancanas y otro de queso fresco, y assí desta manera poniendo las pastas que quisieren; y para diferenciarlas unas de las otras se han de poner unas tablicas delgadas en la torta entre las cuales se heche la una pasta y después las han de mudar para que se eche la otra, y assí de una en una hasta que estén puestas y repartidas todas las pastas⁹⁰.

Las quesadillas también requieren del horno para recibir el toque final. Estos pastelitos se rellenaban de una masa hecha con requesón, huevos, hierbabuena, agua rosada y, en ocasiones, azúcar. Otras veces el requesón podía ser sustituido (o acompañado) con queso fresco. En este caso, para hacer el relleno se utiliza manteca de vaca, huevos, azúcar y un poco de azafrán *para que tome color*. Algunos incluso, reconoce Vallés, echaban a esta pasta jengibre y pimienta molidos. Con todo, la variedad de quesadillas es más amplia, como la denominada *ginebrada*, cuya pasta se compone de cuajada, manteca de vaca, harina *muy esffloreada* y azúcar molido. Otras las hay compuestas con natas y con almendras, y otras con nata, leche, azafrán, pimienta, clavos, canela y azúcar. Al final de su elaboración estos pastelillos recibían un toque dulce al espolvorearse sobre ellos azúcar, canela, pólvora de duque⁹¹ o echarles miel *o xarave fecho de açúcar y agua rosada* (Lib. VI, 66-72).

Dos elaboraciones que no guardan relación con las anteriores, salvo por el origen lácteo de sus ingredientes principales y por su condición de postre, son la *cacuela de leche muy buena* y el queso *assadero*. La primera resulta ser una natilla, en las que una vez desatada en leche hierbabuena seca, canela y azafrán, el revuelto se mezclaba con otra cazuela de leche revuelta a su vez con huevos y azúcar. Una vez cocido todo, el resultado debía quedar espolvoreado con azúcar y canela. Otra posibilidad más sencilla y barata era hacer la cazuela con sólo leche, huevos y azúcar *o en su lugar miel*, sin canela ni azafrán ni hierbabuena, siendo espolvoreada sólo con azúcar. Por su parte, para la preparación del queso *assadero* contamos con dos recetas. Una que propone cocinarlo en caldo de carne –compuesto por una yema de huevo *bien batida* y azúcar–, hasta que el queso haga *correa*, y otra en la que el queso se coloca en una sartén sobre tajadas de pan hasta derretirse. En ambos casos el queso también debía ser espolvoreado con azúcar molido (Lib. VI, 73-75).

Para principio de mesa Vallés sugiere duraznos secos, ciruelas pasas y naranjas *agres*. Los primeros debían haber estado en remojo durante la noche anterior a su degustación en vino blanco, mientras que las ciruelas tenían que haber sido cocidas en vino tinto con azúcar. Unos y otras eran presentados ante los comensales endulzado

90. ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 225v-226r.

91. En el capítulo 45 del “libro” quinto Vallés recoge seis versiones de esta mezcla de especias y azúcar finamente picadas. Las primeras, dependiendo de la opción escogida, podían ser canela, jengibre blanco, galanga, pimienta larga, culantro, clavos (de giroflé), granos de paraíso, nuez moscada, cardamomo mayor y cubeba. El anís también está presente en alguna ocasión [ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 204-205r]. Durante los últimos siglos de la Edad Media los textos navarros denominan a esta mezcla *poldra de duc* [F. SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del Rey...*, p. 219].

con azúcar molido espolvoreado (Lib. VI, 76-78). Las naranjas, por su parte, debían comerse con miel⁹². Otras variedades de frutas y frutos secos, como las peras (cocidas o asadas) y las castañas, se presentan en el manuscrito como partes integrantes de los postres (Lib. VI, 96-97)⁹³.

