

Notas sobre dulces, confituras, conservas, turrones, chocolate y frutos secos en Navarra (siglos XVII-XIX)

FERNANDO SERRANO LARRÁYOZ
MARGARITA VELASCO GARRO

INTRODUCCIÓN

El consumo de dulces y confituras, en Navarra, ya está documentado durante la Baja Edad Media. Sabemos que estos productos eran muy apreciados en la mesa real¹, pero su deleite no estaba al alcance de la gran mayoría de la población debido, principalmente, a lo elevado de sus precios. Eran, por así decirlo, un lujo clasista y restringido a los pudientes.

Este tipo de elaboraciones representó un papel muy importante, en los actos de la vida social y privada (ofrendas, fiestas, etc.) de la totalidad de las casas reales hispanas a finales de la Edad Media². La nobleza y burguesía, en

¹ En 1433 durante una romería a Sta. María del Pilar de Zaragoza, la reina Blanca y sus comensales degustaron dulce de calabacín y otra serie de confites. Cfr. F. SERRANO LARRÁYOZ, "La alimentación en la realeza navarra del siglo XV: las cuentas del hostel de la reina Blanca durante una romería a Zaragoza (1433)", *VIII Semana de Estudios Medievales de Nájera*, agosto 1997, (en prensa). También, en el hostel del Príncipe de Viana se puede comprobar el aprecio por los dulces, M^a J. IBIRICU DÍAZ, "El Hostel del Príncipe Carlos de Viana (1451)", *Príncipe de Viana*, (49), 1988, p. 614.

² Conocemos la predilección que la casa real aragonesa tenía por estos artículos. Cfr. A. ADROER I ASSIS, "Un convit reial a la Barcelona del s. XV", *Ir Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana.*, (t. 2), Lleida, 1995, p. 634. También se encuentran documentados en la corte castellana. Cfr. T. DE CASTRO MARTÍNEZ, *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*, Granada, 1996, p. 250.

un intento de imitar el modo de vida de la realeza, también buscó, aunque en la medida de sus posibilidades, incluir este tipo de exquisiteces entre sus costumbres alimentarias.

Posiblemente, el recetario más antiguo de confitería que se conserva en España sea un manuscrito catalán del siglo XV que lleva por título *Libre de totes maneres de confits*³. Merece especial atención el interés que su recopilador puso en diferenciar las elaboraciones realizadas con azúcar y las preparadas con miel. Durante esta época, el uso de la miel y azúcar fue muy corriente en la elaboración de dulces, pero este último no se popularizó, debido a su alto precio, hasta varios siglos después.

Con el descubrimiento del Nuevo Mundo, en palabras de M^a Á. Pérez Samper, la progresiva incorporación de los nuevos productos procedentes de América resultó ser una de las características diferenciadoras de la alimentación en la Edad Moderna, que en sus líneas fundamentales no era más que una continuación de la época bajomedieval, al menos para la gran mayoría de la sociedad española⁴. No fue hasta el siglo XVII, en que la difusión del azúcar y del chocolate produjo la mayor “revolución”, si es que podemos denominarlo así, a la hora de divulgar todo este tipo de elaboraciones.

I. LOS GREMIOS DE CEREROS Y CONFITEROS DE NAVARRA

Durante la Edad Media, ante la falta de una normativa al respecto, los especieros compaginaban su labor con los boticarios, herbolarios, cereros, confiteros y también perfumistas. Según F. de Saint-Germain, el especiero preparaba toda serie de drogas y remedios para cualquier enfermedad, para el gusto y el olfato, para la higiene personal y para todo tipo de usos en la economía doméstica y de la vida en general. Así pues, no resulta insólito que, debido a la misma procedencia de la miel y la cera, materia primas en el trabajo de cereros y confiteros, se unieran en un solo grupo⁵.

Las primeras ordenanzas que conocemos datan de 1568, cuando los cereros y confiteros de Pamplona decidieron establecerse en gremio⁶. Éstas, con el paso de los años se fueron adecuando a las necesidades del momento. En 1668 pretendieron reformarlas pero no lo consiguieron⁷. Las siguientes, que sí fueron aprobadas, se redactaron en 1716⁸. Seis años más tarde intentaron modifi-

³ F. DE SAINT-GERMAIN, “Libre de totes maneres de confits. Un tratado manual cuatrocientoista de arte de dulcería”, *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, (19), 1946, pp. 97-134.

⁴ M^a Á. PÉREZ SAMPER, “La integración de los productos americanos en los sistemas alimentarios mediterráneos”, *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Palma de Mallorca, 1996, p. 89.

⁵ F. DE SAINT-GERMAIN, “Libre de totes maneres...”, pp. 102-103. En Pamplona ya está documentado el oficio de cereros a finales del siglo XIV. Cfr. M. NÚÑEZ DE CEPEDA, *Los Antiguos Gremios de Pamplona*, Pamplona, 1948, p. 81.

⁶ Una transcripción de estas ordenanzas podemos ver en, M. NÚÑEZ DE CEPEDA, *Los Antiguos Gremios...*, pp. 82-84.

⁷ Archivo General de Navarra (=AGN), *Procesos*, n.º 59450, fols. [1r-4v]. El intento de establecer un monopolio y estanco para la venta de la cera suscitó la negativa de las autoridades. Cfr. fol. 16r.

⁸ AGN, *Procesos*, n.º 60646, fols. 1r-7v. También en, M. NÚÑEZ DE CEPEDA, *Los Antiguos Gremios...*, pp. 84-89.

carlas otra vez, pero fueron rechazadas⁹. Volvieron a ser ampliadas en 1744 y, por último, según mandato de la ley 55 de las Cortes celebradas en Pamplona entre 1817 y 1818, presentaron al Consejo Real para su aprobación unas redactadas en 1819¹⁰. Por estos años las organizaciones gremiales se encontraban en periodo de extinción y estas últimas ordenanzas no se llegaron a confirmar¹¹.

En Tafalla, el primer intento de unirse en gremio data de 1631, y aunque presentaron unas ordenanzas para su aprobación, el Real Consejo no las aceptó¹². En Corella se organizaron unos años más tarde, en 1653¹³.

Los primeros estatutos profesionales de Estella, que hemos localizado, datan de 1682¹⁴. La organización en gremio puede resultar algo tardía si tenemos en cuenta la tradición comercial de esta ciudad. De todas formas, el oficio de confitero ya está documentado a principios del siglo XVI¹⁵.

Como se ha podido comprobar, el oficio de cereros y confiteros estaba extendido en la gran mayoría de las localidades navarras, y principalmente en las que tenían un importante núcleo de población¹⁶.

En la redacción de las ordenanzas que hemos estudiado podemos ver unos aspectos comunes, que nos pueden ayudar a establecer una primera aproximación a estos gremios. La importancia que la fabricación de cera tenía sobre la elaboración de dulces y confituras es patente. Mientras que la cera era utilizada en muchas ocasiones por amplias capas de la sociedad, los dulces, aunque con el tiempo se fueron popularizando, no fueron de consumo general.

Estos estatutos además de organizar la vida de los diversos gremios establecían todas las fases para la preparación de la cera. Solamente en las ordenanzas de Pamplona¹⁷ y Corella¹⁸ se especifican una serie de reglamentacio-

⁹ AGN, *Procesos*, nº 32542.

¹⁰ AGN, *Procesos*, nº 35458, fol. 15v.

¹¹ F. SERRANO LARRÁYOZ y M. VELASCO GARRO, "El gremio de chocolateros de Pamplona (Los capítulos y ordenanzas de 1728-1729)", *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, (29), 1997, p. 78.

¹² AGN, *Procesos*, nº 3256, fol. 2r-4r. Consideramos de interés anotar la exposición del fiscal para proceder al rechazo de las ordenanzas: "*El fiscal de su Magestad dice que no se debe conceder lo que la parte contraria etiene (sic) por todo lo general y favorable, y porque por derecho está prohibido que, no se hagan junta de los oficios a título de cofradía ni de otra manera porque se yntroduzgan so color de piedad, religión y buen gobierno, después resultan grandes inconbinientes de juntarse dichos oficios, y suelen de hordinario, en perjuicio del bien público, hacer monopolios concertándose en bender sus mercaderías a precios excesibos o en fabricarlas todas a poca costa contra el arte y con malicia [...]*" (fol. 1v.)

¹³ AGN, *Procesos*, nº 17003002, fols. 1r-3v.

¹⁴ AGN, *Procesos*, nº 17009409, fols. 1r-6v.

¹⁵ En 1602, Pedro de la Guardia y Pedro de Cueto, cereros y confiteros de Estella, iniciaron un pleito contra dicho lugar sobre los precios a que se debía vender la confitería. Cfr. AGN, *Procesos*, nº 17000027.

¹⁶ Así, también encontramos representantes de este oficio en Villafranca (AGN, *Procesos*, nº 1701098), Los Arcos (AGN, *Procesos*, nº 6641), Sangüesa (AGN, *Procesos*, nº 17003393), Viana (AGN, *Procesos*, nº 44382), Peralta (AGN, *Procesos*, nº 18000844), Olite (AGN, *Procesos*, nº 20439), Larraga (AGN, *Procesos*, nº 7016), Lumbier (AGN, *Procesos*, nº 35280), Milagro (AGN, *Procesos*, nº 35286), Artajona (AGN, *Procesos*, nº 35458) y Cascante (AGN, *Procesos*, nº 81295).

