

La cocina valenciana del Museo Nacional de Artes Decorativas

Una relectura a través de la tecnología de Realidad Aumentada

Equipo técnico del Museo Nacional de Artes Decorativas

Ana Cabrera Lafuente, Isabel M.ª Rodríguez Marco y Cristina Villar Fernández (coords.)



DIRECCIÓN GENERAL
DE BELLAS ARTES Y BIENES CULTURALES
Y DE ARCHIVOS Y BIBLIOTECAS
SUBDIRECCIÓN GENERAL
DE MUSEOS ESTATALES



Índice

Introducción

Presentación. Sofía Rodríguez Bernis	5
--------------------------------------	---

Estudios históricos

Décors de cuisines à Valence au XVIIIème siècle replacés dans leur contexte européen. Jack de Beurville	8
El fenómeno de las cocinas valencianas. Jaume Coll Conesa	13
La cocina de azulejos del Museo Nacional de Artes Decorativas. Manuel Alonso Santos	39
Arte y ceremonia del fresco. Carmen Abad Zardoya	60
La cocina y su conservación. Cristina Villar Fernández	89

Proyecto ARtSENSE

Adaptive Augmented Reality for Cultural Heritage: ARtSENSE Project. Nenad Stojanovic and Ana Cabrera Lafuente	110
An Introduction to Augmented Reality and Cultural Heritage for Curators, Art Historians and Museum Educators. Areti Damala	120
La creación de contenidos para NTICs. El caso de la cocina valenciana. Isabel María Rodríguez Marco, Ana Cabrera Lafuente y Cristina Villar Fernández	136
Cómo aprender disfrutando de la Cocina Valenciana: un modelo de evaluación para el diseño de dispositivos de Realidad Aumentada. Mikel Asensio, Yone Castro y Elena Asenjo; Elena Pol, Juan Antonio Rodríguez y Paula Paredes; Ana Cabrera, Isabel Rodríguez y Cristina Villar	153

Sánchez López, A. (2008): *La pintura de bodegones y floreros en España en el siglo XVIII*, Fundación Arte Hispánico, Madrid.

Villalba Salvador, M. y Cabrera Lafuente, A. (2006): “El Museo Nacional de Artes Industriales, hoy Museo Nacional de Artes Decorativas (Madrid) (1912-1927)” en *Revista de Museología*, 36, pp. 117-123.

Vizcaíno Martí, M.E. (1999): *Azulejería barroca en Valencia*, Federico Domenech, Valencia.

VV.AA. (2006): *Azulejería en Valencia. De la edad media a principios del siglo XX*, Generalitat Valenciana, Valencia.

VV.AA. (2000): *En torno a la mesa. Tres siglos de formas y objetos en los palacios y monasterios reales*, Fundación la Caixa/Patrimonio Nacional, Madrid.

Arte y ceremonia del refresco

Carmen Abad Zardoya. Universidad de Zaragoza

En los paneles de azulejos de las cocinas valencianas —particularmente en las llamadas “cocinas rocó” — se representan de forma reiterada objetos y gestos que evocan prácticas alimenticias integradas en el refresco o agasajo. De hecho, la secuencia de sirvientes con bandejas y recipientes variados —motivo que se repite en varias de estas azulejerías— consti-

tuye una acertada síntesis visual de este formato de condumio¹. Sin duda, los visitantes de estas cocinas rocó reconocían a simple vista una escena que no era sino la réplica de una actividad social que, muy posiblemente, se desarrollaba en estas peculiares dependencias, lejanamente emparentadas con las “lecherías” de algunos palacios europeos.

¹ Dicha secuencia comporta siempre la presencia de helados o espumas en vasos sobre una salva, un azafate rectangular con dulces secos y otro con jícaras sobre mancerinas. Una de las jícaras cae y derrama el chocolate.

El refresco o agasajo es un formato de convite incluido desde hace tiempo en las actividades mundanas que tenían lugar en el espacio doméstico. Desde la media tarde y hasta la noche bien entrada tenían lugar las reuniones y las visitas en las que se obsequiaba a los invitados con una comida a base de dulces que tenía su clímax en la degustación del chocolate. En el Setecientos, las formas de sociabilidad se fueron diversificando y, por ende, el léxico referido a estas prácticas mundanas se enriqueció de forma notable. Con la llegada de tertulias y academias, España se incorporaba a una cultura de la conversación nacida en los salones parisinos, modelo de referencia para los círculos de nueva moda y cuya adaptación al solar hispano imponía un replanteamiento de las relaciones entre hombres y mujeres. El refresco, que pasó a confirmarse —una vez más— como componente imprescindible de cualquier reunión, demostró en la práctica una versatilidad extraordinaria. Se adaptaba tanto a la visita restringida como a la fiesta multitudinaria, modalidad que Rafael d'Amat i Cortada, quinto barón de Maldà, gustaba de llamar *visitón* en sus célebres diarios².

Podría decirse, sin temor a exagerar, que en el siglo XVIII se multiplicaron las oportunidades para disfrutar de un refresco. Había refrescos en los momentos cruciales de la vida familiar como bodas, bautizos, duelos, la toma de posesión de un cargo o el ingreso en una institución religiosa. Y también era la fórmula habitual para celebrar las fechas señaladas del calendario litúrgico (*Corpus*,

Carnestolendas, día del santo local o del santo patrón de la casa). Estos dos ritmos, articulados a partir de festividades e hitos biográficos, se superponían a otro, de tiempos más cortos, determinado por las rutinas de visita que debían observarse para establecer y reforzar la posición de una familia en sociedad. En todos los casos el esquema básico de refresco se mostró lo suficientemente flexible como para adaptarse a las exigencias impuestas por la ocasión.

En los refrescos más sencillos, de ambiente familiar (una simple visita de cortesía, por ejemplo) se servía conjuntamente a todos los invitados. En cambio, en los que exigían un mayor grado de formalidad se servía en primer lugar a las damas y después a los caballeros, respetando a su vez un cierto orden jerárquico dentro de cada grupo. La deferencia hacia las señoras queda reflejada en el relato de algunos refrescos a los que asistieron el barón de Maldá y el viajero Joseph Townsend, y tiene su imagen más elocuente en una pequeña escena del célebre panel barcelonés *La Xocolatada* (1710), donde un grupo de damas es servido, rodilla en tierra, en un alarde de galantería. En una fuente muy distinta, el recetario titulado *Arte de repostería*, se daban las instrucciones pertinentes para montar adecuadamente las mesas del refresco guarnecidas de manteles, bandejas y ramilletes, remarcando visualmente la diferenciación por género, edad y posición social: Un refresco general se previene con quatro aparadores con la gente correspondiente, más o menos, según la función. Uno que es

² Los diarios íntimos, conocidos como *Calaix de Sastre*, fueron redactados entre 1769 y 1812. Diversos historiadores —y muy especialmente Pérez Samper— han procedido al vaciado de noticias relativas a refrescos, banquetes y acontecimientos festivos. El volumen de información obtenida ha inspirado notables trabajos, desde artículos científicos a libros de divulgación. Véanse, como ejemplos representativos de ambos géneros editoriales: Pérez Samper, 2001, pp. 11-55 y Doménech, 2004.

principal para Señoras, otro para Señores, y otros dos para la demás familia y concurso³.

En una fiesta multitudinaria, un visitón o una boda de postín, podía darse la circunstancia de que unos anfitriones especialmente generosos quisieran obsequiar a un colectivo tan nutrido como heterogéneo en su condición social. En el pasado —y en esto el siglo XVIII no supone una excepción— la mesa siempre fue un espacio jerárquico, de manera que debía respetarse un orden de prelación en el servicio, cuando no ir más allá estableciendo una distancia física entre los diferentes grupos de invitados. Después de servir a señoras y señores, podía llegar el turno de agasajar a los músicos contratados para la velada (no era extraña en la época una retribución mixta de sus servicios, a base de dinero y regalos como el chocolate) y quizá también el momento de recompensar a sirvientes, jornaleros o aldeanos. En estos casos se servía simultáneamente un refresco complementario a los invitados de menor calidad, pues a juzgar por un testimonio del mencionado barón de Maldà, no era imposible que la plebe expresara su júbilo de una forma grosera, un lamentable espectáculo que convenía ocultar a la vista de los señores⁴.

En tertulias, en días de visita plena o en celebraciones festivas el refresco era una actividad crucial de la reunión pero no la única posibilidad de entretenimiento que se ponía a disposición de los convidados. Las descripciones

de la época nos hablan de bailes, juegos y corrillos de conversación, así como de invitados que preferían retirarse a una sala distinta donde se ofrecía un servicio complementario de café y licores. A pesar de esta variedad de opciones no faltaban quienes se las ingeniaban para colarse subrepticamente en rincones cercanos a las zonas de servicio, buscando tranquilidad o un lugar donde comer algunas viandas sustraídas a la cocina⁵.

Los juegos

En el siglo XVIII, a imitación de Francia, se instituyeron las tertulias y su variante erudita, las academias. Los salones a la francesa tuvieron su remedo en las piezas de estrado, sede habitual de estas reuniones, si bien en verano no se despreciaban los jardines, donde los asistentes charlaban a la sombra de glorietas y pérgolas, o se reunían al abrigo de los cenadores, cuya réplica a pequeña escala se colocaba —a modo de adorno— en la mesa donde se exhibían los dulces. La todavía llamada pieza de estrado había dejado de ser para entonces un reducto femenino de la casa de acceso restringido para los hombres, tal y como lo había sido en el Seiscientos. No obstante, en este espacio mixto de relación el peso de las viejas costumbres se hacía sentir en el envaramiento inicial de hombres y mujeres, una torpe rigidez a la hora de relacionarse que se esfumaba por arte de magia en cuanto daba comienzo el servicio de chocolate, como

³ De la Mata, 1787, p. 187.

⁴ Un refresco “doble” ofrecido por el barón en Casa Cortada el 29 de Enero de 1799. El principal reservado a familia e invitados importantes. El secundario en las dependencias bajas o *dels estudis* (D’Amat i Cortada, p. 155).

⁵ *En altres aposentos, retirat, se donava cafè, llet i vins de les botelles. I qui volia sopar s’amagava per allí dins, que ningú lo vegés, baixant-se’n el menjador contiguo a la cuina, com ho feu jo amb los amics (del) doctor Bartolet* (D’Amat i Cortada, p. 149).

recuerda la tantas veces citada anécdota del barón de Bourgoing:

“Los refrescos, inventados por el lujo y la golosina, no contribuyen más que las tertulias a multiplicar las relaciones entre los sexos... a medida que llegan los invitados, los hombres se separan de las mujeres. Estas van a sentarse a una habitación... todas juntas hasta que todo el mundo se ha reunido. Los hombres esperan de pie sin acercárseles. La dueña de la casa les espera en un salón que, según las costumbres antiguas, recibía el nombre de estrado y sobre el cual suele colgarse una imagen de la Virgen... La aparición del refresco relaja los rostros y los corazones, la conversación se anima y los dos sexos se aproximan”⁶.

