

TOL 71961

OCHO MINUTAS DEL CARDENAL LORENZANA

Entre los papeles consultados en el Archivo Diocesano de Toledo, en busca de la Relaciones de Lorenzana¹ encontramos dos pliegos manuscritos por las cuatro caras, en donde el mayordomo o el cocinero de su Eminencia, anota puntualmente la compra y algunas minutas de ocho días en donde se detallan las viandas, sus precios, comida en las que se consumen. El generoso prelado debía ser hombre muy organizado también en su vida doméstica, como lo demuestran las anotaciones de su servidor.

Se desconoce el año del interesante documento pero, al estar entre las Relaciones aludidas, es muy posible que se pueda datar después del año 1782, a partir del cual envían los párrocos a la Cancillería archiepiscopal sus notables informes geográfico-histórico-eclesiásticos, y el 1797, año en el que Francisco Antonio Lorenzana es mandado a Roma².

La varia y dinámica personalidad de Lorenzana³ hace de cualquier documento a él referido algo interesante y más, si como de

¹ Hemos utilizado en varias publicaciones las valiosas relaciones de Lorenzana y a ellas remitimos al lector: "Diccionario de los pueblos de la Provincia de Toledo hasta finalizar el siglo XVIII", Tomos I, II y III (Toledo, 1962, 1966, 1970). "Fuentes para el conocimiento histórico-geográfico de algunos pueblos de la provincia de Madrid en el último cuarto del siglo XVIII" (Anales del Instituto de estudios madrileños", Tomo I, Madrid, 1966). "Notas geográfico-históricas de pueblos de la actual provincia de Madrid en el siglo XVIII" (Anales del Instituto de Estudios Madrileños, Tomos II, IV, V, VI, VII, VIII. Madrid, años 1967, 1969, 1970, —dos números—, 1971, 1972. Continúa la publicación). "Los pueblos de la diócesis de Toledo en la Provincia de Badajoz a través de las relaciones de Lorenzana (1782)" (TOLE-TVM, nn. 75 al 80, años 1963-68. Toledo, 1969).

² JAVIER MALAGÓN BARCELÓ ha recogido en "Los escritos del Cardenal Lorenzana" (Boletín de Investigaciones Bibliográficas n.º 4, año 1930. México, D. F., 1972), la mayor parte y la más moderna de la extensa bibliografía del célebre Cardenal.

³ CLEMENTE PALENCIA FLORES en "El Cardenal Lorenzana" (Toledo, 1946) considera aspectos de la varia actividad del Prelado.

éste que comentamos se pueden deducir facetas económicas sobre el costo de la cesta de la compra o higiénicas al considerarse la dieta de un hombre notable, preocupado, entre otros múltiples aspectos, por las enfermedades habituales dadas en su extensa archidiócesis⁴.

Ofrecemos a continuación la copia literal del documento con la oportuna nota siempre que se estime necesaria:

Sábado, 8

Familia = tres libras de Judías	15 q. ⁵
Una docena de guebos	22 q.
Tres libras y media de Rucado	35 q. ⁶
Una azumbre de leche	16 q. ⁷
Media libra de azúcar	16 q.
Media docena de guebos... ..	11 q.
Una menestra de cardo... ..	8 q. ⁸
Almuerzos = seis guebos	11 q. ⁹
Dos panes	16 q.
Comida para mozo y cigüeña	10 q. ¹⁰

⁴ RAFAEL SANCHO DE SAN ROMÁN, "El Cardenal Lorenzana y la medicina de su tiempo" (Imprensa Médica, año 1960. Lisboa).

⁵ Equivale la libra, como ponderal, a 460 gramos. En este caso un kilo y 380 gramos. Se cuenta por cuartos que es una moneda de cobre que vale la cuarta parte de un real, unos *tres céntimos de peseta*.

⁶ No hemos conseguido identificar el término *rucado*. Teniendo en cuenta que en esta dieta no se consume carne, pudiera tratarse de algún pescado. Por otra parte *rucar* es comer algo haciendo ruido, algo corruscante.

⁷ La azumbre o cántara equivalía a poco más de dos litros actuales.

⁸ Del cardo se aplica la penca que es comestible. Puede tratarse también del *cardillo*, vegetal silvestre comestible que se da bien en el campo toledano, a finales de marzo y por todo abril. En este caso confirmaríamos el supuesto que el sábado mencionado en el texto es un día de Cuaresma o de Semana Santa y por ello las dietas no cárnicas.

