

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

Scuola di Lettere e Beni culturali

Master in Storia e Cultura dell'Alimentazione

**La cocina española de corte del
Siglo XVII: el recetario de Francisco
Martínez Montaña.**

Candidato: Jaime Quílez Royo

Relatore: prof. Massimo Montanari

1. Introducción	3
2. Estado de la cuestión	5
2.1 <i>Estado de la cuestión en España.....</i>	7
3. Antecedentes e influencias a través de un breve recorrido por la historia de la alimentación española hasta el siglo XVII.....	14
3.1 <i>Origen común “europeo”</i>	15
3.2 <i>Legado andalusí.....</i>	18
3.3 <i>El modelo mediterráneo de los siglos XIV-XVI (de la cocina mediterránea a la cocina española) 21</i>	
4. La cocina cortesana española de Francisco Martínez Montíño.....	23
4.1 <i>Cocinero mayor.....</i>	23
4.2 <i>Recetario</i>	24
4.2.1 <i>Capítulo I.....</i>	29
4.2.2 <i>Capítulo II.....</i>	36
4.2.2.1 <i>Productos</i>	36
4.2.2.2 <i>Influencias y referencias.....</i>	38
5. Conclusiones.....	43
6. Bibliografía.....	44

1. Introducción

El presente trabajo tiene como objetivo realizar una breve panorámica de cómo se fue configurando la cocina española, desde la antigüedad tardía hasta el Siglo XVII, reflejada en el recetario escrito por Francisco Martínez Montaña en 1611. El tema se pretende abordar desde la perspectiva del estudio de la alimentación en territorio peninsular, durante la Edad Media y el Renacimiento, para su posterior análisis y reflejo en el primer recetario de la cocina propiamente española. El trabajo ha sido estructurado en tres apartados generales: el estado de la cuestión, los antecedentes e influencias previos al Siglo XVII y el análisis del recetario.

En el primer apartado se ha realizado un estado de la cuestión sobre de la Historia de la alimentación en Europa y, posteriormente, en España, principalmente sobre el periodo medieval y moderno. Así, se ha llevado a cabo una síntesis de como llegó la Historia de alimentación a España, a través de los medievalistas catalanes influenciados por los historiadores franceses e italianos. En este breve recorrido por la historiografía europea y española, se ha pretendido citar las obras de los principales autores que han trabajado sobre el tema de estudio.

En el segundo apartado he tratado de exponer un breve recorrido sobre de la Historia de la alimentación en los territorios hispánicos, entre la Alta Edad Media y el inicio de la Edad Moderna. Este queda dividido en tres subapartados donde se exponen las cuestiones que he considerado más relevantes para el estudio de la configuración de la cocina española, reflejada en el recetario del Siglo XVII. Obviamente, se podrían comentar muchísimas más cuestiones sobre la cocina o la alimentación de este periodo temporal tan amplio. Para ello, he decidido exponer el origen del modelo alimentario “europeo” durante la Alta Edad Media, el legado andalusí y la configuración de la cocina mediterránea de los siglos XIV-XVI.

En el tercer apartado del trabajo he analizado el recetario de corte de Francisco Martínez Montaña. Para ello he utilizado una reimpresión del libro datada en 1754 y he considerado necesario realizar una división entre la figura del cocinero y el recetario. Para el análisis del recetario, se ha dividido el apartado en dos subapartados, correspondientes con los dos capítulos del recetario. En el capítulo I he analizado el capítulo que trata sobre la limpieza y organización de la cocina y los banquetes. En el

capítulo II, se ha pretendido presentar las diferentes influencias y referencias de los productos y recetas de Francisco Martínez Montaña con los siglos precedentes.

2. Estado de la cuestión

La historia de la alimentación nace en el mismo momento que nace la propia historia. La alimentación es una necesidad biológica de todo ser humano. Desde el momento que el ser humano cubre la necesidad vital de alimentarse, la alimentación adopta una dimensión cultural. La alimentación es un claro ejemplo de la identidad de un grupo, como bien reflejan Jesús Contreras y Mabel Gracia en su obra *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*¹, por lo que la vieja historia de la alimentación comienza su estudio en contemplar lo diferente, lo otro. Pues, según M^a Ángeles Pérez Samper: “Se observaba la alimentación de pueblos extranjeros, resaltando sus peculiaridades, para contraponer su “barbarie” a la civilización establecida. Pueblos dominantes estudiaban a pueblos de diferentes culturas, muchas veces pueblos dominados, desde una actitud de superioridad, generalmente negativa, a veces incluso despectiva, acentuando la desigualdad, la diferencia”².

El interés histórico por la cocina y la alimentación surgió en Francia, en el siglo XVIII, de la mano de Jean-Baptiste Le Grand d’Aussy y su obra *La vie privée d’autrefois* supervisada por el marqués de Paulmy. Este interés por la gastronomía tenía un punto de vista más literario que histórico, y hoy en día este género es reconocido por la historiografía como la “gastronomía histórica”³.

La Historia de la Alimentación no se hizo un hueco en la historiografía académica hasta bien entrado el siglo XX. En 1930, un grupo de investigadores de origen y formación diversa, llevaron a cabo la publicación de una serie de obras que son consideradas, por su rigor científico, como el punto de partida de la “Nueva Historia de la Alimentación”. Entre estos autores se encontraban: Adam Maurizio, Luigi Messedaglia, Jack Drummond, Anne Wilbraham, Wilhelm Abel y Lucien Febvre⁴. Estos autores han sido

¹ CONTRERAS HERNANDEZ, Jesús y GRACIA ARNAIZ, Mabel (2005), *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*, Ariel, Barcelona.

² PEREZ SAMPER, M^a Ángeles (2009), *La historia de la historia de la alimentación*, en *Chronica Nova*, 35, Universidad de Barcelona.

³ LAURIOUX, Bruno (2002), *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XVe et XVIe siècles*, Paris, pp. 8-9.

⁴ MAURIZIO, Adam (1932), *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris; MESSEDAGLIA, Luigi (1932), *Per una storia dell'agricoltura e dell'alimentazione*, Piacenza; DRUMMOND, Jack y WILBRAHAM, Anne (1937), *The Englishman's food. A history of five centuries of English diet*, Londres; ABEL, Wilhelm (1937), “Wandlungen des Fleischverbrauchs und der Fleischversorgung in Deutschland seit dem ausgehenden Mittelalter”, en *Berichte über Landwirtschaft*, XXII-3, Berlín; y, FEBVRE, Lucien (1938), “Répartition géographique des fonds de cuisine en France” en *Travaux du Premier Congrès International de Folklore, Paris-Tours*, pp. 123-130. Visto en RIERA I

considerados los propulsores de la nueva historia de la alimentación por varios autores contemporáneos que han analizando en sus obras las diferentes líneas de investigación abiertas por sus precursores⁵.

A partir de 1950, tras el fin de la Segunda Guerra Mundial, el interés por la Historia de la Alimentación fue retomado por los historiadores motivados por diferentes cuestiones que rodeaban al tema: la influencia de las estructuras socioeconómicas o cuáles eran las necesidades alimenticias cotidianas de los miembros de todos los estamentos sociales, entre muchos otros. Fue sobre todo a partir de 1960, a través de las propuestas de la *Escuela de los Annales* y de la mano de Fernand Braudel, cuando surgió una gran iniciativa de situar las investigaciones hacia estudios con criterios más rigurosos y exigentes. Buscaron pasar de trabajos meramente descriptivos, de una “petite histoire sociouse de pittoresque ou de tragique” –como dirá Louis Stouff-⁶, a estudios cuantitativos sobre el consumo. El problema de la Historia Cuantitativa de la Alimentación radica en las fuentes, pues las anteriores al siglo XV, generalmente, no cuentan con información numérica precisa, lo cual provoca la exclusión de la temática de los siglos anteriores a la época moderna y de los estudio a largo plazo de la evolución de las sociedades⁷. Esto provocó una revisión de los planteamientos metodológicos.

Sera a partir de 1970 cuando se abrieron las nuevas líneas de investigación en la historia de la alimentación. Estas nuevas perspectivas se basaban principalmente en el estudio desde el punto de vista social y cultural, reivindicando la historia de cocina y de la alimentación como un arte equiparable a la pintura o la escultura. A partir de entonces, los congresos sobre el tema se extendieron por el territorio europeo, sobretodo en Francia e Italia, donde hoy en día la Historia de la Alimentación cuenta con los estudios más rigurosos y profundos, debido a la dedicación de numerosos investigadores. Autores como Massimo Montanari⁸ en Italia o Jean Louis Flandrin⁹ y Bruno Laurioux¹⁰

MELIS, Antoni (1995), “Presentació. Antecedens i rerafons d’un col.loqui d’història de l’alimentació”, en I Col.loqui d’història de l’alimentació a la Corona d’Aragó, Vol.1, Lérida, pp. 7-20.

⁵ Entre estos autores se encuentran: STOUFF, Louis (1970), *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles*, París-La Haye, pp. 15-17; y, MONTANARI, Massimo (1981), “Storia, alimentazione e storia dell’alimentazione. Le fonti scritte altomedievali”, en *Archeologia Medievale*, Florencia, pp. 25-30. Visto en RIERA I MELIS, Antoni (1995), “Presentació...”, Op. cit.

⁶ STOUFF, Louis (1970), *Ravitaillement et alimentation...*, Op. cit., p. 15. Visto en PÉREZ SAMPER, M^a Ángeles (2009), *La historia de la historia...*, Op. cit., p.116.

⁷ RIERA I MELIS, Antoni (1995), “Presentació...”, Op. cit., pp. 7-20.

⁸ (1981), “Storia, alimentazione e storia dell’alimentazione. Le fonti scritte altomedievali”, *Archeologia Medievale*, VIII, Florencia, pp. 25-37; (1988), *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari, Laterza; (1989), *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall’Antichità al Medioevo*, Roma-

en el caso de Francia, han marcado un antes y un después en la Historia de la Alimentación en Europa. Sus obras demuestran la necesidad de conocer el consumo de alimentos de las sociedades pasadas, condicionada por las condiciones socioeconómicas y las normas y ritos socioculturales, presentándose como un reflejo de la sociedad, solo con fijarnos en algo tan cotidiano como es la alimentación de las personas. Reflejo de estos estudios rigurosos y profundos es la obra magna que dirigen Jean Louis Flandrin y Massimo Montanari, *Histoire del'alimentacion* (1996), donde los autores cuentan con diferentes investigadores de toda Europa para abordar la historia de la alimentación europea desde la prehistoria hasta la contemporaneidad¹¹.

2.1 Estado de la cuestión en España

El inicio de la historiografía española medieval en el tema de la Historia de la Alimentación, fue iniciado, en los años 40, por Lluís Faraudo i de Saint-Germain¹² y Miquel Batllori i Munne¹³, publicando recetarios medievales catalanes imprescindibles para el conocimiento de la materia, aunque estos trabajos pasaron desapercibidos por los historiadores de la época.

En la década de los 60 se produjo un avance significativo. Se incorporaron al tema de la Historia de la Alimentación, por vías diferentes, algunos historiadores medievalistas,

Bari, Laterza; (1991), *Nuovo Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna*, Roma-Bari, Laterza; (1993), *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*. Roma-Bari, Laterza; (2004), *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza; (2008), *Il formaggio con le pere*, Roma-Bari, Laterza; (2010), *L'identita italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza.

⁹ (1983), "Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIVe-XVIIIe siècles)", *Annales. E.S.C.*, n° 38, 2, París, pp. 369-401 ; (1983), "La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVe au XVIIIe siècle", *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, XXX, pp. 66-83 ; (1984), "Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIVe et XVe siècles: le témoignage des livres de cuisine", en *Manger et Boire au Moyen Age. Actes du colloque de Nice. Centre d'études médiévales de Nice*, t. II, pp. 75-91; (1986), "Pour une histoire du goût", *L'Histoire*, n°85, pp. 12-19 ; (1987), "Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas" (trad. Cast.), *Manuscripts*, núm. 6, Barcelona, pp. 7-30;

¹⁰ (1985), "Spices in the Medieval Diet: a New Approach", *Food & Foodways*, núm. 1, pp. 43-75; (1989), "Les livres de cuisine en Occident à la fin de Moyen Age", *Archives et bibliothèques de Belgique*, 34, pp. 113-126; (1989), *Le Moyen Age à table*, París ; (1992), "Les menus de banquets dans les livres de cuisine de la fin du Moyen Age", en *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, Rouen, pp. 273-282.

¹¹ FLANDRIN, Jean Louis y MONTANARI, Massimo (2011), *Historia de la alimentación*, Trea, Gijón.

¹² (1946), *Libre de totes maneres de confits*, Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona, XIX, Barcelona, pp. 97-134; y (1951-1952), *Libre de Sent Sovi*, Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona, XXIV, Barcelona, pp. 8-51. Visto en RIERA I MELIS, Antoni (1995), "Presentació...", *Op. cit.*

¹³ (1947), *Regiment de sanitat de Jaume II d'Arnau de Vilanova*, *Obres catalanes II: Escrits mèdics*, Barcelona. Visto en RIERA I MELIS, Antoni (1995), "Presentació...", *Op. cit.*

unos dedicados al estudio de la España cristiana y otros que se ocupaban de la España musulmana. Arabistas como Fernando de la Granja Santamaría¹⁴ y Ambrosio Huici Miranda¹⁵ publicaron trabajos sobre la cocina andalusí y musulmana, convirtiéndose en los pioneros del tema en España. Años más tarde, otros arabistas como Expiración García Sánchez¹⁶, Amador Díaz García¹⁷ y Manuela Marín Niño¹⁸ aportaron importantes estudios sobre la alimentación andalusí.

A partir de 1970, los medievalistas especializados en las sociedades cristianas empezaron a interesarse por la historia de la alimentación desde puntos de partida diferentes que les acercaban al tema desde una perspectiva complementaria, sin ser objeto directo de estudio. Este es el caso de trabajos sobre los alimentos en las cuentas de viajes, los miembros de la alta nobleza, la documentación municipal y las escrituras notariales. Y, será, a partir del coloquio de Niza, en 1982, *Manger et boire au Moyen Âge*¹⁹, lo que marcó un antes y un después en lo que respecta a la Historia de la Alimentación en España, pues acudieron un amplio grupo de medievalistas españoles que llevaban años trabajando sobre el tema²⁰. Es necesario matizar que los estudios llevados a cabo por los medievalistas españoles, fueron trabajos localizados en las diferentes regiones o reinos cristianos.

En la década de los 80, dos conferencias o coloquios supondrán un hito en la Historia de la alimentación en España y, principalmente, en la Historia de la alimentación de la Corona de Aragón y de Cataluña. En 1988, se publicó *Alimentació i societat a la*

¹⁴ (1960), La cocina árabe-andaluza según un manuscrito inédito, Fadhlat al-jiwam, Madrid.

¹⁵ (1965), La cocina hispano-magrebí en la época almohade, Madrid.

¹⁶ (1986), “Fuentes para el estudio de la alimentación en la Andalucía islámica”, en XII Congreso de la Unión Européenne d’Arabisants et d’Islamisants, Madrid, pp. 269-288; (1992), Kitab al-Agdiya de Ibn Zuh: Tratado de los alimentos (traducción e introducción), Madrid; (1995), “La gastronomía andalusí”, El zoco. Vida económica y artes tradicionales en al-Andalus y Marruecos, Barcelona, pp. 49-57.

