



**CRÓNICA
DE
CÓRDOBA
Y
SUS
PUEBLOS
V**

**ASOCIACIÓN PROVINCIAL CORDOBESA DE CRONISTAS OFICIALES
DIPUTACIÓN DE CÓRDOBA**

Córdoba, 1998

**CRÓNICA DE CÓRDOBA
Y SUS PUEBLOS
V**

COORDINADOR DE LA OBRA: JOAQUÍN CRIADO COSTA

ASOCIACIÓN PROVINCIAL CORDOBESA DE CRONISTAS OFICIALES
EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CÓRDOBA

Córdoba, 1998

Inprime:

Imprenta Provincial de Córdoba
Avda. del Mediterráneo, s/n.

I.S.B.N.:

84-8154-895-2

Dep. Legal:

CO-163-2000

RESEÑA GASTRONÓMICA MONTILLANA (SIGLO XVII)

ENRIQUE GARRAMIOLA PRIETO

En el rastreo historiográfico de archivos surge alguna que otra sorpresa. La de ahora ofrece interesante noción de índole doméstica a la que no es normal acceder entre los fondos documentales públicos.

Sirviendo de refuerzo de una cubierta de un deshecho legajo de un índice notarial, una treintena de folios casualmente aparecidos y procedentes de muy distinto lugar donde debieron ser conservados recoge considerable acopio de referencias culinarias.

Determinado número de anotaciones de la contaduría de la hacienda de la familia nobiliaria titular de la casa de Aguilar y marquesado de Priego, permiten conocer el contenido alimenticio durante característica época marcada por la grave crisis fiduciaria que a ésta definió.

No obstante el corto período de tiempo a que conciernen, incluyen suficiente información que representa peculiar muestra gastronómica andaluza *sui géneris*.

Fechada en plena temporada estival, la reseña contable alude al gasto cotidiano de la despensa y repostería de la residencia habitual en Montilla de Luis Ignacio Fernández de Córdoba y Figueroa, sexto marqués de Priego, sexto duque de Feria, cuarto marqués de Villafranca y de Celada, quinto marqués de Villalba y conde de Zafra, entonces señor de Montilla y de las villas de Aguilar, Montalbán, Monturque, Puente de Don Gonzalo, Villafranca, Cañete de las Torres, Castro del Río, Carcabuey y Priego de Córdoba, y de los lugares de Santa Cruz y Castillo Anzur.

Primogénito varón y heredero entre los dieciocho hijos de Alonso Fernández de Córdoba y Figueroa y de Juana Enríquez de Ribera y Cortés -nieta del conquistador Hernán Cortés- había nacido en Montilla el 6 de septiembre de 1623.

En diciembre de 1641 -a los dieciocho años de edad- siendo marqués de Montalbán y de Villalba, contrajo nupcias en Cabra con su pariente, Mariana Fernández de Córdoba Pimentel Cardona y Aragón, hija del séptimo duque de Sessa, Baena y Soma, noveno conde de Cabra, vizconde de Iznájar, Gran Almirante de Nápoles, y de Teresa María Pimentel, hija del conde-duque de Benavente y conde de Luna y Mayorga.

Fueron padres a su vez de Luis Mauricio, marqués de Montalbán, nacido en 1650, y de otros seis consiguientes entre 1652-1658 y de tres hijas más entre 1660-1663.

Era Montilla en aquel tiempo una pintoresca población de algo más de nueve mil almas, de acogotada perspectiva urbana por el desmoche de la gran fortaleza que tuvo desde 1508 coronando su sencillo caserío asentado a lo largo del suave declive de la loma suroeste, con rango de ciudad, desde marzo de 1630, merced a la aportación por ello a la deficitaria Hacienda Real de veintidós mil ducados. Así la vio el caballero francés monsieur Bertant llegado a la Península en el mismo año de 1659, con el séquito del mariscal de Gramont, que venía para apalabrar el compromiso nupcial de la infanta María Teresa como esposa de Luis XIV. Cumplido el propósito, se dirigió hacia Andalucía con objeto de profundizar personalmente en los aspectos del país.

Domínguez Ortiz reproduce -en *La imagen exterior de Andalucía*, capítulo de la Historia de Andalucía (Barcelona, 1980, págs. 407-408)- algunas impresiones del conspicuo turista, que presenció en Écija nada menos que la lidia de 15 toros, rejoneados por cuatro jinetes y estoqueados por hombres de a pie, relata la concurrencia al espectáculo de las gentes más distinguidas; entre otros, el duque de Osuna con magnífico cortejo de tres carrozas de seis mulas y dos de cuatro, la duquesa en litera, y dos trompeteros entre una docena de hombres montados a caballos. Y el marqués de Priego, cuyo acompañamiento, sin embargo, era mediocre. Si bien la prestancia personal y solemnidades del señor de Montilla se mostraban en las comitivas de los autos generales de Fe organizados por el tribunal de distrito del Santo Oficio de la Inquisición de Córdoba, como aquel de mayo de 1655, asistiendo a la *celebridad del auto*, honorable portador del estandarte institucional en la procesión de la Santa Cruz.