Mucho se ha insistido en el cariz intelectual de tertulias y salones pero, así en Francia como en España, el componente lúdico de estas reuniones no era menos importante que la educación del espíritu, asunto que hace algunos años tratara a fondo Antoine Lilti, quien contribuyó a desmontar una imagen idealizada del salón parisino que en buena medida es un mito decimonónico⁷. Por su parte, el caso español presentaba sus propias peculiaridades. Exceptuando los ejemplos bien conocidos de academias aristocráticas encabezadas por auténticas *salonnières* hispánicas, a este lado de los Pirineos abundan más las noticias sobre reuniones que, aun apodándose tertulias, solo daban una relativa transcendencia a la conversación, actividad para la

que, por otra parte, no parecían estar especialmente dotadas las españolas, a juicio de agudos observadores como el barón de Bourgoing. Dio en el clavo el viajero ilustrado al señalar como posible causa de ello el peso de la tradición de los estrados. Las damas estaban encorsetadas por la educación secular en un trato social de reglas bien definidas, que convertía a las mujeres en ídolos y a los caballeros en adoradores, actores en un escenario donde la organización del espacio y los muebles de asiento recordaban clara y meridianamente los papeles a desempeñar por unas y otros. Con el tiempo tarimas, balaustradas y cojines desaparecieron y los canapés o sofás llegaron para colocar a todos a la misma altura. En los nuevos ámbitos, que del estrado solo conservaban el nombre, las mujeres podían comportarse con mayor libertad, pero para ello habían de prescindir de una educación sentimental que si bien las había constreñido durante largo tiempo, también les había procurado la reconfortante sensación de tener en todo momento el control de la situación. Es lógico que en un panorama todavía inexplorado, entre silencios y fórmulas de compromiso, los dulces y bebidas fueran recibidos como maná en el desierto. Pero si, como observó Bourgoing, el agasajo relajaba las tensiones no menos podían contribuir a ello actividades con reglas perfectamente preestablecidas, como los juegos, que volvían a asignar con precisión los roles a interpretar.

En jardines o interiores amplios, los jóvenes podían entretenerse con la gallina ciega o una variante de

⁶ Jean François de Bourgoing, en García Mercadal, 1999, p. 501.

⁷ Lilti, 2005, p. 234.

⁸ Pérez Samper, 2001, pp. 15-16.

la misma conocida como la rueda⁸. Algunas de las distracciones de moda facilitaban el coqueteo en una sociedad que preferiría sustituir los dramas calderonianos de celos por el chichisbeo o cortejo. Es el caso de los despropósitos y de la sortija, juegos a base de preguntas, respuestas, prendas o señas, que tenían en el equívoco y el doble sentido los principales elementos de diversión. Otros juegos de prendas exigían destreza e incluso ciertas dotes para la comedia, como el juego curioso de la música instrumental, recogido por Pablo Minguet en un tratado de juegos de manos, espectáculos que gozaban de gran estimación -como las exhibiciones de física experimental- en las academias domésticas⁹. Sin embargo, lo que triunfaba en cualquier ambiente eran los juegos de naipes, especialmente las partidas al *whist*¹⁰, al mediator, al tresillo o al quince.

No era inusual apostar dinero en el desarrollo de estas reuniones¹¹. En lo que respecta a las cartas, los juegos de contrapartida podían constituir un auténtico peligro para el bolsillo. Algunos debieron de ser bastante populares, pues en el Diccionario de Autoridades se llegó a incluir la voz *baceta*, que se presentaba en la primera edición como un entretenimiento introducido recientemente desde Francia. A pesar de lo dicho en el Diccionario, la *baceta* no era otra cosa

que el antiguo juego llamado *basseto*, muy popular en Venecia tiempo atrás y que, al igual que otro juego de contrapartida anteriormente practicado en España, la *carteta*, también terminó siendo prohibido en nuestro país, el primero en 1575 el segundo en 1720¹². En las casas acomodadas se jugaba con naipes finos, y en los locales públicos se utilizaban naipes que los comerciantes vendían como comunes o bastos. No era necesario poner el dinero de las apuestas sobre la mesa, pues se podía recurrir a los tantos, cuentas o piedrecillas de colores a las que se asignaba un valor previamente establecido y que, al término de la sesión, se cambiaban en moneda corriente. Los tantos se guardaban en los cajoncitos de las mesas de juego o bien en unos estuches confeccionados al caso, consignados en la documentación notarial como cajas de tantos. La frecuencia de las apuestas en el medio doméstico ha quedado corroborada por diversas fuentes, desde los diarios de Maldá, donde un quejoso Rafael prohibía estas prácticas en su casa¹³, hasta piezas teatrales como *La señorita malcriada* de Iriarte, donde el pícaro -un falso marqués- embaucaba a su pretendida y al atolondrado padre de aquella, que no escarmentados por haber sido desplumados al tresillo, sacaban los tantos para seguir perdiendo al quince en el jardín de su villa campestre¹⁴.

⁹ Minguet, 1778, pp. 148-150.

¹⁰ Joseph Townsend menciona como habituales las partidas de whist en la tertulia madrileña de la duquesa de Berwick y en la valenciana del duque de Crillon (Townsend, 1988, pp. 209 y 404).

¹¹ De hecho, y ganándose alguna que otra crítica, el barón de Maldá optó por prohibir el juego con dinero en su casa, con vistas a evitar problemas (D'Amat i Cortada, vol. IV, p. 55).

¹² Fontbona, 2008, pp. 59-60.

¹³ D'Amat i Cortada, vol. IV, p. 155.

¹⁴ De Iriarte, 1986, pp. 420, 485, y 487, donde se mencionan los tantos.

En las veladas vespertinas también se puso de moda el tric-trac, es decir, la variante francesa del chaquete que sería “redescubierta” en España por las gentes de moda. A decir verdad solo cambiaba la denominación, pues el juego en sí o una modalidad similar ya eran conocidos antes por los españoles con otros nombres por entonces anticuados, como tablas reales o passo de Roma¹⁵. En tertulias con ciertas pretensiones, las “tertulias con visos de Academia”, como las calificaban las plumas más afiladas del momento, se podía jugar al ajedrez e incluso a los trucos o al billar. Si no conocemos con seguridad cuáles eran las diferencias entre el tric-trac y otras modalidades nacionales del chaquete, algo similar sucede con el juego de los trucos y el billar. Si se dan por ciertas algunas observaciones de Esteban de Terreros —autor del primer diccionario español que introdujo la voz billar— tanto el juego en sí como el mueble eran diferentes en cada caso, ya sea por cuestiones formales (las dimensiones de la mesa y la presencia o ausencia de tronerías) ya por la percepción que los españoles tenían de uno y otro entretenimiento. En su diccionario Terreros dio a entender que el *trucco* (importado desde Italia en el siglo XVI) se asumía por entonces como algo español mientras que, por el contrario, el billar se consideraba un juego practicado solo por extranjeros¹⁶. A falta de restos materiales y con la simple concurrencia de algunas

fuentes iconográficas un tanto contradictorias, la cuestión queda todavía lejos de resolver.

El refresco con baile o los Saraos

Cuando la reunión o fiesta concluía con un baile, recibía el nombre de sarao. Los músicos interpretaban las melodías de los bailes en boga, tanto los elegantes minués y alemandas como las novedosas contradanzas, convertidas en una ocasión excelente para el lucimiento de la inevitable fauna de modistas de la época, las madamas y sus petimetres. Los fandangos y seguidillas, aunque apreciados, quedaban más bien para la escena teatral o el cuadro de majos. Pablo Minguet publicó un tratadito práctico de contradanzas ilustrado con láminas¹⁷ pero sería Juan Antonio de Zamácola, alias Don Preciso, quien recopilara en *Elementos de la ciencia contradanzaria* los pasajes más memorables de estas exhibiciones mundanas, escenas bulliciosas que otros pareceres más conservadores no dudaron en calificar de carreras de parejas, al contemplar las idas y venidas al trote de los esforzados danzarines¹⁸.

Como sucedía en ciertos juegos, algunas figuras de baile favorecían el intercambio de confianzas, caso de la contradanza del caracol, donde la madamita y su currutaco se enlazaban y desenredaban en una interminable secuencia de giros y

¹⁵ Abad Zardoya, 2009, pp. 63-74, esp. pp. 67 y 68.

¹⁶ *Ibidem*.

¹⁷ Minguet e Yrol, 1758.

¹⁸ “Al compás de unos violines y un oboe se armó un baile que se hundía la casa, mayormente con las contradanzas, que decía don Jacinto que era más correr parejas que bailar. El ni su compañero no entendían de bailes a la francesa pero estuvieron muy divertidos viendo como se reventaron aquellos hombres y señoras...” (Muñoz, 1739, p. 151).

paseos¹⁹. Otras modalidades como la contradanza del molinillo propiciaban el contacto estrecho entre los cuerpos. Los bailarines formaban un círculo moviéndose a la carrera, giraban y giraban hasta que, una vez concluida la rueda, volvían todos a su posición inicial con el consecuente mareo de las damas, es de suponer que agravado por los corsés. En esta tesitura, un caballero podía ofrecer a la indefensa dama su pecho, solo para que se serene, proximidad que, con algo de suerte y encanto, podía dar pie a mayores confianzas²⁰.

Incluso el embajador británico sir Benjamin Keen llegó a comentar en su correspondencia algunos detalles sobre el éxito de estos bailes a la moda en los festejos de sociedad. En la corte de Fernando VI y Bárbara de Braganza, Keen describió el regocijo con que se entregaba el todo Madrid a una danza francesa llamada *Tracassière*, donde la dama planta a su pareja y adelanta las manos para dar una vuelta o dos con los espectadores...²¹. Sin duda, estas dosis de “promiscuidad controlada” suponían un cambio sustancial con respecto a la gravedad solemne de los antiguos bailes palaciegos.

Intrusos en el refresco.

La cena y el ramillete valenciano

En las grandes ocasiones el refresco no podía faltar pero rara vez era sustituido por una cena. Si acaso, en ciertas ocasiones podía celebrarse alguna merienda, o una merienda-cena, como la que el barón de Maldà tomó en casa Vega *a taula* parada para celebrar, junto a un pequeño grupo de amigos, las *Carnestolendas* de 1789²². Fuera de estas ocasiones puntuales, la cena solía considerarse un acto privado antes que una actividad social²³. No obstante, en ciertos círculos de la élite ilustrada terminaron organizándose cenas a modo de banquete o bien incluyendo en sus reuniones la posibilidad de disfrutar de una cena ligera complementaria al refresco. En cualquier caso, ambas prácticas se veían más bien como una moda importada y restringida a determinados ambientes.

La introducción de cenas en tertulias de cierta prestancia se desarrollaba en diversas formas. Podía ofrecerse como un complemento más de la *soirée*, una opción que aprovechaba solo quien quería, tal y como se venía haciendo en los salones parisinos. Pero la cena también

¹⁹ “Tomando la madamita con su mano izquierda la derecha del currutaco, dará una vuelta redonda hacia dentro, sin soltarse; se dan las manos y quedan ambos enlazados. En esta disposición se dan el paseo... vuelven a sus puestos y al concluir se desenlazan en los mismos términos” (Zamácola, 1796, p. 62).

²⁰ “Y si ocurriese que a la madamita se le fuese la cabeza con las vueltas... la tendrá el caballero recostada a su pecho para que se serene” (*Idem*, p. 68).

²¹ Keene a Castres, 17 de febrero de 1749, en Lodge, 1933, p. 95.

²² *En l'entrada de nit, convidats tots nosaltres a berenar en celebració de Carnestoles. Se serví en taula parada, ben il·luminada, adornada de un petit ramillete al mig, ab garrafes de cristall de vins i altres d'aigua, ab moltes viandes de capons rostits, anyell, empanada de colomins, tortrades de llet, cremes, ous filats ab talls de poncem... ab dos fromatges gelats... un de llet i altre de taronjada. Un berenar i, juntament, sopar; recreatiu tot alló a la vista, i més al gust* (D'Amat i Cortada, vol. IV, p. 22).

