



GOYA Y LOS ALIMENTOS DE ARAGON RECETAS ARAGONESAS EN ÉPOCA DE GOYA

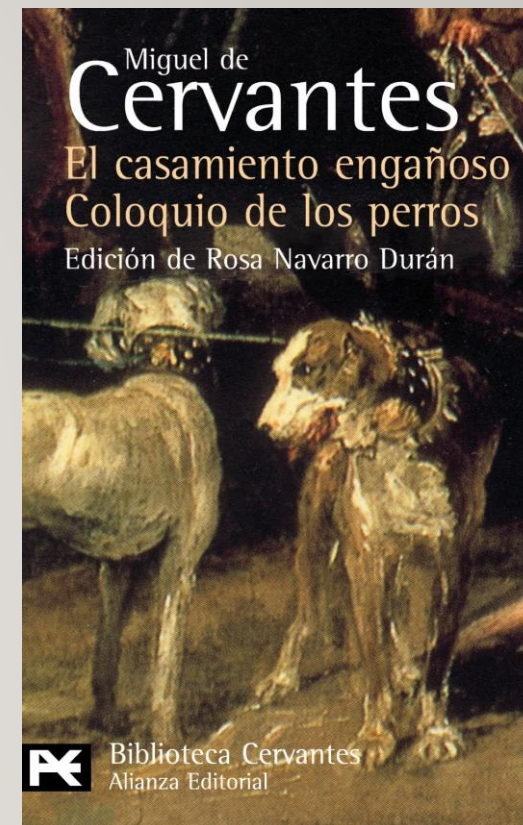
CARMEN ABAD ZARDOYA

UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA



