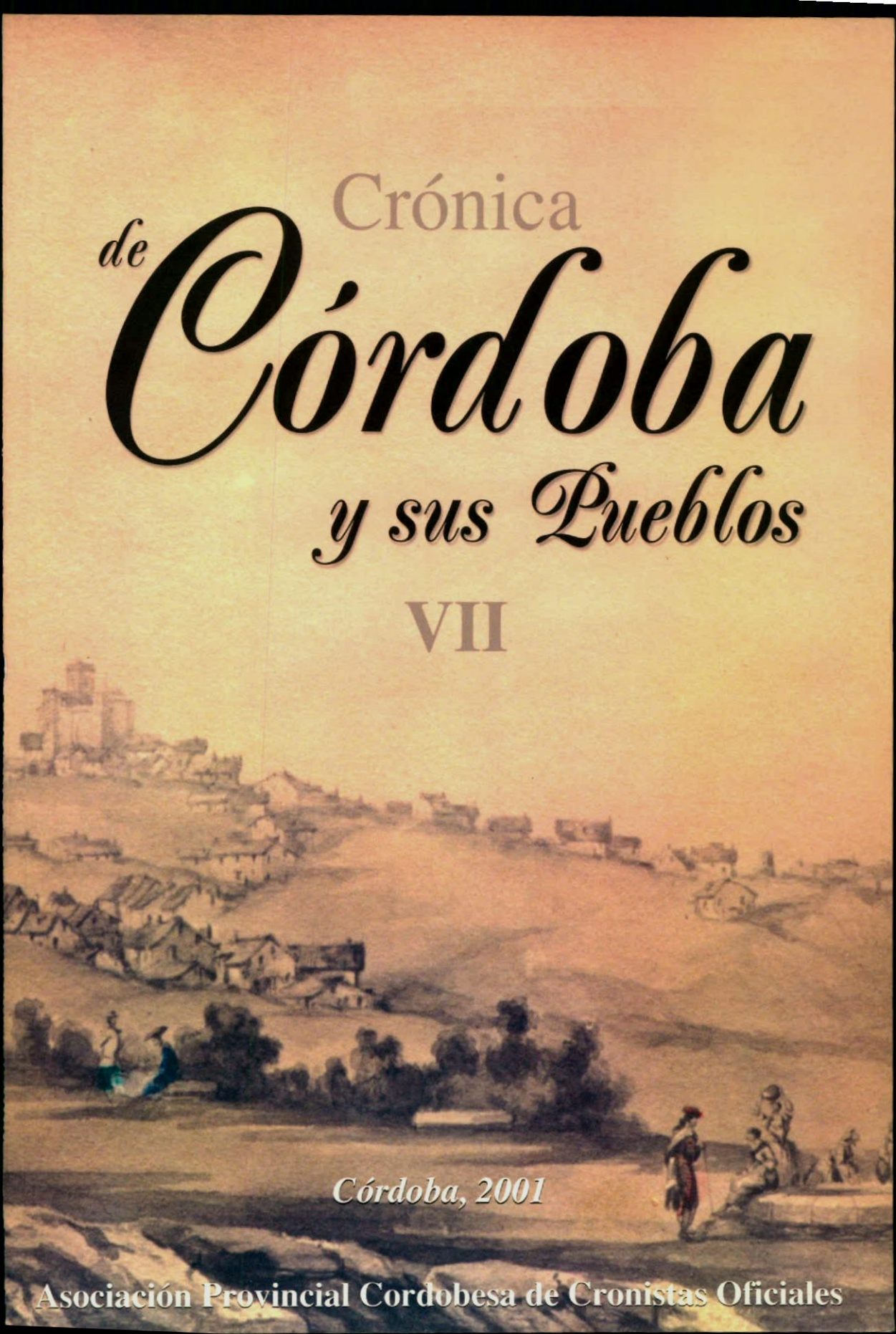


Crónica
de **Córdoba**
y sus Pueblos

VII



Córdoba, 2001

Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales

Crónica
de **Córdoba**
y sus Pueblos

Córdoba, 2001

Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales



Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales

CRÓNICA DE CÓRDOBA Y SUS PUEBLOS, VII

CONSEJO DE REDACCIÓN

Coordinadores

José Antonio Morena López

José Lucena Llamas

Miguel Ventura Gracia

Pablo Moyano Llamas

Vocales

Enrique Garramiola Prieto

Juan Gregorio Nevado Calero

Edita: Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales

Foto Portada: "*Estampa romántica de Espejo*", de mediados del siglo XIX. (Reproducción: Foto Ruquel)

Diseño y maquetación: PROMI. Área de Imagen

Imprime: PROMI "Artes Gráficas"

Avda. Fuente de las Piedras, s/n.

14940. Cabra. Córdoba

Tel.: 957 520 112

Fax: 957 520 587

ISSN: 1577 - 3418

Dep. Legal: CO - 593 / 2001

Cocina prieguense del siglo dieciocho

Enrique Alcalá Ortiz

Cronista Oficial de Priego de Córdoba

1. Introducción

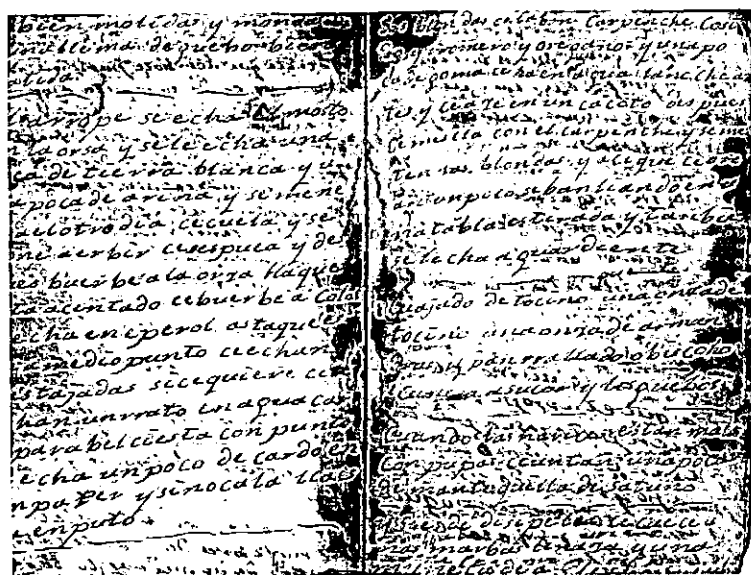
1.1. Para abrir boca

Suerte. Ésta es la palabra que hemos de resaltar antes de iniciar este comentario sobre uno de los documentos más originales y únicos que han aparecido sobre la historia de nuestro pueblo. Si bien es verdad que el descubrimiento de José de Mora como autor de cuatro imágenes de la iglesia de San Pedro, entre la que destaca la de la Inmaculada, es un acontecimiento verdaderamente extraordinario¹, éste que presentamos creo que no le queda a la zaga. Nunca hasta el momento, escrito por una mano del pueblo, se habían tenido noticias exhaustivas de lo que comían nuestros antepasados hace más de doscientos años. En estos tiempos en que la cocina está de moda y aparecen libros, recetarios, artículos y variados programas de televisión en todas las cadenas sobre el arte culinario, este cuaderno toma una relevancia especial, porque todo lo de hoy partió de aquí. Es muy interesante saber las carnes más consumidas, los pescados que se importaban, los dulces que se fabricaban, las medidas que se usaban y los cacharros de cocina donde hacían los guisos las tatarabuelas de nuestras bisabuelas. Muchas de las recetas que veremos a continuación siguen teniendo vigencia en nuestros días, otras se usaban hasta hace pocos años y han desaparecido con el desarrollo económico, y otras, por fin, no son conocidas por ninguna cocinera moderna.

1.2. El Recetario

Se trata de un cuaderno de 30 hojas sueltas, tamaño cuartilla, cosidas a mano, por lo tanto, de sesenta páginas, todas ellas escritas. Las hojas que hacen de pastas están muy deterioradas e ilegibles, existiendo pedazos de otras hojas; lo que indica que con el paso del tiempo se han ido perdiendo. Por lo que nos

¹ Véase *Crónica de Córdoba y sus pueblos, III. Córdoba, 1994.*



Facsimil del manuscrito encontrado en la calle Málaga de Priego de Córdoba. (Archivo: E.A.O.).

quedamos sin saber el número exacto de páginas y el total de recetas. A pesar de esto, el estado de su conservación, sin ser excelente, es bastante bueno. Toda la letra es la misma, a tinta violeta, excepto en la página 28 de nuestro orden, donde cose con hilo tres octavillas escribiendo en cada una su correspondiente receta. La primera tiene la misma letra y explica la forma de

hacer la carne de membrillo, pero las otras dos son de escritura más cuidada y culta, siendo cada una de diferente mano y se refieren a una forma de hacer chanfaina especial y escabeche. Todas las hojas están escritas sin la existencia de márgenes superiores o inferiores, aunque en algunas exista un conato de margen izquierdo de un centímetro de anchura. Después de terminar una receta dibuja una línea, generalmente de trazos largos, que sirve de separación. La primera frase la usa para poner el nombre de la receta, aunque existen ocasiones en las que se olvida de este detalle, por lo que nosotros hemos tenido que suplir esta carencia. Algunas de ellas están relacionadas con apuntes que pone posteriormente.

En total hemos catalogado, de principio, 125 recetas que después de agrupadas se nos han quedado en 108, porque en muchas de ellas se repite casi literalmente, por lo que podemos deducir que este cuaderno de cocina sirvió durante mucho tiempo. En otros casos, si bien es casi la misma receta, la hemos dejado como variante, puesto que hay alguna modificación en la forma de hacerlas.

Algunos párrafos son intraducibles, no obstante, en general, con esfuerzo lo hemos entendido casi todo.

Además, existen ciertas notas a las que no encontramos un significado claro, aunque para nuestro/a escribano/a lo tendría: "Al jengibre al primer bollo se le echa un polvico de harina candeal". O este otro apunte no-cocinero: "Con el hilo suelto de perlas tiene cinco docenas de perlas y cinco perlas más. (...) En otro hilo del collar hay diez docenas y ocho perlas. En otro hilo, diez docenas y cuatro. En otro, ocho docenas. En oro ocho docenas más menudas un poco con pasador de oro. En el collar tengo cuatro hilos y suelto uno".

Estamos ante un recetario de cocina popular con recetas para andar por casa y poner todos los días. No existen refinamientos culinarios ni altas exquisiteces. Es comida del pueblo para el pueblo. Excepto el pescado y algunas frutas, todos los productos son autóctonos, y serán comidos en la misma fuente, ya que la vajilla era un lujo de pocas familias.

1.3. Datación

La página 27 es muy especial y le sirve de ayuda para recordar misas que aplicará por sus difuntos. Hay catorce líneas de las que hemos podido sacar lo siguiente: *“Una misa a Santa Rita, otra por el alma de su padre. Otra a San Juan de Dios y otra a Jesús. Confesar y comulgar al principio de la novena. (...) Hagan un bien todo y se lo pague a todos, y si salimos bien en lo de Montilla aplicarle a Don Juan de Matas las misas de San Gregorio”*. Como final de esta página el dato más importante: *“Murió Cristóbal el día quince de abril a las siete de la tarde de 1800”*.