²³ En esta dirección apuntan diversas fuentes, desde los comentarios del barón de Bourgoing respecto a las costumbres de los españoles hasta las rutinas extraídas de los diarios del barón de Maldà.

podía convertirse en una manera íntima de concluir la reunión o en un gesto de deferencia con el que distinguir a un pequeño grupo de invitados. El británico Joseph Townsend reflejó en sus crónicas de viaje todas estas posibilidades²⁴. Por su testimonio sabemos que en la casa de la Duquesa de Vauquion se reunía un buen número de franceses para jugar a las cartas, al tric-trac o al ajedrez y allí una cena daba fin a la reunión. Del ambiente galo de la duquesa salonnère pasaba Townsend a una tertulia decididamente lúdica y meridional, la del Conde del Carpio, donde todos, a excepción de un italiano, eran españoles, y la diversión habitual un juego de cartas. Bien por consolar a los perdedores, bien por la necesidad de limar desavenencias alimentadas por las apuestas, la velada consagrada casi íntegramente al juego se cerraba de manera informal y relajada con una cena ligera. La variante más refinada se ofrecía hacia las once de la noche en casa de la duquesa de Berwick, como broche final de una tarde dedicada a piezas de piano, partidas de *whist* y clases de dibujo que el embajador prusiano solía impartir a la anfitriona. En su descripción del todo Madrid Townsend concluía afirmando que la mayoría de las familias, en especial las más importantes, habían terminado por aceptar este modelo de tertulia o reunión vespertina²⁵.

Para quienes se incorporasen a la nueva moda de las cenas la literatura culinaria española del Setecientos ya tenía reservada una atractiva sugerencia. Como no podría ser de otro modo, al recetario impreso más importante del siglo, el *Arte de Repostería*, correspondería

el mérito de presentar, entre diez posibles formatos de banquete, un menú y montaje de mesa guarnecida de repostería y cocina para Cena. Con ello su autor, que en el prólogo se había declarado discípulo de los mejores maestros que ha habido, así franceses como italianos, introducía un guiño cosmopolita entre la fórmula tradicional del banquete español, habitualmente identificado con el agasajo a base de dulces. La cena para ochenta cubiertos del *Arte de Repostería* se componía de varios pastelones con relleno salado, fiambres, preparaciones de olla y una pequeña variedad de guisados. Sucedían al primer servicio los pescados en varias preparaciones y, como era habitual en estos casos, se seguía con los asados de carne. Jaleas, pastelillos, gazpachos, ensaladas, masas crocantes y fritos cerraban los platos de cocina y dejaban paso a los dulces. El servicio de postres constaba de frutas heladas, bizcochos, compotas, espumas de leche y barquillos²⁶.

Tanto el menú que se acaba de resumir como el que se sirvió en la cena de Casa Vega siguen un principio básico, la presencia inexcusable de ciertas preparaciones, concretamente pasteles (entonces cualquier obra de masa con relleno bien salado, bien dulce) y aves asadas. Ambos motivos aparecen recreados en un panel de azulejos del Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias “González Martí” de Valencia, donde se ve a un pequeño grupo de comensales sentados en torno a una mesa redonda. Los invitados están asistidos por dos criados: a la derecha el omnipresente sirviente negro que porta una botella y, en el lado opuesto, un paje que presenta a

²⁴ Townsend, 1988, pp. 209-210.

²⁵ *Ibidem*.

²⁶ De la Mata, 1787, pp. 194-195.

los invitados una fuente con una gran pirámide blanca, de la cual sobresalen lo que parecen ser peras u otras frutas con pedúnculo. Este último detalle se repite en otras composiciones valencianas, solo o acompañando a fuentes de frutas frescas. La disposición piramidal de dulces o frutas y la construcción de pirámides con placas de grillaje blanco o caramelizado eran recursos típicos en la decoración de las mesas. El propio Juan de la Mata recomendaba en varios de sus modelos el uso de este tipo de presentaciones en la confección de ramilletes de adorno.

Se ha intentado emparentar el enigmático motivo de las azulejerías con postres tradicionales levantinos conservados todavía en la actualidad, del mismo modo que los pasteles o empanadas de algunos paneles se vienen interpretando como trasuntos del *arnadí* valenciano. Sin embargo, las posibles correspondencias con el recetario regional son en este caso un tanto forzadas. En contrapartida contamos con una fuente excepcional tanto por inesperada como por detallada, ya que contiene la denominación, la composición del plato e incluso las peculiaridades de su servicio. Muy rara vez se dispone de tanta información.

Un fraile dominico, Tomás Güell, nos da todas las claves al describir los pormenores de una visita del obispo de Albaracín al convento de predicadores de Valencia en noviembre de 1733. Estando allí se sirvió en la mesa primera del refectorio, al término de la comida, un ramo

matizado de meladas que habían preparado las dominicas de Santa Catalina de Siena y que había sido llevado hasta el convento masculino donde se ofrecía el almuerzo²⁷. El postre llamado ramo o ramillete se presentó en primer lugar al obispo: iba sobre un plato grande, su figura era piramidal, lo blanco que se descubría era espuma, su alma biscochos de Terhuel, y meladas su matiz. El prelado hizo los honores comenzando a trocearlo para que se distribuyeran las raciones en platillos. Se sirvió a continuación a los otros convidados que compartían traviesa en la primera mesa del refectorio. Agasajados los principales, se pasó a los ancianos para, finalmente, repartir los restos entre los estudiantes.

Este postre solo se hacía en ocasiones especiales y se presentaba únicamente al convidado principal. Según el locuaz Güell, “terminar una comida con un ramo o ramillete servido de tal guisa era estilo introducido en Valencia en esta Centuria, aprehendido del comercio con las Naciones, como tambien nuevas disposiciones de convites. Solía aparecer en mesas esplendidas, no en todas, sino quando ay personage de graduacion excedente; y aviendo en N.o Refitorio una persona, como el S.r Obispo, convidada, quiso el P. Prior cumplir con la politica, de regalar á su Ill.ma con el antedicho ramo, ô ramillete”²⁸.

Conviene precisar que lo que el cronista llama ramo o ramillete es algo bien distinto de lo que se entendía por tales términos en la época. Según el Diccionario de Autoridades, el ramillete no era sino un adorno de mesa, y

²⁷ Los convidados a la primera mesa del refectorio fueron: “El Ill.mo Obispo de Albarrazin, el Sr Vic.o Gen.al de este Arçobispado, el R. P. Prior, los tres en traviessa, y dos Capellanes del S.r Obispo al lado drecho de la traviessa, ultimamente servidos” (Biblioteca Histórica de la Universitat de València, E-Vu, ms 34. Agradezco el conocimiento de esta fuente al musicólogo Andrea Bombi).

²⁸ *Idem*. Transcripción de Andrea Bombi.

Juan de la Mata utiliza esta voz con idéntico significado cuando, en varios pasajes del *Arte de Repostería*, da instrucciones para ejecutar diferentes modelos. Los ramilletes podían ser piezas compuestas en muy diversos materiales, desde porcelana o espejos hasta pastas de dulcería, pudiendo haber piezas parcial o íntegramente comestibles, aunque no tuvieran otro destino que el estrictamente ornamental. En cambio, lo que en la Valencia de Güell se llama ramo hace referencia a un plato pensado para consumir al término de una comida o en un refresco. La “espuma” de la descripción podría equivaler a la espuma de leche de Juan de la Mata, una emulsión obtenida a partir de una pequeña cantidad de leche donde previamente se había infusionado canela, agua olorosa —de azahar posiblemente— y azúcar, a la que se añadía en frío una buena cantidad de nata. La mezcla se montaba batiendo enérgicamente. Una vez constituida la estructura básica de bizcochos que se recubriría con la “espuma” se decoraba con piezas de fruta confitada, de forma que, al concluir el montaje, resultaba un postre idéntico al representado en los paneles de las cocinas valencianas.

De cómo servir un refresco en el orden y la forma adecuados

Naturalmente la cantidad y variedad de golosinas servidas en un refresco dependía de muy diversos factores: del motivo de la celebración, de si tenía carácter ordinario (visita, tertulia) o extraordinario (visitones, saraos y celebraciones de otras ceremonias o del calendario festivo),

del lugar donde se celebrase el evento (casa, palacio, monasterio, convento) de ciertas circunstancias específicas (duelo, convalecencia post parto) y, como no podría ser de otro modo en la España Católica, de los tiempos litúrgicos. En el último caso, y aunque para entonces la literatura religiosa había desestimado la prohibición del consumo de chocolate en periodo de ayuno, las buenas costumbres exigían la lista de dulces servidos junto al cacao manifestara una cierta voluntad de contención. Una solución recurrente consistía en eliminar del programa los postres a base de huevo (natillas, yemas, etc.) y en el caso de dulces de masa, prescindir del huevo en su composición o bien optar por aquellos que no lo tenían en su receta original. Quedaban eximidos de observar estas restricciones niños, ancianos, embarazadas o todo aquel que pudiese alegar un motivo de dispensa²⁹.

Pero cualesquiera que fueran las circunstancias o la naturaleza del refresco siempre había una serie de componentes imprescindibles que, agrupados por bloques, configuraban la dramaturgia del convite. Un agasajo bien planificado se construía, necesariamente, a partir de sensaciones contrastadas en boca, alternando en el menú dulces fríos y calientes y combinando diferentes texturas, líquidas, untuosas, secas o quebradizas. La lista de bebidas y dulces fríos se podía ampliar o reducir a voluntad, reservando un momento a mitad del convite para disolver los bolados en un vaso de agua, un pequeño ritual que funcionaba como pausa dramática y preludio al chocolate caliente. Los dulces secos se servían en dos tandas, la primera para mojar en aguas compuestas o sorbetes y la segunda arrojando

²⁹ *Servint-se la col.lacio d'aigua fresca ab sucres esponjats, xocolate ab varies pastes, estes per qins e quines no dejunaven, no tenint l'edat ancara, per estar alguna prenyada, i també llicència del metge per no dejunar. Peroper quins e quines dejunaven, a mes de torrades, se serví coca o tortell sens ou* (D'Amat i Cortada, vol. VI., p.199).

al chocolate. En este esquema básico se podían intercalar toda clase de confituras y preparaciones de cucharilla, como, por ejemplo, dulces de consistencia cremosa a base de leche o de huevos.

Dos son las fuentes principales para establecer el modelo ideal de un refresco de postín. Las escuetas pero precisas recomendaciones de Juan de la Mata, dirigidas a profesionales en su recetario impreso, y las más prolijas y pintorescas instrucciones del *Ceremonial de estrados y Crítica de Visitas*, obrita jocoseria publicada en Madrid en 1789 que, dirigiéndose a las damas como potenciales organizadoras de estos eventos en el espacio doméstico, recogía en verso el protocolo a seguir en los refrescos servidos con ocasión de boda, duelo y visita de parida³⁰. A pesar del tono humorístico declarado en su portada, el *Ceremonial* resiste más que airosamente la comparación con otras fuentes de la época que se refieren a refrescos efectivamente celebrados en una fecha y lugar concretos, como las numerosas anécdotas recogidas en los diarios del Barón de Maldá o en las anotaciones de Güell, Townsend y Jovellanos.

En el *Arte de Repostería* se establece un orden de presentación que coincide en lo esencial con el relato versificado pero, como corresponde a una obra dirigida a un lector profesional, sus instrucciones prestan especial atención a asuntos de intendencia y presentación, como los cubiertos que acompañan a cada servicio (las cucharillas principalmente) o la composición de los ramilletes o adornos que se habían de colocar en las mesas de apoyo³¹.