Y así, diez años más tarde, conoció Montilla el hijo del gran duque de Florencia, Cosme de Médicis, en su viaje por España y Portugal (1668-1669), a quien alojó y agasajó en su morada solariega el marqués-duque, y de la que opinó el distinguido forastero que le parecía alegre y grande, aunque todas sus casas eran bajas. La más importante localidad campiñesa del señorío, que superaba hasta entonces el mayor censo demográfico, al margen del decadente destino hispánico, quedó perfilada y estilizada en el contexto romántico que el sensible visitante florentino recogió en su carpeta de dibujos.

REPERTORIO CULINARIO

Al haber dado a los papeles otra utilidad, los folios comprenden apuntes relativos a los siguientes días:

Viernes	4-junio-1659	Gasto diario	5.875 reales.
Sábado	5-julio-1659	Gasto diario	6.189 reales.
Domingo	6-julio-1659	Gasto diario	4.585 reales.
Lunes	7-julio-1659	Gasto diario	5.164 reales.
Martes	8-julio-1659	Gasto diario	4.713 reales.

Miércoles	9-julio-1659	Gasto diario	6.315 reales.
Jueves	10-julio-1659	Gasto diario	4.786 reales.
Viernes	11-julio-1659	Gasto diario	4.769 reales.
Sábado	12-julio-1659	Gasto diario	6.942 reales.
Domingo	3-julio-1659	Gasto diario	4.452 reales.
Jueves	17-julio-1659	Gasto diario	5.296 reales.
Viernes	18-julio-1659	Gasto diario	6.858 reales.
Sábado	19-julio-1659	Gasto diario	6.168 reales.
Domingo	20-julio-1659	Gasto diario	6.329 reales.
Lunes	21-julio-1659	Gasto diario	7.072 reales.
Martes	22-julio-1659	Gasto diario	5.347 reales.
Miércoles	23-julio-1659	Gasto diario	4.734 reales.
Jueves	24-julio-1659	Gasto diario	6.158 reales.
Viernes	25-julio-1659	Gasto diario	5.852 reales.
Sábado	26-julio-1659	Gasto diario	2.724 reales.

(Del último día la cifra es parcial).

Por la frecuente repetición de las viandas, reproducimos las más representativas, clasificadas genéricamente, así como con arreglo a su consumo en cada comida.

ALMUERZOS

(Viernes 4-6-1659) Dos gazapos (a 4 reales) en pebre [*salsa en que entran pimienta, ajo, perejil y vinagre, con la que se sazonan algunas viandas*]. Atún de ijada y de badana y bonito cocido. Las raciones ordinarias de este día son 31 cuarterones de pescado a 2 reales la libra y 36 huevos (a 6 mrs. unidad). 10 huevos moles [*El adjetivo "mole" responde a diferentes acepciones de verde o blando; en este caso habría de ser con verdura o en modalidad especial de blandura*]. Platillo de dos perdigones y 12 mrs. de tocino. 2 pollos fritos y en salsilla (en 5 reales). Asado de 1 gallina (6 rs.) con 12 mrs. de tocino. Calabaza rellena y un pichón (real y medio). Cocido de 1 cuarto de gallina (r. y medio). 2 pollos rellenos (5 rs.) y 1 gallina con 6 cuartos de tocino. Gallina asada (6 rs.) con 12 mrs. de tocino. 4 pollos (10 rs.) con lonja de tocino. Platillo de 1 pichón (r. y medio) con alones y yemas de huevos, 12 rs. de tocino y media gallina (en 3 rs.) para sustancia dentro. [*Este plato se repite en la comida del 12-7-1659*]. (Sábado 5-7-1659) Higate de ternera a la genovesa con dos huevos [*Higate era un antiguo potaje que se hacía antiguamente con higos sofritos con tocino y después cocidos con caldo de gallina y sazonados con especias finas*]. Mollejas y pecho de ternera relleno. Costrines de asadura de ternera [*Piezas de la modalidad de la costrada*]. Media libra de atún cocido (a 11 cuartos) para el Hermano Juan. 2 reales de 1 libra de pescado de ayer y hoy al que encumbra de paja el pajar de la caballeriza. (Domingo 6-7-1659) Sobresopa de tallarines con 8 huevos (a 6 mrs. cada uno). Plato de pollos a la flamenca y calabaza rellena con media gallina (en 3 rs.) y 6 cuartos de tocino y 6 huevos. (Lunes 7-7-1659) Empanada de ternera con seis cuartos de tocino y 4 huevos (a 6 reales unidad). 3 reales de media gallina para manjar blanco [*Plato compuesto de pechu-*