**ACADEMIA ARAGONESA
DE GASTRONOMÍA**

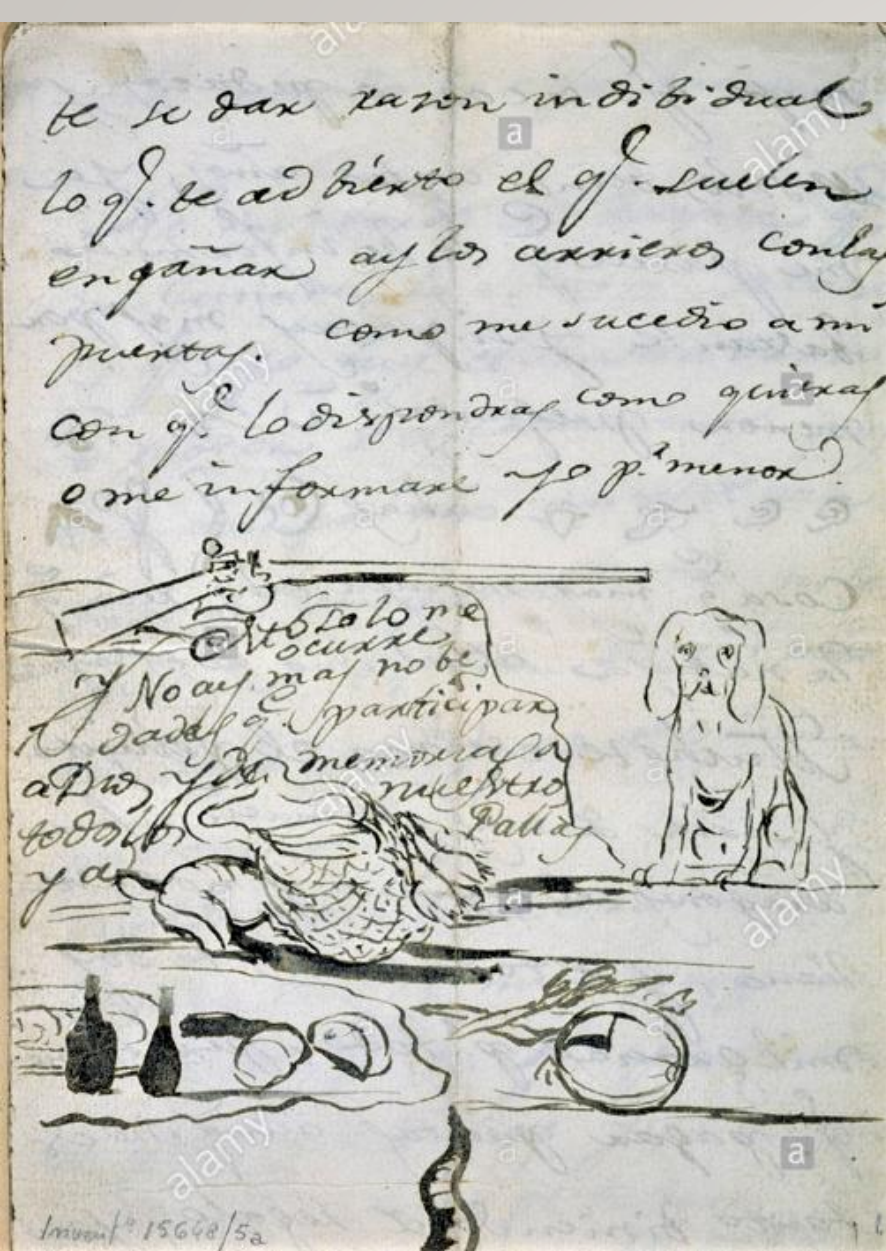


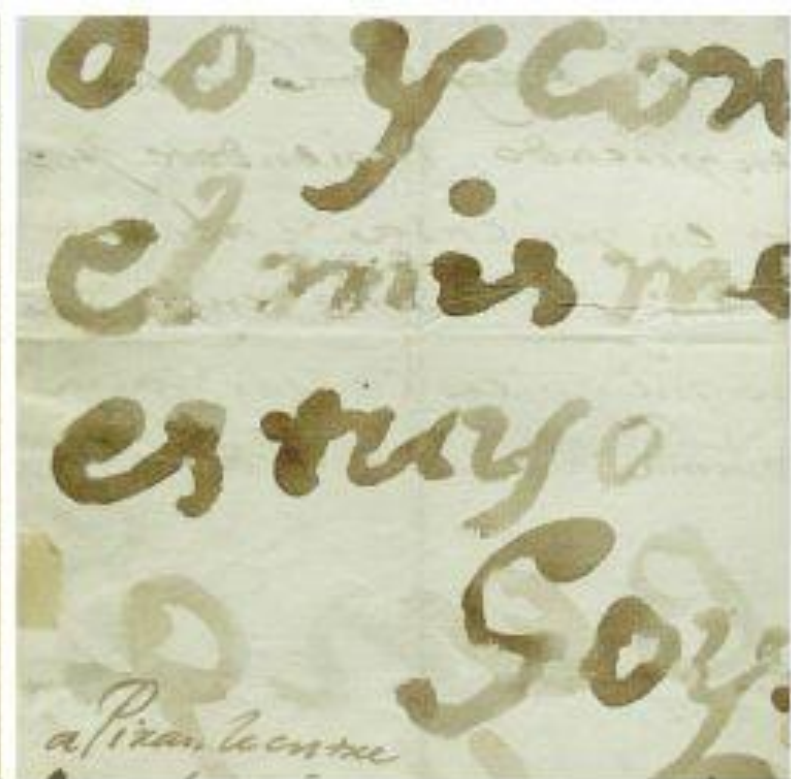
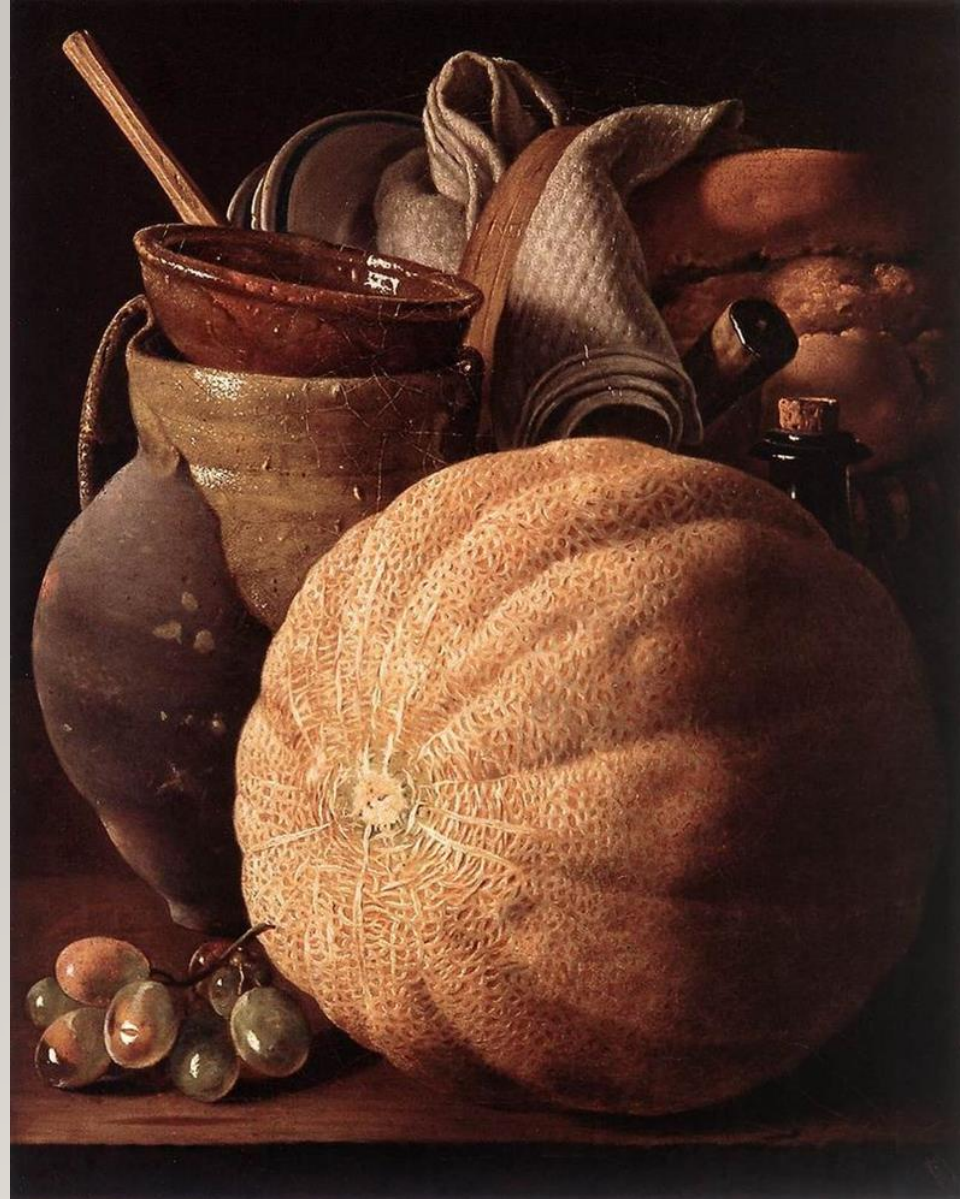




