



Domingo Hernández de Macanaz

*Libro  
del Arte de Cocina*

Introducción de Santiago López Quijada

Editorial  
Castalia

HERNÁNDEZ DE MACERAS, Domingo. *Libro de arte de Cozina*. Santiago G. Laguna (Ed.). Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca, 1999, pag. 4-43. ISBN: 84-7481-454-5.

## PRÓLOGO

Recordemos las circunstancias que rodean la aparición de este libro: Año 1607, ciudad de Salamanca, el Colegio Mayor de San Salvador de Oviedo en la Universidad de Salamanca, servicio doméstico. Un empleado de la institución, el cocinero, decide publicar sus habilidades y novedades de su oficio; eran secretos largamente ensayados con los estudiantes que durante cuarenta años habían tenido la fortuna de disfrutar de una beca colegial mayor en el colegio que fundara en Salamanca don Diego de Muros, ya hacía casi un siglo, pues se había instituido en el año 1517. Y lo hace con cierto orgullo, con conocimiento contrastado de lo que dice, para beneficio de quienes quisieran aprender nuevas cosas e ideas en el arte de la cocina; así se vanagloria diciendo que su ingenio:

*...es tan aventajado en un sin número de invenciones de comidas y manjares delicadíssimos, por el continuo trabajo y larga experiencia que de ellos tiene en el discurso de cuarenta años que ha que sirve de cozinero..., quiso limitarle poniendo solamente los más usuales y necesarios ..., para los que quiseiren usar y exercer este arte en menos tiempo y con facilidad se puedan hazer capaces<sup>1</sup>.*

Muchos de los comensales para quienes trabajó Domingo Hernández de Maceras (el cocinero a quien me estoy refiriendo) solían escribir libros científicos. Pues en los colegios mayores se afincaban, durante siete u ocho cursos, algunos estudiantes presumiblemente pobres que deseaban ampliar sus estudios universitarios y que, casi siempre, compatibilizaban o continuaban este aprendizaje con el ejercicio de la docencia universitaria<sup>2</sup>. Como si

---

<sup>1</sup>Dedicatoria al lector de este *Libro del Arte de la Cozina*.

<sup>2</sup>Puesto que esta publicación puede ser del interés de quienes desconozcan la historia colegial mayor, apunto la aclaración de que los colegios mayores fueron siete instituciones educativas cuyo modelo tuvo su origen en la Universidad de Bolonia en el siglo XIV (Colegio de San Clemente de los Españoles), tomando allí una forma de organización universitaria, que se desarrolló después en España durante los siglos XV y XVI. Concretamente en Valladolid (Colegio de Santa Cruz), en Alcalá de Henares (Colegio de San Ildefonso) y Salamanca (Colegios de San Bartolomé, Cuenca, Oviedo y el Arzobispo). Podríamos así definirlos como centros docentes que becaban a estudiantes pobres en una especie de internado que atendía a todas sus necesidades materiales, ya fueran físicas o estrictamente académicas. Era preceptivo para ingresar en ellos la condición de pobreza, más algunas otras relativas a sus circunstancias familiares y personales, como son la limpieza de sangre -después de un tiempo-, común estimación de vida honesta y recogida, una preparación científica equivalente al bachillerato universitario y determinada procedencia regional. Precisamente fue en el Colegio de Oviedo donde de modo más estricto se guardaron las constituciones en lo que se refiere a las condiciones de ingreso de los aspirantes a una beca colegial.

Domingo quisiera dignificar con esta publicación el oficio que con tanto celo desempeñaba; igualarlo de algún modo a la "nobleza" de aquellos otros de Cánones, Teología o Leyes que solían publicar sus alimentados. Como queriendo equiparar el *Corpus Iuris Canonici* -por decir uno de ellos- con la ciencia culinaria; y estructurando su texto en similares "libros" y capítulos: "De principios de comida y cena de invierno y de verano", "Libro primero de los guisados de carnero", ¡con cincuenta y nueve capítulos!, que no me parece poco, y hasta su fe de erratas...

