

CONFITURAS Y CONSERVAS EN LOS RECETARIOS TÉCNICOS (SIGLOS XV-XVII)¹

CONFITURE AND JAN IN THE TECHNICAL RECIPIENTS (XV-XVII CENTURIES)

MARÍA TERESA CRIADO VEGA²
Universidad de Córdoba

Recibido: 29 de julio de 2019.

Aceptado: 30 de octubre de 2019.

RESUMEN

Hasta los años sesenta o setenta del siglo pasado, las mujeres, en aquellos momentos del año en los que había abundancia de ciertos productos, preferentemente hortícolas y frutales - tomates, aceitunas, pimientos, naranjas, ciruelas, membrillos y un largo etcétera -, aprovechaban los excedentes para hacer conservas, usando para ello diversos procedimientos o técnicas. Algunas de estas técnicas, nos trasladan a épocas pasadas, Antigüedad y Edad Media, y, en diferentes momentos, fueron recogidas en un amplio número de recetas o fórmulas. Por su parte, la descripción recogida, en unos y en otros ejemplos, no fue siempre la misma, sino similar. Un importante número de aquellas recetas o fórmulas nos han llegado y sobre varias vamos a tratar en el presente trabajo.

PALABRAS CLAVE

Azúcar; conserva; recetas; técnica; mujeres.

ABSTRACT

Until the sixties or seventies of the last century, women, at those times of the year in which there was an abundance of certain products, preferably horticultural and fruit - tomatoes, olives, peppers, oranges, plums, quinces and a long etcetera - took advantage surpluses for canning, using various procedures or techniques. Some of these techniques, move us to past times, Antiquity and Middle Ages, and, at different times, were collected in a large number of recipes or formulas. For its part, the description collected, in some and in other examples, was not always the same, but similar. An important number of those recipes or formulas have reached us and we will deal with several of them in this work.

KEYWORDS

Sugar; preserves; recipes; technique; women.

¹ Abreviaturas utilizadas: Archivo Histórico Provincial de Sevilla = AHPS; Biblioteca Nacional de España = BNE;

Diccionario de Autoridades = DA, Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española = DRAE, Manuscrito = Ms., Protocolos Notariales =PN; Folio = fol., Folios = fols.; Recto = r. y Vuelto = v.

² Correo electrónico: teresa_criado61@yahoo.es. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1961-776X>.

1. INTRODUCCIÓN

Ser cocineras, escritoras, lectoras, eran las actividades que podían ejecutar, unas muy propias del oficio específico de las mujeres, como el ser cocineras, otras también propias de ellas, pero menos habituales y asiduas, por ser de índole intelectual, como por ejemplo lectoras, y otras todavía menos frecuentes, como el de ser escritora.

En lo que se refiere a la gastronomía, no siempre contó con electrodomésticos que le permitieran conservar los alimentos. Alimentos que se caracterizaban por su frugalidad y temporalidad. Así pues, la mujer se podía encontrar con momentos del año con gran abundancia de alimentos y otros en los que no disponía con que sustentarse ella y sus allegados. Esta realidad, le hizo plantearse guardar las viandas para los meses en los que el campo no ofrecía nada que comer.³

Pronto surgirían los primeros sistemas de conservación. Muchos de los cuales consisten en eliminar el agua, ya que el agua es donde proliferan con mayor rapidez las bacterias y hongos, elementos que hacen inservibles a los alimentos. Otros algo más sofisticados radican, unos, en acidificar el PH del alimento, usando para ello algún ácido, cítrico y acético, y, otros, en añadir elevadas concentraciones de azúcar.

Unos sistemas y otros se adaptan a unos alimentos u otros, así los métodos que se enmarcan dentro de los primeros, eliminación de agua, se aplican, principalmente, para la conservación de pescados y carnes -salazón, ahumado y oreo-; la acidificación para las verduras, aceitunas -encurtido, adobo y escabeche-; y el azúcar para las frutas -mermeladas y confituras-.

2. LA CAÑA DE AZÚCAR

La caña de azúcar se extrae de unas cañas similares a las comunes, procedente de Nueva Guinea (Oceanía) desde donde pasó a la India. Hasta llegar a Occidente realizó un largo recorrido, dilatado doblemente, tiempo y espacio. La caña fue avanzando lentamente, por fases: Persia, Arabia, Egipto, Norte de África, islas del Mediterráneo (Sicilia), Península Ibérica. Casi todo el Medievo dura la etapa de expansión de la caña de azúcar en el Mediterráneo. En España se implantó en un primer momento en la zona del sur, y en un segundo momento en Gandía, que era la mejor. El azúcar de caña, durante mucho tiempo, fue un producto al alcance de unos pocos. Únicamente se vendía en las boticas.⁴ De esta realidad tenemos noticia en Sevilla, en los primeros años del siglo XVI. Juan de Valladolid, mercader de profesión, vendió cierta cantidad de azúcar a un boticario de Sevilla, quien se comprometió a pagárselo en el plazo de tres meses.⁵

La caña de azúcar y la industria azucarera alcanzan gran importancia en Castellón y Valencia en el siglo XV, decayendo en las centurias siguientes debido a la expulsión de los moriscos y al inicio de la llegada masiva de azúcar procedente de otros territorios conquistados. Así una vez conquistadas las islas

³ García Durán, I., *Conservas y dulces artesanales*, Buenos Aires, Ed. Lea, 2014, p. 1.