Niños haciendo música de Ramón Bayeu









Juan de Altamiras. Liebre guisada sin agua

Libres Muertas, Francisco de Goya

Descanso de cazador con un sombrero en el suelo, Mariano Nani, 1786/7











CEGA, SORDA O CHOCHA
PERDIZ: LA BECADA

“En Carnaval hacía varios días de campo entero, yendo a comer al campo, y decía eran sus bailes, **y en Diciembre tenía ocho días de caza en Aranjuez para las chochas**. También tenía por Abril otros cuatro días de caza de gatos monteses en Cuerva y en los montes de Toledo, y de esta distribución no alteraba nada. Así es que, en cualquiera parte del mundo en que se estuviese, podía decirse casi sin error dónde estaba el Rey, y lo que hacía en aquel día y hora, según la estación del año”

Vida de Carlos III



María Rosa Calvillo de Teruel

Libro de apuntaciones de guisos y dulces

por

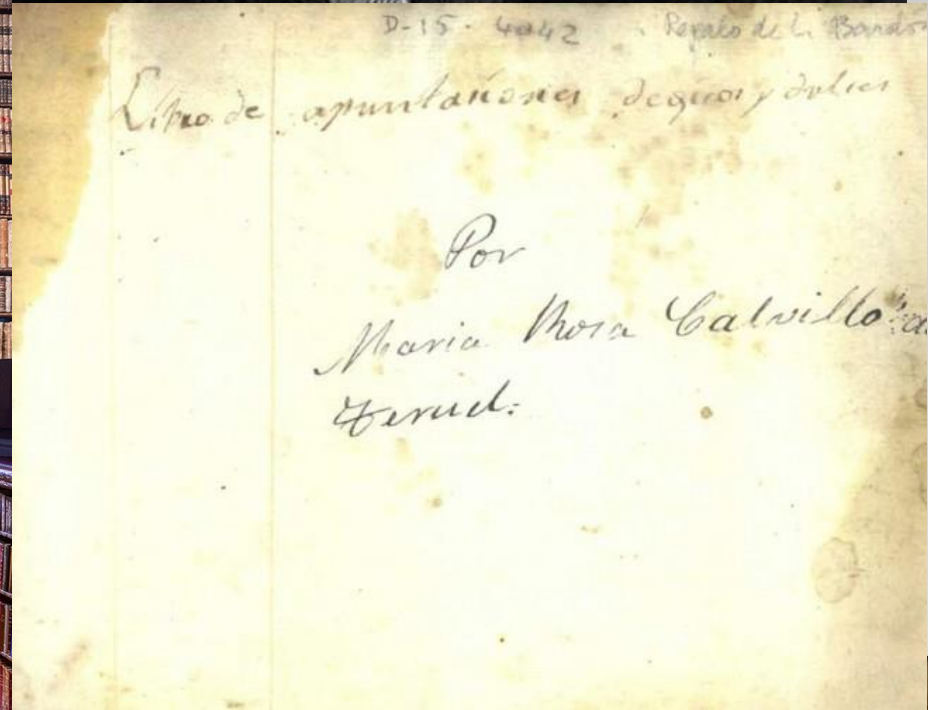
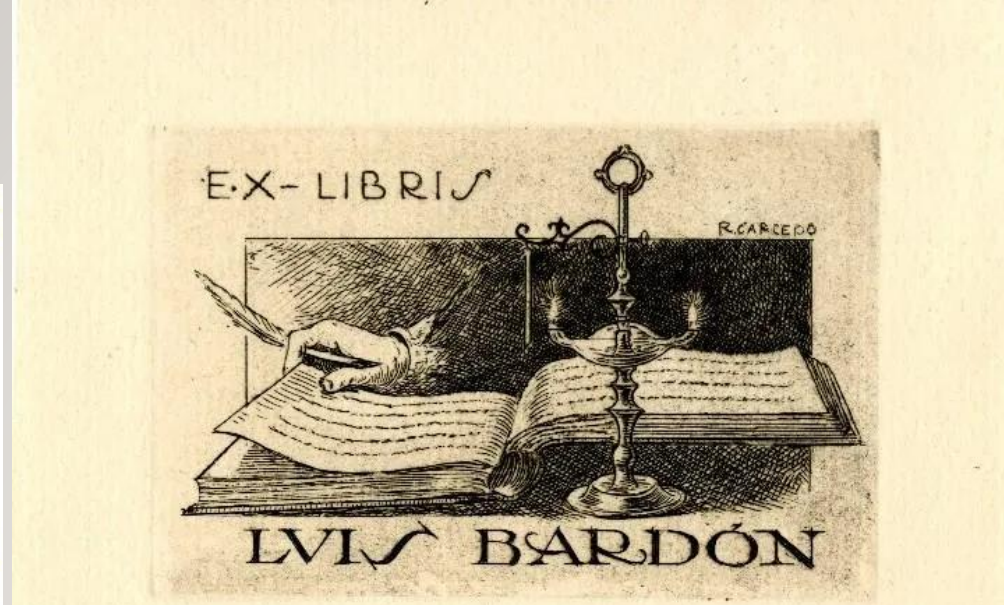
María Rosa Calvillo de Teruel



(c. 1740)