Laboriosísimas tareas tras el fogón para ofrecer a los colegiales sus dos comidas diarias, la comida y la cena; pues nunca se habla en los documentos del desayuno o la merienda. Estaba esto regulado en las constituciones que firmó y selló el fundador de la institución para el funcionamiento de la casa, fechadas el 1 de septiembre de 1924. Texto base que fue matizado por unos estatutos redactados como consecuencia de la "visita" hecha a la casa por don Pedro de Guevara, en el año de 1580, quien indudablemente tuvo la oportunidad de degustar los platos de nuestro cocinero.

Según estas leyes, los estudiantes debían que ser suficientemente alimentados por distintas viandas, hasta completar una dieta rica en calorías, proteínas e hidratos de carbono, como sería la de estas instituciones. El sustento diario (también llamado "ordinario") fue casi idéntico en todos los colegios y se componía de libra y media de carnero por persona y día, con algunos antes (frutas, verduras,...) y postres (queso, aceitunas, dulces, frutos secos,... dependiendo la estación y el día), pan, vino y sal; doblándose la ración los días de fiesta<sup>3</sup>. Caso excepcional en este sentido lo representa el Colegio de Oviedo, en cuyas constituciones primitivas se ordenó explícitamente que nunca se sirvieran más de seis platos por comida, a los que no se debían añadir antes y postres. Decía al respecto el precepto 17:

*Item, ordenamos que a los colegiales se les de cada día libra y media de carnero, o su valor los días de pescado, según manda la constitución; y a los familiares se les de cada día doce maravedís. Y para lo que más es necesario de gasto para el refectorio ordinario o extraordinario... El día de San Salvador no pueda el señor rector convidar más de diez y seis personas, las cuales le pareciere, ni se puedan servir este día más que seis platos, sin los antes ni los postres....*

La comida diaria se completaba con un "extraordinario" que debía servirse en días de tal, aunque sabemos que muchas veces se llegó al curioso abuso de añadirlo al ordinario de cada día, como fue el caso del Colegio y Universidad de Santa Catalina, en el Burgo de

---

<sup>3</sup> Resumen en este punto lo publicado en *Colegios Mayores: Centros de poder...* (Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca, 1986), Vol. II, pp. 803 ss.

Osma<sup>4</sup>. En el Colegio de Oviedo, en cambio, la austeridad en el tipo y cantidad de las viandas fue más notoria; incluso en circunstancias especiales, como era el día de la fiesta de su patrón San Salvador. Normalmente en estos días la comida era muy abundante, rica y diversificada. En el Colegio de San Bartolomé se duplicaban las porciones y su norma se extendió a los otros tres colegios salmantinos.

La dieta diaria era muy similar en las cuatro comunidades salmantinas y consistía en (Colegio de San Bartolomé, constitución 10) en una libra de carne diaria, de la cual tomarían la mayor parte en la "comida" y el resto en la "cena". La carne era de ternera, cabrito, pollo, caza..., nunca se habla de cerdo (salvo el tocino usado en el aderezo). También tomaban vino atemperado con agua, más el pan y la sal que cada cual quisiera. En los días en que la carne estaba prohibida por religión, tomaban huevos y pescado en el mismo valor económico que la carne (me consta que algunas veces ocho huevos por persona). Los días de ayuno (constitución 72 de las de 1435) pan, vino y pescado o, si se prefería, el dinero correspondiente a esos alimentos.

En el Colegio de Cuenca las medidas de las cantidades se proponían en onzas, pero la realidad era la misma: las 24 onzas prescritas en sus leyes equivalen aproximadamente a la libra y media de los demás colegios (constituciones 30 del de Oviedo y 20 del Arzobispo). Los familiares o criados tenían que conformarse con una sola libra y si deseaban aderezar la comida con algo de salsa o fruta, esto debía ser a costa de la disminución correspondiente de la ración de carne.