⁴ Pérez Vidal, J., *La cultura de la caña de azúcar en el Levante Español*, Madrid, CSIC, 1973, p. 1.

⁵ Archivo Histórico Provincial de Sevilla (AHPS), Protocolos Notariales (PN), III, 1500, fol. 236v (14 de junio de 1502).

afortunadas, se traslada a estas, concretamente, a Madeira, Canarias, Santo Tomé, entre otras. Debido a esta ampliación de las zonas productivas, mermó el precio, se extendió su consumo y se incrementó la confitería.⁶ Pero mientras se populariza el azúcar, el edulcorante que se aplica en las cocinas seguirá siendo la miel, materia que era conocida por los griegos de la antigüedad, quienes ya cocían membrillo en miel, conserva, según se recoge en el libro de cocina del romano Apicio.⁷

3. CONSERVAS DE FRUTAS

Los poderes de conservación de la sacarosa fueron conocidos desde épocas remotas. La miel comparte hasta cierto punto la utilidad del azúcar como conservador, pero el hidrato de carbono resulta más efectivo. La capacidad de extraer la humedad lo convierte en un instrumento relativamente seguro para la conservación de alimentos, incluida la carne, para largos periodos. A fines del Medioevo se escribió largo y tendido sobre las propiedades de conservación de la sacarosa, propiedades que probablemente se conocían con anterioridad. Entre los autores que trataron de esta capacidad están Saladino d'Asculo y Paracelso.⁸ La incorporación del azúcar en la dieta de hombres y mujeres fue lenta. Una de sus primeras aplicaciones fue en el mundo de las conservas, fruta y verduras. Las conservas, elaboradas con azúcar, a fines del Medioevo, estaban recomendadas a los enfermos. Así lo afirmaba santo Tomás de Villanueva, concretamente, para los enfermos de enfermedades curables: «Santo Tomas, tenía mandado a su limosnero que, a los enfermos de enfermedades curables, proveyese cumplidamente de carnero, aves, conservas y pan de su mesa».

Otro grupo consumidor fueron las elites. Esta realidad se contempla en las numerosas recetas que sobre *conservas* nos han llegado, procedentes de sendos ámbitos, sanitario y de los poderosos, y lo hacen: sueltas y formando parte de recetarios. El término conserva alude a la composición que se hace de alguna fruta con azúcar o miel, poniéndola en punto para que se conserve.⁹ En los primeros momentos, el modo habitual de mantener la fruta a largo plazo fue confitándola,¹⁰ consiste en cocer a aquella en almíbar. De Portugal, es la palabra *marmelada* que deriva de *mérmelo*, membrillo, en portugués, y a su vez nuestra *mermelada*, vocablo que usamos para hablar de la conserva de fruta en general y para designar una modalidad, como veremos. No obstante, originalmente, *marmelada* y mermelada, se referían a «aquella conserva hecha de membrillo, con miel o azúcar».¹¹ Pero la palabra *marmeladano* es nueva. En 1238, el murciano Ibn Razin al-Tuyibi en su libro de gastronomía, *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, incluye esta palabra para referirse a unas obleas, las cuales se desmigaban en miel o sirope y servían para elaborar un cierto tipo de dulce.¹²

⁶ Pérez Vidal, J., *La cultura de la caña de azúcar...*, p. 1.

⁷ Segura Munguía, S. y Torres Ripa, J., *Historia de las plantas en el mundo antiguo*, Bilbao-Madrid, CSIC, 2009, p. 435.

⁸ Pittenger, P. S., *Sugars and Sugar Derivatives in Pharmacy*, New York, Sugars Research Foundation, 1947, p. 13.

⁹ *Diccionario de Autoridades* (DA), 1729.

¹⁰ *Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española* (DRAE).

¹¹ DA, 1734.

¹² Ibn Razin al-Tuyibi, *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, (traducción Manuela Marín), Gijón, Ed. Trea, 2007.

Desde el punto de vista de la técnica, la conserva, es una práctica tradicional existente en casi todas las culturas gastronómicas, habiendo experimentado pocos cambios a lo largo del tiempo. Consiste en cocer fruta con azúcar hasta lograr una textura lo suficientemente firme para que la mezcla pueda untarse. Dentro de las conservas hay dos realidades, la citada mermelada y la confitura. Mermelada, como modalidad de conserva, es aquella que es realizada con puré de fruta más azúcar.¹³ Confitura, es la que se hace con la pulpa¹⁴ de una o más especies de fruta, y consiste en cubrir con un baño de azúcar la pulpa.¹⁵ Puede presentarse líquida o seca. Actualmente, las mermeladas se hacen con piezas de fruta, enteras, troceadas o trituradas, siendo el contenido mínimo de fruta un treinta por ciento. Mientras que las confituras se fabrican a partir de la pulpa o con puré de frutas, y presentan un mayor porcentaje de azúcar.