Por su parte, el capítulo II del *Ceremonial de estrados y crítica de visitas*, “donde se trata de todo lo que hay que hacer cuando hay boda” complementa la información del repostero dando cuenta de la coreografía de los pajes a lo largo del servicio, un ballet que coincide en buena medida con la descripción de un refresco nupcial al que asistió el barón de Maldá en 1800³². La comparación entre fuentes tan diversas demuestra que no había grandes diferencias entre los modelos propuestos y la práctica real. Así, en ambos casos, el cortejo de pajes —bien trajeados y con pelucas empolvadas, como aparecen en nuestra cocina y en otras azulejerías valencianas— hacía su entrada en la sala por parejas dispuestas en fila. En el *Ceremonial* se especifican sus movimientos y cometidos: la procesión recorría la dependencia hasta llegar a su centro, donde las parejas se disolvían para distribuirse los comensales de uno y otro lado de la sala. Los dos primeros pajes repartían los platos, los segundos ofrecían bizcochos y dulces secos presentados sobre azafates de charol (bandejas rectangulares lacadas) y los terceros servían las bebidas y helados, siempre en vasos dispuestos sobre salvas (soportes circulares sobre pie central elevado). Cumplida su tarea, los pajes volvían a formar la fila de parejas en su posición de partida, y solo la volvían a romper para ofrecer una nueva ronda de dulces, recorriendo todo el espacio de la sala. De manera análoga, en el banquete descrito por Rafael d’Amat i Cortada los dos pajes que abrían la comitiva de criados portaban el mejor ajuar de la casa, algunas

³⁰ Anónimo, 1789.

³¹ De la Mata, 1787, p. 188.

³² D’Amat i Cortada, vol. V, pp. 18-19.

piezas de la vajilla de plata. Los que seguían, en número de treinta, transportaban las bebidas en las preceptivas salvas, o bien los bizcochos y melindros para mojar en aquellas sobre los correspondientes azafates³³.

Tras esta primera tanda del servicio y una vez confirmado que los invitados no deseaban repetir, se retiraba la vajilla usada, y se ofrecía una nueva tanda de dulces. La segunda entrada de pajes seguía el mismo orden y recorrido que la anterior. Una vez que los invitados habían bebido agua enfriada con nieve (sola o bien endulzada con los bolaos disueltos a golpe de cucharilla) llegaba el momento que todos esperaban, el servicio stricto sensu del chocolate, acompañado una vez más de dulces secos para mojar que ofrecían otros pajes. Una secuencia prácticamente idéntica a la extraída del *Ceremonial* se desarrolló en el refresco descrito por el barón en sus diarios³⁴.

Apurado el chocolate, se ofrecía de nuevo agua del tiempo en vasos primorosos, que eran servidos sobre salvas y que tomaban quienes querían aclararse el paladar saturado de sabores dulces. En los versos del poema anónimo se describe el colofón perfecto de un refresco de estas características. La generosidad de la casa anfitriona había de quedar bien patente, propor-

cionando a los invitados algunos dulcecitos que guardar, que los asistentes podían llevarse envueltos en pañuelos o en cucuruchos de papel facilitados por los anfitriones. Esta costumbre, como hemos sabido por los comentarios del barón de Bourgoing, no dejaba de extrañar a los extranjeros³⁵. Despedidos los convidados, los que habían intervenido con su esfuerzo en el buen funcionamiento de la fiesta también podían esperar una recompensa a su buen hacer.

LA SIMETRÍA DEL REFRESCO PASO A PASO

Primera tanda de dulces: huevos, confituras, bebidas y helados

Al comienzo de la primera entrada, según las instrucciones de Juan de la Mata para un refresco general, se servirían las bebidas y bizcochos largos para mojar en ellas, seguidos de los dulces secos, confituras y huevos para concluir con espumas y toda clase de helados. Semejante variedad bien merece una explicación detallada.

a. Bebidas y pastas para mojar

Los criados debían distribuir entre los invitados platillos y cucharillas, de forma que pudiesen tomar las copas y dulces servidos a continuación. La lista de bebidas

³³ *Lo refresc se començà a servir a les senyores a nou hores tocades, passant tota la lletania, digam curs de criats, ab los dos de avant ab lo Server de plata y estovalles al coll... quals obrien lo curs del profús agasajo, seguint als dos corifeus los demes criats, fins a uns trenta, ab sotacopes ab tassès de vârios sorbets de llet, toronja, avellana e més de les begudes líquides... Seguien altres ab azafates de bescuits d'ou i melindros per sucar... sucant-los ab los sorbetes i los líquids. Los primers, ab culleretes...* (Vid. nota 31).

³⁴ *Tanta càfila de criats serví primer lo beure a les senyores, ab totes estes golosines en azafates; servint-lesdespués les xicres de xocolate en marcelines sobre les bandejas de xarol, caminant los criats com si fossen geperuts, i mes sent llargues les bandejas, i ben ocupades de bollos, rosques, ensaimades i demás golosines...* (D'Amat i Cortada, vol. V, pp. 18-19).

³⁵ Barón de Bourgoing, en García Mercadal, 1999, vol. V, p. 501.

enfriadas con nieve en garrapiñeras era extensísima³⁶. Gustaban, por refrescantes, los sabores ácidos, representados por el agua de agraz, las aguas con bergamota y sobre todo la limonada o agua de limón, que aparece en casi todos los recetarios de la época. En el *Arte de Repostería* se recoge un truco de confitero sumamente útil para prepararla cuando no se disponía de fruta fresca o bien cuando se estaba de camino. Consistía en disolver en agua un azúcar aromatizado con corteza de limón o cidra, que se conservaba bien, se transportaba fácilmente y permitía preparar la bebida en muy poco tiempo. Estas pastas para hacer bebidas se obtenían frotando terrones en la corteza exterior de la fruta, sin rozar la parte blanca de la misma con el fin de evitar regustos amargos, y tenían otros usos suplementarios, pues podían servir como edulcorante aromático para el café, o como potenciador del sabor en limonadas y naranjadas elaboradas con el jugo recién exprimido³⁷. Había además otras bebidas refrescantes de mayor complejidad, que recibían el nombre genérico de aguas compuestas y que el barón de Maldá prefería llamar “aguas sucias” (*aigües brutes*).

Entre las que gozaban de mayor estimación se cuentan la *Bebida Imperial* y la *Aurora*. Tanto una como otra contaban con una versión rica —probablemente la original— a la que se añadían variantes más sencillas y económicas. Así, la *Bebida Imperial* de Juan de la Mata incluía en su composición pechugas de pollo blanqueadas, trituradas, tamizadas y desleídas

en leche u horchata, donde se sometían a una nueva cocción. Esta especie de “manjar blanco líquido” se sustituiría en recetarios manuscritos para obradores de confitería por una receta algo más económica en términos de dinero y de tiempo, que se espesaba con yemas crudas batidas con azúcar. Por su parte, la bebida llamada *Aurora* era una especie de horchata condimentada con canela y unos toques de cítrico. En realidad, ambas bebidas podían confeccionarse a partir de horchata. En la época la horchata se hacía más o menos como hoy pero los ingredientes eran mucho más variados: la había de chufas (la que entendemos como horchata valenciana) y aún era más popular la de almendras (receta emparentada sino idéntica a otras que, tanto en recetarios conventuales como de obrador, se llamaban también almendrada o leche de almendras). Incluso existía una curiosa receta capuchina —transcrita por fray Sever d’Olot— para hacer una horchata de semillas con las pepitas de la calabaza llamada larga o de verano³⁸.

Entre los brebajes alcohólicos sobrevivía el veterano hipocrás, arropado por destilados más jóvenes como las mistelas y, sobre todo, los rosolís. De reminiscencias italianas, entre las variantes de rosolí triunfaba el rosolí de Turín, aromatizado con canela, nuez de especia y clavillo, que ya había hecho furor en París con las mismas denominación y fórmula³⁹. Rafael d’Amat i Cortada describe en repetidas ocasiones el gusto de los invitados por sucar en las bebidas frías bizcochos o melindros. Juan

³⁶ Sobre los usos, aspecto y funcionamiento de garrapiñeras véase Abad Zardoya, 2010, pp. 85-117, esp. 116-117.

³⁷ De la Mata, 1787, pp. 154-155.

³⁸ Fray Sever de Olot, 1982, pp. 72 y 74.

³⁹ Abad Zardoya, 2011, pp. 25-48, referidas a las bebidas pp. 39-42.

de la Mata se refiere con igual insistencia a los bizcochos largos para mojar en la bebida, bizcochos que, como en ciertos bodegones, aparecen sumergidos en copas de fino cristal.

b. Dulces variados: confituras, derivados de la leche y dulces a base de huevos

En el amplísimo capítulo de confituras se incluían hortalizas, frutas y flores confitadas en almíbar y posteriormente escurridas en bergeras, toda clase de jaleas, mermeladas y dulces frutales de consistencia más compacta como el codoñate (carne de membrillo, que en otros recetarios recibe el nombre de mermelada).

En la azulejería del Museo Nacional de Artes Decorativas hay además una referencia expresa a una tal confitura de Biniganí, denominación escrita en los paños que cubren la boca de dos orzas representadas sobre el vasar superior de la cocina. La Confitura de Binigani, conocida y alabada como especialidad local incluso en el siglo XIX⁴⁰, no es otra cosa que la Confitura de Beniganim, un dulce tradicional del valle valenciano de la Albaida, también conocido como *arrop i tallaetes*. La base de este dulce es una reducción de mosto de uva o arrope al que, durante el proceso de decocción, se incorpora un poco de cal para neutralizar la acidez. Más tarde se añaden trozos (*tallaetes*) de distintas frutas u hortalizas, como calabaza, melocotón, ciruela o la parte blanca de la corteza de la sandía, que permanecen sumergidos la noche anterior en una solución de cal en agua para

modificar su textura. Las diferentes recetas conservadas de este dulce difieren en el método de espesar o ligar el arrope, y en algunas, como en el mostillo aragonés, se utiliza con tal fin un poco de harina.

Entre los lácteos que se podían servir en los refrescos caben destacar *quaxadas*, natillas y cremas, presentadas en orzas de China (por soperas de porcelana). A veces se servían vasos de leche fría pero se recomendaba no hacerlo en tiempo de estío. Los postres a base de huevos también se consideraban apropiados para el refresco, especialmente los huevos quemados, los dobles y los huevos moles, consignados en numerosos recetarios de época⁴¹. En el caso de estos últimos, Juan de la Mata recomendaba servirlos en cajitas de madera cuando se trataba de un refresco y en platos de China (fuentes de porcelana) o de plata cuando se servían como postre en comidas o cenas⁴².

c. Espumas y helados

Cualquier refresco con pretensiones debía incluir una cierta cantidad y variedad de dulces helados. Se servían tanto en festines estivales como en los refrescos celebrados en riguroso invierno, tanta era la estimación que se tenía por estos dulces. Prueba de ello es el refresco que las madres del convento valenciano de Santa Catalina de Siena ofrecieron en 1733 al obispo de Albarracín, en visita pastoral a Valencia por cuenta del arzobispo Larreátegui. En pleno mes de noviembre

⁴⁰ Madoz, 1846, tomo IV, p. 217.

⁴¹ Hay muchos más: en Juan de la Mata también de faltriquera, a la portuguesa, (los hilados), en pan, a la italiana y helados. En los montajes finales solo constan los citados en texto principal.

