

de Évora.

---- (Manuscrito), *Memorial da Paixão*, Cod. 406, da Biblioteca Publica de Évora.

Silva, Inocêncio Francisco da (1860), *Dicionário Bibliográfico Português*, Tomo V, Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda.

LETRAS EN LA COCINA  
EL PRIMER RECETARIO FEMENINO: EL *LIBRO DE*  
*APUNTACIONES DE GUIOSOS Y DULCES* (c. 1740)  
DE MARÍA ROSA CALVILLO DE TERUEL

VÍCTOR INFANTES

*Universidad Complutense de Madrid*  
victor.infantes@filol.ucm.es

*Para doña María Brey, siempre en el recuerdo*

“Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito”  
Sor Juana Inés de la Cruz, *Respuesta de la poetisa a la muy*  
*ilustre Sor Filotea de la Cruz* (814-815)

**RESUMEN:** Descripción, análisis y estudio de un manuscrito gastronómico del siglo XVIII, c. 1740, de María Rosa Calvillo de Teruel, cuya fecha lo sitúa entre los más tempranos recetarios de cocina españoles.

**PALABRAS CLAVE:** Cocina, gastronomía española, gastronomía andaluza, Siglo XVIII, recetarios, Rosa Calvillo de Teruel

LETTERS IN THE KITCHEN. **The First Cookbook by a Woman: María Rosa Calvillo de Teruel's *Libro de apuntaciones de guisos y dulces* (c. 1740)**

**ABSTRACT:** The description, analysis and study of the 18th century manuscript on cooking (c. 1740) compiled by María Rosa Calvillo de Teruel, one of the earliest Spanish cookbooks.

**KEYWORDS:** Cooking, Spanish gastronomy, Andalusian gastronomy, 18th Century, cookbooks, Rosa Calvillo de Teruel

El 21 de julio de 1969 el librero Luis Bardón enviaba una carta a Antonio Rodríguez-Moñino, que se encontraba en la Universidad de Berkeley donde ejercía la docencia desde hacía algunos años. En ella, le pregunta por su salud, valga recordar que el eminente bibliógrafo moriría el otoño del año siguiente; le comenta la inminente salida de su monografía sobre Sancha [Madrid: Castalia, 1971], aunque ésta se retrasó y apareció póstuma, y le cuenta que “he encontrado un manuscrito sobre ‘cocina’, y he pensado que tal vez a su mujer le puede hacer gracia, así que mañana se lo enviaré por avión, es un pequeño obsequio”. El afamado librero madrileño cumplió su promesa, el manuscrito partió para tierras americanas y pasó a formar parte de la mítica biblioteca del ilustre académico<sup>1</sup>. Doña María Brey Mariño, su viuda, me lo enseñó por primera vez unos meses antes de su muerte, acaecida a comienzos de 1995; comentándome el aprecio que le tenía y que, incluso, en alguna ocasión había intentado poner en práctica alguna de las recetas en él recogidas. Pude, entonces, echar una breve ojeada y quedé para más adelante una lectura detenida, pues le preocupaba la cronología del manuscrito y las peculiaridades lingüísticas del mismo. En las últimas visitas a doña María a ambos se nos olvidó mencionar el cuaderno culinario y, tras su muerte y junto con la biblioteca, fue a depositarse en la Real Academia Española. Cuando he vuelto a tenerlo en las manos no he podido por menos que añorar la mañana otoñal en que lo vi por primera vez, gracias a la generosidad de su propietaria, que, ¡como en tantas ocasiones!, me animó a su estudio y edición. Han pasado algunos años desde

<sup>1</sup> La carta se conserva con el manuscrito, del que damos enseguida sus características y ubicación.

entonces, pero nunca olvidé mi promesa de volver a sus páginas e intentar contestar alguno de los problemas que presentaba la obra. Estas líneas son el anticipo de una cuidada edición del mismo<sup>2</sup>, que en su día me propuso su propietaria, y sólo pretenden dar a conocer ahora la singularidad e importancia del que consideramos uno de los primeros libros españoles de cocina escrito enteramente por una mujer, por más que este juicio necesitará de algunas aclaraciones posteriores.

Vayamos, pues, con la descripción somera del manuscrito, pero indiquemos de antemano que se trata de una obra titulada *Libro de apuntaciones de guisos y dulces*<sup>3</sup> escrita por María Rosa Calvillo de Teruel. La profesionalidad de María Brey, bibliotecaria y archivera, más el cariño que profesaba por los tesoros de su biblioteca, la llevó a redactar una primera descripción, en mecanografía, en estos términos:

D-15-4042

/COCINA/

/Libro de cocina; manuscrito, letra de [tachado: encima] mediados del siglo XVIII. Cuadernillo apaisado hecho de hojas sucesivamente cosidas por la dama ¿andaluza? que recogió las recetas. La primera hoja lleva el título: “Libro de apuntaciones de gisos y dulces. Por María Rosa Calvillo de Teruel”. Las dos frases n[o] parecen escritas por la misma mano [tachadura que abarca tres palabras]. Van en tinta distinta y la segunda parece bastante posterior. 165 por 230 mm. Rúst.

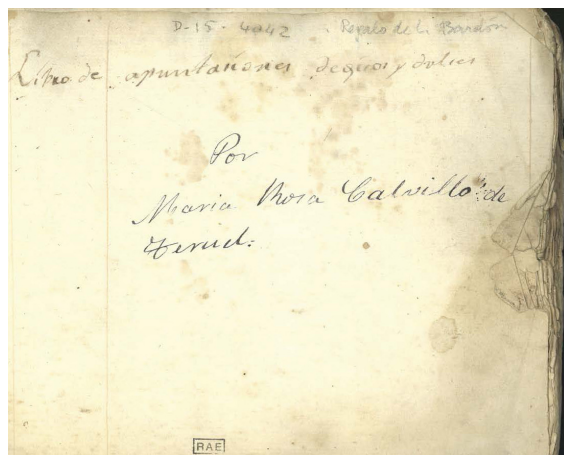
Esta ficha, de las cientos que redactó la esposa de don Antonio para el catálogo de su biblioteca, contiene los elementos más significativos de nuestra obra, con acertados juicios paleográficos, lingüísticos y cronológicos que denotan ya la singularidad del manuscrito. Posteriormente, el Catálogo Colectivo del Patrimonio Bibliográfico Español (CCPB), incluye en su número CCPB000725983-2 la colación: “49 h.”, matiza el tamaño: “17

<sup>2</sup> Aparecerá, y ese es mi deseo, en próximos meses, en unión de Elena Di Pinto, única investigadora que ha citado editorialmente el manuscrito, véase Di Pinto (2012: 81); en ella las recetas irán numeradas, y si fuera el caso citamos ya por su dígito asignado, y convenientemente actualizadas según criterios específicos de edición, con las notas pertinentes de aclaración lingüística y culinaria.