4. RECETARIOS

A fines del Medievo comienzan a proliferar los recetarios. Se dieron una serie de circunstancias: el soporte escriturario se abarata, el pergamino da paso al papel; el latín pasa el testigo a las lenguas vernáculas, castellano; y entre las mujeres surge el deseo de transmitir a las futuras generaciones las recetas de sus antepasadas. Los recetarios de los primeros momentos, se caracterizan por incluir desde recetas de cocina hasta remedios médicos, además de fórmulas de cosmética y perfumes, manuscritos. Frente a estos, los posteriores, recogerán únicamente recetas de cocina, *Libros de cocina*, impresos. Existen recetarios femeninos, conventuales, cortesanos y de confitería.

Junto a este tipo de obras, recetarios o libros de cocina, otras tipologías, también, hicieron acopio de recetas, tratados y obras para un específico público, como son los boticarios o apotecarios. En unas y otras se contienen ejemplos que describen cómo se hacían las conservas, mermeladas y confituras. La causa no es otra que ellas fueron elaboradas por las damas -el alto nivel adquisitivo les permitía adquirir el azúcar- y por los boticarios -responsables del comercio minorista de la sacarosa, y también fabricantes y suministradores de las conservas-.

En el ámbito de Castilla, contamos con tres obras, iniciadas a caballo entre los siglos XV- XVI que incluyen conservas. Todas ellas manuscritas. La más antigua *Vergel de sennores*, fechada a finales del siglo XV. El título ya nos indica que se van a tratar conservas y confituras¹⁶ y que se dirige a un público selecto. En este punto, hay que manifestar que los autores no se ponen de acuerdo, así mientras el profesor Francisco Puerto manifiesta que estamos ante una obra realizada para los boticarios, opinión que comparto, la profesora María de los Ángeles Pérez Samper afirma que es un recetario de cocina. El término *Vergel*, entendido como surtido, o el de jardín, es frecuente en esos momentos, y el sentido que se le da es «un surtido de consejos de alimentación». Es un libro cerrado. *Vergel de sennores* está dividido en cinco libros, nos interesan, el primero y último: repostería y confitería, respectivamente. Se hace eco de la

¹³ Landra, L., y Landra, M., *Cómo conservar fruta y verdura*, Barcelona, CSIC, 1998, p. 10.

¹⁴ La carne quitada del hueso (DA, 1737).

¹⁵ DA, 1729.

¹⁶ *Vergel de sennores en el cual se muestra a hacer con mucha excelencia todas las conservas, electuarios, confituras, turrone y otras cosas de azúcar y miel* (BNE, Ms. 8565).

tradición de las compilaciones de recetas al gusto medieval, cuyo antecedente lo encontramos en la medicina clásica y en los tratados árabes.¹⁷

El segundo recetario, *Libro de recetas de pivetes, pastillas y uvas perfumadas y conservas*,¹⁸ fechado en los inicios del siglo XVI, empezó su andadura en tierras portuguesas, sus primeras recetas fueron escritas en portugués, pudo traerlo a Castilla una dama de la emperatriz Isabel, se concluyó hacia el año 1525.¹⁹ Se trata de un libro abierto y anónimo.²⁰ Recoge un importante número de conservas, junto con fórmulas de cosméticos y perfumes.

El tercer recetario, *Recetas y memorias para guisados, confituras, olores, aguas, afeites, adobos de guantes, unguentos y medicinas para muchas enfermedades*, comenzó su andadura en los primeros años del siglo XVI, su creador, según recoge el folio 26v., lo inició durante un arresto,²¹ y se concluyó un siglo más tarde. Es otro libro abierto y anónimo, además de incompleto. Dividido en cuatro libros, según se desprende, de una parte, del índice que recoge el folio 177v. y, de otra, del margen superior de las páginas. Nos han llegado tres, el primero incompleto. Cada libro tenía su portada, contamos con las correspondientes a los libros segundo y tercero.²² El libro segundo,²³ nos afecta, completo, recoge un amplio elenco de conservas, confituras y mermeladas, destacando por su número las relativas al membrillo.

A finales del siglo XVI, se publicó el primer libro específico de confitería, *Los cuatro libros del arte de confitar*, de Miguel de Baeza. Nos interesan, el segundo «Que trata de las confituras finas y entrefinas, lisas y labradas», y el tercero, «De las conservas de azúcar y miel». En él, el autor distingue claramente entre confituras y conservas, y dedica a cada una, un libro.²⁴

5. RECETAS

Las conservas con azúcar son una combinación calculada de agua, azúcar, un ácido²⁵ y verdura o fruta con pectina en las proporciones adecuadas. En la mayoría de los casos el proceder es el mismo: la fruta, por su parte, se cuece en

¹⁷ Puerto Sarmiento, F. J., *La leyenda verde: naturaleza y ciencia en la corte de Felipe II (1527 – 1598)*, Valladolid, Consejería de Educación y Cultura, 2003, p. 400.

¹⁸ BNE, Ms. 1472.