En el libro de difuntos de ese día consta que murió Felipe Muñoz de Aguilera, marido de María del Carmen Pulido y días más tarde un tal Juan Cristóbal Aguilera, marido en primeras nupcias de Luisa Jurado y en segundas de Mariana Martín de Yébenes, ambos sepultados en Santa María (Asunción). Los dos tienen el apellido “Aguilera”, apellido de los últimos propietarios de la casa donde fue encontrado el manuscrito.

Esta datación es un dato muy interesante a la que debemos sumar la inmovilidad en costumbres y usos que existían en la época, dándonos como resultado que nuestras comidas pueden tener varias centurias de antigüedad. Las hemos llamado comidas del siglo XVIII, pero bien podríamos avanzar todavía bastantes años para atrás.

Este documento fue recuperado en una casa de la calle Málaga por **Antonio Gallardo Ruiz**, inquieto prieguense, artista consumado de la fotografía y amigo, que nos lo entregó para su estudio y publicación junto con la *Disertación del padre Joaquín Cantero y Bermúdez*. De él es, por lo tanto, el mérito de su rescate para el patrimonio cultural prieguense.

1.4. Una escritura muy particular

Estamos ante los escritos de una persona poco instruida que tiene el arte de escribir como herramienta para salir del paso. A las faltas propias de ortografía de su poca instrucción, añade todos los vicios de dicción de una peculiar ortología prieguense, creando con ello un documento con una forma y estilo muy alejados del que aparece en las actas de la época, siempre escritas por escribanos de oficio. Y quizás sea aquí donde podemos destacar su importancia. Por estas

singularidades, es muy difícil encontrar un documento de la época que recoja los vulgarismos hablados y nos presente, sin quererlo, las características más sobresalientes del habla popular del siglo XVIII. Aunque su lectura, al principio, es un poco chocante, una vez metido en ella, se es capaz de leer de corrido y sin grandes dificultades las sesenta y una páginas de su amarillento manuscrito. Como ya hemos dicho más arriba, después de escribir una receta, suele tirar una línea a grandes trazos que le sirve de división. División que no emplea en las frases, porque excepto en algunas páginas del principio donde pone puntos, todo el escrito está ausente de ellos. Sin embargo, si era consciente nuestro/a escribano/a de la estructura oracional, pues en los pocos puntos que emplea, siempre los coloca antes de la palabra “*después*”, con la que empezaba una nueva oración gramatical. De la misma forma, no usa ningún otro signo de puntuación ni de acentuación. Será el lector el que tenga que imaginárselos al igual que las mayúsculas, ni una de ellas es empleada. En resumidas cuentas, un cuaderno para andar por casa y usar en la cocina.

Sus frases se unen generalmente unas a otras con pocos nexos o conjunciones, muchas son yuxtapuestas o con ostensibles abusos de coordinación copulativa: “(...) *y chorreón de aguardiente y harina corta y bien trabajada y se unta un poquito de aceite en las manos (...)*”. En el espacio de separación de palabras, suele cometer variados errores, y lo mismo junta varias de ellas que separa las sílabas que debían ir enlazadas. La inocente anarquía es una de sus principales características: *cebacalutando*, (se va calentando); *muicequita*, (muy sequita); *cemuele*, (se muele); y *ciay arcaciles ce cuesen*, (y si hay alcaciles se cuecen); y *aci que ce ace*, (y así que se hace); *hobino sinoái*, (o vino si no hay); *cezacan*, (se sacan); *aunado cena de guebos*, (a una docena de huevos); *ceacetagadas*, (se hacen tajadas); *celecha*, (se le hecha). En otras ocasiones omite alguna palabra: *esta medo cose*, (está a medio cocer).

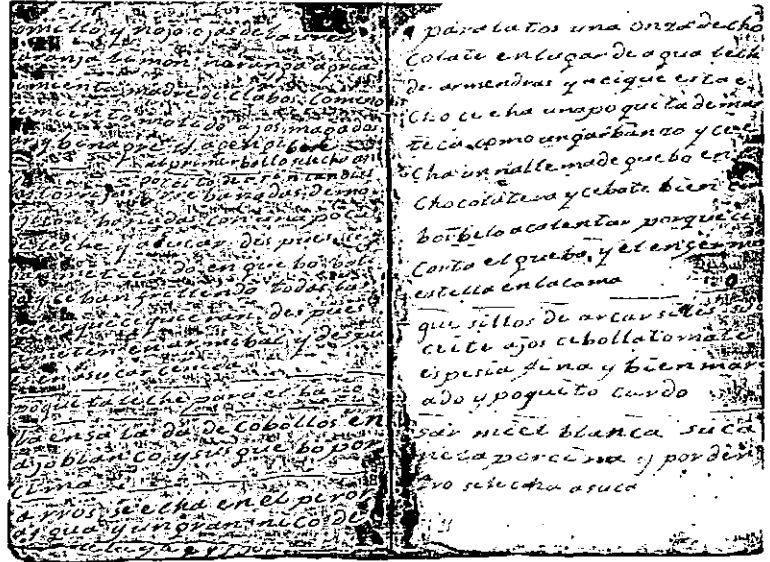
Estas contracciones las suele emplear tal y como se usan en la lengua hablada, siendo por lo tanto casi una trascripción fonética, puesto que él/ella escribe acercándose a su forma de hablar: *destraza*, (de estraza); *porcima*, (por encima); *arbir*, (a hervir); *destar*, (de estar). Aunque como contraste curioso y un poco sorprendente las contracciones a + el = al, y de + el = del admitidas hoy por la Academia, nuestro/a cocinero/a no las suele emplear. Así escribe: *a el medio de el lebrillo*; *a el sor*.

Las faltas de ortografía son abundantes y variadas, formando un conjunto de multicolores tonalidades. Apenas si escribe la “v”. Todo lo hace con “b”: *bino*, *binagre*, *clabo*, *porbillo*, *baca*, *erbir*, *batilo*, *ba*, *buerbe*, *abios*, *bes*. Con la “c”, “s” y “z” tampoco tiene problemas pues las escribe a su gusto, teniendo que resaltar un hecho sintomático. En un pueblo donde se sesea, él/ella cecea bastante en sus escritos. Este rasgo sobresale en los primeros acercamientos que se hacen a su lectura. Y de todos ellos el pronombre “se” que siempre escribe “ce”. Hasta

la saciedad se repite esta falta: *ceban*, (se van); *ce ace*, (se hace); *asucar o sucar*, (azúcar); *pansas*, (panzas); *coser*, (cocer); *tasa*, (taza); *ciesda*, (si es de); *nues*, (nuez); *cin*, (sin); *dies*, (diez); *ceunta*, (se unta); *masapan*, (mazapán); *zar*, (sal); *cinlebadura*, (sin levadura); *ci*, (si); *sumo*, (zumo); *cequito*, (sequito).

La "r" y la "rr" son otras de sus debilidades ortográficas. Así, al principio de palabra suele poner dos "erres", siguiendo el principio lógico de lo que suena vibrante ha de estar bien for-

talecido: *rrosocos*, *r r e d o n d a*, *rrodearlas*, *rragen*, *rrebordiando*, *rrecolta*, *rraelo*. Repite en numerosas ocasiones hasta la saciedad la alternancia "l/r": *cardo*, (caldo); *urtimo*, (último); *perejir*, (perejil); *peror*, (perol); *paper*, (papel); *argun*, (algún); *durse*, (dulce); *cualterones*, (cuarterones); *lalgos*, (largos); *susar*, (su sal).



Facsimil del manuscrito encontrado en la calle Málaga de Priego de Córdoba. (Archivo: E.A.O.).

Suele omitir vocales o consonantes, así como cambiarlas: *lubre*, (lumbre); *curterón*, (cuarterón); *ajengibre*, (jengibre); *armión*, (almidón); *prige*, (pringue); *puniendo*, (poniendo); *amendras*, (almendras); *candial*, (candéal); *mu fuerte*, (muy fuerte); *defaraten*, (desbaraten); *ruciado*, (rociado); *proto*, (pronto); *pregos*, (pliegos); *picastotes*, (picatostes); *feta*, (lenta).

Como resumen de este análisis ortográfico y fonético señalamos además el cambio de "g" por "j" o viceversa: *cuagado*, *tagadas*, *gicara*, *agos*; la omisión de la "h": *arina*, *ora*; o su escritura innecesaria: *holla*, *ho*, *hojos*; el uso indebido de la "y" o de la "ll": *yguales*, *aceyte*, *lla*, *llemas*; y variados vulgarismos fonéticos como: *guñuelos*, (buñuelos); *frillendo*, (friendo); *bujero*, (agujero); *matalauja o matalauga*, (matalahúva); y, *guebos*, (huevos). Los participios los usa a veces bien, a veces mal. Escribe *lao* por lado, y llega al colmo cuando escribe *bacalado* por *bacalao*.

Como resumen de todo lo dicho, podemos decir de esta escritura lo que se escribe en una de sus recetas: *está medo cose*, es decir, su receta ortográfica está a medio cocer, está poco hecha, le falta la cocción del aprendizaje.

1.5. Recursos y expresiones

Una visión general del cuaderno de cocina la podemos tener en la siguiente receta tipo que copiamos literalmente: *“el bacalado rremojado se echa en un puchero cele echa aceite crudo ajos pereil epecias y una poquita de agua con las especias y conpocalubre ceba cociendo noce le echasar asta que esta para arpatalo”*. Un galimatías entendible, ¿no?

El uso de los diminutivos es abundante y copioso. Éste es uno de sus recursos de expresión más usados. El diminutivo es empleado para empequeñecer de una manera cariñosa el componente de la receta o los medios empleados para su realización. A pesar de vivir cerca de Granada, y estar muy influenciados por el sufijo *-ico*, éste es empleado solamente en seis ocasiones a lo largo de todo el texto. Muy pocas, si lo comparamos con el uso y abuso de otros que veremos a continuación. Así de esta forma, la lumbre la pone *vivica* para hacer el pastel; a los roscos se les da un *lustrecico* para ponerlos con blancura de leche refinada; se hacen *peloticas* de masa para cocinar el piñonate; se espolvorean unos *polvicos* de canela por encima de la chanfaina una vez que está cocinada; se pone un *granico* de sal al arroz; y, una *gotica* de vinagre o limón para darle gusto al pollo de la cazuela.

Casi las mismas veces escribe el morfema *-illo*, en *palotillos* de huevo, *plumillas* o mojicón, *polvillo* de azúcar y *quesillos* de adormideras empleados para quitar los dolores. Guisote es el término usado para nombrar el escabeche de pescado frito. Sin embargo, serán los sufijos *-ito*, *-ita*, *-itos*, *-itas*, los utilizados hasta la saciedad. En algunas recetas emplea hasta dos por línea. Un *pedacito* de naranja china, de huevo, *rebanaditas* de pan, *muñequita*, *pegulloncitos*, *cacito*, *blandita*, *culebritas*, *espesitas*, *pelotitas*, *orillita*, *bollitos*, *cominito*, *pedacitos*, *cogollitos*, *clavito*, *pucherito*, *sequita*, *gorditos*, *cajoncitos*, *chiquitos* y *tiritas* serán términos coloquiales en todas las recetas. De entre todos ellos, sobresale el término *poquito*. Un *poquito* de aceite, de tomillo, de especias, de harina, de manteca, de agua, de jamón, de canela, de masa, de caldo, de lumbre y de sal serán palabras transcritas como expresión de medida más que como términos diminutivos.