¹⁷ (1985), “La alimentación en el reino nazarí a la luz de un tratado sobre alimentos”, en II Jornadas de Cultura Árabe e Islámica, Madrid, pp. 177-184.

¹⁸ (2007), Ibn Razin Al-Tugibi. Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos, Gijón; (1994), junto con WAINES, David (eds.) La alimentación en las culturas islámicas. Madrid, Agencia de Cooperación Internacional.

¹⁹ MENJOT, Denis (coord.) (1984), Manger et boire au Moyen Âge. Actes du colloque de Nice. Centre d’études médiévales de Nice. T.1 : Aliments et société. T2 : Régimes alimentaires, Paris.

²⁰ Algunos de los autores españoles que acudieron a Niza: SARASA SANCHEZ, Esteban, “La alimentación de un Rey aragonés y su séquito a comienzos del siglo XV”, t. II, pp. 223-231; FALCON PÉREZ, M^a Isabel, “La alimentación en Aragón en la segunda mitad del siglo XV: El caso de Zaragoza”, t. II, pp. 209-222; MARTINEZ SOPENA, Pascual y CARBAJO SERRANO M^a José, “L’alimentation des paysans castillans du XIe au XIIIe siècle d’après les “Fueros”, t. I, pp. 335-347; VILLEGAS DIAZ, Luis Rafael, “Datos sobre la alimentación en la frontera navarro-castellano-aragonesa en el siglo XIV”, t. II, pp. 233-252; ARIZAGA BOLUMBURU, Beatriz, “La alimentación en el País Vasco en la Baja Edad Media, El caso de Guipúzcoa”, t. II, pp. 197-208; MALPICA CUELLO, Antonio, “El pescado en el reino de Granada a fines de la Edad Media: especies y nivel de consumo”, t. I, pp. 103-117.

Catalunya Medieval, fruto de un ciclo de conferencias organizadas por el CSIC en Barcelona, cuya introducción realizó el catedrático de Historia Medieval de la Universidad de Barcelona Antoni Riera Melis²¹.

El otro gran acontecimiento, sobre la Historia de la Alimentación, fue la organización del *Primer Colloqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, celebrado en Lérida en 1990. En él participaron medievalistas como: Massimo Montanari²², Antoni Riera Melis²³, Esteban Sarasa Sánchez²⁴, Agustín Rubio Vela²⁵ o el especialista en judaísmo durante la Edad Media, Miguel Ángel Motis Dolader²⁶.

Las investigaciones sobre la alimentación en Cataluña, en época medieval, son el máximo exponente en el territorio peninsular, seguidas de los estudios sobre Aragón y Valencia. No es casualidad que los estudios sean sobre los antiguos territorios de la Corona de Aragón así, como, tampoco lo es, la influencia de los autores italianos en los investigadores de la alimentación medieval en el territorio de la Corona.

En la actualidad, la Historia de la Alimentación, durante la Edad Media, sigue siendo estudiada desde un punto de vista focalizado en las diferentes monarquías cristianas que conformaban el territorio peninsular. Autores como: Fernando Serrano Larrayoz para

²¹ Máximo exponente de la Historia de la Alimentación Medieval en Cataluña. Algunos de sus trabajos son: (1983), "Ganadería, quesos y derivados de la leche en el Medioevo catalano-aragonés", en *Il Caserio. Un archetipo alimentare: il latte e la sue metamorfosi*, Bolonia, pp. 47-57; (1988), "Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'Alta Edat Mitjana", en *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, Barcelona, CSIC, Institució Milà i Fontanals, pp. 1-26; (1991), "El sistema alimentario como elemento de diferenciación social en la Alta Edad Media. Occidente, siglos VIII-XII", en *Representaciones de la sociedad en la Historia. De la autocomplacencia a la utopía*, Valladolid, Instituto de Historia Simancas, pp. 9-62; (1993), "Alimentació i poder a Catalunya al segle XII. Aproximació al comportament alimentari de la noblesa", *Revista d'Etnologia de Catalunya*, núm. 2, Barcelona; (1993-1994), "Estructura social y sistemas alimentarios en la Cataluña bajomedieval", *Acta historica et archaeologica mediaevalia*, núm. 14-15, Barcelona, pp. 193-217; (1994), "Comer y beber en la Edad Media: Sistemas alimenticios y estructura social en la Alta Edad Media", *Historia* 16, núm. 223, pp. 36-46; (1996), "Pobreza y alimentación en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media", en *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals, Palma, Institut d'Estudis Baleàrics, pp. 39-72; (2001), "Las plantas que llegaron de Levante: Acerca del legado alimentario islámico en la Cataluña Medieval", *Anuario de estudios medievales*, núm. 31, pp.787-842; (2004), "Las especias en el Mediterráneo noroccidental en la Antigüedad tardía y la Alta Edad Media", en GARRIDO ARANDA, Antonio, *El sabor del sabor: hierbas aromáticas, condimentos y especias*, Córdoba, Universidad de Córdoba, pp. 47-70.

²² (1995), "Alimentazione, cultura, società nel Medioevo", en *Ir Colloqui d'Història...Op. cit.*, Lérida, pp. 21-37.

²³ (1995), "Alimentació i ascetisme a Europa occidental en el segle XII. El model cluniacenc", en *Ir Colloqui d'Història...Op. cit.*, pp. 39-105.

²⁴ (1995), "Los sistemas alimentarios en el reino de Aragón (siglos XII-XV)", en *Ir Colloqui d'Història...Op. cit.*, pp. 185-204.

²⁵ (1995), "El consumo de pan en la Valencia bajo medieval", en *Ir Colloqui d'Història...Op. cit.*, pp. 153-183.

²⁶ (1995), "Régimen alimentario de las comunidades judías y conversas en la Corona de Aragón en la Edad Media", en *Ir Colloqui d'Història...Op. cit.*, pp. 205-361.

Navarra y País Vasco; M^a Luz Rodrigo Estevan²⁷ para Aragón; o el ya mencionado Antoni Riera Melis para Cataluña; continúan con una labor imprescindible para conocer la alimentación durante los siglos medievales.

Respecto a la historiografía de la alimentación en época moderna, en palabras de M^a Ángeles Pérez Samper, “la Historia de la Alimentación en la época moderna ha tenido en España una trayectoria interesante; mucho más modesta que la medieval, pero muy superior a lo realizado hasta ahora para la época contemporánea”²⁸. Los pioneros de esta disciplina estuvieron muy influenciados por Fernand Braudel y la *Escuela de los Annales*, como es el caso del historiador gallego Antonio Eiras Roel. Junto a Enríquez Morales²⁹, presentaron en el Coloquio sobre Historia de la Alimentación, celebrado en París en 1973, un trabajo sobre el consumo alimentario de los Colegios de Santiago de Compostela, aplicando la nueva metodología bromatológica-cuantitativa. Este tipo de trabajos cuentan con fuentes que permiten trabajos con una metodología sólida pero no tuvieron continuidad sistemática. En 1993, el profesor Eiras Roel³⁰ publicaría en España, diez años más tarde de su exposición en el Coloquio, *Cultura e storia dell'alimentazione*, celebrado en Imperia, un artículo que trataba sobre los resultados y problemas de la Historia de la Alimentación Moderna en España.

Es de obligatoria mención los trabajos realizados por diferentes autores modernistas entre los que se encuentran: M^a del Carmen Simón Palmer³¹, del Consejo Superior de Investigaciones Científicas de Madrid, sobre bibliografía y la alimentación de palacio; para el Renacimiento, el libro de Juan Cruz Cruz³² de la Universidad de Navarra; para

²⁷ (1996), “Mesones, tabernas y tablajes”, en Poder y vida cotidiana en una ciudad bajomedieval: Daroca 1400-1526, pp. 75-78, Zaragoza; (2008), “Fresco, frescal, salado, seco, remojado: abasto y mercado de pescado en Aragón (siglos XII-XV)”, en ARIZAGA BOLÚMBURU, Beatriz y SOLÓRZANO TELECHEA, Jesús, Alimentar la ciudad en la Edad Media. Nájera: Encuentros Internacionales del Medioevo, Logroño; (2009), “Del Pirineo a la Cordillera Ibérica: sistemas alimentarios en las montañas de Aragón (Siglos XI-XV)”, en Food, imaginaries and cultural frontiers: essays in honour of Helen Macbeth, pp. 405-422; (2014), “Maneras de beber, maneras de vivir. El consumo de vino en época medieval”, en FOURNIER, Dominique y ÁVILA, Ricardo, Modos de beber, México.

²⁸ PÉREZ SAMPER, M^a Ángeles (2009), La historia de la historia..., Op. cit., p. 150.

²⁹ (1975), “La consommation alimentaire d’Ancien Régime: les Collèges de Saint-Jacques-de-Compostelle”, Dossier Histoire de la Consommation, Annales, XXX, 2-3, pp. 454-464.

³⁰ (1993), “La historia de la alimentación en la España moderna: resultados y problemas”, Obradoiro de historia moderna, núm. 2, pp. 35-64.

³¹ (1982), La alimentación y sus circunstancias en el Real Alcázar de Madrid, Madrid, Instituto de Estudios Madrileños; (1991), Cocineros europeos en el Palacio Real, Madrid, Artes Gráficas Municipales; (1997), La cocina de Palacio 1561-1931, Madrid, Castalia; (2001), “Las bebidas en el Palacio Real de Madrid en tiempo de los Austrias”, en Comer cultura: estudios de cultura alimentaria, pp. 156-172; (2003), Bibliografía de la Gastronomía y la Alimentación en España, Gijón, Trea.

³² (1997), La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento, Huesca, La val d’onsera; (1997), Dietética medieval, Huesca, La val d’onsera.

los trabajos sobre la alimentación y la relación con la llegada al “Nuevo Mundo” de Eloy Terrón³³, Ricardo Piqueras³⁴ o Elena Piedrafita³⁵; los trabajos de carácter más divulgativos, pero con una buena base documental, de Lorenzo Díaz³⁶ sobre alimentación española moderna; y el libro sobre la mesa de Carlos V de José Vicente Serradilla³⁷.

Fue a partir de los 90 cuando la historia de la alimentación en España se empezó a abordar mediante grupos de investigación interdisciplinares, como es el caso del grupo de investigación GEA de la Universidad de Barcelona o el grupo de la Universidad de Córdoba, centrado en el estudio de la “Cultura alimentaria de España y América”. Fruto del trabajo de estos grupos son diferentes congresos o jornadas como es el caso de las “XIV Jornades d’Estudis Històrics locals”, que publicaron sus actas en 1996 y llevaban como título “La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)”³⁸.

Pertenciente a este grupo de investigación, M^a Ángeles Pérez Samper³⁹ es, hoy en día, la máxima exponente de la historia de la alimentación moderna en España y, además,

³³ (1992), España, encrucijada de culturas alimentarias. Su papel en la difusión de los cultivos americanos, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

³⁴ (1992), “Aspectos alimentarios de la conquista: la Venezuela de los Welser”, en Conquista y resistencia en la Historia de América, Universitat de Barcelona, pp. 77-88; (1996), “Resistencia a la conquista: la guerra del hambre”, en Las raíces de la memoria. América Latina, Universitat de Barcelona, pp. 329-340.

³⁵ (2014), “Los alimentos de América, una difícil adaptación” en Los alimentos que llegaron de América, Actas del simposio organizado por la Academia Aragonesa de Gastronomía, Huesca, pp. 41-64.

³⁶ (1990), Madrid. Bodegones, mesones, fondas y restaurantes. Cocina y sociedad 1412-1990, Madrid; (1992), Madrid, Tabernas, botillerías y cafés 1476-1991, Madrid; (1993), La cocina del Quijote, Madrid; (2003), La cocina del barroco. La gastronomía del siglo de Oro en Lope, Cervantes y Quevedo, Madrid; (2005), Ilustrados y románticos. Cocina y sociedad en España (XVIII-XIX), Madrid.

³⁷ (1997), La mesa del Emperador: Recetario de Carlos V en Yuste. San Sebastián.

³⁸ PÉREZ SAMPER, M^a Ángeles (2009), La historia de la historia..., Op. cit., p. 154.

³⁹ (1992), “Los recetarios de cocina (siglos XV-XVIII)”, en PROFETI, Maria Grazia (coord.), Codici del gusto, Milán, pp. 152-184; (1996), “La integración de los productos americanos en los sistemas alimentarios mediterráneos”, en La Mediterrània, àrea de...Op. cit., pp. 89-148; (1996), “La mesa del Rey. Imagen y símbolo del poder”, en Actas del XV Congreso de Historia de la Corona de Aragón. Tomo I: El poder real en la Corona de Aragón (Siglos XIV-XVI), vol. 3, Zaragoza, pp. 433-449; (1997), “Fiesta y alimentación en la España moderna: el banquete como imagen festiva de abundancia y refinamiento”, Espacio, tiempo y forma, Revista de la Facultad de Geografía e Historia, serie IV, 10, pp. 53-98; (1998), La alimentación en la España del Siglo de Oro. Domingo Hernández de Maceras “Libro del Arte de Cocina”, Huesca; (2001), “Actitudes ante la alimentación en la España Moderna: Del placer a la mortificación”, Baetica. Estudios de Arte, Geografía e Historia, pp. 543-582; (2004), “Lo scambio colombiano e l’Europa”, en MONTANARI, Massimo y SABBAN, Françoise, Atlante dell’Alimentazione e della Gastronomia, vol. I, Ricorse, Scambi, Consumi, Turín, pp. 302-324; (2004), “La alimentación en la Corte de Felipe V”, en Felipe V y su tiempo, Zaragoza, pp. 529-583; (2008), “La alimentación de las reinas en la España Moderna”, en MARTÍNEZ MILLÁN, José y MARÇAL LOURENÇO, M^a Paula, Las Relaciones discretas entre las Monarquías Hispana y Portuguesa: Las Casas de las Reinas (siglos XV-XIX), Colección la Corte en Europa, vol. III, Madrid, pp. 1997-2042; (2019), Comer y beber. Una historia de la alimentación en España, Cátedra, Barcelona.

debido a cuestiones relacionadas con el tema que en este trabajo se estudia es de obligatoria mención sus obras y estudios. Pérez Samper ha estudiado diferentes temas sobre la Historia de la Alimentación en España en la época moderna, generalmente desde un punto de vista cultural y social. Algunos de los temas tratan: sobre el análisis de recetarios de cocina, la mayoría desde una perspectiva de género; sobre productos alimenticios y los productos procedentes de América; sobre el hambre y la fiesta ; sobre los hábitos alimenticios en diferentes grupos sociales, como el rey y su corte o el clero; o sobre el servicio de la mesa. Tras años de investigación, la profesora publicó *Comer y beber. Una historia de la alimentación en España* (2019), obra de vital importancia para la historia de la alimentación española. No existen precedentes a esta obra, o por lo menos que tengan el rigor historiográfico con el que lo hace la autora.