⁴² De la Mata, 1787, p. 118.

se sirvieron dos especies de garrapiña y agua de nieve muy fría con bolados, mientras un coro de religiosas entonaba villancicos a lo divino⁴³. Los helados se preparaban en las garrapiñeras, los mismos objetos que se utilizaban para enfriar las aguas compuestas, cuya forma y composición conocemos gracias a la descripción que Juan de la Mata hizo de aquellas⁴⁴. En la época se distinguían dos tipos de helado, sorbetes y garrapiñas, que según la interpretación tradicional se diferenciaban únicamente por su textura, ya que los primeros estaban más licuados y los segundos más trabados. Sin embargo, aunque no es una regla indiscutible, en general los sorbetes partían de una base magra (jugo o zumo de frutas) mientras que las garrapiñas solían tener base grasa (una crema con huevos o lácteos). Una vez fuera de la garrapiñera se escudillaban en vasos o cubiletes y se sacaban a la sala dispuestos sobre salvas, momento immortalizado en muchas de las cocinas valencianas. Otras veces los helados se vertían en moldes en forma de cilindro bajo que se volvían a refrigerar en nieve con sal, de modo que una vez solidificado en bloque y desmoldado, el helado tomaba una forma parecida a la de un queso. De ahí que sean frecuentes las menciones a quesos de naranja, de limón.... En realidad, en el lenguaje técnico de los confiteros se denominaba queso a los helados así confeccionados, más tarde desmoldados y servidos en porciones al corte. Sin salir del léxico profesional, con el tiempo este término se acabó aplican-

do, por extensión, a cualquier preparación prensada en molde que adquiría una forma semejante y que solía colocarse entre obleas⁴⁵.

Además de sorbetes, quesos helados y garrapiñas hay que añadir a este capítulo las espumas. Algunas fueron recopiladas por Juan de la Mata y pueden hallarse también en recetarios manuscritos para obrador de confitería. Dicho de un modo simple, son emulsiones refrigeradas que podríamos interpretar como antepasados remotos de las *mousses* de la *Nouvelle Cuisine* o de los aires de la Cocina Tecnoemocional. La espuma de chocolate es un chocolate a la taza aromatizado con canela y una rajita de limón verde, que después se tamiza, se deja enfriar y se aumenta con agua de nieve batiéndolo vivamente para introducir aire en la mezcla⁴⁶. En el caso de la espuma de leche, las recetas describen una emulsión más o menos estable obtenida solo por métodos mecánicos, y probablemente sea la misma preparación que revestía el ramo valenciano que se explicaba en un apartado anterior⁴⁷. Otra posibilidad sugerida en el *Arte de Repostería* consistía en helar esta espuma en unos vasitos con tapa denominados pozillos que se enfriaban en nieve, obteniendo con ello la preparación conocida como leche helada, semejante a nuestra leche merengada. Este método podía aplicarse de igual modo a purés o jugos de

⁴³ Biblioteca Histórica de la Universitat de València. E-Vu, ms. 34, p. 115.

⁴⁴ De la Mata, 1787, pp. 145-146. Vid. nota 35.

⁴⁵ Abad Zardoya, 2011, pp. 38 y 48.

⁴⁶ De la Mata, 1787, p. 158.

⁴⁷ *Idem*, 139-140.

frutas con almíbar que, presentados en cubiletes, recibían el nombre de frutas heladas.

Entreacto. Agua con bolaos como preludio al servicio de chocolate

En los refrescos modestos el azúcar rosado disuelto en agua muy fría venía a sustituir a las más elaboradas aguas compuestas o a los dulces enfriados con nieve. Mas en los refrescos plenos este paso marcaba la transición entre el primer servicio de dulces y el servicio de chocolate stricto sensu. Lo que, desde el siglo XVII se venía llamando azúcar rosado, presentado en porciones individuales tomó los apelativos populares de esponjado o bolado. Esta mezcla solidificada de azúcar y huevo aromatizada con un toque de limón es el antecedente de los célebres azucarillos. Había dos modalidades de bolado, el blanco y el tostado. En el *Ceremonial de Estrados* se recomendaba hacer uso preferente del segundo en los refrescos servidos con ocasión de visitas de duelo. Los bolados se disolvían en el vaso de agua fresca con ayuda de cucharillas. Habitualmente se compraban en los obradores de confitería ya que en las casas no siempre se podían hacer, por falta de pericia o de medios. Su elaboración requería un conocimiento especializado de los puntos del azúcar -determinados por la temperatura de cocción- y por otro lado, era indispensable disponer de peroles de confitería, recipientes de arambre (cobre) con una forma determinada que, a diferencia de la ollaría de cocina, no debían estar estañados al interior ya que la temperatura alcanzada por el azúcar podía fundir el baño de estaño.

El clímax de la ceremonia. La xícara de chocolate

A las ciudades españolas llegaban periódicamente grandes cantidades de cacao de Caracas, Guayaquil, Magdalena, y en menor medida del Cacao de Islas, más barato pero mucho menos valorado, tanto en España como en la vecina Francia⁴⁸. A la diferente procedencia correspondía también una gradación de calidad, que tenía su reflejo en los precios. El mejor y más caro era el cacao venezolano, cuya demanda pudo satisfacerse regularmente gracias a la Compañía Guipuzcoana de Caracas⁴⁹. El chocolate para hacer -mezclado ya con algo de azúcar y aromas- se comercializaba en diversos formatos. Por ejemplo, en una especie de pequeñas bolas aplastadas que recibían las denominaciones de castañas o pastillas, similares a las oscuras medallas que pintó Luis Mélendez en torno a una chocolatera con su molinillo. Otras presentaciones a la venta eran los ladrillos (pasta prensada en moldes de madera u hojalata) y los rollos, semejantes a los que aparecen en el panel catalán *La Xocolatada*, junto a los anafres u hornillos portátiles donde se estaba cocinando el chocolate. En lo que respecta a su composición, básicamente se distinguía entre dos variedades de semipreparados: el chocolate de vainilla (de precio superior) y el común, que solo contenía cacao, azúcar y quizá algo de canela. Más elementales todavía eran los panes que llegaban de las colonias insulares francesas (de los que dio noticia Antonio Lavedán), pues contenían únicamente pasta de cacao prensada, por lo que la elaboración en

⁴⁸ El cacao de las islas francesas llegaba en forma de panes de chocolate puro sin ningún otro aditivo, motivo por el cual había que desmenuzarlas y entonces aderezarlas con “canela, azúcar y flor de naranja, hecho todo polvo” (Lavedán, 1796, pp. 212 y 219).

⁴⁹ Townsend, 1988, p. 295.

casa requería moler el azúcar y los condimentos y mezclarlos ya en la chocolatera de cobre. Las recetas para hacer el chocolate a la taza —tanto en casa como en establecimientos públicos— iban desde la fórmula más elemental hasta la más especiada. A menudo se suele resaltar como curiosidad que los tratados de confitería modernos —a excepción del de Juan de la Mata— pasan por alto la receta del chocolate a la taza. Este mutismo se ha interpretado como una solución adoptada por los confiteros para evitar posibles pleitos de competencias con el gremio de chocolateros. En cambio, no es un buen argumento por varias razones. En primer lugar porque la mayoría de los recetarios de confitería de la época son repertorios manuscritos para uso privativo del obrador correspondiente (de hecho, el *Arte de Repostería* es una excepción). En segundo lugar, porque una cosa es procesar el cacao para elaborar los semipreparados —y efectivamente estas instrucciones sí que las evitan los confiteros— y otra bien distinta es servir chocolate listo para tomar, actividad en la que participaban, además de los obradores, otros establecimientos como los cafés. En base a esto no habría problema alguno para que los recetarios de confitería pudieran incluir recetas de chocolate caliente o de postres derivados de aquel, algo que, por cierto, sí tiene su reflejo en los repertorios tanto manuscritos como impresos.

En cualquier caso, la escueta referencia al chocolate de Juan de la Mata y, por extensión, el silencio de los demás recetarios, se excusan en un argumento de sentido común, el hecho de que, para entonces, no había en la península nadie que pudiendo per-

mitirse tomar chocolate no supiera prepararlo: no hay parte ni casa en España, ni aun en la del más rústico aldeano, que no se sepa, se dice en el *Arte de Repostería*. Afortunadamente, para compensar las carencias de los recetarios contamos con varias alternativas entre las que destacan las monografías escritas por médicos o clérigos y las anotaciones de algunos viajeros de paso por España.

La mayor cantidad de referencias a la forma de hacer el chocolate se encuentra en la literatura médica, donde hay además toda una tradición de “chocolates funcionales” destinados a paliar ciertas dolencias o a mejorar el estado general de salud. Para empezar, se distingue claramente entre la confección de semipreparados por parte de los chocolateros (lo que incluye el tostado en paila, la criba y la molienda a brazo sobre la piedra, donde se mezcla con el azúcar y las especias pertinentes)⁵⁰ y el modo de elaborar el chocolate a la taza. El médico Antonio Lavedán, que diferenciaba con nitidez ambas fases, es quien detalló paso a paso, en 1796, los dos procedimientos básicos para hacer el chocolate en casa, uno con los ingredientes mezclados en frío y otro, probablemente de mejores resultados, con el agua hirviendo y el chocolate reducido a polvo:

“Primero se hacen pedacitos las pastillas o rollos de chocolate, se echan en la chocolatera con agua fría y no caliente, y puesta a un fuego lento se va batiendo bien con el molinillo hasta que esté bien desleído. Jamás se debe hacer el chocolate a un grado grande de calor...porque se coagula y la parte aceytosa o mantecosa se separa quando hierve...

⁵⁰ Lavedán, 1796, pp. 215 a 218.

Otros acostumbran hacer como polvo las pastillas de chocolate y lo echan en la chocolatera quando el agua esta hirviendo lo deslien batiendolo bien con el molinillo e inmediatamente lo echan en las xicaras (por cada onza de pasta, tres de agua)⁵¹.

Fuera cual fuese la receta seguida, todos los chocolates españoles eran siempre espesos -se tomaban, que no se bebían- y la pasta de cacao se desleía en agua, ya que solo tardíamente se introdujo la leche, por influencia francesa. A partir de ahí, las combinaciones se hacían a la medida del gusto y del bolsillo. Para confirmar los dos extremos del recetario del chocolate en España —tanto las fórmulas barrocas como las elementales- contamos con el testimonio del más metódico de nuestros visitantes extranjeros, el británico Joseph Townsend:

“Se mezclan seis libras de cacao con tres o tres y media de azúcar, siete frutos de vainilla, libra y media de maíz, media de canela, seis clavos, un dracma de pimienta de Guinea, un poco de nuez de bija para dar color y otro tanto de almizcle o ámbar gris para mejorar el aroma. En otros casos se simplifica todo mezclando cacao y azúcar”⁵².

En la receta más compleja hay trazas lejanas de la tradición de los chocolates precolombinos, que habían tenido su continuación en las fórmulas consignadas por el médico Antonio Colmenero de Ledesma en el siglo anterior. Prueba de ello son, en primer lugar la presencia del picante —no ya chile sino pimienta-, en segundo

lugar el uso de colorante —nuez de bija o achiote- y en tercer lugar la utilización de la harina de maíz como espesante. El acento exótico y un tanto snob lo ponía en este caso el ámbar gris (secreción biliar del cachalote) sustancia muy apreciada en el pasado como condimento culinario por su complejidad de aromas, y que hoy se usa exclusivamente en la industria del perfume.

Ante semejante abanico de posibilidades cabe preguntarse qué tipo de chocolate era el preferido de los españoles. En la época, y aún en el cambio de siglo, se alababan los chocolates espesos pero con su dedo de espuma, como rezan unas coplas populares impresas en Murcia en 1801:

“Médicos y cirujanos/Hasta la gente de pluma/Toman el chocolatito/Espesito y con espuma/Tirulin, tirulin tirulero/ Esto se lleva la fama/ Chocolate con espuma/ Es lo que quieren las damas”⁵³.

Es de suponer que la codiciada “espumilla” —la misma que nos gusta encontrar en la superficie de un café expés- se conseguía mucho más fácilmente con la segunda de las recetas aportadas por Lavedán quien, por cierto, declara sus preferencias por este método.