Los recursos de expresión son pobres, en correspondencia con las faltas de ortografía que hemos comentado. A pesar de esto, hay unas expresiones típicas que sobresalen y son significativas. La más importante de ellas es la que empieza por *y así que...*, empleada en cientos de ocasiones: *y así que no corra la miel*; *y así que está frito*; *y así que se olean*; *y así que quiere hervir*; *y así que está un poco templado*; *y así que humea*; *y así que está a medio cocer*; *y así que... está frío*, *esté tierno*, *que quiere romper*, *sueno ronco*, *está batido*, *se aparte*, *cría una orillita gruesa* y *estén meneados*. La expresión *labrar* la usa con el significado antiguo de trabajar, elaborar o hacer un producto, en nuestro caso una mezcla de alimentos o una masa: *harina corta y bien labrada*; *se fríe un huevo y se labra con las especias*; *manteca labrada*; y, *todo se labra bien*. En una ocasión se llega a

rozar los términos poéticos. Sucede esto cuando escribe la receta de los bollos de aceite en la que dice que a la masa dura se le deberá poner aceite tostado "hasta que se quede amorosa". Las cualidades y circunstancias de este amor no se especifican en el texto.

1.6. Usos y costumbres

Cada ama de casa, como los maestrillos, tiene sus propios trucos y recursos para conseguir sus guisos y darle ese toque distintivo y personal que hace que los mismos ingredientes cocinados por manos distintas sepan de una manera diferente. Quizás sea éste uno de los encantos más sobresalientes de nuestras recetas, porque en ningún recetario de la época se publican estos detalles, siempre usados para andar por casa y nunca para ser impresos.

Cuando falta algo, hay que sustituirlo por un producto parecido. Así de esta forma, a veces, sustituye el vinagre por el limón cuando éste escasea o no es la época de su producción. Los transportes eran lentos y escasos y aún no habían aparecido los invernaderos de la costa. En las empanadas, sustituye la canela por una cáscara de limón o esta misma cáscara por un clavo que le echa a las empanadas de batata. Para el guisado de vaca, si no hay zumo de una naranja, no se preocupa, porque lo adoba con una cata de aguardiente, siempre dispuesto para ser usado en cualquier estación del año.

El "punto" del guiso se consigue y se observa a través de los sentidos, ayudados por medios curiosos. Así, cuando se está friendo el piñonate, se le da con un carrizo hasta que tiene el color del ajonjolí, y de la misma forma a los buñuelos, mientras se van friendo, se les dará con una caña cascada. Cuando se están cocinando los cuajados o las tortas de mojicones, mete la aguja de hacer medias "y *en no sacando jugo, ya está*" o "*si no saca humedad, ya está*". Por otra parte, la carne de membrillo la pone sobre un papel y si

RECETA INSTRUCTIVA
Y UNIVERSALMENTE BENEFICA

DEL NUEVO INVENTO

DEL CHOCOLATE


ZAMORENSE.

QUE SE PUBLICÓ

EN EL SEMANARIO DE SALAMANCA,
Número 459.

su Autor

EL R. P. Fr. VICENTE ARGUELLES,
Prelicador Apostólico, residente en el Convento de N. P.
San Francisco de Zamora.



SALAMANCA:

Por los Impresores Manuel Rodríguez, y Manuel
de Vega. Año de 1798.
Con Licencia.

Receta para hacer chocolate.

no lo cala, ya está en su punto. El papel de estraza también lo emplea para tapar el guiso de atún, así como en el estofado del que nos dice que llevará *“jícara de aceite, otra de vino, otra de vinagre y una poca cebolla, tapado con un papel y un pucherito con agua encima.”* La vista y el oído, lógicamente, son imprescindibles. Los pies los aparta de la cazuela *“(…) así que crían una orillita gruesa”*. Por el sonido sabe si el guisote esté listo. Lo usa en el cuajado de carne del que dice que *“(…) así que suena ronco, ya está cocido”*. Y lo mismo para el almíbar: *“(…) así que cruje ya está”*.

La leche frita la presenta en tiritas; las alcachofas las coloca con las puntas para arriba, mientras los roscos, igual que las morcillas, los pone a secar en una caña. Refriega los garbanzos con un trapo, después de haber estado en agua, para quitarle la cáscara, y de esta forma los molerá. El almidón, empleado en las tortas de mojicones, lo pone al sol para que se seque. La pluma de ave será un pincel que mojará en la miel para ponerla a las “hojuelas” o para dar almíbar a los buñuelos.

En otras ocasiones, son las manos las que hay que lubricar para conseguir buenos resultados. Deberán mojarse en agua fría cada vez que se hace buñuelo o untarse un poquito de aceite para extender las hojuelas. Para los bollos de aceite deberán estar listas para un duro trabajo porque *“(…) se mojan las manos en agua tibia y se meten puños”*.

Otras curiosidades a destacar son la forma original que tiene para hacer el arrope y las recetas para curar enfermedades. Para las narices, emplea mantequilla de Saturno; para la erisipela aplica malvas, linaza y una muñeca de helecho; la sarna la cura con nuez moscada, clavos de comer, pimienta y azufre; para la tos da varias recetas y nos la quita con chocolate, leche de almendras y manteca o con malvavisco; mientras que la calentura la suprime con una horchata fabricada con los quesillos de la adormidera.

1.7. La locura de las medidas

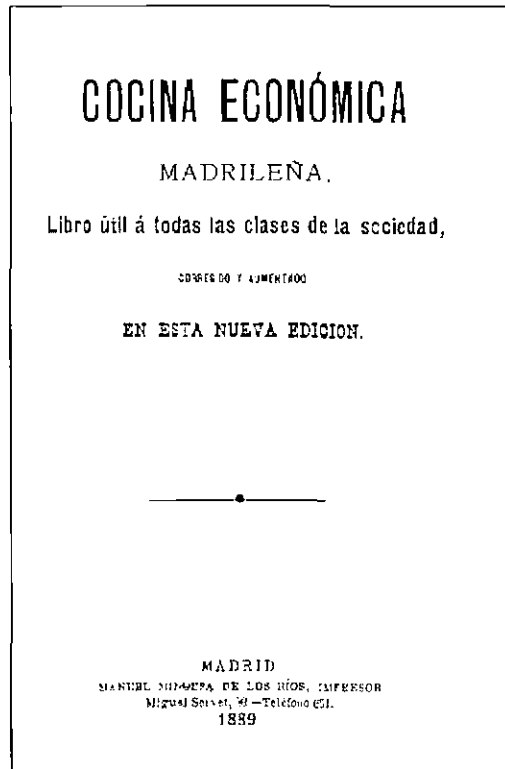
Si en el siglo XVIII había algo que no estaba programado eran, por supuesto, las medidas de capacidad, peso, longitud y superficie. Existía un maremagno tal entre las diversas regiones que era frecuente que variasen las diferentes medidas para el mismo nombre. Así, la fanega castellana no tenía la misma extensión que la catalana. E incluso dentro de la misma provincia, existían estas disparidades. Por esta razón, se hizo necesario, para entenderse en las transacciones, unificar todo el sistema de pesas y medidas, no sólo en el ámbito nacional, sino a un nivel internacional, creándose el llamado Sistema Métrico Decimal, al que España se adhirió bien pronto, pero que se fue imponiendo a nivel popular con bastante lentitud.

Por el año 1900, aparece por primera vez en las actas municipales un escrito en el que se hace referencia a los metros cuadrados referidos a la ampliación de un

terreno para construir un panteón familiar, aunque simultánea esta medida con las fanegas y las varas. Todo ello, a pesar de tener aprobado el Sistema Métrico. Será a finales del año 1914² cuando se lee un oficio en el pleno de la Corporación del Ingeniero Fiel de la provincia en el que se daban las normas para implantar de una manera definitiva el Sistema Métrico Decimal. Así se conviene, y se publican edictos dando a conocer el acuerdo, invitándose a comerciantes e industriales para que lo cumplan. Un sistema casi implantado actualmente, pero que se resiste a entrar en algunas parcelas donde aún se emplean las medidas antiguas. Así, las fincas rústicas, se venden por fanegas; los cerdos se pesan por arrobas y el aceite y el vino se miden en esta misma medida cuando es vendido en cántaras, incluso todavía, muchas amas de casa ponen a sus hijos por merienda un bocadillo (antes se llamaba "joyo") con unas onzas de turrolate.

A través de nuestro cuaderno de cocina, vemos reflejado gran parte de este variopinto y curioso mundo de lo que fue un sistema de medidas arcaicamente infernal. Si se quiere hacer con exactitud una receta de nuestra ama de casa, lo vamos a tener difícil, porque primero habrá de entender este peculiar mundo de medidas que se usaba en el siglo XVIII y XIX. La precisión de los componentes se podrá buscar en los recetarios anglosajones, pero será tarea vana buscarla en nuestra ama de casa. La cual, por otra parte, emplea tal variedad de medidas y usos caseros con los que nos demuestra, una vez más, el rico ingenio de nuestro pueblo. No todo iba a ser malo.

Veamos como empieza una de sus recetas para darnos cuenta cabal de este galimatías de las medidas: *"A una taza de garbanzos, tres cuarterones de azúcar, canela, cáscara de limón. A un cuartillo de harina cernida, taza y media de aceite tostado. Si es de*



Portada de libro antiguo de cocina. 1889.

² A.M.P., acta del 21 de diciembre de 1914, siendo alcalde Juan Buñil.

almendras, libra de almendras, libra de azúcar. La masa, si hay harina candeal, se le echa una poca (...)".

Quién puede saber la capacidad de un *cacito de goma* o los mililitros exactos que tiene un *cascarón de aceite*. Por supuesto, que de un cascarón de huevo a otro no hay mucha diferencia, pero sí la hay entre un cascarón de granja y los antiguos cascarones de corral. Frecuentemente, suele emplear medidas ambiguas cuando no se requiere mucha exactitud en la receta. Así, emplea *cucharadas de harina* para los pies emborrizados o para la leche frita; **tazas de aceite** para las recetas de empanadas, pestiños, roscos, hojuelas, buñuelos, y *tazas de garbanzos* igualmente para las empanadas; *el tazón* lo emplea en otra ocasión para diluir la sal que pondrá en las empanadas de carne.

Mucho más difícil de evaluar es lo que podríamos definir como medidas típicas, usadas como para andar por casa. Así, después de echarle la harina, suele ponerle *un apretón o dos apretones* más para que no quede en falta. *Las manos* serán frecuentemente medidas de capacidad en otros momentos de nuestro recetario. Las emplea para tomar un *puñadito de azúcar, dos puñados de sal y una almorzada* de harina o "el pan tostado que se pilla con una mano". Los *pegulloncitos* los usa una vez en la fabricación de los suspiros. A las hojuelas (hoyuelas) les pone un *chorreón de aguardiente, un garbanzo de manteca o una miaja* para recetas que pueden curar la tos. De esta misma forma indeterminada, echa una *gotica de vinagre* o de limón para la salsa del pollo guisado. Aunque dentro de estas medidas, lo que más emplea, ya que lo hace hasta diez veces, son los términos *un poco o un poquito*: *un poco de pimiento molido, un poquito de aceite, una poquita de especias, un poquito de vino, una poquita de cebolla y una poquita de manteca*.



