

# ESCENAS CERVANTINAS

*Recetas y recetarios en las boticas  
y cocinas en el Siglo de Oro*

*Cervantes*

MUSEO  
CASA  
NATAL



Comunidad de Madrid  
[www.madrid.org](http://www.madrid.org)

Los contenidos de este texto han sido elaborados por **Pilar Bravo Lledó** para la actividad Escenas Cervantinas tituladas *Recetas y recetas en las boticas y cocinas en el Siglo de Oro* para el Museo Casa Natal de Cervantes en el año 2011. Permitida la reproducción parcial o total de esta publicación sin fines comerciales, citando fuente.

**por: Pilar Bravo Lledó**  
*Archivo Histórico Nacional*

En el Museo Casa Natal de Cervantes, casa típica de la clase media del siglo XVI, la botica y la cocina son dos espacios que están físicamente comunicados. No hay que olvidar que Rodrigo Cervantes se dedicaba a la cirugía, razón por la que se localiza una pequeña botica que servía de estancia auxiliar para el ejercicio de algunas de sus actividades. Pero esta unión no era casual, ya que como tendremos ocasión de comprobar, son muchos los alimentos y condimentos que servían para confortar el estómago y devolver la salud del cuerpo.

El Siglo de Oro fue una época marcada por los cambios científicos, pero también donde la superstición y las creencias populares tuvieron mucho peso, lo que contribuyó a la confusión y a que se mantuviera la convivencia entre ciencia, religión y superchería, como tendremos ocasión de comprobar. Son numerosos los testimonios que han llegado hasta nosotros como prueba de la relevancia de la medicina y la botica en esos momentos: inventarios de boticas en protocolos notariales, legislación sobre el tema, numerosas alusiones al tema en la literatura de la época, publicaciones oficiales al respecto, así como textos manuscritos con recetarios, relación de enfermedades y el modo de realizar estos preparados. A través de estos testimonios podemos conocer cómo se relacionaba esta sociedad con la medicina y la enfermedad y cómo en esa época, salud y cocina eran dos elementos que comenzaban a tomar cuerpo.

## **1. BOTICA Y BOTICARIOS. PRÁCTICAS MÉDICAS**

Rodrigo Cervantes fue “zurujano” de cuota, es decir, cirujano que ejercía su profesión sin pasar por la Universidad, eso sí, previo pago de una cuota regulada de 4 escudos de oro, según se establecía en varias pragmáticas dadas por las Cortes, que intentaban regular estas prácticas. El ámbito de actuación de Rodrigo fue el hospital de Antezana, uno de los más antiguos de España y situado al lado de su casa, hasta su marcha a Valladolid, así como su propia casa, razón por la cual encontramos una estancia dedicada a la botica. Esta actividad paterna marcó a Miguel y a su obra, ya que en varias de ellas, como *El Quijote* o en *El coloquio de los perros*, da sobrada muestra de sus conocimientos en medicina, botica y su relación con la cocina.

En el siglo XVII la población, con una esperanza de vida que se situaba entre los 30-40 años, estaba a merced de enfermedades, epidemias, hambrunas, pobreza y todo tipo de desgracias que causaban auténticos estragos, cebándose de manera especial en los niños, mendigos y pobres. A esto hay que añadir la convivencia con animales domésticos, aguas residuales y la falta de higiene tanto personal como doméstica y pública. Entre las enfermedades más comunes de la época a las que se veía expuesta la población estaban el carbunco, la difteria, pestes bubónicas, tifus, sífilis o morbo gálico (mal francés), bocio, gota, la viruela, el paludismo –las tercianas y cuartanas-, etc.

Ante este panorama, fueron numerosas las actividades que, giraban en torno a la “medicina”: junto a los profesionales médicos, cirujanos y boticarios, se unían algebristas, batidores de cataratas, hernistas, barberos, sangradores, parteras, etc.

La medicina, de tradición galénica, se basaba en la armonía del cuerpo, de manera que la enfermedad se asociaba al desequilibrio de los cuatro humores (bilis negra, bilis, flema y sangre). Para restablecer este equilibrio se recurría a los purgantes, lavativas y sangrías. Las sangrías eran incisiones que se hacían en varias partes del cuerpo – brazos, lóbulos, nalgas o piernas-, también conocidas como “fuentes”, a través de las cuales salían los malos humores. Esta práctica era realizada por barberos y cirujanos de cuota, o médicos menores, e incluso por boticarios. De hecho en el Quijote se menciona en dos ocasiones la práctica de este método (Cap. III, Part. I y Cap. XLVIII, Parte II). Otra de las técnicas eran las lavativas, siendo la más habitual la melecina, que consistía en un lavado intestinal administrado con un saquito de cuero adaptado a un canuto. Por último, la utilización de purgantes, que eran aplicados con frecuencia como remedio común, tal y como aparecen en varios capítulos del Quijote; en uno de ellos utiliza como purga el ruibarbo (Cap. VI, Parte I) y en otras ocasión, se utiliza un purgante para curar los humores coléricos y flemáticos (Cap. XI, Parte II).