Propias del comienzo de una comida eran también las ensaladas, cuyo elevado número de propuestas es una de las características más novedosa de Vallés respecto a los tratados gastronómicos hispanos anteriores. Lechugas, borrajas y verdolagas son las principales plantas hortenses, aunque también se utilizan pepinos, cohombros, cebollas, e incluso peras y manzanas. Se condimentan con hierbabuena, perejil, sal molida, mucho aceite *que sea claro y dulce*, y un poco vinagre. El toque final viene dado por el azúcar molido, *lo que bastare para que la ensalada tenga punto de dulce y agro*. Este punto agridulce también lo otorga puntualmente la inclusión de granos de granada *agredulçe*. Otras ensaladas tienen como protagonista la zanahoria, aunque nunca se presenta cruda sino cocida, frita o asada; lo más parecido a las ensaladas templadas que conocemos hoy en día. Los condimentos más utilizados son la miel, azúcar, vinagre y la pimienta molida. Otras ensaladas calientes son propuestas con calabazas de invierno y cebollas. La ensalada de alcaparras, por el contrario, pese a tener que hervir las alcaparras en agua debido al exceso de sal, es fría, al igual que la de pepinos y cohombros (Lib. VI, 79-94).

La segunda parte del "libro" está dedicada a las sopas. Abre este apartado la sopa para capón o gallina, aunque por el número de recetas prevalece la *sopa dorada* con cuatro variantes. En todas ellas salvo en una –*otras sopas doradas*– el azafrán es el ingrediente que aporta las características tonalidades doradas (o amarillas). Mencionar también que la receta de *otras sopas doradas a la lombarda* guarda grandes semejanzas con la propuesta por Ruperto de Nola. También se incluye en este apartado la receta de *sopas de capirotada*, en donde el pan, al igual que en las anteriores, es un ingrediente fundamental. Así, sobre un lecho de rebanadas de pan se deben colocar pedazos de perdices u *otras aves assadas*, opcionalmente acompañados de torreznos de tocino asado; el plato se recubre con una salsa llamada almodrote o capirotada, de la que la receta toma el nombre. Resulta significativo que esta salsa, junto con el queso rallado, ajos, yemas de huevos y caldo de carnero, contenga manteca, aportándole una consistencia grasa poco habitual entre las salsas de la época.⁹⁴ Un plato que recuerda más a los estofados

92. La naranja dulce, procedente del Índico, llegó a España a finales del siglo XV, introducida por los portugueses [J. V. GARCÍA MARSILLA, *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, Valencia, Diputació de València, 1993, p. 164].

93. Sin relación aparente con las recetas anteriores y posteriores hay una destinada a arreglar *las almendras secas que parezcan verdes* [ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 231v-232r].

94. Curiosamente la receta de la salsa *almodrote* incluida en la cuarta parte –*que trata de todas las salsas y escabeches y adovos de carne y pescado*– no incluye manteca [ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 275r]. Sebastián de Covarrubias, en su *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611), afirma que es *manjar de gente rústica, aunque los cortesanos la comen con otra temperatura, sin la acrimonia del ajo ni la pesadumbre del queso* [M. RIQUER (ed.), Barcelona, Alta Fulla, 2003, p. 297].

actuales que propiamente a una sopa. Acaba la parte con dos recetas –*otras sopas muy buenas y sopas para anadones*–, en las que en la última el azafrán vuelve a adquirir protagonismo (Lib. VI, 98-105). No parece, sin embargo, que el tesorero tuviera pensado finalizar de esta manera, ya que una receta denominada *sopa para ansarones* quedó sin desarrollarse, dejándose en blanco el recto del folio en donde debía de quedar plasmada (Lib. VI, 106).

La tercera parte –*de muchas escudillas y potajes que se sirven a la mesa*– comienza por el plato más famoso de la Baja Edad Media: el manjar blanco. Una preparación dulce de la consistencia de una crema espesa compuesta de pechuga de gallinas, arroz, almendras y azúcar. Su presentación debía de ser templada o caliente, nunca fría, y su versión cuaresmal, ya se ha dicho, incluía langosta, pajel o besugo⁹⁵. Éste y otros manjares como el manjar *real*, el manjar *imperial que es harina de arroz*, el manjar de *ángeles* o el manjar *principal*, a los que debemos sumar toda una serie de platos en los que el arroz caldoso es el ingrediente que da nombre a la receta, están incluidos en este repertorio debido a la vasija (escudilla) en la que se degustan.