¹⁷ En los estatutos de 1716, cap. 10. Cfr. M. NÚÑEZ DE CEPEDA, *Los Antiguos Gremios...*, p. 88.

¹⁸ En estas ordenanzas se hace referencia a la elaboración de los más diversos productos en los capítulos 23, 24 y 25. Cfr. AGN, *Procesos*, nº 17003002, fol. 3r.

nes sobre el modo de preparar los dulces, mientras que en los demás lugares éstos se mencionan de manera general.

Para poder dedicarse a la elaboración y venta de estos artículos los aspirantes debían aprobar un examen ante los veedores del lugar¹⁹. En Estella, en caso de que el aspirante no fuera hijo de cerero y confitero, antes de poder examinarse debía haber estado seis años con un maestro, sin embargo, si éste era hijo de un maestro se le podía conceder el título una vez que demostrase su habilidad en el oficio²⁰. En Corella, el solicitante estaba obligado a demostrar que “había practicado quatro años”. Sin embargo, tenía la posibilidad de ser examinado como cerero o confitero por separado si así lo requería²¹. En el caso de Tafalla, la negativa del Consejo Real de aceptar las primeras ordenanzas que se presentaron para su confirmación, originó que los aspirantes a confiteros tuvieran que realizar el examen en Pamplona²².

El examen consistía en responder una serie de preguntas que le realizaban los examinadores²³, así como la elaboración de diferentes productos de dulcería: caramelos, confituras, bizcochos, etc., y por otra parte la fabricación de diversos tipos de velas con las distintas clases de cera²⁴.

Hay constancia de las desavenencias que surgieron entre los miembros de este gremio y los diversos concejos sobre los precios a que se debían vender las diferentes existencias. Motivo este que fue causa de continuos pleitos²⁵.

Cada confitero sólo podía tener una tienda abierta²⁶. En caso de fallecer, la viuda del difunto podía mantenerla pero sólo si trabajaba en ella algún

¹⁹ M. NÚÑEZ DE CEPEDA, *Los Antiguos Gremios...*, p. 82.

²⁰ El capítulo 3 dice así: “[...] Itten que, qualesquiera persona que no siendo hijo de maestro de zerero y confitero desta ciudad quisiere examinarse para el dicho oficio de zerero y confietro aya de tener y tenga seis años de curso con maestro exsaminado y aprovado, y que no se pueda admitir a exsamen sin que primero le conste al dicho oficio a servido los dichos seis años, y que siendo hijo de maestro desta ciudad pueda ser admitido a exsamen con sólo el tiempo que huviere exercido al dicho oficio en la casa y compañía de dicho padre y que hallándole con la abilidad y suficiencia necesaria se le aya de dar y dé la aprovación y título acostumbrado [...]” Cfr. AGN, *Procesos*, nº 17009409, fol. 1v. En Pamplona (estatutos de 1716, cap. 4), el aspirante tenía que haber realizado, también, 6 años de aprendizaje. Cfr. M. NÚÑEZ DE CEPEDA, *Los Antiguos Gremios...*, p. 86.

²¹ AGN, *Procesos*, nº 17009409, fol. 1v, cap. 6. Igualmente se reguló en Pamplona (estatutos de 1716, cap. 4). Cfr. M. NÚÑEZ DE CEPEDA, *Los Antiguos Gremios...*, p. 86.

²² En 1637, la ciudad de Pamplona inició un pleito contra la ciudad de Tafalla y Francisco Férriz y Buitrago por realizar este último el examen de confitero en Tafalla. Cfr. AGN, *Procesos*, nº 30834.

²³ “[...] ha examinado a Joseph Remon, natural de esta ciudad (Olite), es todo lo concerniente a los oficios de zerero y confitero, haciéndole diversas preguntas y trabajando en su presencia diferentes géneros de dulces y de zera y ha allado hávil y suficiente para ser aprobado y maestro en dichos oficios de zerero y confitero [...]” Cfr. AGN, *Procesos*, nº 20439, fol. 12.

²⁴ AGN, *Procesos*, nº 17000052, fol. 4r.

²⁵ Tenemos ejemplos de pleitos en diversos lugares: Estella (1602: AGN, *Procesos*, nº 17000027), Tafalla (1629: AGN, *Procesos*, nº 3148), Pamplona (1634: AGN, *Procesos*, nº 3358, y 1669: AGN, *Procesos*, nº 76551), y Corella (1687: AGN, *Procesos*, nº 17011883).

²⁶ No siempre se cumplía este mandato. Así, en 1725 Juan de Gurbindo, maestro cerero y confitero de Pamplona, pretendió abrir una segunda tienda. Cfr. AGN, *Procesos*, nº 47773.

oficial examinado y aprobado a su cargo²⁷. En varias ocasiones, en Estella, el gremio de cereros emprendió varios pleitos contra diversas viudas por tener abiertas sus botigas y ser ellas quienes elaboraban los productos²⁸.

3. EL GREMIO DE CHOCOLATEROS DE PAMPLONA

Desde el primer momento, el chocolate se convirtió en un fenómeno social. Era una auténtica pasión, que abarcaba toda la sociedad. Debido a que su precio era elevado todo el mundo no lo podía disfrutar con la misma frecuencia, abundancia y calidad, pero la afición rompía todas las barreras. Se convirtió en el producto principal de los desayunos y meriendas, pero los más apasionados lo consumían repetidamente a diversas horas. Generalmente se consumía acompañado de pan, picatostes, bizcochos o pastas, que se mojaban en la bebida, y para terminar se acostumbraba a beber uno o dos vasos de agua fresca²⁹.

En 1728, debido al gran incremento de la demanda en el mercado del cacao, se fundó la Real Compañía Guipuzcoana de Caracas, cuya finalidad era asegurar de manera más flexible y ágil el suministro de cacao venezolano a España³⁰.

En Navarra, como el resto de España, debido al excelente reconocimiento que gozó el chocolate en todas las capas de la sociedad, se fundó entre 1728 y 1729 el gremio de chocolateros de Pamplona, no sin una enconada oposición de los confiteros, que veían escapar la posibilidad de elaborar uno de los productos con más demanda en el mercado³¹.

Entre los problemas que tuvieron que hacer frente nada más haberse constituido en gremio, al igual que sus “hermanos” los confiteros, fue la competencia desleal³². Así que, establecieron que para poder ser examinado de chocolatero, el aspirante debía haber estado trabajando de aprendiz durante tres años bajo las órdenes de un maestro chocolatero. En caso de que el pretendiente fuera hijo de chocolatero, el tiempo de prácticas se reducía a 2 años³³.

²⁷ M. NÚÑEZ DE CEPEDA, *Los Antiguos Gremios...*, pp. 83 y 88.

²⁸ AGN, *Procesos*, n° 17009426 y AGN, *Procesos*, n° 18000029. En este último, concluido en 1724, las viudas consiguen mantener la propiedad de sus tiendas y vender lo que en ellas se elabora.

²⁹ M^a Á. PÉREZ SAMPER, “La integración de los productos americanos...”, p. 116.

³⁰ I. GONZÁLEZ TASCÓN y J. FERNÁNDEZ PÉREZ, “Del chocolat de los aztecas a la Compañía Guipuzcoana de Caracas, *La Agricultura Viajera*, Madrid, 1990, pp. 125-135. Cfr. en, M^a Á. PÉREZ SAMPER, “La integración de los productos americanos...”, 1996, p. 116.

³¹ F. SERRANO LARRÁYOZ y M. VELASCO GARRO, “El gremio de chocolateros de Pamplona...”, pp. 77-86.

³² En el Archivo General de Navarra se conservan varios pleitos de este gremio contra diversas personas que elaboraban y vendían chocolate sin haber sido examinadas. En el año 1766, el prior y otros miembros del gremio de chocolateros confiscaron a Vicente Larumbe, vecino de Pamplona, tres piedras de labrar chocolate, varias “manos”, un perol de cobre, cuatro gamellas, un cuchillo, un pico sin mango, un mortero, un tamiz, etc., por intrusismo profesional. Cfr. AGN, *Procesos*, n° 33812, fol. 14r.

³³ F. SERRANO LARRÁYOZ y M. VELASCO GARRO, “El gremio de chocolateros de Pamplona...”, p. 80.