Cocina antigua, finca "La Ginesa". (Priego de Córdoba. Foto: E.A.O.).

Otras medidas cuyas capacidades no están muy determinadas son la cata o la ración de aguardiente a las que podemos añadir la *jicara* usada para medir el vinagre o el aceite. En otro grupo, podemos colocar aquellas medidas cuya capacidad o peso está determinada, citando en *él la panilla*, (cuarta parte de una libra); el *maquilejo*, (medio celemín); la *onza*, (dieciseisava parte de una libra, equivalente a 287 decigramos); la *libra*, (460 gramos y dividida en 16 onzas); la *libra carnícera*, (equivalente a 36 onzas); la *libreta*, (mitad de la libra carnícera); y, el *celemín* (equivalente a cuatro cuartillos, con una capacidad de 4.625 mililitros). Dentro de este grupo podemos hacer un apartado especial en el que nos encontramos al *cuartillo* (cuarta parte del celemín), *cuarterón* (cuarta parte de la libra) y *cuarto*.

Y por último, la *docena de huevos*, medida que afortunadamente seguimos usando debido a los numerosos divisores que tienen el número doce, condición usada para su empaquetamiento.

A pesar de tanta medida, y seguros de que tendremos un lío descomunal si queremos hacer exactamente un guiso, debemos consolarnos con una de sus frases y cumplir a rajatabla su consejo: "(...) *aunque lleve más no le hace*".

1.8. Cacharros de Cocina

Cacharros o cachuchos podemos llamar a los utensilios de cocina empleados por nuestra cocinera, que si bien están muy lejos de los modernos recipientes electrónicos y con ordenador de nuestros días, son los mismos que usaban hasta hace muy poco nuestras abuelas. De barro, de cobre o de latón eran los que se ponían a la lumbre, candela o el fuego que suele ser la energía calorífica para sus guisos. Energía que se obtenía de la leña o del carbón, generalmente de encina. Estaban todavía muy lejos el gas butano o de ciudad y la energía eléctrica, medios habituales en la actualidad.

De todos los utensilios que emplea, los más usados para guisar son *la cuajadera* y *la cazuela*. Sin embargo, lo que más utiliza es *la taza*, generalmente como medida, según hemos visto en el apartado anterior. *La cuajadera* la pone en la lumbre hasta once veces y según el *Vocabulario Andaluz*, de Antonio Alcalá Venceslada es una escudilla de barro vidriado, de fondo ancho y, como su nombre indica, sirve para hacer el cuajado, un dulce casero, cocido al horno, en el que entran como componentes el azúcar y los huevos. El utensilio de nuestra cocinera tiene tapa y lo suele dedicar para los cuajados de manteca, de carne, de tocino, de patatas, de berenjenas, de las empanadas de dulce, merengues, las tortas de mojicones, mazapán de almendras, para el dulce de leche cocida y el plato blanco. *La cazuela* -recipiente tan famoso- es usada igualmente otras once veces. Suele ser una vasija redonda de barro, con más anchura que altura y en la que nuestra ama de casa cocina los pies emborrizados, guisado de pollo, pescada frita, arroz, alcachofas, la "miguilla" de boquerones y el famoso escabeche, además de sopa de ajo y cebolla.

Le siguen en importancia *el perol, la olla, la sartén y el puchero*. Los tres primeros recipientes de metal, y el último de barro vidriado. En *el perol* cocina las tortas de mojicones, el sabroso arroz con leche, la leche cocida en tazas, la típica carne de membrillo, el jamón en dulce, el arrope y alguna otra receta medicinal empleada como remedio contra la tos. En *la olla* guisa el carnero, el caldo de cocido, los callos, los huevos cocidos y algunas sopas. *La sartén* la suele dedicar para freír las hojuelas, el piñonate, y los buñuelos de viento. En *el puchero*, fabrica estofado y bacalao, mientras que en *la chocolatera* prepara un potingue para curar la tos.

Para servir, coloca *la fuente* en la que pone la perdiz una vez cocinada y las plumillas fritas que salen de *la sartén*. Mientras que en *el lebrillo* hace la masa de los buñuelos y la de los roscos. En *la orza* echa el zumo para fabricar el arrope y en *el horno* cuece los roscos de vino y manteca.

Variados son igualmente los cachuchos y enseres que destina como herramientas auxiliares. El más usado de ellos es *el harnero, criba*, que nuestra cocinera escribe como "arnero" o "jarnero", dedicándolo para colar la carne de membrillo o el arroz. Parecidas funciones realiza con *el cedazo y el colador*. Para medir, hemos visto que coge *la cata* de aguardiente, *la jícara* para el aceite o vinagre y *la cuchara*, destinada además para darle al enfermo la medicina. *El cazo* lo destina para echar poco a poco el almidón o para batir los huevos. En *el almirez* maja el condimento del escabeche, con *la paleta*, mueve el guiso del *perol*, con el *extendedor* separa las hojuelas y el *papel de estraça* le sirve como soporte de las tortas de mojicones.

Se comprende que todos los utensilios que llevamos especificados los dedicaría además en otras recetas que no copia en su cuaderno. Nosotros hacemos resaltar solamente el uso que hemos encontrado en su recetario.

1.9. Dieta dieciochesca

¿Qué comían hace más de doscientos años nuestros paisanos? Veámoslo en el siguiente cuadro donde se nos muestra un desarrollo estadístico de los alimentos que aparecen en nuestro recetario y la frecuencia de su uso:

Número	Alimento	Frecuencia de repetición
1	Aceite	48
2	Adormidera	1
3	Aguardiente	6
4	Ajo	30
5	Ajonjolí	9
6	Alcalcil	2
7	Alcachofas	1

8	Almendras	15
9	Almidón	3
10	Arroz	6
11	Asadura	2
12	Atún	3
13	Aliño	1
14	Azafrán	1
15	Azúcar ³	52
16	Bacalao	3
17	Batata	1
18	Berenjena	4
19	Boquerón	1
20	Calabaza	1
21	Callos	1
22	Canela	30
23	Caracol	1
24	Carne ⁴	6
25	Carnero	1
26	Cebada	1
27	Cebolla	6
28	Clavo	8
29	Cogollo	3
30	Comino	7
31	Corvina	1
32	Chocolate	3
33	Especia ⁵	23
34	Garbanzós	2
35	Goma arábiga	1
36	Harina ⁶	31

³ En una ocasión alude al uso del azúcar blanca. Así que no sabemos si todas las veces que utiliza el azúcar es una clase de azúcar morena.

⁴ Dos veces especifica diciendo que es carne de vaca.

⁵ De ellas, 12 veces detalla que es "especia fina" y una vez "especia en grano".

⁶ Creemos que la mayoría de las veces se trata de harina de trigo. En tres ocasiones hace alusión a la "harina en flor", que usa para emborrizar los pies de cerdo o para "la leche fría". Recordamos que se vendía otra clase de harina "morena" de trigo que no estaba tan refinada como la actual. En una ocasión alude a la "harina candeal" empleada en la empanada, a la "harina de arroz" usada en las pellas, y "harina de cebada" que emplea en los pestiños.

37	Hierbabuena	2
38	Hinojo	2
39	Huevo	50
40	Jamón ⁷	6
41	Jengibre	1
42	Laurel	2
43	Leche	11
44	Levadura	6
45	Limón ⁸	11
46	Linaza	1
47	Malvavisco	1
48	Manteca ⁹	18
49	Mantequilla	1
50	Matahúva	6
51	Melón	1
52	Membrillo	1
53	Miel ¹⁰	5
54	Mosto	1
55	Naranja ¹¹	9
56	Nuez	1
57	Nuez moscada	1
58	Orégano	6
59	Pan ¹²	11
60	Patatas	3
61	Perdiz	2
62	Perejil	12
63	Pero	2
64	Pescada	4
65	Pescado ¹³	2

⁷ De ellas, dos veces alude a "los torreznos de jamón".

⁸ En dos ocasiones se refiere a la "cáscara de limón", una vez "al pajizo de limón" y otra al "agrio del limón".

⁹ Una sola vez cita "manteca blanca".

¹⁰ En dos ocasiones se refiere a "la miel blanca".

¹¹ La distribución de este apartado es como sigue: naranja, 3; naranja china, 2; naranja agria, 1; hoja de naranja, 2; y, cáscara de naranja, 1.

¹² De ellas, en cinco ocasiones cita "la miel blanca".

¹³ Una de ellas se refiere al "pescado frito", y otra al "pescado recio".

66	Pies de cerdo	2
67	Pimentón	1
68	Pimienta	5
69	Pimiento ¹⁴	13
70	Pollo	2
71	Romero	1
72	Sal	24
73	Sardina	2
74	Tocino	2
75	Tomate	10
76	Tomillo	3
77	Vinagre	16
78	Vino	8

En total, como observamos, hay 78 clases de alimentos. Un número no muy elevado de variedades para una cocinera poco complicada.

Agrupándolos por materias afines tenemos un primer apartado formado por los condimentos. Entre diez y treinta veces gasta el limón, perejil, sal, especia, y, ajo y canela que repite 30 veces cada uno. En menos de diez están el ajonjolí, orégano, levadura, matalahúva, comino, pimienta, clavos y cebolla. Y entre uno y dos se encuentran el romero, pimentón, nuez moscada, laurel, jengibre, hinojo, hierbabuena, aliño, azafrán y tomillo. Como derivados del alcohol tenemos el vinagre, el más acostumbrado, al que le sigue el vino, el aguardiente y el mosto.

Como casi la mitad del recetario está dedicado a repostería, el aceite y el azúcar los repite hasta cincuenta veces y la harina treinta y una. Mientras que el de linaza lo hace solamente una vez. El arroz aparece en seis platos diferentes, al que le siguen el almidón, los garbanzos y la cebada. El producto de huerta más habitual es el pimiento, seguido del tomate, y ya a mucha distancia, las berenjenas, patatas y cogollos, sirviendo una sola vez la calabaza, el melón, batatas, alcacil y alcachofas. Las almendras son las más cocinadas de los frutos secos y las naranjas entre los agrios, después del limón, haciendo referencia de uso al pero, membrillo y la nuez.

Para sus dulces acostumbra a poner hasta cincuenta veces los huevos y once el pan y la leche. Acostumbrada ésta, además, como plato en la leche frita. La

¹⁴ Este número se distribuye así: pimiento, 3; pimienta verde, 1; pimienta picante, 1; pimienta dulce, 2; pimienta molida, 6.



Portada de libro antiguo de cocina. (Imprenta Universidad, Madrid).

manteca, como producto derivado de los animales se echa en dieciocho recetas, siguiéndole la miel, tocino, mantequilla y queso. Nos da un guiso de los pies de cerdo y seis recetas de la carne en general y otras tantas en las que pone el jamón. Como derivado del cerdo guisa la asadura en dos ocasiones y una vez lo hace con los callos, el carnero y los caracoles. En dos recetas nos guisa la perdiz y el pollo.