Las escudillas de leche (con huevos, miel o pan dependiendo de la receta) también gozan de aceptación por parte del tesorero. Al igual que la *piñonada*, la *almendrada* o *almendrate*, el *calabacinate*, el *avellanate*, el *ordiate* o la escudilla de almidón, cuyas alusiones tienen que ver con el ingrediente principal del plato: piñones, almendras, pepitas de calabaza, avellanas y cebada. La almendra y el azúcar son ingredientes comunes a todas estas recetas, mientras que el vinagre rosado o el *agro*, la canela (en polvo o en rama), la pimienta, el jengibre, la hierbabuena, el culantro seco o el agua rosada dependen de cada receta. Recetas que suelen estar destinadas a menús propios de días en los que el ayuno es obligado (*piñonada para día de ayuno* o la *escudilla de almidón para día de ayuno*) o para convalecientes (la *almendrada* o el *ordiate para dolientes*) (Lib. VI, 107-139).

Pese a su difusión entre los sectores más prósperos de la sociedad bajomedieval, parece que la pasta no fue recibida en la península Ibérica con la misma aceptación que en Italia. Tanto es así que los fideos sólo quedan recogidos en una receta que recuerda mucho la ofrecida por Nola (Lib. VI, 140). Más importancia adquieren otros potajes, como los preparados con calabazas. Preparaciones que también aluden a días “de carne” o de ayuno⁹⁶. Anotar, sin embargo, la ausencia de cualquier tipo de alusión a la receta que Nola denomina como *calabazas a la morisca* (Lib. VI, 141-144). Omisión que puede

Una de las primeras menciones a este plato en Navarra data de 1433, durante el reinado de la reina Blanca [F. SERRANO LARRÁYOZ, “La casa y la mesa de la reina Blanca de Navarra (1433)”, *Anuario de Estudios Medievales*, 30/1, 2000, p. 217].

95. J. CRUZ CRUZ, *La cocina mediterránea...*, pp. 80-81.

96. Debe tenerse en cuenta que durante la época moderna, al igual que sucede en la medieval, el término “potaje” designaba preparaciones muy variadas, cuya consistencia iba desde un ligero caldo a un estofado de caza con salsa espesa. En esta denominación se incluían las sopas, las pastas en caldo, los purés y las carnes en salsa (guisados) [L. PLOUVIER, “La gastronomie dans le *Viandier de Taillevent* et le *Ménagier de Paris*” *Manger et boire au Moyen Âge. Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, t. 2, Nice, Les Belles Lettres, 1984, 149-159].

entenderse como signo inequívoco de la situación de marginalidad a la que a mediados del siglo XVI está sometida la comunidad morisca.

Vallés recoge también toda una serie de caldos y potajes, como el *destillado o esforzado*, el *pisto esforzado*, el *broete romano* u otros, como el *potaje de yervas que se dize broete madama*. Otros potajes con nombre propio son el *que se dize salsa cozida*, *salsa pardilla*, *salsa biza o salsa de emperador*, en los que la almendra y los hígados de gallina, cabrito o carnero son ingredientes destacados (Lib. VI, 146-164). Añadir tres recetas de morteruelo, plato cuyo nombre deriva del almirez a través del cual debe pasar la carne picada (carnero, cabrito o hígado), su ingrediente básico. Una de ellas –*morteruelo de pierna de carnero*– muy parecida a la que Nola denomina *potaje dicho morteruelo* (Lib. VI, 165-167).