4. LA ELABORACIÓN DE LOS DIVERSOS PRODUCTOS³⁴

La elaboración y posterior consumo de dulces, confites, turrone, etc. estaba relacionada con las tradiciones religiosas y populares: Navidad, Reyes, Pascua, Todos los Santos; bodas y banquetes, etc.³⁵

Hoy por hoy los recetarios de repostería navarra que conocemos son del siglo XIX³⁶, así que para poder individualizar las elaboraciones de periodos anteriores se han utilizado otros, que a nuestro parecer son de gran interés³⁷. Aún y todo, a través de varios capítulos de algunas ordenanzas podemos comprobar las diferentes clases y el modo de elaboración de estos productos.

a) Dulces, confituras y conservas

Hay que tener en cuenta que en estos siglos se denominaban indistintamente confituras o conservas, debido a que el recubrimiento de azúcar o de “jarabe” (almíbar) conservaba las frutas, de las que se elaboraban, durante un

³⁴ Debido a la gran variedad de productos y a la manera tan reiterativa con que se mencionan en la documentación utilizada, creemos que es conveniente simplificar las notas a pie de página. Por este motivo, vamos a dar todas las referencias en un sola nota. Así, AGN, *Procesos*, nº 71887, fol. 2r., AGN, *Procesos*, nº 17009409, fol. 15v., AGN, *Procesos*, nº 3148, fol. 1r., AGN, *Procesos*, nº 17000052, fol. 4r., AGN, *Procesos*, nº 3358, fols. 13r-15r., AGN, *Procesos*, nº 3256, fol. 2v., AGN, *Procesos*, nº 17003002, fol. 3r., AGN, *Procesos*, nº 76551, fols. 11r-14v., AGN, *Procesos*, nº 17011883, fols. 1r y 12v-13., AGN, *Procesos*, nº 33726, fols. 19r-26v., AGN, *Procesos*, nº 35458 fols. 24r-27v., AGN, *Procesos*, nº 81074, fols. 61r-64v., AGN, *Procesos*, nº 81295, fol. 13.

³⁵ M. Mercè GRAS I CASANOVAS y M. ÀNGELS PÉREZ SAMPER, “Els receptaris de cuina a l'època moderna”, *Ir Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, (t. 2), Lleida, 1995, p. 833. La escasez de estos productos en determinadas fechas solían producir graves trastornos a la comunidad. Sirva de ejemplo un pleito entre Bartolomé Matías y otros, cereros y confiteros de Cascante, contra el alcalde y regidores de dicho lugar que los multaron por no tener bizcochos ni dulces el domingo de Carnaval de 1765. Nos parece interesante transcribir la declaración de Francisco Antonio de Antoñana, procurador de los confiteros, en defensa de éstos: [...] Ytem que, el día y tarde de el domingo de Carnestolendas último de este año fue muy extraordinario e irregular el consumo que hubo en los vizcochos y aun en los confites, almendras garapiñadas, ponciles y demás géneros de dulces, pues fueron tantas las máscaras y lo que éstos desperdiciaron que llegó al extremo de no allar en las votigas cosa alguna de las referidas por haberlas comprado para tirarlas por las ventanas y calles, y por la misma razón después de haver apurado y consumido la provisión que habia de vizcochos y confites y demás dulces compraban chocolate para arrojarle como le arrojaron por dichas calles y ventanas [...]. Cfr. AGN, *Procesos*, nº 81295, fol. 13.

³⁶ J. SOLA, *Apuntaciones para la confitería Navarra*, 1818, Manuscrito inédito; y A. LOPERENA, *La confitería de Pamplona* en 1836, Manuscrito inédito. Cfr. V. M. SAROBE PUEYO, *La cocina popular en Navarra*, Pamplona, 1995, p. 624.

³⁷ Del siglo XVII, *Un receptari gironí d'adrogueria y confiteria del segle XVII (1663) de Francesc Corominas*, (Estudio, transcripción y notas a cargo de Pep Vila, Enric Prat, Joan Plana y Joan Boadas), Girona, 1994. Un recetario de la segunda mitad del siglo XVIII en, E. PRAT y P. VILA, “Memorias del arte de cocina y pastelería y confituras y geleas de Joan Baptista Panyó”, *Annals de l'Institut d'Estudis Gironins*, (2), 1981, pp. 419-448. También, del año 1747, J. DE LA MATA, *Arte de repostería, en que se contiene todo género de hacer dulces secos y en líquido, vizcochos, turrone, natas, bebidas heladas de todos géneros, rosolis, mistelas, etc. Con una breve instrucción para conocer las frutas y servir las crudas, y diez mesas con su explicación*. Facsímil de la editorial Tusquets. Col. los 5 sentidos. Libros perdidos, núm. 1, Barcelona, 1981.

largo periodo de tiempo. Éstas -las conservas- se ponían a la venta en cajas, vasijas o individualmente.

Después de un exhaustivo vaciado de la documentación hemos podido individualizar los siguientes productos³⁸:

Acitrón o diacitrón: cidra confitada.

Alcorzas: es una pasta blanca compuesta de azúcar refinado de Valencia o de Granada, alquitira, huevos, agua rosada y agua de olor.

Alejandría: un tipo de confite que podía elaborarse de almendra piñones, etc. recubierto de azúcar.

Almendras garrapiñadas.

Azúcar rosado: hecho de forma artificial a manera de panal. Elaborado con azúcar blanco, huevos frescos y agrio de limón o agraz. Se servía en papel blanco de estraza. Suele recibir otros nombres como *bolados* o *bolados de limón y esponjados*.

Balas o balas de olor: confite redondo y liso, todo de azúcar

Bizcochos: elaborados con harina floreada, huevos y azúcar. Se documenta un tipo llamado *bizcocho bañado*, que estaba recubierto de azúcar y a veces con canela y otras especias. También se mencionan los *bizcochos largos* y *bizcochos anchos* (para estos últimos se utilizaba almidón).

Calabazas en almíbar: calabaza, azúcar blanco que también se usa para la cubierta, huevos, jarabe común y jarabe blanco.

Calabazate: pedazos de calabaza en conserva, secos y cubiertos de azúcar.

Canelones o caneloncillos de cidra: es un confite largo, labrado y cuadrado, que podía tener dentro una raja larga de canela y diacitrón. Los componentes que se han documentado son el poncil confitado, azúcar mediano, huevos para clarificar el azúcar y azúcar blanco. También se vendían *canelones gruesos* y *canelones delgados* que tenían canela.

Caramelos: dulce que se obtenía por la cocción de azúcar cande, agua y aceite de almendras; se podían aromatizar con infusiones clarificadas. Los *alfeñiques* eran caramelos estirados en barras muy delgadas y retorcidas que podían tener forma de aros y lazos. Había de otras formas, como los que se hacían en montoncitos con una cuchara, o se extendía el caramelo caliente sobre una mesa de piedra a golpe de sable o rodillo. Con la llegada de las máquinas se homogeneizaron los tamaños y las formas.

Carne de membrillo.

Conserva de jalea: con membrillos, azúcar blanco, y huevos para clarificar el azúcar.

Conserva de melocotones: melocotones, azúcar blanco y huevos para clarificar el azúcar.

Costras de poncil: dulce de cidra.

Chochos o chochos de olor: confituras pequeñas que se hace de azúcar muy duro con una rajita de canela en medio. Los tipos de azúcar que se utilizan son: azúcar mediano y azúcar blanco. También se usa el almizcle o ámbar.

³⁸ Muy interesante el estudio de la confitería catalana en, M. Mercé GRAS I CASANOVAS y M. Àngels PÉREZ SAMPER, "Els receptaris de cuina...", pp. 829-835.

Ensaladilla: dulces secos de diferentes géneros que se mezclaban. El término “ensaladilla” se le daba por sus diversos tamaños y variedades.

Escorzonera confitada: la escorzonera es una yerba de hojas anchas que en este periodo fue muy apreciada. Era utilizada como remedio medicinal, al igual que el calabazate, el diacitrón, etc.

Grageas labradas: confites muy menudos de varios colores. Sus componentes son el anís y azúcar.

Grageas lisas: al igual que las grageas labradas, sus componentes son anís, azúcar común, azúcar blanco y huevos. Se documentan varias variedades: la *gragea lisa menuda*; una clase es la llamada *Anís del Duque* (azúcar menudo y anís). También se anota la *gragea lisa basta*.

Guindas en azúcar: no se han hallado sus componentes, pero suponemos que no variarán de las otras clases de confituras.

Higos en almíbar: higos, azúcar común, huevos, azúcar blanco, jarabe común y jarabe blanco.

Huevos chatos y finos: posiblemente los “huevos chatos” sean lo que el *Diccionario de Autoridades* denomina como “huevos moles” que era una conserva que se hacía a base de huevos, almendra machacada y azúcar. Mientras que los “huevos finos” pueden ser los llamados *huevos hilados* (también documentados) que era otra conserva que se elaboraban a base de huevos y azúcar.

Limoncillos en azúcar secos o confitados: los ingredientes son limones y azúcar.

Limones en almíbar: preparados con azúcar común, azúcar blanco, huevos para la cubierta, jarabe común y jarabe blanco para la cubierta.

Maná de canela: gragea que como su nombre indica llevaban canela, azúcar y ámbar o almizcle.

Mazapanes: es una pasta realizada con almendras y azúcar pulverizado. Como hoy en día, se les añadía obleas en la base. Hay mazapanes *pequeños*, y *grandes y dorados* que eran más caros.

Mermelada: de membrillos y otras frutas.

Mostachones: pasta de mazapán redonda que se hacen con almendras, azúcar, canela y otras especias finas.

Pastillas de malvavisco rosadas: elaboradas con azúcar e infusiones clarificadas.

Peladillas: almendras confitadas, lisas y redondas. Entre los ingredientes, aparte de las almendras, que en algún caso se especifican que deben ser de Valencia y que se deben tostar enteras -nunca partidas-, azúcar mediano, azúcar blanco y huevos. Se servían en papel de estraza. También en algún caso se especifica la *peladilla de almendra de Xixona*.

