

PRESENTACIÓN DEL RECETARIO

La tradición gastronómica, más que un arte de la transformación de alimentos, constituye una expresión viva de la cultura y la historia de un pueblo. Enmarcado dentro del proyecto «Legado minero y desarrollo territorial: un plan de transferencia para la puesta en valor de los recursos» (PDC2022-133708-C31, C31 y C33), financiado por MCIN/AEI/10.13039/501100011033 y por la Unión Europea «NextGenerationEU»/PRTR», este estudio no solo busca recuperar un conjunto de recetas olvidadas, sino que también intenta entender los componentes socioculturales y económicos que envolvían a sus habitantes en aquel entonces. Las recetas seleccionadas no son meras instrucciones culinarias; son relatos que contienen información sobre los ingredientes locales disponibles, las técnicas de cocina de la época y las tradiciones que han dado forma a la identidad de la región.

La recopilación de las recetas tradicionales para este estudio proviene de un recetario perteneciente a Encarnación Rodríguez, cuya familia lo facilitó para la edición y divulgación. Se presume que la conservación y transcripción de estos recetarios eran un privilegio de las clases económicas más acomodadas en la época en que fueron creados. Dada la limitada accesibilidad a la educación y la alfabetización en aquel entonces, solo aquellos con mayores niveles educativos y habilidades de lectura y escritura podían permitirse mantener y transcribir estos valiosos documentos.

La primera transcripción del recetario original se ha obtenido utilizando la función de dictado de voz de Office. Una vez conseguido el documento digital, se ha procedido a una cuidadosa edición de cada receta. Durante la fase de edición, se han corregido errores de coherencia, puntuación y ortografía, así como muletillas y expresiones propias de la época o del lenguaje coloquial. Se presume que estas particularidades lingüísticas pueden deberse a la práctica común en la época de dictar las recetas a un escribano o asistente que las transcribía literalmente, o también debido a la legibilidad reducida del manuscrito original. Todas las modificaciones que se han realizado se han hecho con la intención de preservar al máximo la autenticidad de la obra, manteniendo la esencia y el estilo del texto original. Por ejemplo, se han conservado algunos coloquialismos lingüísticos de la época y los nombres tradicionales de los instrumentos culinarios, incluso cuando han evolucionado o adquirido nuevos nombres en la actualidad. Además, nos gustaría aclarar que la redacción de las recetas difiere de unas a otras, probablemente por la habilidad de quién las transcribía (se ha detectado que no siempre era la letra de la misma persona). Así mismo, aunque el recetario comienza en 1890, se van incorporando recetas nuevas con el paso de los años, por lo que probablemente algunas están copiadas de algún recetario impreso (proveniente de algún periódico, ya que llegan a aparecer recortes de prensa con recetas) y por ese motivo suponemos que están escritas de una forma más ordenada. Esto se aprecia especialmente en el caso de las recetas dulces o postres que se encuentran al final de la obra.

Además de la edición textual, se han agrupado y organizado las recetas para mejorar su comprensión y accesibilidad, con el fin de otorgarles un toque de dinamismo y creatividad inspirado en la riqueza gastronómica y minera de la zona de Berja. El recetario se divide en 6 actos, según el ingrediente principal de las recetas o método de cocción que tengan en común los platos, pero intentando mantener al máximo el orden original del recetario, ya que en algunas ocasiones se indica que el procedimiento es igual al inmediatamente anterior. De este modo, encontramos

un total de 163 recetas, divididas de la siguiente manera: Acto 1. El resplandor de cocidos y cazuelas (8 recetas); Acto 2. Potajes y pucheros (14 recetas); Acto 3. Ensaladas, verduras y tortillas (18 recetas); Acto 4. Delicias del mar (21 recetas); Acto 5. Chacinería y carnes variadas (64 recetas) y el Acto 6. Los dulces (38 recetas). Asimismo, se han seleccionado algunas palabras específicas del recetario y se ha elaborado un Glosario que ayude a los lectores a comprender términos o expresiones que pudieran resultar confusos.