Se ha aludido al aprecio que en el Renacimiento se tuvo por la casquería. Así, los potajes de hígados, bazos, *assaduras*, turmas, tripas, pies y manos o cabezas cuentan con un buen número de recetas, recibiendo, en ocasiones, el nombre de uno de sus ingredientes, como el *potaje de hígado que se dize vinagrea*. Otros potajes de hígado (cabrito, carnero o cabrón) reciben el nombre de *salmorejo*, en donde la pimienta, el vinagre y la sal ocupan un lugar destacado; o *bruscate*, en el que se incluyen hierbas aromáticas (majorana, ajedrea, hisopillo, hierbabuena y perejil) y almendras. Con nombre explícito es mencionada la *assadura de puerco adovada que llaman janier* o el *potaje de cabrito adovado que se dize janete*, recordándonos esta última receta la incluida en la obra de Nola. Mencionar el potaje *de pepitoria*, en el que los hígados, mollejas, cabezas, cuellos, alas y patas de las gallinas, capones y otras aves conforman el plato, y en donde el tomate, hoy ingrediente fundamental, brilla por su ausencia. Algo que no es de extrañar ya que la difusión de éste último –de procedencia americana– antes del siglo XVIII es escasa⁹⁷. De la repercusión de la pepitoria a finales del XVI tenemos otro ejemplo en el libro de Diego Granado:

Tomarás cuellos de cabeças de aves limpios de su sangre, las alas limpias de todas plumillas, y los pies limpios del primer pellejo, y mollejas limpias de toda suciedad, y del pellejo que tiene dentro lábalos con muchas aguas, cozerlohas, y después los sofréyrás con tajadas de tozino pequeñas, y luego les añadirás los higadillos, y en estando de buena color pondrás un poco de caldo de la olla, y de todas especias, y servirlohas con unas sopas en el plato⁹⁸.

Algunas salsas dan su nombre a recetas de pollo, gallina o palominos, como la *gratonada* o la salsa de *mirrauste*; esta última compuesta de leche de almendras, canela,

97. M^a Á. PÉREZ SAMPER, “La integración de los productos americanos en los sistemas alimentarios mediterráneos”, 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 dedesembre de 1995)*, [Palma], Institut d’Estudis Baleàrics, 1996, pp. 107-110.

98. D. GRANADO, *Libro del arte de cocina*, Madrid, Sociedad de Bibliófilos Españoles, 1971, pp. 74-75.

azúcar y miga de pan. La receta de *pollos esparragados*, por su parte, no alude en ningún momento a los espárragos, como cabría pensar. Le sigue otra serie de recetas con palominos, liebres o conejos en *aguasal* (con especias y queso) y en *escabeche*. Este último compuesto a base de vino blanco y vinagre fuerte, trozos de limón, clavos, pimienta, jengibre y nuez moscada. Una vez dado un hervor se le añadía su *sabor de sal*. Vallés es explícito y menciona los dos motivos por los que se utiliza el escabeche en las perdices, opinión que puede hacerse extensible a su utilización en otras preparaciones: por placer o *por conservarlas muchos días que no se pierdan* (Lib. VI, 168-207)⁹⁹.

El color del plato también puede formar parte del título de la receta, como en el potaje pardo, el verde o el *amarillo y janete* de carnero (Lib. VI, 208-213), al igual que el recipiente que la contiene, como el *pastel en bote* o la *cacuela de carnero fiambre* (Lib. VI, 218-220). Alusión especial merece el “pastel en bote” –a base de carnero– cuya presencia en la mesa real navarra del siglo XV es habitual. La denominación de la receta es singular ya que la expresión “pastel” designaba una masa que concretamente en esta receta no existe. Esto hace suponer que la cazuela de barro (bote) hacía las veces de la masa, propia de los pasteles más convencionales¹⁰⁰. Con todo, las posibilidades de cocinar carnero son de lo más variadas, pudiendo la receta incluir el nombre de una de sus partes, como la del *potaje que se dize hijada* (Lib. VI, 217). Otra elaboración incluida en esta tercera parte es la gelatina de *manos de ternera y de carnero* con la que se prepara una variedad de *gallina adovada* (Lib. VI, 145 y 195).