¹⁹ La fecha se da en función al título Conde de Puñonrostro, concedido por la reina Juan I de Castilla el 24 de abril de 1523 a Juan Arias Dávila, IV señor de Puñonrostro, en recompensa a sus servicios como capitán en la Guerra de las Comunidades de Castilla a favor de su hijo, Carlos I.

²⁰ Se conoce como libro abierto, aquel que fue iniciado en un momento dado por una persona, la cual dejó establecida la estructura que debía tener, y personas de su misma generación o posteriores le fueron añadiendo nuevas recetas respetando o no la estructura inicial, dándose por cerrado en un momento dado. Ver Cabré, M., «Women or Healers? Household Practices and the Categories of Health Care in Late Medieval Iberia», *Bulletin of the history of medicine*, vol. 82, nº 1 (2008), pp. 18-51.

²¹ En el fol. 26v encontramos una referencia que nos indica que la persona que escribió la parte más antigua lo hizo durante un arresto: «Y no escribo más por aora porque me an desarrestado».

²² Confituras y perfumes, respectivamente.

²³ El libro se llama: *Libro en que se allaran diversas memorias para hazer confituras*.

²⁴ Baeza, M. de, *Los quatro libros del arte de la confitería: acompañados de las Ordenanzas del Gremio de Confiteros de Toledo aprobadas por Real Provisión de Felipe III de 21 de enero de 1615*, Toledo, Antonio Pareja, 2014.

²⁵ El ácido es necesario para ayudar al desarrollo de la pectina y evitar el desarrollo de las bacterias. La fruta normalmente lo contiene de forma natural, coincidiendo habitualmente los niveles de ácido con los de pectina. En el caso de que el ácido sea escaso se puede añadir zumo de limón (Banlieu, J., *Elaboración de conservas vegetales*, Barcelona, Ed. Sintés, 1969, p. 60).

un poco de agua a fuego lento, para extraerle la pectina - un espesante natural - imprescindible para que las conservas logren la consistencia adecuada,²⁶ y, de otra parte, al azúcar, una vez procesada o no según los casos, se le añade la fruta y todo bien incorporado se coloca sobre el fuego, para eliminar agua y concentrar la confección hasta que cuaje.²⁷ A lo largo del procedimiento pueden desarrollarse todas o alguna de las siguientes técnicas: encurtido en salmuera,²⁸ majar,²⁹ clarificar,³⁰ espumar,³¹ cernir, cocer,³² hornear, lavar en una lejía suave. Lo comentado anteriormente es la generalidad. La casuística es muy amplia. Reflejo de esta particularidad son las exigencias de azúcar, agua y tiempo de cocción, que varían según la fruta, concretamente, en función de su fragilidad, porcentaje de pectina, nivel de acidez...³³

Conocido el proceder habitual y algunas de las particularidades que incluyen las recetas, es el momento de comenzar el análisis de algunas de ellas. Primero veremos las mermeladas y luego las confituras. En sendos casos, se verán los ejemplos de las frutas que aparecen en la mayoría de las obras comentadas.

5.1. *Conservas o mermelada*

Comenzamos con el *membrillo*. Este aporta el mayor porcentaje de fórmulas. *Vergel de señores*³⁴ el capítulo relativo a esta conserva³⁵ reúne catorce ejemplos, mayoritariamente de carne de membrillo o mermelada. El proceder más habitual comienza tomando la fruta, entera y sin mondar, a continuación, hervirla.³⁶ Una vez hecho, se pelará, cortará, pasará por cedazo y majará. El azúcar, mientras, se clarifica. Clarificado aquel, se le añade el membrillo, se mezclan perfectamente y se hierve a fuego lento hasta que alcance el punto. Se retira de la lumbre y la confección se distribuye en vasijas. Es optativo añadir sustancias aromáticas, almizcle y ámbar gris. Otro caso, más sencillo, una vez que el membrillo está hecho, se le incorpora el azúcar sin clarificar. Un tercero, el procedimiento es igual al mayoritario, salvo que los membrillos, se hornean en lugar de cocer.

En el segundo recetario, *Libro de recetas de pivetes, pastillas y uvas perfumadas y conservas*,³⁷ dos ejemplos.³⁸ En ambos, el procedimiento es el

²⁶ Se encuentra especialmente en la piel y en las pepitas, que al cocer con el azúcar se transforma en una gelatina que solidifica las conservas dulces. Ver Valdés, M. P., *Hecho en casa*, Alcobendas (Madrid), Ed. Libsa, 2013, p. 77.

²⁷ Ferrer, R., *Conservas vegetales: frutas, verduras, legumbres y cereales*, Barcelona, Ed. Araluce, 1943, pp. 15- 20.

²⁸ Confección que se hace con sal y otros condimentos, y se aplica para conservar carnes, pescados, frutas... (DRAE)

²⁹ BNE, Ms. 1472. Golpear algo a fin de deformarlo, aplastarlo o reducirlos a fragmentos pequeños sin llegar a triturarlos (DRAE).

³⁰ Poner claro, limpio y purgado de las heces lo que estaba denso, turbio y espeso; lo que con propiedad se dice de los licores y del azúcar hecho almíbar (DA, 1729).