Pero los colegiales tuvieron además otra fuente de alimentos derivada de su condición de universitarios y de la asistencia a los exámenes de graduación. Es conocido que todo estudiante que deseara licenciarse o doctorarse por la universidad, se veía obligado a cursar unos años determinados y a presentarse a una prueba oral a la que podían asistir, según el caso, los doctores de su facultad o todos los doctores de la universidad. Precisamente fueron los colegiales la excepción a esta norma, pues consiguieron que en sus exámenes de graduación sólo pudieran entrar los doctores de su facultad, de forma que se dulcificaba la dificultad literaria de las pruebas, al tiempo que se ahorraba una gran cantidad del gasto que

---

<sup>4</sup>Archivo General de Simancas, *Consejo Real de Castilla*, Leg. 518, 1.- "Visita y reforma hecha por el doctor Sánchez Páiz, tesorero de la iglesia de Alcalá de Henares, al colegio y universidad de Santa Catalina, extramuros de la villa de Burgo de Osma. 1573-1596" [cuentas de alimentos...], 1.300 fols.

La pieza 518-1 (5) contiene los "cuadernos del ordinario", con la relación de las comidas diarias servidas en el centro desde diciembre de 1581, especificando lo que costaba cada cosa y lo que consumía cada uno de los colegiales. Sigue el "cuaderno de enfermería" anotando asimismo las viandas con que se agasajaba a los convalecientes, muy copiosas y variadas por cierto y, después, el "cuaderno del extraordinario". Esta normalidad en la tipología documental de las piezas conservadas, desaparece cuando se observa que el "extraordinario" se daba cada día a cada uno de los becarios, de forma que su alimentación podía equipararse a la de cualquier príncipe de la época. Aclararé que esta circunstancia fue excepcional y que en Salamanca, me consta se cumplía con más rigidez el carácter festivo de las comidas extraordinarias.

suponía la entrega a cada uno de los examinadores de determinados bienes materiales y dinerarios, más la invitación a la comida.

La primera vez que se legisló sobre las "propinas" para los examinadores fue en los estatutos redactados como consecuencia de la visita universitaria de Covarrubias (año 1561), aunque en ese momento no se especificó aún la diferencia entre el coste de un licenciamiento y el de un doctoramiento en cuanto a derechos pecuniarios de examen. El título XXXI de estos estatutos decía, entre otras cosas:

*El que se oviere de examinar, sea obligado de dar a cada uno de los examinadores doctores o maestros que presentes fueren de su facultad, dos doblas de cabeza o castellanos, y un hacha y una caja de diacitrón y una libra de confites y tres pares de gallinas. Y porque el tiempo es largo del examen, sea obligado a dar una cena, con tanto que no sea obligado a dar más de una ave, con que no sea pavo ni gallina de Indias, y una escudilla de manjar blanco y una fruta antes y otra después, y su vino y pan. La cual cena se de en el mismo lugar del examen...*

Analizando esta disposición, es evidente que el coste de la graduación universitaria salmantina no estaba al alcance de todos; máxime cuando este estatuto especifica después:

*Que en los doctoramientos e magisterios sean todos los doctores o maestros obligados a acompañar al que se graduare... y que en cuanto a la colación, que se de en la tarde antes de tomar el grado, cuando vienen de acompañar al doctorando, en que parece haber grandes excesos y desórdenes hasta aquí, se ordena que tan solamente se puedan dar seis diferencias de cada colación de cosas de azúcar de más de tres platos de frutas verdes que según el tiempo hubiere. Yten, en las colaciones que se suelen dar en los doctoramientos en la casa donde está la universidad para ver la fiesta de los toros, solamente se den de aquí adelante cinco diferencias de colación, dos de frutas verdes y tres de otra colación, y que para llevar a sus casas no se de cosa alguna...*

El gasto era, desde luego, enorme para los aspirantes a doctores, que tenían que acudir a préstamos del arca universitaria o a marcharse a otra universidad más barata, a la reunión de varios de ellos para realizar el acto conjuntamente, o a esperar pacientemente la muerte de algún miembro de la familia real, circunstancias que podían hacer más asequible el coste.