<sup>3</sup> En el original “gisos”, pero es una de tantas peculiaridades lingüísticas de la escritura de la autora, que se regularizarán en la edición de la obra.

x 24 cm.” y añade: “Ms. original copiado por varias manos. Cuadernillo apaisado hecho de h. sueltas cosidas, signaturización alfanumérica, las h. 39-49 en bl. acompaña carta mecanografiada del librero Luis Bardón a Antonio Rodríguez-Moñino (1969)”<sup>4</sup>; y en la localización del ejemplar, Madrid, Real Academia Española, RM-4042, incluye: “Deteriorado; algunas h. sueltas; h. 37-49 cortadas; manchas de humedad – Enc. cartón y cosido a mano; falta la cubierta posterior – An. ms. de mano de Antonio Rodríguez-Moñino “Regalo de L. Bardón” – Legado Rodríguez-Moñino – María Brey – Sign. en la biblioteca Rodríguez-Moñino: D-15-4042”. Alguna que otra característica codicológica y más de dos o tres precisiones quedan por describir y comentar.

Estamos ante un testimonio de *taccuino* personal, es decir, un cuaderno formado por una serie de hojas donde se van apuntando las recetas gastronómicas de uso continuo y que en un momento determinado se encuadernan sin más pretensiones; de ahí las cubiertas mudas de cartón amarronado, falta (efectivamente) de la posterior, y el cosido cruzado con hilo visto. Tras la rústica encuadernación, dos hojas en blanco, recortadas y despegadas, protegen, como posibles guardas, la primera hoja que contiene texto, que sería el comienzo en sí de la recopilación a modo de cubierta interna original. En esta tercera hoja aparece el título ya señalado: “Libro de apuntaciones de gisos y dulces” y debajo, claramente de otra mano más tardía: “Por /María Rosa Calvillo de/Teruel”; en el encabezamiento la letra de doña María Brey señala la signatura original de la biblioteca: “D-15- 4042” (aclaramos que esa “D” indica que se encontraba en el “Dormitorio”, junto al número de balda y el *currrens* de la biblioteca) y la mención de “Regalo de L.



Libro de apuntaciones de gisos y dulces, h. 3 v

Bardón”, que vuelve a ser letra de doña María y no de don Antonio; queda al pie un pequeño sello rectangular de tampón de la “RAE”. Esta hoja parece indicar, como hemos señalado, una primitiva *cubierta* de protección a la que también podríamos denominar *portada*, previa a la encuadernación posterior, que recoge el título de la obra y la atribución autorial por alguien distinto de la autora, que (evidentemente) la conocía y que quizá se indica por un posible olvido de su autora, por una cuestión de modestia natural de la misma o, simplemente, por su muerte y recuerdo de su propietario posterior; ¿para qué poner nombre a un simple *cuaderno* de recetas, tal vez de uso estrictamente particular? La siguiente hoja, ya numerada como “1” en su borde inferior derecho a lápiz y de mano distinta de doña María hasta el final, sería la primitiva hoja primera del recetario, el uso de dos modelos diferentes de “L” uncial nos lo confirma (la de hoja anterior mayúscula y la de ésta minúscula) puesto que ya en el vuelto comienza la redacción de la primera receta. Esta moderna numeración, que testimonia *bibliotecariamente* lo conservado, llega hasta la hoja 49, pero el texto termina en la hoja 38r, quedan pues 11 hojas en blanco, más otras tres muy fragmentarias, de las que sólo se conservan pequeños restos cercanos a la encuadernación; contando las tres hojas preliminares sin numerar, la extensión total del cuaderno es de 55 hojas.

El manuscrito utiliza un papel recio, con verjura, pero sin filigrana y se encuentra en aceptable estado de conservación, aunque denota numerosas manchas de humedad (que han provocado numerosas corridas de la tinta), bordes desbastados, hojas incompletas, etc. No obstante, desde la hoja 37 hasta el final, el papel es diferente y posee un primitivo cosido interno, luego integrado en la costura general; es un papel similar, también verjurado, pero con filigrana de un picador a caballo en corbeta y las siglas “D A N I [A]”, se trata de un papel italiano de la marca *Dania*, en Voltri (Génova), documentado, precisamente en ¡Sevilla! en 1742<sup>4</sup>. La medida actual de las hojas es de 165x230 mm, con las variaciones naturales por el uso continuado, que en su estado original podría ser de esos “17 x 24 cm.”

<sup>4</sup> La filigrana no es exactamente igual, pero sí de las mismas características que la N° 2 y N° 2A, de picador y toro encarados, que recoge Valls i Subirà (1982: 32) en un documento de Sevilla de 1742; es una de las papeleras más famosas, con Padrone y los Polleri, que suministraban habitualmente papeles a España.

que se indicaban en la ficha catalográfica, medida habitual del papel de la época en el formato de cuarto prolongado, que, en esta ocasión, se ha utilizado de forma apaisada.

Todo el cuaderno está escrito por una sola mano, una letra bastardilla española, de tipo castellano, con separación clara de palabras y muy pocas ligaduras, con ocupación de entre 12 y 18 líneas de escritura por plana, siempre con titulación exenta de cada receta, centrada y subrayada en línea independiente, con variaciones de intensidad en la tinta y *ductus* más o menos uniforme a lo largo de toda la redacción, aunque con traza irregular. Tiene pocas correcciones, lo que permite suponer un *original* más o menos cuidado, de uso personal, y cuya consulta debía ser cotidiana; por otro lado, valga recordar que su condición de *escrito* privado (y por tanto sin necesidad de esmerarse en su confección) determina una tipología escrituraria ajena a su inmediato conocimiento público. Existe un añadido manuscrito ajeno en la h. 24r de la numeración moderna, donde otra mano coetánea, aprovechando un blanco inferior de la página, añade una receta de “Huevos Moles”; es significativo señalar esta adenda, pues tras cada receta nunca hay signo gráfico de separación, pero en esta ocasión el añadido se inserta entre dos líneas de trazos horizontales que ocupan toda la extensión de la plana.