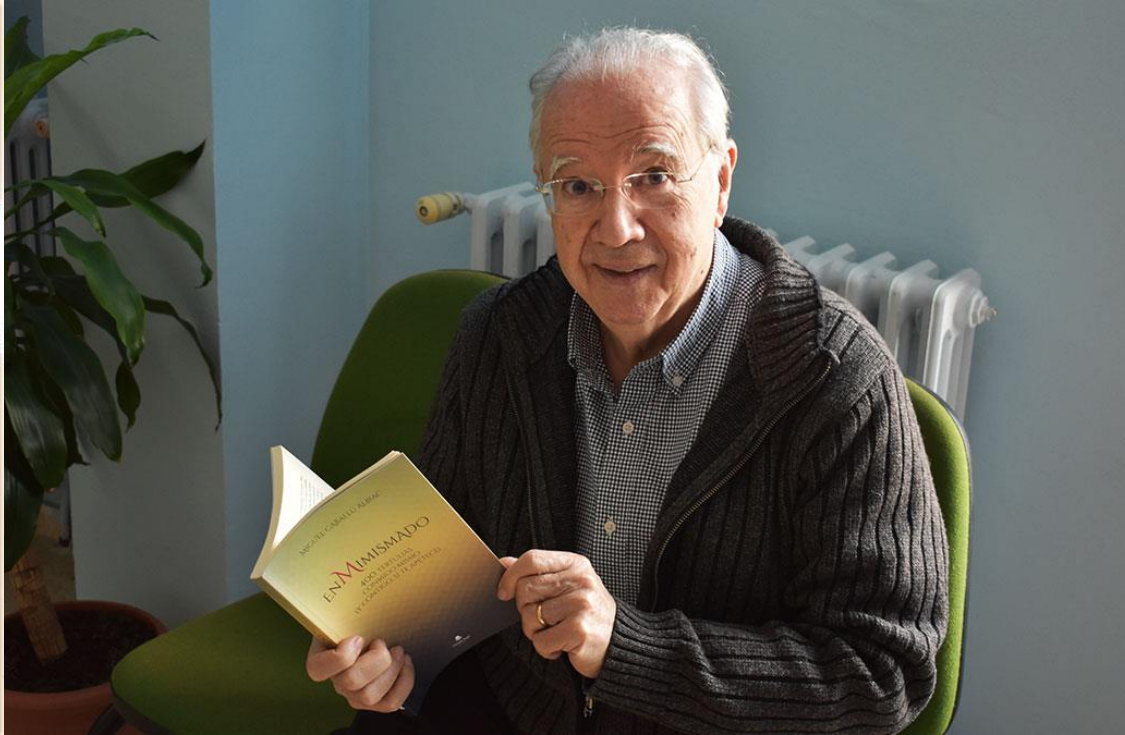
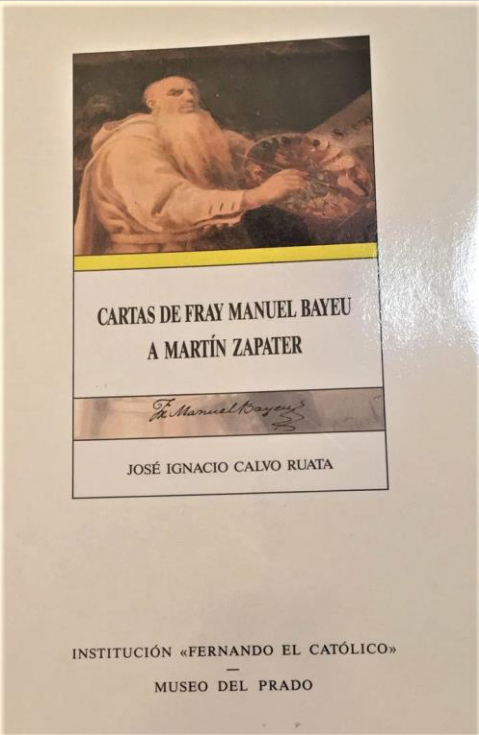
Visor Libros

como se le ha de hacer de m...
na libreta de pasta 7. quaterones de aruco...
que se le ha de poner como en la anterior...
se entean y despues se mondan y se aien...
itos y se paran por un lado de cada d...
una vchaza de palo asta que no quedan...
se torna di. Nos. reponela atmba en punto que...
requibrita muy rubida como contiene q...
echando una gota en un plato con agua y...
do la con el dedo queda echa una bolita...
se le echa la pasta y se bate bien asta que...
do muy unido se pone al fuego y se le da un...
se conore en que se bea el asiento del perol a...
de mene arse. se apanta y se le echa un...
o de agrio de limon y se bate asta que...
se. Blanca