Este recetario, aunque en apariencia un simple compendio de recetas, es en realidad un testimonio expresivo de la vida en la cuenca minera de Berja en el siglo XIX. Cada página está impregnada de cultura, originalidad, tradiciones culinarias y secretos transmitidos de generación en generación. A través de sus recetas, se puede llegar a vislumbrar la vida en una época pasada, donde de pocos ingredientes se obtenía infinidad de elaboraciones culinarias.

La adaptación de las recetas es un proceso delicado que requiere un profundo conocimiento de los ingredientes, las técnicas de cocina y las preferencias gastronómicas contemporáneas. El objetivo no es simplemente replicar las recetas del pasado, sino reinterpretarlas para que sigan siendo relevantes y provechosas en el mundo moderno. Esto implica hacer ajustes en las cantidades, sustituir ingredientes difíciles de encontrar por alternativas más accesibles y en algunos casos, innovar para dar un toque contemporáneo a platos clásicos. En esta obra además, se ha procedido a cocinar algunas de las recetas, cuyo resultado final se puede visualizar en las páginas de este libro (aunque el manuscrito original no se indicaba para cuántos comensales se estaba cocinando).

En un contexto como el actual de cambio y adaptabilidad, la preservación de las recetas se convierte en un puente entre pasado y presente, un esfuerzo por mantener viva la cultura culinaria en un mundo que evoluciona constantemente. Este trabajo no solo busca rescatar platos olvidados, sino también explorar cómo la gastronomía local puede convertirse en una herramienta para el desarrollo territorial, utilizando la historia minera y agrícola de la región para enriquecer su futuro turístico y cultural.

En resumen, este proyecto es mucho más que una simple recopilación de recetas; es un viaje hacia el corazón de la cocina de Berja, donde pasado y presente se entrelazan en un festín.

Eva María Trescastro López
M^a Dolores Haro Gil (Editoras)
y Sharon Stefy Linares Linares

EL RECETARIO MANUSCRITO DE COCINA COMO GÉNERO LITERARIO: UN OBJETO HISTÓRICO AMBIGUO Y CONTROVERTIDO

José María Perceval

Introducción: la difícil investigación de un objeto sin embargo habitual

Es fácil describir lo que es un recetario manuscrito de cocina, es más complicado definir cómo se construía, utilizaba y qué se pretendía con su realización. Desde un punto de vista de la autoría pertenece a ese tipo de obras colectivas difíciles de calificar. Alguien redacta y ensambla textos, pero siempre en nombre de una tradición que le supera. El menosprecio sobre esta literatura femenina por parte de la academia masculina ha tenido una paradójica continuidad en cierta historiografía sobre la actividad laboral femenina más preocupada en el trabajo exterior que en el propio de la reclusión doméstica, en el escrito reivindicativo que en un compendio textual que parece ser reflejo de un espíritu de sumisión a las reglas imperantes del patriarcado.

A esto se une una cierta pereza intelectual de enfrentarse a objetos evanescentes relacionados con la cultura oral y la transmisión familiar. Es mucho más cómodo trabajar con el documento impreso. Señala Philippe Meyzie (2010) que, mientras los historiadores de la alimentación, siguiendo el libro clásico de Jean-Louis Flandrin (1991), se han centrado en el estudio de las recetas contenidas en los libros de cocina impresos entre mediados y finales del XIX, por el contrario, se han interesado poco por las recetas manuscritas siendo, sin embargo, el material más abundante.

La razón estriba en que, mientras los textos impresos se encuentran ordenados y catalogados, o pueden serlo con mucha más facilidad, las recetas manuscritas se encuentran dispersas en múltiples archivos familiares y provinciales que requieren una paciente investigación casi sherlockholmesiana. Madeleine Ferrieres (2007) indica que la preparación de los alimentos en la vida cotidiana, lo que ella llama «historia de los alimentos banales», siguiendo a Daniel Roche (1997), es todavía un sujeto historiográfico a desarrollar que daría múltiples sorpresas y disiparía bastantes prejuicios si fuera tratado con la debida atención.