Desde la Edad Media la elaboración de los medicamentos corría a cargo de los boticarios que contaban con una formación empírica, donde la tradición oral y el aprendizaje artesanal eran fundamentales. Fueron los Reyes Católicos los que implantaron un examen y establecieron las visitas regulares a las boticas. Para realizar el examen, los aspirantes debían tener conocimiento de latín, de medicamentos simples o compuestos (según los cánones de Mesué), tener una práctica de 4 años, tener más de 25 años y

preferiblemente casado. La prueba se debía realizar en la botica del Hospital General o de la Corte. Todo esto ante el Tribunal del Protomedicato, órgano facultado para avalar al personal facultativo. Así, la actividad del boticario pasó a ser considerada como un arte por Felipe IV, en 1650. De igual manera, se dieron previamente una serie de normativas que contribuyeron a dignificar este oficio. Entre los años 1588 a 1593 hay que enmarcar las dos grandes pragmáticas que habrían de gobernar el Protomedicato. Sería el protomedicato de 1589, el que estableció una serie de pautas que resultaron decisivas: la prohibición de destilar aguas en alambiques de plomo o estaño, recomendado los de vidrio para estos menesteres, ya que los otros contaminaban las aguas; la normalización de pesas y medidas, ya que hasta entonces se utilizaban los empleados en diferentes países, dependiendo del conocimiento del boticario; y disposiciones generales para elaborar los medicamentos más usuales. Este documento sirvió para la elaboración del famoso *Informe de Francisco Valles*, en el que se regulaban todas las prácticas boticarias.

Numerosos son los testimonios que nos permiten conocer el instrumental más usual en estas boticas. Entre los utensilios para fabricar y conservar los medicamentos contaban con un peso, cazos, cajas de varios tamaños y formas que servirían para guardar cosas distintas, cuchillo de sangrar, lanceta, redomas (vasija de vidrio ancha por abajo), coladores, cucharas de latón, medidas para los jarabes y aceites y un almirez.

Solían tener una serie de productos de origen vegetal, utilizados a diario en la cocina como alimentos básicos o como condimentos. Así, en una botica no faltaba el vinagre, azúcar, las almendras, la camuesca, el acíbar, la miel, manzanilla, opio, corona de rey, la achicoria (según Sancho, engañabobos), el romero o el ruibarbo. No faltaban otras sustancias como la enjundia de gallina, sebo de carnero, cera amarilla, etc., que servían para dar consistencia a los ungüentos y emplastos. También estaban presentes elementos minerales como el ámbar, el talco o el lapislázuli (anemia, alergias, epilepsia). Por último, hay que añadir una serie de preparados que servían para la elaboración de las recetas: aceites, aguas, electuarios, emplastos, ungüentos, bálsamos, jarabes, píldoras, polvos y gomas. Todos estos géneros se debían elaborar de una determinada manera para que posteriormente se pudieran preparar las recetas conforme a dosis exactas.

Entre las fuentes de información más ricas se encuentran los archivos notariales, los municipales, conventuales, de hospitales y palaciegos. Son de interés las boticas de

Peñaranda, la de La Alhambra o El Escorial. Entre los nobles era común tener un libro de recetas para dolencias comunes, como el libro de “Recetas del marqués de Villena y sus familiares” o la referencia que se hace a unas recetas de las Alpujarras en el testamento del marqués de Mondéjar. Algunos son textos manuscritos que se corresponden con una recopilación realizada en diferentes ocasiones, seguramente por diferentes personajes que se dedicaban a la sanación de manera extraoficial, quedando muchos de estos remedios en el acervo popular hasta nuestros días. Curioso es el *Libro de recetas de la botica de Juan Chaves*, de 1706, en el que se recoge todo tipo de remedios para los males más comunes y cómo debían prepararse: para el morbo gálico, el carbunco, “para el dolor de cabeza que coxe el ojo”, para las cámaras y los pujos, y hace referencias a medicamentos de otros facultativos como “purga del médico de Cádiz”, “rezeta para el hipo de don Manuel Cote. Experimentada” o “agua antimonial de Juan Nini”. Sirva de ejemplo, la receta para deshacer piedras, elaborando unas píldoras a base de trementina lavada, extracto de cebolla, magisterio de piedra judaica (especie de aceituna), jacinto, láudano y sal de amonio.

