

ENTRE ASCESIS Y GULA: IMAGINARIO DE LA GASTRONOMÍA MONÁSTICA Y CONVENTUAL¹

Carmen ABAD ZARDOYA*

RESUMEN.— La cultura europea ha construido una imagen del clero regular a partir de dos polos, la ascesis y la gula, que generan otros tantos estereotipos de clérigo. La historiografía sobre los hábitos alimenticios de tan heterogéneo colectivo explica el origen de este imaginario como producto de la tensión entre una rigurosa normativa y su progresiva relajación. Partiendo de la distancia entre regla y práctica en el monasterio alto de San Juan de la Peña (XVII-XVIII), se expone en primer lugar una narrativa según esta línea historiográfica dominante. Sin embargo, en la última parte propongo un enfoque alternativo poco explorado: el estudio —a través de los recetarios— de las transferencias entre cocina monástica y alta cocina. El objetivo es cuestionar otro tópico no menos duradero: la interpretación monolítica de la cocina religiosa como una cibaria austera, de base popular e impermeable a otras tradiciones.

ABSTRACT.— European culture has developed an image of the regular clergy based on two poles, asceticism and gluttony, which generate just as many clergy stereotypes. The historiography on the eating habits of such a heterogeneous group explains the origin of this image, as a result of the tension between a rigorous regulation and its progressive relaxation. Based on

* Departamento de Historia del Arte de la Universidad de Zaragoza. carabad@unizar.es

¹ Este artículo, que tiene como punto de partida una conferencia impartida el 16 de febrero de 2010 en el ciclo *La cultura monástica: pasado y presente* (Huesca, IEA, febrero-marzo de 2010), se ha realizado en el marco del trabajo desarrollado por el Grupo Consolidado de Investigación Patrimonio Artístico en Aragón (H03/248-58).

the gap between rules and practice in the high monastery of San Juan de la Peña (17th-18th centuries), a narrative is firstly set out according to this dominant historiographic line. In the last part, however, I propose an alternative and scarcely explored approach: the study, through cookery books, of the transfers between monastic and aristocratic cuisine. The objective is to question another no less permanent cliché: the monolithic interpretation of religious cuisine as austere foodstuff, with a popular base and impermeable to other traditions.

Des Esseintes volvió de nuevo al comedor [...], cogió una botella de Bénédictine que conservaba con esmero debido a su forma, que le parecía muy sugestiva para evocar pensamientos suavemente lujuriosos y a la vez vagamente místicos. Permanecía indiferente mirando esa botella regordeta, de color verde oscuro que, en otras ocasiones, evocaba para él los monasterios medievales, por su panzudo vientre monacal, su cabeza y su cuello vestidos con una capucha de pergamino, su precinto de cera roja compartimentado en tres mitras plateadas, lacrado en el cuello [...]. Bajo esta túnica tan monacal, rubricada con una cruz y las iniciales eclesiásticas D. O. M., apretado en sus ataduras —como si se tratase de una auténtica carta apostólica— dormitaba un licor de color azafrán y finura exquisita [...] este licor estimulaba el paladar con un ardor espirituoso disimulado bajo la apariencia de una golosina virginal, y halagaba el olfato con una brizna de corrupción envuelta en una caricia a la vez infantil y devota.²

Las reflexiones del duque Des Esseintes ante una botella de Bénédictine muestran a la perfección la imagen polarizada y contradictoria que tenemos de la vida monacal. En un extremo se encuentra el retrato del monje ascético, con el físico curtido a base de mortificaciones y ayunos, un modelo asociado comúnmente al cartujo. En el extremo opuesto se sitúan las imágenes del clérigo amante de los placeres del paladar, unas veces dedicado a su servicio, como artífice de elixires y manjares, y otras veces como beneficiario del buen hacer de cocineros, despenseros o bodegueros. El cluniacense —especialmente el abad cluniacense— suele identificarse con el estereotipo del clérigo *bon vivant*, un personaje sólidamente asentado en la literatura satírica al que no parecen afectar el paso de los siglos ni las edades de la historia: escasas son las diferencias entre los frailes ventrudos y borrachines retratados por los poetas *goliardiques* medievales y el monje pantagruélico

² HUYSMANS, Joris-Karl, *A contrapelo*, ed. de Juan Herrero, Madrid, Cátedra, 2007, pp. 302-303.

que describe Giovanni Francesco Straparola en la segunda entrega de *Le piacevoli notti* (1553).³

Los dos polos de este imaginario que se extiende entre la ascesis y la gula gravitaban todavía en los pensamientos del duque Des Esseintes a finales del siglo XIX. En otro delicioso pasaje de *À rebours*, la biblia del decadentismo francés que se cita al comienzo de esta intervención, se hace una comparación entre el Bénédictine y la *chartreuse verte*; el primero representa —en una ingeniosa analogía musical— un tono menor, más apegado a la tierra, mientras que el licor de los cartujos correspondía a un tono mayor, por espiritual y elevado.⁴

Si pasamos de la literatura a las artes plásticas tomando como ejemplo dos conocidas pinturas, el *Carro de heno* del Bosco y *San Hugo en el refectorio de los cartujos* de Zurbarán, confirmaremos el peso de estos estereotipos en la cultura visual europea. En el cuadro del Bosco una abadesa oronda apura el líquido de un vaso que, sin duda alguna, no contiene agua, mientras sus monjas acumulan heno para llenar, aún más si cabe, el carro que representa todos los pecados del mundo. Por su parte, en la pintura de Zurbarán el venerable san Hugo, obispo de Grenoble, está a punto de ver cómo la carne de las escudillas de los siete primeros cartujos se convierte en ceniza, momento en el que el fundador de la orden comunicará al prelado la decisión irrevocable de los cartujos de no comer carne bajo ningún pretexto. Cuarenta y cinco días antes san Bruno y sus monjes se habían enfrascado en una discusión sobre la posibilidad de hacer una excepción a su dieta habitual con motivo de la visita de su benefactor, pero, estando en pleno debate, cayeron en un profundo letargo del que despertaron, en el mismo refectorio, ante la mirada estupefacta de san Hugo, quien contemplaba unas escudillas llenas de carne —del todo inadecuadas en Cuaresma— segundos antes del episodio de combustión espontánea.

Cualquier estudio, y los hay en abundancia, sobre los hábitos alimenticios en el clero regular refleja en algún momento esta bipolaridad como algo más que una mera construcción. Abundan los trabajos que inciden en el rigor de las reglas monásticas en

³ Se puede disfrutar de un delicioso extracto de la edición de *Le piacevoli notti* a cargo de Manlio Pastore Stocchi (Roma / Bari, Laterza, 1979) en MONTANARI, Massimo, “Un monaco ingordo”, en *Nuovo convivio: storia e cultura dei piaceri della tavola nell’Età Moderna*, Bari, Laterza, 1991, pp. 64-66.

⁴ HUYSMANS, Joris-Karl, óp. cit., pp. 171-172.

materia de alimentación, en la justificación moral de este rigor —basada en el argumento principal de que la gula es la antesala a todos los demás vicios— y, sobre todo, en la utilización del régimen alimenticio como instrumento regulador de la vida en comunidad. Todas las reglas prevén un sistema de restricciones y dispensas en materia de alimentación, un sistema articulado de compensaciones y de castigos, medidas disciplinarias que incluyen ayunos forzosos, disminución de las raciones, reducción de la dieta a pan y vino y exclusión del comedor común.

Pero conforme el margen cronológico de los estudios avanza hacia la Baja Edad Media y la Edad Moderna los trabajos reflejan con mayor frecuencia la tensión entre, por un lado, las disposiciones de la regla y los discursos morales y, por otro, la práctica real observada en monasterios y conventos. El punto álgido de esta divergencia se alcanzará en el siglo XVIII, como ha demostrado recientemente María de los Ángeles Pérez Samper tanto para la dieta monástica como para la conventual.⁵

EL PRINCIPIO DE AUSTERIDAD:

LA REGLA DE SAN BENITO DE NURSIA COMO MODELO NORMATIVO

La referencia obligada para sustentar la imagen austera de la mesa monástica es la regla de san Benito de Nursia, redactada para el convento de Montecasino en el 550. Esta normativa se extendió gradualmente a lo largo y ancho de Occidente hasta convertirse hacia el año 800 en la reglamentación más seguida en los cenobios, así como en el modelo de referencia para la redacción de reglas posteriores. No obstante, Antoni Riera Melis ha señalado que, como en tantas otras cosas, España también en esto fue diferente.⁶ En el siglo VII las comunidades masculinas de la Bética se regían preferentemente por la regla de san Isidoro de Sevilla o el código de San Fructuoso de Braga, y las de Galesia, por la regla común. Por su parte, las instituciones femeninas, al menos en el sur de la península, se regían por una norma más antigua, el *Libro de la educación de las vírgenes y del desprecio del mundo*.⁷ A pesar del particularismo ibérico,

⁵ PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “La cocina religiosa”, en *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Gijón, Trea, 2011, pp. 227-288.

⁶ RIERA MELIS, Antoni, “Las restricciones alimenticias como recurso expiatorio en algunas reglas monásticas de los siglos VI y VII”, *Aragón en la Edad Media*, XIV-XV (1999), pp. 1303-1316, esp. pp. 1305-1306.

⁷ *Ibidem*, pp. 1305-1306.

todas las normativas mencionadas tenían más puntos en común que diferencias: dos comidas o una al día según la fecha del calendario litúrgico, predominio de frutas, legumbres y verduras con pan y vino como acompañamiento, ausencia de carne, salvo en circunstancias especiales, y previsión de restricciones extraordinarias, bien a modo de mortificación voluntaria o bien como resultado de la aplicación de un determinado *codex poenalis*. A título anecdótico puede decirse que las diferencias entre las distintas reglas se centraron más en materia de libaciones que en cuestiones de alimentación. Se comía con vino —o sidra, en Galicia— y la medida diaria oscilaba entre la famosa *hemina* de san Benito (0,27 litros) y los tres vasos de la regla de san Isidoro.⁸

Si uno lee los capítulos alusivos a las restricciones alimentarias de la norma de referencia para todas las posteriores —es decir, los capítulos XXX y XL de la regla de san Benito— y, haciendo gala de buena fe, supone que tales preceptos se observaban al pie de la letra, resulta difícil conciliar semejante exaltación de la frugalidad con las imágenes de frailes orondos y vividores que nos proporcionan las fuentes escritas e iconográficas desde mediados de la Edad Media. ¿De dónde surgen entonces tales estereotipos? ¿Son solo el fruto de la maledicencia popular? No exactamente.