Tras este recorrido historiográfico, desde el inicio de la Nueva Historia de la Alimentación en Europa hasta los principales investigadores medievalistas y modernistas españoles que marcan las líneas de investigación de la actualidad, se puede afirmar que en el territorio español los trabajos realizados en los últimos cuarenta años han sido de vital importancia para conocer la alimentación del ser humano a lo largo de los tiempos. Además, han servido para consolidar la Historia de la Alimentación como disciplina histórica en España. Pero, tengo que ser crítico y ambicioso, a partes iguales. El estudio de la Historia de la Alimentación en España se localiza principalmente en Cataluña. Ciertamente es que en diferentes regiones españolas se ha trabajado la disciplina con rigurosidad y profundidad pero no llegan al nivel con el que se ha hecho en Cataluña. ¿Puede ser esto el causante de la falta de monografías que abarquen el territorio español sobre la Historia de la Alimentación? Pues no me atreveré a afirmarlo pero la falta de estudios sobre el tema en la totalidad del territorio provoca que el conocimiento sobre la cuestión en otros países como Francia o Italia sea considerablemente mayor. Y aquí, reside uno de los motivos principales por los que me decidí a llevar a cabo este trabajo panorámico, que abarca un contexto temporal tan amplio. Para el estudio de lo que considero la alimentación o cocina de los siglos XVI-XVII, es imprescindible realizar un breve recorrido histórico por sus influencias y antecedentes. Además, he tomado el libro de Francisco Martínez Montaña como referencia o ejemplo de lo que podría ser la cocina española en los siglos XVI-XVII, pues era el referente en la Corte de las monarquías hispánicas, siendo consciente de que

se trata de un recetario que refleja la alimentación de un grupo social minoritario y privilegiado.

3. Antecedentes e influencias a través de un breve recorrido por la historia de la alimentación española hasta el siglo XVII

Desde el punto de vista de la antropología de la alimentación, el profesor Jesús Contreras expuso que el término cocina en un sentido amplio, cultural, denota además de unos ingredientes básicos, unos principios de condimentación característicos, así como unos procedimientos culinarios, un conjunto de reglas, de usos, de prácticas, de representaciones simbólicas y de valores sociales, morales, religiosos e higiénicos o sanitarios. Es a través de esta definición cuando podemos reconocer una cocina de un territorio, de un grupo de personas e incluso denominarla étnica, nacional y/o regional; representando la identidad cultural alimentaria de un grupo de personas o territorio⁴⁰.

En el caso de la configuración de la cocina española a lo largo de la historia tenemos que utilizar el concepto que utiliza Pérez Samper de “encrucijada de culturas culinarias”⁴¹. Debido a que ha sido una construcción compleja, influenciada y marcada por diferentes culturas y pueblos. La península ibérica ha visto pasar romanos, visigodos, musulmanes, judíos, reinos medievales cristianos y monarquías hispánicas modernas, además de las diferentes influencias en las Cortes de estas monarquías debido a los orígenes de sus monarcas y sus familias; y todos ellos han sido partícipes de lo que hoy podríamos considerar la identidad alimentaria española y, por lo tanto, su cocina y su alimentación. Además, su situación geográfica privilegiada, entre el Mediterráneo y el Atlántico, le ha permitido tener un papel destacado en la historia como centro de intercambios, tanto importando como exportando no solo una gran variedad de productos, sino también modelos alimentarios, ideas, técnicas, saberes, costumbres o tradiciones. Y como expone Pérez Samper “fue así como por razones de espacio y tiempo, España ha sido históricamente una privilegiada encrucijada de pueblos y culturas, con toda la riqueza y diversidad que ello implica para todo y también para la alimentación”⁴².

⁴⁰ CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús y GRACIA ARNAIZ, Mabel (2005), Alimentación y cultura...Op.cit.

⁴¹ PEREZ SAMPER, M^a Ángeles (2019), Comer y beber...Op. cit.

⁴² *Ibidem*, p. 8.

3.1 Origen común “europeo”

En este breve recorrido por la historia de la cocina y la alimentación española se siguen las tesis del profesor Montanari, pues establecemos el origen de la cocina hispánica, al igual que el profesor comienza su obra *L'identità italiana in cucina* (2010), en los orígenes del modelo alimentario altomedieval en lo que hoy llamamos Europa, salvaguardando las diferentes características y peculiaridades de cada territorio europeo debido a cuestiones geográficas, climáticas, culturales o religiosas.

Para poder definir la cultura alimentaria española es necesario introducirla con lo que podríamos llamar los antecedentes que permiten reconocer una cultura alimentaria “europea”. Por ello, y siguiendo las tesis de Massimo Montari, se precisa exponer el encuentro que se da entre romanos y barbaros durante los primeros siglos medievales. Podemos demostrar como el origen de una cultura alimentaria “europea” introduce muchas de las culturas alimentarias de diferentes países, como es el caso de España o de Italia. Ambos territorios, controlados por el Imperio Romano durante la antigüedad, sufrieron las embestidas barbaras y posteriores asentamientos de diferentes pueblos de origen germánico. Por lo que las tesis que establece Montanari para introducir la cultura alimentaria italiana se pueden extrapolar al territorio de la península Ibérica para introducir la cultura alimentaria española.

Este encuentro/choque que se dio entre barbaros y romanos, durante la antigüedad tardía y los primeros siglos medievales, determino la integración de modelos culturales diversos, dando origen a una nueva realidad que unía tradiciones y estilos de vida de las poblaciones mediterráneas y de las continentales. Esta situación de encuentro/choque se verá reflejada también en los valores alimentarios que dan los dos modelos de alimentación: el romano y el bárbaro. Por un lado, la cultura del pan, del vino y del aceite (símbolos de la civilización romana) frente a la cultura de la carne, la leche y la mantequilla (símbolos de la civilización bárbara). El sistema alimentario bárbaro estaba basado en la explotación de los recursos naturales, legado al uso del bosque, en la caza y la cría de animales en semilibertad. En cambio, el sistema alimentario romano exaltaba la capacidad de domesticar y transformar la naturaleza mediante la actividad agrícola. Era la civilización de la carne frente a la del pan, la civilización de la leche frente a la del vino, la de la mantequilla frente a la del aceite⁴³.

⁴³ FLANDRIN, Jean Louis y MONTANARI, Massimo (2011), *Historia de la alimentación...* Op.cit., p.321

De esta simbiosis emergió un nuevo sistema de producción y de consumo, basado en la economía agraria y silvopastoril que los historiadores han denominado “agro-silvo-pastoril”, donde el cereal tenía la misma reputación que la carne. Según Montanari, de esta simbiosis romano-barbárica es de donde derivó la riqueza histórica de la cocina europea⁴⁴. La simbiosis de estos dos modelos alimentarios se produjo porque los vencedores, los bárbaros, aceptaron el modelo romano y asimilaron sus valores. Estos se convirtieron en la nueva clase dirigente de la Europa medieval y decidieron asimilar muchos aspectos de la civilización romana.

Pero hay otro factor que ayudó a la simbiosis de estos dos modelos en la Europa medieval y es la consolidación del cristianismo como religión oficial del imperio. El cristianismo es el verdadero heredero del mundo romano y de sus tradiciones, por lo tanto el pan, el vino y el aceite, símbolos tradicionales de la civilización mediterránea, fueron sacralizados por la liturgia cristiana. Además, la nueva religión del imperio en su afán por establecer modelos de comportamiento comunes en todo el territorio europeo, estableció la obligación de la alternancia alimentaria dependiente del calendario litúrgico. Distinguió los días o periodos de abstinencia de la carne y los días que se debía sustituir y, de este modo instó la presencia de todos los productos. El papel del cristianismo fue decisivo en la promoción cultural del pan, el vino y el aceite y su generalización en la alimentación, gracias al desarrollo de las superficies agrícolas en detrimento de los bosques y los pastos naturales.

No obstante, la consolidación política y social de los pueblos germánicos provocó un fenómeno opuesto: la explotación de los bosques y de los recursos naturales, la caza en semilibertad y la pesca, también se revalorizaron culturalmente. Los bosques dejaron de ser símbolos de la no-civilización, su aprovechamiento pasó de ser una actividad marginal durante la época romana a ser una práctica corriente.

Como bien dice Montanari, la concurrencia de estos factores políticos, económicos y religiosos generó una cultura relativamente homogénea, que definimos como europea. Y fue en este marco donde poco a poco se configuraron diferentes identidades regionales, vinculadas a la formación y consolidación de las tradiciones comunes, modos de vida, valores colectivos⁴⁵.

⁴⁴ MONTANARI, Massimo (2010), *L'identità italiana...* Op.cit.

⁴⁵ Idem.

A diferencia de la mayoría de territorios del occidente medieval, la Península Ibérica contara con un factor condicionante que marcara la política, la economía, la sociedad y, también, la alimentación y la cocina hispánica. Ese factor condicionante fue la presencia musulmana en la península a partir del Siglo VIII.

3.2 Legado andalusí

Para poder exponer la aportación de la cocina islámica a la cocina española del siglo XVII es necesario realizar una contextualización de la presencia y dominio musulmán en la península Ibérica. La presencia árabe en la península Ibérica duró casi 800 años, desde la llegada de Tarik ibn Zeyaq y Musa ibn Musair en el 711 hasta la conquista de Granada en 1492 por los Reyes Católicos. En menos de dos siglos el imperio islámico creó una civilización impregnada por los preceptos del Corán y de expresión árabe. El imperio abarcaba una gran extensión de territorios desde el Imperio Persa Sasanida y Arabia, pasando por Egipto y el Magreb (norte de Africa) hasta los reinos visigodos de la península Ibérica. A pesar de la división política existente en todos estos territorios y la persistencia de particularidades de las poblaciones sometidas, mas fuertes en las regiones rurales o alejadas del centro político, es destacable la unidad cultural. Un claro ejemplo de ello es la proclamación del Emirato de Córdoba por Abd al-Rahmán I en el 773, independizándose política y administrativamente del Califato de Damasco pero manteniendo la misma unidad cultural, espiritual y moral. El Islam dejó su impronta tanto en la alimentación como en todos los aspectos de la vida. Las poblaciones sometidas aceptaron las nuevas normas y costumbres, pero conservaron una buena parte de las suyas⁴⁶.

La inserción de Al-Ándalus en el mundo islámico supuso la introducción de nuevos productos, nuevas técnicas, nuevos platos y nuevos sabores. El proceso de cambio se basó en la agricultura, desarrollándose el regadío y renovando nuevas técnicas de cultivo. Esta modernización de la agricultura facilitó la entrada de nuevos productos debido a la mejoría en el rendimiento de la tierra y a la expansión islámica, atrayendo productos procedentes de Oriente⁴⁷. Además de las mejoras en las técnicas agrarias, la intensidad y la facilidad de las relaciones, así como la unidad cultural fueron también factor clave para la difusión de plantas originarias de oriente⁴⁸.

Productos como el arroz, el sorgo, la naranja amarga, la lima, el limón, el melón, la sandía, la berenjena o las espinacas se introdujeron en la península como alimentos exóticos para acabar ocupando siglos después lugares destacados en la cocina

⁴⁶ ROSENBERGER, Bernard (2011), La cocina árabe y su aportación a la cocina europea, en FLANDRIN, Jean Louis y MONTANARI, Massimo (2011), Historia de la alimentación...Op.cit., p.397.

⁴⁷ PEREZ SAMPER, M^a Ángeles (2019), Comer y beber...Op. cit., p. 17.

⁴⁸ ROSENBERGER, Bernard (2011), La cocina árabe y su aportación...Op. cit., p. 400.

española⁴⁹. Varios ejemplos de recibimiento de éxito en las cocinas cristianas, en lo que respecta a frutas, verduras y cereales son: el arroz, la naranja amarga, la berenjena y las espinacas. Pues podemos corroborar la presencia de estos ingredientes en los recetarios de la Península Ibérica a partir del siglo XVI, como en *Libre del coch* (1520) de Maestre Robert y en su traducción al castellano *Libro de Guisados y potajes* (1525) de Ruperto de Nola, en el *Libro del Arte de cocina* (1607) de Domingo Hernández Maceras y en el *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* (1611) de Francisco Martínez Montañó. En el posterior análisis del recetario, que se realiza mas adelante, se expondrán algunas de las diferentes recetas de estos recetarios que guardan relación/influencia con la cocina islámica.

En lo que respecta a las carnes, la cocina andalusí y la cristiana coincidieron en las variedades de carnes consumidas con la excepción del cerdo, elemento diferenciador entre las dos religiones junto con las bebidas fermentadas. Uno de los platos de carne que se relaciona con la cocina heredada de los árabes son las albóndigas debido a que la palabra proviene del árabe. Pero algunos autores advierten que “al-Ándalus también conservo costumbres de la época romana y romano-visigótica⁵⁰”, pues existen recetas de este plato tanto en la cocina de Oriente Medio y en la cocina andalusí, como en la cocina de la Roma antigua⁵¹.

En el caso de los pescados sucede prácticamente igual, se consumen las mismas variedades por lo que las influencias en las cocina española en los siglos posteriores es escasa respecto a estos productos. Pero cabe resaltar la importancia de una técnica muy apreciada por la cocina musulmana para el pescado: el escabechado. Y que las cocinas cristianas adoptaran e, incluso, utilizaran para la carne. Esta técnica de conservación también estará presente en los recetarios nombrados anteriormente.

En cambio, los dulces y postres legados supusieron un gran avance, a nivel gastronómico, en el territorio peninsular; pues en palabras de Pérez Samper “no solo introdujeron la caña de azúcar y enseñaron a refinarla, sino que revolucionaron los pasteles y dulces”⁵², pues hasta la fecha eran elaborados como si fueran pan y endulzados con miel. Aunque algunos autores no comparten esta importancia de los

⁴⁹ RIERA I MELIS, Antoni (2001), Las plantas que llegaron de Levante...Op. cit., pp. 787-842.

⁵⁰ ROSENBERGER, Bernard (2011), La cocina árabe y su aportación...Op. cit., p. 417.

⁵¹ *Ibidem*, p. 418.

⁵² PEREZ SAMPER, M^a Ángeles (2019), Comer y beber...Op. cit., p. 26.

árabes con respecto al azúcar, pues “la difusión del azúcar es un fenómeno tardío y complejo, en el que los árabes no desempeñan ningún papel significativo”⁵³. Algunos de los postres son los buñuelos, las almojábanas, los turroneos o los mazapanes.

La cocina traída por el islam a la península Ibérica dejó su impronta en la cocina cristiana de los siglos medievales y se verá reflejada, posteriormente, en la cocina española del siglo XVII. La larga presencia musulmana en territorio hispánico se ha podido traducir en que muchos platos árabes se han conservado mejor aquí que en otros territorios. Los nuevos productos se difundieron por toda Europa, llegando a una completa asimilación de ellos pero fuera de la península “la mayor parte de los platos introducidos en la alta cocina occidental a finales de la Edad Media cayeron progresivamente en el olvido durante los siglos siguientes”⁵⁴.

⁵³ ROSENBERGER, Bernard (2011), La cocina árabe y su aportación...Op. cit., p.416.

⁵⁴ *Ibidem*, p. 419.

3.3 El modelo mediterráneo de los siglos XIV-XVI (de la cocina mediterránea a la cocina española)

La cocina española que presenta Francisco Martínez Montaña en su recetario, asienta sus bases en la cocina o modelo alimentario mediterráneo que imperó en Europa durante los últimos siglos de la Edad Media y el Renacimiento. Según Pérez Samper⁵⁵, el inicio del proceso de identidad de la cocina española parte de finales del siglo XV y se desarrolla al compás de la creación y expansión de la monarquía hispánica. Esta afirmación se puede corroborar mediante los diferentes recetarios que tienen relación con el territorio hispánico e itálico desde el siglo XIV hasta el recetario que en este trabajo se analiza.