³¹ Plato preparado con claras de huevo que dan consistencia esponjosa a los ingredientes dulces o salados que lo integran (DRAE).

³² La operación y resultado de estar cocida o estarse cociendo alguna cosa (DA, 1729).

³³ Valdés, M. P., *Hecho en casa...*, pp. 74-76.

³⁴ BNE, Ms. 8565.

³⁵ *De las conservas y electuarios que se hacen de los membrillos* (capítulo VII, libro I), fols. 5r-16r.

³⁶ En agua, agua de rosas o en vino.

³⁷ BNE, Ms. 1472.

³⁸ BNE, Ms. 1472: *Almíbar de membrillo*, fols. 33v-34r, y *Carne de membrillo colorada*, fol. 42v.

mismo que aparece en *Vergel de señores*, con dos matizaciones, primera, en los dos casos se extrae el zumo del membrillo; segunda, el azúcar, en el primer ejemplo, se elabora almíbar con aguas de olor y vino blanco, y en el segundo, se incorpora al membrillo, sin más.

En el tercer recetario, *Recetas y memorias para guisados, confituras, olores, aguas, afeites, adobos de guantes, unguentos y medicinas para muchas enfermedades*,³⁹ hay, como en *Vergel de señores*, una amplia nómina. Como en el recetario luso, se observa similar realidad a la que vimos en el primero. Así, el membrillo, algunas recetas hablan de cocimiento mientras otras lo hacen del horneado.⁴⁰ Los ingredientes, además de la fruta y el agua, que se usa para ablandarla, aparece el zumo de membrillo;⁴¹ azúcar, unas veces para elaborar el almíbar⁴² y en otras ocasiones simplemente para incorporarlo junto con los membrillos y el agua;⁴³ más aguas de olor rosada⁴⁴ y almizclada;⁴⁵ miel;⁴⁶ almizcle;⁴⁷ y especias, clavo⁴⁸ y canela.⁴⁹ *Los cuatro libros del arte de confitar*, dos casos.⁵⁰ En ambos se da la opción de usar miel o azúcar, incluso en el primero se permite utilizar arropo. Respecto al procedimiento, en el primero, se detalla el mismo que vimos en *Vergel de señores*, habitual. Añadiéndosele aquel la exposición al sol de los recipientes durante cuatro días. En el segundo, la fruta se parte, en el anterior se dejaba entera, se cuece y se pasa por harnero. El azúcar, se clarifica, como venimos viendo.

Duraznos, el capítulo⁵¹ respectivo de *Vergel de señores*,⁵² el proceder que aparece en todos los ejemplos es unísono. La fruta, se ha de mondar y quitársele los huesos. El azúcar, ordena que con él se haga *jarabe de apotecario*. Hecho, se pondrá todo a hervir en una olla, y se tendrá hasta que se entemezca la fruta.

³⁹ BNE, Ms. 6058.

⁴⁰ *Para azer carne de membrillos* (receta 15), fols. 68v-69r; *Para azer conserva de carne membrillo* (receta 21), fol. 70v y *Para azer conserva de quartos de membrillos* (receta 24), fols. 71v-72r.

⁴¹ *Para azer carne de membrillos crudos* (receta 1), fol. 64v; *Para azer conserva de carne membrillo* (receta 21), fol. 70v; *Para azer conservas de membrillos majados* (receta 22), fol. 71r; *Para azer conserva de quartos de membrillos* (receta 24), fols. 71v-72r; *Para azer conserva de membrillo colorada* (receta 30), fols. 73r-v; *Conserva de membrillo blanco* (receta 44), fol. 78v y *Carne de membrillo blanca* (receta 45), fols. 78v-79r.

⁴² *Para azer carne de membrillos crudos* (receta 1), fol. 64v; *Para azer carne de membrillo* (receta 4), fols. 65v-66r; *Para azer carne de membrillos* (receta 15), fols. 68v-69r y *Para azer carne de membrillo en tajadas* (receta 39), fols. 75v-76r.

⁴³ *Para azer mielmelada* (receta 16), fols. 69r-v; *Para azer melmelada* (receta 28), fols. 72v-73r; *Para azer conserva de membrillo colorada* (receta 30), fols. 73r-v y *Para azer carne de membrillo pasada* (receta 40), fols. 76r-v.

⁴⁴ *Para azer carne de membrillos* (receta 15), fols. 68v-69r; *Para azer carne de membrillos melmelada* (receta 23), fols. 71r-v y *Para azer carne de membrillo pasada* (receta 40), fols. 76r-v.

⁴⁵ *Para azer conserva de membrillo colorada* (receta 30), fols. 73r-v; *Para azer carne de membrillo cruda* (receta 31), fol. 73v.

⁴⁶ *Para azer conserva de quartos de membrillos* (receta 24), fols. 71v-72r; y *Codonat* (receta 32), fols. 73v-74r.

⁴⁷ *Para azer carne de membrillos* (receta 15), fols. 68v-69r; *Para azer mielmelada* (receta 16), fols. 69r-v y *Para azer conserva de carne membrillo* (receta 21), fol. 70v.