En principio, los monjes de un cenobio bien abastecido comían mejor que las clases más modestas (en cualquier caso podían disfrutar de una dieta más variada), pero no es presumible que fueran las bondades nutricionales de su dieta las que provocaran la suspicacia popular. Las críticas encontraron un sólido fundamento en la progresiva relajación del clero a la hora de interpretar las prescripciones alimentarias, un proceso que comenzó a mostrar síntomas de avance imparable en los siglos centrales de la Edad Media y que afectaría tanto al medio monástico como al conventual. Es cierto que la propia regla de san Benito, modelo inspirador de las reglamentaciones posteriores, fue la primera en abrir el camino para ello cuando, para evitar un excesivo desgaste físico —a consecuencia de las mortificaciones o bien de un aumento del ritmo de trabajo—, permitía fijar un sistema de compensaciones a base de comidas extraordinarias repartidas estratégicamente a lo largo del año, en atención a los imperativos del calendario laboral agrícola.⁹ Estos suplementos eran decididos por los abades,

⁸ *Ibidem*, p. 1307.

⁹ *Ibidem*, pp. 1308-1309. Esos refuerzos alimenticios eran una concesión del abad antes que un derecho del monje.

que con el tiempo se mostraron más proclives a conceder dispensas por motivos diferentes a los prescritos inicialmente por la regla. La enfermedad, la vejez, la celebración de los festivos —los domingos y los días de los santos locales—, así como las grandes solemnidades del calendario litúrgico (Pentecostés, Ascensión), eran causas previstas para estas licencias.

Por otro lado, y como han señalado reiteradamente Riera Melis y Pérez Samper, la comida colectiva en el refectorio tenía en primer lugar la función de reforzar —mediante un ritual cuidadosamente diseñado— la vida en comunidad, motivo por el cual una falta en esta disciplina diaria se sancionaba de diferentes formas, y la exclusión del comedor era una medida punitiva per se.¹⁰ En segundo lugar, el hecho de que las reglas insistieran en la obligación de la comida común en el refectorio cumplía una función clarísima: la de dificultar las desigualdades alimentarias que pudieran darse en la práctica.¹¹ Sin embargo, lo que en unos casos podía ser un castigo —la prohibición de acudir al refectorio y la obligación de hacerlo en un escenario diferente— en otros podía adquirir un sentido totalmente distinto. Las excepciones a la estricta observancia de la regla, a modo de dispensas bien justificadas, debían disfrutarse fuera del comedor común, quizá por apartar la tentación de la vista de los demás. Así, se estableció en un principio que quienes, por motivos de salud, pudieran comer carne lo hicieran en la enfermería y no en el refectorio. La ocasión excitó el deseo de forma que pronto empezaron a idearse estratagemas para beneficiarse de estos aspectos particulares de la normativa. Bruno Laurioux habla en este sentido de la creación en el siglo xv de las enfermerías generales o *misericordias*, unos lugares donde monjes perfectamente sanos satisfacían su gusto por la carne con un mínimo de discreción.¹²

¹⁰ PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “La cocina religiosa”, cit., pp. 235-236, para el caso de los benedictinos.

¹¹ PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “Mujeres en ayunas. El sistema alimentario en los conventos femeninos de la España Moderna”, *Contrastes*, 11 (1998-2000), pp. 33-79. Para las monjas capuchinas del monasterio de Santa Margarita la Real en Barcelona, en el capítulo XXI de la regla de santa Clara se establece como norma general las comidas comunales en el refectorio, para impedir la desigualdad en las conductas alimentarias (pp. 8 y 39-41). En el convento de Santa Clara de Menorca, por la planta de gobierno económico establecida en 1716 y ratificada en 1775, se insiste en que las monjas han de hacer todas sus comidas en el refectorio y no comer en sus celdas, salvo dispensa de la reverenda madre abadesa (pp. 58-59).

¹² LAURIOUX, Bruno, *Manger au Moyen Âge*, Paris, Hachette, 2002, pp. 167.

A estas muestras de picaresca no tardarían en sumarse los intentos de sortear con cierta regularidad y no solo de forma excepcional la interdicción del consumo cárnico, a ser posible con el beneplácito de las autoridades pertinentes. A esta empresa dedicaron sus esfuerzos algunos hombres de Iglesia que, en su exégesis de la normativa, se mostraron muy cercanos a las maneras argumentativas de los sofistas. Las soluciones más efectivas en este sentido pasaban por no contravenir abiertamente la letra de la ley aun a costa de quebrantar su espíritu, lo que se hizo en no pocas ocasiones interpretando los capítulos de la regla con una rigurosa —y, por otro lado, perversa— literalidad. Así, desde época carolingia cierto número de abades benedictinos consideró que san Benito solo había prohibido la carne de cuadrúpedos, lo que dejaba vía libre al consumo de aves, que, por una feliz coincidencia, habían figurado y figurarían entre las carnes mejor valoradas por los *gourmets* durante siglos.¹³ Además, se defendió que la referencia de san Benito a la carne concernía únicamente al tejido muscular de los animales, y por tanto no afectaba a la *revolería*, de manera que nada podía objetarse a la cocina de las vísceras, ciertamente delicada en cuanto a ciertas preparaciones de pastelería, como patés y tortadas. Para los más escrupulosos, los exegetas de la regla tenían reservada una última opción capaz de neutralizar cualquier resquicio de culpabilidad: lo más apropiado era comer únicamente “aves acuáticas”, ya que los animales cuya vida se desarrollaba próxima a mares, lagos o ríos participaban de una naturaleza semejante a la del pescado, fuente de proteínas permitida en todos los casos.¹⁴

Las distancias entre la regla general y la práctica particular debían de ser notables, de manera que las cuitas sobre la carne acabaron llegando hasta el Vaticano. Ante lo que seguramente era un panorama de hechos consumados, en 1335 el papa Benedicto XII autorizó a los benedictinos a consumir carne ciento cincuenta días al año, siempre y cuando no fuera viernes, norma que, por otro lado, respetaba el resto de la población.¹⁵

Que la frugalidad del clero regular, un colectivo más amplio y heterogéneo que el estrictamente monacal, distaba notablemente de lo que dejaba entrever la lectura de las reglas se percibe también en otra fuente española de la misma década, el *Llibre del*

¹³ *Ibidem*, pp. 167-168.

¹⁴ *Ibidem*.

¹⁵ HARVEY, Barbara, “Monastic diet, XIIIth-XVIth centuries: problems and perspectives”, en Simonetta CAVACIOTTI (ed.), *Alimentazione e nutrizione, secc. XIII-XVIII: atti della Ventottesima Settimana di Studi (22-27 aprile 1996)*, Florencia, Le Monnier, 1997, pp. 611-641.

coch o del ventre de la canonja de Tarragona.¹⁶ Concebido como un conjunto de instrucciones sobre alimentos y comidas que se habían de dar a lo largo del año a canónigos, capellanes, monjes y frailes dependientes de la Seu de Tarragona, el citado *Llibre del coch* es un manuscrito datado en 1331 y escrito por Guillerme de Clergue, mayordomo del pavorde Guerau de Rocabertí.¹⁷ El almuerzo, fuera de los tiempos de ayuno y penitencia, se componía de un pan blanco de 28 onzas, “quarter y medio” de vino, sopa, carnero asado o guisado con salsa y guarnición de verduras, y fruta o un dulce.¹⁸ El repertorio de posibles platos incluía, según el prestigioso editor del *Llibre de Sent Soví*, Rudolph Grewe, asados, carne de olla, coles, calabazas, habas, espinacas, “janet de mollo, freixures de porc, morterol, resoles, conills amb sozanga, porrada, flaons [frutas de sartén] y neulas”.¹⁹ En los periodos penitenciales se prescindía de la carne, pero se reforzaba la dieta con potajes de verduras, pescados o queso. Ciertamente no se trata de una selección de raras exquisiteces, aunque es fácil imaginar que una buena parte del pueblo se habría visto más que satisfecha con esta “austera” dieta.

La mención a esta fuente histórica nos ofrece una de las claves para responder a las preguntas que nos hacíamos sobre el origen de las imágenes literarias o pictóricas mencionadas al principio de esta reflexión. El tipo del asceta —san Bruno o san Francisco, según sea el modelo, monástico o conventual— y el del religioso bien comido y mejor bebido —una construcción en buena medida abonada por la mala prensa del clero secular— componen los dos extremos de un arco muy amplio en el que caben multitud de realidades intermedias. Esta solución bipolar es, si se me permite la expresión, *sinéctica*, ya que refleja, a través de estos tipos opuestos, la heterogeneidad de un colectivo muy amplio, el compuesto por hombres y mujeres que han optado por una vida en comunidad al servicio de Dios, lo que comprende las instituciones monacales, las conventuales e incluso las comunidades de canónigos regulares.

¹⁶ *El llibre del coch o del ventre de la canonja de Tarragona*, ed. de Joan Serra i Vilaró, Barcelona, Tipografia La Academia, 1935.

¹⁷ RIERA MELIS, Antoni, “Estructura social y sistemas alimentarios en la Cataluña bajomedieval”, *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*, 14-15 (1994), pp. 193-217, esp. p. 201.

¹⁸ En el periodo penitencial constaba de un potaje de verduras y un plato de pescado o un trozo de queso, acompañados en todo caso del pan y el vino correspondientes. *Ibidem*, p. 201.

¹⁹ Esta enumeración, inspirada en la edición de 1935 del libro de la canonja de Tarragona, se incluye en la introducción de Rudolph Grewe a su edición del recetario señorial medieval *Llibre de Sent Soví*. Citado por Eliana THIBAUT I COMALADA, *Cuina medieval catalana*, Valls, Cossetània, 2006, pp. 50-51.

Por un lado, en cualquiera de estos ámbitos las diferencias entre órdenes podían ser notables, pues siempre hubo congregaciones mucho más rigoristas que otras. Mas, por otro lado, antes o después se hizo visible la relajación en la observancia de las normas, del mismo modo en el medio monástico que en el conventual. De ello hay no pocos testimonios, tanto en lo concerniente a casos particulares de establecimientos —lo que se deduce de las relaciones de gastos, las visitas y las sucesivas reformas de las ordenaciones— como en los comentarios que, con carácter general, hacían las propias autoridades eclesiásticas o las voces más moralistas sobre las “modernas” costumbres del clero regular. A la larga, de entre los dos estereotipos fijados en el imaginario popular acabó imponiéndose el del clérigo *gourmand*, quizá porque la vida de las diferentes congregaciones fue confluyendo en una dirección única, hacia un distanciamiento del rigor original que se generalizaría en el setecientos.