Aquello sí que debía suponer una fiesta. Siguiendo a Mariano Santiago de Civdanes, el acto comenzaba con la entrega de propinas por parte del doctorando, media arroba de dulces y otras minucias. Los comisarios visitaban al ganado preparado para la corrida de toros que se celebraría caso de que el aspirante superara las pruebas científicas; y su visita era agasajada

con una merienda "decente", con abundancia de bebida y bizcochos. Para el refresco y la cena se disponían ocho platos de la mejor calidad, sin contar los postres, y la mesa tenía que estar aderezada con manteles de tafetán, servilletas rizadas, velas, cubiertos y todo lo necesario; la vajilla debía ser de "Talavera fina" y en el lugar de cada comensal se dispondría una "rosca de pan con leche" y una vela decente.

Una vez sentados en sus puestos los asistentes, se servía primero la "ensalada real", que contenía varios géneros de frutas y hortalizas, *acitrones*, *confitones*, *grageas*, guindas en conserva, huevos y otros géneros. Después venían los huevos, seguidos de un plato de caza, el mejor según la estación; después otro de jigote de ave con lonchas de tocino, chorizo, trozos de gazapo, ternera, ruedas de limón, etc. A continuación venía el pescado, según el tiempo: salmón, truchas, anguilas, besugo...; luego uno dulce que generalmente se componía de huevo hilado o moles y, por último, los postres: queso, aceitunas de Sevilla, anises, media libra de dulces secos empapelados y cerrados con obleas y palillos... Un día tal, imagino que los colegiales renunciarían a la comida del colegio. Especialmente hasta que se legislo, por fin, que no pudieran ofrecerse a los examinadores más de 36 platos por comida!

Considerando la media alimenticia de la población coetánea, podemos decir que los colegiales disfrutaron de un privilegio poco frecuente, al tener asegurado el cocido diario en el peor de los casos. Aunque claro, en su vida cotidiana, estaban lejos de los despilfarros de los grandes, como el conocido banquete ofrecido el día 7 de junio de 1605 por el Duque de Lerma a los ingleses, del que se afirma:

*...se sirvieron a la mesa 2.200 platos de cocina, y que fue de ver, además, los dulces secos, los frescos de conserva y sobre todo la invención de empanadas de mil figuras de castillos y navíos, todo dorado y plateado. Y la cena, por el mismo orden, fue ésta: antes, ensalada, alcaparras, rábanos, espárragos, primer servicio (pasteles y ternera frita con huevos, pernil y pichones, pato albardado y olla); segundo (perdiz, capones rellenos, otra olla y pierna de carnero, jigote, cabrito, ternera y cabezuelas); postres (peras cubiertas y rábanos, suplicaciones y aceitunas, otras peras y medios quesos<sup>5</sup>.*

O el denominado "frugal" yantar de Felipe IV, que consistía "de ordinario en doce platos a comer y ocho a cenar", muy pronto superados con creces por los Borbones<sup>6</sup>. Recuérdese que estamos en una sociedad que medía el poder por la ostentación.

---

<sup>5</sup> *Fastiginia de Tomé Pinheiro da Veiga*, ed. de Valladolid, 1973, 117 y 143.

<sup>6</sup> En opinión de DOMÍNGUEZ ORTIZ, A., "Los gastos de Corte en la España del Siglo XVII", en *Crisis y decadencia de la España de los Austrias*, Ariel, Barcelona, 1969.

Había que combatir el hambre y el frío (en invierno); y mantener a chicos despilfarradores de energía tanto por su edad como por su profesión. Estudiantes normalmente aplicados pero que, por su edad (entre los 20 años cumplidos exigidos por la normativa del Colegio de San Bartolomé, hasta los 24 de máxima prescrita por las constituciones de los de Oviedo y el Arzobispo) inevitablemente eran proclives también al jolgorio y la algarabía, haciendo de "la edad su oficio".

En ocasiones se autorizó un cambio en esta dieta-base con el fin de ayudar a los estudiantes a soportar las rigurosidades invernales. Por ejemplo, el estatuto 20 de los de San Bartolomé (año 1490) había permitido que se pudiera cenar cocido, "con tocino y todas las otras cosas", en el espacio temporal que transcurría desde San Lucas (día 18 de octubre) hasta Carnestolendas (carnavales). Más tarde, en 1524, se les autorizó a cenar asado, de manera que de un cuarto de cabrito pudieran cenar tres personas (1 cabrito para 12 raciones), lo cual es decir poco, porque dependería del tamaño del mismo; y después, un visitador, permitía que se adobara todo con vino y queso, "moderadamente".