El máximo exponente de esta cocina mediterránea es el *Libre del coch* de Mestre Robert, cocinero de la corte de Fernando I de Nápoles y publicado en 1520 (o *Libro de guisados y potajes* de Ruperto de Nola en su traducción castellana publicada en 1525). Esta obra es fruto de las continuas relaciones entre España e Italia, convirtiéndose en un recetario imprescindible para el estudio de la cocina que se configuró a orillas de este mar. Refleja lo que sucedía en los territorios occidentales europeos y mediterráneos, entre los últimos siglos del Medievo y el inicio del mundo moderno. En el libro de Mestre Robert encontramos referencias a la cocina catalana, pues recogía la tradición culinaria de los recetarios manuscritos catalanes del siglo XIV -*Llibre de Sent Soví*, *Llibre de totes maneres de potatges* y *Llibre de aparellar de menjar*- y referencias a la cocina italiana.

Las influencias entre la cocina española e italiana no se dan exclusivamente en el recetario cortesano de Mestre Robert, sino que existen influencias, semejanzas y referencias tanto en los siglos previos como en los posteriores. En las obras italianas de mediados del siglo XV -el *Libro de Arte Coquinaria* de Maestro Martino da Como y *De honesta voluntate et valetudine* de Bartolomeo Sacchi (de nombre latino Platina)- se definen recetas de la cocina española y, especialmente, de la catalana. En las obras italianas posteriores al *Libre del coch* -*Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale* de Cristoforo de Messisbugo y *Opera dell'arte del cucinare* de Bartolomeo Scappi- también encontramos referencias a la cocina catalana y española. Recíprocamente sucede en los recetarios producidos en el territorio hispánico a partir del siglo XVI, donde no solo las referencias italianas hacen presencia, sino también la

⁵⁵ (2019), Comer y beber....Op. cit., p.71.

recopilación y copia de recetarios italianos, como es el caso de Diego Granado y su *Libro del arte de cocina*, donde el autor recopila diferentes recetarios y copia la obra de Bartolomeo Scappi.

Siguiendo las tesis de Pérez Samper sobre la evolución de la gastronomía española en relación a la evolución de la monarquía hispánica, podemos comprobar como a partir del siglo XVII, los recetarios cortesanos no solo continúan con las bases de la cocina mediterránea, sino también adhieren las influencias flamencas y portuguesas. Esto se debe a los orígenes de la casa de Habsburgo y, posteriormente, a las relaciones de la monarquía hispánica con la corona de Portugal, o en palabras de la autora “la cocina cortesana de los Austrias españoles recibió muchas influencias y creó una síntesis original a base de una compleja combinación de la cocina catalana y castellana, a la que se añadió lo italiano desde el principio, y después lo lusitano y lo flamenco”⁵⁶. Un claro ejemplo de esta síntesis culinaria es el recetario de Francisco Martínez Montañón.

⁵⁶ PEREZ SAMPER, M^a Ángeles (2019), Comer y beber...Op. cit., p.83.

4. La cocina cortesana española de Francisco Martínez Montañón

4.1 Cocinero mayor

Cuatro son los tipos de recetarios de cocina de la España moderna que establece Pérez Samper para el estudio de los mismos – cortesanos, de confitería, femenino y conventual⁵⁷. Y el recetario de Martínez Montañón sería un ejemplo característico de los primeros, de los cortesanos. Como explica la especialista, en historia de la alimentación española moderna, en este recetario queda reflejado el modo de alimentarse de una minoría, donde se incluyen muchos productos no alcanzables para la mayoría de la población de la época y donde las elaboraciones y presentaciones eran costosas y ostentosas⁵⁸.

Poco se conoce del autor de la obra que aquí se analiza, aunque algunos estudiosos llegan a afirmar que Francisco Martínez Montañón era de origen gallego y que podría haber nacido entre los años 1540 y 1545⁵⁹. Lo que sí que se podría afirmar, a partir de los datos que él mismo aporta, en el prólogo al lector, es que comenzó a trabajar en las cocinas de galopín y de ayudante de cocina cuando Juana de Austria, hija de Carlos I, regresó a España en 1554. Ante la ausencia del emperador y la del príncipe Felipe, Juana ejerció de regente hasta 1559. Como afirman algunos autores, es muy probable que durante esos cinco años que sirvió en las cocinas de Doña Juana, Martínez Montañón adquiriera la influencia portuguesa que demuestran algunas de sus recetas⁶⁰.

A partir de 1559, nuestro protagonista habría comenzado a trabajar para Felipe II como ayudante de cocina⁶¹. Según los datos Pérez Samper, entró al servicio del futuro Felipe III en 1585⁶². En 1611, fecha de la primera edición del recetario, era ya el cocinero

⁵⁷ PEREZ SAMPER, M^a Ángeles (2019), Comer y beber....Op. cit., p.81.

⁵⁸ *Ibidem*, p.78.

⁵⁹ FERNANDEZ DE LA CIGONA FRAGA, Salvador (2010), Francisco Martínez Montañón, cocinero de los Austrias, el gran Vatel español: Unas breves notas sobre su oficio y más que posible galleguidad, *Glaucopis: Boletín del Instituto de Estudios Vigueses*, n^o15.

⁶⁰ USUNARIZ, Jesús María y ORTIZ-MARTIN, Magalí (2021), Francisco Martínez Montañón, Arte de cocina, *Batihoja*, 78, Nueva York, p. 28.

⁶¹ FERNANDEZ DE LA CIGONA FRAGA, Salvador (2010), Francisco...Op.cit., p.83; PÉREZ SAMPER, M^a Ángeles (2014), Los Oficios de Boca en la corte española de los Austrias, p.342, en HORTAL MUÑOZ, José Eloy y LABRADOR ARROYO, Félix (2014), *La Casa de Borgoña: la Casa del rey de España*, Leuven University Press, pp. 337-370.

⁶² PÉREZ SAMPER, M^a Ángeles (1998), *La alimentación en la España del Siglo de Oro...*Op.cit., pp. 29-30.

mayor del rey. Además, continuó trabajando para Felipe IV pero en este caso como cocinero de servilleta⁶³ hasta que se retiró en 1629.

La edición del libro con la que se ha trabajado en este breve análisis corresponde a la reimpresión de 1754, en la imprenta de Carlos Sopera y Jaime Osset localizada en Barcelona.

4.2 Recetario

La versión del recetario consultado para este trabajo está introducida por la aprobación de El Licenciado Murcia de la Llana y la licencia de Don Juan de Peñuelas. Además, en estas primeras páginas del recetario el autor realiza un prólogo al lector y una advertencia.

Las aprobaciones son un paratexto legal que originalmente servía, durante los siglos XVII-XVIII, para otorgar la licencia de impresión. La función principal de la aprobación era corregir los errores existentes en los libros para su posterior aprobación e impresión. En este caso, se desconoce el miembro de la familia Murcia de la Llana que lo firma pero se puede afirmar que por las manos de esta familia pasaron la mayor parte de los escritos del siglo XVII en España, como es el caso del *Quijote* de Miguel de Cervantes⁶⁴.

En el caso de la licencia por Don Juan de Peñuelas “*Secretario de Cámara del Rey nuestro señor, y de Gobierno del Consejo, por lo tocante a los Reinos de la Corona de Aragón*”⁶⁵ se concede la licencia a Jaime Osset para reimprimir, en Barcelona, y vender el libro. La licencia se concede para que la reimpresión se haga del original, pues deberán llevarlo junto con la copia y la certificación del Corrector General al Consejo, en Madrid, para que se tase el precio de su venta. De esta forma, Don Juan de Peñuelas se asegura de que se guarde “*en su reimpresión lo dispuesto por leyes y pragmáticas de estos Reinos*”⁶⁶. Termina la licencia datando esta certificación en 1754 en Madrid por lo que la reimpresión del recetario estudiado es bastante posterior al original, que data de 1611 en la imprenta de Luis Sánchez en Madrid.

⁶³ PÉREZ SAMPER, M^a Ángeles (1998), La alimentación en la España del Siglo de Oro...Op.cit., pp. 29-30.

⁶⁴ DIAZ MORENO, Félix (2009), El control de la verdad: Los Murcia de la Llana, una familia de correctores de libros, Universidad Complutense de Madrid, Arbor Ciencia, Pensamiento y Cultura, CLXXXV, 740.

⁶⁵ MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (1611), Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería. Francisco Martínez Montaña. Copia de 1754, Barcelona.

⁶⁶Ídem.

A continuación, se adjunta la suma de la tasa que ya nombraba con anterioridad Don Juan Peñuelas en la licencia del libro. El precio queda fijado en “*seis maravedís cada pliego, el cual parece tiene treinta y cuatro, que ha dicho respecto monta doscientos y cuatro maravedís de vellón, a cuyo precio y no a mas mandaron se vendiese, y que esta certificación se ponga al principio de cada libro, para que se sepa el precio a que se ha de vender*”⁶⁷.

Una vez comentadas brevemente las certificaciones legales correspondientes al siglo XVII en España, el recetario continua con el prologo al lector realizado por el propio autor, Francisco Martínez Montañón.

En el prologo del recetario podemos desglosar diferentes cuestiones que el autor expone: la justificación de por qué ha decidido escribir este compendio de recetas, los diferentes objetivos que pretende alcanzar con esta obra y quiénes son los destinatarios del mismo. Además, se realiza una fuerte crítica a un libro de recetas anterior a este, del cual no nombra ni al autor ni el título de la obra.

El autor expone tres razones que le han llevado a la escritura de la obra. El primer motivo que explica es la inexistencia de libros de recetas que sirvan y guíen a los cocineros en su buen oficio. Martínez Montañón comenta que en este oficio todo se lleva a cabo a través de la memoria y, por lo tanto, podemos afirmar que es consciente de que a través de la memoria oral todo es objeto de modificarse o perderse: “*porque las personas que dan memorias nunca las dan bien*”⁶⁸. Cabe recordar que la labor de recopilación de recetas llevada a cabo por el autor es algo inusual porque en ese tiempo la cocina era una ciencia oculta y a sus profesionales se les valoraba por las formulas secretas de los platos⁶⁹. La segunda razón que expone el autor en este prólogo es la petición que le han realizado algunas personas para que escribiera el recetario. Aunque no aparezca explícitamente citada ninguna persona que le haya pedido la recopilación y escritura de sus recetas, el cocinero hace saber al lector que ha servido durante muchos años al Rey. Perfectamente puede ser este el principal motivo que lleva a Martínez Montañón a escribir su obra: “*y lo que me ha dado animo para escribir es, aver servido tantos años al Rey nuestro Señor, y averseme encargado las mayores cosas que se han*

⁶⁷ Ídem.

⁶⁸ Ídem.

⁶⁹ SIMÓN PALMER, M^a del Carmen, “Francisco Martínez Montañón”, en Real Academia de la Historia, Diccionario Biográfico electrónico (en red, <http://dbe.rah.es/>).

*ofrecido en el Palacio Real, de mi arte, con satisfacion de mis mayores*⁷⁰. Esta última motivación nos puede llevar a la hipótesis de que es el propio Rey quien encarga a su cocinero mayor la recopilación de sus recetas pues es sabido que sirvió en la corte de Felipe II, Felipe III y de Felipe IV.

Durante la exposición de los motivos o razones, que da el autor para la recopilación y escritura de sus recetas, se entremezclan diferentes justificaciones. La primera de todas es una crítica a otra obra que he decidido explicar en un apartado propio debido a su relevancia. La segunda está basada en la autoría de las recetas, pues defiende que: *“todas son cosas mias, y ninguna escrita por relación de nadie...”*⁷¹. Además, argumenta que muchas de las recetas que aparecen son de su propia inventiva, llegando incluso a afirmar que no se pueden escribir cosas en cocina que no se hayan experimentado antes. En estos mismos párrafos, el cocinero explica la necesidad de escribir sus recetas, reafirmando, de esta forma, los motivos expuestos con anterioridad sobre la memoria oral: *“porque las cosas que son escritas por relación, muy pocas vezes salen verdaderas...”*⁷². La última de las justificaciones que lleva a cabo Martínez Montañó tiene que ver con su labor como docente dentro de una cocina y con gran parte de los destinatarios de la obra. Pues se presenta como una persona inclinada a la enseñanza del oficio presumiendo de que ha formado a muchos oficiales: *“...y por ser yo muy inclinado a enseñar, porque he hecho grandes Oficiales de mi mano, y asi espero en Dios, que con solo este poco de trabajo, que he tomado en escribir este librito, tengo de hazer Oficiales con pocos principios que tengan...”*⁷³. De esta forma, lo justifica debido a que servirá para instruir a más cocineros por pocos principios que tengan.

Tras desgranar las motivaciones y justificaciones del prologo, los objetivos que se propone Martínez Montañó con esta obra son claramente dos. El primero de ellos es que cualquier persona pueda hacer uso del recetario y, de esta forma, no errar en el oficio de cocinero, pues su seguimiento es muy fácil: *“...y lo que pretendo es, que qualquiera persona que se quiera aprovechar de este, acierte las cosas con mucha facilidad...”*. El segundo objetivo aparece introducido como una advertencia a los cocineros que decidan consultar su libro; pues advierte que siguiendo su libro de recetas *“...se ha de ahorrar*

⁷⁰ MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (1611), *Arte de cocina, pastelería...*Op.cit.

⁷¹ Ídem.

⁷² Ídem.

⁷³ Ídem.

mucha hacienda a los señores, porque no ay cosa que mas hacienda gaste en este ministerio en los banquetes, que trabajar a tiento, porque piensan, que por echar mucho recaudo es mejor, y por ahí lo echan a perder mas presto, gastase la hacienda, y no luze...". De esta forma, el autor, pretende ayudar a sus compañeros de oficio para que no causen más gastos de los necesarios en las casas o cortes o haciendas donde trabajen, pues no deben olvidar que se deben a sus señores y su trabajo no es solo dirigir la cocina, sino que también deben gestionar, en el caso concreto de nuestro protagonista, todo lo relacionado con la alimentación de la Casa Real.

Respecto a los destinatarios del recetario, Martínez Montañó hace referencia principalmente a los oficiales (cocineros), a los aprendices y a cualquier persona que pretenda consultar la obra. En el caso de los oficiales, como ya he comentado en uno de los objetivos, les hace una advertencia respecto a la gestión de la hacienda. Además, se disculpa antes ellos por si ha cometido cualquier error, justificando que errar es humano: *"...y si en alguna cosa hubiere falta, suplico al discreto lector lo supla, que como hombre me avre descuidado..."*⁷⁴; y, teniendo con sus compañeros de oficio un cumplido, debido a que los grandes oficiales no necesitaran el libro para el desempeño de su labor pero si para tener cosas suyas: *"...que ya se que los grandes oficiales no han menester libro: mas con todo eso por ser todos tan amigos mios, tendrán en algo mis cosas, y todavía hallaran alguna cosa nueva..."*⁷⁵. De esta forma, el autor no duda de la labor de los grandes oficiales y, a su vez, se cubre las espaldas por si ha cometido algún error en su obra. En el caso de los aprendices, el autor afirma con total rotundidad que si siguen las pautas del libro no podrán errar: *"...y los aprendices, si hizieren lo que yo ordeno, entiendo que no podrán errar..."*⁷⁶. Tanto en el caso de los aprendices como en el de los oficiales, el autor justifica el porqué ambos grupos han de consultar o adquirir su libro. Unos para aprender y otros por curiosidad, pero ambos grupos de destinatarios tendrán la inquietud de obtener la obra: *"...y asi los unos por deprender, y los otros por curiosidad, todos se holgaran de tener mi obrezilla..."*⁷⁷. El tercer grupo de destinatarios a los que el autor se refiere como "cualquier persona que quiera aprovecharse del libro", se puede interpretar como el conjunto de los dos primeros destinatarios o interpretarlo, literalmente, como cualquier persona fuera del oficio de la

⁷⁴ MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (1611), Arte de cocina, pastelería...Op.cit.