LAS ALTERNATIVAS A LA CARNE: EL CASO DEL MONASTERIO ALTO DE SAN JUAN DE LA PEÑA (SIGLOS XVII-XVIII)

La imagen de la opulencia se cifró en la Baja Edad Media en los monasterios benedictinos, mientras que en la España de los Austrias encontraría su más digno sucesor en los conventos de los jerónimos, cuya orden contó con el favor de esta dinastía, lo que sin duda redundó en beneficio de unas mesas en las que, cuando no se podía tomar el “segundo de carne con varias salsas” mencionado en el *Libro de costumbres*, podían aparecer en su lugar incluso las ostras (el Domingo de Ramos).²⁰ En el extremo opuesto, los cartujos acabarían encarnando en la mentalidad popular el paradigma de la frugalidad en virtud de su renuncia total a la carne, un principio que en los orígenes del monacato compartían casi todas las órdenes. Efectivamente, los hijos de san Bruno siguieron observando la prohibición, y así se aprecia en su más célebre recetario conservado, el *Llibre de cuina de Scala Dei*. En el ámbito conventual, un ejemplo cercano a los cartujos en este particular sería el de los carmelitas descalzos. Los capuchinos, tan rigoristas o más que aquellos en otros aspectos,

²⁰ Sobre la opulencia de la mesa de los jerónimos en los días de extraordinario véase BARRIO GONZALO, Maximiliano, “Vida cotidiana de los jerónimos de Santa María del Parral de Segovia en vísperas de la exclaustación”, en Francisco Javier CAMPOS Y FERNÁNDEZ DE SEVILLA (coord.), *Monjes y monasterios españoles: actas del simposium*, 3 vols., Madrid, Real Centro Universitario Escorial – María Cristina, 1995, vol. III, pp. 815-832.

sin embargo no renunciaron expresamente a la carne, como no lo hiciera tampoco la orden de la que proceden, la franciscana.²¹

Al igual que los cartujos, los carmelitas descalzos sumaron a la amplia lista de pescados —que incluía tanto el pescado fresco como la *pescada cecial*— una nueva delicia, la tortuga. Las cartujas habilitaron para asegurar su suministro unos criaderos llamados *galapagueras*,²² instalaciones complementadas con dependencias donde se sacrificaban y preparaban estos animales para cocinarlos después. En el recetario del monasterio de Scala Dei se incluyen unos “fideus ab caldo de tortuga”, pero las instrucciones se limitan a la cocción de la pasta, mientras que se da por sabida la receta del caldo en sí, que se solía dar a los enfermos. Más aclarador en cuanto a la preparación de los quelonios es el recetario titulado *Instrucció breu i útil per los cuiners principiants segons lo estil des carmelitas descalços*, firmado a finales del XVIII por fray Francesc del Santíssim Sagrament, religioso del convento carmelita de San José de Barcelona.²³ Entre ambos recetarios, el monástico y el conventual, se sitúa un tercero en discordia, *El cocinero religioso*, atribuido a un agustino que firma con el pseudónimo *Antonio Salsete*. A pesar de que no hay prohibición de consumo de carne en la dieta agustina, dicho recetario contiene una referencia a la “olla de galápagos”, que se había de guisar del mismo modo que la olla de carne con garbanzos, aunque sustituyendo estos últimos por arroz.²⁴

²¹ Podían tomar carne o huevos siempre que les fueran dados sin haberlos pedido. Las restricciones se centran más en la cantidad: se insiste en que las comunidades no pueden almacenar viandas. Como orden mendicante, y para intentar resucitar la pureza de las enseñanzas de san Francisco, debían abastecerse de lo que se les diera como limosna y hacer uso de todo siempre y cuando no lo hubiesen solicitado. Así se expresa en las *Constituciones de los frailes menores capuchinos de San Francisco, aprobadas y confirmadas por nuestro muy santo padre el papa Urbano VIII. Traducidas de lengua italiana en castellano*, Madrid, Carlos Sánchez, 1664, p. 34.

²² Una de las más conocidas, por haber sido motivo de pleitos con el municipio cercano, fue la galapaguera que existía en la cartuja de Santa María de la Defensión, en Jerez de la Frontera. Los monjes desviaron el agua de la fuente de la Alcubilla, que debía proveer a la localidad de Jerez, para abastecer una galapaguera. Por ello el municipio de Jerez de la Frontera puso un pleito en 1563 a la cartuja, juicio que ganaría el consistorio. La galapaguera, cuyos restos aún existen, es una piscina de unos 16 metros cuadrados y entre 1 y 1,5 metros de profundidad, con paredes de canto. Junto a ella hay una dependencia con una mesa de piedra para sacrificar los animales y quebrar sus conchas.

²³ FRANCESC DEL SANTÍSSIM SAGRAMENT, *Instrucció breu i útil per los cuiners principiants segons lo estil des carmelites descalços*, ed. de Maria Mercè Gras y Agustí Borrell, Barcelona, Abadía de Montserrat, 2004.

²⁴ SERRANO LARRÁYOZ, Fernando, “Confitería y cocina conventual navarra del siglo XVIII. Notas y precisiones sobre el *Recetario de Marcilla* y el *Cocinero religioso* de Antonio Salsete”, *Príncipe de Viana*, 69/243 (2008), pp. 141-186.

El consumo de pescado, que, como ya se ha dicho, no planteaba problema moral alguno, ha sido abundantemente documentado gracias a los recetarios y a las relaciones de gastos de los cenobios. La nómina de pescados era mucho más variada de lo hoy podríamos suponer, incluso en zonas de interior especialmente alejadas del litoral:²⁵ la *pescada cecial* o pescado seco y salado (sardina, congrio, bacalao o *abadejo* y *sorra* de atún) se complementaba con el pescado fresco, tanto de río (*pescada menuda*, barbo, trucha) como de mar (besugo, mero, sáballo, atún, merluza, lubina, congrio fresco o morena) y, por supuesto, con los apreciados anádmomos y catádmomos: el salmón, la lamprea y el esturión²⁶ entre los primeros y la anguila —manjar de abades y obispos— en representación de la última categoría. Desde nuestra perspectiva, las notas exquisitas las ponían algunos mariscos, y prueba de ello son las recetas de langosta, langostinos, calamares y sepia contenidas en algunos recetarios de acento decididamente mediterráneo, como el del carmelita Francesc del Santíssim Sagrament.²⁷ En la cocina omnívora de antaño, las ranas y las tortugas, como animales acuáticos, se asimilaron al pescado (Altamiras, fray Sever de Olot) y, por ende, sortearon todas las posibles restricciones a su consumo.²⁸

La contabilidad del monasterio alto de San Juan de la Peña²⁹ es un buen ejemplo de lo variada que podía ser la nómina de pescados incluso en el medio pirenaico, y aun cuando está más que comprobado que en este cenobio la dieta de los monjes no era ni mucho menos restrictiva en cuanto al consumo de carne, circunstancia justificada tanto por la dispensa papal a los benedictinos —seguida de otras disposiciones que allanaron

²⁵ Sobre el abastecimiento de pescado en el Aragón medieval véase la excelente aportación de María Luz RODRIGO ESTEVAN, “Fresco, frescal, salado, seco, remojado: abasto y mercado de pescado en Aragón”, en Beatriz ARÍZAGAS BOLUMBURU y Jesús Ángel SOLÓRZANO TELECHEA (coords.), *Alimentar la ciudad en la Edad Media: Nájera, Encuentros Internacionales del Medievo 2008*, Logroño, IER, 2009, pp. 547-577.

²⁶ Hay recetas de esturión en el libro de FRANCESC DEL SANTÍSSIM SAGRAMENT, *óp. cit.*, p. 239.

²⁷ *Ibidem*, p. 27. La langosta también está presente en el recetario cartujo de Scala Dei, como ingrediente de la receta “menjar blanc de peix”.

²⁸ Así se deduce de la clasificación de las recetas en el *Nuevo arte de cocina* de Altamiras, donde la de caracoles y las tres de ranas se incluyen en el “Artículo v. De la saboga, lamprea, barbos, ranas y caracoles” (pp. 108-112 de la edición de 1758). En el recetario capuchino de fray Sever de Olot, el “plato de caracoles” se incluye en el “Inicio de la enseñanza de cocinar pescado”. Véase la página 57 de la edición del manuscrito gerundense de 1787 a cargo de Jaime Barrachina y Xavier Domingo (Barcelona, Biblioteca del Palacio de Peralada, 1982).

²⁹ Agradezco a Natalia Juan que me haya facilitado estas fuentes, desde la contabilidad entre 1681 y 1721 hasta los inventarios de bienes realizados en la desamortización.

todavía más el camino—³⁰ cuanto por la intención de compensar a los residentes del centro por “la aspereza del lugar”.³¹ En los libros de contabilidad de la comunidad pinatense está documentado el consumo de vaca o ternera, cordero, conejos, lechones y productos de matacía (fundamentalmente tocino, manteca y perniles) a lo largo del año. A esto se añade la partida de volatería, representada por perdices (se distinguía entre *perdiz vieja* y *perdigana*, voz propia de Aragón y La Rioja para designar a la perdiz joven) y aves de corral, fundamentalmente pollos y gallinas.³² El consumo de algunos tipos de pescado se asociaba en los registros de compras a ciertas ocasiones del año litúrgico; nada se establecía para el salmón, pero la anguila y el besugo se vincularon respectivamente al Adviento y la Cuaresma.³³ Del río se consumían únicamente truchas y barbos, y los gastos en concepto de pescado salado se circunscribieron a la tríada de abadejo blanco, abadejo moreno y sardina rancia o de cubo. Las sardinas saladas y las truchas frescas podían venir de Jánovas, de Embún o de Ascara.³⁴ En cuanto al pescado de mar, aunque nada se dice expresamente en la documentación pinatense, pudo seguir rutas de abastos que aseguraban la distribución de mercaderías de la costa septentrional a la región pirenaica aragonesa desde la Edad Media, como estudió María Luz Rodrigo Estevan. En mi opinión, las dos posibilidades apuntadas por la investigadora para los siglos medievales —una vía navarra y otra que seguía el trazado del Camino de Santiago— se vislumbran como alternativas más que plausibles en la Edad Moderna.³⁵ De la vecina Navarra, y más concretamente de Pamplona, llegaban otros productos consumidos en la comunidad —algunas especias— y, por otra parte, el hecho de que San Juan de la Peña hubiera sido en el pasado parada obligada en la ruta de Santiago favorecía ciertas inercias, como la permanencia de las antiguas vías de abastecimiento y comunicación liga-

³⁰ La primera, otorgada por parte de Benedicto XII en 1335, fue ampliada y ratificada de nuevo por el Vaticano en 1592 (en el marco de las bulas y la reforma de la orden benedictina promulgadas por Clemente VIII) y, por supuesto, reflejada en las constituciones de 1662 de la Congregación Claustral Tarraconense Cesaraugustana, organismo del que dependía la comunidad pinatense del Alto Aragón.

³¹ Archivo General de Silos, “Statutos y Ordinaciones del Monasterio de San Juan de la Peña hecho por el Nuncio”, 1547, leg. 23, doc. 3.