El horario de las comidas era muy diferente del actual y se acomodaba a los cambios de luz estacionales. El capítulo tercero del tercer tomo de las constituciones de Cuenca decía que la comida se hiciera a las 11 desde San Lucas a Pascua de Resurrección; y a las 10 desde esa fecha hasta Pentecostés. La cena, generalmente se estableció a las 6 en verano y a las 5 en invierno (constituciones 34 y 33 respectivamente de los colegios de Oviedo y el Arzobispo). Entre medias los colegiales tenían la obligación de asistir a clase, participar en los actos de conclusión tras la comida, estudiar en los aposentos,... Desde la cena hasta la comida del día siguiente, un sin fin de horas huecas para el estómago que hacen comprensible que existiera un pormenorizado ceremonial de obligado cumplimiento, que atañía a la forma en que los colegiales tenían que sentarse, a los modales y limpieza en el comer, al orden y al decoro. Estamos en el año 1607: la época es violenta y los modales rudos; los chicos tenían necesariamente que llegar hambrientos al refectorio a las 10 o las 11 de la mañana; sobre todo si consideramos que se habían tenido que levantar a las 6, asistir a una misa comunitaria y a la clase de prima de la universidad, que duraba hora y media. Así se hacen comprensibles algunas "ceremonias de refectorio" que obligaban a no tirarse los huesos unos a otros, a no limpiarse las narices o el sudor con los manteles o a no hacer ruido con los huesos en la mesa solicitando más comida, o para sacar el tuétano; que todo se hiciera "con mucha compostura y modestia": normas que tuvieron una vigencia efectiva, y quizá sólo comprensibles dentro de aquel ambiente y época.

A pesar de todo, ya he dicho que los colegiales eran unos privilegiados dentro de la suerte previsible a cualquier otro grupo universitario o no universitario, salvo quizás los hijos

de la alta nobleza (como el Conde Duque de Olivares, por ejemplo, que también vivió en Salamanca como estudiante, en casa propia, por aquellos años). Otros estudiantes vivían en "repúblicas" que eran lo más parecido a un piso compartido de hoy en día, con una señora encargada de hacerles la comida; o en posadas, o en conventos (pues el porcentaje de eclesiásticos era aún considerable en las universidades), o en pupilajes bajo la tutela material y científica de un bachiller de pupilos. Por debajo de estos modos de vida estudiantil, abundaban los individuos que no podían pagarse ninguna de estas opciones de vivienda y que se alquilaban como criados de otros estudiantes más ricos, de otros colegios; o los pobres de solemnidad, que aplicaban el hocico a la sopa de los conventos o colegios ("sopistas" y "capigorriones"<sup>7</sup>)..., entre otros. Malas opciones para estómagos hambrientos todas ellas.

Recordemos también que Domingo Hernández de Maceras publica su texto en un tiempo marcado por las crisis de subsistencia, cuando la estabilidad alimenticia dependía de factores no exclusivamente económicos, y cuando una sucesión de malas cosechas podía acabar con la mayor de las reservas. Pero los colegiales eran los habitantes mejor protegidos frente a estas inevitables calamidades. Los colegios tenían rentas propias y se autofinanciaban a partir de varios sistemas económicos (arrendamiento de propiedades, juros y censos, compra-venta de bienes de todo tipo...), lo cual les permitía tener una mayor seguridad frente a la pendular escasez de alimentos. Si su potencial económico disminuía por cualquier motivo, los colegios acudían al recurso de la disminución del número de plazas a dotar, pero nunca a la disminución de la cantidad de alimentos por persona. De este modo, podemos asegurar que comían muy bien, y teniendo en cuenta el contenido de las recetas de este *Libro del Arte de Cocina*, me parece que muy suculentemente.