⁷⁵ Ídem.

⁷⁶ Ídem.

⁷⁷ Ídem.

cocina debido a que , según el autor, resulta muy fácil de seguir. En este análisis se considera que, teniendo en cuenta el contexto social de la España del siglo XVII, por mucho que el autor pretenda que cualquier persona pueda seguir las recetas con facilidad, el recetario sería adquirido principalmente por oficiales de cocina o por las clases sociales más pudientes. Es muy posible, que los nobles o personas pudientes que adquirieran el recetario, lo dejaran en manos de su respectivo cocinero.

Para finalizar este breve análisis se debe considerar de gran relevancia histórica, a lo que respecta a los recetarios de cocina, la crítica negativa que realiza el autor a una obra de forma transversal en el prólogo al lector. En ningún momento se cita textualmente la obra criticada ni el autor. Pero si que se podría afirmar que es el *Libro del arte de cocina* (1599) de Diego Granado debido a que son libros y cocineros coetáneos.

La primera crítica lanzada por Martínez Montiño trata de la mala gestión de la cocina. Cuando afirma que no existen obras por las que guiarse en la cocina, afirma que si que existe un libro de recetas pero con tantos errores que la persona que lo usara no solo echaría a perder la hacienda, sino también se echaría a perder a sí mismo: “...tan errado, que basta para echar a perder a quien usare del...” “...antes si se siguieren por el, lo erraran, y echaran a perder la hazienda...”⁷⁸.

Además critica que no existen las directrices suficientes pues ni los aprendices podrán aprovecharse mínimamente de él, o al menos los españoles: “...las cosas del libro no están puestas, de manera que ningun aprendiz se pueda aprovechar, alomenos los españoles...”⁷⁹. Y apoya esta crítica negativa mediante el desprestigio hacia la persona de Granado pues el libro está escrito “...y compuesto por un Oficial, que casi no es conocido en esta Corte...”⁸⁰.

Al final del prólogo, el autor vuelve a realizar otra crítica a Granado pero, en este caso, más concretamente en términos culinarios. Esta vez, nuestro protagonista acomete contra el capítulo de tortas, afirmando que algunas de las que aparecen no son buenas, ni se deberían de hacer y ni muchos menos escribir pues resulta una impertinencia: “...que no solo no son buenas, ni se deben hazer, mas antes es impertinencia escribirlas, como son las de castañas, y otras de higos, y de turmas de tierra, y de navos, y de

⁷⁸ MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (1611), *Arte de cocina, pastelería...* Op.cit.

⁷⁹ Ídem.

⁸⁰ Ídem.

zanahorias, y de patatas, ni de cerezas...”⁸¹. También hace una recomendación de no mezclar agrios con leche porque “...son materiales muy contrarios, y hazen mucho daño a las personas que lo comen...”⁸², advirtiendo que en el otro libro “...se manda echar en muchas cosas queso y agraz...”⁸³.

Antes de comenzar a analizar el conjunto de recetas, el autor realiza una última advertencia. En este caso, aclara brevemente la medida que han de tener los cucharones para hacer bizcochos.

4.2.1 Capítulo I

En el primer capítulo del recetario, el autor comienza con la limpieza de la cocina, la higiene de los cocineros y diferentes cuestiones de organización dentro de la cocina; continua con un tratado de cómo se han de servir los banquetes y el emplatado de la carne en cocina; y, finaliza, con diferentes ejemplos de banquete o comida, dependiendo de la época del año, es decir, un banquete en Navidad, una comida en el mes de mayo, una comida por septiembre y una merienda.

En este primer apartado del primer capítulo, el cocinero Mayor expone las diferentes normas de higiene dándole bastante importancia a la limpieza de la cocina y a la higiene de las personas que en ella trabajan.

*“...la limpieza, que es la mas necesaria, e importante, para que cualquier cocinero de gusto en su oficio. Y para esto es necesario guardar tres o quatro cosas. La primera es, la limpieza y la segunda, gusto y la tercera presteza; que teniendo estas cosas, aunque no sea muy grande Oficial, governadole bien, dara gusto a su Señor, y estará acreditado”*⁸⁴.

En lo que respecta a la limpieza de la cocina, las normas son bastante precisas:

*“...ha de procurar que la cocina este tan limpia y curiosa, que qualquiera persona que entrare dentro, se huelgue de verla...”*⁸⁵.

*“Has de procurar que la blanqueen; y no has de consentir a los mozos, ni Oficiales que la manchen pegando velas, aunque sean de cera...”*⁸⁶.

⁸¹ MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (1611), Arte de cocina, pastelería...Op.cit.

⁸² Ídem.

⁸³ Ídem.

⁸⁴ Ídem.

⁸⁵ Ídem.

“...y cada vez que se barriere la cocina, que echen la basura fuera, porque no huela mal, o lleguen moscas...”⁸⁷.

Incluso, la normas de higiene de las personas que allí trabajan, resultan modernas para la época en la que se encuentran debido a que el cocinero mayor establece como costumbre lavarse las manos y limpiarlas con una toalla cada vez que se entra en la cocina:

“...y pondrás una costumbre, que todos los Oficiales, y mozos, que entraren por la mañana en la cocina, lo primero que han de hazer sea, quitarse sus capas, y espadas, y colgarlas en el palo, y los clavos que están puestos para ello, y quitarse los puños, y lavarse las manos, y limpiarse en una toalla, que estará colgada para esto, y trabajar con mucha limpieza. Si alguno tomare su capa, y saliere fuera, quando volviere a entrar, se torne a quitar los puños, y lavarse las manos, y limpiarse en la toalla.”⁸⁸

Otras de las preocupaciones de Martínez Montañón para el buen funcionamiento en una cocina tienen que ver con la disposición y organización de los utensilios y los soportes, llegando a establecer el material del que deben estar hechos los cacharros y soportes dependiendo del producto que se va a trabajar en ellos:

“...como son cazolillas, y barquillas, y gubiletos, torteras, piezas llanas, y moldes, y otras muchas piezas, para hazer diferencias de platos. Puesto todo muy lucido, y colgado por buena orden, que no anden las piezas rodando por las mesas, ni por el alvañar...y cucharones de manjar blanco, has de tener en una tabla, que estará colgada con unos clavos de palo torneados...”⁸⁹.

“...no consientas que se corte sobre las mesas, sino sobre un tajo, que tendras hincado en el suelo a una punta de la mesa, donde embaraze menos, allí cortaran toda la carne, y quebraran los huesos, y las mesas las hara de pino blanco y que las frieguen cada dia con agua hirviendo...”⁹⁰.

⁸⁶ MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (1611), Arte de cocina, pastelería...Op.cit., p.3.

⁸⁷ *Ibidem*, p.5.

⁸⁸ *Ibidem*, p. 8.

⁸⁹ *Ibidem*, p. 2.

⁹⁰ *Ibidem*, pp.3-4.

“la carne picaras en tajos de trozos de alamo negro, que aunque parece que tendrá la madera negra, no la tiene sino blanca. Han de ser acerrados del tronco en unos trozos de ocho dedos de cantero, que parezcan ruedas de limón...”⁹¹.

Otra de las cuestiones que resalta de esta primera parte del capítulo primero tiene que ver con el personal que trabaja en la cocina. No solo en lo que respecta a las normas de higiene y limpieza, sino también a las normas de comportamiento dentro de la propia cocina. Explica cómo debe actuar y controlar todo el propio Cocinero Mayor:

“Todas las vezes que entrases por la puerta de tu Cocina, procura tener algo que enmendar; mira si esta bien colgada la herramienta, y si esta cada cosa en su lugar: y si ay por las paredes, o por el techo alguna telaraña, hazlo remediar luego, sin dexarlo para después, porque se olvidara el mozo de Cocina, o portador, y tendras que volver a mandar, y con esto tendrán cuidado y te temeran”⁹².

Además, lleva a cabo diferentes advertencias a los Oficiales o Cocineros que lean su libro y tengan bajo su mando a mozos, galopines o picaros, llegando a recomendar su despido en caso de que no cumplan con su labor:

“y si el mozo no fuere muy aficionado a tener la cocina limpia, no le tengas en ella, sino despídelo luego, porque no andes cada dia riñendo con el: y mas, que si no se precia de hazer bien su oficio de mozo de Cocina, nunca sera oficial”⁹³.

“Si fuere posible, no tengas picaros sin partido; y si los tuvieres, procura con el Señor que les de algo, o con el limosnero, porque puedan tener camisas limpias que se muden...”⁹⁴.

Incluso, llega a excluir de las cocinas a personas torpes o patituertos⁹⁵ por no ser limpios. La exclusión llega a tal punto que los tilda de gordos, perezosos y no hacen nada bien:

“Otra cosa que tengo experimentada, que hombre que sea torpe, o patituerto, nunca salen Oficiales, ni son bien limpios. Procurese, que sean de buena disposición,

⁹¹ MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (1611), Arte de cocina, pastelería...Op.cit., p. 4.

⁹² Ibídem, p.5.

⁹³ Ibídem, pp. 5-6.

⁹⁴ Ibídem, p. 6.

⁹⁵ Que se desvía de la línea que debe seguir, por estar mal hecho o torcido. Visto en RAE, Diccionario de la Lengua Española.

liberales, de buen rostro, y que presuman de galanes, que con eso andaran limpios, y lo serán en su Oficio, que los otros por ser pesados, tienen pereza, y nunca hazen cosa buena... ”⁹⁶.

Frente a esta exclusión, el autor defiende que las gentes que trabajen en la cocina deben tener buena disposición, buen cuerpo y buen entendimiento:

“y por eso digo, que la gente de la Cocina ha de ser de buen talle, y disposición, y entendimiento ”⁹⁷.

Para finalizar este primer apartado, sobre la higiene, la limpieza de la cocina y la organización que lleva a cabo un Cocinero Mayor, el autor expone las dos últimas normas. La primera de ellas es la prohibición de las conversaciones dentro de la cocina. Y la segunda es la prohibición de ir comiendo por las cocinas durante el tiempo que se esté trabajando. Una norma que, hoy en día, perdura en muchos establecimientos de restauración por cuestiones de higiene:

“No consentas que en la cocina, entretanto que se trabaje aya conversaciones, ni almuerzos. La gente de la cocina, antes que se ponga a trabajar, en acabando de tomar recaudo, luego ha de hazer un almuerzo, y almuercen todos, y ninguno ande comiendo por la Cocina, que parece mal: y en acabando de almorzar, lávense las manos, y cada uno acuda a lo que tiene a cargo ”⁹⁸.

En el segundo apartado de este primer capítulo, el autor trata el tema de cómo se han de servir los banquetes. Hace hincapié en la importancia de servir bien un banquete, ya que un banquete mal servido, independientemente del coste del banquete, no tiene sentido y el señor puede ofenderse:

“...porque en los banquetes, todo el toque esta en saberlos servir: porque aunque se gaste mucho dinero en un banquete, si no se sirve bien, no luze, y se afrenta el señor mucho, aviendo desordenes en él: y algunas vezes las esta mirando el señor, desde su asiento en la mesa. ”⁹⁹.

⁹⁶ MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (1611), Arte de cocina, pastelería...Op.cit., p.7.

⁹⁷ Ídem.

⁹⁸ Ibídem, p. 9.

⁹⁹ Ibídem, p.10

Para ello, Martínez Montañón explica detalladamente cómo ha de ser el servicio, el personal de la Casa Real necesario para llevarlo a cabo y el protocolo que se ha de utilizar para los diferentes pases de platos. Para su explicación, se utiliza un banquete ejemplo para un servicio de seis bufetes (mesas) para los que tiene que haber seis Maestresalas¹⁰⁰, seis Veedores¹⁰¹, treinta pajes y el Mayordomo¹⁰². El procedimiento es bastante claro y conciso, el servicio de banquete consta de principios (entrantes), tres pases de comida y el postre. Los Maestresala permanecen en la sala, junto a sus respectivas mesas asignadas y solo podrían ir a la cocina durante el primer pase de comida:

“...porque en tales días no ha de baxar el Maestresala a la Cocina; y si baxare la primera vez, no puede baxar las otras; porque se ha de servir la vianda en tres vezes...”¹⁰³.

Los seis Veedores, uno por mesa, junto con sus respectivos cinco pajes por Veedor, son los encargados de llevar las diferentes viandas de la cocina a su mesa asignada. Una vez están todos en la cocina dispuestos a coger los diferentes platos allí preparados, cada Veedor lleva detrás a sus cinco pajes, con dos platos cada uno, yendo detrás del último paje el siguiente Veedor con sus respectivos pajes. Deberán seguir este orden sin que se mezclen unos con otros:

“...que el Veedor que tomare el primer servicio, llevara cinco pajes, y estos llevaran diez platos, cada uno dos, y detrás del postrer paje ira otro Veedor, con otros cinco pajes, y otros diez platos: y de esta manera iran los demás, porque cada cinco pajes servirán a su Veedor, sin que se mezclen unos con otros...”¹⁰⁴.

El protocolo que marca el autor es que una vez lleguen todos los veedores a su mesa, donde espera el Maestresala, con los pajes y los diez platos que llevan consigo, deberán esperar a que llegue el último paje. Una vez estén todos, levantarán los entrantes y colocarán los platos en la mesa.

¹⁰⁰ Criado principal que asistía a la mesa de un señor, presentaba y distribuía la comida y la probaba para garantizar que no contenía veneno. Visto en RAE, Diccionario de la Lengua Española.

¹⁰¹ Empleado de palacio a cuyo cargo corría que se sirviese a la mesa lo que se había ordenado. Visto en RAE, Diccionario de la Lengua Española.

¹⁰² Jefe principal de palacio, a cuyo cargo estaba el cuidado y gobierno de la casa del rey. Visto en RAE, Diccionario de la Lengua Española.

¹⁰³ MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (1611), Arte de cocina, pastelería...Op.cit., p. 10.

¹⁰⁴ *Ibidem*, pp. 10-11.

“...y en llegando a la mesa el primer Veedor con sus diez platos, se arrimara al Maestresala de la cabecera de la mesa, y los demás vayan cada uno a su Maestresala, y hagan alto, sin assentar plato ninguno en la mesa, hasta que llegue el Veedor postrero...”¹⁰⁵.

De esta forma se servirá también el segundo y el tercer servicio con una excepción, los perniles y cabezas de jabalí servidos durante los entrantes permanecerán en la mesa hasta que se levanten los platos para servir el postre. Pues Martínez Montañón asegura que algunos comensales gustan de comer estos platos durante toda la comida:

“...alcen todos los principios, salvo algunos perniles o cabezas de jabalí, que como son platos que van enramados, parecen bien en la mesa; además, que entre la comida gustan algunas personas de comer un poco pernil para beber”¹⁰⁶.