Las piedras también eran empleadas para la fabricación de muchos de estos remedios, siendo el ámbar el más utilizado y apreciado, por las múltiples propiedades y las aplicaciones que tenía. Como testimonio, un libro manuscrito del siglo XVII incompleto, que describe todas sus cualidades, cuyo primer capítulo “Tratado primero del ámbar del modo que se a de tener para conocer si es berdadero o falsificado ansimesmo de sus propiedades y virtudes”, contando hasta cuarenta tratados o capítulos donde se explica todo tipo de preparados, desde aguas, polvos o bálsamos, y usos de este fósil. Una de las más utilizadas fue el agua de ámbar rosada, que se elaboraba con menqui de boninas, ámbar, algalía.

## **2.- BOTICAS, RELIGIÓN Y SUPERSTICIÓN**

Pese a que se regularon las prácticas médicas y boticarias y de que la ciencia iba abriéndose camino a la ignorancia y a la superstición, la proliferación de parteras, curanderos, etc., dificultó el monopolio de la medicina en manos de la medicina académica y contribuyó, en gran medida, a la visión que se tenía de los médicos y de los boticarios. Son numerosos los testimonios de personalidades del momento que no dejan en muy buen lugar a este gremio. Quevedo habla de “puesta en escena” del médico cuando visita a un paciente. El mismo

Quevedo, -que en el *Sueño del Juicio Final* presenta un diablo acusando a un médico, ayudado por un barbero y un boticario, de haber mandado al otro mundo a muchos pacientes, si bien un ángel intercede por el boticario “que daba de balde a los pobres”- tenía la opinión de que las pócimas recetadas por los médicos enriquecían a los boticarios. Si bien reconocía el arte de los boticarios, pues dedican muchas horas al estudio y a componer remedios, salvando vidas. Antonio Torquemada comenta en tono satírico, como los médicos y boticarios más que curar, matan enfermos. El propio Cervantes, en el *Coloquio de los perros*, se hace eco de la facilidad con la que se conseguía un título de médico. Todo este ambiente contribuyó a la continuación de ciertas prácticas.

A veces, tenían un marcado sentido religioso y desde la propia Iglesia se alimentaban estos comportamientos, alentando milagros o posesiones diabólicas. Sirva de ejemplo como cuando, dolorido don Quijote hace un preparado para el dolor y, a continuación, reza más de ochenta padres nuestros y otras tantos Ave María y salves y credos acompañados con la señal de la Cruz (Cap. XVII, Parte I); o la más que conocida obsesión de Felipe II, que llegó a reunir 7.000 reliquias, como elementos protectores, hasta el punto que meter una de ellas en la cama de su hijo enfermo, el príncipe Carlos. El boticario Juan de Chaves, recoge entre sus apuntes, la inconveniencia de caer enfermo en determinados días del año: “hay tres días peores para caídas y heridas que son el 15 de marzo, el 1 de agosto y el 18 de septiembre...”. En ese mismo libro aparece una receta “contra hechizos” consistente en un puñado de poleo en infusión con vinagre reposado 24 horas y posteriormente debía aplicarse al rostro.

En este contexto se debe encuadrar la Astrología y su relación con la Medicina. Se dieron algunos procesos inquisitoriales que dejan buen testimonio de cómo algunos médicos, herederos de estas creencias medievales, aún continuaban con ciertas prácticas, encontrándose en las causas de fe contra ello las cartas astrales utilizadas o libros de conjuros. Es el caso de José Rodríguez, médico valenciano y vecino de Villarejo de Salvanés, que utilizaba “yerbas y piedras y palabras” para curar, según el libro de la Clavícula de Salomón. También los herbolarios, comerciantes encargados de proveer a boticarios del género para realizar sus recetas, estuvieron en el punto de mira por posibles prácticas sospechosas. Así, en 1636 Jacome Diamante, comerciante de Mesina y vecino de Madrid, anotó en su libro de cuentas unas recetas, entre las que hay un remedio para las almorranas que consistía en lavarlas con vino tinto considerado antiséptico, untar con aceite de Aparicio y, por último, echar unos polvos de acíbar molido y cernido, siguiendo el tratamiento todos los días durante tres meses.