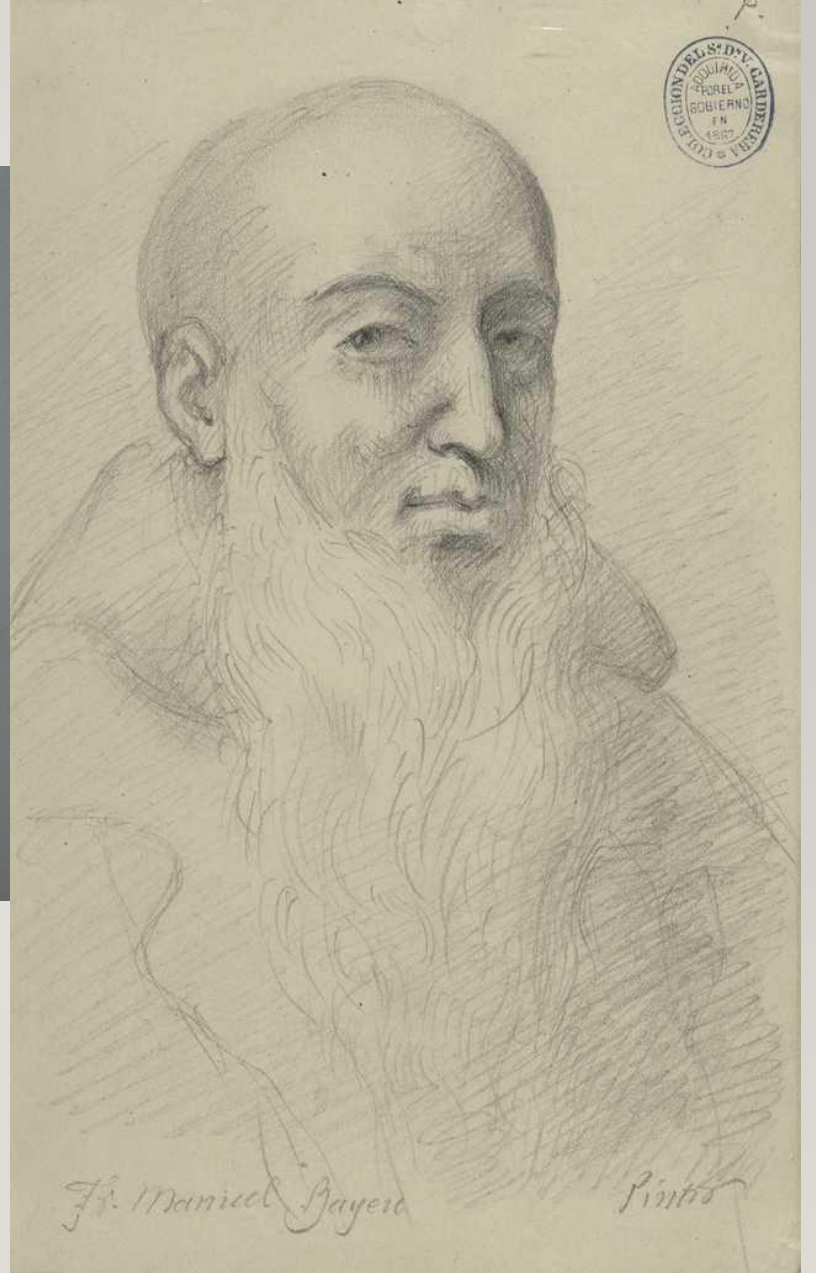


- Para una chocha se pone en un puchero una cucharada de manteca y, en estando bien caliente, se echa la chocha perdiz con unos trozos de cebolla, se rehoga un poco, después se echa medio pocillo de vino, se tae otro poco con él, después se echa el majado que es 2 clavos, 8 granos de pimienta, un poco de culantro, un diente de ajo, perefil y la tripa de la chocha liada en una rebanadilla de pan; se tuesta muy bien y va majada con lo demás, se deslíe todo bien en el almirez con agua y se le echa, añadiéndole siempre agua caliente y que hierva con lumbre lenta"
- María Rosa Calvillo de Teruel (1740)



Correspondencia entre Manuel Bayeu y Martín Zapater
Miguel Caballú –Jose Ignacio Calvo Ruata

Sobre los besugos





Cartuja de Nuestra Señora de las Fuentes o de los Monegros - Fray Manuel Bayeu



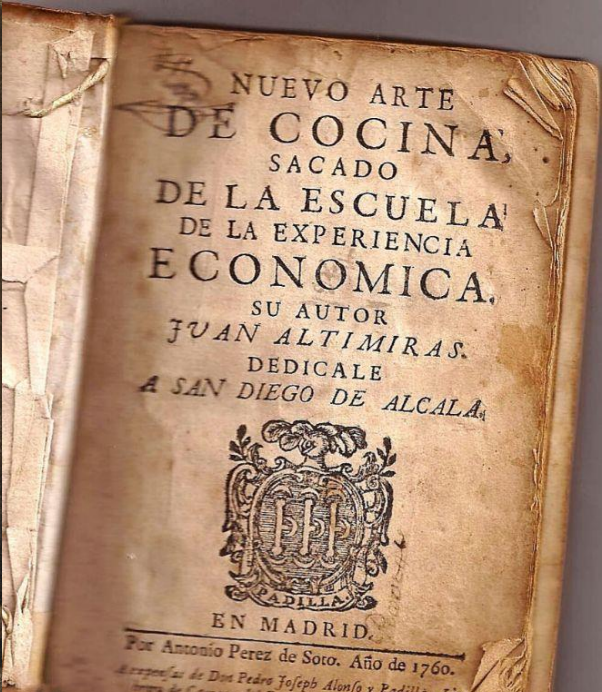
Fray Manuel
Bayeu



Bartolomé Montalvo, ca.
1800



Martín Zapater, Goya







Alquiler de balcones a la Plaza Mayor



Pascuas de Nicolasa Lazaro con su tortada como una
rueda de coche.



que dico pastel dengula
excelente

Josefa Baycu



Reverendísimo, generosísimo, y esplendísimo Sr. D. Martín Zapater.

Mi Sr. mío, y de la mayor veneración
y respecto: Envarado del aprecio, y de el re-
conocimiento a la bondad generosidad de vñ
y a un muchomas Elor esquisitos manjares,
delicados Vinos, y suavísimos licores, con que
de orden Suia hemos celebrado las felicitades,
con que la Suerte ha favorecido su embiadiable
dha, y fortuna, no podemos dar avñ como
es de vñr obligación, que reconocemos, y
conferamos tan cumplidas, y expresivas gra-
cias quantas eran merecedor por su garbo, y
esplendidez; Quen podría pensar, ni ducumir,
que un cure que un Caribe como vñr habria
sorprehendido con tanta galanteria nueva
animas, dispuesto como tan inservador a
ferresar, ya plaudir sin dñar; nadie; y a
no hemos exaltado a tal punto, que la
alegria can apañado aver immoderada, q
brindis. qe. Repetición de borellan. que case
que Plus casee. que borellan. que copan p
el aire. no hay mas que decir, sino que
el Chriminal de la Tana le ha renovado;
y a todas estas solo se oían las alegres
voces de vñr Zapater, que excelente

Carta de Goya y otros amigos
a Martín Zapater entre el 12 y
el 25 de diciembre de 1797

La tortada de Nicolasa Lázar
Pascuas de Nicolasa Lazaro
con su tortada como una
rueda de coche

El pastel dengula excelente de
Josefa Baycu

LIBRO DEL ARTE DE COZINA:

en el qual se contiene el modo de guisar de co-
mer en qualquier tiempo, año de carne, como de
pescado, así de pastiles, tortas, y salías, como
de ciberus, y de principios, y potres, a la
víspera Española de nuestro tiempo.