Sería interesante conocer las incidencias de la importación del pescado desde Málaga por los infernales caminos de hace dos centurias, aunque lo más corriente sería el pescado conservado en sal, ahumado o en lata. Hasta quince platos prepara de pescado. Y nos cocina la pescada, bacalao, atún,

sardinias, pescado en general, corvina y los tradicionales boquerones puestos en escabeche.

A esta dieta eminentemente de sabor y estilo mediterráneos, se añaden algunos productos usados como remedios curativos como la goma arábiga, el malvasisco y las adormideras. El azufre lo emplea en un potingue medicinal que fabrica para untar en las partes del cuerpo afectadas de sarna. Para acabar con buen sabor nos da chocolate en tres ocasiones.

1.10. Criterio de publicación y ordenación

Para poderlas entender todas las recetas las hemos escrito el castellano de hoy en día. Es decir, hemos quitado la plaga de faltas de ortografía. Sí hemos tenido sumo cuidado con la trascripción de la frase, que hemos dejado tal y como se escribió, porque creemos que este es un valor lingüístico que tiene el documento además del propio de la receta.

Hemos suprimido las que estaban repetidas, aunque hemos dejado alguna como muestra para ver las variantes en su explicación.

En el recetario, no hay ningún criterio de presentación. Una receta va detrás de otra sea de la clase que sea. Nosotros las hemos clasificado en pescados, carnes, verduras, dulces, etc., y le hemos dado un número. Con ello creemos que nuestro estudio se ha enriquecido.

2. El cuaderno de recetas

2.1. Sopas

1. Sopas de tomate

A las sopas de tomate, se fríe un huevo y se labra con las especias y un poco de aceite tostado y un poco de tomate frito y se le echa su perejil, hierva...

2. Sopa de ajo

Un poco de aceite, ajos y cebolla. Se le echa en el aceite, pimienta dulce o picante, el agua que hierva, se pone el pan partido como la sopa en la cazuela y se le echa el caldo por encima, se tapa.

Otras: se pone un poco de jamón con hueso a hervir en una olla, se echa tomate menudo, pimientos enteros sin corazón e hierva. Se parte el pan, se pone en la cazuela y se echa el caldo y se tapaná para que hierva.

2.2. Arroz

3. Arroz

Arroz, se pone una poquita de manteca en la cazuela con ajos y una poquita de cebolla muy menuda y se marea el arroz, también se marea y se echa el caldo de la olla y se cuece.

2.3. Aceitunas

4. Aceitunas

Aliño, tomillo, hinojo, hojas de laurel, naranja, limón, naranja agria, pimienta, madre de clavos, cominos, pimienta molida, ajos majados, sal y vinagre.

2.4. Verduras

5. Alcaciles

Quesillos de alcaciles, su aceite, ajos, cebolla, tomate, especia fina y bien mareado y poquito caldo.

6. Alcachofas

Las alcachofas se les va metiendo pedacitos de tomate, ruedas de ajos, pedacitos de jamón, entre las hojas y el corazón y se ponen en la cazuela. Las puntas para arriba y se les echa aceite tostado, una poca de agua y poquita sal y van hirviendo hasta que se queden en la pringue.

7. Cuajado de berenjenas

Se frien unas rebanaditas de jamón y después se le echa su tomate. Así que está frito, se le echa una poca de berenjena de la olla y calabaza y se marea. Después se muele *revuelto* con el pan rayado y si hay carne de la olla también se le echa. Después los huevos y se unta la cuajadera con aceite tostado por encima, ajonjolí y almendras.

8. Ensalada

La ensalada de cogollos en ajo blanco y sus huevos por encima.

9. Ensalada sin caldo

Se parten los cogollos enteros, se muele un ajo, cominos y pimienta y huevos duros se muelen y se labran con el aceite, se les echa y se menea y perejil. Su sal y vinagre y huevos por encima.

2.5. Huevos

10. Los huevos en ajo pollo

Un poco de aceite tostado y ajos. Especies y miga e hierve el agua y se echan los huevos que se cuajen¹⁵.



Haciendo queso. (Foto: Remedios Leiva Fernández. Fondos del Excmo. Ayuntamiento de Priego de Córdoba).

¹⁵ Este guiso viene en los recetarios mucho más rico, pues se le echaba patatas, bacalao, ajo, pimiento molido y el aceite crudo sin tostar.

11. Huevos guisados

Los huevos duros se parten a ruedas, se mojan en huevo y se van friendo. Después se echan en la olla con el agua caliente, hierva, su especia y su miga.

2.6. Caracoles

12. Caracoles

La noche antes se dejan tapados para que dejen la porquería. Se lavan bien y se les echa una poca de sal. Se ponen con poca lumbre y así que tienen los "gollotes" de fuera, se les aprieta la lumbre y se les quita la espuma. Se les echa yerbabuena, jengibre, matalahúva, pimienta y pimienta molido y sal.

2.7. Pescado

13. Pescada cocida

La pescada cocida, se hace ajo blanco con almendras y el mismo caldo¹⁶.

14. Pescada frita

La pescada frita se echa en la cazuela. Se echa un poquito de aceite, ajos tostados, perejil y una poquita de especia fina y agrio de limón, y la miga de yemas de huevo duro bien labrada.

15. Pescado recio cocido

Se fríe un huevo con sus ajos, se muelen especias, ajos fritos y labra el huevo con el aceite tostado. Y con el caldo del pescado se echa en la cazuela y se echa el pan y limón. Hierva, después se pone el pescado cocido por encima.

16. Atún

El atún se hace tajadas, se le echa perejil, ajos, especias finas y un poquito de vino y tapado con su papel.

17. Atún cocido

Atún cocido con cebolla a cascos, aceite y vinagre.

18. Corvina

La corvina, lo mismo que el atún, con vino, los mismos avíos.

¹⁶ Que el carnero guisado. (Nota nuestra.)

19. Boquerones

Los boquerones se frien, después se echan en la cazuela con un poco de aceite y ajos, vinagre y orégano, especias finas y su poca de miga.

20. Sardinas

Pimentón para las sardinas, se fríe un poco de pimiento verde y ajos, especias y cominos y así que hierve el agua se echan las sardinas y un ajo majado, vinagre y sal.



Pendejos. (Foto: José Luis López Tardesillas. Fondos del Excmo. Ayuntamiento de Priego de Córdoba).

21. Bacalao en adobo frito

Ajos tostados, orégano, cominos y especia fina¹⁷ y poco caldo.

22. Bacalao

El bacalao remojado se echa en un puchero. Se le echa aceite crudo, ajos, perejil, especias y una poquita de agua. Con las especias y con poca lumbre se va cociendo. No se le echa sal hasta que está para apartarlo.

23. Escabeche

Después de frito, el pescado se pone en una cazuela con una hoja de laurel, un pedacito de naranja china, un poco de vinagre. Se le echa toda la especia fina, pimienta y una tostada frita y diluido todo en el almirez para espesar la salsa y con un ajo frito a ruedas. Este guisote se le echa a toda clase de pescado.

24. Escabeche de sardinas

El escabeche, los mismos avíos del frito y se pone en la cazuela que hierva y se echan las sardinas crudas e hierven. Y al frito también se le echan ruedas de naranja china.

¹⁷ Especia fina. Concretamente no sabemos a qué producto o productos se refiere. Lo que sí es indudable es que por ser tan popular la denominación "especia fina" no la específica como suele hacer con otras clases de condimentos. Igualmente, usa repetidas veces la expresión "especias finas". Creemos que se refiere al clavo, pimienta, pimiento molido, azafrán, etc., más bien al azafrán al que no nombra nunca en los componentes.

2.8. Aves

25. Perdiz

La perdiz cocida en agua y sal y ajos y así que esté tierna se echa en la fuente y se le echa vinagre y un poquito de aceite como a la pescada.

26. Pollo

Los pollos se guisan en la cazuela. Manteca, perejil, ajos, especia fina. Y así que estén mareados, se muele la asadura cocida.

27. Pollo en salsa

En salsilla lo mismo, el mareo poco. A la salsilla se le echa un ajo, perejil y un cominito. Y se labra bien con una gotica de vinagre o limón.

2.9. Carnes

28. Los pies emborrizados

Se echan en agua tres o cuatro días. Se ponen a cocer y calientes, se les sacan los huesos se hacen dos pedazos de cada pie. Y para cuatro pies se baten seis huevos y se van emborrizando hasta que se acaba el huevo. Después se echan en una cazuela nueva y se echa una cucharada de flor de harina, y se desbarata con una poquita de leche y otra cucharada de manteca blanca y un cuartillo¹⁸ de leche cocida y un cuarterón¹⁹ de azúcar, canela al gusto y todo se junta en la cazuela y así que quiere romper la leche a hervir se echan los pies; y así que cría una orillita gruesa, se aparta y mientras está todo en la cazuela se menea para que no se pegue y se aparta.

29. Guisado de carne de vaca

Su aceite, ajos, un poquito de tomillo, una hoja de naranjo y el zumo de una naranja, y si no hay, una cata²⁰ de aguardiente; su especia fina y un poco de pimienta molido. Y muy mareado hasta que se quede en la pringue.

¹⁸ *Cuartillo*. Como hemos indicado en el comentario, debemos olvidarnos del Sistema Métrico Decimal en el momento de evaluar las medidas que se emplean en este recetario.

El cuartillo, para áridos, es la cuarta parte de un celemin, equivalente a 1,387 centilitros aproximadamente. Como medida de capacidad es la cuarta parte de un azumbre, equivalente a 504 mililitros.

El cuartillo como medida de capacidad lo emplea para medir la leche, la harina y el vino.

¹⁹ *Cuarterón*. Cuarta parte de una libra. En el *Vocabulario andaluz*, de Antonio Alcalá Venceslada, significa la cuarta parte de una hogaza de pan.

Lo emplea casi siempre para medir el azúcar y en contados caso para las "plumillas".

²⁰ *Cata*. Una copa pequeña, cuya capacidad en mililitros no hemos podido averiguar por usarse de diferentes medidas. En otras recetas emplea la expresión "cata no pequeña", por lo que nos demuestra la existencia de varias capacidades. Usa siempre esta medida para el aguardiente.

En Priego se sirve en cata el vino y otros licores.

30. El guisado en adobo

El aceite crudo, todos los avíos que se le echan al adobo y su poquita de especias finas y vinagre y especias.

31. El estofado (I)

El aceite tostado con pocos ajos. Unos torreznos de jamón, vino y vinagre y especias. (En otra variante pone: "De estar mareado se le echa especias finas y canela").

32. El estofado (II)

Jícara de aceite²¹, otra de vino, otra de vinagre y una poca de cebolla y tapada con un papel y un pucherito con agua encima.

33. Carnero guisado

Se parte, se echa en la olla con agua y sal, da algunos hervores, se le vacía el agua, se tuesta el aceite con bastantes ruedas de ajos, perejil, especias finas y su agrio de limón y poco caldo.