### 3.- ALIMENTOS COMO REMEDIOS MEDICINALES

En la botica hemos podido comprobar como son muchos los alimentos y los condimentos utilizados en la cocina, que eran básicos en la elaboración de medicinas como la miel, las almendras, el azúcar, el vino, las borrajas, el azafrán, las hierbas aromáticas, etc. Con motivo del descubrimiento de América, se introducen nuevos alimentos como el pimiento, la patata, el pavo, el azúcar, el café o el chocolate, considerando desde el principio que algunos tenían propiedades curativas.

Por otro lado, el cocinero del rey Felipe III, Francisco Martínez Montañón, en su obra *Arte de cocina, pastelería, conservería y vizcochería* escrita en 1617, establecía una serie de protocolos para mantener una higiene mínima en la cocina, higiene que contribuyó a la salud cotidiana. Entre otras normas mínimas, se establecían el aislamiento del agua en tinajas y la continua renovación de la misma, lavarse continuamente las manos o cambiar las toallas para las manos.

La importancia de la cocina en esta época, en la que muchos apenas comían una vez al día, era de carácter terapéutico. Consideraban que alimentos como el pescado y la fruta eran perjudiciales para la salud, al igual que la utilización de la sal en demasía. Miguel Savonarola ya relacionó medicina y salud en su *Regimiento de Sanidad de todas las cosas que se comen y se beben*.

Ya hemos visto como alimentos de uso cotidiano se utilizaban para preparados médicos o tenían carácter medicinal por sí mismos. Era el caso del vino, que era un desinfectante natural y que se aconsejaba tomar a enfermos, ancianos, inapetentes y convalecientes. Algunos de estos alimentos han mantenido hasta la actualidad su vigencia como tratamiento ante ciertos males. Es el caso del dulce membrillo, de origen judío, y que ya era utilizado en aquella época para “asentar el cuerpo”. Buena muestra da don Quijote cuando le aconseja a Sancho, ante un malestar, que no comiera la olla podrida, sino unos trocitos de carne de membrillo que le asentarían el estómago y ayudarían a la digestión (Cap. XLVII, Parte II).

Otro alimento básico que se repite una y otra vez en los recetarios era la leche de almendras. Como la empleada como remedio ante el mal de pecho, realizada con almendras y azúcar y triturado con un cedacillo de cerda, que debía tomarse fría a cucharadillas. Otra receta era la del “ordiate” para enfermos, que consistía en una papilla a base de cebada triturada y cocida, leche de almendras y caldo de pollo. Hay que tener en cuenta que la



leche de almendras tiene múltiples propiedades: para el aparato digestivo, nutriente sustitutivo de la leche de vaca o como reconstituyente.

El caldo de ave, cuyas propiedades siguen vigentes, era otra de las recetas que se utilizaban para reconfortar a los enfermos. Uno de los más famosos era el caldo destilado de gallina, en la que se troceaba el ave, se añadía agua y unos clavos de olor para dar sabor. Se tapa y se cocina al baño maría durante tres horas y media. Si estaba muy enfermo el destinatario de este caldo, se le debía añadir zumo de pierna de carnero asada, previo corte. Esta receta, acaba introduciendo la superstición como punto final: “que resucite los cuerpos medio finados, se exigía recalentar el caldo tres veces colocando en su interior cincuenta piezas de oro muy fino y encendido entre las brasas previamente”. Las cuartanas eran tratadas a base de caldo con cuatro manos de carnero negro y con pan rallado, resultando una sopa a la que se le añadían unas pasas tostadas.

Otro de los alimentos del momento fue el chocolate. Originario de América, no tardó en colarse en las cocinas europeas. Era conocido tanto como alimento como medicamento, pues era bueno como complemento alimenticio, con propiedades estimulantes y relajante, bueno para el catarro y para mantener glándulas y humores en perfecto equilibrio. En el libro de cuentas del comerciante italiano Jacome Diamante, junto a remedios caseros para algunos males, encontramos varias recetas para hacer chocolate de cobillos finos, chocolate “como el de los indios” o chocolate ordinario de Sevilla. Pero el chocolate también era recomendado por sus cualidades beneficiosas para la salud, pues ya en aquella época se sabía que era bueno para enfermedades del aparato respiratorio, del corazón, para la bilis negra o depresión, o para relajar ante cualquier tipo de crisis, como bien se atestigua en el recetario de Juan Chaves, que lo recomienda después de un tratamiento contra la hipocondría.

Algunas de estas recetas, como la carne de membrillo o la utilización de la leche de almendras, han pasado de generación en generación hasta nuestros días. De hecho, se pueden encontrar en recetarios caseros o conventuales, como el de las Comendadoras de Santiago, donde aparecen referencias a estos productos, siendo la leche de almendras el alimento más utilizado, ya que lo encontramos como ingrediente en varias de las recetas, tanto de platos principales como de repostería.