Peras confitadas o perada: pera rallada, azúcar y agua de olor.

Peras en almíbar: con peras, azúcar común, azúcar blanco, huevos para la cubierta, jarabe común y jarabe blanco para la cubierta. A veces se especifican los tipos de peras como las *bergamotas*.

Rajadillos: confitura que se hace de almendras rajadas y bañadas en azúcar.

Rosquillas: elaboradas con huevo, azúcar, almendra y en ocasiones se les añade anís.

Suplicaciones: son barquillos estrechos que se hacen en forma de canuto. Se preparan con masa de harina, azúcar y otros ingredientes que se cocían en un molde.

Tallos de lechugas en almíbar: tallos de lechuga que se salaban y se limpiaban, azúcar común, huevos, azúcar blanco, jarabe común y jarabe blanco.

Tallos de lechugas confitados: su elaboración sería similar a los anteriores, pero sin usar jarabes.

Toronzate: parecido al calabazate, pero elaborado con naranjas.

Tortadas o tortadas de frutas: torta grande de masa delicada que se rellenaba de frutas.

Yemas o huevos de faltriquera: sus componentes son huevos, azúcar blanco y jarabe para la cubierta.

Por último, los melones, pepinos, cermeñas y acerolas son otras frutas y hortalizas que también se utilizan para hacer dulces y conservas.

Se documentan varios tipos de azúcares aparte del *azúcar común* y el *azúcar blanco* que eran, como hemos podido comprobar, ingredientes principales en la elaboración de los dulces. Éstos son: el *azúcar en pan*, *azúcar de piedra blanca* y *azúcar de piedra roja*.

El intento de reglamentar el modo de preparar estos artículos ha hecho posible que podamos seguir con más o menos detalle su preparación.

En las ordenanzas de Corella de 1653 los capítulos nº 23, 24 y 25 dan una serie de normas³⁹:

(23) [...] *Item, se hordena que ninguno pueda gastar jarabe de diatrón ni calabazate en carne de membrillo, ni canelones, ni alfeñique, ni grajeas.*

(24) *Item, en las peladillas, rajadillo y maná no se gaste sino açúcar en pan, muy bueno, por ser confitura de poca açúcar.*

(25) *Item, que en canelones ni en grajeas no se gaste açúcares ruines, como son cojucos y otros semejantes, y toda la demás confitura estén obligados a labrarla según arte [...]*

Sin embargo, las últimas ordenanzas que se redactaron en Pamplona, en 1819, son las que más detalles nos ofrecen sobre el modo de elaboración de estos dulces⁴⁰.

(26)[...] *Que todo género de confitura blanca, lisa y labrada se haya de trabajar con azúcar bueno, y que para trabajarlas arreglado a arte se hayan de componer la simples de cada género en la forma siguiente.*

Que para hacer una palada de grajea lisa se tueste y limpie bien el anís, y dando buen azúcar, secándolo muy bien en cada mano que se le heche del azúcar, se trabaje con la mayor prolijidad [tenido] para la cubierta el azúcar clarificado y con [eluirlo] sacándola lisa y seca. Las peladillas hechándoles buena almendra bien tostada y entera, y no partida, se le dé el azúcar bueno dándoles buena cubierta clarificando el azúcar y sacándolas bien lisas, blancas y secas. Los chochos de olor dándoles buena canela y secándolos muy bien en cada mano, y su cubierta de azúcar bien clarificado. Se le debe dar el amizqle que al oficial le parezca y que salgan

³⁹ AGN, *Procesos*, nº 17003002, fol. 3r.

⁴⁰ AGN, *Procesos*, nº 35458, fols. 24r-26v.

lisos, blancos y secos. La Alejandria, limpiándola muy bien su simiente y hechándole azúcar bueno y bien clarificado, se saque bien lisa y seca, prebiniendo que por ser confitura tan delicada es preciso la mayor prolijidad. Y esto mismo debe proceder cuando se trabaje el maná, hechándoles sus colores con dibisión y todo conforme lo pide el arte. Las balas, después de comenzarlas principiándolas con buena azúcar, secándolas cada mano hasta que crezcan lo preciso hasta la cubierta, se les debe hechar ésta de buen azúcar, bien clarificado, y que queden rematadas, blancas, lisas y secas. Y cierta misma conformidad se hayan de trabajar todo género de confitura lisa.

(27) Que los canelones tienen su principio de poncil confitado, limpio y labado y bien seco con bien azúcar, secándolos en cada mano, en cuya forma llegando a proporcionarse a darles la cubierta sea ésta de azúcar bien clarificado. Y con lo mismo se labren con la mayor perfección, y secándolos muy bien ebittando cuanto se pueda no se desaga lo labrado, queden secos y blancos. Los confites, dándoles su cubierta de azúcar clarificado, secándolos bien en cada mano, se labren con el mismo azúcar y se saquen blancos y secos, en dejándolos labrados con arreglo a arte. Y que de igual forma se trabajen todas las demás confituras que hubieren de quedar labradas, y que asimismo el esponjado, volados o azúcar rosado, por ser este género tan prolijo, para que pueda quedar trabajado en la forma debida, se tome la porción de azúcar del mejor, más blanco y de mejor grano, y después de bien clarificado con huevos muy frescos, y colándolo con la mayor prolijidad sin que le quede escoria ni biscosidad se baya trabajando con la mayor limpieza, y demás de hecharle la porción de agrio de limón o agraz bien purificado y batiendo cada cosa muy bien y con la mayor celeridad y sin descuido, con la misma se escudille para que se formen los dichos volados o azúcar rosado, y que esto mismo proceda en los alfiniques, y procurando hacerlos del mejor azúcar, y que en la fuerza de la ajittación con que se debe manejar esta pasta se reduzca a alfinique de modo que quede bien blanco. Que las pastillas de malbabisco rosadas y caramelos y todo lo demás que pertenezca a esta especie, se haga buena azúcar clarificado, las infusiones bien clarificadas, dándoles el punto que a cada cosa le corresponda, sacándolas con la mayor perfección que pide el arte.

(28) Que todo género de dulces secos de frutas como también en almíbar, así de carne como de hueso, se haya de trabajar con la mejor y más fresca fruta que se pueda lograr con azúcar bien clarificado. Las frutas bien cocidas, dándoles los parones y cocimientos que reconociere el oficial ser bastantes y que manifiesten haber arrojado todo un verdor y biscosidad. Y que de esta forma, bien confitados para poderse mantener, aunque sea largo tiempo después de bien labada, se hayan de cubrir con azúcar bien clarificado con el punto necesario a fin de que mantengan la cubierta o cándida quedando en toda forma.

(29) Que todo género de pastas, mazapanes, rosquillas, mostachones, huebos chatos y finos, tortadas y otros géneros de pastas que se trabajan, así para lo menudo como en fuerttes o de otra cualquiera suerte, se hayan de trabajar con almendra bien pelada y molida, mezclando con buen azúcar y huebos frescos, proporcionando todo según la cantidad y calidad del género que va mencionado o del que hubiere lugar de trabajar, ejecutándolo

todo con la mayor prolijidad y limpieza, cociéndolos bien y dándoles su cubierta con azúcar clarificado a aquellos que lo necesitaren.

(30) *Que todo género de conservas de peras, melocotón, mermelada, jellea y demás géneros que se hicieren se hayan de trabajar con la más fresca y mejor fruta, cociéndolas bien, mondando y rallando con igual cuidado y limpieza, y hechándoles el azúcar correspondiente bien clarificado. Después de darles el punto necesario se escudille en las cajas o basija que le pareciere.*

(31) *Que todo género de bizcocho, así corto como largo, se hayan de trabajar con huevos buenos, buen azúcar y el almidón correspondiente al género, y que la pasta se haya de batir bien, cociendo lo necesario y escudillando con la mayor igualdad, y hechándolos al lustre queden con la mayor perfección [...]*

La conservación de estos productos debió de traer de cabeza a los confiteros porque, principalmente con los calores del verano, el almíbar de las conservas se solía avinagrar. Cuando esto ocurría, el confitero volvía a cocer las frutas, y en caso de que esto no bastase se les añadía azúcar fresco⁴¹

b) Turrone

De posible origen musulmán, está documentado, ya en la Baja Edad Media, en la mesa de los potentados⁴². En la Edad Moderna, como el resto de los dulces, su consumo se fue popularizando con el paso del tiempo. Su presencia era obligatoria en las “botigas” de los confiteros por Navidad⁴³, aunque se podían comprar a lo largo de todo el año.

Los diferentes tipos de turrone que se podían adquirir eran el *turrón negro*, que en Estella, durante el año 1602, la libra costaba 4 tarjas, el *turrón blanco* que valía 4 tarjas y 8 cornados y el denominado *turrón de Alicante*, que era algo más caro, 5 tarjas y 8 cornados la libra⁴⁴. En Sangüesa, el año 1623, la libra de turrón negro valía 1 real y el blanco 5'5 tarjas⁴⁵. En 1686, en Corella, la libra de turrón de Alicante costaba 1 real y cuartillo y la de turrón blanco a 3 cuartillos⁴⁶. También, se documenta el *turrón rojo*⁴⁷, que estaba hecho con mieles más claras que el negro, y el *turrón de mazapán*.

La presentación al público de estos artículos eran en forma de torta (redonda), y en barra.