⁴⁸ *Para azer conserva de quartos de membrillos* (receta 24), fols. 71v-72r y *Codonat* (receta 32), fols. 73v-74r.

⁴⁹ *Para azer conserva de quartos de membrillos* (receta 24), fols. 71v-72r.

⁵⁰ *De la conserva de carne membrillo fina* (capítulo 55, libro III), pp. 103-104. *De la conserva de membrillo de miel* (capítulo 56, libro III), pp. 105-106.

⁵¹ *De las conservas y electuarios que se hacen con durazno* (capítulo VIII, libro I), fols. 16r-v.

⁵² BNE, Ms. 8565.

Enternecida, se sacará y se colocará en una superficie plana, y se espolvoreará con azúcar y almizcle.

En el tercer recetario, *Recetas y memorias para guisados, confituras, olores, aguas, afeites, adobos de guantes, unguentos y medicinas para muchas enfermedades*.⁵³ Hay dos recetas, en ambas,⁵⁴ la fruta, como en los ejemplos de Vergel, se ordena que se monde; además en la primera se indica que se ralle, pique y se lave perfectamente. Respecto al azúcar, la realidad es distinta a la de *Vergel de señores*, así la primera ordena que se clarifique y posteriormente se le agregue la fruta; mientras que la segunda comenta que se le añada agua, se ponga a cocer y antes de que empiece la ebullición se le agregue la fruta. Hecho, se ha de apartar la olla, tapar con mucha ropa para que conserve el calor y dejar así durante una noche. A la mañana siguiente se abrirá la olla y se sacará el azúcar, se espumará mucho y hecho, se volverá a echar sobre los duraznos. Una vez más, la olla se tatará con mucha ropa y se dejará hasta el día siguiente. Se repetirá durante nueve días. *Los cuatro libros del arte de confitar*, incorporan un ejemplo,⁵⁵ respecto a la fruta, realidad distinta hasta lo ahora dicho: se introducirá en un recipiente con lejía hirviendo para que se le pueda quitar el vello. El azúcar se clarifica. Dispuestos, la fruta y el azúcar, se unen perfectamente y todo junto da un hervor.

Cidras, en el capítulo⁵⁶ de *Vergel de señores*,⁵⁷ aparecen cinco casos. En unos se usará la corteza y en otros los cuartos. Todos ellos como indica el epígrafe son «conservas». En los relativos a la corteza, se ha de cortar muy finamente e introducirla en lejía muy suave, durante nueve días, cambiándola diariamente. Pasados los días, se lavará con agua limpia hasta que se le quite el olor y el amargor. Una vez quitados, se cocerán hasta quedar prácticamente tiernas y sacadas de la olla se pondrán a escurrir. Por su parte, el azúcar se clarificará y se incorporarán a él las cidras, una vez esté tibio. Al día siguiente y a lo largo de varias jornadas más, se sacará el azúcar, se calentará y se volverá a echar sobre las cortezas. El último día, se tomarán las cortezas, se hervirán hasta alcanzar su punto y se le echará una vez más el azúcar clarificado. Cuartos de cidras, en relación a la fruta, esta ha de estar madura, pelada y partida en trozos medianos. Se elaborará una salmuera, en el caso de la corteza era una lejía suave, donde permanecerá la fruta durante quince jornadas. El procedimiento continúa con los mismos pasos comentados para el caso de las cortezas.

En el tercero, *Recetas y memorias para guisados, confituras, olores, aguas, afeites, adobos de guantes, unguentos y medicinas para muchas enfermedades*,⁵⁸ aparece un ejemplo,⁵⁹ más sencillo que los anteriores, para ralladuras, no se prescribe ni tenerla unos días en lejía o salmuera ni tampoco los sucesivos cocimientos del azúcar. Así pues, una vez rallada la fruta, se le dará un hervor hasta eliminar su amargor. El azúcar, por su parte se clarificará, con agua de rosas que se le agregará lentamente. También se le sumará almizcle, canela y un poco de jengibre. Clarificado el azúcar se mezcla con las ralladuras de cidra. *Los cuatro libros del arte de confitar*, incorporan un ejemplo,⁶⁰ en esta ocasión

⁵³ BNE, Ms. 6058.

⁵⁴ *Para hacer carne de durazno*, (receta 2), fols. 64v -65r y *Para hacer duraznos en conserva* (receta 3), fols. 65r -v.

⁵⁵ *De la conserva de los duraznos* (capítulo 49, libro III), pp. 97-98.

⁵⁶ *De las cidras en conserva* (capítulo XVI, libro I), fols. 32r- 35r.

⁵⁷ BNE, Ms. 8565.

⁵⁸ BNE, Ms. 6058.

⁵⁹ *Para hacer cidradas*, (receta 9), fol. 67r.