Las características paleográficas de la letra nos permiten fechar su redacción, de forma harto cautelosa, hacia 1740/1745, no lejos de la datación de “mediados del siglo XVIII” que sugería doña María Brey. Así parecen confirmarlo algunos rasgos típicos de la escritura dieciochesca de la primera mitad del siglo: trazo marcado de la vocal con punto; ‘d’ y ‘t’ uncial con alzado de refuerzo; perfil señalado de la ‘l’, ‘h’, etc.; inexistencia de nexos y ligados; ausencia de enlaces ‘de’, ‘te’, etc.; sin abreviaturas, salvo algún caso de contracción por letra superpuesta con ligadura, ‘q<sup>e</sup>’; etc. Coincidiría, entonces, con la filigrana de las últimas hojas.

No existen testimonios de pertenencia posterior (*ex libris*, *superlibris*, firmas, etc.), pero podemos afirmar, con cierta seguridad, que el manuscrito proviene de la biblioteca de Mariano Pardo de Figueroa y de la Serna (Medina-Sidonia, 1828 – *ibídem*, 1918), famoso cervantista y gastrónomo español, más conocido en sus muchas incursiones culinarias y

filatélicas como Doctor Thebussem y como primer “Cartero Honorario” de Correos en España<sup>5</sup>. A su muerte, su biblioteca pasó a su hijo, el VI Marqués de Negrón, y la venta de sus libros se realizó a finales de los años sesenta del siglo pasado; de ahí pasaría a Luis Bardón y de éste a Rodríguez-Moñino. El más que posible origen andaluz del cuaderno y de su autora, se confirmaría, además, por su posesión entre los libros y papeles del ilustre asidonense<sup>6</sup>, quien se recluyó en su casa de Jerez de los Caballeros en 1863 hasta su muerte.

Hasta el presente nada hemos podido averiguar (documentalmente) de su autora, María Rosa Calvillo de Teruel, un nombre más entre la extensa lista de ilustres desconocidos de nuestra historia cultural, aunque no tenemos dudas de su condición andaluza o que vivió durante muchos años en Andalucía y especialmente en Sevilla, pues las peculiaridades lingüísticas de la obra así parecen indicarlo. Dejando aparte la inexistencia de un sistema ortográfico coherente, y desde luego nada normativo, la procedencia dialectal es evidente en fenómenos de seseo continuo (‘dobleses’, ‘morsilla’, ‘sedaso’, ‘pedaso’, ‘casuela’, etc.), fluctuación entre ‘g’/’j’, errores de concordancia (“se necesita tres cuarterones de carne”, etc.) y un largo etcétera de dubitaciones vocálicas y consonánticas (‘por sima’, por encima; ‘bin’ por bien; ‘binticuatro’, ‘tambín’, ‘agongolí’, ‘ogaldrado’, ‘naranga’, etc.), que nos sitúan en una lengua muy próxima a Sevilla o, en cualquier caso, en la Andalucía occidental. De muchos de estos fenómenos, cuidadosamente *corregidos* se darán cumplida cuenta en la edición del texto.

Las escasas indicaciones geográficas insertas en los epígrafes: “Modo de guisar los pichones en Extremadura”, “Cómo se hacen las tortas de Morón [de la Frontera]”, “Modo de hacer el dulce de huevo en Utrera”, incluso cuando menciona en un par de ocasiones: “como [se hace] en Sevilla”, parecen remitir a usos gastronómicos tipificados de procedencia asentada en el modo de titular las recetas y no tienen por qué sugerir ninguna adscripción biográfica determinada a la que poder vincular a nuestra

<sup>5</sup> Véase Doctor Thebussem (2003), un importante monográfico especial con motivo del 175 aniversario de su nacimiento.

<sup>6</sup> Damos las gracias, sinceras, a quien nos ha proporcionado esta valiosa información sobre la ilustre genealogía posterior del manuscrito

autora. Menciona también numerosas personas, siempre vinculadas a una determinada manera de elaborar las recetas: “Modo de hacer el pastel de Mariquita”, “Cómo se hace el cuajado que hizo Antonia”, “Cómo guisa los pájaros la Tía Felipa”, “Modo de hacer la salchicha como doña Joaquina”, “Cómo se hace el cuajado de María Teresa” o “Cómo se hace el piñonate de María Manuela”; que bien pueden ser nombres de otras cocineras que conocía o personas que habían dado *forma* a una receta y ya estaban asentadas en una tradición oral (y práctica) que asociaba la mención explícita de su nombre a su creadora inicial. Nada parece haber quedado de ellas en los recetarios posteriores de los “fogones de la memoria” andaluces<sup>7</sup>.

Por otro lado, es muy posible situar a nuestra María Rosa Calvillo de Teruel como cocinera de alguna casa burguesa y, entonces, el *Libro de apuntaciones* representaría el *cuaderno* personal donde iba reflejando las recetas de la gastronomía diaria de un hogar en el que estuviera contratada; quizá por su muerte o, como hemos indicado, por un simple prurito de autoridad, no incluyó su nombre, que sería posteriormente incorporado al manuscrito dejado por la autora, por esa mano anónima que la rescató del olvido. No hemos desechado la idea de que “María Rosa Calvillo de Teruel” no fuera cocinera (digamos) *profesional*, sino una ama de casa de cierta posición, que recogía las recetas por afición para formar su propio cuaderno gastronómico, pero el contenido parece señalar a alguien que anda entre pucheros, lebrillos y tarteras a diario y una práctica continuada que requiere la memoria de un cuaderno. Cualquiera de las dos opciones (o ambas) son posibles, ante la falta de algún vestigio documental.