Aparte del *adovado de ternera que se dize dobladura*, la olla podrida y de la *pierna o cola de carnero lampreada* el resto de preparaciones corresponden a pescados, hongos y setas, a algunas frutas y verduras –*menbrillos y peras y mancanas bien guisadas*–, a huevos (tortillas y huevos rellenos o revueltos) y a legumbres. Destacar por su peculiaridad el adjetivo “lampreada” utilizado en algunas de las recetas de carne, lo que indica que el guiso debía hacerse como la lamprea. Tanto con carne (cabezas de cabrito o cordero y pierna o cola de carnero) como con pescado la colocación de las especias se hace directamente en el propio animal o en los huecos de la cabeza o la boca (Lib. VI, 183, 221 y 224-243).

La cuarta parte retoma algunas de las *salsas y escabeches y adovos de carne y de pescado*. La receta de *especias de salsas finas para muchos guisados* es el principal ejemplo del peso que la cocina medieval disfruta todavía a mediados del siglo XVI, ya que la “salsa” entendida como combinación de especias para adobar los alimentos cocinados resulta propia del periodo pre-renacentista. Vallés considera especias finas a la canela, clavos (de giroflé), jengibre, pimienta, granos de paraíso, nuez moscada y azafrán. En otra variedad de la misma receta –*otra recepta muy buena*– añade macis, aunque descarta la canela y los granos de paraíso. Se ofrecen toda una serie de propuestas de esca-

99. ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 258r.

100. O REDON, F. SABBAN y S. SERVENTI, *Delicias de la gastronomía medieval*, Madrid, Anaya & Mario Muchnik, 1996, pp. 325-327.

beches para lenguados, ostras, besugos, truchas, barbos, perdices, conejos y *otras carnes assadas*, además de una receta de adobo para carnes (venado, jabalí, ternera y *otras*) y otra para que el pescado crudo *que no se dañe*. Escabeches elaborados con vino y vinagre blanco, sal, miel y especias molidas, que se han de echar fríos una vez hervidos.

Por lo que respecta al uso del azúcar éste queda indicado para sustituir a la miel en caso de pretender hacer el escabeche más delicado –*escabeche de truchas y barbos y otros pescados*–. En el caso de querer utilizarlo para conservar los alimentos durante muchos días se aconseja poner *más vinagre como para besugos y no pongan acúcar sino miel*. El adobo para carnes crudas al vino y al vinagre también se compone de ajos picados, orégano, sal y agua. Todas las carnes y pescados, salvo las adobadas crudas, deben ser cocinadas con anterioridad (la carne asada y el pescado frito) y depositadas en lechos de laurel, a los que se podían añadir hojas de naranjo, de limas y de limones (Lib. VI, 244-250).

La mostaza y la oruga son dos salsas picantes; el contraste entre lo picante, agrio y lo dulce queda reflejado porque se componen con miel y vinagre (Lib. VI, 251-255). Otras salsas reciben el nombre por su color, como la salsa blanca, o por alguno de sus ingredientes, como la de perejil o la que *se dize limonada*. Todas ellas, salvo la de perejil, utilizan la almendra –majada o en leche– como ingrediente destacado. Otras veces el nombre de la salsa viene dado por el producto al que va destinado, como la *salsa para conejo assado* u *otra salsa para perdices y gallinas assadas*. No obstante, la denominación no siempre hace honor al animal mencionado en su título. Tanto es así que la *salsa de pavo*, muy famosa a finales de la Edad Media, ni se compone de pavo ni estaba destinada tan sólo a esta ave. Hay otras salsas que reciben nombres propios, como la *bastarda canelina para aves*, en la que la canela adquiere gran importancia; la *salsa de mirrauste para aves assadas*, compuesta por almendras, pan, caldo de carne, azúcar canela y *grassa de la olla*; el *almodrote*, que incluye ajos crudos y queso rallado; o el *ajoaceite*, con ajo asado, aceite y azafrán. Finaliza esta parte con la receta para hacer *agraz y el vinagre rosado de saúco*, aunque no la desarrolla, sino que remite al lector al “libro” octavo (Lib. VI, 255-295)¹⁰¹.