Tras finalizar el tercer servicio de comida, los pajes y veedores levantarán todo los platos que haya en la mesa, sin excepción de ninguno y servirán el postre. De esta forma, según el autor, no puede faltar ningún plato *“que mas presto se echa de ver la falta de un plato, que de un servicio todo”¹⁰⁷.*

Antes de la descripción de los diferentes ejemplos de banquetes, Martínez Montañón explica cómo se deben emplatar los platos de carne en la cocina. Pues se necesita de una gran mesa en la cocina, ya que para un servicio de seis mesas o bufetes se tienen que disponer unos sesenta platos:

“...ahora, para servir esta vianda, que son sesenta platos, hallaras seis hileras de a diez platos por lo largo, y cada hilera es un trozo...”¹⁰⁸.

Cada hilera tiene diez o doce platos que corresponden a cada veedor y a sus cinco pajes. En cada una de las hileras hay un plato diferente que corresponde con el primer pase: pavos, ollas, pichones...y, de esta forma, cada servicio de mesa contara con un plato de cada diferente:

“...la primera hilera daras al primer Veedor...y luego otra hilera al segundo, y desta manera vayan unos tras otros, sin que se mezclen unos con otros; y cada uno llevara un

¹⁰⁵ MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (1611), Arte de cocina, pastelería...Op.cit., p. 11.

¹⁰⁶ Ídem.

¹⁰⁷ Ídem.

¹⁰⁸ Ibídem, p.12.

trozo, que es de cada cosa un plato. Y después que este asentada la vianda en la mesa, tendrá cada caballero delante de si de todo quanto huviere en la mesa... ”¹⁰⁹.

En lo que hemos definido como último apartado de este primer capítulo, el Cocinero Mayor del Rey muestra cuatro ejemplos de banquetes: un banquete por Navidad, una comida por el mes de mayo, una comida por septiembre y una merienda. En cada uno de estos ejemplos se enumeran los platos que se deben servir diferenciándolos entre primeros, segundos, terceros y postres. En el caso de la merienda, no se marcan diferencias en el orden de los platos.

El banquete de Navidad está compuesto por doce primeros, doce segundos, doce terceros y los postres. No pretendiendo caer en un presentismo, si aplicamos nuestra lógica actual en lo que respecta al orden de las comidas, sobre que platos son primeros, segundos o terceros, podemos comprobar que los platos no tienen un orden de ingesta claro.

En este menú impera la carne, ya sea de ave, de ternera, de cerdo o de caza. Las aves superan con creces al resto de elaboraciones, pues de treinta y seis platos presentes en el banquete dieciocho son de ave o contienen carne de ave. En el caso del cerdo, solo cuatro platos aparecen en el banquete. El ganado caprino y bovino también cuenta con solo cuatro platos. Y, en el caso del pescado, exclusivamente dos platos aparecen en un banquete donde la carne reina. Cabe resaltar las referencias a países o ciudades que hay en dos platos – *Pastelillos saboyanos de ternera ojaldrados*¹¹⁰ y *Platillo de aves a la Tudesca*¹¹¹. Además, de productos pertenecientes al mundo animal, aparecen cuatro platos a base de masas o pasteles, que se podrían considerar postres, en los tres pases diferentes del banquete. El banquete finaliza con diferentes postres donde los ingredientes que aparecen son frutas, frutos secos, queso y conservas.

Tanto en la *Comida por el mes de mayo*¹¹², en la *Comida por Septiembre*¹¹³ y en la *Merienda*¹¹⁴, se enumeran platos muy similares o por lo menos se mantiene la misma tónica de consumo de alimentos.

¹⁰⁹ MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (1611), *Arte de cocina, pastelería...Op.cit.*, p. 13.

¹¹⁰ *Ibidem*, p.14.

¹¹¹ *Ibidem*, p. 15.

¹¹² *Ibidem*, p. 16.

¹¹³ *Ibidem*, p. 18.

¹¹⁴ *Ibidem*, p.20.

4.2.2 Capítulo II

El segundo capítulo del recetario consta de más de quinientas recetas de todo tipo, introducidas todas ellas por su título. Lo que de primeras parece ser un recetario bien estructurado por grupos de elaboraciones como asados, sopas y potajes o masas – *De todo género de asados*¹¹⁵, *Potajería*¹¹⁶, *Empieza la masa*¹¹⁷ –, enseguida se convierte en un conjunto de recetas desordenadas, sin ningún tipo de cuidado a la hora de estructurar el recetario, entremezclando las carnes asadas (jabalí, venado, ternera...), las legumbres, las sopas, las masas, los pasteles, los huevos, el pescado, las conservas de frutas o de verduras, regresando de nuevo a los asados o a las tortas y masas. La lectura del recetario nos hace presuponer la redacción e inclusión de recetas de manera improvisada, viniendo a parecer que el autor añade las recetas así como las va recordando, sin ningún tipo de orden conciso ni estructura clara. Según Usunariz y Ortiz-Martín¹¹⁸, el recetario es desordenado, a veces precipitado y parece hecho sobre la marcha teniendo poco que ver con la organización cuidada de los recetarios de Nola, Granada o Scappi.

4.2.2.1 Productos

Respecto a los ingredientes principales que conforman las recetas del libro, la carne es el actor principal de esta obra. Pues doscientas diez y ocho recetas, donde la carne es el ingrediente principal, corroboran ese modelo alimentario aristocrático donde la abundancia de carne seguía siendo un marcador social. Según Simón Palmer¹¹⁹, la carne de carnero es la más consumida en palacio, seguida de la de vaca, aves y caza. Pero en el caso de este recetario cortesano, la carne de ave o volatería ocupa el primer lugar, como ingrediente principal, apareciendo en 84 recetas, seguida de la vaca, el carnero, el tocino y el conejo. Ciertamente es que en el capítulo primero, donde se exponen diferentes banquetes, la carne de ave impera en las mesas. Pero esto no quiere decir que sea la carne más consumida en la corte, pues la ostentación aristocrática junto con el afán del cocinero mayor en demostrar sus mejores platos, puede llegar a influir a la hora de escribir un recetario supuestamente encargado por el monarca. Además, dentro de las carnes cabe distinguir entre la carne “doméstica” y la de caza (jabalí, venado, liebre,

¹¹⁵ MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (1611), *Arte de cocina, pastelería...*Op.cit., p. 23.

¹¹⁶ *Ibidem*, p. 72.

¹¹⁷ *Ibidem*, p. 118.

¹¹⁸ (2021), *Francisco Martínez Montaña...*Op.cit.p.33.

¹¹⁹ (1997), *La cocina de Palacio...*Op.cit.p.41.

perdices, pajarillos...), actividad que llevaba a cabo la nobleza y, por ello, tiene un papel importante dentro del recetario.

El pescado tiene un papel insignificante dentro del recetario de Martínez Montiño. Pues solo en sesenta y cuatro recetas aparece como ingrediente principal. Además, la mayor presencia de pescado de agua dulce frente al de agua salada, nos lleva a corroborar las dificultades de abastecimiento y el consumo de productos de mayor cercanía. Dentro de estas recetas impera el pescado azul, como la trucha, la sardina o el atún.

En el caso de las verduras y hortalizas, aparecen como ingrediente principal en unas setenta recetas pero como ingredientes complementarios aparecen de forma transversal en casi todo el recetario. Además, tienen fuerte presencia en las sopas, ollas y potajes pues junto con las carnes, eran los ingredientes principales de estos platos en el modelo alimentario aristocrático y popular. Siendo en este último, donde las verduras y hortalizas tomaban mayor protagonismo que la carne a diferencia de las ollas y potajes elaboradas en la Corte. Las principales verduras y hortalizas que aparecen como ingrediente principal en el recetario son: zanahorias, calabazas, nabos, cebollas, alcachofas, berenjenas y borrajas. No obstante, en muchas recetas donde las verduras aparecen como elemento complementario del plato, no aparecen especificadas cuales son.

En lo que respecta a las legumbres, apenas son utilizadas por el cocinero como ingrediente principal. No obstante, son utilizadas asiduamente en caldos para aderezar platos. Como afirma Pérez Samper¹²⁰, las habas, los garbanzos y las judías eran alimentos de las gentes sencillas debido a que eran productos baratos, abundantes y nutritivos. Pero como podemos corroborar con el recetario, apenas tienen importancia en la cocina de palacio, salvo por la excepción del gran plato de la época: la olla podrida.

Los productos lácteos y los huevos tienen una fuerte presencia en el recetario y esto se debe al aprecio a estos productos en la época. Los huevos aparecen como protagonistas en cuarenta y ocho recetas: hilados, esponjados, revueltos, tortillas, escalfados o dorados. Además, tanto los huevos como la leche, el queso o la nata aparecen como

¹²⁰ (1998), La alimentación en la España del Siglo de Oro...Op.cit., p.75.

ingrediente secundarios en unas trescientas cincuenta recetas, ya sea para ligar salsas, gratinar platos o enriquecer cualquier plato mediante nata o mantequilla.

Uno de los actores principales del recetario, junto con la carne, son los cereales, actuando como elemento principal en unos sesenta y ocho platos. No obstante son utilizados en gran cantidad de platos, ya sean en la elaboración de masas dulces y saladas (panes, hojaldres, costradas, empanadas, empanadillas, tortas, bollos o bizcochos); en diferentes sopas, donde el pan es el protagonista; en los platos de arroz, farro y cuscús; o en las diferentes salsas, donde se utiliza el pan para ligarlas. Los cereales constituían la base de la alimentación en época moderna, aunque su consumo y forma fuera desigual, ya fueran en forma de pan blanco y masas en las clases acomodadas o en forma de pan negro y gachas en las clases populares¹²¹.

Para finalizar esta breve presentación panorámica de los ingredientes que aparecen en el recetario de nuestro protagonista, es necesario hacer mención de las especias. El uso de especias y hierbas aromáticas en el recetario es generalizado, hasta el punto de que unas 380 recetas del libro cuentan con alguna especia. Entre las especias más citadas se encuentran: la pimienta, la nuez moscada, el jengibre, el clavo, el azafrán y la canela. El uso abundante de especias era sinónimo de poder y riqueza, era un claro diferenciador social y, por lo tanto, no podía faltar en la mesa del rey y en el recetario de nuestro protagonista. Al igual que en el recetario de Hernández Maceras, Martínez Montañó hace uso, en gran cantidad de recetas, de lo que en la época se llama “todas las especias”, que es una mezcla de especias conformada por: pimienta, clavo, nuez moscada, jengibre y azafrán. En lo que respecta a las hierbas aromáticas las más utilizadas son la hierbabuena, la mejorana y el perejil.

4.2.2.2 Influencias y referencias

Después de la exposición generalizada de los productos que componen las recetas del cocinero mayor del rey, pretendo exponer diferentes productos y recetas que guardan relación con los diversos modelos alimentarios que influyeron o antecedieron a lo que en el recetario de Martínez Montañó se denominó por primera vez cocina española.

¹²¹ PÉREZ SAMPER, M^a Ángeles (1998), La alimentación en la España del Siglo de Oro...Op.cit., pp.69-70.

Como hemos explicado anteriormente, el mundo islámico a través de al-Ándalus dejó un gran legado cultural y, por lo tanto, alimentario en la península Ibérica. Este legado alimentario se vio reflejado en la cocina y recetario de Martínez Montiño.

El dulce estaba de moda en época moderna, debido a que se consideraba noble, saludable y placentero, en lo que al gusto se refiere. Además, como hemos confirmado en los banquetes expuestos en el primer capítulo, entre lo dulce y lo salado no existía diferenciación pues se alternaban en la comidas sin ningún miramiento. Debido al gran prestigio con el que contaban los dulces, en el recetario de Martínez Montiño los dulces y postres de todo tipo abundan pero sobre todo los que tienen cierta influencia o relación con el mundo árabe. Como afirma Pérez Samper¹²²: “los postres fueron dentro de la gastronomía española uno de los capítulos que se vieron mas influidos por los árabes”. Y esta influencia tiene que ver principalmente con la introducción de la caña de azúcar en la península y con las técnicas de elaboración. Además, el aumento en el consumo de azúcar se debe también a la llegada de los europeos al continente americano y, consecuentemente, a su mayor producción¹²³. Este consumo de azúcar se ve reflejado en el recetario pues se utiliza en más de la mitad de las recetas del cocinero mayor (en unas doscientas setenta recetas). Esto provocó el detrimento de la miel, pues en el recetario únicamente aparece en cincuenta recetas. En lo que respecta a las técnicas de elaboración de los dulces y postres, Pérez Samper¹²⁴ llega a afirmar que los musulmanes revolucionaron los pasteles y dulces debido a que: “hasta entonces se habían elaborado de forma sencilla, parecida al pan y luego endulzados con miel”.

Varias son las recetas de dulces que guardan relación con la cocina andalusí y que aparecen en el recetario: buñuelos, almojábanas, mazapanes, tortas de cidra verde o tortas de almendras entre otras.

Otros de los productos que aparecen en el recetario y guardan gran relación con la cocina andalusí son las berenjenas, el arroz y los cítricos. Fueron plantas traídas por los árabes a la península Ibérica, durante la Edad Media, y que ocuparon lugares destacados en la cocina española¹²⁵. Los tres productos aparecen ya en el recetario de Nola, en el de Hernández Maceras y, posteriormente, en el de Martínez Montiño. Esto nos lleva a

¹²² (2019), Comer y beber...Op. cit., p.26.

¹²³ USUNARIZ, Jesús María y ORTIZ-MARTIN, Magalí (2021), Francisco Martínez Montiño...Op.cit., p.55.

¹²⁴ (2019), Comer y beber...Op. cit., p.26.

¹²⁵ PÉREZ SAMPER, M^a Ángeles (2019), Comer y beber...Op. cit., pp. 19-22.

confirmar la consolidación de estos productos, pues incluso hoy en día son elementos principales de la cocina española actual. En el caso del arroz las recetas son varias: *Como se ha de hacer el arroz*¹²⁶, *Buñuelos de arroz*¹²⁷, *Cazuela de arroz*¹²⁸ o *Arroz de grasa*¹²⁹. En lo que respecta a los cítricos, las recetas descritas en la obra tienen especial relación con el capítulo de conservas, con las tortas, con las carnes asadas y con los pescados fritos o asados. Varios ejemplos son: *Toronjas*¹³⁰, *Torta de limones verdes*¹³¹, *Lechones asados*¹³² y *Sollo asado*¹³³. Respecto a las berenjenas, varias de las recetas que describe Martínez Montañón son: *Berenjenas en escabeche*¹³⁴, *Berenjenas rellenas*¹³⁵, *Otras en días de carne*¹³⁶ y la *Cazuela mogi*¹³⁷ de berenjenas¹³⁸. Esta última receta tiene la referencia árabe en el propio nombre, como sucede con la *Gallina Morisca*¹³⁹ (receta que aparece en dos ocasiones). Además, otros productos ya presentes en la península pero que potenciaron los árabes y que serían de gran relevancia en la cocina española serán la almendra y el azafrán¹⁴⁰.

El legado andalusí también aparece en el recetario a través del cuscús y el escabeche. El éxito entre los reinos cristianos medievales del cuscús o alcuzcuz¹⁴¹ se refleja en el recetario de nuestro protagonista pues explica dos recetas diferentes: *Como se hace el alcuzcuz*¹⁴² y *Como se guisa el alcuzcuz*¹⁴³. La técnica o método de conservación denominada escabeche¹⁴⁴ se introdujo en la península aplicándose en las carnes pero en

¹²⁶ MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (1611), *Arte de cocina, pastelería...* Op.cit., p.233.

¹²⁷ *Ibidem*, p.234.

¹²⁸ *Ibidem*, p.235.

¹²⁹ *Ibidem*, p.236.

