



**CRÓNICA  
DE  
CÓRDOBA  
Y  
SUS  
PUEBLOS  
V**

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

**Córdoba, 1998**

**Inprime:**

Imprenta Provincial de Córdoba  
Avda del Mediterráneo, s/n

**I.S.B.N.:**

84-8154-895-2

**Dep. Legal:**

CO-163-2000

---

## RESEÑA GASTRONÓMICA MONTILLANA (SIGLO XVII)

---

ENRIQUE GARRAMIOLA PRIETO

---

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

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

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

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

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

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

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

Fueron padres a su vez de Luis Mauricio, marques de Montalban, nacido en 1650, y de otros seis consiguientes entre 1652-1658 y de tres hijas mas entre 1660-1663

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

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

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

## REPERTORIO CULINARIO

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

Viernes	4-junio-1659	Gasto diario	5 875 reales
Sabado	5-julio-1659	Gasto diario	6 189 reales
Domingo	6-julio-1659	Gasto diario	4 585 reales
Lunes	7-julio-1659	Gasto diario	5 164 reales
Martes	8-julio-1659	Gasto diario	4 713 reales

Miércoles	9-julio-1659	Gasto diario	6 315 reales
Jueves	10-julio-1659	Gasto diario	4 786 reales
Viernes	11-julio-1659	Gasto diario	4 769 reales
Sábado	12-julio-1659	Gasto diario	6 942 reales
Domingo	3-julio-1659	Gasto diario	4 452 reales
Jueves	17-julio-1659	Gasto diario	5 296 reales
Viernes	18-julio-1659	Gasto diario	6 858 reales
Sábado	19-julio-1659	Gasto diario	6 168 reales
Domingo	20-julio-1659	Gasto diario	6 329 reales
Lunes	21-julio-1659	Gasto diario	7 072 reales
Martes	22-julio-1659	Gasto diario	5 347 reales
Miercoles	23-julio-1659	Gasto diario	4 734 reales
Jueves	24-julio-1659	Gasto diario	6 158 reales
Viernes	25-julio-1659	Gasto diario	5 852 reales
Sábado	26-julio-1659	Gasto diario	2 724 reales

(Del ultimo dia la cifra es parcial)

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

## ALMUERZOS

(Viernes 4-6-1659) Dos gazapos (a 4 reales) en pebre [*salsa en que entran pimienta, ajo, perejil y vinagre, con la que se sazonan algunas viandas*] Atun de ijada y de badana y bonito cocido. Las raciones ordinarias de este día son 31 cuarterones de pescado a 2 reales la libra y 36 huevos (a 6 mrs unidad) 10 huevos moles [*El adjetivo "mole" responde a diferentes acepciones de verde o blando, en este caso habría de ser con verdura o en modalidad especial de blandura*] Platillo de dos perdigones y 12 mrs de tocino 2 pollos fritos y en salsilla (en 5 reales) Asado de 1 gallina (6 rs ) con 12 mrs de tocino Calabaza rellena y un pichón (real y medio) Cocido de 1 cuarto de gallina (r y medio) 2 pollos rellenos (5 rs ) y 1 gallina con 6 cuartos de tocino Gallina asada (6 rs ) con 12 mrs de tocino 4 pollos (10 rs ) con lonja de tocino Platillo de 1 pichon (r y medio) con alones y yemas de huevos, 12 rs de tocino y media gallina (en 3 rs ) para sustancia dentro [*Este plato se repite en la comida del 12-7-1659*] (Sábado 5-7-1659) Higate de ternera a la genovesa con dos huevos [*Higate era un antiguo potaje que se hacia antiguamente con higos sofritos con tocino y despues cocidos con caldo de gallina y sazonados con especias finas*] Mollejas y pecho de ternera relleno Costrines de asadura de ternera [*Piezas de la modalidad de la costrada*] Media libra de atun cocido (a 11 cuartos) para el Hermano Juan 2 reales de 1 libra de pescado de ayer y hoy al que encumbra de paja el pajar de la caballeriza (Domingo 6-7-1569) Sobresopa de tallarines con 8 huevos (a 6 mrs cada uno) Plato de pollos a la flamenca y calabaza rellena con media gallina (en 3 rs ) y 6 cuartos de tocino y 6 huevos (Lunes 7-7-1659) Empanada de ternera con seis cuartos de tocino y 4 huevos (a 6 reales unidad) 3 reales de media gallina para manjar blanco [*Plato compuesto de pechu-*

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

### MERIENDAS

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

### CENAS

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

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

(*19-7-1569*) 10 huevos cubiertos 1 pollo a la portuguesa (2 rs y medio) Libra y media de lengua de vaca emborrizada (63 mrs ) y 10 mrs de tocino con 6 huevos 3 rs de una pata que tomo el señor marqués de Montalbán (*20-7-1659*) 2 pollos empanados (5 rg ) con 20 mrs de tocino y 4 huevos (*21-7-1659*) 6 huevos (6 mrs ) para torta mora de bizcochos y 3 rs de hojaldrados (*25-7-1659*) Pepitoria de gallinas y 1 pollo (2 rs y medio) con medio cuarteron de tocino y 3 huevos

## REPERTORIO DE OTRAS COMPRAS SIN ESPECIFICACIÓN DE PLATOS

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

## PRODUCTOS DE ADEREZO

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

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

### GASTOS DE CURIOSO MOTIVO

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

### CONCLUSIONES

Es de advertir que todas las vituallas de manutencion de la casa nobiliaria de Priego -a excepcion de las especias- son de naturaleza comarcana Aunque la harina y el aceite procedian de sus propias aceñas y molinos, sin embargo revelan las cuentas que la mayoria de productos -como la carne de cualquier clase, los huevos, la sal, etc - eran comprados, si no casi a diario, dentro de breves fechas A la vista de lo anotado, no se entiende de otro modo, pues, si el contador Luis de Benavides que lo suscribe hubiese intentado dejar constancia con ello de una simple evaluacion aritmetica de cada uno de los productos consumidos lo habria así indicado mediante respectiva saca de la despensa, tal y como con frecuencia asienta porciones de algunos de ellos reflejandolos ya "contados", sin que, por supuesto, contabilice ningunas cantidades por el aceite traído de lasalmazaras ni de la harina, ni del vino suministrados, efectuandolo unicamente por los pequeños importes gastados en acarreo

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



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

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

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



La ciudad de Montilla a mediados del siglo XVII



Asociación Provincial Cordobesa  
de Cronistas Oficiales



**Diputación** de Córdoba