Compuesto por Domingo Hernandez de Maceras,
cuzcero en el Colegio mayor de Oviedo de
la ciudad de Salamanca.

A Don Pedro Gonzalez de Arce Obispo de
Astencia, del Consejo de su Magestad, &c.



TORTADA. s. f. Torta grande de massa delicada, rellena de carne, huevos, dulce, y algunas veces de aves, la qual se sirve en las mesas por plato especial, regalado, y apetitoso.

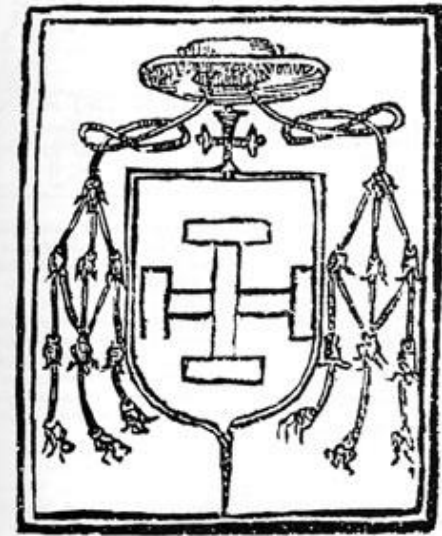
COSTRADA. s. f. Torta o tortada real, que se hace de huevos, azúcar y pasta, de toda suerte de aves, viandas, frutas y legumbres. Latín. Torta dulciaria crustata. MONTIÑ. Art. de Cocin. fol. 174. Echarás en la tortera media docena de hojas mui delgadas, y encima otras tres o quatro, y cierra tu costrada, y úntala con manteca



LIBRO
DEL ARTE DE COZINA:
en el qual te contiene el modo de guisar de co-
mer en qualquier tiempo, así de carne, como de
pefado, así de pasteles, tortas, y salsas, como
de cōseruassy de principios, y postres, a la
vfança Española de nuestro tiempo.

*Compuesta por Domingo Hernandez de Macenas,
cozinero en el Collegio mayor de Ousado de
la ciudad de Salamanca.*

A Don Pedro Gonçalez de Azueto Obispo de
Plasencia, del Consejo de su Magestad, &c.



OPERA DI BARTOLOMEO SCAPPI

MASTRO DELL'ARTE DEL CUCINARE,
con laquale si può ammaestrare qual si voglia Cuoco,
Scalco, Trinciante, o Mastro di Casa.

DIVISA IN SEI LIBRI.

NEL Primo si intende il ragionamento che fa l'Autore con Giovanni suo discepolo.
Secondo si tratta di diverse viuande di carne, si di quadrupedi come di volatili.
Terzo si parla della statura, e stagione di ogni sorte di pesci.
Quarto si mostra le liste del presentar le viuande in tavola di grasso, & magro.
Quinto si contiene l'ordine di far diverse sorti di paste, & altri lavori.
Sesto si ragiona de' conualefcenti, e molte altre sorte di viuande per gli infermi.

Con le Figure che fanno dibisogno nella Cucina.

Aggiuntoui nuouamente il Trinciante, & il Mastro di Casa.

DEDICATE AL MAG. M. MATTEO BARBINI
Cuoco, e Scalco celeberrimo della Città di Venetia.



IN VENETIA, Per Alessandro de' Vecchi. MDCXXII.



Passen de Nicolao aharar con se tratado como una
xueña de coche.



quedito pasel dengila
excelente

josefa bayeu



Adorabilissimo, generosissimo, y esplendissimo
de orden
Con que
Dha. y
es de
Confer
cias qu
esplend
que en
sorpre

Animes, suplicas como con
forrefar, ya plaudir Sin dhar; na
nos hemos exaltado a tal punto,
alegría can'apado aver immod
brinda: qe. repenion de borellan:
que Plu. Caser: quo borellan: que
el aire: no hay mas quedecir, An
el Chrinal de la fana se ha ren
y ardan enas solo seoran los al
voco de, viva Zapater, que exce

NUEVO ARTE
DE COCINA,
AÑADIDO EN ESTA UL
tima Impresión.
SACADO
DE LA ESCUE
LA DE LA EXPERIENCIA
ECONOMICA.

SU AUTOR.

JUAN ALTAMIRAS.

CON LICENCIA.

GERONA: Por JOSEPH BRÓ, Impresor
del REY Nuestro Señor, en la Calle
de las Ballesterias.