⁴¹ AGN, *Procesos*, nº 33726, fol. 26v.

⁴² P. BALANÀ I ABADIA, J. GARCÍA I FORTUNY, “Probable origen àrab del torró d’Alacant”, *Ir Col.loqui d’Història de l’Alimentació a la Corona d’Aragó. Edat Mitjana.*, (t. 2), Lleida, 1995, pp. 971-988.

⁴³ Martín de Zugarrondo, confitero, fue multado por el regimiento de Viana por no tener suministro de turrone para Navidad en su “botiga”. Cfr. AGN, *Procesos*, nº 31804.

⁴⁴ AGN, *Procesos*, nº 71887, fol. 2r.

⁴⁵ J. C. LABEAGA MENDIOLA, “La alimentación en Sangüesa”, *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, (28), 1996, p. 74.

⁴⁶ AGN, *Procesos*, nº 17011883, fol. 1r. En algunos casos también se utiliza anís y nieblas de azúcar. Cfr. AGN, *Procesos*, nº 3358, fol. 15r.

⁴⁷ El turrón rojo es el que actualmente se denomina turrón rollo.

En las frustradas ordenanzas de 1819 podemos comprobar el modo de preparación⁴⁸:

(32) [...] *Que todo género de turrones, así blancos como rojos se hayan de trabajar; el blanco con la miel más blanca que se pudiere, limpiando los piñones de su casca y rancios, tostándolos muy bien y majándolos y pasándolo por una griba, hechándole las claras de huebos frescos correspondientes a la cocha que fuere, dándole el punto necesario reduciéndose a tortas o barras según le pareciere, y en esta forma todas las demás cochas que se trabajaren de almendras o abellanas, a escepción del mazapán, el cual se deba trabajar dándole el azúcar clarificado a la almendra bien limpia, seca y picada. Dándole las claras correspondientes y hechándole su picadillo de dulce o grajea, y dándole punto correspondiente. Y el turrón rojo sea fabricado con almendra, abellana o piñones y se limpie muy bien, y después que haya tomado su punto la miel se hechen al perol en donde tostándolos con la misma miel y dándoles el punto necesario que al oficial parezca antes y después de hechar la fruta, y teniendo prebenida la mesa lo escudille y se reduzca a tortas, barras o lo que parezca [...]*

c) Chocolate

A pesar del gran protagonismo que tuvo el chocolate en la dieta durante estos siglos, no resulta fácil rastrear los diferentes productos que con él se preparaban.

Principalmente se tomaba bebido, y la manera de prepararlo fue variando con el paso del tiempo⁴⁹. En el examen que tenían que realizar los aprendices de chocolateros de Pamplona se les pedía que diferenciases cuatro tipos de cacao⁵⁰, dos de vainilla y polvos de guajaca y soconusco⁵¹. Pero esto no descarta que en la elaboración se pudieran incluir otros ingredientes como frutos secos, almendras, etc⁵².

Entre las diversas preparaciones que se realizaban podemos destacar los *bollos*, *ladrillos*, *castañas* y *pastillas*⁵³. Estas denominaciones vienen dadas por la forma y el tamaño del producto.

⁴⁸ AGN, *Procesos*, n.º 35458, fol. 26v.

⁴⁹ M^a Á. PÉREZ SAMPER, "La integración de los productos americanos...", pp. 114-118.

⁵⁰ Los cuatro tipos de cacao que se conocían eran los denominados: *Quauchacavath*, *Mecalavatl*, *Xochicacavatl* y *Flalcacahutl*. Cfr. Fray José DÍAZ BRAVO, *El ayuno reformado según práctica de la primitiva Iglesia por los cinco breves de nuestro Santísimo Padre Benedicto XIV. Obra Histórica, Canónico-Médica, necesaria a los señores Obispos, Curas, Confesores, Médicos, Sanos y Enfermos. Con noticia particular de los privilegios que aún después de los breves gozan en España los soldados. Y una disertación Histórica, Médico-Chímica, Physico-Moral del Chocolate y su uso*. En Pamplona, en la oficina de Pascual Ibáñez, calle del Carmen, 1753, p. 312.

⁵¹ F. SERRANO LARRÁYOZ y M. VELASCO GARRO, "El gremio de chocolateros de Pamplona...", p. 80.

⁵² M^a Á. PÉREZ SAMPER, "La integración de los productos americanos...", p. 117.

⁵³ F. SERRANO LARRÁYOZ y M. VELASCO GARRO, "El gremio de chocolateros de Pamplona...", p. 80. De todas formas, parece que la elaboración era más extensa. En el libro de Juan de la Mata (ver nota n.º 37) aparecen otras recetas de chocolate, pastillas de chocolate, pastillas de chocolate con grajea, bizcochos de chocolate, espuma de chocolate y mazapán de chocolate. Cfr. M^a Á. PÉREZ SAMPER, "La integración de los productos americanos...", p. 121.

Como en el resto de España la difusión del chocolate fue tal que no sólo los confiteros y chocolateros lo elaboraban sino que en el furor por su consumo los miembros de los conventos también lo “fabricaban” y lo consumían⁵⁴.

Navarra tampoco quedó al margen de las discusiones que se originaron sobre la bondad o perniciosidad del consumo del chocolate. En el año 1753 se editó, en Pamplona, un tratado de fray José Díaz Bravo, *El ayuno reformado según práctica de la primitiva Iglesia por los cinco breves de nuestro Santísimo Padre Benedicto XIV*, que intenta aglutinar, entre otros asuntos, todos los conocimientos, hasta el momento, sobre el chocolate⁵⁵. Con posterioridad, en 1788, un médico de San Sebastián, Vicente Lardizábal, publicó otro tratado titulado *Memorias sobre las utilidades del chocolate*, donde diserta sobre las virtudes medicinales de este producto comparándolo con el agua mineral⁵⁶.

d) Frutos secos y otros

Los frutos secos no son dulces elaborados pero los confiteros también los vendían en sus tiendas debido a la gran consideración en que eran tenidos por los consumidores. Además, éstos eran parte de la materia prima con la que realizaban muchas de sus elaboraciones.

Se expendían *uvas pasas*, entre las que destacan las *valencianas* y *catalanas*. También se documenta la venta de *pasas de Sástago*, *pasas de sol* y *pasas de la tierra*. Otros que se mencionan son los *piñones*, *avellanas*, *castañas*, *almendras valencianas*, *catalanas* y de *Xixona*.

Se vendían dos tipos de higos secos, los *blancos* y los *negros*. Del mismo modo, el *arroz*, los *orejones de Cervera*, *ciruelas pasas*, *naranjas*, *garbanzos*, *nueces de la tierra*, *alcaparras*, *alubias*, *miel*, *almidón*, *anís* y *aceitunas de Sevilla*, que eran muy apreciadas, eran otros de los productos que se ponían a la venta.

También se podían encontrar especias como la *pimienta*, *clavos*, *azafrán*, *canela*, *nueces*, *jengibre*, *cominos*, etc. Por último, se documenta la venta de *clarea* (bebida a base de vino, cáscara de huevo, miel, canela y otras cosas aromáticas) e *hipocrás* (vino caliente, azúcar, canela, jengibre y a veces pimienta).

⁵⁴ El único libro de cocina navarra, de esta época, que conocemos es obra de un religioso que se conoce bajo el seudónimo de Antonio Salsete: *El Cocinero Religioso instruido en aprestar las comidas de Carne, Pescado, Yervas y Potages a su comunidad*. Edición facsímil (Introducción, transcripción y notas Víctor Manuel Sarobe Pueyo), Estella, 1990. Resulta sorprendente, pero sólo hay una referencia al chocolate, y parece que es de un autor posterior. Cfr. p. XXXII.

⁵⁵ Fray José DÍAZ BRAVO, *El ayuno reformado según práctica de la primitiva Iglesia por los cinco breves de nuestro Santísimo Padre Benedicto XIV...*, pp. 307-347. Los capítulos son: 1. “Invención de el chocolate y sus estados hasta este siglo”, pp. 307-313; 2. “Análisis chymico-mecánico de el cacao”, pp. 313-317; 3. “Si el chocolate del modo que en España se usa es comida”, pp. 317-328; 4. “Si una onza de chocolate, como se toma por desayuno a la mañana, quebranta el Ayuno de la Iglesia”, pp. 328-335; 5. “Si esta onza, tomada en día de ayuno por la mañana, puede por la tarde repetirse?”, pp. 336-347.

⁵⁶ V. LARDIZÁBAL, *Memorias sobre las utilidades del chocolate. Para precaber las incomodidades que resultan del uso de las aguas minerales y promover sus buenos efectos, como los de los purgantes y otros remedios y para curar ciertas dolencias*. En Pamplona: por Antonio Castilla, impresor, 1788.

APÉNDICE DOCUMENTAL

1

1634, marzo, 22-30. Pamplona.

Costas de las experiencias de Pedro de León y Vidas, confitero de Tafalla, en la elaboración de diversos dulces para establecer los precios de éstos en el pleito entre la ciudad de Pamplona y el gremio de cereros y confiteros del lugar sobre la tasa del precio de venta de dichos dulces.

AGN, *Procesos*, nº 76551, fols. 11v-13v.