³² Biblioteca Pública de Huesca (en adelante, BPH), ms. 123, f. 34. Se incluye el gasto por 17 perdices viejas (12 + 5) y 57 perdiganas (55 + 2), algunas de ellas adquiridas para consumir en los días “en que estuvo el Sr. Silva”.

³³ BPH, ms. 122, f. 39.

³⁴ JUAN GARCÍA, Natalia, “Prácticas alimentarias en los siglos XVII y XVIII en el clero regular de Aragón. Los manjares de la comunidad de monjes de San Juan de la Peña”, *Stvdium*, 15 (2009), pp. 165-198, esp. p. 179.

³⁵ RODRIGO ESTEVAN, María Luz, art. cit., pp. 560-561.

<u>Gasto de Dinero en Dispensa y Bodega</u> 39	
Por Hizocho, Gallinas, Pollos, Carac, quebarat	1358 797
Por Carabon, Lanzas, picas, haca leña, pegas, hallas etc.	1308 60
	<u>2667 407</u>
<u>Gasto de Dinero en Pescado salado</u>	
Cn 10 @ de Abadejo blanco a 21 R ⁷	218 9
Cn 7 @ de Abadejo blanco a 21 R ⁷	148 129
Cn 16 @ de Abadejo moxeno a 25 R ⁷	408 9
Cn 4000 Sardinas a 21 R ⁷	9812 9
	<u>11689 9</u>
<u>Gasto de Dinero en Pescado de Rio</u>	
Cn 4 @ de Truchas a 198	792 6
Cn 13 @ de Barbos y truchas	2579 8
Cn 10 @ de Truchas a 198	1980 9
Cn 4 @ de Truchas a 195	780 9
Cn 15 @ de Barbos a 18 din ⁷	270 9
Cn 15 @ de Truchas a 195	2925 9
	<u>6859 9</u>
<u>Gasto de Dinero en Pescado fresco de Mar</u>	
Cn 6 @ de Salmon a 291	1746 9
Cn 5 @ de Salmon a 59	295 9
Cn 5 @ 27 @ de C. puila p. el Adviento a 51	1377 9
Cn 10 @ de Besugo p. la Cuaresma a 38	380 9
Cn 2 @ 29 @ de Enquilda a 59	1711 9
	<u>4099 9</u>

Gastos del monasterio alto de San Juan de la Peña en salazón de pescado y en pescado fresco de río y de mar. Se especifica la compra de anguila para el Adviento y de besugo para la Cuaresma. (Biblioteca Pública de Huesca, Fondo Antiguo, ms. 122)

das al fenómeno de la peregrinación. El lugar podía ser “áspero”, pero no estaba tan aislado como podría inferirse de su singular localización.

El aporte proteínico en la dieta de los monjes estaba sobradamente garantizado con la variedad y la cantidad de carnes y pescados registrados en la contabilidad, pero además se enriquecía con queso y huevos. El queso consumido en San Juan no se hacía en el monasterio, sino que se trataba de elaboraciones de procedencia diversa,

pues la documentación cita queso de Hecho, de Cénarbe e incluso del otro lado de la frontera con Francia.³⁶

La llegada del chocolate fue un verdadero acontecimiento en la cultura gastronómica de la Edad Moderna. De las diferentes hipótesis que se han formulado sobre quién introdujo por vez primera el cacao en España, casi todas tienen como protagonistas a instituciones u hombres de Iglesia. La que atribuye el mérito al monasterio de Piedra (Monreal Tejada) no ha sido del todo autenticada, pero aun así se ha aprovechado la ocasión para crear uno de los muchos museos dedicados al chocolate que hay repartidos por nuestra península. En cualquier caso, esta circunstancia no pasa de tener un valor anecdótico, y mucho más interesante resulta analizar las consecuencias de la entrada del estimulante de ultramar en los claustros.

Como no podría ser de otro modo, la inclusión de esta golosina en la dieta de los monjes volvió a plantear problemas con respecto a los ayunos. Permitido e incluso indicado como reconstituyente para enfermos y ancianos, venía a compensar en la dieta de los sanos la privación de carne en ciertos días o a combatir la debilidad ocasionada por el ayuno estricto. A medida que, como sucedía extramuros, el vigorizante ganaba adeptos se multiplicaron los pretextos para apoyar su consumo entre los monjes como algo más que un remedio excepcional. Poco a poco la jícara de chocolate fue ocupando su lugar en la dieta cotidiana de las comunidades, de manera que llegó el momento de buscar argumentos favorables a un brebaje que, como había dicho Orellana tiempo atrás, tenía algo de divino, puesto que se molía de rodillas, se batía con las manos en gesto de oración y se bebía mirando al cielo. La discusión para clérigos y seglares se zanjó con la famosa máxima “Liquidum non frangit jejunum”, pues, a pesar de que el chocolate español jamás fue ligero, se aceptó sin reservas su naturaleza líquida, equiparable por tanto a la del vino y el agua, sustancias de sacristía.³⁷ Los monasterios sumaron a sus instalaciones unos lugares llamados *chocolaterías* y además solían ofrecer la bebida como reconfortante a los que llegaban a sus hospederías, según se puede inferir del ajuar material que quedó en la hospedería de San Juan de la Peña tras la desamortización.³⁸

³⁶ BPH, ms. 123, ff. 16 y 34.

³⁷ MOYANO ANDRÉS, Isabel, “La cocina escrita”, en *La cocina en su tinta: Biblioteca Nacional, 2010 (22 de diciembre de 2010 a 13 de marzo de 2011)*, Madrid, BNE, 2010, pp. 17-62, esp. pp. 49-50.

³⁸ Archivo Histórico Provincial de Huesca (en adelante, AHPHu), Hacienda, Desamortización, sign. 16253. Inventario de bienes realizado en las instalaciones del monasterio alto de San Juan de la Peña el 22 de marzo de

Las constituciones benedictinas hacen referencia a los refrescos, condumios compuestos exclusivamente de alimentos dulces que constituyen una de las prácticas fundamentales de la sociabilidad moderna. Pérez Samper ha propuesto el caso del monasterio de Sant Benet de Bages como ejemplo de la celebración de refrescos en el medio monástico. Al igual que en el ámbito secular, el refresco se incorporaría en los siglos XVII y XVIII a la vida del clero regular, donde adquirió funciones semejantes, desde subrayar un acontecimiento festivo hasta cumplir con la hospitalidad debida a las visitas señaladas. Paralelamente, incluso las órdenes monacales y conventuales más rigoristas —como capuchinos y carmelitas— lograrían introducir el chocolate en las rutinas de diario, como por ejemplo en el desayuno³⁹ o a modo de prestación habitual de las enfermerías.⁴⁰

En el caso altoaragonés de San Juan de la Peña, el chocolate se asociaba a “los recreos” o descansos de los monjes, que con el buen tiempo se podían disfrutar “en despoblado” o al aire libre, sacando al exterior las mesas portátiles que se citan en la documentación con este fin.⁴¹ El gasto regular en chocolate, del que no tenemos más precisión y que, por ello, se puede entender del común,⁴² venía a través de la casa palacio de Santa Cilia de Jaca, centro de administración desde donde se gestionaba el suministro de buena parte de las mercaderías que abastecían al monasterio. Sí se menciona expresamente la procedencia de la canela y el azúcar blanco, que se hacían llegar de Pamplona. Ambos eran ingredientes imprescindibles para el chocolate a la taza en su versión ordinaria, la recogida por Juan de la Mata en su *Arte de repostería* (1747), una forma de preparar y consumir la bebida que, según el propio autor, estaba tan extendida en su tiempo que “no hay parte ni casa en España, ni aun la del más rústico aldeano, en que no se sepa”.

1844. Trabajé en los inventarios del centro pinatense en 2006 como parte de mi labor de asesoramiento histórico para las escenografías del Centro de Interpretación del Monasterio Alto de San Juan de la Peña.

³⁹ PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “La cocina religiosa”, cit., p. 285.

⁴⁰ En las fuentes documentales del convento de carmelitas de San José de Barcelona se citan las “chicras” o “xicaras” de la enfermería. Véase GRAS, María Mercè, y Agustí BORRELL, “Introducció”, en FRANCESC DEL SANTÍSSIM SAGRAMENT, óp. cit., p. 55.

⁴¹ “mesas portátiles de los recreos en despoblado”. BPH, ms. 123, f. 134.

⁴² Las fuentes de la época suelen citar categorías para el chocolate, tanto en el medio religioso como en el civil. Al no especificarse en este caso, entiendo que se trata de un semipreparado común y no del superior, que a veces llevaba vainilla incorporada.

Resultan llamativos también los gastos hechos por la comunidad pinatense en concepto de dulces, que, al parecer, se compraban ya hechos. Los turrone —cuyo consumo se concentra en los meses de invierno—, los bizcochos, las grageas y los *bolaos* son elaboraciones propias de los obradores de confitería. Las grageas podían servir de obsequio, pues aparecen en las relaciones de gastos relacionadas con visitas o huéspedes significados. Los bizcochos, y por supuesto los *bolaos* —también llamados *esponjaos*, preparación emparentada con el *azúcar rosado* y precedente de lo que después se llamarán *azucarillos*—, eran golosinas plenamente integradas en el cere-

Cuenta de Ino en Ayerwey y Sta. Cilla	
Ayerwey Ino Colado de las Cubas y Lagas...	92 M ^{rs}
De Pensa.....	6 M ^{rs}
Ino blanco.....	5 M ^{rs}
S ^{ta} Cilla Colado.....	28 M ^{rs}
De Pensa.....	2 M ^{rs}
Comprado.....	5 M ^{rs} 2
Al Cuadro de Sta. Cilla referido al M ^o de Cam ^o	
por su compra	
Gasto de dinero en Noxia y Navidad	
Por 10 @ de Pansa á.....	129
Por 7 @ de Avellanosa á 16 1/2.....	112 1/2
Por 5 @ de Almondosa á 26 1/2.....	131 1/2
Por 10 @ de Huxos á.....	9 M ^{rs}
Por 60 @ de Huxos de Maxrapan á 33.....	20
Por 1 @ de Huxos carnosos á.....	1 1/2
Por 18 Docen ^{as} de Lomas á.....	1 M ^o 200
Por 22 Doc ^{as} de Navanosa á.....	136
Por 200 libras de papel cortado p ^o el B ^o de San Juan p ^o la	
Por 200 mazos de plumas para los mismos.....	1 33
Por 200 mazos de oblas p ^o los mismos.....	1 23 1/2
Por 200 libras y medio de papel p ^o la M ^o de San Juan p ^o la	
Por 3 @ de Tabaco p ^o las tres Casas á 15 1/2.....	284 1/2
Por 2 @ de Anís á 41 1/2.....	83 1/2
Por 1 lib ^{ra} de Polvos á 12 1/2.....	12 1/2
Por 1 @ de 22 lb ^{ras} de Huxos de milan p ^o las tres Casas	
Por la Agueria de las tres Casas.....	60 1/2 1/2