⁶⁰ *De la conserva de los duraznos* (capítulo 49, libro III), pp. 97-98.

aparece la conserva por excelencia «Diacitrón».⁶¹ Se usa la carne y se tiran las cortezas. El procedimiento, de la fruta similar al segundo de *Vergel de sennores*, como en aquel, se partirán las cidras, ya peladas, luego se introducirán en salmuera, ni muy suave ni muy fuerte, donde podrán estar hasta un año. Una vez sacados los trozos, se les cambiará el agua hasta perder el salobre. Luego se hervirán hasta quedar tiernos. El azúcar, por su parte, se clarificará, como vimos en el primer ejemplo de *Vergel de sennores*, y una vez hecho se le incorporará la cidra, templada. El cocimiento del azúcar se hará durante nueve días. Pasados los días, se dejará reposar la conserva.⁶²

Naranjas, del capítulo⁶³ de *Vergel de sennores*,⁶⁴ uno. Se toman los gajos y después se ponen en remojo hasta quitarle el agro, nueve días. Hecho, se ponen a cocer a fuego manso, se sacan y se dejan escurrir. El azúcar, por su parte, se hace almíbar. A continuación, se toman los gajos, enjutos, y se incorporan al almíbar. El tercero, *Recetas y memorias para guisados, confituras, olores, aguas, afeites, adobos de guantes, unguentos y medicinas para muchas enfermedades*,⁶⁵ aparece una.⁶⁶ En esta ocasión, se toma la naranja, fresca y de buen gajo, y no los gajos. Se le practican seis agujeros de parte a parte. Preparadas las naranjas, se acomete el proceso expresado para el caso anterior (se ponen en remojo, cambiando el agua diariamente, orden que no se recogía en aquel, y no se indica el número de días: «Hasta que pierda el amargor»). Perdida la acidez, continúa el proceso descrito en *Vergel de sennores*: se ponen a hervir y seguidamente se dejan escurrir. El azúcar, su tratamiento varía, se ha de hacer julepe con miel y azúcar, frente al almíbar. *Los cuatro libros del arte de confitar*, una,⁶⁷ describe una situación semejante a las precedentes, aquí, como en aquellas, se ordena que se le quite el agro, y seguidamente, se cuezan hasta enternecer. Respecto al azúcar, se ha de clarificar. Clarificado, se le incorporara a la fruta.

Peras, en el capítulo⁶⁸ de *Vergel de sennores*,⁶⁹ aparecen cuatro supuestos diferentes entre sí. El primero recuerda a la carne de membrillo, es decir, la fruta ha de hervir y escurrir, ha de majarse y colarse. El azúcar, por su parte, se pone al fuego hasta obtener el punto y después se le unen las peras. Una vez está todo bien incorporado, se pone a fuego manso y se deja hervir hasta que se despeguen. Una vez apartado, si se desea puede echársele almizcle. El segundo, peras en almíbar. El tercero, conserva en miel. El cuarto, recuerda al diacitrón. El segundo recetario, *Libro de recetas de pivetes, pastillas y uvas perfumadas y conservas*,⁷⁰ una, *Perada*,⁷¹ es la primera receta de *Vergel de sennores*. *Los cuatro libros del arte de confitar*, en el recetario anterior veíamos un ejemplo de *Perada*, en este libro hay otro⁷², distinto del anterior, así pues, en esta ocasión, la fruta se monda y se toma de ella lo mejor. A continuación, se machaca y se cuele por un harnero.

⁶¹ *De la conserva del diacitrón* (capítulo 30, libro III), pp. 69-72.

⁶² Con la corteza que se ha quitado se puede realizar otra conserva, *De la conserva de costra de cidra* (capítulo 31, libro III), pp. 72-73.

⁶³ *De las conservas que se hacen con cascós de naranja* (capítulo XIII, libro I), fols. 23r- 27v.

⁶⁴ BNE, Ms. 8565.

⁶⁵ BNE, Ms. 6058.

⁶⁶ *Para hacer naranjas enteras*, (receta 11), fols. 67v-68r.

⁶⁷ *De la conserva de naranja cubierta* (capítulo 41, libro III), pp. 89-90.

⁶⁸ *De las conservas que se hacen de las peras* (capítulo IX, libro I), fols. 17vr- 19v.

⁶⁹ BNE, Ms. 8565.

⁷⁰ BNE, Ms. 1472.

⁷¹ BNE, Ms. 1472, fol. 42r.

⁷² *De la conserva de pera llamada perada fina* (capítulo 32, libro III), p. 82.

El azúcar, mientras se clarifica. Clarificado, se le agrega el zumo de la pera y se dejan hervir hasta alcanzar el punto. Se aparta y se distribuye en recipientes. Por último, tanto en *Vergel de sennores* como en el *libro de confitar*, sus autores hicieron acopio de conservas elaboradas con otras frutas que no aparecen en los recetarios propiamente dichos, y que aquí y ahora no veremos.

5.2. Confituras

Esta modalidad de conserva, no aparece en las cuatro obras consultadas, lo hace en tres, y además la nómina de ejemplos es mucho más breve que la de las mermeladas. Empezaremos, como en el caso de las mermeladas con el *membrillo*. De este incluyen ejemplos las tres obras -*Vergel de sennores*, *Recetas y memorias para guisados, confituras, olores, aguas, afeites, adobos de guantes, ungüentos y medicinas para muchas enfermedades* y el *Libro de Miguel de Baeza*-. La primera, incluye un ejemplo que nos recuerda al diacitrón; la segunda, dos, unas grageas⁷³ y una jalea;⁷⁴ la tercera, jalea como el segundo, dos. De *durazno*, presenta confituras la segunda. El título es el que nos dice que se trata de una confitura mientras que su contenido nos traslada a una conserva.

