Buscando la cuna del mazapán toledano. La cocina del Monasterio de San Clemente en el siglo XIV

J. Carlos VIZUETE MENDOZA
Universidad de Castilla-La Mancha

I. Introducción.

II. El origen del mazapán.

III. Las cuentas de la cocina.

IV. Los componentes de la alimentación.

4.1. *El pan.*
4.2. *El vino.*
4.3. *La carne.*
4.4. *El pescado.*
4.5. *Las hortalizas, legumbres y frutas.*
4.6. *Los condimentos y especias.*
4.7. *El queso, los huevos y la leche.*
4.8. *Los dulces y las frutas de sartén.*

V. La alimentación y el año litúrgico: el ciclo temporal y el santoral.

5.1. *Ciclo temporal.*

5.1.1. El Adviento y la Navidad.
5.1.2. La Cuaresma.
5.1.3. La Semana Santa.
5.1.4. Pascua de Resurrección.
5.1.5. Ascensión, Pentecostés y Santísima Trinidad.

5.2. *Las fiestas de la Virgen y los Santos.*

5.2.1. San Nicolás.
5.2.2. San Bernardo.
5.2.3. San Clemente.
5.2.4. Otras fiestas

VI. Conclusión.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 2009 - Buscando la cuna del mazapán toledano. La cocina del Monasterio de San Cle

I. INTRODUCCIÓN

No hay dudad de que el mazapán ha venido a convertirse, en nuestros días, en un dulce típicamente navideño vinculado tan estrechamente a la ciudad de Toledo que ambos términos han quedado unidos en una marca de Denominación de Origen, con un Consejo Regulador, cuya zona de producción es toda la provincia de Toledo.

De acuerdo con las especificaciones de dicho Consejo, los componentes del Mazapán de Toledo son almendras y azúcares naturales. "La almendra es el principal ingrediente del Mazapán de Toledo, en cuya composición tienen que intervenir de forma mayoritaria o como mínimo en una proporción de 1:1, esto es debe representar el 50% del peso total. Las almendras utilizadas deben ser almendras de variedades dulces, repeladas y con un contenido mínimo de materia grasa del 50%".

La información del mismo Consejo Regulador proporciona al curioso una somera noticia sobre la etimología y el origen del mazapán: "se atribuye al término árabe *mantha-ban*, que quiere decir *rey sentado*, ya que los primeros mazapanes que se conocen en España llevan impresa esta figura, detalle adjudicable al mestizaje arábigo-español, porque en la cultura islámica no se permitían, por lo general, representaciones de figuras humanas ni animales. El hecho de que un rey sentado aparezca en el escudo heráldico de Toledo establece una vinculación entre la ciudad y los primeros mazapanes. Por otra parte, también de origen árabe, el vocablo *mahsaban* designa los dulces hechos a base de almendras y otros frutos secos".

Sin embargo, sobre el origen del mazapán corren variadas leyendas, algunas de las cuales han hecho fortuna y circulan con visos de historicidad.

II. EL ORIGEN DEL MAZAPÁN DE TOLEDO

A la difusión de narraciones legendarias o novelescas ha contribuido la ausencia de estudios sobre esta cuestión[1] y el silencio que sobre el mazapán

[1] No conozco más que el opúsculo de MORENO NIETO, L., El mazapán de Toledo, un manjar con historia, Diputación de Toledo, Temas toledanos 53, Toledo 1987, de carácter

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 2009 - Buscando la cuna del mazapán toledano. La cocina del Monasterio de San Cle

guardan las fuentes documentales. El profesor Ricardo Izquierdo ha dedicado dos obras al estudio del comercio toledano del siglo XV[2] con documentación procedente de los fondos de la Catedral y del Archivo Municipal, y en ellas no se encuentra ninguna alusión al comercio del mazapán ni a su fabricación. La primera noticia que recoge data de 1512, cuando desde Madrid reclamaron que se llevaran "frutas de azúcar e mazapanes e diacitrón e confites de Toledo" con motivo de la llegada de los reyes[3], por lo que deduce que los dulces toledanos gozaban ya entonces de cierta fama fuera de la ciudad.

Así todo el campo queda para imaginación. Hay quien cuenta que fueron los musulmanes súbditos de Al-Qadir los que recurrieron a la mezcla de almendras y azúcar para paliar el hambre durante el sitio de Alfonso VI a la ciudad en 1085[4]. Pero no es esta la opinión mayoritaria. Don Clemente Palencia Flores, que durante muchos años fuera archivero municipal de Toledo, contribuyó notablemente a conformar otra leyenda con retazos de historia.

> "No parece inverosímil la idea, tantas veces expuesta por los cronistas toledanos, según la cual esta deliciosa pasta de almendra y azúcar se elaboró desde tiempo remoto en el convento de San Clemente con el fin de poder conservar mejor las inmensas cantidades de almendra que recibían como tributo y censo de los colonos y obreros que tenían bajo su jurisdicción. El Imperial y Real Monasterio de San Clemente fue fundado por Alfonso VI. Posteriormente ampliado gracias a numerosas donaciones tales como las del arzobispo don Bernardo, Alfonso VII, Alfonso VIII y Alfonso X. El Papa Gregorio IX le favoreció con una bula. Las primeras noticias que se tiene del convento datan del año 1132; perteneció siempre a las monjas bernardas del Cister y disfrutó de una floreciente economía. En la época de la abadesa doña Orabona (1241-1248), las tierras, huertas y olivares que poseían eran inmensas. En 1298 adquirieron estas religiosas El Figueral que más tarde había de transformarse en el cigarral de Buenavista, rico en almendros y albaricoques. En muchas ocasiones tienen que abastecer ellas con sus trigos a los ejércitos que marchan a las batallas.

---

divulgativo. MAPELLI, E., "«Ora et labora». La dulcería monacal de las monjas", en La clausura femenina en España, Actas del Simposium, Instituto de Escurialense de Investigaciones Históricas y Artísticas, San Lorenzo del Escorial 2004, tomo I, p. 198, reconoce que el origen del mazapán "está tejido de leyendas e historia."

[2] IZQUIERDO BENITO, R., *Precios y salarios en Toledo durante el siglo XV (1400-1475)*, Caja de Ahorro Provincial de Toledo, Toledo 1983, pp. 118-119; y *Abastecimiento y alimentación en Toledo en el siglo XV*, Universidad de Castilla-La Mancha, Cuenca 2002, pp. 124-125.