[...]En la dicha ciudad de Pamplona, día miércoles a veynte y dos del sobre dicho mes de marco y año sobredicho, cumpliendo con el tenor de lo contenido en el precedente auto, Pedro de León y Vida, en él nombrado, travaxó este día graxea lisa menuda asta en cantidad de treynta y cinco libras, y mediante el juramento que tiene prestado aze relazión de los materiales y gastos que an entrado y a abido en las dichas treynta y cinco libras de la dicha graxea lisa en la forma siguiente. / fol. 11v.

Primeramente, quatro libras de anís, a dos reales, balen ocho reales — 8 reales.

Itten, treynta y seis libras de acúcar menudo, a dos reales y quartillo, balen ochenta y un reales — 81 reales.

Itten, quatro reales de olor — 4 reales.

Itten, dos reales de carbón y leña — 2 reales.

Itten, un oficial seis reales, entrando en ellos costa y jornal — 6 reales.

(Total) — 101 reales.

De manera que los ciento y un reales que monta la obra, dicha quenta es el gasto que a entrado en las dichas treynta y cinco libras de graxea lisa. Y el dicho Pedro de León y Vidas lo declara así mediante el juramento que para hacer estas relaciones tiene prestado, que lo firmó de su nombre, yo el escribano. Pedro de León y Vidas. Ante mí, Fermín Serrano, escribano.

En la dicha ciudad de Pamplona, día jueves a veinte y tres del dicho mes de marzo y año sobredicho, el dicho Pedro de León y Vidas travaxó este día gragea lisa basta en cantidad de treinta y ocho libras y media, y los materiales que entraron, y todo costo y gasto es lo siguiente.

Primeramente, una libra de anís dos reales — 2 reales.

Itten, quarenta y quatro libras de azúcar, a dos reales y quartillo, montan nobenta y nueve reales — 99 reales.

Itten, de leña y carbón y huevos dos reales — 2 reales.

Itten, de salario y comida de un oficial seis reales — 6 reales

(Total) — 109 reales. / fol. 12r.

De manera que todo el gasto y costa de las dichas treinta y ocho libras de gragea labrada monta los çiento y nueve reales de arriba. Lo qual declaró el dicho Pedro de León y Vidas so cargo del juramento que tiene prestado. Y lo firmó de su mano, e yo el escribano. Pedro de León y Vidas. Ante mí, Fermín Serrano, escribano.

En la dicha ciudad de Pamplona, día viernes a veinte y quatro del dicho mes de marzo y año sobre dicho, el dicho Pedro de León y Vidas mediante el juramento que tiene prestado, dixo y declaró que este día a travaxado en

hazer peladillas y lo que a entrado en veinte y nueve libras que se an labrado es lo siguiente.

Primeramente, veinte y dos libras de almendras valencianas, a çinco tarxas y quatro cornados la libra, valen veinte y cinco reales y tres tarxas — 25 reales 3 tarjas.

Itten, veinte libras de azúcar menuda a dos reales y quartillo, valen quarenta y cinco reales — 45 reales.

Itten, por medio día de ocupación de un ofiçal, comida y salario tres reales — 3 reales.

Itten, de leña y carbón un real — 1 real.

Monta todo setenta y quatro reales y tres tarxas — 74 reales 3 tarjas.

Así bien, declaró que el mismo día se trabaxó azúcar esponjado, y que el gasto de siete libras menos un quarterón que se sacó fue el siguiente.

Primeramente, ocho libras de azúcar menudo, a dos reales y quartillo, valen diez y ocho reales — 18 reales.

Itten, de rosa, huevos y hacerla y de leña y carbón tres reales — 3 reales.

Monta veinte y un reales — 21 reales.

Todo lo qual dijo el dicho Pedro de León ser así verdad so cargo del dicho juramento, y lo firmó de su nombre i yo el escribano. Pedro de León y Vidas. Ante mí Fermín Serrano, escribano. / fol. 12v.

En la dicha ciudad de Pamplona, a veinte y siete del sobredicho mes de marzo y año arriba expresado, el dicho Pedro de León y Vidas so cargo del juramento que tiene prestado, dixo que el ha trabaxado una gragea menuda que se llama Anís del Duque, y se sacaron onze libras y media, y el gasto que hubo en ello es lo siguiente.

Primeramente, doze libras de azúcar menudo, a dos reales y quartillo, valen veinte y siete reales — 27 reales.

Itten, tres libras de anís seis reales — 6 reales.

Itten, de leña, carbón y huevos dos reales — 2 reales.

Itten, de trabaxo de un ofiçal dos reales — 2 reales.

Monta la dicha gragea treinta y siete reales — 37 reales.

El mismo día declaró así bien, que se trabaxaron vizcochos y se hizieron doze libras, y lo que se hizo de gasto fue lo siguiente.

Primeramente, çinco dozenas de huevos valen cinco reales — 5 reales.

Itten, siete libras de azúcar, a dos reales y quartillo, valen quinze reales y tres quartillos — 15 reales 3/4.

Itten, de horno y papel dos reales — 2 reales.

Itten, siete onzas de azúcar para lustre valen un real y tres quartillos — 1 real 3/4.

Itten, de fuego y trabaxo de hazer los vizcochos dos reales — 2 reales.

Itten, çinco libras de arina floreada de almidón seis reales — 6 reales.

Montan los vizcochos treinta y tres reales y medio — 33 reales 1/2.

Y esta declaración deste dicho día la haze en orden a las demás preçedentes mediante el dicho juramento, y lo firmó de su mano, y yo el escribano. Pedro de León y Vidas. Ante mí, Fermín Serrano, escribano. / fol. 13r.

En la dicha ciudad de Pamplona, a treinta del dicho mes de marzo y año sobredicho, el dicho Pedro de León dixo que este día acavó de poner en forma las conservas asta que se cubrieron, que son diez y siete libras y media de tallos de lechuga, calabazate y diaçitrón, y el gasto de ellos es el siguiente.

Primeramente, treinta y cinco libras de azúcar menudo a dos reales y cuartillo, valen setenta y ocho reales y tres cuartillos — 8 reales $\frac{3}{4}$.

Destos se an de sacar diez y seis libras y media de [yanada] y xaraves de la misma conserva que ha sobrado, a dos reales valen treinta y tres reales, quedan en líquido en quarenta y cinco reales y tres cuartillos — 45 reales $\frac{3}{4}$.

Itten, de veinte libras de pastas de calabazate, tallos y diaçitrón ocho reales — 8 reales.

De carbón y leña dos reales — 2 reales.

Del trabaxo de un ofiçal, por todas las dichas conservas seis reales — 6 reales.

Monta el gasto de las dichas conservas sesenta y un reales y tres cuartillos — 61 reales $\frac{3}{4}$.

El qual gasto de las dichas conservas que atrás queda dicho, declaró el dicho Pedro de León y Vidas ser cierto y verdadero, so cargo del dicho juramento, que tiene prestado, y lo firmó de su nombre e yo el escribano. Pedro de León y Vidas. Ante mí, Fermín Serrano, escribano [...].

2

1634, marzo, 31. Pamplona.

Relación de precios de diversos dulces propuestos por Pedro de León y Vidas, confitero de Tafalla, en el pleito entre la ciudad de Pamplona y el gremio de cereros y confiteros del lugar sobre la tasa del precio de venta de dichos dulces.

AGN, *Procesos*, nº 76551, fols. 13v-14v.

[...] En la dicha çiudad de Pamplona, a treinta y un días del dicho mes de marzo y año de mil seiscientos treinta y quatro, parezió en persona ante el sobre dicho Fermín Serrano, Pedro de León y Vidas, nombrados en los preçedentes autos, el qual dixo que en orden a lo mandado por su señoría del Señor Regente después de aver hecho experiençia en las cosas de confitería, que avía trabaxado, como en los dichos autos va asentado, para efecto de hazer cónputo de que prezio puede tener y venderse así las cosas trabaxadas por él como las demás de confitería avía ajustado cada cosa en particular, cuidando para efecto / fol. 13v. de declarar lo que justa su conçiençia siente, y así mediante el juramento que tiene pactado hize la declaración siguiente.

Primeramente, declara que la libra de gragea lisa y labrada de anís se puede vender a prezio de a tres reales.

Itten, la libra de peladillas y ensaladilla de almendra al mismo prezio de tres reales la libra.

Itten, la libra de balas de olor a tres reales y medio.

Itten, la libra de canelonçillos de çidra a tres reales y cuartillo.

Itten, la libra de tallos de lechuga, calabazate, diaçitrón, costras de poncil, escorçoneda y carne de menbrillo a tres reales y medio.

Itten, la libra de perada a quatro reales.

Itten, la libra de azúcar rosado a quatro reales.

Itten, la libra de mazapanes de los pequeños a tres reales y cuartillo, y si son grandes y dorados, según fueren, a tres reales y medio.