Relación de dulces, turrone y gastos extraordinarios para Navidad o feria en el monasterio alto de San Juan de la Peña. Libro de cuentas de la mensa capitular. (Biblioteca Pública de Huesca, Fondo Antiguo)

monial del refresco. De hecho, el consumo de *bolaos* disueltos en vasos de agua fría constituía un punto central de la liturgia del refresco, pues era el preludio del servicio del chocolate caliente.⁴³

Aunque no disponemos de noticias directas de refrescos celebrados en San Juan de la Peña, se puede imaginar sin dificultad que pudo haberlos, al igual que en otros monasterios benedictinos, como el anteriormente citado de Sant Benet de Bages. A pesar de las diferencias y la distancia geográfica, las fuentes documentales de uno y otro establecimiento revelan la observancia de una dieta muy similar,⁴⁴ y, en lo que toca a los refrescos, los gastos de San Juan en dulces hacen suponer la preparación de agasajos de cierta complejidad en la composición, tal y como exigían las normas de etiqueta vigentes en la Edad Moderna. A falta de fuentes más próximas y detalladas, podemos tomar como referencia una de las descripciones más sugerentes que se hayan hecho de un refresco en el contexto religioso, convite muy semejante en componentes y protocolo a los que se servían en casas principales del XVIII, si bien es verdad que para ello tenemos que trasladarnos por un momento a un contexto ciertamente distinto, el de un convento femenino de Valladolid. El 8 de noviembre de 1733 se celebró en el convento de monjas dominicas de Santa Catalina de Sena un refresco para agasajar al obispo de Albarracín, que estaba de visita pastoral por cuenta del arzobispo Larrea-tegui. Las religiosas aquel día

se portaron como muy señoras, y en obsequio del señor obispo juntaron su capilla de música y cantaron algunos villancicos (a lo divino, como se supone). El refresco fue copioso y abundante y de los más ostentosos, según la moda del tiempo: dos especies de garrapiña, tres o quatro especies de biscochos, chocolate rico, agua de nieve muy fría con bolados, y dos fuentes de dulces secos de todas las especies de hierba y fruta que pudieron encontrarse; solo de verle en las fuentes dava gusto, por el orden y forma con que le havían dispuesto para ministrarle a los convidados. Todos quedaron contentos y bien regalados, y el señor obispo contentíssimo, pues todo cedía en su obsequio.⁴⁵

⁴³ “Chocolate, miriñaques y contradanzas”, conferencia impartida por Carmen ABAD ZARDOYA en la Biblioteca Nacional de España, registros sonoros de la BNE, 2011.

⁴⁴ PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “La cocina religiosa”, cit., pp. 245-246. La nómina de carnes, incluida la volatería, y pescados es prácticamente idéntica. También se consumen quesos y huevos. La lista de alimentos vegetales (legumbres, cereales, verduras, frutas y frutos secos) es muy semejante. También se especifican, en uno y otro monasterio, las cantidades de vino tino y vino blanco.

⁴⁵ Biblioteca Històrica de la Universitat de València – Estudi General (en adelante, E-Vu), ms. 34. Agradezco la referencia al doctor Andrea Bombi.

Como en las mejores ocasiones mundanas, no faltó la música —convenientemente compuesta e interpretada *a lo divino*—, aunque, claro está, no se recurrió al juego en recinto tan santo. Se sirvieron, al igual que en el llamado en la época *refresco pleno*, helados, en este caso untuosas garrapiñas, además de la preceptiva agua enfriada con nieve donde disolver el *bolao*, y ello a pesar de que el agasajo tuvo lugar durante el frío invierno vallisoletano.

Para conservar alimentos, para enfriar bebidas y para hacer las dos modalidades de helado —sorbetes y garrapiñas— que se tomaban en la época se necesitaba la nieve almacenada en los neveros subterráneos. Los conventos, tanto los femeninos como los masculinos, podían obtenerla de las neveras municipales, pero algunos monasterios contaban con sus propias instalaciones. Este era precisamente el caso de San Juan de la Peña, donde quedan los restos de uno de estos pozos-nevera cercano a la pradera y en la documentación contable se registran gastos periódicos por “empezar las neveras” del establecimiento. Nada impedía la celebración de refrescos semejantes, aunque no debe confundirse esto con los “refrescos” de pan y vino que, según la documentación, se dieron a los trabajadores de las obras del monasterio en los momentos de descanso.⁴⁶

COCINAS, REFECTORIOS Y CELDAS: LAS PECULIARIDADES DEL MONASTERIO ALTO DE SAN JUAN DE LA PEÑA

No es asunto baladí el hecho de que el plano de Saint-Gall haya sido el primer registro iconográfico donde se indicó la localización de los fuegos de un establecimiento habitado.⁴⁷ Las dos monografías más conocidas en España sobre el desarrollo histórico de los espacios y las instalaciones de cocina en Occidente coinciden en seña-

⁴⁶ En distintos pasajes del libro de fábrica del real monasterio de San Juan de la Peña de 1675-1773 se recogen expresiones como “para un refresco a la gente de fábrica” (f. 60r, 1685) o “se dio a refrescar los que lo hicieron” (f. 131, 1701). Los términos *refresco* y *refrescar* se utilizan aquí para aludir a cualquier alimento o bebida (fresca o no) que se ofrece a los trabajadores en los momentos de pausa en su labor, y no tiene nada que ver con el condumio y acto de sociabilidad llamado *refresco* o *agasajo* en la misma época.

⁴⁷ ABAD ZARDOYA, Carmen, “Herramientas curiosas para cosas particulares y extraordinarias. Tecnología, espacios y utillaje en la cocina histórica española”, en *La cocina en su tinta*, cit., pp. 83-117, esp. p. 94. El caso de Saint-Gall es también resaltado por Luis Fernández Galiano en *El fuego y la memoria: sobre arquitectura y energía*, Madrid, Alianza, 1991.

33

Gasto de Dinero en S.ⁿ Juan.

Por 16 fan de Judías a 199.	158 29
Por 6 @ de Loubarren a 28 d.	128 9
Por 2 @ 20 @ a 16 1/2	Δ 8 89 1/2
Por 18 Melones de Zaragoza a 6 din.	8 69 1/2
Por 36 doc. de Duraznillas.	1 8 79 1/2
Por 2 @ 18 d. de Morcuel.	8 179 8
Por 2 @ 18 d. de Negulla.	8 169 1/2
Gasto del Criado y Mulos.	1 8 9
Por 3 @ de Traxca.	8 129
Por 10 pollos a diversos precios.	3 8 59
Por 1 @ de queso de Censabe a 11 1/2	1 8 179 5
Por el Azeyre de Huesas y Sainalera a 11 1/2 sacib.	3 8 169 1/2
Por el Azeyre de los Calados del S. ⁿ Huesas y Huesas.	2 8 129
Por 1 @ de Canelas pasas.	2 8 29
Por las Perdiganas p. ^a la Degollación.	2 8 129
Por 18 d. de Chocólate p. ^a la Dispensa.	6 8 9
Por 36 doc. de pasas finas a 398	6 8 69
Por empoxar las Nebraxas.	1 18 9
Por 10 pollos qdo estubo en S. ⁿ Sildexar.	8 169
Por 6 perdices p. ^a lo mismo.	8 129
	<u>804 897</u>

Gastos ordinarios del monasterio de San Juan de la Peña en los que se refleja el importe por empoxar las neveras. En esta relación figuran también partidas habituales como el gasto en chocolate, queso, frutas, legumbres y perdiganas. (Biblioteca Pública de Huesca, Fondo Antiguo)

lar los grandes monasterios y abadías europeos como los lugares en los que se llevaron a cabo los avances más importantes en este tipo de infraestructuras domésticas.⁴⁸ A lo largo de la Edad Media las instalaciones de los monasterios no tuvieron rival, y en la época de las grandes cortes europeas el medio palaciego fue adaptando a las cocinas señoriales los adelantos técnicos previamente utilizados en la “casa de todos”.

⁴⁸ En el ámbito internacional destaca el clásico publicado por Lawrence WRIGHT *Los fuegos del hogar: de la hoguera prehistórica a la cocina y calefacción de hoy*, Barcelona, Noguer, 1966, esp. pp. 30-41. En clara deuda con la obra de Wright se desarrolla el capítulo de las grandes cocinas abaciales en las páginas 32-40 de ESPINET, Miquel, *El espacio culinario*, Barcelona, Tusquets, 1984. Citados por Carmen ABAD ZARDOYA, art. cit., p. 95.

El carácter pionero de los establecimientos monásticos —y más tarde de los conventuales— en este proceso tenía una clara razón de ser. Las dependencias de cocina no solo tenían que facilitar el procesado de un volumen considerable de alimentos, sino que también debían estar adaptadas para responder a muy diversas funciones: elaborar la comida cotidiana de la comunidad, atender a las posibles variaciones del menú por razones de jerarquía, de calendario u ocasión extraordinaria (visitas, huéspedes de dignidad) y procurar además alimentos para pobres o “comensales” (familiares de los monjes que recibían comida a cambio de servicios prestados o por pago previamente pactado, una modalidad contemplada en el monasterio alto de San Juan de la Peña). En definitiva, en muchos casos se trataba de abastecer hasta tres “mesas” distintas: la común, la de extraordinario y la asistencial.