[3] IZQUIERDO BENITO, R., *Abastecimiento y alimentación.…*, p. 124, nota 71.

[4] DE VEGA, L. A., *Rutas por España: Toledo, Ciudad Real, Cuenca y Albacete*, Publicaciones Españolas, Madrid 1966, p. 64.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 2009 - Buscando la cuna del mazapán toledano. La cocina del Monasterio de San Cle

> Para remediar el hambre que siguió a la batalla de Las Navas de Tolosa se ven obligadas a producir grandes cantidades de una pasta alimenticia elaborada con almendra y azúcar pasada por el horno. Aunque tal pasta no llevase entonces el nombre de mazapán su elaboración era la misma. Todavía se conservan en su monasterio varios morteros de mármol para pulverizar la almendra y troqueles de haya o castaño para lograr relieve en la pasta”[5].

Durante años trabajé en el archivo del monasterio de San Clemente y nunca encontré en sus libros de cuentas que las monjas recibieran “inmensas cantidades de almendra como tributo y censo”. Pero las actuales monjas de la comunidad han abierto recientemente un obrador de mazapán como medio de ganarse la vida y conocedoras de la tradición legendaria anuncian su producto con el lema: “San Clemente, la cuna del mazapán”. Para tratar de confirmar la veracidad de la afirmación no queda más remedio que acudir a la documentación económica del monasterio.

III. LAS CUENTAS DE LA COCINA

Se conserva en los fondos del Archivo del Monasterio de San Clemente de Toledo (AMSCT) un legajo con dos cuadernos de cuentas del gasto diario del monasterio y fragmentos de otros tres, de los años 1325[6], 1326[7], 1327[8], 1361[9] y 1403-1404[10]. Entre sus asientos se anotan también los gastos de la cocina.

Con estos datos trataré de encontrar la respuesta a la pregunta de si es el Monasterio de San Clemente de Toledo la cuna del mazapán, una empresa no

---

[5] El texto lo reproduce MORENO NIETO, sin citar la procedencia, pp. 11-13.

[6] AMSCT Leg. 45/1. *Cuentas de los gastos del convento empezadas el 17 de diciembre de 1324, día que hicieron mayordomo a Juan Pérez.* Son tres hojas de papel, sueltas y sin numerar, fragmento de un borrador. Contiene anotaciones de los días comprendidos entre la fecha citada y el domingo 19 de mayo de 1325.

[7] AMSCT Leg. 45/2. Son 14 folios sueltos, de papel, pertenecientes a un borrador. Contiene las anotaciones del año 1326. Faltan los días 16 de enero a 5 de febrero.

[8] AMSCT Leg. 45/3. Son 6 folios sueltos, de papel, fragmento de un borrador en el que se anotan los gastos desde el 10 de enero hasta el 25 de mayo de 1327. Faltan los días comprendidos entre el 11 y el 27 de febrero.

[9] AMSCT Leg. 45/4. *Cuenta de los bienes y heredades del Monasterio de San Clemente dada por el mayordomo Diego Ruiz de Camarena a la abadesa y demás monjas*. Es un cuaderno en papel de 40 folios que comienza el 8 de febrero de 1361 y termina el 31 de diciembre. Contiene anotaciones de ingresos y gastos, cosecha y vendimia.

[10] AMSCT Leg. 45/6. *Cuenta que da la abadesa doña Sancha Díaz de Cervatos de los bienes del Monasterio de San Clemente que ha administrado*. Es un cuaderno de papel de 39 folios que comienza el día 1 de enero de 1403 y termina el 9 de enero de 1405.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 2009 - Buscando la cuna del mazapán toledano. La cocina del Monasterio de San Cle

exenta de dificultades, pues la documentación proporciona noticias sólo de los productos que se compran, y, en algunas ocasiones, de los que se traen de la huerta o alguna de las alquerías propias del monasterio cercanas a Toledo. Otros son fácilmente deducibles de los asientos, como la paga del salario a un carnicero o matarife y el alquiler de una artesa para hacer morcillas, que indican claramente la matanza de un cerdo.

Diferencia también si lo adquirido es para todo el convento, la enfermería, el refectorio o, en contadas ocasiones, la abadesa u otra de las monjas particulares; y anota la festividad del día. Pues no todos los días del año comía la comunidad reunida en el refectorio, aunque un número no determinado de monjas sí lo hacía. Para ellas o se asigna una cantidad en metálico, diariamente o a la semana, a la cilleriza, o se adquieren los alimentos, apuntándose la cantidad expendida en el libro. Lo mismo ocurre con la enfermería. El número mayor o menor de comensales es fácilmente deducible de las cantidades satisfechas en la compra, aunque el mayordomo suele anotar cuando es para todo el convento. Estos días son los del adviento, la cuaresma y determinadas festividades litúrgicas y fiestas de la Virgen o los Santos. Para el resto de la comunidad, y durante la mayor parte del año, no es posible afirmar con certeza en qué consistía su alimentación.

Comenzaremos por identificar los componentes de la dieta para pasar después a ver cómo se distribuyen a lo largo del año siguiendo el ritmo del año litúrgico.

IV. LOS COMPONENTES DE LA ALIMENTACIÓN

En los distintos cuadernos aparecen las anotaciones de los gastos realizados en el horno, la cocina y el refectorio. Dentro del monasterio hay un horno para el que se compran leña y retama para cocer el pan. Por los salarios que se pagan tenemos noticia de los servidores que allí trabajan, la amasadora y el ahechador. Los gastos de la cocina también incluyen la leña y el agua, que trae el acemilero de la casa a diario[11]. En los del refectorio (*el refitor*) se incluye el lavado de los manteles y la asignación para las que comen en él, o realizan "la penitencia", durante los días del año que son de abstinencia o las fiestas en las que toda la comunidad acude al refectorio. Lo común entonces son berzas, espinacas u otras hortalizas, aceite, huevos y queso.