En varios casos menciona que ciertos platos “se envían al horno” o “vienen del horno”, lo que quizá parece indicar que no se tenía horno en la propia casa, pero los posibles sentidos de los verbos no permiten suponer explícitamente que no se poseyera; igual sucede con la expresión “también se puede cocer en casa”, que parece sugerir que es posible hacerlo en la propia cocina, sin recurrir a una elaboración externa.

La obra recoge 100 recetas, 99 de la autora más la añadida de otra mano, nº 61, en la h. 24r ya señalada, sin ningún orden de platos salados (carnes, pescados, fiambres, etc.) y dulces (pasteles, tortas, etc.); parece

<sup>7</sup> Véase la recopilación con este título de Silva Limón (2005).

que en un momento determinado decidió ir anotando las recetas que confeccionaba o que recordaba, y a partir de entonces fue añadiendo de forma aleatoria todas las fórmulas que iba utilizando. Una lectura de los platos que recoge sugiere (necesariamente) una práctica continua en su elaboración, por lo que damos por hecho su *profesión* de cocinera o, al menos, una ocupación constante en tareas culinarias, de ahí la necesidad de conservar por escrito unas recetas de utilización habitual y las muestras del uso continuo del cuaderno. Es decir, lo habitual de muchísimas amas de casa a lo largo de la historia, sin que, desafortunadamente, se hayan conservado muchos de estos *cuadernos* personales, que, no obstante, ha permitido conservar otros que responden (casi siempre) a una tipología común: el *Libro de recetas* de una persona que cocina y, por la época en la que estamos, que además sabe escribir.

Un repaso general de lo contenido en el cuaderno nos señala la existencia de numerosas recetas de fiambres (morcillas, salchichas, lomo, chorizo, jamón frito y cocido, etc.), de la habitual casquería (sangre, bofe, menudillos, lengua, asadura, hígado, etc.), de platos de carne (estofado, pasteles, albóndigas, etc.), de caza (pájaros, perdices, conejo, pichones, etc.), más raros y escasos, los de pescado (calamares, bacalao, pescado frito, etc.) y los vegetales (cebollas, calabacines, boronía, etc.), de masas (costradas, hojaldres, empanadas, etc.), de salsas (salsa negra, caldo blanco, etc.), algunas sopas (sopa fingida y sopa borracha, etc.), varias recetas de huevos y de conservas (manteca, compota, etc.) y numerosísimas de postres y dulces (piñonates, alfajores, bizcochos, masa dulce, pestiños, natillas, etc.). Estamos, pues, ante una gastronomía variada, sin excesivos refinamientos, que responde a las características y a los hábitos culinarios de una época y una clase social burguesa, que recoge la tradición culinaria de Andalucía.

Por su condición de cuaderno de *apuntaciones* parece inútil buscar en nuestro texto referencias a obras anteriores o citas de otros autores, pues se trata de una redacción esporádica, aunque metódica, de la experiencia personal culinaria, sin más interés que su utilización posterior como apoyo necesario para la memoria práctica. Valga un simple ejemplo. La receta nº 9: “Cómo hacer las costradas”, que es una torta salada (y calórica) cuya denominación léxica se documenta por primera vez en el *Libro del arte de cozina, en el qual se contiene el modo de guisar, de comer en cualquier tiem-*



po, así de carne, como de pescado, así de pasteles, tortas y salsas, como de conservas y de principios, y postres, a la usança Española de nuestro tiempo (Salamanca, Antonia Ramírez, 1607; 8º, 4 hs.+142 pp.+5 hs.) de Domingo Hernández de Maceras, famoso Cocinero del Colegio Mayor de Oviedo en Salamanca<sup>8</sup>: “Cómo se ha de hacer una costrada de livianos [entiéndase: bofe, pulmón de las reses]”; y que pocos años después aparece también en el famoso *Arte de cozina, pastelería, bizcochería y conservería* de Francisco Martínez Montañón (Madrid, Luis Sánchez, 1611; 12º, 8 hs.+317 fols.+1 lám.+10 hs.), donde figura ya como plato “que se hace de huevos, azúcar y pasta de toda suerte de aves, viandas, frutas y legumbres”<sup>9</sup>. Ello no indica, en absoluto, que nuestra María Rosa conociera el rarísimo libro salmantino, aunque quizá sí el madrileño (muy famoso y reeditado), sino que confirma la transmisión de una modalidad gastronómica, que luego ha pasado a la tradición popular.

Valga incluir dos recetas de su *Libro* como muestra de esas “mesas y cocinas en la España del siglo XVIII”, precisamente la dedicada a las costras<sup>10</sup>.

### [9] Cómo se hacen las costras

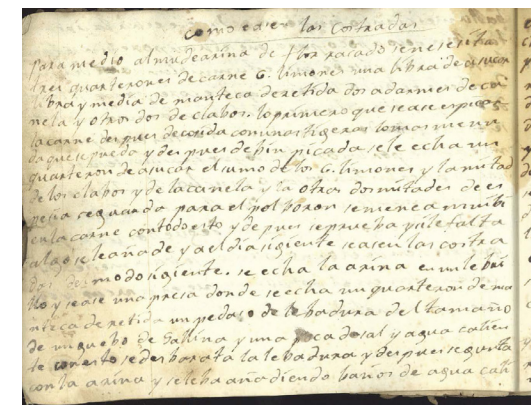
Para medio almud de harina de flor se necesita[n] tres cuarterones de carne, 6 limones, una libra de azúcar, libra y media de manteca derretida, dos adarmes de canela y otros dos de clavos. Lo primero que se hace es picar la carne después de cocida con unas tijeras lo más menuda que se pueda, y después de bien picada se le echa un cuarterón de azúcar, el zumo de los seis limones y la mitad de los clavos y de la canela, y las otras dos mitades de

<sup>8</sup> La cita de la “costrada” en p. 69 del original, del que hay reciente facsímil (Valladolid: MAXTOR, 2004) y ediciones modernas de Pérez Samper (1998) y Gómez Laguna (1999).

<sup>9</sup> La cita en la edición original, fol. 174r, aunque en este caso nuestra autora bien pudo conocer alguna de las muchas reimpresiones posteriores (1617, 1628, 1637, 1662, 1676, 1705, 1725, 1728, etc.); hay ediciones facsímiles modernas de la Barcelona, María Ángela Martí, Viuda, 1763 (Valencia, Librerías París-Valencia, 1997 y Valladolid: MAXTOR, 2006), Madrid, Pantaleón Aznar, 1778 (Mairena de Aljarafe: Extramuros, 2009) y Barcelona, Juan Francisco Piferrer, c. 1807 (Barcelona: Tusquets, 1982).