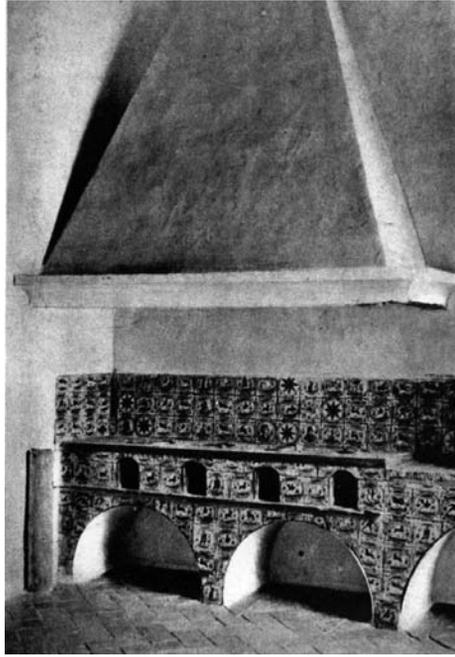
Por esta razón no es de extrañar que en las comunidades religiosas se compartimentaran por primera vez los espacios de cocina y almacenaje de acuerdo con sus funciones, que fuera allí donde se ensayaran los mejores sistemas de extracción de humos y donde se adoptaran más tempranamente los hogares laterales sobreelevados, provistos de varios fogariles que se alimentaban de combustible de forma independiente a través de oquedades frontales, un modelo muy similar al que en el siglo XVI recomendaba el cocinero papal Bartolomeo Scappi para la cocina ideal.⁴⁹ Un hermoso testimonio gráfico de estas instalaciones, aunque ya del XVII, es el poyo de cocina cubierto de azulejería del monasterio de Santa Clara en Sevilla, que fue fotografiado a mediados del siglo XX por dos miembros de la Hispanic Society of America.⁵⁰

El ejemplo del monasterio alto de San Juan de la Peña vuelve a proporcionarnos algunas notas singulares. Como buen establecimiento benedictino, en la comunidad pinatense debían cultivarse —además de la “olla” de carácter asistencial— dos líneas de cocina, del mismo modo que en las prácticas de refectorio se distinguía entre una “primera mesa” y una “segunda mesa”, de diferente rango.⁵¹ De hecho, la regla de san Benito impuso desde el principio el funcionamiento por separado de la cocina para el abad y para los huéspedes, con el fin de no perturbar los ritmos cotidianos de la comunidad. De

⁴⁹ Véanse las precisiones respecto al *murello* y al *potager* en ABAD ZARDOYA, Carmen, art. cit., pp. 99 y 100.

⁵⁰ BYNE, Arthur, y Mildred STAPLEY, *Repertorio de muebles e interiores españoles*, México, Grijalbo, 1958, s. p., lám. 63.

⁵¹ Archivo del Monasterio de Monjas Benedictinas de Jaca, libro de fábrica del real monasterio de San Juan de la Peña, 1675-1733, f. 206 (1773-1774): “por nueve comida de primera mesa a un sueldo y ocho dineros”, “por veintitrés de segunda mesa a 13 dineros”.



*Poyo de cocina del convento de Santa Clara de Sevilla, tal y como se encontraba hacia 1920.
(Reproducción tomada de la edición española de 1958 de Spanish interiors and furniture,
obra publicada en Nueva York por el matrimonio Byne entre 1921 y 1922)*

seguir las indicaciones de la regla debería estar dirigida por dos monjes avezados en tareas de cocina, asistidos por los ayudantes que fueran necesarios según la ocasión.⁵²

Pero lo interesante del caso altoaragonés es el hecho de que, pese a la prescripción de la regla benedictina de respetar la comida común en el refectorio, los monjes pinatenses en los siglos XVII y XVIII a menudo —por no decir casi siempre— optaban por comer en soledad, en el interior de sus propias celdas. Natalia Juan ha recogido las pruebas documentales de la generalización de este proceder en contra de los preceptos originales de san Benito, actitud que los monjes porfiaban en justificar, bien alegando toda clase de imposibilidades, bien argumentando una supuesta —y muy poco creíble— voluntad de ahorro.⁵³

⁵² PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “La cocina religiosa”, cit., p. 236.

⁵³ JUAN GARCÍA, Natalia, “Prácticas alimentarias...”, art. cit., p. 189.

La disposición de los espacios habitacionales en el monasterio alto de San Juan de la Peña favorecía estas prácticas contrarias al espíritu de la regla. Según una recreación de las celdas realizada por Natalia Juan, cada una de estas células de habitación constaba de varias alturas: un sótano o cava semisubterránea, una primera planta compartimentada en varios espacios y otra de semejante disposición que conducía al desván superior. De algún modo las trece celdas así construidas funcionaban como viviendas autosuficientes integradas en la común, independientemente de que fuesen habitadas por un solo monje o, como es mucho más probable, sirvieran también de alojamiento para criados o donados, quienes ocuparían los espacios secundarios de la celda. Orientadas hacia el sur, a este punto cardinal se abrían los vanos de acceso e iluminación que daban a un jardín y a la leñera de uso privado. En las zonas de estar del núcleo habitacional se dispusieron chimeneas, y allí supuestamente se localizarían las cocinillas mencionadas en la documentación del monasterio.⁵⁴ Las noticias desperdigadas entre los libros de fábrica o de gastos, al igual que en el caso de las neveras, se referían a los trabajos de reparación o acondicionamiento de estos pequeños hogares, habitualmente retoques en las paredes que sufrían la acción directa del fuego. Por añadidura, los inventarios hechos con motivo de la desamortización revelarían la existencia en las celdas de alhajas o recados de cocina más o menos cumplidos, en todo caso suficientes para mantener activo este pequeño fogaril.⁵⁵

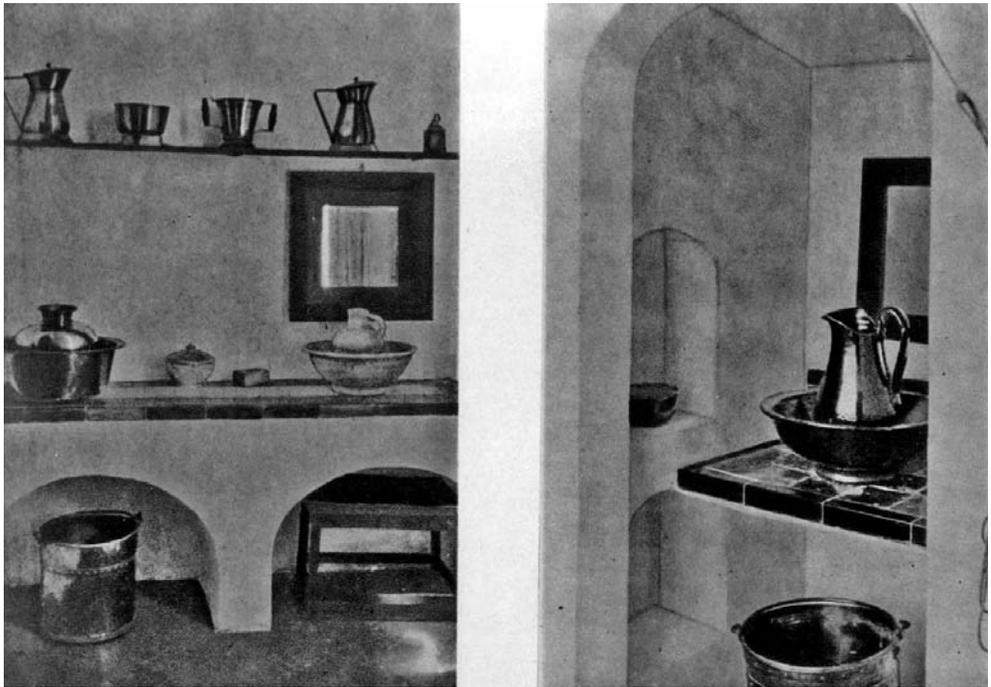
A pesar de todos estos indicios, conviene mantener ciertas reservas en cuanto al significado de la expresión *cocinilla* en la documentación del siglo XVIII. En Navarra, por ejemplo, se daba también este nombre a lo que en Aragón se citaba como *alcobas de lumbre* o *de fuego*, es decir, pequeñas dependencias o, en su caso, nichos dotados de una chimenea que configuraban una zona de estar, al igual que sucedía en las celdas pinatenses.⁵⁶ Esto no quiere decir que no pudiera guisarse en

⁵⁴ AHPHu, H-15983/3, libro de fábrica del real monasterio de San Juan de la Peña, 1745-1795: “por defender las paredes de las cocinillas de los señores Pardos y otros” (f. 136); “A Ibarbia a cuenta de las piedras para la cocinilla al señor de Cillas” (f. 178). Citado por Natalia JUAN GARCÍA, “Monje benedictino busca celda para meditar”, en Rosa M.^a CREIXELL y Teresa M.^a SALA (eds.), *Espais interiors. Casa i art: des del segle XVIII al XXI*, Barcelona, Universitat de Barcelona, 2007, pp. 115-127, esp. p. 125.

⁵⁵ AHPHu, Hacienda, Desamortización, sign. 16253, documento fechado el 22 de marzo de 1844.

⁵⁶ ANDUEZA UNANUA, Pilar, “La arquitectura señorial de Navarra y el espacio doméstico durante el Antiguo Régimen”, en Ricardo FERNÁNDEZ GRACIA y María Concepción GARCÍA GAINZA (coords.), *Casas señoriales y palacios de Navarra*, Pamplona, Universidad de Navarra – Cátedra de Patrimonio y Arte Navarro, 2009 (“Cuadernos de la Cátedra de Patrimonio y Arte Navarro”, 4), pp. 219-263, esp. p. 233.

estas chimeneas como, por otra parte, siempre se había hecho en los hogares bajos, con ayuda de trébedes o incluso de hornillas. Es muy posible que la chimenea utilizada como calefacción tuviera al mismo tiempo la función de fogaril, tanto más cuanto en el medio pirenaico esta fue la solución doméstica más extendida hasta el siglo xx. Ahora bien, lo que resulta más discutible es que las cocinillas pinatenses llegaran a ser alguna vez auténticos poyos de cocina semejantes a los que al habilitar las celdas de un antiguo monasterio del siglo xv en la sierra de Córdoba fueron transformados en lavabos para las habitaciones de invitados en la residencia de los marqueses del Mérito, cuya imagen conservamos gracias a una fotografía publicada en 1958 por la Hispanic Society of America.⁵⁷



Fotografía de cocinilla tomada hacia 1921 por Arthur Byne y Mildred Stapley en lo que entonces era una habitación de la residencia cordobesa de los marqueses del Mérito. (Reproducción tomada de la edición española de 1958 de Spanish interiors and furniture)

⁵⁷ BYNE, Arthur, y Mildred STAPLEY, óp. cit., lám. 16, con el pie “Sierra de Córdoba. Monasterio del siglo xv. Actual residencia de los marqueses del Mérito. Antigua cocinilla de cada monje, convertida ahora en lavabo”.