Como el chocolate, el café gozaba de buen crédito en la sociedad de la segunda mitad de siglo y sin embargo antes se consideró como una bebida de sobremesa que como componente del refresco. De hecho, tardó

⁵¹ *Idem*, pp. 219 a 221.

⁵² Townsend, 1988, p. 295

⁵³ Anónimo, 1801.

en integrarse en la sucesión de dulces y brebajes que se encadenaban en el refresco tradicional, donde no terminaba de acomodarse. Prueba de ello es el pasaje de los diarios del barón de Maldà donde describía el servicio de café ofrecido en un refresco. En aquella ocasión las tazas del estimulante se sirvieron en una dependencia próxima pero distinta del salón donde tenía lugar el ceremonial del agasajo⁵⁴. Junto al café se ofrecían vinos y bebidas espirituosas, avanzando de esta manera las costumbres de mesa que se extenderían a lo largo de toda Europa en el siglo XIX. No sería descabellado imaginar que estas dependencias fueran especialmente frecuentadas por los caballeros, anticipando con ello los rituales y pautas de consumo posteriormente observados en el *fumoir* decimonónico.

Segunda entrada de dulces secos y colofón

Tanto el *Ceremonial* de estrados como distintos pasajes del *Calaix de Sastre* describen la segunda entrada de dulces como un surtido de roscas, bollos, bizcochos y tostadas con los que se podía practicar la sana costumbre de mojar en la jícara de chocolate. Quizá por la saturación de azúcar que se puede adivinar a esas alturas del refresco, no es de extrañar la preferencia por las más neutrales tostadas, rebanadas de pan que se colocaban sobre los rescoldos del hogar en una suerte de parrillas giratorias o bien pinchadas en un largo tenedor. En los refrescos modestos o en los celebrados en tiempo de ayuno religioso las tostadas constituían una solución socorrida para sustituir o acompañar a la obra de masa confeccionada sin huevos⁵⁵.

En cuanto a los bizcochos, la nómina de las variantes conocida en la época es extensísima. En el *Diccionario de Castellano* con las voces de las ciencias y artes (1786-87), Esteban de Terreros y Pando citaba hasta veintidós clases distintas, veintiuna de las cuales fueron recogidas entre las veintisiete recetas de bizcocho que contenía el *Arte de Repostería* de Juan de La Mata. La excepción, por cierto, merece una entrada independiente en el diccionario firmado por el erudito jesuita. Se trata del pan de Norimberga, del que no hay noticias en recetarios ni en relaciones de refrescos. Por su definición, donde se describe como un tipo de bizcocho que se hace con especias extranjeras y que se usa en el chocolate, el vino y el ponche, sabemos que no sería otra cosa que pan de Nuremberg, es decir, pan de especias. En cuanto al resto, los tipos de bizcocho que más se repiten en diarios, cartas y crónicas son los saboyanos (también en el *Arte de Repostería*) y, en el ámbito catalán, los *biscuits d'ou*.

Otros dulces secos que podían integrarse indistintamente en la primera o la segunda entrada son las pastas ligeras y moldeadas en forma de fina lámina, bien extendida, o bien enrollada sobre sí misma. En Castilla, y en particular en Madrid, se denominan barquillos y suplicaciones mientras que en el área de la Antigua Corona de Aragón, y desde la época medieval, existía la tradición de las *neulas* o nieblas, como dulces festivos. Las posibles adiciones a esta lista incluyen mazapanes, pastas secas, melindros —en sus dos variantes, como pastas horneadas o frutas de sartén— y, por supuesto, las preparaciones propias de las dulcerías locales, esto es,

⁵⁴ D'Amat i Cortada, vol. IV, p. 149: *En altres aposentos, retirat, se donava cafè, llet i vins de les botelles.*

⁵⁵ *Idem*, Vol. VI, p. 199.

ensaimadas, cocas y otras variantes particulares de la extensa familia de las tortas.

Al concluir la segunda tanda de dulces se ofrecía a los invitados la posibilidad de refrescarse el paladar con un nuevo vaso de agua clara, frío o del tiempo según los gustos. Con ello se daba por concluido el refresco pero, para dejar un buen recuerdo, los asistentes podían llevarse consigo las golosinas sobrantes o quizá también un repertorio de pequeños confites, como grágeas, maná, balas, pastillas de boca y alfeñiques.

Refrescos para una ocasión especial.

El protocolo en las visitas de parida y en las de duelo

El refresco pleno que acabamos de describir paso por paso era la modalidad más rica u ostentosa, la que se servía con ocasión de una boda o un acontecimiento verdaderamente especial. Pero había otras circunstancias con una etiqueta específica, una serie de pautas preestablecidas que también afectaban a la composición y desarrollo del agasajo que se debía ofrecer a los visitantes. Ambas están contempladas en el *Ceremonial de estrados y crítica de visitas*. Se trata de la visita de parida y de la visita de duelo.

Para organizar la visita de parida, descrita en el Capítulo III, la parturienta comenzaba enviando recado oral — a través de sus sirvientas— de que estaba dispuesta a recibir. No acudían a esta reunión ni señoritas ni niñas, solo mujeres mayores de edad, que no debían llevar consigo ni flores ni perfumes fuertes. Pasaban a la alcoba y entregaban a la anfitriona, todavía en el lecho, regalos o pequeños dijes para el niño. Podían acompañarla por un breve lapso de tiempo, pero el agasajo se realizaba en otra sala, probablemente el espacio de recibo al que se

abría la propia alcoba o dormitorio. No eran bienvenidos en estas ocasiones los caballeros, porque junto a paridas, huelen mal los hombres. Como complemento a lo dicho en el *Ceremonial*, Jacobo Cornejo nos habla en su Laberinto de casados de los gastos que la familia debía afrontar en estos días en concepto de bizcochos y agua de escorzonera, una decocción de la hierba homónima por la que se obtenía un brebaje oscuro y dulzón que siguió haciéndose en el Aragón rural hasta bien entrado el siglo XX. Concluida la cuarentena, la feliz madre podía organizar visita plena, convocada esta vez mediante billetes escritos. Para celebrar el nacimiento o el bautizo se podía entonces, y solo entonces, preparar un sarao con músicos e incluso con fuegos artificiales en el jardín.

En el Capítulo IV del *Ceremonial de estrados* se recogen las instrucciones sobre lo que se debe hacer en el duelo por el marido u otros miembros de la familia, otro tipo de visitas a las que tampoco debían asistir ni las niñas ni las señoritas jóvenes. En estos casos correspondía a la amiga de cariño de la doliente o a una de sus parientes cercanas la tarea de comprar lo necesario para el agasajo. Una u otra enviarían a la desconsolada dama una sola arroba de chocolate y media de bolados, siendo más apropiados en tales circunstancias los tostados. Al recado se añadiría nieve y cascajo en abundancia, para asegurar la presencia de las bebidas frías. Y de esto constaba el refresco que, de ordinario, debía dar la doliente mientras durase el duelo o novenario.

Un motivo para la controversia, el agua ¿antes, durante o después del chocolate?

Como se puede concluir de lo dicho hasta ahora, había cierta homogeneidad de costumbres —lo que no es poco decir en este país— en lo que toca al protocolo a seguir

en un refresco. No obstante, si hay algo que daba pie a diferencias de opinión es la delicada relación entre el agua y el chocolate: ¿en qué orden habían de tomarse? La praxis era variada y el problema no parecía causar conflictos de etiqueta. En 1729 el médico Cortijo Herraiz escribió en su Examen sobre el uso del chocolate en las enfermedades:

“Unos beben agua antes de él, otros después y otros antes, en medio de tomarlo y también después. Estas modales a veces las forja la aprehensión de cada uno; otras las fabrica el gusto, y siendo así, sobre él no se disputa. Otras es por dictamen de los médicos y en esto hay tanta variedad de dictámenes como de individuos...”⁵⁶.

Efectivamente, había todo un abanico de opciones, según las preferencias o los hábitos de cada uno. De manera que, aunque en un refresco bien servido debiera ofrecerse agua tanto antes como después del chocolate, cada quien era libre de tomarla cuando quisiera. Sin embargo, y ya fuera del ámbito del refresco, -pues el asunto también concernía a desayunos y colaciones entre comidas-, la respuesta a la cuestión de combinar agua y chocolate pasaba a ser competencia de la ciencia médica, ya que un proceder inadecuado podría causar nefastas consecuencias, que se manifestaban de forma inmediata y notoria. El propio Carlos III lo tenía comprobado y, a pesar de que solía tomar un vaso de agua tras apurar una o dos jícara de chocolate en el desayuno, prescindía del líquido elemento los días en que, a continuación, debía salir de palacio.

Ahora bien, en el caso de Cortijo Herraiz, la cuestión del agua y el chocolate se convirtió en la excusa propicia para escenificar las diferencias entre dos corrientes de la medicina enfrentadas en el siglo ilustrado: por un lado la tradición galénica (representada por los seguidores de Galeno y Peripato)⁵⁷, y por el otro, una medicina moderna y científica (representada por los hipocráticos o escépticos) que era la opción del autor. Sobre el orden de la toma, los hipocráticos parecían renunciar a la norma fija, haciendo gala de un relativismo diametralmente opuesto a la rigidez de las fórmulas galénicas, basadas en la utilización de sustancias de naturalezas opuestas en combinaciones que restituían el equilibrio de humores en el enfermo. Alineado con los modernos y, de paso, haciendo burla de sus contrincantes afirmaba Cortijo que no se puede asignar regla general sobre el alimento, y por eso dixo un discreto que las reglas generales se parecían mucho a las mugeres, que las mas de las veces engañan⁵⁸.

Con todo, nuestro clérigo y médico —tan hipocrático como misógino— se esforzó por dar algunas vagas directrices, tales como la advertencia hecha a los fleumáticos de que se abstuvieran de tomar agua antes del chocolate, y el consejo a la contra dirigido a los coléricos, que debían hacerlo antes aunque, como licencia excepcional, se les permitiera un mínimo sorbo a su término. De la lectura de este curioso opúsculo no se sacaba en claro sino una verdad palmaria que su autor rescataba de entre las palabras

⁵⁶ Cortijo Herraiz, 1729.

⁵⁷ Textualmente: “padres confesores sectarios del Peripato” (*Idem*).

⁵⁸ *Idem*, p. 103.

de Manuel Niño, otro médico español de tiempos pasados, quien, al ser interrogado sobre si el chocolate era —en términos absolutos- bueno o malo, resolvió la duda con una sentencia de indiscutible pragmatismo: No hay cosa mejor si es bueno, ni cosa peor si es malo.

La dimensión estética del refresco.