¿Habría que proclamar que la impresión de una receta manuscrita mata su autenticidad? Cuando una receta pasa a ser incluida en una lista que será impresa sufre una serie de transformaciones en esa traslación que la modifican fundamentalmente. Se pierde la espontaneidad de la nota manuscrita. Cambia el lenguaje, la familiaridad, la llaneza de las expresiones y hasta la ingenuidad que nos desvela inocentemente un detalle íntimo de la vida de la autora. ¡Cuántas recetas no señalan la ocasión para la que fueron realizadas o la esperanza de agradar que se pretendía con su realización! Los recetarios son, por tanto, una herramienta fundamental que permite atisbar esos momentos cotidianos, plenos de actividades tan ordinarias como rituales, que organizaban las unidades domésticas (Denoël, 2023).

La mesa es una metáfora de la comunicación de una sociedad (Boutaud, 2004) el lugar donde se reflejan más claramente los cambios que se han sucedido. Como señala Marjorie De Vault

(1991): «Las tareas domésticas, a menudo trivializadas o simplemente pasadas por alto en el discurso público, contribuyen de manera compleja y esencial a la forma que asumen su realidad las familias y las sociedades». Es necesario, por tanto, invertir el modo de estudiar la cocina para captar el punto de vista y las implicaciones que significa «alimentar a la familia», entrar en la perspectiva práctica de quienes realizan ese trabajo que debe contar siempre con las posibilidades y recursos de que dispone la unidad familiar.

Los padres fundadores de las ciencias sociales reconocieron la comensalidad como una cuestión importante, pero la consideraron principalmente en un contexto religioso, sacrificial y ritualista (Fischler, 2011). La cocina del recetario manuscrito también es ritual, en el sentido de actos que se realizan de forma continuada y consensuada socialmente, que se repiten de tal manera que están en cierto modo sacralizados, pero estos rituales son los que crean y diseñan un imaginario familiar (Gillis, 2002). A través de estas actividades cotidianas, fundamentalmente realizadas por mujeres, se crea una versión de la familia que homogeneiza sus miembros. El discurso familiar, vinculado al capital cultural, crea credenciales y competencia (capital familiar) en un tipo particular de familia y también un conjunto de disposiciones que determinan a los miembros de la familia a actuar de manera consistente con los estándares normativos de la sociedad a la que pertenecen (Goodsell, 2011). Comiendo se aprende a vivir en sociedad.

«La mesa es un pequeño teatro de la familia, un ritual de roles y de ceremonias con protocolos establecidos como el hecho tan habitual y casi obligado de contar lo sucedido en el día. Cuando se llama a la mesa, se interrumpen las actividades personales y comienza una actividad comunitaria que exige un equilibrio entre la unión y la necesidad de marcar las distancias. La fusión empática que acerca a los comensales se enfrenta a la necesidad de significarse. Lo que pasa en torno a la mesa revela como funciona una familia y cómo funciona una sociedad», (Kaufmann, 2005)

Un libro de cocina impreso siempre tiene su origen en un recetario manuscrito

Desde el momento en que nuestra especie se separa de los primates al manejar el fuego y obtener un alimento más adecuado mediante su cocción, fundando la cultura humana (Faustino Córdón, 1979), comenzó la necesidad de aprender y de transmitir una serie de instrucciones adecuadas a cada caso y una relación social con cada alimento consumido. La oralidad fue el medio de comunicación milenario, y continúa siéndolo, para la transmisión a través de generaciones de formas determinadas de obtención, manipulación y tratamiento de los alimentos. Pronto se introdujeron otros elementos como la conservación, la salazón, la presencia de especias, la mezcla de alimentos diversos en un solo plato... hasta formar una complejidad culinaria que se encuentra en todas las civilizaciones. La receta estaba inventada.

La cocina reflejaba la sociedad, sus cultivos locales tanto como su comercio, las estaciones del año o las progresivas diferencias de clase que se establecían progresivamente. La cocina fue una de las primeras marcas de la distinción y la separación social. Las elites consumían más y despilfarraban mientras la mayoría de la población se atenía a una dieta regular y monótona. En las sociedades urbanas y comerciales encontramos cada vez más variedad y complejidad en el recetario. Y con la llegada de la escritura constatamos esta nueva realidad.