[11] Son periódicas las anotaciones del coste de reparar las albardas del agua, las herraduras y la cebada de las bestias. En abril de 1327: "martes 5 días, costó adobar una albarda ocho novenes, costaron herrar las bestias dieciocho novenes". AMSCT Leg. 45/3, fol. 5.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 2009 - Buscando la cuna del mazapán toledano. La cocina del Monasterio de San Cle

4.1. *El pan*

El trigo procede de las propiedades del monasterio[12], y cuando se muele un criado va al molino, donde duerme, cobrando su jornal. En 1361 el mayordomo entrega cada día 4 arrobas y media, lo que hace al mes 4 cahíces y 6 fanegas, los de treinta días, y 4 cahíces, 7 fanegas y 2 arrobas, los de treinta y uno[13].

En las cuentas de 1361 se incluye la harina, el ingrediente de los hormigos, un tipo de fruta de sartén, y las gachas, que la documentación llama "poleadas", –"comió el convento vianda de harina"[14]- y se diferencia entre pan, pan blanco, que se consume en las fiestas de "la corona" y de San Nicolás[15], y pan de flor de harina, "pan de adárgama", el día de San Clemente.

4.2. *El vino*

Hay una bodega en el monasterio en el que se almacena el vino procedente de las haciendas de San Clemente y cuando se trae se alquilan los odres para su transporte[16]; en ella se realizan a sus tiempos las labores necesarias: lavar, enmostar, trasegar[17]. Aunque no consta su consumo, es indudable que forma parte de la dieta, tanto de la de la comunidad como de la de los criados[18], y está

---

[12] En 1326, "Domingo 24 días, di a los collazos un maravedí cuando fueron a Talavera por pan"; "Lunes 11 días andados del mes de [marzo], di a los collazos quince novenes cuando fueron a Açoltán por pan"; "Miércoles 27 días andados del mes de marzo, di a los collazos un maravedí cuando fueron a Açoltán por pan". AMSCT Leg. 45/2, fols. 14, 14v y 2.

[13] AMSCT Leg.45/4, fol. 37.

[14] El lunes de la primera semana de adviento de 1361. AMSCT Leg. 45/4, fol. 25.

[15] "Di trigo para pan blanco para la fiesta de la corona, cinco fanegas. Di para la fiesta de San Nicolás para pan blanco en este año, cuatro fanegas y media". AMSCT Leg. 45/4, fol. 38.

[16] El lunes 2 de mayo de 1327 se alquilaron 8 odres para "traer el vino" que costaron 12 novenes; el martes 24 de mayo "costaron los odres de alquile para traer vino nueve novenes" (AMSCT Leg. 45/3, fols. 5v, 6v). En 8, 9 y 10 de enero de 1403, "Lunes, martes e miércoles, Juan Martínez recuero, trajo de Yuncler dos caminos de vino en cuatro bestias que son cincuenta e seis arrobas, a quince dineros el arroba, que montan ochenta e cuatro maravedís. Dimos por el alquile de siete pares de odres en que trajo el acemilero dos caminos de vino de Yuncler que fueron cuarenta y ocho arrobas de vino, no son pagados catorce maravedís" (AMSCT Leg. 45/6, fol. 8). En entradas sucesivas se anotan nuevos transportes de vino desde Adarmola, Novalvos, Cedillo, Arcicollar y Peromoro.

[17] El 15 de enero de 1403, "este dicho día del lunes, dimos a dos hombres que trasegaron el vino de la bodega aquí en el monasterio, diez y seis maravedís; e de carne dos maravedís. Suma, diez y ocho maravedís. Martes siguiente, un hombre que acabó de trasegar el vino e alimpió las tinajas, ocho maravedís". AMSCT. Leg. 45/6, fol. 8v.

[18] "Di al hombre de Açoltán dos novenes para vino", viernes 11 de octubre de 1326. AMSCT Leg. 45/2, fol. 9.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 2009 - Buscando la cuna del mazapán toledano. La cocina del Monasterio de San Cle

siempre presente en los días de fiesta: el día de San Juan[19], el de San Mateo, el de San Nicolás o el de San Clemente. En las cuentas de 1404 se diferencia entre el vino blanco y el vino tinto, ambos procedentes de Cedillo[20].

4.3. *La carne*

Son pocas las veces que aparece citada en la documentación, y cuando lo hace es para señalar que se ha traído al monasterio algún carnero, cerdo o gallinas de Talavera, Azután[21] o de la dehesa de Argance[22], o que el carnicero ha cobrado por matar y desollar alguno de estos animales[23]. Pese a la falta de noticias directas la carne forma parte de la alimentación cotidiana, salvo los días de abstinencia, y de la festiva. Y no sólo de la de los miembros de la comunidad, sino que también aparece en las raciones diarias de los criados y en las extraordinarias de los predicadores de las fiestas y solemnidades[24].

En los cuadernos de los años 1325-1327 se citan: un genérico "carne", carnero, perdices, pollas, puercos y turmas, las criadillas de los animales del matadero sin especificar si se trata de carneros, de cerdos o de toros. En 1361 aparecen en las cuentas de la cocina: la "carne", el carnero, la gallina, las perdices y el puerco. Por último, en las cuentas de la abadesa de 1403 y 1404 encontramos la carne de ganado vacuno[25]: buey, ternera y toro, además de los carneros, las gallinas y los puercos.

---

[19] En 1326 la víspera de San Juan se trajeron 3 arrobas y media de vino y otras 2 arrobas y media el día de la fiesta. AMSCT Leg. 45/2, fol. 5.

[20] "Sábado 15 días de marzo, trajeron veinte arrobas de vino blanco de Cedillo, a ocho cornados la arroba, que monta veinte e seis maravedís e cuatro cornados; costaron traer otras veinte arrobas de vino tinto, así a ocho cornados la arroba, que monta otros veinte e seis maravedís e cuatro cornados; suma todo cincuenta e tres maravedís e dos cornados". AMSCT Leg. 45/6, fol. 28v.

[21] El 27 de noviembre de 1403: "Dimos a Gonzalo que fue a Açoltán por las gallinas, catorce maravedís". AMSCT Leg. 45/6, fol. 23v.

[22] "Este día trajeron dos carneros de la dehesa de Argance", domingo 17 de febrero de 1325; "Domingo 7 días, día de Pascua Florida, trajeron de Argance seis carneros de los de la orden"; "Viernes 17 días andados del mes de mayo, trajeron de Argance dos carneros". AMSCT Leg.45/1, fols. 2, 3, 4.