Itten, la libra de mostachones a quatro reales.
 Itten, la libra de limonçillos a quatro reales y medio.
 Itten, la libra de peras a quatro reales.
 Itten, la libra de guindas de azúcar a quatro reales y medio.
 Itten, la libra de alcorzas según fueren, a los quales no pone preçio porque sin verse no se puede juzgar por razón que suelen tener preçios diferentes, y los ordinarios suelen venderse a diez reales la libra.
 Itten, la libra de maná de canela a çinco reales.
 Itten, la libra de confitura de Alexandría al mismo preçio de a çinco reales
 Itten, la libra de azúcar piedra blanca a ocho reales.
 Itten, la libra de azúcar piedra roja a çinco reales y medio.
 Itten, la libra de azúcar en pan a tres reales.
 Itten, la libra de azúcar menudo a dos reales y medio.
 Itten, la libra de vizcochos mui buenos a quinze tarxas.
 Itten, la libra de vizcocho vañados a quatro reales. / fol. 14r.
 Itten, la libra de turrón blanco y colorado conforme fuere y valiere la fruta en el tiempo en que se hizieren.
 Y aunque en su facultad el declarante ai más géneros de cosas que podía advertir, no lo haze porque las que más comúnmente se gastan, así, en esta ciudad como en todo el Reino son las que dexa declaradas [...]

3

1740, marzo, 16. Pamplona.

Costas de las experiencias de diversos dulces propuestos por Martín Ochotorena y Juan de Larráyo, confiteros de Pamplona, en el pleito entre la ciudad de Pamplona y el gremio de cereros y confiteros del lugar sobre la tasa del precio de venta de dichos dulces.

AGN, *Procesos*, nº 33726, fols. 19r-20r.

[...] Mui Ilustre Señor, en ejecución y cumplimiento de lo acordado y determindado por Vuestra Señoría al memorial dado por el prior de la Hermandad de Zereros y Confiteros, y comisión diferida para hacer la experiencia conviniente en razón al coste que tienen, que los simples de que se componen los vizcochos y demás géneros que representta por su dicho memorial, devo decir que con la asistencia y concurso de Martín de Ochotorena y Juan de Larráyo se ha echo dicha esperiencia los días catorce y quinze y diez y seis del corriente, y lo que ha resultado es lo siguiente.

Yemas y Rosquillas

Primeramente, quatro dozenas y media de huebos, a dos maravedís, importtan — 3 reales.

Almendras dos libras, a veinte y ocho maravedís libra, — 1 real 20 maravedís.

Azúcar tres libras y siete onzas, a veinte y ocho maravedís libra, — 2 reales 26 maravedís.

Fuego y carbón veinte y quatro maravedís — 24 maravedís.

Trabajo de un oficial y un muchacho medio día — 3 reales.
 (Total) — 10 reales 34 maravedís.
 Rindió cinco libras, a siete tarxas y media la libra — 8 reales 12 maravedís.
 Se perdió — 2 reales 22 maravedís.

Marzapanes

Primeramente, cinco libras y quatro onzas de azúcar, a veinte y ocho maravedís libra, importan — 4 reales 5 maravedís.
 Tres libras de almendras de la Pe (sic), a veinte y ocho maravedís libra, — 2 reales 12 maravedís.
 Obleas, fuego y papel — 1 real 15 maravedís.
 Trabajo de un oficial en medio día — 2 reales.
 (Total) — 9 reales 32 maravedís.
 Salió cinco libras y media, a siete tarxas y media libra, — 9 reales 6 maravedís.
 Se perdió — 26 maravedís.

Bizcocho largo

Quattro dozenas de huebos, a dos maravedís cada uno, — 2 reales 24 maravedís.
 Siete libras y tres onzas y media de azúcar, a veinte y ocho maravedís la libra, importan — 5 reales 25 maravedís.
 Cinco libras de almidón, a dos tarjas libra, — 2 reales 8 maravedís. /fol. 19v.
 Tres tarjas de fuego — 24 maravedís
 Al ornero por cozer esta vizcochada tres tarjas — 24 maravedís.
 Dos manos de papel para escudillar el vizcocho — 28 maravedís.
 Costas de un oficial y dos muchachos que se ocuparon — 3 reales.
 (Total) — 15 reales 25 maravedís.
 Salió en esta vizcochada diez libras y onza y media, a real y medio, importta — 15 reales 7 maravedís.
 Se perdió — 18 maravedís.

Bizcocho ancho

Quattro dozenas y dos huebos, a dos maravedís cada uno, — 2 reales 28 maravedís.
 Quattro libras de azúcar, a veinte y ocho maravedís, — 3 reales 4 maravedís.
 Tres libras y media de almidón, a diez y seis maravedís, — 1 real 20 maravedís.
 Una mano de papel — 14 maravedís.
 Una libra de azúcar para lustre — 28 maravedís.
 Al ornero por cozer esta vizcochada — 24 maravedís.
 Fuego diez y ocho maravedís — 18 maravedís.
 Costa de medio día de un oficial y muchacho — 3 reales.
 (Total) — 12 reales 28 maravedís
 Salió en esta vizcochada ocho libras y quatro onzas y media, a real y medio la libra, importa — 12 reales 18 maravedís.
 Se perdió — 10 maravedís [...]

1741, octubre, 13. Pamplona.

Costas de las experiencias de diversos dulces propuestos por Martín Ochotorena y Juan de Larráyo, confiteros de Pamplona, en el pleito entre la ciudad de Pamplona y el gremio de cereros y confiteros del lugar sobre la tasa del precio de venta de dichos dulces.

AGN, *Procesos*, nº 33726, fols. 23r-26r.

[...]

Conservas de Jelea

Nuebe libras de menbrillos, a cinco maravedís libra, — 1 real 9 maravedís.

Siete libras de azúcar blanco, a razón de treinta reales la arrova, — 5 reales 30 maravedís.

Seis cajas un real, y dos maravedís por un huebo para clarificar el azúcar — 1 real 2 maravedís.

Nuebe maravedís de carbón — 9 maravedís.

Trabajo medio día un oficial y un aprendiz, su salario con su alimento — 4 reales.

(Total) — 12 reales 14 maravedís.

Salieron seis cajas, y aviéndolas pesado sin cubiertas pesaron ocho libras y seis onzas, a siete tarjas y media — 14 reales 6 maravedís.

Se gana en esta conserva un real y veinte y ocho maravedís — 1 real 28 maravedís.

Conserbas de melocotones

Nuebe libras de melocotones, a siete maravedís libra, — 1 real 27 maravedís / fol. 23r.

Cinco libras y media de azúcar blanco, a treinta maravedís libra, — 4 reales 21 maravedís.

Quattro cajas a seis maravedís, y un huebo para clarificar el azúcar — 26 maravedís.

Cattorce maravedís de carbón — 14 maravedís.

Trabajo de un oficial y un aprendiz por tres oras y media que costó el hacerla dos reales y quince maravedís — 2 reales 15 maravedís.

(Total) — 9 reales 31 maravedís.

Salieron quattro cajas, y aviéndolas pesado sin cubiertas pesaron siete libras y media, a siete tarjas y media la libra — 12 reales 18 maravedís.

Se gana en esta conserva dos reales y veinte y tres maravedís — 2 reales 23 maravedís.

Canelones

Cinco libras de ponzil, a trece maravedís libra — 1 real 29 maravedís.

Once libras y media de azúcar mediano, a veinte y ocho reales la arroba, — 8 reales 34 maravedís.

Un huebo para clarificar el azúcar — 2 maravedís.

Diez libras de azúcar blanco, a treinta maravedís, y un huebo para clarificar — 8 reales 14 maravedís.

Un real y diez y siete maravedís de carbón — 1 real 17 maravedís.
Trabajo un día y tres oras un oficial y un aprendiz — 9 reales 18 maravedís.

(Total) — 30 reales 6 maravedís.

Revajó dos libras y nueve onzas de jaravabe (sic), a razón de diez y ocho maravedís libra, — 1 real 14 maravedís.

Salieron trece libras y dos onzas, a siete tarjas y media, — 21 reales 34 maravedís.

(Total) — 23 reales 12 maravedís.

Se pierde seis reales y treinta maravedís — 6 reales 30 maravedís.

Peladillas

Trece libras de almendras, a treintta y cinco maravedís libra — 12 reales 23 maravedís.

Quattro libras de azúcar mediano, a veintte y ocho maravedís libra y un huebo, — 3 reales 6 maravedís.

Doze libras de azúcar blanco, a ttreintta maravedís libra, — 10 reales.

Una mano de papel de estraza — 9 maravedís.

Un real y veintte y ocho maravedís de fuego — 1 real 28 maravedís.

Trabajo un oficial y un aprendiz un día — 8 reales.

(Total) — 35 reales 30 maravedís. / fol. 23v.

Revajó libra y media de almendras tostadas a veinte maravedís — 30 maravedís.

Salieron veintte y dos libras y tres onzas, a siete tarjas y media libra — 37 reales 3 maravedís.

(Total) — 37 reales 33 maravedís.

Se gana dos reales y tres maravedís — 2 reales 3 maravedís.

Chochos de olor

Seis onzas de canela, a veintte y siete maravedís la onza — 4 reales 18 maravedís.

Seis libras y media de azúcar mediano, a veintte y ocho maravedís la libra y un huebo, — 5 reales 4 maravedís.

Veintte libras de azúcar blanco y tres huebos — 16 reales 30 maravedís.

Un real de almizque (sic) — 1 real.

Dos reales y diez y ocho maravedís de fuego — 2 reales 18 maravedís.

Trabajo un oficial y un aprendiz, dos días y tres horas — 17 reales 18 maravedís.