Mientras que la quinta parte del tratado corresponde a los rellenos que se introducen en las aves y *en otras carnes assadas y cozidas*, la sexta recoge una serie de recetas sobre pasteles y empanadas. Los primeros (rellenos) variaban dependiendo de la receta, pudiendo ser sencillos, como el preparado para aves, compuesto de almendras tostadas, yemas de huevos duros, especias y hierbabuena, o más complejo, como el *relleno de gallinas assadas*:

Tomen canela, clavos, pimienta, gengibre y acafrán y muélanlos, y tomen los higadillos de las gallinas cozidos y seys huevos cozidos y dos o tres verengenas cozidas con carne y

101. Una anotación posterior alude a que esta receta se encuentra en el libro séptimo, capítulo treinta y cuatro [ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 275].

muy esprimidas y majen todo esto muy bien, y para una gallina apartarán el terçio dello, y échenle dos o tres yemas de huevos y rebuélvanlo bien y hagan dello unas pelotillas redondas como yemas de huevos y soffríanlas un poco en una sartén con manteca de puerco con las cuales rellenarán el vientre de la gallina, y con las otras dos partes que quedaron rellenarán las pechugas y piernas entre cuero y carne dándole un saborcillo de vinagre, y ássenlas muy deespacio (sic) y échenles por ençima de la grassa de la olla y úntenlas con manteca de puerco porque no se revienten, y quando estuvieren assadas polvorízenlas con acúcar y canela¹⁰².

Los pasteles y empanadas comienzan, a su vez, con dos reglas generales sobre el tratamiento que se debe dar a la carne que va a formar parte de ellos. Una es que ésta, si no es de ternera, cabrito o gazapos, debía ser primero manoseada para que no quedase dura; la otra era que dicha carne debe recibir un hervor, tanto en agua, caldo de carne o vino blanco, antes de ponerla en el pastel. Se hace hincapié en que este tratamiento se debe dar especialmente a las carnes de caza (venado, jabalí, liebre y conejo) y carnero, pudiéndose ahorrar la segunda fase en el caso de las aves. Práctica muy relacionada con la idea culinaria medieval y renacentista por la que las cualidades intrínsecas de la carne cuentan menos que la obtención de una mezcla de gustos y consistencias¹⁰³. Las variedades de rellenos corresponden a los gustos de la época: aves (capones, gallinas, ansarones, palomas), lechones, cabritos, carneros y de huevos; mientras que las carne de cordero, gazapos, codornices, ternera, vaca, e incluso *membrillos con cañas de vaca* forman parte de los pasteles. Las empanadas de pescado hacen referencia a la lamprea, trucha, barbo, anguila y *otros pescados* (Lib. VI, 296-323).

En la séptima parte del tratado se recoge la elaboración de diversos embutidos (sobrasadas de Italia, salchichas, longanizas, *doñagales* y salchichones dulces con miel –*melliças*–) y otras cuestiones sobre la cocción y el cecinar de diversas carnes. Respecto a las sobrasadas, la gordura y la carne picada de pierna de cerdo (jamón) son los principales ingredientes, incluyéndose en ellas sal, especias (canelas, clavos, pimienta, jengibre, macis, nuez moscada) y hierbas aromáticas (anís e hinojo); una vez todo bien amasado el resultado se introducía en los intestinos del cerdo, pudiéndose también utilizar tripas de vaca. Dos eran las formas de conservarlas: secas (colgándolas de una chimenea en donde les diera el humo) o frescas (sumergiéndolas en aceite una vez ahumadas). Para las salchichas o *salchichones de Flandes* no era necesario utilizar jamón si no se podía contar con él, pudiéndose servirse de solomillo y *entresijos*.

La receta de longanizas, por su parte, no incluye ningún tipo de especia ni hierba aromática. No obstante, la carne de éstas últimas debía de estar sumergida en torno a dos horas en vino blanco. Las *doñagales* se elaboran con ijada de cerdo fresco y carne magra picada, en cuyo relleno se incluían huevos batidos con sal, canela, pimienta y jen-

102. ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 276r.

103. O REDON, F. SABBAN y S. SERVENTI, *Delicias de la gastronomía...*, p. 57.

gibre. Una vez bien mezclado todo se introducía en las tripas, cociéndose posteriormente durante media hora y colgándose después al humo hasta secarse (Lib. VI, 324-327).