[23] La víspera de Pentecostés de 1326 el mayordomo compra alcacer, cebada verde, para alimentar los carneros que se sacrificaron para aquella fiesta (AMSCT Leg. 45/2, fol 4). El 17 de abril de 1361 "costaron desollar dos carneros que se dieron al convento por honra de la fiesta de Santa María seis dineros" (AMSCT Leg. 45/4, fol. 9v).

[24] "Miércoles postrimero día de diciembre [de 1404], noche de año nuevo, costaron dos carneros para los que predicaron ochenta maravedís" AMSCT, Leg. 45/6, fol. 37v.

[25] El lunes 12 de febrero de 1403 envió la abadesa a un criado a Villamuelas para "hacer matar el toro de la orden", y el miércoles pagó "a un hombre que partió por piezas el toro al convento, seis maravedís" (AMSCT Leg. 45/6, fol. 10v). El día de San Juan de 1404 mataron

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 2009 - Buscando la cuna del mazapán toledano. La cocina del Monasterio de San Cle

Tan sólo en el año 1326 aparecen citadas las turmas (criadillas) y las perdices, estas últimas para una de las monjas[26]. Lo habitual debía ser un cocido o guiso en el que entra la carne, la mayor parte de las veces de carnero, con algunas hortalizas.

4.4. *El pescado*[27]

El pescado se come los días de abstinencia, todos los viernes del año más los días del adviento, la cuaresma y las cuatro témporas, cuando la comunidad acude completa al refectorio. Por esto mismo se suele comprar en grandes cantidades y normalmente seco[28]. Esta práctica era común entre las instituciones religiosas de la ciudad, incluida la catedral, y se mantenía en el siglo XV[29].

En la documentación aparecen anotados: el "pescado", los congrios, las pijotas, los sábalos, las sardinas y las truchas, en las cuentas de 1325-1327; besugos, "pescado" y "pescado fresco", y de nuevo sábalos y sardinas, en las de 1361; y en las de la abadesa de 1403-1404, nuevamente "pescado", el congrio, los sábalos y las sardinas. Para la cuaresma de 1403, el martes de carnaval, se compraron 2.600 sardinas: 1.100 arencadas y 1.500 blancas[30]. Al año siguiente, también el martes de carnaval, otras 2.500 sardinas y cinco docenas y media de pescado, es decir 66 piezas de pescado[31], y un mes después fue necesario comprar otras mil sardinas más[32].

---

una ternera: "Martes 24 días de junio, dimos a los carniceros que mataron la ternera diez maravedís" (AMSCT Leg. 45/6, fol. 32v).

[26] El domingo 6 de octubre, "costaron perdices para Inés Ibáñez, ocho novenes". AMSCT Leg. 45/2, fol. 9.

[27] Sobre el comercio de pescado, vid. IZQUIERDO BENITO, R., *Abastecimiento y alimentación en Toledo en el siglo XV*, pp. 81-91.

[28] "Jueves 14 días [de marzo de 1326], trajeron doscientas sardinas, e después di dos novenes para sardinas que faltaban"; "Martes 19 días andados del mes de marzo, trajeron doscientas sardinas"; "Martes 26 días, costaron sardinas cuatro maravedís. Esto sábelo la priora que las non trajeron de deo gratias"; "Jueves 28 días, trajeron doscientas nueve sardinas"; "Martes 2 días [de abril], trajeron doscientas diez sardinas" (AMSCT Leg. 45/2, fol. 2). El miércoles 23 de marzo de 1327 "costaron setecientas sardinas trece maravedís y dos novenes" (AMSCT, Leg. 45/3, fol. 4).

[29] IZQUIERDO BENITO, R., o.c., p. 89.

[30] "Martes 27 días de febrero, dimos por un millar e ciento sardinas arencadas para el convento, doscientos e diez y ocho maravedís el millar, que montaron doscientos e cuarenta maravedís, e más del alcabala doce maravedís, suma doscientos e cincuenta e dos maravedís. Este dicho día del martes se compraron un millar e quinientas sardinas blancas, a ciento e cuarenta maravedís el millar, que montó, con el alcabala e con el que las trajo, doscientos e veinte e un maravedí e medio". AMSCT Leg. 45/6, fol. 11v.

[31] "Martes 12 días del dicho mes [de febrero], mercaron dos mil e quinientas sardinas para la Orden, a ciento e ochenta e cinco maravedís el millar, que montaron cuatrocientos e sesenta e dos maravedís e medio; mercaron más cinco docenas e media de pescado, a setenta maravedís la

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 2009 - Buscando la cuna del mazapán toledano. La cocina del Monasterio de San Cle

Creo que bajo el epígrafe de "pescado" debe entenderse el pescado seco o en salazón, destinado a la cazuela que se come los viernes. Son frecuentes las pijotas[33], y una sola vez, en la Navidad de 1361, los besugos que costaron la enorme cantidad de 44 maravedíes y medio, más que los dos carneros del día de Navidad[34]. Como "pescado fresco" debe entenderse el de río, entre los que aparecen, en 1326, las truchas para la abadesa[35]. Congrios y sábalos aparecen siempre en las vigilias de las grandes fiestas: en 1326 en la de Pascua[36], en 1327 en la de la de Pentecostés[37], en 1403 en la de San Clemente[38] y en 1404 en la de Pentecostés[39].

4.5. *Las hortalizas, legumbres y frutas*

Los vegetales son los productos más abundantes en las cuentas de la cocina. En las de 1325-1327 se anotan: arroz, arvejas (algarrobas), avellanas, berenjenas, berzas, bledos, cebollas, coles, espárragos, espinacas, garbanzos, habas, lechugas, llantas (hojas grandes y verdes de las berzas que no repollan), manzanas, nabos y piñones. Con pocas variaciones vuelven a aparecer en las de 1361: acelgas, allozas (almendrucos), arroz, arvejas, bellotas, berenjenas, berzas, bledos, cardillos, cebollas, duraznos (melocotones), espárragos, espinacas, garbanzos, habas, higos, lentejas, limas, nabos, nueces, puerros, zanahorias y un genérico "fruta". En 1403-1404 la enumeración es menor: acelgas, almendras,

---

docena, que montaron trescientos e ochenta e cinco maravedís; montó el alcabala de todo cuarenta e dos maravedís. Costó traer cuatro maravedís e medio, que montó cuarenta e seis e medio. Suma todo ochocientos e noventa e cuatro maravedís". AMSCT Leg. 45/6, fol. 27.