34. Cuajado de carne

Se mezcla con el tomate, ruedas de ajos, la carne ya cocida y un par de ajos. La especia se le echa con una poca de agua. Se deja que se enfríe bien; después se le echan los huevos batidos y el pan rallado; y si hay alcaciles se cuecen cabezas y se muelen y se le echa, y se unta la cuajadera con manteca y así que suena ronco, ya está cocido.

35. Empanadas de carne (I)

Las empanadas de carne, los mismos avíos (que) para la carne de tomate: ruedas de ajos, perejil y un cuartillo de harina cernida, una taza de aceite tostado; y se le hecha a la harina por encima, se menea y la sal desbaratada sin levadura; y para freirlas se echan bastantes para poderlas rodearlas.

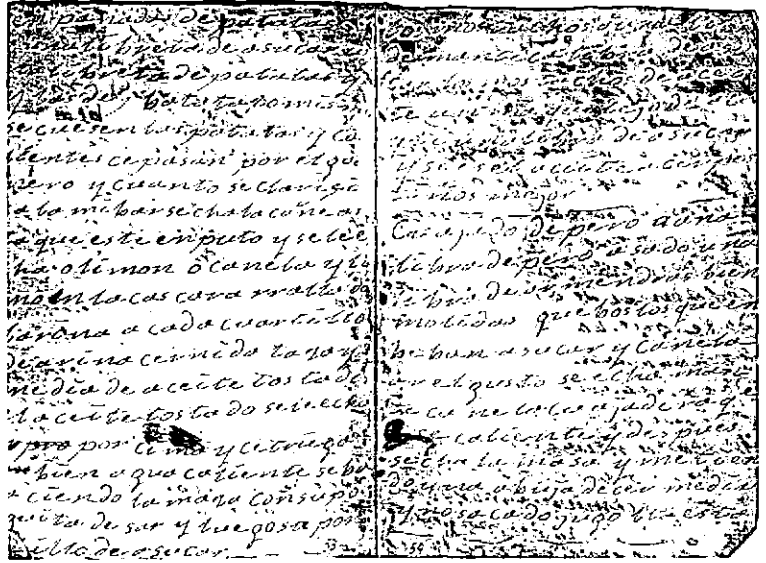
36. Empanadas de carne (II)

Las de carne, bien picadas, su tomate, perejil, su aliño bien sequito. Y se hace la masa un día antes para que esté buena y helada. A la harina se le echa el aceite por encima y se menea. La sal se echa un tazón con el agua y se le va echando sin levadura.

²¹ *Jícara*. Vasija pequeña, generalmente de loza, que suele emplearse para tomar chocolate. En *Vocabulario andaluz*, onza de chocolate, porque hace el contenido de una jícara, taza. La suele emplear para medir el aceite o el vinagre.

37. Guisado de carne de vaca

El guisado de carne de vaca, su aceite, ajos, un poquito de tomillo, una hoja de naranjo y el zumo de una naranja, y si no hay una cata de aguardiente. Su especia fina y un poco de pimienta molida y muy mareado hasta que se quede en la pringue.



Facsimil del manuscrito encontrado en la calle Málaga de Priego de Córdoba. (Archivo: E.A.O.)

38. Jamón en dulce

El jamón en dulce, se echa en agua tres o cuatro días, se les corta el codillo y el hueso de la perinola, se echa en un perol de azófar²² a cocer hasta que (se pueda) cortar la corteza con la paleta. Se le quita aquella agua y se le echa otra e hierve hasta que deja todo lo gordo. Se procura que nada le quede, después se le quita aquel agua y se le echa otra y bastante azúcar y que hierva y rodearlo a menudo. Después se saca y en azúcar molida y cernida se emborrizan y para ponerlo en la mesa se le vuelven a echar azúcar por encima y canela.

2.10 Embutidos

39. Longaniza

La longaniza, pimienta dulce, matalahúva bastante y orégano, ajos muy pocos, vinagre y sal.

40. Morcilla

Pimienta, clavos, canela, ajos, la cebolla cocida y pimienta molida, matalahúva y orégano.

²² Azófar. Latón.

2.11. Gallos

41. Callos

El callo, lo primero que se mete en el agua caliente es el libro, lo último, lo prieto que es raerlo; después se hacen tajadas y se lavan bien. Se ponen a cocer sólo con el agua y se le quita bien la espuma hasta que no le quede un pizco. Después se les echa la sal, una poca de especias en grano, su perejil y una poca de hierbabuena y un poquito de jamón. Así que está tierno, se fríe aceite, y se fríe en el aceite un poquito de pimiento molido y ruedas de ajos y tomate y se echa en la olla y un poco de zumo de limón; y todo se echa en la olla y se aliña con especias finas y no se le echa miga ni se le muda el agua cuando se pone.

2.12. Guisos variados

42. Chanfaina

Receta para hacer chanfaina especial. Se cuecen los bafes²³ de la asadura enteros y ya cocidos se cortan pedacitos con el hígado. Se fríe primeramente las panzas de las berenjenas en pedacitos como la asadura; si se le echa mitad de manteca y otra mitad de aceite más gustosa; y ya frita la berenjena que se quede "doraica". Se parte y se fríe el tomate; ya esté frito, se echa la berenjena y la asadura.

Se le echa después agua, "miaón" de pan con cominos y ajos y demás especias al gusto, y ya cocida y bien sazonada para apartarlas se le echa unos polvicos de canela por encima.

2.13. Remedios para curar

43. Para la tos

Una onza de chocolate, en lugar de agua, leche de almendras. Y así que está hecho, se echa una poquita de manteca como un garbanzo; y se echa una yema de huevo en la chocolatera y se bate bien sin volverlo a calentar, porque se corta el huevo y el enfermo está ya en la cama.

44. Colirio para los ojos

Un huevo del día se cuece y se le saca la yema por lo alto y se le echa dos cuartos polvos de hinojo y se vuelve a tapar con el pedacito de huevo y se echa a cocer en un cuartillo de agua hasta que se queda en medio y con...?

²³ Bafes. Pulmones.

45. Remedio para las narices

Cuando las narices están malas con pupas, se untan una poca de mantequilla de "satuno"²⁴.

Y si es de "disipela"²⁵ se cuecen unas malvas, linaza y una muñeca de helecho y se inspira.

46. Remedio para la sarna

Una nuez moscada, clavos de comer, pimienta, azufre. Todo se muele y se echa en un trapo, se hace una muñequita. Se echa aceite en una taza y se tiene metida la muñequita y que sea el aceite añejo y se va untando a donde salga. Se quita y no vuelve.

47. Bolaga²⁶

Para la bolaga unguento de escabias²⁷.

48. Remedio para la tos

Para la tos, media onza chocolate hecha con leche de almendras y una "miaja" de manteca²⁸.

49. Otro para la tos

Un poco de malvavisco²⁹, se rae y se hace trozos. Se hierva, después de cocidos se echan unas pocas de flores cordiales³⁰ y dan un hervor, se cuele, se exprime. Después se vuelve al perol, se echa azúcar blanca³¹ a fuego lento. Ha de quedar a medio punto. Éste se va tomando a cucharadas.

50. Horchata para la calentura

Se muele lo que cabe en un cuarto de adormideras. Enseguida se muele, a unos pocos quesillos de malvas. Después unas almendras y una poca de cebada cocida, dos cucharadas de cebada es lo que se cuece y con la cebada se cuece lo que cabe en una pieza de dos cuartos de goma arábica. Se saca la horchata con

²⁴ *Satuno*. Sal de Saturno.

²⁵ *Disipela*. Barb. por erisipela.

²⁶ *Bolaga*. Torvisco, planta cuya corteza sirve para los cauterios.

²⁷ *Escabias*. Seguramente se refiere a la planta escabiosa, que es herbácea, vivaz, de la familia de las dípsacáceas cuyo cocimiento de la raíz se empleó antiguamente en medicina. Precisamente en latín significa sarna.

²⁸ Véase como variante el número 43.

²⁹ Aún hoy, en algunas tiendas de confitería fabrican artesanalmente caramelos de malvavisco que se compran para remedio de la tos y para suavizar la garganta de los fumadores.

³⁰ *Flores cordiales*. Bebida que se da a los enfermos, compuesta de varios ingredientes propios para confortarlos.

³¹ El azúcar blanca fue por esta época un lujo, frente al azúcar moreno que era un tipo más común sin refinar.

el agua de cebada colada en cedazo claro y se le echa azúcar blanca. Se ha de sacar como dos cuartillos, se reparte en tres veces.

51. Remedios para enfermos

Sémola de arroz

Se limpia, se echa en agua caliente como un cuarto de hora, se extiende en un trapo que se oree, después se muele y se cierne y a una taza de caldo se le echa un poco de aquella harina y da unos hervores para el enfermo.

2.14 Otras

52. Arrope

El arrope se echa el mosto en la orza y se le echa una poca de tierra blanca y una poca de harina y se menea. Al otro día, se cuele y se pone a hervir, se espesa, y después vuelve a la orza. Ya que está asentado se vuelve a colar, se echa en el perol hasta que está a medio punto, se echan las tajadas, si se quiere, se echan un rato en agua cal, y para ver si está con punto, se echa un poco de caldo en un papel y si no cala ya está en punto.

53. Blondas³²

Las blondas se lavan, *carpenche*³³ cocido y romero y orégano y una poca de goma. Se echan en agua la noche antes y se hace en un cacito. Después se mezcla con el carpenche y se meten las blondas, y así que se olean un poco, se van liando en una tabla estirada y también se le echa aguardiente.

2.15. Dulces y similares

54. Bollos de aceite

A un celemin de harina cernida, seis huevos. Se echan con la sal y la levadura y se desbaratan, y una ración de aguardiente. La masa muy dura y el aceite tostado lo que embeba hasta que se quede amorosa y lo último se mojan las manos en agua tibia y se meten puños.

³² Seguramente esta receta sirva para almidonar el encaje o para darle consistencia. La blonda es el encaje de seda del que se fabrican, por ejemplo, las mantillas.

³³ Si hay algo que nos volvió locos cuando estábamos transcribiendo el cuaderno, ha sido la palabra *carpenche*. No lográbamos encontrarla en ningún diccionario. Al fin, y después de mucho porfiar, hallamos la solución en la novela Gaspar de Montellano, de Carlos Valverde. Allí, nos dice que a uno de los ladrones que iban a perpetrar un robo le apodaban "Campeche", porque "(...) había ejercido durante algún tiempo el oficio de tintorero". La luz se hizo una vez más. En el Diccionario de uso del español, de María Moliner, se dice que "palo campeche o de Campeche es madera del "Haematoxylon campechiánum", "árbol leguminoso americano; es dura, negruzca, de olor agradable y se emplea para teñir de rojo".

55. Hojaldres

Dos libras y media de masa carnicera³⁴, una carnicera de manteca para doblados hojaldres.

Para los de hoja, seis carniceras de masa y cada carnicera de masa, se le echa cuatro onzas de más de masa y tres carniceras de manteca.

56. Torrijas

Las torrijas rebanadas de mojiçón bañadas con una poca de leche y azúcar. Después se van metiendo en huevo batido y se van friendo todas las veces que se quieran. Después se meten en almíbar y después en azúcar cernida³⁵.

57. Gachas

Las gachas, lo mismo, se clarifica que el arropé, se pone a punto y se apartan y se va echando harina poca meneando y se le echa canela y un poquito de clavos y echarlas en los platos.