⁹ En el antiguo Reino de Toledo se entendía —y en los pueblos así se continúa— por *almuerzo* la primera comida fuerte hecha en el día. A la refacción de medio día se la llama *comida* o *merienda*. En el texto puede observarse claramente la distinción. Hoy el almuerzo ha sido sustituido por el desayuno, siempre más ligero que los pesados almuerzos a base de huevos con jamón o chorizo, migas con torreznos o con leche, cuando no con uvas en su tiempo, todo guisado con aceite o manteca de cerdo. Entonces en el territorio mencionado no se utiliza, a efectos culinarios, la manteca de vaca.

¹⁰ Este mozo o demandadero comía él y la cigüeña por la módica suma de dos y medio reales. En varias ocasiones se cita la cigüeña como algo normal en Palacio. Esta permanencia de la cigüeña podría datar el documento por la Cuaresma.

Azelgas, cebollas y berdururas	5 q. ¹¹
Especias y un limón	5 q. ¹²
Algodón... ..	2 q. ¹³
Media libra de arina... ..	4 q.
Dos quartos de canela	2 ¹⁴
Cena = Una docena de guebos... ..	22 q.
Una libra de carne al Repro.	8 q. ¹⁵

Martes, 25

Para mi amo

Una sopa de pan y dos guebos	7 q.
Una tortilla de dos guebos	3 q. ¹⁶
Una docena de ranas para Gigote... ..	25 q. ¹⁷
Tres quarterones de anguila... ..	57 q. ¹⁸
Una menestra de coliflor... ..	9 q.
Un frito de manzanas	10 q. ¹⁹

Minuta

Familia dieciseis guebos	24 q.
Una azumbre de leche	16 q.

¹¹ Aquí distingue la acelga de la verdura, que sería, en este caso, el repollo. En la provincia de Toledo se llama *verza* por antonomasia al repollo.

¹² El consumo del limón es frecuente, como el de las especias, de éstas se excluye la canela. La más usada sería la pimienta.

¹³ Una vez aparece el algodón, tal vez usado para depositarlo en el fondo de los tinteros para que las plumas no tomaran demasiada tinta.

¹⁴ La canela, especia muy usada entonces y ahora, en el arroz con leche, por ejemplo.

¹⁵ Leído *repostero*, al que se le da, como parte de su salario en especie, una libra de carne.

¹⁶ En estas minutas sobre todo se abusa de los huevos: los encontramos en la sopa de pan, en la tortilla, en la menestra, esto es, cinco huevos, al menos, en una comida por persona.

¹⁷ Gigote es un guiso hecho a base de carne picada, en este caso sustituida por una docena de ancas de rana, deshuesadas y picadas. No olvidemos que es una dieta cuaresmal. Gigote de ranas a las que debía ser aficionado el Cardenal, tal vez por su residencia en León en donde nace y pasa su juventud. Todavía en Astorga se toman las ancas de rana como manjar típico.

¹⁸ El guiso de anguila es plato exquisito y caro, se dan las anguilas bien en el Tajo y en sus afluentes.

¹⁹ Por primera y última vez se menciona la fruta, pero adobada como postre de sartén, no al natural.

Tres libra de merluza a 16 q.	48 q. ²⁰
Almuerzos. Dos guebos al muchacho... ..	3 q.
Dos guebos al propio de Ronda	3 q.
Mas al dicho a medio dia cuatro guebos	6 q.
Dos panes	6 q.
Zebollas, azelgas y verduras	6 q.
Espezias y limón	5 q.
Una libra de arina	8 q.
Comida para mozo y zigueña	10 q.
Enfermos = Para Miguel carnero y gallina	18 q. ²¹
Para el cochero lo dco.	18 q.

Miércoles, 26

Una sopa de pan y dos guebos	7 q.
Una tortilla de dos guebos... ..	3 q.
Tres quarterones de anguilas	57 q.
Arroz para ella	3 q.
Una libra de criadillas de tierra	17 q. ²²
Una dexena de ranas para Gigote... ..	25 q.
Dos huevos para ellas	3 q.
Un frito de masa... ..	12 q. ²³
Familia = Tres libras de judias	15 q.
Diez y seis de guevos	24 q.
Tres libras de merluza	48 q.
Una azumbre de leche	16 q.
Seis guebos... ..	9 q.
Almuerzo. Dos guebos	9 q.
Pan y medio	12 q.
Zebollas y verduras	5 q.
Espezias y limones	7 q.
Una libra de arina	8 q.
Comida para mozo y zigueña	10 q.