Montaje de mesas y ramilletes

Las mesas dispuestas para un refresco importante eran espacios de exposición en los que golosinas, vajilla, y adornos debían expresar la riqueza de la casa así como la generosidad y el buen gusto de los anfitriones. Dice Juan de la Mata que debían ir provistas de manteles y bandejas donde se colocarán los ramilletes, guarnecidos antes de todo género de dulces, estatuas y figuras de azúcar y caramelo. El maestro repostero dedicó la última parte de su libro al diseño de diez modelos distintos de mesas montadas para un número variable de comensales, que iba desde diez a cien. Para organizar un buen banquete había que empezar por seducir la vista. Tanto más importante era este principio en el reino de las apariencias, es decir, en la Corte. En la España de los Borbones, entre los múltiples oficios de la Casa Real correspondía al Jefe de Ramillete la responsabilidad de organizar los refrescos, ocupándose no solo del menú sino también, y muy especialmente, de la composición de los adornos. De la Contaduría de Palacio se deduce que entre sus tareas habituales figuraban las de encar-

gar, mantener o mandar arreglar las piezas decorativas para la guarnición de mesas, incluyendo los fantásticos *surtouts* que se pusieron de moda en el reinado de Carlos IV. Para llevar a buen término esta labor de mantenimiento era preceptivo el recuento, al término de cada festejo, de las piezas de decoración, vajilla, cubertería y cristalería, para consignar las pérdidas, deterioros o roturas y así garantizar su reposición. Estas operaciones se sucedían en un ciclo sin fin, ya que el jefe de ramillete no solo se ocupaba de los refrescos para la familia real sino que también solicitaban sus servicios los cortesanos que daban refrescos particulares en nombre del rey. Por excusa valían tanto el bautizo de un hijo como el ingreso en el convento de una antigua camarista de la reina. Huelga decir que, en estos casos, los interesados cargaban los gastos a la corona. Tan lejos debieron llegar los abusos que, en 1793, Carlos IV decidió acabar con el dispendio estableciendo una dotación fija para todos los solicitantes, quienes a partir de entonces, debían organizar el festejo por su cuenta y, por supuesto, sin contar con la asistencia del Oficio de Ramillete⁵⁹.

En la documentación de Palacio se puede obtener una copiosa información sobre los adornos de piedras, porcelana o metales que se disponían sobre las mesas pero no así sobre los elementos efímeros y comestibles del montaje de ramilletes. Para completar esta laguna contamos de nuevo con el último apéndice del *Arte de Repostería*, donde Juan de la Mata reflexiona largamente sobre los posibles modos de decorar las mesas. A lo

⁵⁹ “Para bautizos en nombre de S.M”, en Aranjuez, a 28 de mayo de 1793: “habiendo dado cuenta el rey de esta representación, ha resuelto SM que para los gastos de refrescos de bautismos que se hacen en Madrid, se consideren únicamente cien doblones, y que estos se entreguen a los mismos interesados para que cuiden por sí de tales refrescos”, en A.G.P., Carlos IV, Casa, Leg. 14, Grefier n.º 57 f. 150.

largo de todo el tratado son numerosas las referencias a ramilletes montados a base de vidrios cortados que, o se ponían sobre la mesa componiendo jardines o se pegaban a otras piezas con cola blanca de pescado, para formar arquitecturas o ideas.

El ramillete como fórmula de adorno se basaba en la mezcla de objetos decorativos -bibelots, arquitecturas en miniatura, molduras o espejos- y de obras de confiteros, lo que incluía figuras de pan o de manteca de vacas, placas de grillaje ensambladas formando pirámides o composiciones geométricas, así como figuras de azúcar o caramelo. Todo esto era comestible pero su condición no comportaba necesariamente su consumo.

Las figuras de azúcar se hacían con ayuda de moldes metálicos en figura de hombres y animales. Una vez limpios y secos se untaba el interior de los moldes de plomo u hojalata con aceite de almendras dulces. A continuación se vertía en ellos el azúcar coloreado y aromatizado al gusto, bien a punto de pluma o de caramelo, según fuese el efecto deseado. Algunas piezas montadas se hacían uniendo entre sí elementos moldeados por separado mediante unas gotas de azúcar al mismo punto al que habían sido trabajadas las partes. Las piezas pequeñas se hacían macizas mientras que las grandes se dejaban huecas, moviendo el molde rápidamente y en todas las direcciones -con las manos protegidas por paños- tras verter la mínima cantidad de azúcar a pluma o caramelo necesaria para cubrir toda su superficie interior⁶⁰. En la época de los platos de engaño, el gusto por el equívoco también

fue un reto para los confiteros. Había recetas para simular huevos y elaborar falsas aceitunas, trampantojos culinarios que sobrevivieron en algunos recetarios españoles del siglo XIX. Con la manteca de vacas o mantequilla también se confeccionaban figuras moldeadas, con forma de granada, de alcachofa o de escudo de armas⁶¹. Para adornar cualquier ramillete Juan de la Mata recomendaba, como la solución más moderna, la obra de muselina, una suerte de pastillaje de azúcar blanco o coloreado elaborado a partir de azúcar y una base de goma adragante diluida en agua. Antes de que la mezcla se secase se formaban con ella diversas curiosidades, como las consabidas pirámides y figuras. Una vez concluido el montaje debían secarse a temperatura ambiente, pues si se pretendía acelerar el proceso en estufa (un armario caliente con interior de hojalata utilizado para secar confituras) se podía causar más perjuicio que beneficio⁶².

El ramillete armado con tan diversos materiales se terminaba con otros añadidos una vez colocado sobre la mesa: papeles de colores recortados, flores artificiales y figuritas de azúcar que tomaban su posición en las arquitecturas, simulando transitar los cenadores, jardines y andadores en miniatura. También podían recrearse árboles frutales de cuyas ramas se colgaban, a última hora, las frutas heladas. Según el propio Juan de la Mata, las decoraciones más elaboradas pretendían sugerir una historia, idea o programa simbólico. Concluida la escenografía, sobre los blancos manteles de labor alemanisca se disponían las fuentes o bandejas guardadas de servilletas donde se distribuían todo género

⁶⁰ De la Mata, 1787, pp. 136-137.

⁶¹ *Idem*, p. 142.

⁶² *Idem*, pp. 133-134 y 188-189.

de dulces. Orzas de China con su cobertera —soperas o terrinas— se colocaban a intervalos regulares, con sus cucharones para servir las cremas o natillas. Las servilletas también podían doblarse componiendo figuras, a la española, la francesa e italiana o rizarse de varios modos, siguiendo el arte de la divina piegatura, una asombrosa técnica que ya había alcanzado su máxima perfección el siglo anterior, en la obra de M. Giegher.

Si comparamos el panel de azulejos del Museo de cerámica de Barcelona y las láminas finales del *Arte de Repostería*, nos llama poderosamente la atención el parecido entre las arquitecturas pintadas de *La Xocolatada* y los dibujos de lo que Juan de la Mata llama cenadores y andadores en sus mesas. En último térmi-

no, las figuritas de pan o caramelo iban a poblar estos edificios fingidos al igual que los cortesanos representados en el panel. Siguiendo una lógica similar, anfitriones, domésticos e invitados se representaban en las azulejerías de las cocinas rococó valencianas afanados en el servicio del agasajo, en unas dependencias de la casa que probablemente nacieron vinculadas a este tipo de prácticas mundanas. El fresco era un espectáculo para todos los sentidos, una función en la que los actores podían convertirse a su vez en los espectadores de su propia obra, pues los ramilletes montados sobre las mesas y las escenas representadas en las paredes se construían como imágenes especulares de la agitación que acompañaba los preparativos de la fiesta y de los placeres que seguían a continuación.

SELECCIÓN DE TEXTOS

RAMILLETE SEGÚN

EL DICCIONARIO DE AUTORIDADES

“se llama metaphoricamente una especie de piña artificial de dulces, u de varias frutas, que sirven en las mesas y los agasajos”.

REGLA GENERAL PARA

ARMAR CUALQUIER RAMILLETE

(De la Mata, 1786, p. 88)

“Para esto se mandaràn cortar vidrios de todas suertes, cortados en forma de eses, vandas, flores de lis, ramitos, medias lunas, hojas de parra e&c con los que se armará la archîitectura de los dibujos subsecuentes, á idea de cada uno, ú otros sobre el dundamento de platos de China o espejos de cristal, y columnas de diferentes tamaños, sobre los quales se va formando la idea o archîitectura, pegandolos

con cola blanca de pescado.. Hecha ya la archîectu-
ra material, se guarnecerá por las orillas con papel
cortado de varios colores, flores artificiales ó natura-
les, figuras d bazucar o caramelo, correspondientes
á alguna Historia ó idèa á que se haga el Ramillete:
y últimamente se vestirá de todo gènero de dulces”

EL RAMO O RAMILLETE

VALENCIANO SEGÚN TOMÁS GÜELL

(Biblioteca Histórica de la Universitat de València, E-Vu, ms 34, pp. 110-111)

“Llámase ramo, ô ramillete el plato ultimo, que presentan al principal Convidado...; el plato era grande; su figura era piramidal, lo blanco que se descubria, era espuma, su alma biscochos de Terhuel <sic>, y melad Llámase ramo, ô ramillete el plato ultimo, que presentan al principal Convida-

do, y lé presentaron solo al S.r obispo; el plato era grande; su figura era piramidal, lo blanco que se descubria, era espuma, su alma biscochos de Terhuel <sic>, y meladas su matiz; era de buen gusto, y primor (lé hizieron nuestra Monjas de S.ta Catalina) como tal lé apreció el S.r Obispo; pues recibíendolé en sus manos, lé miró por una y otra parte, antes de empezar á deshazerle: Tomó primero el S.r Obispo, los segundos los dos colaterales, lo terçeros los demas de la traviesa, despues lé pasaron por las dos mesas de los ansianos, y acabaron con el residuo en la mesa del M.o de Estudiantes; Lé llevavan los q.e servian á los convidados; y para tomar un bocado, davan juntamente platillos limpios, y pequeños. Sacar á la mesa dicho plato, es estilo introducido en Valencia en este Centuria, aprehendido del comercio con las Naziones, como tambien nuevas disposiciones de convites; Suelen practicar dicho estilo en las mesas esplendidas, no en todas, sino quando ay personage de graduacion excedente; y aviendo en N.o Refitorio una persona, como el S.r Obispo, convidada, quiso el P. Prior cumplir con la politica, de regalar á su Ill.ma con el antedicho ramo, ô ramillete.”

LA PRESENTACIÓN DE UN RAMILLETE EN UN REFRESCO SERVIDO EN 1731 EN UNA SESIÓN DE LA ACADEMIA LITERARIA DE BARCELONA SEGÚN EL CANÓNIGO JOSEP DE BASTERO

(Biblioteca del Seminario Diocesano de Gerona, ms. 140, pliego 16. La carta completa fue publicada por Albert Rossich en 1995). El refresco se sirve en el salón en un intermedio de la velada musical: *“Y después se féu un poch de alto, y entrà lo refresch a S. Ex.^a, que era un ramallet de confitura molt*

guapo, ayguas, xocolata, tot plegat, y no prengué, crech, res; se’l ne tornaren y seguidament entraren una récula de sotacopas, ab tassas de ayguas de tota manera, iguals sefatas de malindros, de bascuys de ou y después moltas mes de confituras y xocolata, que anà toto splèndit, que no deixà de fer armonia a la festa. Lo mateix tingueren las senyoras dalt a las tribunas, y éran més de 40, y lo saló estava tot ple, y només que gent de forma. Acabat lo refresch, continuà la música...”

MODO DE LOS VALENCIANOS PARA HACER LOS CONFITADOS

El Libro que trata de la Facultad y Oficio de Zuquero para el uso de Francisco Molíns y Burguera es un recetario manuscrito de obrador fechado en una localidad turolense en 1841, pero que no es sino una copia de manuscritos precedentes, del siglo XVIII, sin autoría declarada (capítulo 3 de la segunda parte del manuscrito, p. 224 de la edición facsímil, 2011): *“...los dulces y frutas se ponen a confitar y después que les han dado unos quatro paiones en los peroles ponen las frutas en los cocios, calientan el azucar y cuelan por un cedazo al otro cocio y luego, quando hayan de dar otro paion, sacan la mitad del jaraba a un panel, por debajo de el lo cuelan y lo ponen a calentar, y entretanto, escurriendo la otra mitad, y así la fruta está casi siempre con el azucar.”*

LA FAMOSA CONFITURA DE BENIGANIM

(Madoz, 1846, tomo IV, p. 217)

“...La confitura llamada arrope de Beniganim, que consiste en cocer con mosto trozos de calabaza y de sandía, limones, naranjas y otras frutas, de lo cual resulta una especie de dulce y almíbar tan esquisito que, conservado en unas cantarillas de forma oblon-

ga, se esporta para Jativa, Albayda, Alcoy, Alicante, Valencia y otros puntos, con grande estimacion...”.