ga de gallina cocida y leche y harina de arroz]. Plato de dos pollos (5 rs.) con madrecillas rellenas con tres cuartos de gallina (4 rs.) y 6 cuartos de tocino. Sobresopa con 5 huevos. (*Lunes 7-7-1659*) Plato de 2 pollos (en 5 rs.) y 12 mrs. de tocino *a la francesa*. (*Miércoles 9-7-1659*) Platillo de un pichón (a real y medio) y 12 maravedíes de tocino. Asado de gallina (12 mrs.) y 12 pollos (5 mrs.) con 6 cuartos de tocino y lonja [*de tocino de panceta o de jamón atocinado*]. Roscón de una gallina (6 rs.). Sobresopa y 6 cuartos de tocino y 6 huevos (6 mrs.). Cocido de 1 cuarto de gallina con 3 cuarterones de carnero de renta y media libra de vaca (en 19 mrs.). (*Jueves 10-7-1569*) 2 pollos rellenos (5 mrs. y medio), gallina (3 rs.), un cuarterón de tocino (6 cuartos) y tallarines con 8 huevos (6 mrs.). 4 reales de 2 gazapos para la cena. Plato a la flamenca de un pollo (a 2 rs. y medio), pescuezos y alones de gallina. 2 pollos guisados con tomates y 12 mrs. de tocino. Platillo de un pichón y alones y crestas de pollos y 12 mrs. de tocino. (*Viernes 11-7-1569*) 2 pollos *a la romana* con 12 mrs. de tocino y 7 huevos. (*Sábado 12-7-1569*) Plato de 2 pollos *a la napolitana* (5 rs.) y 10 mrs. de tocino. (*Jueves 17-7-1569*) Pastelón de media gallina y 2 pollos. Huevos pasados por agua. 2 pollos (5 rs.), dos perdigones y lonja [*Igual plato se repite en la cena de este mismo día. Los perdigones -se anota- "contados", es decir, pagados o cazados, pero contabilizados con anterioridad*]. (*Viernes 18-7-1659*) Cocido de 1 cuarto de gallina. 3 cuartos de carnero de renta [*Es decir, de la carnicería pública*] y media libra de vaca (21 mrs.). Calabaza rellena y madrecillas de 3 cuartos de gallina (4 rs. y medio). Torrijas de leche con 8 huevos, azúcar y canela. (*Sábado 19-7-1569*) Un pichón estofado (1 r. y medio) con 10 mrs. de tocino y 10 huevos cubiertos. 2 pollos rellenos (5 mrs. y medio), gallina (3 rs.), un cuarterón de tocino (6 cuartos) y tallarines con 8 huevos (6 mrs.). Platillo de un pichón (1 r. y medio), calabaza frita y 6 huevos pasados por agua. 3 rs. de una pata que tomó el Sr. marqués de Montalbán. [*El hijo mayor, entonces mozo*]. 2 pollos con tomates. Calabaza frita y 6 huevos pasados por agua. (*Domingo 20-7-1659*) Plato de un gazapo *a la italiana*. Cazuela de tomates con 5 huevos. 5 huevos adornados con tortillas de 6 huevos.

MERIENDAS

(*20-7-1659*) 4 docenas de pasteles (de a 8 mrs. cada uno) para merienda de mi señora. 2 gallinas (12 rs.) que pidió mi señora y 2 huevos (12 mrs.) para chocolate con el cura López. (*25-7-1659*) 5 cuartos de 2 libras de ciruelas para la merienda de mi señora.