El tipo de cocina de Hernández de Maceras es distinto del que puede leerse en cualquier otro recetario contemporáneo. La diferencia está muy bien expresada por Santiago Gómez Laguna, el editor del texto: mientras que los recetarios contemporáneos publicados se referían sobre todo a los banquetes de corte o de la monarquía, aquí se aportan soluciones de intervención culinaria en alimentos de bajo coste, en aquellos habituales y frecuentes dentro de las posibilidades del mercado salmantino. La singularidad, pues, de este libro no está tanto en el *qué*, sino en el *cómo* se preparan los alimentos.

Propongo un reto al lector. Si se lee este *Libro del Arte de Cocina* y se tiene la mínima posibilidad y destreza en el cocinar, me parece que no podrá dejarse de ensayar alguno de estos platos. Confieso que he estado comiendo según los modos de Maceras desde que se me encargó este prólogo y quiero decir que el resultado ha sido fantástico. Esa olvidada mezcla

---

<sup>7</sup> Los que no podían pagarse el traje universitario, consistente en una especie de sotana de burdo paño y bonete, yendo vestidos con la capa y el gorro que trajeran de sus casas (de ahí lo de "capigorriones").



de agrídulces, el uso indiscriminado de la naranja, las especias más variadas, el azúcar para dorar las carnes, los mil usos de los huevos... son propuestas dignas de recuperación, aunque hay que advertir que la base de la mayoría de los platos explicados responde al modo tradicional de cocinar de Castilla, como el no freír las albóndigas antes de cocerlas (que llama la atención de Santiago Gómez Laguna; pero que se viene haciendo en mi familia castellana desde que se tiene memoria); o a preparar lo que hoy llamamos cocido madrileño.

Una pregunta interesante al respecto se refiere a la cotidianeidad del trabajo de nuestro cocinero; ¿Realmente cocinaba Hernández de Maceras como aquí explica? Es una pregunta casi imposible de responder con documentación histórica, pues sólo se conservan los libros de cuentas del Colegio de Oviedo desde el año 1827 a 1839 (en el Archivo Universitario de Salamanca) y esta época es muy alejada en el tiempo para que pudiera servir de referencia. Tampoco se ha conservado la documentación de cocina correspondiente a los otros colegios mayores, de forma que no podemos comprobar este extremo.

Sin embargo, y por derivación, me inclino a pensar en la rigurosidad de su práctica culinaria cotidiana, pues sí se conservan los libros correspondientes al Colegio Universidad de Santa Catalina, en Burgo de Osma -ya citados- y, a través de su lectura en el Archivo de Simancas, he podido comprobar la sorprendente similitud en la preparación de carnes, el relleno de capones, las tortas de verduras,... Estos dos tipos de fuentes colegiales (este manual de cocina del Colegio de Oviedo y los libros de cocina del de Santa Catalina) permiten demostrar que no era el cereal la base alimenticia de estos dos grupos de estudiantes, tesis demostrada para el conjunto de la población Europea coetánea por Livi-Bacci, Pérez Moreda, Reher, Le Roy Ladurie, Kriedte, Flinn y tantos otros. Se da incluso la circunstancia de que el *Libro del Arte de Cozina* se editó precisamente en uno de los peores momentos: un período en los que coincidieron históricamente el alza de precios y la crisis de mortalidad (años 1605-1607), lo que debería quizá haber tenido su correlato con una precarización de la dieta colegial, acorde con la crisis general. Estamos, pues, ante un caso como el de Segovia, para el que Angel García Sanz demostró que, durante el siglo XVII registra los índices máximos de disponibilidad de trigo por habitante. Nuestros colegiales se alimentan con lo que pueden adquirir dentro de lo que Pierre León denominaba "el primer círculo de comunicación", con los productos de la tierra, pero parece que lo hacían excelentes resultados.

Dejo al lector entrar ya en el contenido de la obra, advirtiéndole de la extraordinaria importancia de la publicación de la misma (por su excepcionalidad), no menos extraordinaria que el feliz hallazgo de este ejemplar por parte de Santiago Gómez Laguna, del que no se conocía absolutamente nada y que nos proporciona una información inestimable sobre un tema (la cocina cotidiana de la gente común) también desconocido en gran medida. Quizá en

ello, radique el mayor valor de este *Libro del Arte de Cozina*.

**Ana María Carabias Torres**  
Universidad de Salamanca  
carabias@usal.es