[32] "Domingo 9 días de marzo, dimos para mil sardinas que compraron para el convento doscientos maravedís con el alcabala". AMSCT Leg. 45/6, fol. 27v.

[33] "Domingo 31 días [de marzo], este día trajeron ocho pijotas de Martín Alonso. Este día fue día de Ramos". "Jueves 4 días [de abril], día de la Cena, trajeron docena e media de pijotas para el convento". "Viernes 28 días [de junio], costaron pijotas veintiún maravedís, e costó aceite seis novenes e dos sueldos de azafrán. Vigilia de San Pedro". "Viernes primer día de noviembre, este día costaron docena y media de pijotas veintiún maravedís". AMSC Leg. 45/2, fols. 2, 5, 10.

[34] "Costaron dos carneros, treinta y ocho maravedís e seis dineros". AMSCT, Leg. 45/4, fol. 26v.

[35] 31 de mayo, AMSCT Leg. 45/2, fol. 4v.

[36] "Sábado 6 días [de abril], vigilia de Pascua, costaron una docena de congrios veintiocho maravedís". AMSCT Leg.45/2, fol .2v.

[37] "Sábado 21 días [de mayo], vigilia de Sancti Spiritus, costaron sábalos treinta y cinco maravedís". AMSCT Leg. 45/3, fol. 6v.

[38] "E de congrio para el convento para el día de San Clemente, cien maravedís". AMSCT Leg. 45/6, fol. 23v.

[39] "Sábado, víspera de Pascua de Quincuagésima, compraron ocho sábalos para dar raciones al convento que costó cada uno a siete maravedís, que montaron cincuenta y seis maravedís". AMSCT Leg. 45/6, fol. 30.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 2009 - Buscando la cuna del mazapán toledano. La cocina del Monasterio de San Cle

arroz, arvejas, berenjenas, berzas, bledos, espinacas, garbanzos, habas, higos, llantas, manzanas, nabos, puerros y zanahorias.

La presencia de hortalizas en la dieta es constante, variando con arreglo a las épocas de cosecha. Las traen de la huerta o se adquieren en el mercado[40]. Las más abundantes son las coles, las berzas y las llantas. Su consumo se hace con la carne o el pescado en la olla o la cazuela. Los días de cuaresma son sustituidas en parte por las legumbres: garbanzos, lentejas o arvejas[41], junto con berenjenas, espinacas, espárragos, habas, zanahorias, cebollas y bledos, en algo semejante a un potaje.

La fruta tiene poca presencia. Se citan las manzanas, melocotones, y en determinadas ocasiones los higos secos[42]. También aparecen frutos secos: almendras, avellanas, bellotas[43], nueces y piñones. Cuando éstos aparecen asociados al arroz y la miel, en fiestas señaladas, parece que forman parte de los ingredientes de un plato especial y dulce, probablemente un postre.

Postre también debía ser el letuario, una mermelada o compota, que sólo en dos ocasiones aparece, en 1326, y con la clara indicación de ser para la abadesa.

4.6. *Los condimentos y especias*

En el gasto diario se apunta el aceite, y en ocasiones la manteca. Se compra en cantidades pequeñas, panillas, y se hace distinción del destinado a la cocina del que se utiliza para la iluminación en el dormitorio o la iglesia y el coro.

---

[40] En agosto de 1326: "Viernes 9 días, vigilia de San Lorenzo, trajeron trescientas berenjenas de la huerta". "Miércoles 14 días, trajeron de la huerta doscientas berenjenas". En septiembre: "Sábado 7 días, costaron berenjenas para todo el convento siete novenes". "Viernes 20 días, vigilia de San Mateo, trajeron de la huerta doscientas berenjenas". En noviembre: "Lunes 25 días, día de Santa Catalina, trajeron una sera de berzas de la huerta". En diciembre: "Lunes 2 días, trajeron de la huerta una sera de nabos y otra de coles". "Jueves 5 días, trajeron de la huerta una sera de nabos". "Lunes 9 días, trajeron de la huerta dos seras de coles". "Miércoles 11 días, trajeron de la huerta dos seras de coles y una de nabos". "Viernes 20 días, no trajeron berzas de la huerta y compré una sera de berzas, siete novenes". AMSCT, Leg. 45/2, fols. 6v, 7v, 11, 11v, 12, 13.

[41] En 1403 se compraron para toda la cuaresma 3 fanegas, por las que se pagaron 108 maravedís. AMSCT Leg. 45/6, fol. 14v.

[42] En marzo de 1361 se compran para la comida de los domingos: el día 7 "costó una sarta de higos para el refitor, diez y seis dineros"; el 14 costaron 13 dineros; y la sarta del 21 otros 15 dineros. AMSCT Leg. 45/4, fols. 7, 7v y 8.

[43] La vigilia de San Lorenzo de 1361 se compraron junto con el pescado. Sin duda, por la época, se trata de bellotas secas, como las castañas pilongas. AMSCT Leg. 45/4, fol. 16v.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 2009 - Buscando la cuna del mazapán toledano. La cocina del Monasterio de San Cle

Son también habituales el perejil, el cilantro seco y verde, el azafrán, la pimienta, los ajos, los cominos, la alcaravea y el orégano, junto con lo que los textos denominan "adobo para las cazuelas". Las cantidades son mínimas, adarmes, y su destino se apunta en los cuadernos como "para los garbanzos" o "la cazuela".

La relación de los condimentos y especias en los tres cuadernos de cuentas es la siguiente: aceite, ajos, azafrán, azúcar, hinojo, jengibre, manteca, miel, pimienta, sal y algo tan genérico como "adobo" y "para las cazuelas", en 1325-1327; aceite, "adobo para las cazuelas", ajos, alcaravea, arroz, azafrán, azúcar, cilantro seco y verde, "especias para las rosquillas", manteca, miel, orégano y perejil, en 1361; y en 1403-1404, aceite, ajos, arroz, azafrán, cilantro seco, cominos, miel, perejil, pimienta, "poleo y adramenta [sic] para los grañones", una especie de sémola o grano de trigo cocido.