CENAS

(*Sábado 5-7-1569*) 2 gallinas y media (6 rs. cada una) con 6 huevos. Asado de 2 gallinas (12 rs.) con 6 cuartos de tocino y 6 pollos. Cazuela de ternera *a la napolitana* con 12 mrs. de tocino y almendras. Plato de 2 pichones (3 rs.) y lengua de ternera con medio cuarto de ternera *a la genovesa* y 12 mrs. de tocino. (*Martes 8-7-1569*)- Pescuezos, alones y madrecillas [*de gallina*]. Rellenos con media gallina (3 rs.). (*Miércoles 9-7-1569*) Rellenos con 5 huevos y verduras. Pasteles de la pastelería de una gallina y 6 cuartos de tocino. Torrijas de manjar blanco con 8 huevos y azúcar. Al

marqués de Montalbán y los señoritos, 2 gallinas y media (15 rs.) y ternera y 8 huevos. Cena a los pajes para el río: Costradas de 6 libras de vaca (a 38 mrs. la libra) [*Especie de empanadas cubiertas con una costra de azúcar, huevo y pan*] y media libra de tocino (12 cuartos) y 12 huevos (a 6 mrs.). Fiambre de jamón, queso y fruta. (*Jueves 10-7-1659*) 15 cuartos de hechura de 5 pasteles de gallina. 2 gazapos en pebre. Torta de berenjenas con 2 huevos y 12 huevos mecidos [*Se llamaba así al huevo o yema batida con leche o agua caliente y azúcar*]. (*Viernes 11-7-1659*) Plato de 1 pollo a la italiana (2 rs. y medio) y 1 gazapo. Platillo de 1 pichón a la saboyana (1 r. y medio), alones y yemas con 12 mrs. de tocino. (*Sábado 12-7-1659*) 4 huevos pasados por agua y 4 de cardenal [*Ignoramos a qué tipo de plato se refiere*]. Plato emborrizado de libra y media de lengua de vaca (a 38 mrs. la libra) y 10 mrs. de tocino. Macarrones de almendras y 8 huevos (a 6 mrs.). 5 cuartos de una mollada [*Sesos en Andalucía*] de vaca (20 mrs.). Platillo de un pollo a la valenciana (2 rs. y medio) y 10 mrs. de tocino. (18-7-1659) 3 pollos (7 rs. y medio), lonja y picatostes. Blanca con jamón [*En Murcia, tripa rellena de carne cocida y preparada con especias y huevo: denominada en Andalucía morcilla blanca*].

(19-7-1659) 10 huevos cubiertos. 1 pollo a la portuguesa (2 rs. y medio). Libra y media de lengua de vaca emborrizada (63 mrs.) y 10 mrs. de tocino con 6 huevos. 3 rs. de una pata que tomó el señor marqués de Montalbán. (20-7-1659) 2 pollos empanados (5 rg.) con 20 mrs. de tocino y 4 huevos. (21-7-1659) 6 huevos (6 mrs.) para torta mora de bizcochos y 3 rs. de hojaldrados. (25-7-1659) Pepitoria de gallinas y 1 pollo (2 rs. y medio) con medio cuarterón de tocino y 3 huevos.

REPERTORIO DE OTRAS COMPRAS SIN ESPECIFICACIÓN DE PLATOS

(*Viernes 4-6-1569*) 22 libras de ternera (a 3 cuartos) para el gasto y echar en adobo. Tres cuarterones de carnero, media libra de vaca y 8 maravedíes de tocino. 8 cuartos de media libra de arroz para la comida. (*Sábado 5-7-1659*) 22 libras de ternera (a 3 cuartos) para el gasto y echar en adobo. 4 cuartos de tomates y 2 cuartos de calabaza. 4 huevos para tortas de berenjenas. (*Miércoles 9-7-1659*) Cebollas (16 mrs.). 16 cuartos de tomates (24 mrs.). (*Viernes 11-7-1659*) 29 cuarterones de sardinas (a 3 cuartos la libra). [*Correspondían a las raciones de este día*]. (*Sábado 12-7-1659*) 12 cuartos de 3 libras de peras para almíbar; 3 cuartos de una libra de ciruelas; 10 mrs. de 1 libra de brevas y 4 cuartos de pepinos, todo para principios y postres. 19 cuartos de berenjenas para el gasto. 6 cuartos de ensaladas y cebollas. 14 cuartos de tomates, pimientos y berenjenas. (17-7-1659) 6 cuartos de 1 libra de tomates de la huerta para mi señora. (*Viernes 18-7-1659*) 31 reales de pescado (a 16 cuartos la libra) . 6 rs. de un celemín de garbanzos. (21-7-1659) 2 perdices y 6 perdigones (15 rs.). 6 huevos (6 mrs.) para torta mora de bizcochos y 3 rs. de hojaldrados.

PRODUCTOS DE ADEREZO

Asimismo era frecuente la adquisición en pequeñas partidas y menudencias de productos de aliños y especias para condimentos: Sal (60 mrs. por cuarterón), vinagre (4 cuartos), perejil (2 cuartos), alcaravea (3 cuartos), cominos (1 cuarto),

mostaza, orégano, cilantro (sin precio junto a otros productos), ristras de ajos (1 cuarto), clavo (2 onzas, 6 mrs.), azafrán (1 onza, 7 mrs.), canela (2 onzas, 7 mrs.), almendras y piñones (cuarterón, 60 mrs.). Y 6 arrobas y media “que pesaron 4 pilones de azúcar a 4 rs. y medio, o 4 libras y media de azúcar a 4 rs. la libra.