LAS INFLUENCIAS ENTRE LA COCINA RELIGIOSA, LA SEÑORIAL Y LA POPULAR:
UN CAMINO DE VARIAS DIRECCIONES

Con relativa frecuencia los monasterios, conventos y comunidades de canónigos regulares honraban a los visitantes de importancia, incluidos monarcas, con manjares más cercanos a los de la cocina señorial que a la dieta ordinaria de la comunidad, como se desprende de la impactante relación de platos servidos en una visita del obispo de Coímbra al monasterio de Guadalupe en 1580.⁵⁸ Un caso excepcional fue el del monasterio de Yuste, cuya cocina debía estar a la altura de su huésped permanente, Carlos V, quien se retiró allí después de abdicar en su hijo Felipe II. Naturalmente se trata de un ejemplo extraordinario, pero permite explicar por qué canales pudo filtrarse el repertorio de la cocina señorial en ciertos conventos o monasterios. En este caso fue posible debido a la presencia de una brigada real de cocina que se ocupaba únicamente de cocinar para Carlos V, compuesta por Adrián Guardel y Enrique de la Puerta como cocineros, Gerónimo de España y Antonio Flahault como mozos de cocina y Cornelio Gutiman como pastelero, todos ellos distinguidos con mandas especiales en las últimas voluntades del emperador.⁵⁹

A una escala diferente de los ejemplos citados hasta ahora, las visitas de menor importancia también trastocaban los ritmos de cocina en cualquier establecimiento, incluso en los tiempos de ayuno preceptivo. Como muestra valga el relato de la comida que se sirvió en el convento de predicadores de la Orden de Dominicos en Valencia con ocasión de la llegada del predicador Vicente Calatayud, pavorde de la Seo, el 19 de abril de 1733. Aquel día, el visitante

⁵⁸ Archivo General de Simancas, leg. 410, f. 16. Citado por Julio VALLES ROJO en *Cocina y alimentación en los siglos XVI y XVII*, [Valladolid], Junta de Castilla y León, 2007, p. 350. Para once personas se sirvieron veinticuatro platos “de viandas” y veinte “de frutas”. Entre las viandas figuran aves cocinadas de diversas formas (capones y pollas), pernils cocidos, cabritos, ternera, conejos, empanadas y *artaletes* de ternera. Tras el principio de fruta hubo orejones, naranjas dulces, uvas, camuesas (valoradas incluso en la mesa real) y peras acompañando a las viandas, junto con natas y ensalada cocida. Al final, queso, aceitunas y una excelente lista de dulces: manjar blanco, confites, tabletas y frutas de pasta (de sartén) sin miel. El prestigio culinario del monasterio de Guadalupe es elogiado con prosa encendida por Dionisio PÉREZ, *Guía del buen comer español: inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones*, Madrid, Patronato Nacional del Turismo, 1929, pp. 41 y 43-47.

⁵⁹ SANDOVAL, Prudencio de, *Historia de la vida y hechos del emperador Carlos V, máximo, fortísimo, rey católico de España y de las Indias, islas y tierra firme del mar Océano*, segunda parte, Barcelona, Sebastián de Cormellas, 1625, p. 799.

se quedó a comer en casa y comió de ayuno con el P. Prior en el Refitorio; algunos PP. Graduados asistieron en traviessa. Huvo hospicio, y en este dieron la comida ordinaria; en el Refitorio añadieron algo más por la Fiesta, y ministraron la siguiente comida: Prim.º quesillete con miel. 1.ª pitán. huevos mexidos con pimienta. Esc.lla arrós con leche de cabra. 2.ª pit.za pescado. Post.es azeytunas. Además de esto algunos de los presentes gustaron de la particular comida, que en traviessa se ministrava; y así se ha verificado, que la fiesta alcanzó al Refitorio, pero no al hospicio.⁶⁰

El caso verdaderamente único de Yuste y el mucho más común del convento de predicadores nos llevan a considerar una cuestión que pocas veces ha tratado la historiografía: la necesaria convivencia en cenobios y colegios de un recetario de corte popular basado en el aprovechamiento de los recursos disponibles (en realidad, lo que todavía hoy se entiende como características principales de la cocina religiosa) y de un recetario algo más elaborado y por tanto menos alejado de la cocina señorial que, *mutatis mutandis*, es la alta cocina del Antiguo Régimen. Efectivamente, los familiares convertidos en cocineros o los frailes que ejercían como tales tenían que conocer y practicar una cocina sencilla y basada en la práctica rutinaria, otra todavía más elemental con fines asistenciales y, por último, una cocina de mayor refinamiento, tanto en los ingredientes como en la preparación y la presentación.

En relación con esto último, con la posible dimensión “estética” de la labor culinaria, no está de más mencionar un pasaje de *El cocinero religioso instruido en aprestar las comidas de carne, pescado, yerbas y potajes a su comunidad*. Este manuscrito, datado entre finales del XVII y principios del XVIII, está firmado por *Antonio Salsete*, pseudónimo del cocinero de los agustinos en Pamplona. En un extenso fragmento donde se explica cómo se ha de proceder en el “apresto de platos” para “huéspedes de dignidad cuya llegada no ha sido anunciada con la suficiente antelación”, se insiste en el adorno de los manjares mucho más allá de lo que exigiría la sencillez que se supone a la mesa religiosa. Indica el autor que, sean los invitados clérigos o seculares,

los platos se componen con primor, picando perejil, y cebolla, cada cosa aparte, y bordando el borde, como así mismo con ruedas de limón picadas, alcaparrones partidos y semejantes frioleras, que agradan.⁶¹

⁶⁰ E-Vu, ms. 33. Agradezco la referencia al doctor Andrea Bombi.

⁶¹ SALSETE, Antonio, *El cocinero religioso*, ed. de Víctor Manuel Sarobe Pueyo, 2 vols., Pamplona, Gobierno de Navarra, 1995, 2.ª ed. rev.

Evidentemente, la presencia de visitantes o huéspedes es una vía de comunicación entre la cocina religiosa y la de otros ámbitos, pero no es la única. En los últimos años han ido apareciendo numerosos recetarios manuscritos para uso de la propia comunidad o para su copia y circulación en otros establecimientos religiosos. Dentro del ámbito monástico destaca el ya citado recetario anónimo de Scala Dei, una rara avis, ya que son mucho más abundantes las fuentes conventuales firmadas por sus respectivos compiladores (hablar de autores es más discutible). Tienen estos manuscritos tantos puntos en común que casi podría decirse que constituyen un subgénero de la literatura culinaria. Se trata de obras escritas en un margen cronológico relativamente ajustado (casi todas están datadas entre mediados del siglo XVIII y la desamortización) y que suelen presentarse como “avisos” o “instrucciones” para la formación de los “principiantes”. La mayoría de los textos que han sido transcritos, estudiados y publicados son recetarios de Cataluña y Baleares, vinculados a órdenes como las de franciscanos, capuchinos, agustinos y carmelitas. Aunque hay muchos más, algunos ejemplos notables son el *Llibre de l'art de cuinar* (1787) del capuchino fray Sever de Olot, la citada *Instrucció breu i útil* del carmelita descalzo fray Francesc del Santíssim Sagrament y *L'art de la cuina* del franciscano menorquino fray Francesc Roger, que acusa una pintoresca influencia británica.⁶² La semejanza entre las recetas de unos y otros se debe en gran medida a que se trata de obras de compilación y no de invención que terminaban por difundirse a otros lugares en forma de nuevas copias manuscritas.

De entre los que acabo de mencionar, el recetario de fray Sever de Olot posee una peculiaridad que viene especialmente al caso. Aunque contiene observaciones más o menos extendidas en este tipo de recetarios, como la indicación de las fechas más adecuadas para consumir ciertas preparaciones (Pascua, Cuaresma) o la conveniencia de elaborar algunas de ellas para destinatarios concretos (platos “para obispo de ayuno”, “para predicadores”, “para persona de rango” o para enfermo), el capuchino se desmarca de otros recetarios semejantes al cerrar la redacción de muchas de sus recetas con una especie de filiación del plato, unas veces de índole geográfica (se refiere a recetas del valle de Andorra, de Tremp, de Solsona) y otras, las más, a modo de apunte “sociológico”. En este segundo sentido se pueden interpretar platos considerados como propios de “parturientas y damas melindrosas”, de marineros, de “gente de trago y pipa”, de “señores hortelanos”,

⁶² Citado por Maria Mercè GRAS y Agustí BORRELL en su “Introducció” a FRANCESC DEL SANTÍSSIM SAGRAMENT, óp. cit., pp. 12-15.

de payeses o de monjas. A este sustrato con resabios de cocina popular —y donde parece evidente el peso de la tradición oral— se oponen manjares citados como platos “propios del soldado, de militares y gente de Rey”, “de especieros y señores”, “dignos de abad, obispo o dignidad” y hasta un “plato real”, que bien podrían mostrar un parentesco más claro con las *artes de cocina* publicadas. Para concluir este variado mosaico, el fraile capuchino recopila con minuciosidad preparaciones características de otras órdenes y a veces incluso da la referencia del convento en cuestión. Así, hay platos “de josefinos y mínimos”, “de capuchinos de Tremp y Solsona”, de cartujos y “de frailes de San Francisco de Paula”, todos ellos competidores en la cocina del pescado.

Al margen del grado de veracidad que se pueda reconocer a los comentarios de fray Sever de Olot, lo que se deduce de la lectura de su recetario es la permeabilidad de este tipo de compilaciones, circunstancia que de paso explicaría el parecido entre unas y otras. Los recopiladores de recetas no parecen restringirse a un tipo de fuentes; antes bien se sirven de su propia experiencia y de la de quienes les instruyeron en el oficio, así como de las fuentes escritas que podían tener a su alcance. Además de los recetarios manuscritos de uso práctico, entre los volúmenes de las bibliotecas de monasterios y conventos se custodiaban libros de cocina, algunos de ellos obras de referencia para la cocina señorial, la única que en el pasado había generado recetarios impresos. Ciertos estudios sobre bibliotecas del área de Cataluña han confirmado la presencia de ejemplares del *Llibre de Sent Soví*, del *Arte de coch* de Ruperto de Nola e incluso de ediciones italianas como las *Opera* de Bartolomeo Scappi, cocinero de Pío V.⁶³ Los autores de los recetarios conventuales podían por tanto acceder a ellos, aunque eso no implica necesariamente que los tomasen como fuente directa de inspiración. Especialmente interesante es el caso del convento de San José de Barcelona, donde profesaba fray Francesc del Santíssim Sagrament, autor del recetario carmelita ya citado en reiteradas ocasiones. En el texto el propio autor reconoció haber consultado las *artes de cocina* conocidas en su tiempo e incluso compuso una parte de su recetario —en concreto, la relativa a las recetas de bacalao, todo un clásico de la cibaria religiosa— como alternativa a la manera de cocinar este pescado propuesta por el franciscano Juan de Altamiras. A pesar de la referencia “en contra de Altamiras” que contiene la *Instrucció*, el libro del aragonés no se encontraba entre los títulos de la biblioteca del convento barcelonés

⁶³ GRAS, Maria Mercè, y Agustí BORRELL, “Introducció”, en FRANCESC DEL SANTÍSSIM SAGRAMENT, óp. cit., pp. 9-10.

donde estaba fray Francesc, quien, a cambio, tuvo la oportunidad de consultar verdaderos hitos de la alta cocina como las obras de Martínez Montiño, Bartolomeo Scappi y el mismísimo Apicio.⁶⁴