Las morcillas adquieren cierta importancia para Vallés, tan sólo sea porque se redactan cinco recetas diferentes: la de *obispo de puerco que es cuajar*, la de morcillas de sangre, la de sangre y miel y dos recetas de *morzillas sin sangre*. Alude también a las *me-llicas*, cuyos ingredientes (avellanas, almendras, pan rallado, manteca, huevos batidos, clavos, canela y miel) una vez cocidos y amasados debían introducirse en los intestinos, que volvían a cocerse en agua hirviendo (Lib. VI, 228-333). La manera de cocer el pernil de tocino recoge darle tres o cuatro hervores en agua, clavarle *muchos clavos de especia* y acabarlo de cocer en vino blanco. A continuación el tesorero incluye cuatro recetas para cecinar (salar y secar la carne al sol o al humo) cerdo, vaca y carneros; otra para conservar la carne de carnero y *otra qualquier*; otra para preservar la de perdices y *otras aves de caça*; y la última para enternecer una *ave rezién muerta* (Lib. VI, 334-341):

Córranla reziamente antes de matarla arrojándole algunos palos para ponerle miedo con que no le den con ello. El Ruellio afirma que si la colgaren en una higuera un buen rato después de muerta que se enterneçerá mucho, y en verano quando la higuera tiene su hoja yo lo probé y lo hallé verdadero, y esto es porque la hoja de la higuera es caliente, pero quando la higuera no tiene hoja sospecho que no suçederá esto. Otros antes de matarla le queman los pies en la viva brasa del huego. Otros afirman por cosa muy cierta que si después de muerta la ave la pusieren y tovierén de la noche a la mañana entre los colchones de manera que le alcance el calor del que duerme en ellos se enterneçerá mucho, y mucho mejor si estuviere por destapar. Otros después de muerta la meten en un estercolero muy caliente sin destriparla y la tienen allí un rato. Otros la cuelgan a lo hondo de un pozo con que no toque la agua¹⁰⁴.

La octava y última parte del "libro" sexto corresponde al *adovo de alcaparras y aceitunas y de la guarda y conservación de las frutas y otras cosas de comer*. Las primeras (alcaparras) debían de echarse en salmuera hasta que perdieran su verdor para posteriormente depositarlas, cubiertas de vinagre fuerte, en una vasija de vidrio; para comerlas se sugiere echarles aceite y azúcar. Otra posibilidad de conservación era no cubrirlas con vinagre sino majarlas bien con agua caliente y una vez secas colocarlas en barriles y cubrirlas de sal.

Las propuestas para mantener el queso mantecoso es introducirlo, hasta un año, en un tonel de madera o tinaja vidriada llena de aceite. En caso de no querer meterlo en aceite tanto tiempo Vallés propone meterlo y sacarlo seguidamente del aceite, y con ceniza y el mismo aceite hacer un lodo para recubrirlo; posteriormente había que depositarlo en unas tablas. Las últimas recetas recogen toda una serie de propuestas para preparar fruta seca (uvas, ciruelas, higos y peras). Finaliza el compendio con una receta para aclarar *una agua turbia para poderse beber* (Lib. VI, 342-359).

104. ÖNB, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 284r.