58. Natas

Las natas, a un cuartillo de leche, onza y media de almidón, dos huevos batidos y azúcar al gusto y colada la leche y poca lumbre hacerlas.

59. Carne de membrillo

Se parte el membrillo en cuatro pedazos en crudo. Se le quita el corazón y la cáscara, se echa en agua, se lava, se pone a cocer y conforme van tiernos, se van pasando en el harnero para que no tomen calor. La mitad de azúcar en grano y mitad de carne, se echa todo en el perol y se menea bien y se pone a fuego sin dejar de menear hasta que no cala el papel. Sin agua es la mejor que se hace.

60. Mazapán de almendras

A cada libra de almendras, tres cuarterones de azúcar, apartando una poquita en polvo y otra poquita en caldo: después se echa el almíbar bien cocido, se deja que se enfríe y se hacen bollitos del tamaño que se quieran y puestos en las obleas se ponen a cocer en una cuajadera, sin lumbre debajo y encima arreglada; y después de cocidos, se recorta la oblea³⁶ y se le da con la poquita almíbar en caldo un lustrecico y luego se mete en el azúcar en polvo y ya está el mazapán.

³⁴ *Libra carnicera*. La que servía para pesar carne y pescado y tenía 36 onzas. Además de libras carniceras existen cazuelas y ollas carniceras que son mucho más grandes que las normales.

Emplea esta medida para pesar la manteca de los hojaldres.

³⁵ Añade en otra línea: "poquita leche para el baño".

³⁶ *Obleas*. Hoja muy delgada de masa de harina y agua, cocida en molde.

Una poca de masa se deja que se ponga buena y después se le introduce manteca y se trabaja bien; y después se van tomando pedacitos largos y torcidos y se frien que no esté el aceite muy fuerte para que no se desbaraten, esto es para el chocolate.

61. Mostachos (I)

Los mostachos de manteca a una libra de manteca, tres onzas de almendras tostadas y bien molidas y mondadas y una yema de huevo bien batida.

62. Mostachos (II)

Los mostachos, a una libra de manteca, libra de azúcar. Los mostachos de aceite, un maquilejo de aceite³⁷, una libra de azúcar y si es el aceite de hacer pestiños mejor.

63. Piñonate (I)

A una docena de huevos, tres cascarones de aceite que no rebose. Para untarse las manos crudo, su poquito ajonjolí, bien batidos y blandita la masa y se van haciendo culebritas y metiéndolas en harina cernida, después se parten a pedacitos y se van haciendo peloticas y se echan en un cedazo, dos sartenes para fritos y sin parar de darle al aceite cuando se echan hasta que suban, con un carrizo no se le para de darle hasta que tengan el color de ajonjolí.

Después se mielan, se van echando un par de cucharadas de miel blanca en una sartén y una poquita de agua e hierva un poco y se echan unos pocos y se menean.

64. Piñonate (II)

A una docena de huevos, tres cascarones de aceite sin lo que se gasta en untarse las manos y se baten con una cañas cascadas, un pedazo de ella y luego sirve para darles con la caña mientras se frien dos sartenes la candela que no esté fuerte y el color de ajonjolí, la harina corta. La miel con su poca de agua que no corra y se echan unos pocos en la sartén y se voltean con tiento y azúcar molida por encima cuando se van extendiendo se meten en la harina y de allí al cedazo.

³⁷ *Maquile*. Porción que cobra el molinero por la molienda de grano o aceituna, y también la medida con la que se maquila en los molinos, equivalente a medio celemin.

65. Pestiños nuevos (I)

A un celemín³⁸ de harina y una almorzada³⁹ de harina de cebada, cinco tazas de aceite; y se le echa al aceite, matalahúva. Así que está un poco templado y tanta levadura como un huevo y el vino lo que embeba, la levadura, bien desbaratada con el vino y la sal molida y desbaratado con el vino y una jícara de vinagre se le echa rociado cuando se está revolviendo.

66. Pestiños (II)

Los pestiños, a un celemín de harina cernida y que sea la harina corta, cinco tazas de aceite y no se le echa levadura. Para freírlos con la lumbre lenta. Para mielarlos, se pone la miel con una poca de agua y así que no corra, ya está. Se van enmielando aunque sea uno a uno y azúcar cernida por encima.

67. Buñuelos

A un celemín de harina cernida, dos puñados de sal o dos tazas de agua sal. Se desbarata la levadura, haciendo su presa; se revuelve y el agua que hace falta, se le va echando en el suelo del lebrillo y se va metiendo los puños y se va tirando de la masa al medio del lebrillo que no esté muy blanda para poderlos hacer. La que no sabe mucho, en una orilla siempre se toma en la mano derecha un poquito y con las dos manos se hace como una tortilla redonda y con un dedo se le hace un agujero pequeño y cada vez que toma uno se mojan las manos en agua fría.

68. Buñuelos de viento

A taza y media de aceite, ocho de agua. El aceite se tuesta, bien tostado. Se le echa matalahúva, ajonjolí crudo. El aceite ha desfogado, se echan las ocho tazas de agua, se echa la sal y se sazona el agua. Conforme esté el agua hirviendo, se echa la harina a puñados hasta que se queda dura y se cuecen sin echarles agua. Se cuecen a lumbre lenta hasta que no sepan a crudas y después se echan en un lebrillo y se echan los huevos sin batir y se van introduciendo dos sartenes para freírlos como el piñonate dándole golpes con una caña cascada y la lumbre lenta se sacan en una fuente; después se ponen sobre la mesa y la almíbar alta se le va poniendo con dos plumas, después un cernido de azúcar por encima.

³⁸ *Celemín*. Medida de capacidad para áridos, que tiene cuatro cuartillos y equivale en Castilla a 4.625 mililitros aproximadamente.

El celemín lo usa además para medir la harina de los buñuelos y de los roscos.

³⁹ *Almorzada*. Porción de cualquiera cosa suelta que cabe en el hueco que se forma con las manos juntas.

69. Los palotillos

Una docena de huevos, cascarón y medio de aceite crudo y se hacen gorditos y por las puntas se le aprieta un poco para que luego haga una flor; y se lustran con almíbar que no tenga mucho punto y azúcar cernida por encima. A los roscos, el aceite crudo que no tenga gusto.

70. Yemas (I)

A cada yema, un puñadito de azúcar. Se baten las yemas y se les echa una poquita de agua, muy poca. Así que está el almíbar fría, se echa el huevo al caldito con una mano. Se le da con poca candela hasta que se queden espesitas, y cuando se hace el almíbar, se echa una poca de azúcar más para el baño de plumillas o mojiçón, y canela cernida por encima.

71. Yemas (II)

Una onza de azúcar, una yema. Se riegan los bizcochos con la misma almíbar muy alta y estando bien fría se echan los huevos que se cuajen con muy poca lumbre y canela por encima.

72. Yemas (III)

Yemas de leche de almendras, sube la leche, tres o cuatro veces con la azúcar. Se enfría, y después se echan las yemas batidas y se cuecen a lumbre lenta y su canela por encima.

73. Plato blanco

El plato blanco, a una clara de huevo del día, onza y media de azúcar molida y cernida, y modo de batir chocolate, se baten con un cazo y sirve para echarlos sobre plumillas regadas o solas y con la tapa de la cuajadera se le pone una poquita de lumbre.

Y la misma masa se le echa canela y se pone en la cuajadera con un papel y se echan cucharadas y lumbre por encima.

74. Leche frita

A un cuartillo de leche, cinco cucharadas de harina de flor. Se hace como las natas duras. Después se hacen tiritas y con seis huevos batidos se fríen. Después se emborizan con azúcar molida y canela.

75. Leche cocida en tazas

A un cuartillo de leche que no tenga agua, catorce yemas de huevos batidos y azúcar al gusto, y una cáscara de naranja china. Se echa en el perol sin dejarlo

de menear y así que quiere hervir se echan en tazas, o en cosas, que todas estén juntas. Y se meten en una cuajadera con agua y lumbre fuerte y lumbre por encima hasta que se cuajen y si esto de la leche gusta, en el cachucho⁴⁰ se derrite una poca de azúcar y se le da por todo y después se echa la leche.

76. Cuajado de leche

A un cuartillo de leche, cuarterón y medio de plumillas sazonadas de azúcar al gusto, su canela. Se echan las plumillas con la leche cruda y se desbaratan bien las plumillas y se echan en la cuajadera, y con la lumbre lenta se van cociendo.

77. El gazpacho frito

Se echa una taza y media de agua, sal y vinagre bueno y se sazona como un gazpacho. Después se le echa una taza de aceite frito con matalahúva y se va echando harina. Se van haciendo unas peloticas bajadicas, se fríen y después se emborrizan con azúcar molida.

78. Berenjenas

Las berenjenas se ponen a cocer sin sal. Las panzas después de estar cocidas se sacan del agua escurrida; se majan, se les echa huevos, azúcar y canela y un clavito. Se van echando a cucharadas a freír con la candela fuerte y se emborrizan en azúcar.

79. Cuajado

Cuatro onzas⁴¹ de manteca labrada y cuatro onzas de harina y tres huevos batidos, canela y ajonjolí; y todo se menea bien con la mano y se echa una poquita de manteca en la cuajadera y todo se junta; y cuando está a medio cocer, se le echa azúcar y canela por encima. Y se hace cerca de la hora de comer que esté caliente; y se hace todo cortado a partes iguales, todo lo grande que se quiera y azúcar aunque lleve más no le hace.

80. Cuajado de nueces

Cuatro onzas de nueces mondadas y majadas, canela, ajonjolí, azúcar, y por encima azúcar y cuando esté a medio cocer⁴².

⁴⁰ *Cachucho*. Vasija tosca y pequeña.

⁴¹ *Onza*. Peso que consta de 16 adarmes y equivale a 287 decigramos. Es una de las 16 partes iguales del peso de la libra.

Esta medida la suele emplear para medir el tocino, la manteca, el almidón, el azúcar, las nueces, almendras y chocolate.

⁴² Aquí seguramente se olvidó poner lo que seguía o no lo sabría, pues obviamente la receta está incompleta.

81. Cuajado de pero (I)

A una libra de pero asado, una libra de almendras bien molidas. Huevos, los que embeban, azúcar y canela al gusto. Se echa manteca en la cuajadera que se caliente y después se echa la masa, y metiendo una aguja de hacer media y no sacando jugo ya está.

82. Cuajado de pero o melón (II)

Se cuece el melón o se asa el pero; después se muele y almendras y canela y azúcar y huevos batidos y después le echa azúcar por encima molida.

83. Cuajado de tocino (I)

A cada libra de almendras, doce onzas de tocino sin corteza ni flor. Esto revuelto se maja muy bien majado, se le echa el azúcar al gusto, una poquita de canela. El pan tostado que se pillá con una mano o mojiçón o plumillas; estando todo bien seco y todo muy revuelto. Se le echa hasta dieciséis huevos. Se bate toda la masa muy bien y se unta la cuajadera con manteca, y se pone a la lumbre y así que humea bien se echa la masa y se tapa con lumbre debajo y encima; y así que está a medio cocer se le echa una poca de azúcar cernida y canela y ajonjolí.