²⁰ Esta sola vez se hace referencia a la merluza, no demasiado cara si la comparamos con otros alimentos.

²¹ Es obligado dar al enfermo carne, en este caso de carnero y gallina para los consabidos caldos.

²² Muy sabrosas, se crían en primavera: abril y mayo principalmente. Es, como se ve, producto caro.

²³ Seguimos con los postres de sartén.

Enfermos = Miguel gallina y Carnero	18 q.
El cochero lo dicho	18 q.
Colazion. Azucar, arroz y canela	25 q. ²⁴

Biernes para la familia²⁵

Tres libras y media de vacalao... ..	35 q. ²⁶
Una dozana de guebos	22 q.
Una azumbre de leche	16 q.
Seis guebos	11 q.
Quatro libras de lentejas	12 q. ²⁷
Nabos para ellas	2 q.
Una coliflor	12 q.
Almuerzo. Seis guebos	11 q.
Dos panes	16 q.
Zebollas y verduras	4 q.
Espezias y un limón	5 q.
Comida para mozo y zigueña	10 q.
Canela dos... ..	2 q.
Media libra de arina... ..	4 q.
Cena. Una docena de guebos	22 q.

Dom., 13

Comida de familia. 4 libras de carn°.	42 q. ²⁸
Un par de pichones	34 q.
Dos pans.	16 q.

²⁴ Para la colación, siempre ligera, nada mejor que un buen arroz con leche y la imprescindible canela.

²⁵ Se distingue la dieta consumida por la familia de la seguida por el Cardenal. Dieta, en este caso, de abstinencia.

²⁶ Se menciona ahora el bacalao para el potage. El plato de huevos es insustituible.

²⁷ Dos legumbres constituyen la dieta: judías, más usadas, y lentejas, abundantes en La Mancha.

²⁸ El consumo de carne de carnero, en cuanto pasan los días de abstinencia, es frecuente. Era la gran solución de la dieta en las casas acomodadas. Los monasterios, con propiedades rústicas, solían mantener una manada de carneros para el diario yantar, pero la carne más consumida por el pueblo, en señalados días, era la de cabrío.

Espezias... ..	6 q.
Judias y thoms.	12 q. ²⁰
Cena 4 lib. de carn°.	44 q. ²⁰
Carn°. de aiuds. de Cámara 3 lib.	33 q.
De Juanitos y su almuer.	9 ¹ / ₂ q.
Libra de carn°. y qt°. de ave	21 ¹ / ₂ q.
Comda. del mosso	6 q.
Una carga de agua de Magán	21 q. ²¹

Luns. 14

Comida de familia. 4 lib. de car°.	42 q.
Principio 3 palominos... ..	22 ¹ / ₂ q
Dos pans.	16 q.
Espezias... ..	6 q.
Verds. y Judias	9 q.
Un quarto de aue al cosido	11 q. ²²
Cena de familia 4 lib. de carn°.	44 q.
Carn°. de aiuds. de Cámara 3 libras	33 q.
Juanitos y almueros	9 ¹ / ₂ q. ²³
2 libras de carn°. y m ^a . gallina	43 ¹ / ₂ q.
Un pollo asado para la cena	18 q. ²⁴
Comida del mosso	6 q.
Una libra de arina	8 q.

²⁰ Los tomates, llamados de "la Tierra", empezaban a sacarse a finales de junio.

²¹ Se toma carnero también en la cena.

²² Pueblo próximo a Toledo, en la jurisdicción de su corregimiento. Aunque en el siglo XVI carecía de fuentes y se proveen de agua en los pozos, en dos ocasiones se mencionan las cargas de agua de Magán.

Es sabido que en Toledo abundaban los azacanes o aguaderos que tienen una antigua calle en la Ciudad. (Véase JULIO PORRES MARTÍN-CLETO, "Historia de las calles de Toledo", Tomo I, Toledo, 1971; págs. 160 y 161).

²³ Por primera y única vez se menciona el cocido.

²⁴ Desconocemos el alcance del término *Juanitos* aquí empleado. Podría ser una confitura que tomara el nombre del fabricante, igual que hoy tenemos *Magdalenas*, *pepitos*, rosquillas de la *tía Ignacia* o de la *tía Javiere*, ponemos por casos. Parece que se tomara en el almuerzo; aparece en la documentación varias veces, siempre unido a éste.