(Total) — 47 reales 16 maravedís

Revajó medio real por siete ochavas de canela menuda — 18 maravedís.

Salieron diez y ocho libras y dos onzas, a siete tarjas y media la libra, — 30 reales 10 maravedís.

(Total) — 30 reales 28 maravedís.

Se pierden diez y seis reales y veintte y quatro maravedís — 16 reales 24 maravedís.

Grajea

Tres libras de anís, a treinta y dos maravedís la libra — 2 reales 24 maravedís.

Seis libras de azúcar común, a veinte y ocho maravedís libra — 4 reales 24 maravedís.

Diez y ocho libras de azúcar blanco, a treinta maravedís, y un huebo — 15 reales 2 maravedís.

Un real y diez y seis maravedís de fuego — 1 real 16 maravedís.

Trabajo un oficial y un aprendiz, ocho oras — 6 reales 12 maravedís.

(Total) — 30 reales 6 maravedís.

Se revajan por quatro libras y dos onzas de azúcar y grajea menuda — 2 reales 28 maravedís.

Salieron diez y ocho libras y nueve onzas, a siete tarjas y media la libra, — 31 reales 9 maravedís.

(Total) — 34 reales 1 maravedí.

Se ganó tres reales y treinta y un maravedís — 3 reales 31 maravedís.

/ fol. 24 r.

Tallos de lechuga

Quatro dozenas con el trabajo de salar y limpiar, a un real la dozena, — 4 reales.

Quattro libras de azúcar común, a veintte y ocho maravedís la libra y un huebo, — 3 reales 6 maravedís.

Tres libras más de dicho azúcar — 2 reales 12 maravedís.

Cinco libras de azúcar blanco para cubierta y un huevo — 4 reales 8 maravedís.

Veintte y un maravedís de fuego — 21 maravedís.

(Total) — 18 reales 2 maravedís.

Revajó por tres libras y tres onzas de jarabe moreno, a diez y ocho maravedís libra, — 1 real 22 maravedís.

Revajó por quatro libras y tres onzas de jarabe blanco, a veinte maravedís libra, — 2 reales 13 maravedís.

Salieron quatro libras y tres onzas, a siete tarjas y media la libra, — 7 reales 3 maravedís.

(Total) — 11 reales 2 maravedís.

Se pierden siete reales — 7 reales.

Calabaza

Una calabaza con nueve libras y media, a tres maravedís la libra, — 28 maravedís.

Ocho libras de azúcar blanco, a treinta maravedís libra, y un huebo — 6 reales 26 maravedís.

Quatro libras de dicho azúcar para cubierta y un huebo — 3 reales 14 maravedís.

Treinta y quatro maravedís de carbón — 34 maravedís.

Trabajo un oficial ocho oras — 4 reales.

(Total) — 15 reales 30 maravedís.

Revajó por dos libras nueve onzas de jarabe común, a diez y ocho maravedís, — 1 real 19 maravedís.

Revajó por tres libras nueve onzas de jarabe blanco, a veinte maravedís, — 2 reales 3 maravedís.

Salieron quatro libras y tres onzas, a siete tarjas y media la libra, — 7 reales 3 maravedís.

(Total) — 10 reales 25 maravedís.

Se perdieron cinco reales y cinco maravedís — 5 reales 5 maravedís.

Melocotones

Nuebe libras de melocotones, a siete maravedís la libra, — 1 real 27 maravedís. / fol. 24 v.

Once libras de azúcar común, a veinte y ocho maravedís la libra, — 8 reales 20 maravedís.

Seis libras de azúcar blanco para cubiertta, a treinta maravedís, y un huebo — 5 reales 2 maravedís.

Treintta y tres maravedís de carbón — 33 maravedís.

Trabajo un oficial nuebe horas — 4 reales 18 maravedís.

(Total) — 20 reales 28 maravedís.

Revajó por siete libras de jarabe común, a diez y ocho maravedís libra, — 3 reales 18 maravedís.

Revajó por cinco libras y nuebe onzas de jarabe blanco, a veinte maravedís libra, — 3 reales 7 maravedís.

Salieron cinco libras siete onzas y media, a siete tarjas y media la libra, — 8 reales 34 maravedís.

(Total) — 15 reales 23 maravedís.

Se perdieron cinco reales y cinco maravedís — 5 reales 5 maravedís.

Ygos

Ocho libras de ygos, a cinco maravedís, — 1 real 4 maravedís

Nuebe libras de azúcar común, a veinte y ocho maravedís, y un huebo — 7 reales 2 maravedís.

Seis libras de azúcar blanco a ttreintta maravedís, y un huebo para cubierta — 5 reales 2 maravedís.

Veinte y ocho maravedís de carbón — 28 maravedís.

Trabajo de un oficial seis horas — 3 reales.

(Total) — 17 reales.

Revajó cinco libras y nuebe onzas y media de jarabe común, a diez y ocho maravedís libra, — 2 reales 31 maravedís.

Revajó por cinco libras y nuebe onzas y media de jarabe blanco, a veinte maravedís libra, — 3 reales 9 maravedís.

Salieron cinco libras y diez onzas, a siete tarjas y media, — 9 reales 26 maravedís.

(Total) — 15 reales 30 maravedís.

Se perdieron un real y seis maravedís — 1 real 6 maravedís.

Peras

Seis libras de peras, a cinco maravedís la libra, — 30 maravedís. / fol. 25 r.

Seis libras de azúcar común y un huebo, a veintte y ocho maravedís el azúcar, — 4 reales 26 maravedís.

Quattro libras de azúcar blanco, a treinta maravedís, y un huebo para cubierta — 3 reales 14 maravedís.

Veintte y quattro maravedís de carvón — 24 maravedís.

Trabajo de un oficial cinco horas — 2 reales 18 maravedís.

(Total) — 12 reales 4 maravedís.

Revajó por dos libras y quattro onzas de jarabe común, a diez y ocho maravedís libra, — 1 real 6 maravedís.

Revajó por tres libras y nueve onzas de jarabe blanco, a veintte maravedís libra, — 2 reales 3 maravedís.

Salieron quattro libras y nueve onzas, a siete tarjas y media, — 7 reales 33 maravedís.

(Total) — 11 reales 6 maravedís.

Se perdieron treintta y quattro maravedís — 34 maravedís.

Limones

Veinte y quattro limones costaron, a seis maravedís, — 4 reales.

Ocho libras de azúcar común y un huebo, a veintte y ocho maravedís el azúcar — 6 reales 10 maravedís.

Cinco libras de azúcar blanco para cubierta, a treinta maravedís, y un huebo — 4 reales 8 maravedís.

Veinte y quattro maravedís de carbón — 24 maravedís.

Trabajo un oficial siete oras — 3 reales 18 maravedís.

(Total) — 18 reales 24 maravedís.

Revajó por quattro libras y siete onzas de jarabe común, a diez y ocho maravedís libra — 2 reales 10 maravedís.

Revajó por quattro libras y seis onzas de jarabe blanco de cubierta, a veinte maravedís, — 2 reales 18 maravedís.

Salieron tres libras y dos onzas, a siete tarjas y media, — 5 reales 10 maravedís.

(Total) — 10 reales 2 maravedís.

Se perdió ocho reales y veintte y dos maravedís — 8 reales 22 maravedís.

Azúcar Rosado

Doze libras de azúcar blanco, a treintta maravedís libra, — 10 reales.
/ fol. 25 v.

Ocho huebos frescos, a tres maravedís cada uno, — 24 maravedís.

Media mano de papel blanco y estraza siete maravedís y seis maravedís de agrio — 13 maravedís.

Veinte y un maravedís de carbón — 21 maravedís.

Trabajo de un oficial tres oras y media — 1 real 27 maravedís.

(Total) — 13 reales 13 maravedís.

Revajó una libra y quatro onzas por roto y menudo — 1 real.

Salieron nueve libras y onze onzas, a ocho tarjas la libra — 17 reales 22 maravedís.

(Total) — 18 reales 22 maravedís.

Se ganó quatro reales y veinte y siete maravedís — 4 reales 27 maravedís.

Huebos de faldriquera

Veinte y quattro huebos, a dos maravedís cada uno, — 1 real 12 maravedís.

Dos libras y tres onzas de azúcar blanco, a treintta maravedís libra, — 1 real 32 maravedís.

Siette onzas de dicho azúcar para lustre — 17 maravedís.

Seis maravedís de carbón — 6 maravedís.

Trabajo de un oficial tres oras — 1 real 18 maravedís.

(Total) — 5 reales 13 maravedís.

Revajó el jarabe de cubierta una libra y quatro onzas, a veinte maravedís, — 25 maravedís.

Salieron dos libras y ocho onzas, a ocho tarjas la libra, — 4 reales 27 maravedís.

(Total) — 5 reales 16 maravedís.

Se ganaron tres maravedís — 3 maravedís.

Dichas experiencias se han echo en mi presencia, como también haver sen pesado por mi mano los géneros de que se componen, y en quanto al salario y gasto a que ba arreglado me e informado merece dicho arreglamiento, no obstante, no pareciendo justo a Vuestra Señoría lo podrá hacer como le pareciere. Pamplona y octubre, trece de mill settezienttos quarenta y uno. Pedro Josseph de Larráioz. [...]