Libro de apuntaciones de guisos y dulces

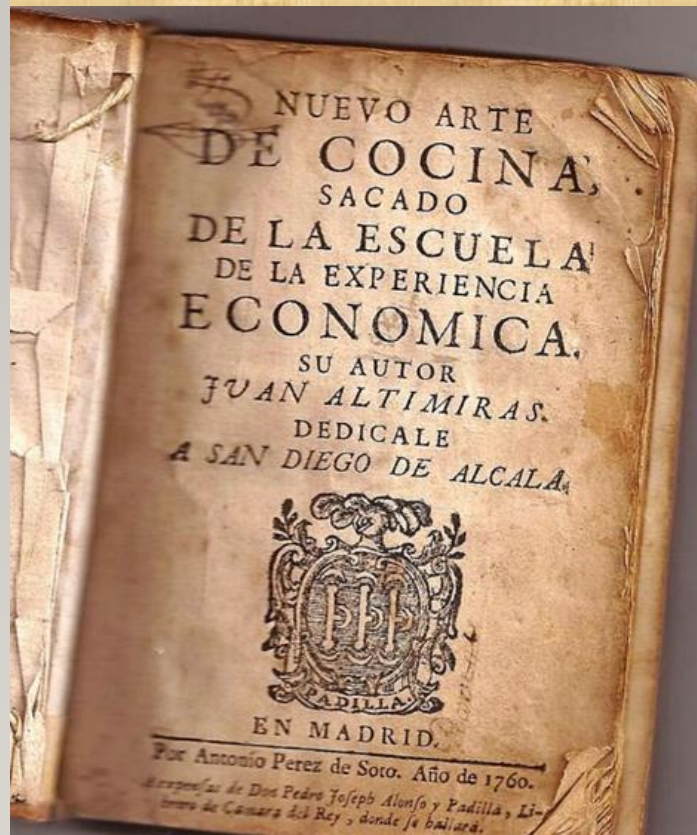
por

María Rosa Calvillo de Teruel



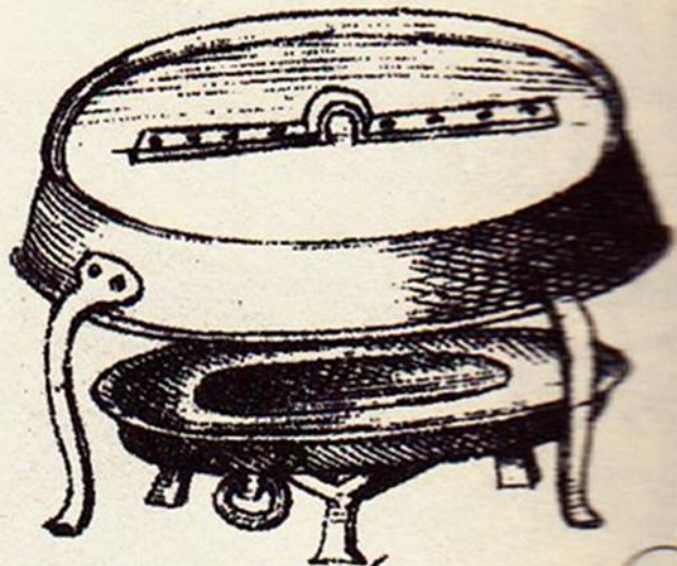
(c. 1740)

Costrada de carne y
huevos
Costrada de otro modo



Costrada de asadurillas
Costrada de atún





tortera con el coperio

12

Memoria para los confitu-
ros y medios para. Confitar
ysabex Acex postellinos y
tuxxo nes de to da clase &



Huesca y Noiembre: a 13 de 1804

Queloenpezo a esqribir dicho dia
Encos de p.n Ant. Puyanes.

Joaquín Gacén

Tomarás una libra de almendras
mondadas...las picarás sin hacer
nada de aceite, mojando la mano
del mortero con aguarrós...tomarás
una libra de azúcar bien pasado
por la criba y tomarás una docena
de huevos...y las yemas las pondrás
en un perol bien limpio mezclando
el azúcar y la almendra en el perol y
los blancos de dos uevo los
echarás bien desbatidos en el perol
hasta que la espuma esté bien
espesa y después lo mezclarás todo
junto en el azúcar y en la almendra,





Botellas de vidrio
Francesas - inglesas

Pasquas
Pedro de Tancoff

Don. A. de Gloria
o de Goya

Pasquas
Julian Saquero

El ultimo Congreg. de la Pura
F. de Alarcon

Pasquas: Parado en el vespasillo de
Munera Jimayre y f. t. d.

Enter. de Verdad

Vicj. Colonial

Todos Borrachos

El Rosetel

Felices Pasquas: se la
desea a un muy de veras
¡O generoso Aragonés! su fino
amigo

Francisco Diaz

Pasquas
Josef Zamora

Pasquas y Salud y Salud
para fundar esta obra
p. Antonio Ferrer

Goulot reforzado con vague



Detalle de La pradera de San Isidro, 1788





*Razon de los Generos y Frutos, que se han introducido
en esta Ciudad en toda la Semana proxima pasada.
Arrobas Castellanas.*

Cacao de Caracas.....550.Arob.
Cacao de Guayaquil.....283.Arob.
Cacao de Magdalena....356.Arob. 20.l.

Suma,...1189.Arob. 20.l.

18 5
AÑOS
POLITICOS, e HISTORICOS.

*De las cosas particulares sucedidas
on la Ciudad de Zamagora.*

Tomo I.

*Contiene lo sucedido on los Años
de 1782, 1783, y 1784*

Para Zamagora



A R T E
DE REPOSTERIA,

EN QUE SE CONTIENE TODO
genero de hacer Dulces secos, y en liquido,
Vizcochos, Turrone, y Natas:

BEBIDAS HELADAS DE TODOS
generos, Rosolis, Miltelas, &c.

CON UNA BREVE INSTRUCCION
para conocer las Frutas, y servir las crudas.

Y DIEZ MESAS, CON
su explicacion.

SU AUTHOR

JUAN DE LA MATA, REPOSTERO EN ESTA
Corte, natural del Lugar de Matalavilla, Conde del
Sil de Arriba, Montañas, y Reyno de Leon,
y Obispado de Oviedo.

QUIEN LE DEDICA AL EXC^{mo} SEÑOR
Don Rodolfo Acquaviva y Aragon, Duque
de Atri, &c.