Por alusiones, ha llegado el momento de decir unas palabras sobre el que se considera el libro de referencia de la cocina religiosa en la España moderna, *El nuevo arte de cocina sacado de la escuela de la experiencia económica*, publicado por vez primera en 1745 por Juan de Altamiras.⁶⁵ A diferencia de los recetarios anteriores, no se trata de un manuscrito, sino de una empresa editorial, una compilación de recetas dirigida por tanto a un público más amplio y cuya razón de ser supera la intención de proporcionar un recurso práctico para la cocina de un establecimiento o una congregación concretos. Como nos recuerda José María Pisa —quien publicó el facsímil de una curiosa edición de 1758—, Juan de Altamiras es el pseudónimo de un religioso franciscano de la Regular Observancia llamado fray Raimundo Gómez. Habría sido cocinero en distintos conventos, pero se le recuerda sobre todo por su papel al frente de la cocina del colegio de San Diego de Zaragoza, junto al antiguo convento de San Francisco, uno de los colegios mayores que había en la ciudad y en el que residían los estudiantes franciscanos que acudían a la universidad. Hasta aquí podrían admitirse ciertas correspondencias con otra publicación anterior, el *Arte de cocina* de Domingo Hernández de Maceras, quien fue cocinero del colegio mayor de Oviedo en Salamanca un siglo antes.⁶⁶ Sin embargo, a diferencia del libro de 1607, el recetario de Altamiras se decanta por una cocina honesta y bastante menos sofisticada, por lo que ha sido tradicionalmente interpretado como el paradigma de la cocina religiosa de base popular. Sin embargo, si bien la cocina de Altamiras no conecta directamente con la señorial, como hace el recetario de Hernández de Maceras, merece la pena llamar la atención sobre el texto de aprobación que, para el libro del aragonés, firmó Francisco Ardit en

⁶⁴ GRAS, María Mercè, y Agustí BORRELL, “Introducció”, en FRANCESC DEL SANTÍSSIM SAGRAMENT, óp. cit., p. 21, en relación con el estudio de Maria Josepa Arnall.

⁶⁵ ALTAMIRAS, Juan de, *Nuevo arte de cocina sacado de la escuela de la experiencia económica*, Barcelona, Impr. de Juan de Bezares, 1758; véase la ed. facs. de Huesca, La Val de Onsera, 1992. En la actualidad la investigadora Vicky Hayward prepara una edición en inglés.

⁶⁶ HERNÁNDEZ DE MACERAS, Domingo, *Libro del arte de cocina, en el cual se contiene el modo de guisar, de comer en cualquier tiempo, así de carne como de pescado, así de pasteles, tortas y salsas, como de conservas, y de principios, y postres, a la usanza española de nuestro tiempo*, Salamanca, Antonia Ramírez, 1607. Véase el estudio sobre el recetario en PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, *La alimentación en la España del Siglo de Oro: Domingo Hernández de Maceras, “Libro del arte de cocina”*, Huesca, La Val de Onsera, 1998.

calidad de miembro de la “cocina de S. M.”, cumpliendo así con un trámite necesario para dar vía libre a la impresión de la obra. Ardit apunta dos cuestiones sumamente interesantes. En primer lugar alaba la capacidad de Altamiras para escribir “a la moda”, un elogio nada despreciable en el siglo XVIII. En segundo lugar, y más importante, Ardit justifica su aprobación desde una óptica profesional defendiendo la utilidad que tendría el recetario de Altamiras para los cocineros que servían en casas señoriales, ya que en sus páginas podrían encontrar ideas e inspiración “para satisfacer a sus amos con poco gasto, cuando se agota la invención”.⁶⁷

Se ha reconocido la influencia del recetario de Altamiras en los manuscritos religiosos escritos en las décadas siguientes,⁶⁸ pero debería admitirse también que el propio tono general de la obra anticipa intereses que más tarde serán primordiales en los recetarios publicados por profesionales de la cocina, como la preocupación por la “economía doméstica” —experiencia económica— y el “aprovechamiento de sobras”, coletillas habituales en los títulos de recetarios impresos del siglo XIX y de parte del XX —tanto los de corte popular como los de mayores pretensiones—. Por su parte, algunos de los recetarios manuscritos que no escondían sus deudas con Altamiras se han presentado como posibles fuentes de inspiración directa del que se ha considerado el primer libro moderno —en el sentido de actual— de cocina publicado en España, *La cuinera catalana* (1835).⁶⁹ Así lo entienden tanto Xavier Domingo para la edición del libro de fray Sever de Olot⁷⁰ como Maria Mercè Gras y Agustí Borrell para el recetario de fray Francesc del Santíssim Sagrament. Los transcritores del documento afirman que el parecido con la fuente carmelita es tal en los tres primeros “cuadernos” de *La cuinera catalana* que hace suponer que su autor conoció de primera mano la obra del fraile.⁷¹

Con datos como estos parece quedar demostrada la influencia de la literatura

⁶⁷ Véase la nota anterior.

⁶⁸ GRAS, Maria Mercè, y Agustí BORRELL, “Introducció”, en FRANCESC DEL SANTÍSSIM SAGRAMENT, óp. cit., pp. 12-15.

⁶⁹ *La cuinera catalana, o sian, reglas útiles, fáciles, seguras y económicas per cuinar bé*, Barcelona, Impr. de Valentí Torras, 1839, 2.^a ed.

⁷⁰ Xavier Domingo, “Prólogo”, en SEVER DE OLOT, *Llibre de l'art de cuinar*, ed. de Jaume Barrachina y Xavier Domingo, Barcelona, Biblioteca del Palacio de Peralada, 1982, p. 19.

⁷¹ GRAS, Maria Mercè, y Agustí BORRELL, “Introducció”, en FRANCESC DEL SANTÍSSIM SAGRAMENT, óp. cit., pp. 31-33 y 37.

culinaria religiosa en lo que consideramos la categoría de cocina tradicional o de base popular. Pero nos resta todavía por trazar el posible canal de influencia de la cocina religiosa en lo que llamaríamos *alta cocina*, un género antes circunscrito a la cocina señorial y más tarde a la alta restauración. En este capítulo, tan obligada como la referencia a Dom Pérignon en materia de bebidas es la mención a los guisos de ave “al modo de Alcántara”, una tradición que, a fuerza de repetir ciertas anécdotas, ha quedado fijada como una historia verídica, aunque tenga algo de legendario.⁷² Efectivamente, no pueden dejar de mencionarse las tres recetas cocinadas “al modo de Alcántara” que se incluyeron en la que, hasta la eclosión de la *nouvelle cuisine*, fue la biblia de la cocina contemporánea, la *Guide culinaire* (1903) de Auguste Escoffier. El codificador de la cocina clásica internacional introdujo en el repertorio de la alta restauración el “faisan à la mode d’Alcantare”, la “bécasse à la mode d’Alcantare” y el “perdreau à la mode d’Alcantare”. Supuestamente, las tres preparaciones estaban inspiradas en una receta contenida en *El libro de Alcántara*, nombre que se dio a un enigmático manuscrito procedente del monasterio de San Benito de Alcántara. Según el escritor gastronómico Dionisio Pérez, más conocido como *Post-Thebussem*, el mítico recetario —pues nunca se ha podido verificar su existencia— pudo cruzar la frontera de Francia como trofeo de guerra de la soldadesca gala, un ejemplo más —en la mentalidad de Post-Thebussem— del genio culinario español y de la insaciable rapiña de los extranjeros, que, por justicia histórica, no tendrían otro remedio que reconocer nuestra superior inventiva.⁷³ El autor se deshace en elogios con las que considera las dos “sedes gloriosas” de la cocina extremeña, los monasterios de Alcántara y Guadalupe:

El primero, de monjes benitos [...], ha vencido con las recetas de su cocina al tiempo y a la guerra, y mientras sus bóvedas se hundían [...] sus obras de arte eran destruidas o robadas, su modo de guisar perdices y faisanes y de aderezar el bacalao y su hígado de pato y sus trufas se han incorporado a la llamada cocina francesa, que no pudiendo [...] disimular su origen ha preceptuado su título, y hacen repetir y glorificar el nombre de Alcántara en los mejores recetarios galos.

Otros autores, menos afectados por el fervor patriótico en ocasiones furibundo de Post-Thebussem, ya habían recuperado para el acervo español la antigua receta,

⁷² GRAS, Maria Mercè, y Agustí BORRELL, “Introducció”, en FRANCESC DEL SANTÍSSIM SAGRAMENT, óp. cit., p. 12.

⁷³ PÉREZ, Dionisio, óp. cit., pp. 41-42.

pero pasada por el tamiz francés y con el inconfundible estilo de Escoffier, como es el caso de la versión consignada por Ignasi Domènech i Puigcercós en *La nueva cocina elegante española*.⁷⁴

Los detalles de la versión tradicionalmente admitida —expuestos por Pérez— vienen a ser estos: en 1807, al comienzo de la campaña napoleónica de Portugal, las tropas francesas que pasaron por el monasterio extremeño de Alcántara saquearon su biblioteca. A resultas de ello el recetario fue a parar a manos del general Junot, quien lo envió como obsequio a su esposa, la escritora Laura Permon. A este atractivo personaje, a la sazón duquesa de Abrantes, correspondería el mérito de su difusión en Francia, y es así como, con el tiempo, pudo llegar a conocimiento de Auguste Escoffier, que a su vez “rescataría” la receta en la *Guide*, reconociendo su origen. Como suelen decir en estos casos los italianos, *se non è vero è ben trovato*, y es que lo significativo de toda esta historia no reside en la veracidad de los datos, sino el hecho de que el cocinero más influyente de la edad dorada de la restauración —la Belle Époque— eligiese para unos platos especialmente delicados una denominación de reminiscencias monásticas. Nada extraño desde que monasterios y conventos dejasen de ser, por mor de revoluciones y desamortizaciones, los centros de poder e influencia que habían sido durante la Edad Media y el Antiguo Régimen. Desde entonces, los cenobios pusieron a trabajar sus cocinas, bodegas y boticas para convertirlas en nuevas y productivas fuentes de ingresos donde se aprovechaban el conocimiento preservado durante siglos y el aura de prestigio que restaba de los esplendores pasados. Gracias a esta inteligente estrategia, todavía hoy todo lo relacionado con fogones monacales o conventuales —por mucho que la producción se haya industrializado o el recetario se haya renovado en buena medida—⁷⁵ sugiere calidad, hacer artesanal y tradición. Quizá esta, junto con el descubrimiento de nuevos recetarios manuscritos en archivos o bibliotecas, sea la última herencia de las cocinas monásticas y conventuales.

⁷⁴ *Ibidem*, p. 43.

⁷⁵ Un caso significativo en Aragón fue el del monasterio de Monlora. Muchas de las recetas “de los monjes” eran creaciones contemporáneas, y los medios de producción de los dulces no distaban de los existentes en obradores industrializados. Sin embargo, durante años el público acudía a comprar las elaboraciones como productos “tradicionales” y “artesanales”.