<sup>10</sup> Las comillas son el título de la excelente monografía de Pérez Samper (Pérez Samper, 2011), a la que se puede sumar un trabajo previo en la misma dirección (Pérez Samper, 2003); la numeración de las dos recetas responden a la otorgada ya en la edición.

especia se guardan para el polvorón. Se menea muy bien la carne con todo esto y después se prueba y si le falta algo se le añade, y al día siguiente se hacen las costras del modo siguiente: se echa la harina en un lebrillo y se hace una presa donde se echa un cuarterón de manteca derretida, un pedazo de levadura del tamaño de un huevo de gallina y una poca de sal y agua caliente, con esto se desbarata la levadura y después se junta con la harina y se le va añadiendo baños de agua caliente hasta que quede la masa blandita pero no mucho porque no se peguen a la mesa y no se puedan fraguar; después de hecha la masa se van extendiendo con un fruslero o canuto de caña sobre la mesa todo lo más que se pueda y después se unta muy bien con manteca con un manojito de plumas y se espolvorea de harina, se dobla de un



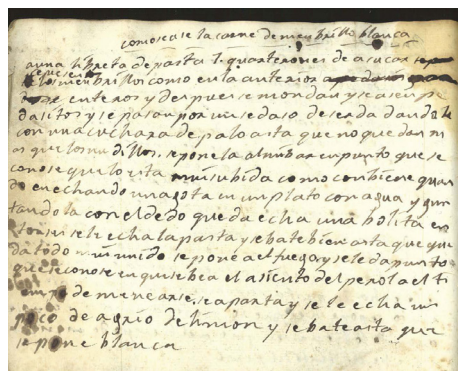
*Libro de apuntaciones de gisos y dulces*, h. 5v

untar y echar harina; se vuelve a doblar, untar y echar harina, después se dejan hasta que se acaban todas de poner es este estado; después se extienden y se le va echando a cada una cucharada de carne picada y un puñadito de polvorón y después se untan por encima con las plumas con manteca y se rocían de polvorón se cuecen a horno lento y se comen calentitas. Se advierte que si la carne es muy magra y seca, se le pique un poco de tocino también cocido y para el medio almud de flor de costrada se necesita otro medio almud colmado de flor para el espolvoreo.

### [43] Cómo se hace la carne de membrillo blanca

A una libreta de pasta 7 cuarterones de azúcar, se cuecen los membrillos como en la anterior enteros y después se mondan y se hacen pedacitos y se pasan por un cedazo de cerda dándole con una cuchara de palo hasta que no quedan más que los nudillos. Se pone la almíbar en punto que se conoce cuando está muy subida como conviene cuando en echando una gota en un plato con agua y juntándola con el dedo queda hecha una bolita; enton-

ces se le echa la pasta y se bate bien hasta que queda todo muy unido, se pone al fuego y se le da punto que se conoce en que se vea el asiento del perol al tiempo de menearse. Se aparta y se le echa un poco de agrio de limón y se bate hasta que se pone blanca.



Libro de apuntaciones de gisos y dulces, h. 17v

Es menester situar a nuestro *Libro de apuntaciones* en el panorama de la literatura gastronómica femenina de la cultura española, donde ocupa con todo merecimiento un lugar de honor cronológico bien merecido, pues con anterioridad a nuestro cuaderno apenas podemos reseñar media docena de obras, la mayoría de ellas, en realidad, *misceláneas* de dudosa cronología, que reúnen recetas de alimentación, medicina, cosmética, perfumería, remedios, consejos, recetas, disposiciones domésticas, etc.; es decir, *tratados* prácticos dirigidos a la mujer y raramente escritos específicamente por ellas, aunque sí para ellas. La investigadora Pérez Samper ha trazado la cartografía documental más relevante y los contenidos fundamentales de los testimonios conservados; por tanto, estas palabras son un resumen obligado de sus muchas aportaciones y no tienen más interés que situar ante el lector otros nombres que comparten los honores manuscritos con nuestra autora. En una cuestión tipológica insiste de forma reiterada: la diferencia entre libros para mujeres, donde podríamos situar (casi) todos los manuscritos y libros de cocina conocidos, y los libros escritos por mujeres<sup>11</sup>; con toda lógica, en esta ocasión, sólo atendemos los escasos testimonios de los segundos, anticipando que en la historia de nuestra gastronomía femenina no existe ninguna obra editada con anterioridad a esas fechas de 1740/1745.

Se pueden citar el *Manual de mugeres, en el qual se contienen muchas y diversas reçuetas muy buenas* (Parma., Biblioteca Palatina, Ms. Parmese 834, 8º, 5 hs.+39 fols.+13 hs.), manuscrito de origen español, reco-

<sup>11</sup> Véase Pérez Samper (1997: 121) y Pérez Samper (2008: 33-35).

pilado entre “1475 y 1525” para Pérez Samper<sup>12</sup>, que recoge 145 recetas de las más diversas materias: medicina, diferentes tratamientos de cosmética, perfumería, etc., con la inclusión de 29 recetas culinarias: “Tabla de conservas, frutas, manjares y potajes [muy buenos]”, repartidas aleatoriamente a lo largo de este *manual* doméstico; desconocemos su autor (o autores) y nada parece indicar que se deba a una mujer. De similar contenido son otras tres obras, siempre manuscritas, de los siglos XVI/XVII.

La primera de ellas es el *Livro de receptas de pivetes, pastilhas e luvas perfumadas (y conserbas)* (Madrid, Biblioteca Nacional de España, Ms/1462; 4º, 65 fols.+18 hs.), escrito por diferentes manos a lo largo del siglo XVI y comienzos del XVII. Se inicia en portugués y continúa en castellano y recoge 108 recetas, de nuevo con una mezcla de cocina, cosmética, perfumería, etc.; aparece como propietaria en la portada “Joana Fernández” y menciona a numerosos personajes de las cortes española y portuguesa, tampoco nada sugiere una autoría (claramente) femenina<sup>13</sup>. (Puede relacionarse, en cuanto a esta vinculación portuguesa, con el famoso *Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*, tratado portugués copiado hacia 1550<sup>14</sup>).