GASTOS DE CURIOSO MOTIVO

4 hiscales de una olla de caracoles que mandó mi señora llevarse a Santa Clara para las señoritas [*Refiriéndose a las hijas y sobrinas monjas allí aposentadas*]. 7 rs. de vino que llevaron los pajes al río. 1 cedazo (3 rs.). 10 cuartos de una onza de algodón para los candiles y faroles de plata. 4 rs. y cuartillo de 6 jaulas de caña que tomó el marqués de Montalbán. 3 rs. de 1 almud de alpiste para los pájaros. 16 cuartos de ajonje y 8 de pez y 4 de esparto para hacer liga para el marqués, mi señor. 10 cuartos de algodón de 1 onza para la plata. 9 cuartos de solanicia para curar las cabras de su excelencia. 2 cuartos de estopa para curar un caballo. 3 rs. y medio de una docena de tallas para la botillería. 4 huevos para curar un caballo. 4 libras de sebo de carnero para untar los coches de los señores y cámara. 1 libra de carnero de renta que mandó mi señora dar de limosna.

CONCLUSIONES

Es de advertir que todas las vituallas de manutención de la casa nobiliaria de Priego -a excepción de las especias- son de naturaleza comarcana. Aunque la harina y el aceite procedían de sus propias aceñas y molinos, sin embargo revelan las cuentas que la mayoría de productos -como la carne de cualquier clase, los huevos, la sal, etc.- eran comprados, si no casi a diario, dentro de breves fechas. A la vista de lo anotado, no se entiende de otro modo, pues, si el contador Luis de Benavides que lo suscribe hubiese intentado dejar constancia con ello de una simple evaluación aritmética de cada uno de los productos consumidos lo habría así indicado mediante respectiva saca de la despensa, tal y como con frecuencia asienta porciones de algunos de ellos reflejándolos ya “contados”, sin que, por supuesto, contabilice ningunas cantidades por el aceite traído de las almazaras ni de la harina, ni del vino suministrados, efectuándolo únicamente por los pequeños importes gastados en acarreo.

Entre la variedad de platos mencionados es de notar la absoluta omisión de la carne de cerdo -ni siquiera la de jabalí, por aquello de la reminiscencia al territorio montillano, que en tiempos medievales hizo la *Crónica de Alfonso XI*, como muy apta para “la caza del puerco”, que ya en el tiempo a que se refiere la presente reseña la mayor parte de los términos, tanto de la propiedad señorial como de la particular y de las comunales de *Bienes Propios* de las villas del mayorazgo de la casa de Aguilar, se hallaba en cultivo y solamente en un tercio de superficie de alcores como monte bajo de encinares y dehesas- salvo la escasa cita de algún consumo de jamón, y sin embargo el contraste de la abundancia de consumo en numerosas veces del tocino, así como en menos ocasiones de la *lonja*. Aunque no se aluda en plato alguno, también hay una compra de especias para morcilla.

En cuanto al consumo de peces y de anguilas, parece ser que aun cuando comprados en algunas fechas, a veces se consumieron de los obtenidos por los pajes en el río.

Entendemos que el uso mayoritario de recetas relativamente similares o parecidas a las de expertos maestros como las de Francisco Martínez Motiño -en su *Arte de Cocina, pastelería, vizcochería y conservería* (Madrid, 1623)- al estilo italiano se debiera a la verídica relación de los Enríquez de Ribera con el reino de Nápoles, a través de las emparentadas personas de la madre política, a la vez que tía en segundo grado, del marqués-duque Luis Ignacio, así como de su propia esposa, también sobrina de la anterior.

Tampoco debe sorprender que los sencillos elementos manducatorios de la noble familia de los Fernández de Córdoba en su señorío de Montilla estuviesen al alcance de cualquier habitante vasallo al menos con posibilidad de trabajo, pese a la desgraciada penuria de la época en el austero ambiente -en palabras de Domínguez Ortiz- de “la rigidez y arcaísmo de la sociedad estamental cordobesa”, mientras los visitantes extranjeros percibían que “la sensación de *ir a menos* era general en toda Andalucía occidental”.



La ciudad de Montilla a mediados del siglo XVII



Asociación Provincial Cordobesa
de Cronistas Oficiales



Diputación de Córdoba