Vergel de sennores y el libro de Miguel de Baeza, además de las confituras de frutas, recogen de otras materias. Así uno y otro hicieron acopio de ejemplos de almendras, avellanas, anís, hinojos, piñones y canela (canelones). *Vergel de sennores* añade de clavos de giroflé y el libro de naranja. En cuanto al procedimiento es el mismo en todos y cada uno de los ejemplos, así: la fruta, se limpiará y tostara perfectamente, mientras que con el azúcar se elaborara una especie de almíbar que cubrirá al fruto, dándole tantas capas como se desee.

6. CONCLUSIÓN

Como colofón, el azúcar fue un producto conocido desde tiempo inmemorial en el Lejano Oriente, pasó a Europa a través de los árabes durante el Medievo. En un principio, fue un artículo exclusivo de las élites mientras que la gente común seguía consumiendo la miel. Uno y otro, se usaron como conservador de frutas y verduras, siendo más eficaz el hidrato de carbono. Para la preservación de frutas y verduras, hubo y hay dos técnicas, conservas y confituras. De ambas recogen ejemplos los recetarios comentados, fechados en los siglos XV y XVI. Fuente que presenta distintas modalidades, así unos son femeninos mientras otros parecen estar destinados a los prácticos de un oficio específico. El público al que se dirigen ambos son las élites. En unas ocasiones, para su consumo particular, las damas, quienes elaboraban las conservas para tener fruta a lo largo del año, y otros para su comercialización, los boticarios.

Las recetas incorporan los procedimientos, propios de una y otra técnica. Procedimientos que eran los mismos o similares a fines del siglo XV (*Vergel de sennores*) y cien años más tarde (*Los cuatro libros del arte de confitar*), y además nos llevan a tiempos remotos. Respecto a los ingredientes, nos informan, de una parte, que la realidad, en muchas ocasiones, es la misma, los mismos en unas recetas y otras, y, de otra parte, nos ratifican que sus destinatarios eran miembros

⁷³ Confitura pequeña que se asemeja a una golosina (DA; 1729).

⁷⁴ Conserva dulce, transparente y gelatinosa que se elabora cociendo pulpa o jugo de fruta en agua, abundante azúcar y, en ocasiones, gelatina para mejorar su grado de consistencia (DA; 1729).

de las capas superiores, concretamente, nos informan por su alto coste, azúcar y almizcle, entre otros.

Por último, porcentualmente tienen mayor representatividad las fórmulas de conservas o mermeladas que las confituras. De las primeras encontramos en las cuatro obras comentadas, mientras que de la confitura aparecen en todas salvo en la de procedencia lusa.

BIBLIOGRAFÍA

- BAEZA, Miguel de (2014), *Los cuatro libros del arte de la confitería: acompañados de las Ordenanzas del Gremio de Confiteros de Toledo aprobadas por Real Provisión de Felipe III de 21 de enero de 1615* (Estudio y transcripción de Mariano García Ruipérez y María del Prado Olivares Sánchez), Toledo, Antonio Pareja.
- BANLIEU, Jaime (1969), *Elaboración de conservas vegetales*, Barcelona, Ed. Sintés.
- CABRÉ, Montserrat (2008), «Women or Healers? Household Practices and the Categories of Health Care in Late Medieval Iberia», *Bulletin of the history of medicine*, vol. 82, nº 1, pp. 18-51.
- FERRER, Ricardo (1943), *Conservas vegetales: frutas, verduras, legumbres y cereales*, Barcelona, Ed. Araluce.
- GARCÍA DURÁN, Inés (2014), *Conservas y dulces artesanales*, Buenos Aires, Ed. Lea.
- IBN RAZIN al-Tuyibi (2007), *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, (traducción Manuela Marín), Gijón, Ed. Trea.
- LANDRA, Laura y LANDRA, Margherita (1998), *Cómo conservar fruta y verdura*, De Vecchi, Barcelona.
- PÉREZ VIDAL, José (1973), *La cultura de la caña de azúcar en el Levante Español*, Madrid, CSIC, Instituto Miguel de Cervantes, Departamento de Dialectología y Tradiciones Populares.
- PITTENGER, Paul (1947), *Sugars and Sugar Derivatives in Pharmacy*, New York, Sugars Research Foundation.
- PUERTO SARMIENTO, Francisco Javier (2003), *La leyenda verde: naturaleza y ciencia en la corte de Felipe II (1527-1598)*, Valladolid, Consejería de Educación y Cultura.
- SEGURA MUNGUÍA, Santiago y TORRES RIPA, Javier (2009), *Historia de las plantas en el mundo antiguo*, Bilbao- Madrid, Ed. CSIC.
- VALDÉS, María de la Paz (2013), *Hecho en casa*, Alcobendas (Madrid), Ed. Libsa.