4. Consideraciones finales

Desde algo más de una década el estudio de la alimentación y de la cocina histórica ha pasado de pertenecer al anecdótico pintoresco de la Historia para cobrar su importancia entre algunos reconocidos profesionales de ella, quienes a través de sus trabajos han puesto de relieve toda una serie de aspectos sociales, ideológicos y culturales del pasado. En este sentido las representaciones históricas, avaladas en bastantes ocasiones por entidades locales, han visto en esta faceta de la historia cotidiana un filón de promoción del turismo destinado a un público en muchos casos nada exigente en la búsqueda de la cierta fidelidad histórica. En este plano se incluye todo lo que tiene que ver con las representaciones gastronómicas antiguas que, pese al éxito de público alcanzado por algunas de ellas, en general dejan bastante que desear si hay que atenerse a ese rigor al que siempre se alude como reclamo publicitario. Como consecuencia de este auge la publicación de libros sobre el tema que nos ocupa ha alcanzado un cierto despunte, muchos de ellos escritos por aficionados sin la menor capacidad crítica y sin un conocimiento de la bibliografía ni de las fuentes existentes, creyéndose erróneamente, tanto por quienes los encargan como por quienes los ejecutan, que por ser profesionales de ámbitos afines, como los cocineros, por ejemplo, se sabe de historia de la alimentación. En este sentido y en relación con el tema de este trabajo viene a mi memoria que durante la conmemoración del centenario de San Francisco Javier, en el año 2006, se editó un libro, con cierta repercusión en los medios de comunicación navarros, sobre la gastronomía de mediados del siglo XVI, cuyas conclusiones, el lector podrá comprobar si quiere, poco o nada tienen que ver con lo expuesto a lo largo del presente estudio.

En definitiva, la propuesta confitera y gastronómica de Juan Vallés responde a los ideales en boga entre la sociedad acomodada del siglo XVI. En este sentido la literatura impresa, pero también la proliferación de recetarios manuscritos suponen una importante fuente de inspiración para el navarro. Como personaje de su época la influencia gastronómica catalano-aragonesa e italiana es claramente perceptible, aunque otro modelo más norteño, como el flamenco, también comienza, aunque de manera muy limitada todavía, a ser apreciada; la influencia castellano-portuguesa, por su parte, queda reducida a aspectos más relacionados con la dulcería. En definitiva, el patrón gastronómico que viene denominándose como modelo hispánico y que alcanzará su máximo desarrollo durante el siglo XVII.

El predominio del azúcar respecto a la miel es una constante en las recetas confiteras, continuación de la tradición bajomedieval. Las conservas y electuarios responden principalmente a una finalidad profiláctica o sanitaria, mientras que las alcorzas, confituras, mazapanes, turrone y otras elaboraciones adquieren un carácter más lúdico, aunque no se olvida en ningún momento la función medicinal que se atribuye al azúcar. Esta finalidad médica también se comprueba en toda una serie de bebidas alcohólicas que se servían calientes, como el hipocrás y la clarea, y que además de azúcar llevaban una amplia gama de especias. Especies con las que la cocina renacentista se nutre para

lograr las características mezclas de sabores y entre las que junto al azúcar sobre todo destaca la canela.

La contraposición de lo ácido, a base de vinagre, agraz o zumos de cítricos, con lo dulce, azúcar y miel, es una característica de la cocina renacentista que viene de lejos, y en la que también tienen su importancia las hierbas aromáticas como la hierbabuena, el perejil o el ajo entre otras. Este último uno de los mejores exponentes de la cocina campesina durante toda la Edad Moderna y que no por eso deja de utilizarse, “enobleciéndolo” junto con las otras hierbas de menor rango, al mezclarlas con especias o al servir de ingrediente en platos de carnes caras poco habituales entre los sectores menos favorecidos. Una cocina en que la grasa utilizada suele ser la animal, principalmente de cerdo o vaca, y en la que el aceite (de oliva) queda siempre vinculado a los periodos preceptivos en que la liturgia prohíbe el consumo de carne animal favoreciendo el pescado. Con todo, su presencia también es perceptible en la condimentación de las ensaladas, en la elaboración de guisos de verduras y legumbres, y para freír la “fruta de sartén”.

Finalizar recordando que las elaboraciones confitero-gastronómicas propuestas por Juan Vallés responden a un sincretismo culinario que puede hacerse extensivo al resto de la España de mediados del siglo XVI. Cualquier inclinación a considerar sus planteamientos como ejemplos de una tradición gastronómica propiamente navarra sería un error. Así, ha podido comprobarse la dependencia que el tesorero tiene de otros recetarios y de las influencias gastronómicas del momento. Es más, una de las características de la alta gastronomía bajomedieval navarra como es la influencia francesa, perceptible durante los siglos XIV y XV, apenas queda reflejada salvo alguna alusión concreta común a la mayoría de los recetarios españoles conocidos.