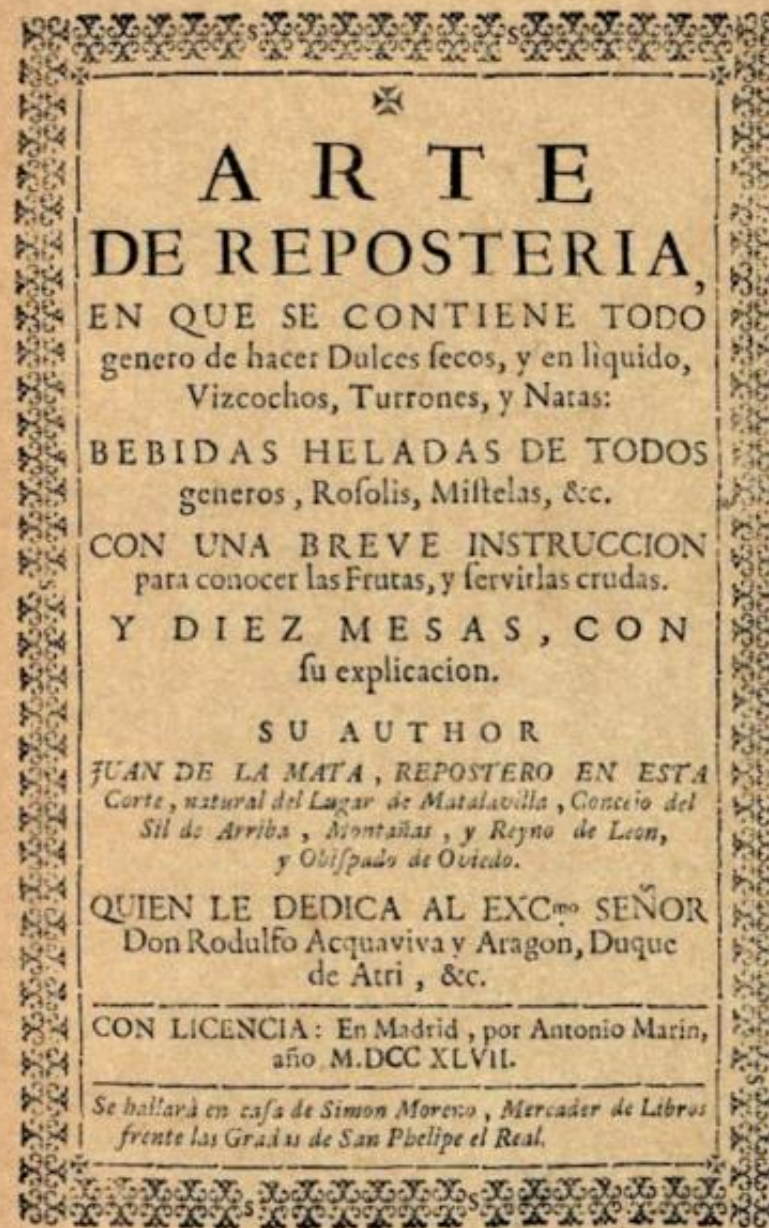
CON LICENCIA: En Madrid, por Antonio Marin,
año M.DCC XLVII.

Se hallará en casa de Simon Moreno, Mercader de Libros
frente las Gradass de San Pbelipe el Real.



“se escogerá el más limpio, nuevo y pequeñito; tuéstase para servirse de él en un perol, sartén o cazuela sobre fuego de carbón, sin llama, para que el calor por todas partes sea igualmente penetrativo: para conocer su punto se deberá deducir por el color que ha recibido, que será pardo leonado; y entonces puesto en una servilleta, se enjugará del aceite que naturalmente despide. Últimamente se pondrá en el molino”





“hacer hervir media azumbre de agua en una cafetera de plata, cobre ó baroo: después de que haya dado un par de hervores, se

aumentará de tes cucharadas de café en polvo...hasta e cantidad de dos onzas, y mezclado bien con la agu, se hará dar una docena de hervores muy suaves a fin de que no rebose, con lo que se apartará del fuego y se dexará reposar. Si se hubiere mucha priesa, se





verter la dosis de agua en el cezve (alrededor de 50 ml por taza)

añadir azúcar al gusto, según el grado de dulce deseado, y mezclar para que se deshaga;

llevar a ebullición, después quitar el cezve del fuego y añadir una cucharadita de café por persona más uno;

a continuación el café se hace hervir dos veces consecutivas, quitando el cezve del fuego entre una ebullición y la siguiente. Antes de mezclar bien, es posible eliminar la espuma o conservarla;

antes de servir el café, añadir una cucharada de agua fría para acelerar el depósito de polvo de café en el fondo y verterlo después en la taza sin filtrarlo.

CEZVE Y RECETA DE CAFÉ A LA TURCA



“Y después de haber reposado, se echará en las tazas, echando a cada uno a medida de su gusto del azúcar quebrantado. Úsase también de la leche, echando de ésta como de el agua de



A R T E
DE REPOSTERIA,
EN QUE SE CONTIENE TODO
genero de hacer Dulces secos, y en liquido,
Vizcochos, Turrone, y Natas:
BEBIDAS HELADAS DE TODOS
generos , Rofolis, Mistelas, &c.
CON UNA BREVE INSTRUCCION
para conocer las Frutas, y servir las crudas.
Y DIEZ MESAS, CON
su explicacion.
SU AUTHOR
JUAN DE LA MATA, REPOSTERO EN ESTA
Corte, natural del Lugar de Matagorda, Conde del
Sil de Arriba, Montañas, y Reyno de Leon,
y Obispo de Oviedo.
QUIEN LE DEDICA AL EXC^{mo} SEÑOR
Don Rodolfo Acquaviva y Aragon, Duque
de Atri, &c.
CON LICENCIA: En Madrid, por Antonio Marin,
año M.DCC XLVII.
Se hallará en casa de Simon Moreco, Mercader de Libros
frente las Gradas de San Phelipe el Real.



MUCHAS GRACIAS