UN REFRESCO SERVIDO AL OBISPO DE ALBARRACÍN EN EL CONVENTO DE DOMINICAS VALENCIANAS

(Biblioteca Histórica de la Universitat de València, E-Vu, ms 34, Pp. 110-111)

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

INSTRUCCIONES GENERALES PARA SERVIR UN REFRESCO

(De la Mata, 1787, p. 188)

“Ya todo prevenido, se servirá lo primero las bebidas con vizcochos en cubiertos, armados, según se gustare, y sus cucharitas en cubiertos; a esto siguen los ramilletes con pan en cubiertos y todo género de dulces y huevos y sus cucuruchos de papel: después siguen las espumas heladas y frutas, también con sus cubiertos de cucharitas: luego el chocolate caliente; sus cubiertos de vizcochos de Saboya, Tortas y Vizcochos en rosca, bollos y pan tostado: luego se finaliza con el agua clara”.

UN REFRESCO PARA BODA O FIESTA. COMIENZA EL SERVICIO

(*Ceremonial de estrados
y Crítica de Visitas, 1789*)

“Saldrán de dos en dos pajes golosos
Se supone que con polvos muy airosos
Que aquí del peluquín son los desvelos,
Etiqueta esencial, que tiene pelos.
Los platos han de traer los dos primeros,
Los segundos los bizcochos, los terceros
las salvas han de traer con las bebidas,
y procuren que vengan repartidas;
en llegando al centro del estrado
echará cada fila por su lado
repartiendo, más que se impida
los platos, los bizcochos y bebida
y en acabando, saliendo por los lados,
en una fila quedarán formados,
y quando vean que alguna ya ha acabado
correrán otra vez todo el estrado;
por si gustan tomar otra bebida;
y nunca den lugar a que se pida”

SEGUNDA TANDA DE DULCES Y CLÍMAX DE LA CEREMONIA

“y recogidos los platos y los vasos,
salirse deben por los mismos pasos
Deben hacer después segunda entrada,
La misma orden que antes sea guardada
Trayendo dulces, y demás que hubiere,
Agua y papel si menester fuere.
El chocolate vendrá inmediatamente,
Y bandejas dispuestas ricamente,
De bizcochos, de rosas regaladas,
De bollitos tiernecitos y de tostadas.”

ACTO FINAL.

DESPEDIDA Y CIERRE

“Agua del tiempo en vasos primorosos
Procurando que sean muy hermoso
Pues las señoras en esto tienen gusto
Y el que lo hagan así parece justo
Y las xícaras todas recogidas,
Las señoras quedan ya servidas,
Y vosotros sabéis, y sin trabajo, el modo de servir el agasajo
Mas que, en sumo cansados,
Sudando a borbotones, fatigados
Habéis quedado, ya lo veo
Quitaros el cansancio, yo deseo,
Mas ya mi musa a la criada encarga,
Que os procure aliviar de esta carga,
Dandoos a todos bien de refrescar
Y algunos dulcecitos que guardar”.

AGASAJO EN VISITA DE PARIDA

“Las visitas en viéndola en la alcoba
Pasarán a la sala, sin más troba,
Que el estrado y cumplido, que propala
Mi consejo es, que sea en otra sala.
Los hombres con política cumplida,
Deben hacer entrada por salida,
Que aunque con parto logran los renombres,
Junto a paridas huelen mal los hombres.”.

AGASAJO EN VISITA PLENA

Y FIESTA DESPUÉS DE LA CUARENTENA

“El refresco será lo regular,
Que en estos días señalados suelen dar,
Y aqueste concluido,
Tengan el bayle, pues, ya prevenido [...]
En cuanto al agasajo
No hay que decir que es de escalera

Abajo, sin hacer prevención para el intento,
Porque ha de ser en amistad el cuento:
Luego mesas de juego sacarán
Y si de esto no gustan, baylarán,
Y si esto tampoco les agrada,
Murmurarán, y si esto les enfada,
Se quejará cada una de su casa,
Contando a la letra lo que pasa”.

AGASAJO DURANTE EL DUELO O NOVENARIO

“El refresco a servir es particular:
Antes has de saber, dama, que usaban,
Que a la doliente algunas regalaban,
Como era la amiga de confianza,
La parienta, mas no es ya de la usanza;
La amiga de cariño ahora envía,
El refresco algún día,
Y tambien la pariente,
Lo que se envía es esto, tened cuenta;
De chocolate va sola una arroba,
Sin que esto por nada haya troba:
Media va a mi ver de esponjado,
El que advierto, que ha de ser tostado;
Nieve y cascajo en abundancia envía,
Aunque el refresco sea para un día.
De esto pues se compone solamente
El refresco, que ha de ir a la doliente
Y el que debe dar ella de ordinario,
Mientras dure el duelo o novenario”.

LA CASA REAL RECORTA

LOS GASTOS DEL OFICIO

DE RAMILLETE Y REPOSTERIA

DE ESTADOS EN CONCEPTO DE “BAUTIZOS EN NOMBRE DE S. M. CARLOS IV”

(AGP, Reinados, Carlos IV, Casa, Leg. 14)

“Para bautizos en nombre de S.M” en Aranjuez, a 28 de mayo de 1793

Habiendo dado cuenta el rey de esta representación, ha resuelto SM que para los gastos de refrescos de bautismos que se hacen en Madrid, se consideren únicamente cien doblones, y que estos se entreguen a los mismos interesados para que cuiden por sí de tales refrescos”

EL DUQUE DE CRILLÓN DA UN REFRESCO EN VALENCIA EL DÍA DE SAN ANTONIO DE PADUA COMO COLOFÓN DE UNA FIESTA CON JUEGOS DE CINTAS CELEBRADA POR LA REAL MAESTRANZA EN HONOR DEL INFANTE DON ANTONIO, GRAN MAESTRE DE LA ORDEN

(Townsend, 1988, p. 406)

“La concurrencia la formaban 600 personas pertenecientes a las clases más altas de Valencia. Los hombres estaban reunidos en una sala, y las mujeres en otra, sentadas ordenadamente como tulipanes en un jardín. Como tuve el honor de acompañar al Capitán General, pude compartir su privilegio de hacer una visita a las damas. Fue un espectáculo muy agradable. Todas se habían puesto en traje de gala, en muchos casos muy elegante, y aparecían espléndidamente adornadas con perlas, oro y gemas muy costosas. Al cabo de un tiempo llegaron los criados. Al principio lo hicieron con helados de varias clases; después con pasteles y chocolate; y por último con agua fría. Antes de servir a los caballeros, atendieron a las damas. Aunque la reunión comenzó por la tarde, ya era más de medianoche cuando se acabó de tomar los refrescos. A continuación se retiraron los criados y llegó una banda de música, vocal e instrumental, que interpretó una breve ópera escrita para la ocasión y titulada La Paz entre Marte y Cupido.

Este es el tipo de refrescos que ofrecen los grandes señores en el día de su boda. Así lo hizo el hermano del Conde de Floridablanca cuando yo me encontraba en Madrid. Pero como no tuve el honor de estar presente en aquel acontecimiento, me satisfizo mucho asistir a éste”

BIBLIOGRAFÍA:

Abad Zardoya, C. (2009): “Objetos de representación en la vivienda aragonesa del XVIII” en *El culto al objeto: de la vida cotidiana a la colección*, Asociación per a l'estudi del moble, Barcelona.

— (2010): “Herramientas curiosas para cosas particulares y extraordinarias. Tecnología, espacios y utillaje en la cocina histórica española” en VV.AA., *La cocina en su tinta*, Biblioteca Nacional, Madrid, pp. 85-117.

— (2011): “El libro de zuquerero para uso de Francisco Molíns y Burguera, un valioso documento para la historia de los oficios de confitería y cerería” en VV.AA. *Libro que trata de la facultad y oficio de zuquerero, resolis, helados y otras cosas*, Instituto Cultural del Bajo Aragón, Teruel, pp. 25-48.

Anónimo (1789): *Ceremonial de estrados y Crítica de Visitas. Obra útil, curiosa y divertida en que con estilo jocoserio se describe como deben hacerse las visitas de bienvenida; de boda; de parida; de duelo; diarias y otras cosas que atañen y tocan al propio asunto, y deben saberse y observarse por las damas que no quieren pasar por poco cultas*, Antonio Espinosa, Madrid.

Anónimo (1801): *Coplas nuevas para que sepan el modo que se toma el chocolate*, Murcia.

Cortijo Herraiz, T. (1729): *Discurso apologético, médico, astronómico: pruebas de la real influencia de los cuerpos celestes en estos sublunares y la necesidad de la observancia de sus aspectos para el más recto uso de la medición: con examen sobre el uso del chocolate en las enfermedades*, Eugenio García de Honorato y San Miguel.

D'Amat i Cortada, R., barón de Maldà: *Calaix de Sastre*.

De Iriarte, T. (1986): *La señorita malcriada*, Castilla, Madrid.

De la Mata, J. (1787): *Arte de Repostería en que se contiene todo género de hacer dulces secos y en líquido, Vizcochos, Turrone, Natas, Bebidas heladas de todos los géneros, Rosolis, Mistelas, etc*, Imprenta de Josef Herrera, Madrid (4ª ed.).

De Zamácola, J.A. (1796): *Elementos de la ciencia contradanzaria para que los currutacos, pirradas y madamitas de nuevo cuño puedan aprender por principios a bailar las contradanzas por sí solos o con sillas de su casa*, Imprenta de Fermín de Villalpando, Madrid.

Doménech, J.de D. (2004): *Chocolate todos los días. A la mesa con el barón de Maldà. Un estilo de vida del siglo XVIII*, RBA, Barcelona.

Fontbona, M. (2008): *Historia del juego en España. De la Hispania romana a nuestros días*, Flor del Viento Ediciones, Barcelona.

Fray Sever de Olot (1982): *Libro del Arte de cocinar* (Primera edición de un manuscrito gerundense de 1787), Ediciones de la Biblioteca del Palacio de Perelada, Barcelona.

García Mercadal, J. (1999): *Viajes de Extranjeros por España y Portugal. Desde los tiempos más remotos hasta los comienzos del siglo XX*, 6 vols., Junta de Castilla y León, Valladolid.

Lavedán, A. (1796): *Tratado de los Usos, Abusos, Propiedades y Virtudes del Tabaco, Café, Té y Chocolate*, Imprenta Real, Madrid.

Lilti, A. (2005): *Le monde des salons. Sociabilité et mondanité à Paris au XVIIIème siècle*, Fayard, París.

Lodge, R. sir (ed.) (1933): *The Private Correspondence of Sir Benjamin Keene*, Cambridge University Press, Cambridge.

Madoz, P. (1846): *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y de sus posesiones de Ultramar*, t. IV, Est. Literario-Tipográfico de P. Madoz y L. Sagasti, Madrid.

Minguet, P. (1758): *Arte de Danzar a la Francesa: adornado con quarenta y tantas láminas que enseñan el modo de hacer los passos de las Danzas de Corte*, Madrid.

— (1778): *Atractiva diversión fundada en lícitos juegos de manos: contiene noventa y tantas habilidades curiosas, sesenta y tantas de naipes y otros diferentes juegos*, Imprenta de Blas Román, Madrid.