El estudio de los textos escritos permite la recogida de datos en cuanto a productos y componentes de la alimentación, objetos y útiles de cocina, mobiliario que ocupaba la estancia destinada a la elaboración de los alimentos. La arqueología ayuda a distinguir la distribución de los hogares en que la cocina, la despensa y el comedor ocupan espacios diferentes en el caso de las elites ciudadanas y rurales. Sin embargo, tenemos muy pocos datos de recetas concretas debido

a que en este campo es prácticamente mayoritaria la comunicación oral, sin afectar a lo público excepto en las prohibiciones de determinados productos o ingredientes por razones religiosas o médicas.

En las sociedades imperiales, la corte recoge todos los saberes de las provincias sometidas al control central, lo que provoca una fusión de saberes culinarios que se transforman en nuevas recetas sofisticadas en busca de la distinción, la ostentación del buen gusto. Aquí si que resulta necesario la compilación de recetas manuscritas para uso interno de los cocineros y cocineras imperiales. Aparece la idea de creación culinaria que debe exponerse en las fiestas y celebraciones.

En las primeras monarquías europeas tardomedievales encontramos una relación de la corte con la cocina de los conventos que recoge las tradiciones locales y se convierte en una cadena de transmisión, adaptando recetas, y utilizando, previsoramente productos de cercanía que llegaban a los depósitos del monasterio por los impuestos en especies o, también, eran cultivados en los huertos con objetivos medicinales. Esta cocina de conventos tuvo una producción manuscrita, la mayoría perdida, aunque algunas de sus producciones quedaron reflejadas en productos impresos. Un recetario del convento de San Pedro de Alcántara terminará inspirando la cocina francesa del siglo XIX a través de su hurto por el mariscal Junot y la transcripción de sus recetas por su esposa, la duquesa de Abrantes. Auguste Escoffier, autor de *le Guide Culinaire* (1903) dirá que fue el mejor robo que se practicó en la guerra napoleónica.

La copia y la imitación es una muestra del éxito de estas recetas donde conventos, cortes y casas principescas compiten en sus fiestas barrocas. La Europa aristocrática quiere significarse a través de las cocinas y las recetas se copian y se roban de un país al otro. También comienza un fenómeno de aculturación desde este centro de la monarquía a las casas burguesas que desean imitar el estilo y el sabor de estas cortes. La influencia cortesana realiza una domesticación culinaria de la nobleza y por transmisión oral de las capas altas de la burguesía donde es fundamental el nuevo papel de la imprenta, la domesticación de una nobleza feudal que cambia el concepto de familia con valores diferentes a los del linaje, cercanos al nuevo amor paternal de la burguesía y a una sensualidad más cotidiana (Aries, 1973). La llegada de la imprenta va a favorecer esta transmisión que ahora cuenta con una reproducción de lo escrito más accesible que las copias manuscritas anteriores. Los cocineros cortesanos comienzan a ser conocidos a través de la imprenta y seguidos por los y las cocineras de las casas nobiliarias y de los principales burgueses.

En la corte de los Habsburgo destacan una serie de autores o compiladores comenzando por Diego Granado Maldonado que recopila en su *Libro del Arte de Cocina* (1599) toda una larga tradición de diversos autores anteriores como Ruperto de Nola. Es un momento importante donde se realizan dos cambios: la cocina aristocrática se masculiniza, fenómeno común a todas las cortes europeas, al considerarse un trabajo de prestigio que comienza a ser bien remunerado. Asimismo, como en otros campos creativos, pretende diferenciarse de la artesanía, la cocina vulgar de la fonda, titulando a los libros de recetas como *arte de la cocina*. Más práctico, y pleno de consejos, debido a su trabajo en un colegio mayor de estudiantes, Hernández Maceras en su *Libro del arte de cocina* (1607) recoge recetas populares, que tienen en cuenta la cocina estacional, los productos de proximidad y las diferencias de calidad de carnes y pescados, teniendo en cuenta la importancia que significaba la cuaresma (Pérez Samper, 1998). En el culmen del estilo gastronómico cortesano se encuentra el libro que marcará con su impronta el siglo siguiente, la obra de Francisco Martínez Montañón, *Arte de Cocina, Pastelería y Conservería* (1611). Estos documentos también reflejan la entrada progresiva de los productos americanos y el abandono de la tradición árabe que tiene, sin embargo, una continuidad atestiguada en las recetas popula-

res, femeninas, y en ciertas maneras de cocinar como es el caso de la Olla podrida. Comienza a establecerse una separación entre la cocina cortesana y la popular según señala Bartolome Joly, en su viaje (1603-1604).