4.7. *El queso, los huevos y la leche*

El queso y los huevos aparecen reiteradamente en el gasto de las que comen en el refectorio y para toda la comunidad los días de ayuno y abstinencia: "este día costó queso para todo el convento que ayunaba, cinco maravedís e ocho sueldos"[44]. No ocurre lo mismo con la leche, que sólo aparece en contadas ocasiones en las notas de 1325-1327. Durante este último año se hace referencia a un consumo abundante de queso, que se compra en grandes cantidades, asociado a los días de abstinencia[45].

4.8. *Los dulces y las frutas de sartén*

En las fiestas señaladas, como el día del Corpus Christi[46], el de la Ascensión o el de San Nicolás[47], se realizan en el monasterio dulces y frutas de sartén, a las que la documentación llama juncadas, hormigos y rosa s, estas últimas rellenas de carne. Se elaboran con una masa que luego se fríe, dándoles forma

---

[44] Eran las Témporas de primavera de 1326: el 13 de mayo, lunes; el queso del martes 14 costó 6 maravedís y 2 novenes y pesó una arroba u ocho libras; el miércoles 15 fue la vigilia de la Ascensión. AMSCT Leg. 45/2, fol. 3v.

[45] "Trajeron queso para las letanías de Ascensión, diez quesos. E trajeron después queso para partir al convento, ochenta quesos. E trajeron más para cuatro témporas de la Trinidad, nueve quesos. Trajeron más sábado cuatro días de junio, cincuenta e dos quesos. Suma ciento e cincuenta e cinco quesos. Trajeron más sesenta quesos a viernes primer día de julio. Trajeron más sábado dos días de julio, veintinueve quesos". AMSCT Leg. 45/3, fol. 6v.

[46] El año 1361, las juncadas costaron 6 maravedís. AMSCT Leg. 45/4, fol. 12.

[47] En 1403, "miércoles 9 días de mayo, día de San Nicolás, dimos para juncadas para el convento, veinte e tres maravedís". AMSCT Leg. 45/6, fol. 17.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 2009 - Buscando la cuna del mazapán toledano. La cocina del Monasterio de San Cle

con un molde de cuya forma derivan sus nombres[48]. Para ellas se compran especias, miel y azúcar. En las fiestas de Todos los Santos y San Clemente se hacen rosquillas, a las que también se añaden especias[49].

V. LA ALIMENTACIÓN Y EL AÑO LITÚRGICO: EL CICLO TEMPORAL Y EL SANTORAL

A lo largo del año se suceden las épocas de abstinencia y ayuno como preparación a las grandes celebraciones litúrgicas, el Adviento antes de la Pascua de Navidad y la Cuaresma previa a la Pascua de Resurrección. Además son días de ayuno los miércoles, jueves y sábados de las cuatro Témporas, al final de las estaciones: las de verano, en septiembre, después de la fiesta de San Lorenzo; las de otoño, en diciembre, en la primera semana de adviento; las de invierno, en marzo, hacia la primera semana de cuaresma; y las de primavera, en la octava de Pentecostés. Todos los viernes del resto del año, el Tiempo Ordinario, son también días de abstinencia. Se añaden a éstos los días anteriores a algunas fiestas de la Virgen o los Santos, son las vigilias. Esta ordenación eclesiástica condiciona todo el régimen de comidas.

Por otro lado, las grandes solemnidades del año litúrgico y determinadas fiestas marianas y de los santos tienen en su celebración una vertiente alimenticia extraordinaria.

5.1. *Ciclo temporal*

5.1.1. El Adviento y la Navidad

Durante el Adviento la alimentación excluye la carne, quedando reducida al pescado, las sardinas, las legumbres y las hortalizas que se traen por seras de la huerta. Ni siquiera la fiesta de la Expectación de Nuestra Señora, de gran importancia litúrgica, se celebra en la comida y aquel día, como todos los del adviento, es de abstinencia[50].

---

[48] El día de 9 de mayo de 1361, domingo y fiesta de San Nicolás, "costaron juncadas para todo el convento cinco maravedís tres dineros; costó rosa para las monjas tres maravedís seis dineros; costó carne para esta rosa siete dineros". AMSCT Leg. 45/4, fol. 11.

[49] El 1 de noviembre de 1361: "di a la cillera para especias a las rosquillas, tres maravedís". Para las del día de San Clemente, el día 18 de noviembre, "costó moler el alhalís para las rosquillas, ocho dineros", y al día siguiente se pagaron 24 maravedís y un dinero por las "especias para las rosquillas de la fiesta de San Clemente, miel e nueces e allosas". AMSCT, Leg. 45/4, fols. 22v, 24.

[50] En 1361: "Sábado siguiente, día de Santa María, costaron garbanzos dos maravedís; di para adobo tres dineros; costó pescado catorce maravedís" (AMSCT Leg. 45/4, fol. 26). Y en

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 2009 - Buscando la cuna del mazapán toledano. La cocina del Monasterio de San Cle

La celebración de la Navidad viene precedida por la vigilia del día 24 con una comida semejante en todos los años estudiados: 3 celemines de garbanzos, 18 pijotas y condimento en 1326[51]; garbanzos, adobo y besugos en 1361[52]; pescado, garbanzos y especias en 1403[53] y 1404[54]. La celebración de la Pascua de Navidad también incluye los mismos ingredientes en los años citados: arroz, almendras y miel, con dos carneros para el convento en cada ocasión[55].

5.1.2. La Cuaresma

Precedido de los días de Carnestolendas en los que se come carnero, el Miércoles de Ceniza sólo se anotan las legumbres: garbanzos en 1326 y 1403 y 2 celemines de arvejas en 1361[56]. Luego, para toda la Cuaresma se compra pescado, que no se anota en el libro "por menudo"; lo mismo ocurre con las lentejas, garbanzos y arvejas[57].

5.1.3. La Semana Santa

El Jueves Santo el monasterio de San Clemente hacía limosna a los pobres de una cierta cantidad de dinero y una comida[58] para la que compran

---

1403:"Martes 18 días de diciembre, dimos para zanahorias al convento e pimienta e azafrán, diez maravedís" (AMSCT Leg. 45/6, fol. 24v).

[51] AMSCT Leg. 45/2, fol. 13v.