²⁵ Por la redacción "para su cena" se debe referir a la que toma el Cardenal.

Sabado, 19

Comida de fa ^a . 3 libras de pescado	30 q.
Arroz, leche y azucar m ^a . libra	26 q.
Dos pans.	16 q.
Zebollas y thoms. de aier y oy	13 q.
Pescado de aiuds. de Cámara 3 lib.	33 q.
Enferm ^a . de Mal. dos libras de carnero y m ^a . gall.	43 q. ²⁶
Cena suya un pollo asado	18 q.
8 huebs. de familia y sus alms.	17 q.
Comd ^a . del mosso... ..	7 q.
Una carga de agua de Magán	21 q.

Dom. 2

Comida de fam ^a . 3 lib. de Carn ^o . y una de Baca	12 q. ²⁶
Principio un par de pollos	40 q. ²⁷
Dos pans.	16 q.
Especias... ..	6 q.
Verds. judias y thoms.	12 q.
Cena, quatro lib. de Carnero	44 q.
Enferm ^a . de Manl. 2 libras de Car ^o y qt ^o de aue y Desp.	48 ¹ / ₂ q.
Ayuds. de Cam ^a 3 lib. de Carn ^o	33 q.
Juanitos y sus almuesos	10 ¹ / ₂ q.
Comd ^a del mosso... ..	6 q.

Familia y servicio del Cardenal

A través de estas minutas podemos reseñar, aunque sea de manera incompleta, la clientela que solía rodear a su Eminencia. Su familia²⁸, por el supuesto consumo de leche y de huevos, podía ser de seis a ocho personas. Aparte un mozo o demandadero, repostero,

²⁵ "Enfermería de Manuel dos libras de carne y media de gallina", hay que leer.

²⁶ Se hace referencia por primera vez a la carne de vaca.

²⁷ Después del carnero y la vaca, un principio también de carne, el par de pollos.

²⁸ En ella incluimos el paje y la servidumbre interior.

un muchacho, un llamado Miguel y otro Manuel que están enfermos, un cochero, dos o tres ayudas de cámara.

La dieta

Superabundan los huevos y en días normales la carne de carnero, pichón, pollo, palomino o vaca. No se menciona ni una sola vez la carne de cerdo. Se consumen abundantes legumbres: judías, lentejas, garbanzos. En los días de abstinencia pescado a base de anguila, merluza, bacalao y ancas de rana. Hortalizas, como cebolla, tomate, cardo, nabo. Plantas silvestres tales las criadillas de tierra. Aparte, leche, azúcar, arroz, especias, entre ellas la canela. No compran vino, aceite, que debía tenerlo de cosecha o adquirirlo al por mayor. También falta el queso, jamón, embutidos, etc., etc. Como se ve es una dieta muy restringida a base de huevos, carne, pescado, algún dulce y ninguna fruta adquirida en el mercado.

Los precios

Sabido el valor del cuarto de cobre, podemos reducirle a céntimos de peseta y así conocer el valor de los productos en el mercado, pesados en libras:

<i>Carnes</i>	Pesetas	Céntimos
Libra de carne		24
Libra de carnero... ..		10½
Par de pichones		72
Par de palominos		15
Pollo asado		54
Par de pollos	1 y	20
Cuarto de ave para el cocido		33
Gallina... ..		47

Pescados

Libra de pescado... ..	30
Libra de merluza... ..	48
Libra de bacalao... ..	31½

Libra de anguila	2 y ...	28
Docena de ranas... ..		75
Libra de rucado(?)		31 $\frac{1}{2}$

Huevos, leche, pan, harina y azúcar

Docena de huevos		66
Sopa con dos huevos		21
Tortilla de dos huevos		9
Azumbre de leche		48
Un pan (seguramente de libra)		24
Libra de harina		15
Libra de azúcar		96

Legumbres, verduras y hortalizas

Libra de judías		15
Libra de lentejas... ..		6
Menestra de cardo		24
Acelgas, cebollas, verduras... ..		15
Una coliflor		36
Nabos		5
Libra de criadillas de tierra		34

Especias y postre de sartén

Especias de limón		15
Libra de canela		15
Frito de manzanas		30
Frito de masa... ..		36

Algodón y agua

Algodón		10
Carga de agua de Magán		63

El precio más alto es la libra de anguilas, que se eleva a 2,28 pesetas, seguido del par de pollos a 1,20.

FERNANDO JIMÉNEZ DE GREGORIO
Correspondiente