La segunda es otra miscelánea similar, aparece nominada en su índice como *Recetas y memorias para guisados, confituras, olores, aguas, afeites, adobos de guantes, unguentos y medicinas para muchas enfermedades* (Madrid, Biblioteca Nacional de España, Ms/6058; 4º, 83 hs.). Comenzada a recopilar a finales del siglo XVI, con numerosos añadidos del siglo

<sup>12</sup> Véase Pérez Samper (1997: 136) y Pérez Semper (2008: 40-41), aunque contamos con una edición moderna de Martínez Crespo (1995), que no propone ninguna fecha y tanto sólo indica que la filigrana del papel se usa entre “1485 y 1576”, véase Martínez Crespo (2008: 28), sin atender a razones paleográficas o lingüísticas.

<sup>13</sup> Resumen suficiente en Pérez Samper (1997: 136-137) y Pérez Semper (2008: 41), se puede añadir Moyano Andrés (2010: 24) y Simón Palmer (2010: 76-77), con reproducción de dos páginas (Simón Palmer, 2010: 77); hemos incluido entre paréntesis el final del título, porque se trata de un añadido posterior de otra mano.

<sup>14</sup> Véase Pérez Samper (1997: 138-139) y Pérez Semper (2008: 41-42), con citas de las modernas ediciones de la obra (Gomes Filho, Newman, Manuppella y Dias Arnaut), a las que podemos añadir la (nueva) de Giacinto Manuppella, Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1987.

siguiente, se encuentra incompleta; recoge 207 recetas, de las cuales 150 son específicamente de cocina y conserva el nombre de una de sus propietarias “Inés Francisca Marco”<sup>15</sup>. La última que mencionamos responde al título de *Receptas experimentadas para diversas cosas* (Madrid, Biblioteca Nacional de España, Ms/2019; 4º, 4 hs.+262 fols.+4 hs.), con numerosos folios en blanco y la presencia de diferentes manos en su redacción, ya en la segunda mitad del siglo XVII; reúne 710 recetas, con predominio de las gastronómicas y con numerosísimas menciones a personajes femeninos de la época, de donde hacen provenir el origen de las recetas como muestra de autoridad, tanto italianas: Princesa de Salerno, Princesa de Ascoli, Condesa de Lerni, etc., como españoles: Marquesa de Villena, Condesa de Oropesa, Elvira de Castejón, etc.<sup>16</sup> En ambos casos tampoco está definida la posible autoría femenina de los cuadernos.

No queremos olvidar la cita de dos importantes recetarios compilados en Hispanoamérica, el *Libro de cocina* atribuido con ciertas dudas a sor Juana Inés de la Cruz (en la edición canónica de Alfonso Méndez Placarte y Alberto G. Salceda no se incluye), sobre una copia del siglo XVIII, dedicado a sus compañeras de convento, el soneto que acompaña la obra así lo confirma (“Lisonjeando, oh hermana, de mi amor propio/me conceptúo formar esta escritura/del Libro de Cocina y ¡qué locura!...”), que recoge 37 recetas, con predominio de los platos dulces<sup>17</sup>, y el de la dama criolla Dominga de Guzmán, escrito a lo largo del siglo XVIII por varias manos, que recopila 358 recetas, 174 de platos salados y 184 de platos dulces<sup>18</sup>. Otro extenso patrimonio gastronómico lo representa la cocina conventual española, que (lógicamente) no entramos a considerar (la cronología de nuestro cuaderno obliga), pero del que sí merece la pena citar el *Cuadernillo*

<sup>15</sup> Véase Pérez Samper (1997: 137-138) y Pérez Semper (2008: 41); se puede añadir Moyano Andrés (2010: 24) y Simón Palmer (2010: 78-81), con reproducción de una página (Simón Palmer, 2010: 79).

<sup>16</sup> Véase Pérez Samper (1997: 139) y Pérez Semper (2008: 41-42).

<sup>17</sup> Véase Pérez Semper (2008: 49-50), el inicio de soneto lo tomamos de Pérez Samper (2008: 50), aunque está en numerosos lugares web; hay edición de Morino (2001). (Aprovechamos la nota para ubicar como es debido la cita inicial, puede consultarse en Juana Inés de la Cruz (1957: 460), de donde proviene la numeración por líneas.)

<sup>18</sup> Véase Pérez Samper (2008: 43), podemos añadir las ediciones de Pérez San Vicente (1996) y León García (1997).

*de recetas de cocina* de Sor Clara María Suy, franciscana descalza del Real Monasterio y Convento de la Puridad de Valencia, recopilado entre 1771 y 1773, todas de dulces conventuales, de importante tradición cultural hasta nuestros días<sup>19</sup>.

Al igual que sucede con los testimonios conservados en la solera hispana, nuestro cuaderno ocupa parecida prioridad en la tradición gastronómica femenina europea, aunque en este contexto sí contamos con obras impresas y, en algunos casos, de larga fortuna editorial. De nuevo seguimos a Pérez Samper que ha recorrido las obras más relevantes de la cocina femenina europea y volvemos, pues, los ojos a esta investigadora.

En Francia no existe ningún texto anterior al de Louise-Béate-Augustine Utrecht Friedel, viuda de P.-J. Friedel, famoso confitero, que publica *L'art du confiseur dévoilé aux gourmands, contenant la manière de faire, par excellence et avec économie, les confitures, conserves, gelées, marmelades, compotes, crèmes d'entremets, dragées, pastilles, sirops, punch, pains d'épices d'Hollande, macarons, biscuits, fruits à l'eau-de-vie, ratasias, liqueurs fines, crèmes et huiles* (París, L'auteur, 1801; 8º, 9 hs.+83 fols.+5 pp.), en su segunda edición de 1809 ya le antecede el epígrafe “Le Confiseur royale”, pues el libro clásico de la cocina francesa del siglo XVIII, *La cuisinière buourgeoise, suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de Maisons* (París, Chez Guilllyn, 1746; 12º, VII hs.+396 pp.+ 2 hs.) es de un cocinero, Menon, aunque vaya dirigido a las mujeres<sup>20</sup>.