¹³⁰ *Ibidem*, p.471.

¹³¹ *Ibidem*, p.122.

¹³² *Ibidem*, p.45.

¹³³ *Ibidem*, p.272.

¹³⁴ *Ibidem*, p.441.

¹³⁵ *Ibidem*, p.247.

¹³⁶ *Ibidem*, p.248.

¹³⁷ Arabismo que designa la técnica culinaria por la cual se gratina o encostra un plato a través de huevos o yemas batidas. Aparece en el recetario de Ibn Razin, Nola, Hernández Maceras y Martínez Montañón. Además, esta técnica de gratinado o encostrado se describe en el recetario de Martínez Montañón en diferentes recetas de cazuelas, huevos y sopas.

¹³⁸ MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (1611), *Arte de cocina, pastelería...* Op.cit., p.245.

¹³⁹ *Ibidem*, p.63 y p.407.

¹⁴⁰ PÉREZ SAMPER, M^a Ángeles (2019), *Comer y beber...* Op. cit., p.23.

¹⁴¹ Del árabe *al-kuskus* “pasta de harina y miel”, compuesto de granitos muy pequeños redondos que, cocidos al vapor, se adereza de muchas maneras. Visto en CHAMORRO FERNÁNDEZ, María Inés (2002), *Gastronomía del Siglo de Oro español*, Barcelona, Herder, p. 46.

¹⁴² MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (1611), *Arte de cocina, pastelería...* Op.cit., p.360.

¹⁴³ *Ibidem*, p.363.

¹⁴⁴ Del árabe-persa *sikbâdj*: Salsa o adobo que se hace con aceite frito, vino o vinagre, hojas de laurel y otros ingredientes, para conservar y hacer sabrosos los pescados y otros alimentos. Visto en la RAE, *Diccionario de la Lengua Española*.

España se aplicó también en el pescado, convirtiéndose en la versión más típica¹⁴⁵ pues en el recetario solo aparece relacionada con platos de pescado: *Sardinias rellenas en escabeche*¹⁴⁶ y *Escabeche de atún*¹⁴⁷.

En la obra se dan diferentes recetas cuyos nombres hacen referencia a países o regiones, siendo indicios de posibles influencias extranjeras, sin embargo, como advierte Pérez Samper¹⁴⁸, “no siempre los orígenes de los platos, tal como se indicaban en los recetarios de cocina, eran fiables”. No obstante en los casos presentes en el recetario de Martínez Montañó pueden ser perfectamente creíbles.

La cocina portuguesa es la que cuenta con más referencias en el recetario: *Un ave a la portuguesa*¹⁴⁹, *Arroz a la portuguesa*¹⁵⁰, *Espinacas a la portuguesa*¹⁵¹, *Sopa a la portuguesa*¹⁵² y *Sopa de vaca a la portuguesa*¹⁵³. Esta influencia, como he comentado anteriormente, proviene del servicio de Martínez Montañó durante cinco años a Doña Juana de Austria, princesa de Portugal. Pues al igual que con la corte borgoñona de Flandes, la monarquía hispánica contaba con grandes relaciones con la monarquía lusitana.

La siguiente cocina a la que también se realizan referencias es la francesa. No solo por el apelativo de cocina francesa, como es el caso de la *Pierna de carnero estofada a la francesa*¹⁵⁴, los *Pastelillos saboyanos*¹⁵⁵ o los *Pastelillos saboyanos de ternera ojaldrados*¹⁵⁶ (en este caso hace referencia a una región de Francia), sino también por la etimología de algunas de las palabras, como es el caso de los *Gigote de pierna de carnero*¹⁵⁷, *Gigote de liebres*¹⁵⁸ o *Gigote de conejos*¹⁵⁹.

La cocina inglesa cuenta únicamente con dos referencias, que a su vez no dejan de ser la misma pero con diferentes ingredientes. Estas son las famosas empanadas inglesas,

¹⁴⁵ PÉREZ SAMPER, M^a Ángeles (2019), Comer y beber....Op. cit., p.25.

¹⁴⁶ MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (1611), Arte de cocina, pastelería...Op.cit., p.313.

¹⁴⁷ *Ibidem*, p.288.

¹⁴⁸ (1998), La alimentación en la España del Siglo de Oro...Op.cit., p.101.

¹⁴⁹ MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (1611), Arte de cocina, pastelería...Op.cit., p.62.

¹⁵⁰ *Ibidem*, p.236.

¹⁵¹ *Ibidem*, p.265.

¹⁵² *Ibidem*, p.370.

¹⁵³ *Ibidem*, p.370.

¹⁵⁴ *Ibidem*, p.51.

¹⁵⁵ *Ibidem*, p.358.

¹⁵⁶ *Ibidem*, p.14.

¹⁵⁷ MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (1611), Arte de cocina, pastelería...Op.cit., p.25.

¹⁵⁸ *Ibidem*, p.33.

¹⁵⁹ *Ibidem*, p.35.

presentes en la mayoría de cocinas europeas modernas: *Empanada inglesa*¹⁶⁰, *Empanada inglesa de sollo*¹⁶¹.

Además, se hace referencia a la cocina tudésca (alemana) en dos recetas: *Capón a la tudésca*¹⁶² y *Platillo de aves a la Tudésca*¹⁶³; y una a la región italiana de Genova, pero que tiene que ver con la procedencia del producto: *Ciruelas de Genova*¹⁶⁴.

Para finalizar con las referencias de cocinas nacionales o la toponimia de las recetas, en lo que respecta a los territorios que conforman España, Martínez Montañó expone dos recetas que corresponden con los dos grandes reinos que configuraron la monarquía hispánica tras la unión de ambas coronas (Castilla y Aragón). Las dos recetas son *Albondiguillas castellanas*¹⁶⁵ y *Sopa de Aragón*¹⁶⁶.

Para finalizar, considero oportuno mencionar la presencia del único producto procedente de América en el recetario. Única y exclusivamente aparece el pavo en las recetas del cocinero mayor, pues fue uno de los únicos productos, junto con el chocolate y el pimientó, procedentes del continente americano que enseguida se hicieron un hueco importantísimo en las cocinas europeas. Ya en aquella época, el pavo había conquistado un puesto relevante entre la volatería¹⁶⁷. Algunos de los productos procedentes de América tardaron décadas e incluso siglos en aposentarse en los modelos alimentarios europeos.

¹⁶⁰ MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (1611), *Arte de cocina, pastelería...* Op.cit., p.196.

¹⁶¹ *Ibíd.*, p.276.

¹⁶² *Ibíd.*, p.60.

¹⁶³ *Ibíd.*, p. 15.

¹⁶⁴ *Ibíd.*, p.483.

¹⁶⁵ *Ibíd.*, p.86.

¹⁶⁶ *Ibíd.*, p.423.

¹⁶⁷ PÉREZ SAMPER, M^a Ángeles (1998), *La alimentación en la España del Siglo de Oro...* Op.cit., p.71

5. Conclusiones

El trabajo realizado me ha conducido a diversas conclusiones sobre la cocina española de corte del siglo XVII. La primera de ellas consiste en la configuración de la misma durante los siglos anteriores. La situación geográfica de la península Ibérica a orillas del Mediterráneo ha generado que diferentes pueblos y culturas se asentaran en el territorio dejando un legado alimentario y culinario importantísimo para la configuración de la cocina española. El gran ejemplo es el legado andalusí que dio lugar a un mestizaje culinario entre la cultura cristiana y musulmana que hoy en día perdura en la cocina y gastronomía española. A su vez, el Mediterráneo también sirvió de escenario para la formación de la cocina o modelo alimentario mediterráneo de los siglos XIV-XVI que se configuró a partir de la cocina aragonesa, catalana e italiana. Esta cocina mediterránea asentó las bases de la cocina española de corte del siglo XVII. Se puede afirmar que la configuración de la cocina española de corte sigue la evolución de la propia monarquía hispánica, bebiendo de las diferentes cortes europeas que guardaban relación con los monarcas, como es el caso de la cocina lusitana y borgoñona.

La siguiente conclusión tiene que ver con el recetario de Francisco Martínez Montañón. Este refleja la gran variedad y cantidad de productos en la cocina de palacio. La carne es la gran protagonista junto con los cereales y los condimentos (especias y azúcar); las verduras, los huevos y los productos lácteos tienen una presencia moderada; y las frutas y pescados escasean. Además, la ausencia de productos traídos de América (con la excepción del pavo), confirma la costosa normalización en la cocina y alimentación española de los productos del otro lado del Atlántico.

Para finalizar, me gustaría resaltar la importancia que da el cocinero mayor del rey a la limpieza y organización de la cocina, que junto con las directrices en el servicio de los banquetes en palacio responden a un modelo de cocina privilegiada. Además, la ostentación y la jerarquización social se reflejan en los alimentos consumidos y en el propio servicio de la mesa utilizándose para demostrar la grandeza del monarca.

6. Bibliografía

- ABEL, WILHELM (1937), “WANDLUNGEN DES FLEISCHVERBRAUCHS UND DER FLEISCHVERSORGUNG IN DEUTSCHLAND SEIT DEM AUSGEHENDEN MITTELALTER”, EN BERICHTE ÜBER LANDWIRTSCHAFT, XXII-3, BERLÍN.
- BATLLORI I MUNNÉ, MIQUEL (1947), REGIMENT DE SANITAT DE JAUME II D’ARNAU DE VILANOVA, OBRES CATALANES II: ESCRITS MÈDICS, BARCELONA.
- CONTRERAS HERNANDEZ, JESÚS Y GRACIA ARNAIZ, MABEL (2005), ALIMENTACIÓN Y CULTURA: PERSPECTIVAS ANTROPOLÓGICAS, ARIEL, BARCELONA.
- CRUZ CRUZ, JUAN (1997), LA COCINA MEDITERRÁNEA EN EL INICIO DEL RENACIMIENTO, HUESCA, LA VAL D’ONSERA; (1997), DIETÉTICA MEDIEVAL, HUESCA, LA VAL D’ONSERA.
- DE LA GRANJA SANTAMARIA, FERNANDO (1960), LA COCINA ARÁBIGO-ANDALUZA SEGÚN UN MANUSCRITO INÉDITO, FADHALAT AL-JIWAM, MADRID.
- DÍAZ GARCÍA, AMADOR (1985), “LA ALIMENTACIÓN EN EL REINO NAZARÍ A LA LUZ DE UN TRATADO SOBRE ALIMENTOS”, EN II JORNADAS DE CULTURA ÁRABE E ISLÁMICA, MADRID, PP. 177-184.
- DÍAZ, LORENZO (1990), MADRID. BODEGONES, MESONES, FONDAS Y RESTAURANTES. COCINA Y SOCIEDAD 1412-1990, MADRID.
- (1992), MADRID, TABERNAS, BOTILLERÍAS Y CAFÉS 1476-1991, MADRID.
- (1993), LA COCINA DEL QUIJOTE, MADRID.
- (2003), LA COCINA DEL BARROCO. LA GASTRONOMÍA DEL SIGLO DE ORO EN LOPE, CERVANTES Y QUEVEDO, MADRID.
- (2005), ILUSTRADOS Y ROMÁNTICOS. COCINA Y SOCIEDAD EN ESPAÑA (XVIII-XIX), MADRID.
- DÍAZ MORENO, FÉLIX (2009), EL CONTROL DE LA VERDAD: LOS MURCIA DE LA LLANA, UNA FAMILIA DE CORRECTORES DE LIBROS, UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID, ARBOR CIENCIA, PENSAMIENTO Y CULTURA, CLXXXV, 740.
- DRUMMOND, JACK Y WILBRAHAM, ANNE (1937), THE ENGLISHMAN’S FOOD. A HISTORY OF FIVE CENTURIES OF ENGLISH DIET, LONDRES.
- EIRAS ROEL, ANTONIO (1993), “LA HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN EN LA ESPAÑA MODERNA: RESULTADOS Y PROBLEMAS”, OBRADOIRO DE HISTORIA MODERNA, NÚM. 2, PP. 35-64.

- JUNTO A ENRIQUEZ MORALES (1975), “LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE D’ANCIEN REGIME: LES COLLEGES DE SAINT-JACQUES-DE-COMPOSTELLE”, DOSSIER HISTOIRE DE LA CONSOMMATION, ANNALES, XXX, 2-3, PP. 454-464.
- FARAUDO I DE SAINT-GERMAIN, LLUÍS (1946), LIBRE DE TOTES MANERES DE CONFITS, BOLETÍN DE LA REAL ACADEMIA DE BUENAS LETRAS DE BARCELONA, XIX, BARCELONA, PP. 97-134.
- (1951-1952), LIBRE DE SENT SOVI, BOLETÍN DE LA REAL ACADEMIA DE BUENAS LETRAS DE BARCELONA, XXIV, BARCELONA, PP. 8-51.
- FEBVRE, LUCIEN (1938), “REPARTITION GEOGRAPHIQUE DES FONDS DE CUISINE EN FRANCE” EN TRAVAUX DU PREMIER CONGRES INTERNATIONAL DE FOLKLORE, PARIS-TOURS, PP. 123-130.
- FERNANDEZ DE LA CIGOÑA FRAGA, SALVADOR (2010), FRANCISCO MARTÍNEZ MONTIÑO, COCINERO DE LOS AUSTRIAS, EL GRAN VATEL ESPAÑOL: UNAS BREVES NOTAS SOBRE SU OFICIO Y MÁS QUE POSIBLE GALLEGUIDAD, GLAUCOPIS: BOLETÍN DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS VIGUESES, Nº15.
- FLANDRIN, JEAN LOUIS (1983), “LE GOUT ET LA NECESSITE: SUR L’USAGE DES GRAISSES DANS LES CUISINES D’EUROPE OCCIDENTALE (XIVE-XVIII^E SIECLES)”, ANNALES. E.S.C., Nº 38, 2, PARIS, PP. 369-401.
- (1983), “LA DIVERSITE DES GOUTS ET DES PRATIQUES ALIMENTAIRES EN EUROPE DU XVE AU XVIII^E SIECLE”, REVUE D’HISTOIRE MODERNE ET CONTEMPORAINE, XXX, PP. 66-83.
- (1984), “INTERNATIONALISME, NATIONALISME ET REGIONALISME DANS LA CUISINE DES XIVE ET XVE SIECLES: LE TEMOIGNAGE DES LIVRES DE CUISINE”, EN MANGER ET BOIRE AU MOYEN AGE. ACTES DU COLLOQUE DE NICE. CENTRE D’ETUDES MEDIEVALES DE NICE, T. II, PP. 75-91.
- (1986), “POUR UNE HISTOIRE DU GOUT”, L’HISTOIRE, Nº85, PP. 12-19.
- (1987), “HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN: POR UNA AMPLIACIÓN DE LAS PERSPECTIVAS” (TRAD. CAST.), MANUSCRITS, NÚM. 6, BARCELONA, PP. 7-30.
- JUNTO A MONTANARI, MASSIMO (2011), HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN, TREA, GIJÓN.
- GARCÍA SÁNCHEZ, EXPIRACIÓN (1986), “FUENTES PARA EL ESTUDIO DE LA ALIMENTACIÓN EN LA ANDALUCÍA ISLÁMICA”, EN XII CONGRESO DE LA UNIÓN EUROPÉENNE D’ARABISANTS ET D’ISLAMISANTS, MADRID, PP. 269-288.