[52] AMSCT Leg. 45/4, fol. 26v.

[53] AMSCT Leg. 45/6, fol. 25.

[54] AMSCT Leg. 45/6, fol. 37v.

[55] En 1403: "Lunes 24 días de diciembre, vigilia de Pascua de Navidad, dimos para doce libras de arroz, a dos maravedís la libra, que montan veinte e cuatro maravedís. Dimos para cuatro libras de almendras para el arroz, a tres maravedís e medio la libra, que montan catorce. Suma treinta [y ocho maravedís]. Dimos para pescado este día dicho para el convento cincuenta maravedís. Para pimienta e azafrán a los garbanzos un maravedí. De incienso quince dineros. De miel cuatro libras, cinco maravedís e dos cornados. Suma noventa e cinco maravedís e cinco cornados. Martes 25 días de diciembre, día de Pascua de Navidad, costaron dos carneros para el convento ochenta maravedís" (AMSCT Leg. 45/6, fol. 25). En 1404: "Miércoles 24 de diciembre, vigilia de Pascua, dimos para azafrán a los garbanzos cinco dineros; e para incienso un maravedí; e arroz e almendras treinta maravedís; e miel para el arroz cuatro maravedís; e para pescado cincuenta maravedís. Suman ochenta e cinco maravedís e medio" (AMSCT Leg. 45/6, fol. 37v).

[56] AMSCT Leg. 45/2, fol. 14; 45/4, fol. 6; 45/6, fol. 11v.

[57] En 1404: "Costaron dos fanegas y media de arvejas para la Cuaresma, que costó la fanega a treinta maravedís la fanega a razón de a dos maravedís e medio el celemín, que monta setenta e cinco maravedís". AMSCT Leg. 45/6, fol. 29.

[58] En 1403 se compraron 50 sardinas para los pobres, que también comieron garbanzos: "Jueves de la Cena, doce de abril, perejil para los garbanzos para el convento e para los

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 2009 - Buscando la cuna del mazapán toledano. La cocina del Monasterio de San Cle

piezas de vajilla[59] y en la que unos asalariados sirven habas, puerros, garbanzos y pescado[60]. La comunidad come lo mismo, y en los asientos aparecen garbanzos, espárragos, 18 pijotas y 220 sardinas en 1326[61]; garbanzos y azafrán en 1327[62]; garbanzos y pescado en 1361[63]; garbanzos y perejil en 1403[64]; y garbanzos y azafrán en 1404[65].

El Viernes Santo es día de ayuno, y la Vigilia de Pascua día de abstinencia; en 1326 compraron para ese día 3 celemines de garbanzos y una docena de congrios[66].

5.1.4. Pascua de Resurrección

El sábado, vigilia del Domingo de Pascua, es también día de abstinencia, y en las cuentas sólo aparecen los garbanzos, el adobo de especias para ellos, y el pescado. La fiesta de Pascua se celebra con carnero[67], el plato ya mencionado cuyos ingredientes lo constituyen el arroz, la miel y las almendras, y las juncadas.

5.1.5. Ascensión, Pentecostés y Santísima Trinidad

La solemnidad de la Ascensión venía precedida de las "letanías" que abarcaban los tres días anteriores, en los que, al igual que en las vigilias, se

---

pobres, un maravedí; dos panillas de aceite para los garbanzos de los pobres, ocho cornados". AMSCT Leg. 45/6, fols. 15 y 15v.

[59] Jarras, lebrillos y escudillas en 1326 (AMSCT Leg. 45/1, fol. 2v). Escudillas y jarrillas en 1361 (AMSCT Leg. 45/4, fol. 8v). Cucharillas, jarros y escudillas en 1403 (AMSCT, Leg. 45/6, fol. 15). Dos cantarillos y diez escudillas vidriadas en 1404 (AMSCT Leg. 45/6, fol. 29).

[60] En 1361, "Jueves de la Cena, costaron garbanzos dos maravedís; partieron dineros a los pobres, cinco maravedís; di a los hombres que sirvieron a los pobres cuatro maravedís". AMSCT Leg. 45/4, fol. 8v.

[61] "Miércoles 3 días, costó celemín e medio de arvejas para los pobres seis novenes; e dos cargas de leña, dos maravedís e medio. Jueves 4 días, día de la Cena, trajeron docena e media de pijotas para el convento, que costaron veintiún maravedís. Ítem, costaron espárragos 6 novenes e di al abadesa 5 novenes. Ítem, costaron jarras e lebrillos 15 novenes, e costó azafrán dos novenes. Ítem, trajeron doscientas e veinte sardinas, e dos peones que sacaron agua, catorce novenes". AMSCT Leg. 45/2, fol. 2v.

[62] AMSCT Leg. 45/3, fol. 4v.

[63] AMSCT Leg. 45/4, fol. 8v.

[64] AMSCT Leg. 45/6, fol. 15v.

[65] AMSCT Leg. 45/6, fol. 29.

[66] AMSCT Leg. 45/2, fol. 2v.

[67] Seis carneros en 1324 (AMSCT Leg. 45/1, fol. 3); en 1403 no se dicen cuántos carneros se mataron (AMSCT, Leg. 45/6, fol. 15v).

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 2009 - Buscando la cuna del mazapán toledano. La cocina del Monasterio de San Cle

había de guardar la abstinencia de carne[68]. La comida del día de la Ascensión incluye juncadas y miel.

La Pascua de Pentecostés presenta un desarrollo similar: vigilia con legumbres y pescado, y el día de la fiesta huevos, leche y miel. Todo se repite una semana más tarde en el domingo de la Santísima Trinidad, incluyendo los carneros[69]. Una de las pocas ocasiones en las que se dice explícitamente que "entró la señora en el refitor", fue la fiesta de la Santísima Trinidad de 1361 y entonces se dieron huevos y fruta[70].

5.2. *Las fiestas de la Virgen y los Santos*

Con las anotaciones de los cuadernos de cuentas no es difícil confeccionar un calendario de las fiestas que se celebran en el monasterio de San Clemente, muchas de las cuales van precedidas de su correspondiente vigilia.