Mucho más prolífico es el panorama inglés<sup>21</sup>, pues el primer libro escrito por una mujer es el de Hanna Wolley, *The Queen-like Closet, or rich cabinet, stored with all manner of rare receipts for preserving, candying, and cookery* (London, 1670; 12º, 318 pp.+15 hs.), ampliamente reeditado (1671, 1674, 1680, 1683, etc.); al que siguen los manuales dedicados a las *amas de casa* de Eliza Smith, *The compleat housewife, or, Accomplished gentlewoman's companion, being a collection of upwards of five hundred of*

<sup>19</sup> Lo menciona Pérez Samper (2008: 51), con importante bibliografía al pie.

<sup>20</sup> Véase Pérez Samper (1997: 126-128) y Pérez Samper (2008: 57-60), se puede añadir Girad (1977), Wheaton (1983) y Ferguson (2004), contamos con un excelente facsímil de Menon (Luzarches: Daniel Morcrette, 1977).

<sup>21</sup> Véase Pérez Samper (1997: 130-133) y Pérez Samper (2008: 585-59).



*the most approved receipts in cookery, pastry, confectionary, preserving, pickles, cakes, creams, jellies, made wines, cordials, with copper plates curiously engraven for the regular disposition or placing the various dishes and courses, and also bills of fare for every month in the year, to which is added, a collection of near two hundred family receipts of medicines* (London, J. Pember-ton, 1727; 8º, 16 hs.+326 pp.+16 hs.+6 hs.), de nuevo con un gran éxito editorial (1728, 1729, 1732, 1734, 1739, etc.)<sup>22</sup>; el de Elizabeth Moxon, *English Housewifery exemplified in above four hundred and fifty receipts giving directions for most parts of cookery, with cuts for the orderly, placing the dishes and courses* (Leeds, James Lister, 1749; 8º, 209 pp.), también muy reeditado (1752, 1758, 1764, etc.); y, sobre todo, el manual de Hannah Glasse, *The Art Cookery made plain and easy* (Londres, Printed for the Author, 1747; fol., 16 hs.+166 pp.), aumentado y reeditado continuamente (1748, 1754, 1760, etc.)<sup>23</sup>; a los que se puede sumar el manuscrito de la Familia Bellers de finales del siglo XVII (Rhodes, 1968).

Alemania cuenta con la obra de la cocinera profesional Susanna Eger, *Leipziger Koch-Buch, worinnen zu sehen, was man so wohl auff seinen Täglichen Tisch, als auch bey Gastereyen und Hochzeiten Gutes und Delicates aufftragen kaneipzig* (Leipzig, Friedrich Grosdiuff, 1706; 8º, 3 hs.+438 pp.+17 hs.+3 hs.), con numerosas ediciones posteriores (1712, 1717, 1732, 1739, etc.)<sup>24</sup>; más tardío el de María Anna Rudisch, *Mein eigenes geprüftes Kochbuch: enthaltend, eine ganz neue Sammlung der ausgesuchtesten, niedlichsten und besten Speisen, von verschiedenen Gattungen Suppen, Fleischspeisen, Zuspeisen an Fleisch- und Fasttügen, Pasteten, Eyserspeisen, Mehl- und Fastenspeisen, Fischen, Köchen, Wandeln, Torten, Teigen, Backereyen, gesulzten Speisen, Sulzen, Eingesottenen, und Säften* (Viena, s. i., 1787; 8º, 4 hs.+335 pp.), también muy reeditado (1795, 1805, 1819, etc.), y el famoso libro de recetas manuscritas de la abuela de Goethe, Anna Margaretha Jus-

<sup>22</sup> Hay diferentes ediciones modernas, pero resaltamos la de Elizabeth Kowaleski-Wallace (2009) o el facsímil de la de Londres, C. Hitch, 1768 de John Maitland (Kings Langley: Arlon House, 1983).

<sup>23</sup> Hay numerosas ediciones modernas, pero sólo citamos la de Fanny Cradock (Hamdem: Archon Books, 1971).

<sup>24</sup> Es muy importante la de Leipzig, J. Schuster, 1745, de la que existe un cuidado facsímil de Manfred Lemmer (Leipzig: Dr. Richter, 1983).

tina Lindheimerin, *Das kochbuch von Goethes grossmutter*<sup>25</sup>. Poco más se puede añadir de Italia, donde la propia Pérez Samper reconoce que “falta la presencia femenina en las obras publicadas, pero domina en la tradición familiar recogida en manuscritos de ámbito doméstico” y tan sólo se puede citar el *taccuino* de un importante linaje boloñés, la familia Cassoli, *Libro contente la maniera di cucinare e vari segreti e rimedi per malattie el altro*<sup>26</sup>.

Y... poco más. Cercano a nuestra obra, en cambio, se encuentra el reciente descubrimiento de Enrique Alcalá Ortiz de un cuaderno de recetas de 30 hs., escrito en Priego (Córdoba) y, aunque de una cronología posterior, probablemente de finales del siglo XVIII, es de similar constitución y contenidos<sup>27</sup>, pero de nuevo, sin que nada sugiera una redacción femenina. A la fuerza tienen que existir otras obras, hoy desconocidas, que llenen unos siglos de abundante patrimonio gastronómico, donde no solo existieron los libros de cocina escritos por ilustres nombres masculinos (Granado, Hernández de Maceras, Martínez Montañón, Nola, etc.)<sup>28</sup>, aunque sus destinatarias fueran una legión de cocineras anónimas a lo largo de los siglos. Por todo ello, no pretendemos alardear en exceso de la importancia cronológica de nuestro *Libro de apuntaciones de guisos y dulces*, pero las fechas de los recetarios hasta hoy conocidos otorgan a la obra un lugar prominente en los jalones de nuestra historia culinaria. María Rosa Calvillo de Teruel no escribe para ser leída, sino para mantener la vigencia de sus recuerdos y gracias a su paciente redacción nos ha regalado a todos el testimonio inapreciable de su memoria culinaria.

**Recibido:** 16/06/2013

**Aceptado:** 28/07/2013

<sup>25</sup> Contamos con edición de Beck (1981).

<sup>26</sup> La cita en Pérez Samper (1997: 134), aunque también Pérez Samper (2008: 40); con edición de Bizzarri/ Bronzoni (1986).