84. Cuajado de tocino (II)

Una onza de tocino, una onza de almendras y pan rallado o bizcocho, canela, azúcar y los huevos.

85. Cuajado de patatas

Tantas patatas como almendras. Su azúcar, canela, su pan rallado y sus huevos. La cuajadera se unta con aceite tostado y se hacen sus yemas de dulce. Así que está cocido, se le va untando con una cuchara. Después se le echa azúcar molida, por encima y se pone la tapa por encima con la lumbre un rato.

86. Cuajado de arroz

La mitad de patatas y lo mismo de arroz, y lo mismo que el otro.

87. Hojuelas (I)

A diez huevos, un cascarón de aceite crudo. Los huevos sin batir y chorreón de aguardiente y harina corta y bien trabajada; y se unta un poquito de aceite en las manos para extenderlas. Se echa una poquita de harina y así que se hace la tortilla, se echa en la sartén y con el mismo extendedor⁴³ se enrollan y con una pluma se pone la miel o vino si no hay aguardiente.

⁴³ *Extendedor*. Instrumento de cocina, según estimamos, parecido al que se usa hoy día para hacer tejeringos. Solamente lo usa en esta receta.

88. Hojuelas (II)⁴⁴

Las hojuelas, dos docenas de huevos, una taza de aceite y una cata de aguar-diente no chica. La harina se echa hasta que esté ni dura ni blanda y se extiende con el extendedor y con una pluma se les pone la miel.

89. Las empanadas de garbanzos

A una taza de garbanzos, tres cuarterones de azúcar, canela, cáscara de limón. A un cuartillo de harina cernida, taza y media de aceite tostado. Si es de almendras, libra de almendras, libra de azúcar⁴⁵. La masa, si hay harina candeal, se le echa una poca, se van friendo con candela lenta, el zumo de lo pajizo del limón se muele y se le echa cuando se quiera apartar; y la canela, así que se aparta, y si no hay limón, clavos de comer. La almíbar que se quede muy sequita. Después de frito, mueles la azúcar; cernida se va calentando en la cuajadera y se van metiendo.

Los garbanzos se echan en agua y con un trapo se restriegan hasta que se le quita la cáscara, se lavan y se muelen.

90. Empanadas de batata

A una libra de batata, tres cuarterones de azúcar y cuando está la almíbar en punto, se le echa la batata pasada por el rallado y un poco de lo pajizo del limón, y si no hay se le echa un clavito.

91. Cajones de berenjenas

Cajones. Berenjenas cocidas se muelen, se les echa clavos, azafrán, canela, pan rallado, azúcar, huevos batidos y a cucharadas se frien en almíbar y su polvillo de azúcar.

92. Empanadas de patatas

A una libreta de azúcar, una libreta de patatas. Y las de batata lo mismo. Se cuecen las patatas y calientes se pasan por el harnero. Y cuando se clarifica la almíbar se echa la carne hasta que esté en punto y se le echa limón o canela y limón la cáscara rallada. La harina, a cada cuartillo de harina cernida, taza y media de aceite tostado; el aceite tostado se le echa por encima y se "estriega" bien. Agua caliente, se va haciendo la masa con su poquita de sal y luego su polvillo de azúcar.

⁴⁴ Hoyuelas.

⁴⁵ *Libra*. Medida de peso equivalente a 460 gramos y dividida en 16 onzas. Es una de las más usadas en nuestro recetario. Con ella mide sobre todo azúcar, batatas, almendras, manteca y los peros. Esta medida, o una equivalente, aunque está prácticamente en desuso, se emplea como división en las arrobas con las que aún se tasan los ganados, entre ellos el de cerda.

93. Tortas de mojicones

A una docena de huevos, doce onzas de azúcar. Se echan en el perol con los huevos sin mover y diez onzas de almidón cernido tres o cuatro veces, y puesto al sol bastante tiempo. Así que está batido un poco, en una tapa de cuajadera, se mete una poca de lumbre. Después se quita el perol y se echa el almidón con un cazo y pronto se menea con la mano y se echan como dos panillas de aceite tostado⁴⁶. Y se hace primero unos picatostes o tortillas y se echa tibio. Después de haber echado el almidón, se menea pronto con la mano, y en la cuajadera se ponen dos pliegos de papel de estraza y se corta lo que sobra, y una redonda que pille el suelo de la cuajadera, y se echa rescoldo y bastante lumbre encima. Si se tuesta por algún lado más se pone un papel de estraza por encima y el ajonjolí se le echa cuando ha tomado un poquito oreo para que no se vaya a lo hondo y así se mete una aguja y no saca humedad, ya está. Se saca de la cuajadera con los papeles y se pone sobre una mesa y se le va quitando el papel de las orillas y se corta por medio, y de cada lado se hacen dos pedazos y se van cortando sesgados y se van poniendo en la cuajadera. Y si es de manteca a seis huevos, cuatro onzas de manteca puesta a hervir en un puchero y luego que esté tibia se echa.

94. "Chulas" de arroz (I)

Se cuece el arroz y se pasa por un harnero y se le echa azúcar, canela y unos huevos que no se quede muy blando y cucharadas. Se fríe y se van emborrizando en huevo muchas veces. Después se emborrizan en almíbar y después con azúcar cernida.

95. "Chulalas" de arroz (II)⁴⁷

Se cuece el arroz y se pasa por un harnero. Se le echa azúcar molida y canela y huevos que no se queden muy blandos y a cucharadas se van friendo. Después se emborrizan en huevo muchas veces; después se meten en almíbar, se sacan y se emborrizan en azúcar y canela.

96. Arroz

Arroz, se echa en el perol agua y un granico de sal, miel blanca, su canela por encima y por dentro se le echa azúcar.

97. Roscos (I)

Un celemín de harina cernida, con sus dos apretones, dos tazas de aceite, no muy llenas para que rajen bien, tostado. Se hace la presa como para el pan, se echa el aceite en la presa como para el pan, después se echa el vino caliente, la

⁴⁶ *Panilla*. Medida de capacidad, usada para medir aceite, equivalente a la cuarta parte de una libra.

Esta medida la usa sólo en esta receta.

⁴⁷ *Chulalas*, es una palabra que no existe en los diccionarios que hemos consultado.

azúcar desbaratada, y el vino no se echa de una vez y el ajonjolí se revuelve bien y se van haciendo bollos y se echan en un lebrillo y se lapa...?

El almibar, así que cruje ya está. Azúcar tres cuarterones.

98. Roscos (II)

Los roscos, a un celemín de harina cernida con su apretón, dos tazas de aceite y una libra de azúcar por dentro y por fuera se regula a cada celemín, libra y media de azúcar.

99. Rosquetas

Las rosquetas, a una docena de huevos, dos cascarnes de aceite y una libra por fuera.

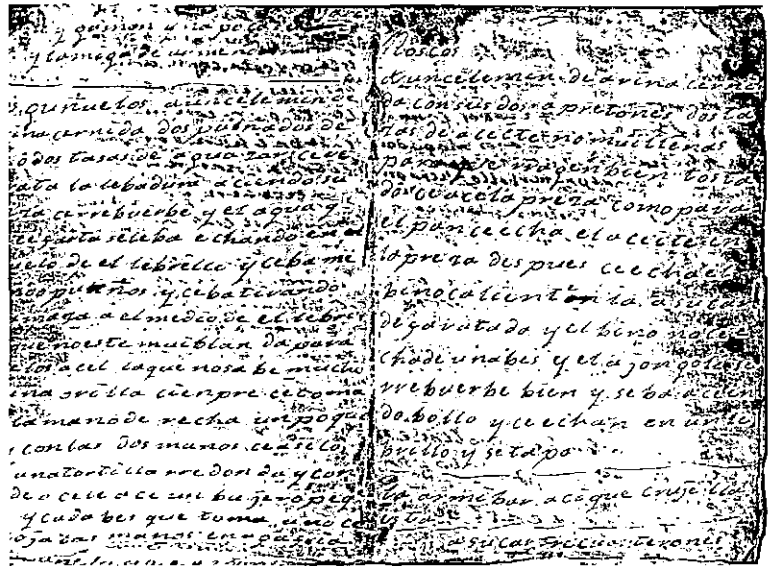
100. Los roscos de vino y manteca

A una libreta de manteca⁴⁸, un cuartillo de vino y la harina común hasta que se puedan manejar. Primero, batir la manteca como la de los mostachos, después echar el vino y

batirlo hasta que se introduzca con la manteca y después se va echando la harina hasta que se pueda manejar en la mano que es a donde se hacen del vuelo de la mano. Y se moja con aceite la mano para poderlos extender. Se pone una poca de azúcar que esté más de medio punto y se meten después de cocidos en el horno y se llevan en cajas como las de los mostachos; los que pueda y después se meten en azúcar molida y cernida y después se meten en una caña y se ponen a enjugar.

101. Plumillas

Las plumillas se emborriazan y se van friendo muchas veces, y después se meten en azúcar molida y se van poniendo en la fuente bien puestas.



Facsimil del manuscrito encontrado en la calle Málaga de Priego de Córdoba. (Archivo: E.A.O.).

⁴⁸ Libreta. Libra sencilla, mitad de la libra carnicera.

La suele emplear para pesar la manteca, el azúcar o las patatas.

102. Los hormigos⁴⁹

Los hormigos, se echa una poca de azúcar y se clarifican unas almendras tostadas en la cuajadera. Se muelen y se echa en el almíbar, el pan rallado y tostado, se junta y se echa agua e hierven y después se le echa canela por encima.

103. Cajas de dulces

Las cajas de dulce, doce onzas de manteca y doce de azúcar y diez de harina y ocho de huevos. La manteca es la primera que se bate, después con la azúcar y lo último con los huevos todo muy bien; y se hacen unos cajoncitos chiquitos y se meten en cajas de mostachos y van al horno y se calientan para el chocolate y se le unta una poquita de agua.

104. Pellas

Las pellas, a un cuartillo de leche, cuatro onzas de harina de arroz y cuarterón de azúcar sin almidón. Para sacar la harina se echa en agua caliente y se tiene un poco y después se muele y se cierne y se van poniendo en los papeles. Y también se emborizan con huevo y después se meten en azúcar molida y nada más.

105. Las tazas

Las tazas, a un cuartillo de leche, la azúcar al gusto, y catorce yemas lo menos; se cuece la leche y así que está fría se echan las yemas batidas y después se van echando en las tazas. Se meten en la cuajadera con agua y lumbre por bajo bastante y por encima menos.

106. Merengues

Los merengues, azúcar cernida y clara de huevo bien batida y que se puedan hacer las eses en un papel. Se cuecen en la cuajadera con poca lumbre.

107. Suspiros

Lo mismo, sólo echarle canela y echarlos a peguilloncitos. Los suspiros batidos como el plato blanco y con poca lumbre cocidos con papel debajo.

108. Pastel

El pastel lo mismo que la masa de las empanadillas de carne. La masa con levadura y sal, después se hace el hojaldre y se pone por encima y por debajo, y para cocerlo la lumbre vivica.

⁴⁹ En otros lugares se llama así a unas gachas hechas con harina de maíz.



Asociación Provincial Cordobesa
de Cronistas Oficiales



Diputación
de Córdoba