- (1992), *KITAB AL-AGDIYA DE IBN ZUHR: TRATADO DE LOS ALIMENTOS (TRADUCCIÓN E INTRODUCCIÓN)*, MADRID.
- (1995), “LA GASTRONOMÍA ANDALUSÍ”, *EL ZOCO. VIDA ECONÓMICA Y ARTES TRADICIONALES EN AL-ANDALUS Y MARRUECOS*, BARCELONA, PP. 49-57.
- HUICI MIRANDA, AMBROSIO (1965), *LA COCINA HISPANO-MAGREBÍ EN LA ÉPOCA ALMOHADE*, MADRID.
- LAURIOUX, BRUNO (1985), “SPICES IN THE MEDIEVAL DIET: A NEW APPROACH”, *FOOD & FOODWAYS*, NÚM. 1, PP. 43-75.
- (1989), “LES LIVRES DE CUISINE EN OCCIDENT A LA FIN DE MOYEN AGE”, *ARCHIVES ET BIBLIOTHEQUES DE BELGIQUE*, 34, PP. 113-126; (1989), *LE MOYEN AGE A TABLE*, PARIS.
- (1992), “LES MENUS DE BANQUETS DANS LES LIVRES DE CUISINE DE LA FIN DU MOYEN AGE”, EN *LA SOCIABILITE A TABLE. COMMENSALITE ET CONVIVIALITE A TRAVERS LES AGES*, ROUEN, PP. 273-282.
- (2002), *MANGER AU MOYEN ÂGE. PRATIQUES ET DISCOURS ALIMENTAIRES EN EUROPE AUX XIVE ET XVE SIECLES*, PARIS.
- MARÍN NIÑO, MANUELA (2007), *IBN RAZIN AL-TUGIBI. RELIEVES DE LAS MESAS, ACERCA DE LAS DELICIAS DE LA COMIDA Y LOS DIFERENTES PLATOS*, GIJÓN; (1994), JUNTO CON WAINES, DAVID (EDS.) *LA ALIMENTACIÓN EN LAS CULTURAS ISLÁMICAS*. MADRID, AGENCIA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL.
- MAURIZIO, ADAM (1932), *HISTOIRE DE L’ALIMENTATION VEGETALE DEPUIS LA PREHISTOIRE JUSQU’A NOS JOURS*, PARIS.
- MENJOT, DENIS (COORD.) (1984), *MANGER ET BOIRE AU MOYEN ÂGE. ACTES DU COLLOQUE DE NICE. CENTRE D’ETUDES MEDIEVALES DE NICE. T.1 : ALIMENTS ET SOCIETE. T2 : REGIMES ALIMENTAIRES*, PARIS.
- MESSEDAGLIA, LUIGI (1932), *PER UNA STORIA DELL’AGRICOLTURA E DELL’ALIMENTAZIONE*, PIACENZA.
- MONTANARI, MASSIMO (1981), “STORIA, ALIMENTAZIONE E STORIA DELL’ALIMENTAZIONE. LE FONTI SCRITTE ALTOMEDIEVALI”, *ARCHEOLOGIA MEDIEVALE*, VIII, FLORENCIA.
- (1988), *ALIMENTAZIONE E CULTURA NEL MEDIOEVO*, ROMA-BARI, LATERZA.
- (1989), *CONVIVIO. STORIA E CULTURA DEI PIACERI DELLA TAVOLA DALL’ANTICHITÀ AL MEDIOEVO*, ROMA-BARI, LATERZA.

- (1991), NUOVO CONVIVIO. STORIA E CULTURA DEI PIACERI DELLA TAVOLA NELL'ETÀ MODERNA, ROMA-BARI, LATERZA.
- (1993), LA FAME E L'ABBONDANZA. STORIA DELL'ALIMENTAZIONE IN EUROPA. ROMA-BARI, LATERZA.
- (2004), IL CIBO COME CULTURA, ROMA-BARI, LATERZA.
- (2008), IL FORMAGGIO CON LE PERE, ROMA-BARI, LATERZA.
- (2010), L'IDENTITÀ ITALIANA IN CUCINA, ROMA-BARI, LATERZA.
- PÉREZ SAMPER, M^a ÁNGELES (1992), “LOS RECETARIOS DE COCINA (SIGLOS XV-XVIII)”, EN PROFETI, MARIA GRAZIA (COORD.), CODICI DEL GUSTO, MILÁN, PP. 152-184.
- (1996), “LA INTEGRACIÓN DE LOS PRODUCTOS AMERICANOS EN LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS MEDITERRÁNEOS”, EN LA MEDITERRÀNIA, ÀREA DE CONVERGENCIA DE SISTEMES ALIMENTARIS (SEGLES V-XVIII), XIV JORNADES D'ESTUDIS HISTORICS LOCALS, PALMA, PP. 89-148.
- (1996), “LA MESA DEL REY. IMAGEN Y SÍMBOLO DEL PODER”, EN ACTAS DEL XV CONGRESO DE HISTORIA DE LA CORONA DE ARAGÓN. TOMO I: EL PODER REAL EN LA CORONA DE ARAGÓN (SIGLOS XIV-XVI), VOL. 3, ZARAGOZA, PP. 433-449.
- (1997), “FIESTA Y ALIMENTACIÓN EN LA ESPAÑA MODERNA: EL BANQUETE COMO IMAGEN FESTIVA DE ABUNDANCIA Y REFINAMIENTO”, ESPACIO, TIEMPO Y FORMA, REVISTA DE LA FACULTAD DE GEOGRAFÍA E HISTORIA, SERIE IV, 10, PP. 53-98.
- (1998), LA ALIMENTACIÓN EN LA ESPAÑA DEL SIGLO DE ORO. DOMINGO HERNÁNDEZ DE MACERAS “LIBRO DEL ARTE DE COCINA”, HUESCA.
- (2001), “ACTITUDES ANTE LA ALIMENTACIÓN EN LA ESPAÑA MODERNA: DEL PLACER A LA MORTIFICACIÓN”, BAETICA. ESTUDIOS DE ARTE, GEOGRAFÍA E HISTORIA, PP. 543-582.
- (2004), “LO SCAMBIO COLOMBIANO E L'EUROPA”, EN MONTANARI, MASSIMO Y SABBAN, FRANÇOISE, ATLANTE DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA GASTRONOMIA, VOL. I, RICORSE, SCAMBI, CONSUMI, TURÍN, PP. 302-324.
- (2004), “LA ALIMENTACIÓN EN LA CORTE DE FELIPE V”, EN FELIPE V Y SU TIEMPO, ZARAGOZA, PP. 529-583.
- (2008), “LA ALIMENTACIÓN DE LAS REINAS EN LA ESPAÑA MODERNA”, EN MARTÍNEZ MILLÁN, JOSÉ Y MARÇAL LOURENÇO, M^a PAULA, LAS RELACIONES DISCRETAS ENTRE LAS MONARQUÍAS HISPANA Y PORTUGUESA: LAS CASAS DE LAS

- REINAS (SIGLOS XV-XIX), COLECCIÓN LA CORTE EN EUROPA, VOL. III, MADRID, PP. 1997-2042.
- (2009), LA HISTORIA DE LA HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN, EN CHRONICA NOVA, 35, UNIVERSIDAD DE BARCELONA.
- (2014), LOS OFICIOS DE BOCA EN LA CORTE ESPAÑOLA DE LOS AUSTRIAS, P.342, EN HORTAL MUÑOZ, JOSÉ ELOY Y LABRADOR ARROYO, FÉLIX (2014), LA CASA DE BORGNOÑA: LA CASA DEL REY DE ESPAÑA, LEUVEN UNIVERSITY PRESS, PP. 337-370.
- (2019), COMER Y BEBER. UNA HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA, CÁTEDRA, BARCELONA.
- PIEDRAFITA PÉREZ, ELENA (2014), “LOS ALIMENTOS DE AMÉRICA, UNA DIFÍCIL ADAPTACIÓN” EN LOS ALIMENTOS QUE LLEGARON DE AMÉRICA, ACTAS DEL SIMPOSIO ORGANIZADO POR LA ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMÍA, HUESCA, PP. 41-64.
- PIQUERAS CÉSPEDES, RICARDO (1992), “ASPECTOS ALIMENTARIOS DE LA CONQUISTA: LA VENEZUELA DE LOS WELSER”, EN CONQUISTA Y RESISTENCIA EN LA HISTORIA DE AMÉRICA, UNIVERSITAT DE BARCELONA, PP. 77-88; (1996), “RESISTENCIA A LA CONQUISTA: LA GUERRA DEL HAMBRE”, EN LAS RAÍCES DE LA MEMORIA. AMÉRICA LATINA, UNIVERSITAT DE BARCELONA, PP. 329-340.
- RIERA I MELIS, ANTONI (1995), “PRESENTACIÓ. ANTECEDENS I RERAFONS D’UN COL·LOQUI D’HISTÒRIA DE L’ALIMENTACIÓ”, EN I COL·LOQUI D’HISTORIA DE L’ALIMENTACIÓ A LA CORONA D’ARAGÓ, VOL.1-2, LÉRIDA.
- (1983), “GANADERÍA, QUESOS Y DERIVADOS DE LA LECHE EN EL MEDIOEVO CATALANO-ARAGONÉS”, EN IL CASERIO. UN ARCHETIPO ALIMENTARE: IL LATTE E LA SUE METAMORFOSI, BOLONIA, PP. 47-57.
- (1988), “SISTEMES ALIMENTARIS I ESTRUCTURA SOCIAL A LA CATALUNYA DE L’ALTA EDAT MITJANA”, EN ALIMENTACIÓ I SOCIETAT A LA CATALUNYA MEDIEVAL, BARCELONA, CSIC, INSTITUCIÓ MILÀ I FONTANALS, PP. 1-26.
- (1991), “EL SISTEMA ALIMENTARIO COMO ELEMENTO DE DIFERENCIACIÓN SOCIAL EN LA ALTA EDAD MEDIA. OCCIDENTE, SIGLOS VIII-XII”, EN REPRESENTACIONES DE LA SOCIEDAD EN LA HISTORIA. DE LA AUTOCOMPLACENCIA A LA UTOPIÍA, VALLADOLID, INSTITUTO DE HISTORIA SIMANCAS, PP. 9-62.

- (1993), “ALIMENTACIÓ I PODER A CATALUNYA AL SEGLE XII. APROXIMACIÓ AL COMPORTAMENT ALIMENTARI DE LA NOBLESA”, REVISTA D’ETNOLOGIA DE CATALUNYA, NÚM. 2, BARCELONA.
- (1993-1994), “ESTRUCTURA SOCIAL Y SISTEMAS ALIMENTARIOS EN LA CATALUÑA BAJOMEDIEVAL”, ACTA HISTORICA ET ARCHAEOLOGICA MEDIAEVALIA, NÚM. 14-15, BARCELONA, PP. 193-217.
- (1994), “COMER Y BEBER EN LA EDAD MEDIA: SISTEMAS ALIMENTICIOS Y ESTRUCTURA SOCIAL EN LA ALTA EDAD MEDIA”, HISTORIA 16, NÚM. 223, PP. 36-46.
- (1996), “POBREZA Y ALIMENTACIÓN EN EL MEDITERRÁNEO NOROCCIDENTAL EN LA BAJA EDAD MEDIA”, EN LA MEDITERRÀNIA, ÀREA DE CONVERGÈNCIA DE SISTEMES ALIMENTARIS (SEGLES V-XVIII), XIV JORNADES D’ESTUDIS HISTÒRICS LOCALS, PALMA, INSTITUT D’ESTUDIS BALEÀRICS, PP. 39-72.
- (2001), “LAS PLANTAS QUE LLEGARON DE LEVANTE: ACERCA DEL LEGADO ALIMENTARIO ISLÁMICO EN LA CATALUÑA MEDIEVAL”, ANUARIO DE ESTUDIOS MEDIEVALES, NÚM. 31, PP.787-842.
- (2004), “LAS ESPECIAS EN EL MEDITERRÁNEO NOROCCIDENTAL EN LA ANTIGÜEDAD TARDÍA Y LA ALTA EDAD MEDIA”, EN GARRIDO ARANDA, ANTONIO, EL SABOR DEL SABOR: HIERBAS AROMÁTICAS, CONDIMENTOS Y ESPECIAS, CÓRDOBA, UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA, PP. 47-70.
- RODRIGO ESTEVAN, M^a LUZ (1996), “MESONES, TABERNAS Y TABLAJES”, EN PODER Y VIDA COTIDIANA EN UNA CIUDAD BAJOMEDIEVAL: DAROCA 1400-1526, PP. 75-78, ZARAGOZA.
- (2008), “FRESCO, FRESCAL, SALADO, SECO, REMOJADO: ABASTO Y MERCADO DE PESCADO EN ARAGÓN (SIGLOS XII-XV)”, EN ARIZAGA BOLÚMBURU, BEATRIZ Y SOLÓRZANO TELECHEA, JESÚS, ALIMENTAR LA CIUDAD EN LA EDAD MEDIA. NÁJERA: ENCUENTROS INTERNACIONALES DEL MEDIEVO, LOGROÑO.
- (2009), “DEL PIRINEO A LA CORDILLERA IBÉRICA: SISTEMAS ALIMENTARIOS EN LAS MONTAÑAS DE ARAGÓN (SIGLOS XI-XV)”, EN FOOD, IMAGINARIES AND CULTURAL FRONTIERS: ESSAYS IN HONOUR OF HELEN MACBETH, PP. 405-422.
- (2014), “MANERAS DE BEBER, MANERAS DE VIVIR. EL CONSUMO DE VINO EN ÉPOCA MEDIEVAL”, EN FOURNIER, DOMINIQUE Y ÁVILA, RICARDO, MODOS DE BEBER, MÉXICO.
- SERRADILLA MUÑOZ, JOSÉ VICENTE (1997), LA MESA DEL EMPERADOR: RECETARIO DE CARLOS V EN YUSTE. SAN SEBASTIÁN.

- SIMÓN PALMER, M^a DEL CARMEN (1982), LA ALIMENTACIÓN Y SUS CIRCUNSTANCIAS EN EL REAL ALCÁZAR DE MADRID, MADRID, INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS.
- (1991), COCINEROS EUROPEOS EN EL PALACIO REAL, MADRID, ARTES GRÁFICAS MUNICIPALES; (1997), LA COCINA DE PALACIO 1561-1931, MADRID, CASTALIA.
- (2001), “LAS BEBIDAS EN EL PALACIO REAL DE MADRID EN TIEMPO DE LOS AUSTRIA”, EN COMER CULTURA: ESTUDIOS DE CULTURA ALIMENTARIA, PP. 156-172.
- (2003), BIBLIOGRAFÍA DE LA GASTRONOMÍA Y LA ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA, GIJÓN, TREA.
- STOUFF, LOUIS (1970), RAVITAILLEMENT ET ALIMENTATION EN PROVENCE AUX XIVE ET XVE SIECLES, PARIS-LA HAYE, PP. 15-17.
- TERRÓN ABAD, ELOY (1992), ESPAÑA, ENCRUCIJADA DE CULTURAS ALIMENTARIAS. SU PAPEL EN LA DIFUSIÓN DE LOS CULTIVOS AMERICANOS, MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN.
- USUNARIZ, JESÚS MARÍA Y ORTIZ-MARTIN, MAGALÍ (2021), FRANCISCO MARTÍNEZ MONTIÑO, ARTE DE COCINA, BATIHOJA, 78, NUEVA YORK, P. 28.