<sup>27</sup> Véase Alcalá Ortiz (2001), aunque el título señala “siglo XVIII”, la cronología de la obra roza el siglo siguiente.

<sup>28</sup> Véase la bibliografía básica de Simón Palmer (1977).

## Referencias Bibliográficas

Alcalá Ortiz, Enrique (2001), “Cocina prieguense del siglo dieciocho”, en *Crónica de Córdoba y sus Pueblos VII*, Córdoba: Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales, pp. 295-330.

Beck, Eva, ed. (1980), *Anna Margaretha Justina Lindheimerin. Das Kochbuch von Goethes Großmutter. Anno 1724*, Frankfurt a.M. : Insel Verlag.

Bizzarri, Giulio y Bronzoni, Eleonora (1986), «*Libro di casa*» di una famiglia regiana del Settecento, Bolonia: Il Lavoro Editoriale.

Di Pinto, Elena (2012), “Los entremeses están servidos: piezas de teatro breve del Siglo de Oro en clave gastronómica”, en Debora Vaccari, ed., *Rumbos del hispanismo en el umbral del Cincuentenario de la AIH. Vol. IV. Teatro*, Roma: Bagatto Libri, pp. 78-87.

Doctor Thebussem [= Mariano Pardo de Figueroa] (2003), *Puerta del Sol*, III, 8 [Especial 175 aniversario del nacimiento del Doctor Thebussem].

Ferguson, Priscilla P. (2004), *Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine*, Chicago: University of Chicago Press.

Girard, Alain (1977), “Le Triomphe de *La cuisinière bourgeoise*. Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVIIe et XVIIIe siècles”, *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, XXIV, pp. 497-523.

Gómez Laguna, Santiago, ed. (1999), Domingo Hernández de Maceras, *Libro del arte de cocina*, Salamanca: Universidad de Salamanca.

Juana Inés de la Cruz (1957), *Obras completas. IV. Comedias, sainetes y prosa*, ed. de Alberto G. Salceda, México/Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.

León García, M<sup>a</sup>. del Carmen (1997), *El Libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Martínez Crespo, Alicia (1995), *Manual de mujeres, en el qual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas*, Salamanca: Universidad de Salamanca.

Morino, Ángelo (2001), *El libro de cocina de Sor Juana Inés de la Cruz*, Bogotá: Norma.

Moyano Andrés, Isabel (2010), “La cocina escrita”, en *La cocina en su tinta*, Madrid; Biblioteca Nacional de España, pp. 17-59.

Pérez Samper, María de los Ángeles (1992), “Los recetarios de cocina (siglos XV-XVIII)”, en Maria Grazia Profeti, ed., *Codici del gusto*, Milán: Franco Angeli, pp. 152-184.

---- (1997), “Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna”, *Cuadernos de Historia Moderna*, 19, pp. 121-154.

---- (1998), *La alimentación en la España del Siglo de Oro. Domingo Hernández de Maceras, “Libro del arte de cocina”*, Huesca: La Val de Onsera.

---- (2003), “La alimentación en la corte española del Siglo XVIII. Food in the eighteenth-century Spanish Court”, *Cuadernos de Historia Moderna, Anejo II [Monarquía y Corte en la España Moderna]*, pp. 153-197.

---- (2008), “Las mujeres y la organización de la vida doméstica. De cocineras a escritoras y de lectoras a cocineras”, en Tomás Antonio Mantecón Movellán, ed., *Bajtin y la historia de la cultura popular*, Santander: Universidad de Cantabria, pp. 33-70.

---- (2011), *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Gijón: Trea.

---- y Maria Mercè Gras (1995): “Els receptaris de cuina a l'època moderna”, en *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, Lérida: Institut d'Estudis Ilerdencs, 2, pp. 813-835.

Pérez San Vicente, Guadalupe (1996), *Recetario de doña Dominga de Guzmán. Siglo XVIII*, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Rhodes, Dennis E. (1968), *In an eighteenth century kitchen: a receipt book of cookery*, London: Cecil and Amelia Woolf.

Silva Limón, Rocío (2005), *Los fogones de la memoria. Cocina de la Baja Andalucía*, Mairena del Aljarafe: Rosalibros.

Simón Palmer, Carmen (1977), *Bibliografía de la gastronomía española. Notas para su realización*, Madrid: Academia Nacional de Gastronomía/Ediciones Velázquez.

----, (2100), “La dulcería en la Biblioteca Nacional de España”, en *La cocina en su*

*tinta*, Madrid: Biblioteca Nacional de España, pp. 63-84.

Kowaleski-Wallace, Elizabeth, ed. (2009), Elizabeth Smith, *Compleat housewife*, Chawton: Chawton House Library.

Valls i Subirá, Oriol (1982), *La historia del papel en España. Siglos XVII-XVIII*, Madrid: Empresa Nacional de Celulosas.

Wheaton, Barbara K. (1983), *Savoring the Past. The French Kitchen and Table from 1300 to 1789*, Londres: Chato & Windus.

## DOMESTICAR LA ESCRITURA PROFESIONALIZACIÓN Y MORAL BURGUESA EN LA OBRA PEDAGÓGICA DE MARÍA DEL PILAR SINUÉS (1835-1893)

ALBA GONZÁLEZ SANZ

*Universidad de Oviedo*  
gonzalezalba.uo@uniovi.es

**RESUMEN:** El artículo analiza el modelo de conducta que M<sup>a</sup> del Pilar Sinués propone en su obra pedagógica para las mujeres de las clases medias españolas como el más conveniente por la religión y costumbres del país, en relación con el propio estatus de la escritora como mujer de letras que justifica su presencia en la esfera pública a través de la literatura de la domesticidad. Se analizan aspectos relativos a la identidad, la educación, el trabajo y la familia, así como la abierta oposición de Sinués al feminismo contemporáneo, poniendo de manifiesto las contradicciones entre vida y discurso que encarna una autora que accedió a la palabra pública y se consolidó profesionalmente a través de la difusión del estereotipo burgués del “Ángel del Hogar”.

**PALABRAS CLAVE:** Literatura española, siglo XIX, domesticidad, feminismo, María del Pilar Sinués, educación femenina.