Historia de una literatura femenina

Hasta el siglo XIX, las recetas que aparecen en el XVIII se encuentran dispersas, mantienen en su facturación una ordenación que hereda el estilo directo de la prosa del arte de la correspondencia femenina pero que va adquiriendo características analíticas más propias de la enciclopedia ilustrada: es decir, clasificación, ordenación, jerarquización de los elementos, distribución de tiempos y espacios. Y un lenguaje que abandona lo coloquial o el modelo familiar de la correspondencia para adoptar formas más regladas y frases gramaticalmente correctas encajando con la nueva sensibilidad alimentaria mucho más comercial (Aron, 1967; Aymard, 2017).

Nos encontramos con dos caminos que confluyen: de un lado, las recetas aisladas que son enviadas o compartidas con un sentido práctico y, por otra parte, una literatura familiar de consejos femeninos internos a la misma que mezclan las recomendaciones personales, religiosas, morales, de conveniencia, de organización de la casa y del menaje, junto a la realización de platos adecuados a las posibilidades de cada época del año.

La traslación de lo oral a lo escrito depende de la alfabetización de la población y se extiende al mismo tiempo que esta capacidad de leer. El mundo católico, por tanto, tiene una rémora importante frente a los países de la reforma protestante mucho más avanzados en este aspecto. Francia es la excepción intermedia entre estas dos Europas por contar con una población femenina católica más alfabetizada, gracias a las nuevas órdenes religiosas educadoras de la elite, pero también por una extensión cortesana del gusto como distinción que afecta a la organización del hogar y la cocina. Este fenómeno la convierte en excepcional, y verdaderamente impulsora de la gastronomía, si tenemos en cuenta que el mundo nórdico de la reforma evangélica es bastante reacio a estos placeres corporales pecaminosos, en mayor medida que el sur de Europa. Así que tenemos dos remoras contra la literatura femenina en forma de recetario: la necesidad de una sociedad femenina medianamente alfabetizada y la acusación posible del pecado de gula. Un problema añadido para la investigación es el carácter efímero en principio de esta literatura y su fragilidad, productos realizados en una hoja suelta que pasa de mano en mano o es destruida tras haber cumplido su función. Más que una investigación arqueológica es casi policial la búsqueda de las muestras. ¿Dónde se encuentran en principio estos recuerdos de una tradición de recetas que haya sido manuscrita?

Al tratarse la mayoría de las veces de una transmisión familiar, son los papeles conservados por un determinado linaje, entre otros muchos, los que muestran a veces la presencia de una receta determinada. Se encuentran entre la correspondencia comercial, inventario de bienes, cuentas de compras en el mercado, cartas conservadas por su valor sentimental. Los archivistas del siglo XIX las incluyeron con ese ambiguo término de «papeles diversos» ya que para ellos no tenían un exacto interés. Las investigadoras actuales, como señala Michelle Perrot (1993), cuentan con la emoción del descubrimiento en cada uno de estos casos, «es como oír una voz desconocida que nos habla desde un rincón iluminando un apartado cotidiano inédito». A veces, y eso las ha salvado, se encuentran unidas a remedios de tipo médico junto a tisanas, infusiones, cocimientos y otro tipo de pociones corporales; en otros casos, están unidos a consejos domésticos que resultan muy interesantes por las reflexiones morales o prácticas que los acompañan. Otras, se encuentran dentro de los álbumes de recortes varios, verdaderos objetos de la memoria cultural de una familia como señala Tamar Katriel (1991) o Liann Seiter (2011). Poco a poco,