Febrero	2	Santa María: La Candelaria	Vigilia
	3	San Blas	
Marzo	12	San Gregorio	
	21	San Benito	
	25	Santa María: La Anunciación	
Mayo	9	San Nicolás	
Junio	24	San Juan	Vigilia
	29	Santos Pedro y Pablo	Vigilia
Julio	25	Santiago	Vigilia
Agosto	10	San Lorenzo	Vigilia
	15	Santa María: La Asunción	Vigilia
	22	San Bernardo	
Septiembre	8	Santa María: Natividad	Vigilia
	14	Santa Cruz	Vigilia
	21	San Mateo	Vigilia
Octubre	21	Santa Úrsula	
	28	Santos Simón y Judas	Vigilia

[68] "Lunes 22 días de mayo [de 1403] de las letanías de la Ascensión, dimos para habas e para azafrán e pimienta para el convento nueve maravedís. Martes siguiente, dimos para habas e azafrán e pimienta para el convento nueve maravedís. E luego, miércoles siguiente 23 días de mayo, dimos para habas al convento ocho maravedís". AMSCT Leg. 45/6, fol. 17v.

[69] AMSCT Leg. 45/6, fols. 16v y 30v.

[70] AMSCT Leg. 45/4, fol. 11v.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 2009 - Buscando la cuna del mazapán toledano. La cocina del Monasterio de San Cle

Noviembre	1	Todos los Santos	Vigilia
	2	Difuntos	
	11	San Martín	
	23	San Clemente	Vigilia
	25	Santa Catalina	
	30	San Andrés	
Diciembre	18	Santa María: La Expectación	

De todas las fiestas recogidas en este calendario, muy pocas son las que tienen un reflejo en la mesa, ya que para la mayoría de ellas sólo se señala la vigilia, sin ninguna indicación posterior de una celebración en el refectorio, o un gasto extraordinario en las cuentas de la cocina. Las vigilias, en su vertiente alimenticia, coinciden con lo señalado anteriormente para las del ciclo temporal, abstinencia de carne. Son días de penitencia preparatoria a la fiesta litúrgica.

Tan sólo en los días de San Nicolás, San Bernardo y San Clemente se aprecia una comida extraordinaria.

5.2.1. San Nicolás

Aunque la fiesta del santo obispo y mártir se celebra el 6 de diciembre, en las cuentas se anota la festividad el 9 de mayo, fecha del traslado de las reliquias a Bari. En 1361, con motivo de la fiesta, se compraron huevos para la cazuela de las que comen en el refectorio junto con el adobo para ella. Se hicieron juncadas para todo el convento y rosas para las monjas, que se rellenaron de carne[71]. En los años 1403 y 1404 aparecen de nuevo las juncadas y el vino[72].

5.2.2. San Bernardo

La celebración de la fiesta en 1361 contó con la presencia de la abadesa en el refectorio, algo extraordinario, se compraron para ese día huevos, berzas, fruta y aceite, hubo vino para todo el convento y se mató un puerco[73].

[71] AMSCT Leg. 45/4, fol. 11.

[72] AMSCT Leg. 45/6, fols. 16v y 30v.

[73] "Domingo siguiente, di para huevos porque entró la Señora en refitor e por la fiesta de San Bernardo, doce dineros; di para berzas e para leña e fruta, ocho dineros; di para aceite, dos cornados; costó vino para todo el convento por honra de la fiesta de San Bernardo, veinticuatro maravedís; costó un puerco para el convento por esta fiesta, con la alcabala, diez y nueve maravedís y medio; di al matador con el alquile de la artesa, quince dineros; costó leña para calentar el agua, siete dineros". AMSCT Leg. 45/4, fol. 17v.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 2009 - Buscando la cuna del mazapán toledano. La cocina del Monasterio de San Cle

5.2.3. San Clemente

Es la gran fiesta del convento. Los preparativos comienzan con varios días de antelación, y así en 1326 se apuntan en los asientos: aceite para las cazuelas, para freír el pescado y para las rosquillas; el arroz; candelas para matar los puercos y adobar las morcillas; avellanas, piñones y almendras, jengibre y otras especias, y un pan de flor de harina (de "adárgama") para las bandejas[74].

Los otros años se repiten casi de forma idéntica las anotaciones. En 1361 aceite, especias, miel, nueces, almendras y "alhalís" molido para las rosquillas; huevos, arroz, berzas, fruta e higos en la comida[75]. Y lo mismo en los años 1403 y 1404, con dos carneros y congrios el primero de ellos[76].

En definitiva, una comida extraordinaria, a la que acompañan rosquillas, dulces, frutos secos y panecillos en las "bandejas", y de la que también participan los clérigos que han celebrado los oficios religiosos.

5.2.4. Otras fiestas

Para algunas de las fiestas recogidas en el calendario se matan dos carneros, como en Santa Catalina, Santiago y Santa Úrsula[77]. En el día de San Blas cuecen pan que es repartido tras bendecirlo[78].

---

[74] "Jueves 21 días, este día di a la cillera dos maravedís para lo que había menester para la fiesta de San Clemente...; costó una arroba de alatreye [sic] cinco maravedís, una onza de azafrán y tres de pimienta tres maravedís y medio…; costaron tres azumbres de aceite para freír el pescado nueve maravedís e dos cornados, trajeron más de aceite tres maravedís menos tercia; dos maravedís e medio para rosquillas; a los clérigos de San Román quinde maravedís de pan; una arroba de arroz diez maravedís…; dos maravedís a don Martín clérigo de San Román que le mandó dar el abadesa. Ítem costaron candelas para matar los puercos tres novenes, seis novenes para adobar las morcillas, tres maravedís y dos novenes a las mujeres que las hicieron, di a Francisco que mató los puercos diecinueve maravedís, dos cargas de leña tres maravedís; costaron celemín y medio de avellanas para las bandejas trece novenes e medio, un celemín y medio de piñones, media onza de alquerfa, media de azúmbar, dos onzas de jengibre, costó pan de adárgama par maravedí". AMSCT Leg. 45/2, fols. 10v-11.

[75] AMSCT Leg. 45/4, fols. 24-24v.

[76] "Dimos este día para el miércoles día de San Clemente para doce libras de arroz, a dos maravedís la libra, que montaron veinticuatro maravedís; e tres libras de almendras, a cuatro maravedís la libra, que montaron doce maravedís; e de azafrán e pimienta cuatro maravedís; e para cuatro libras de miel, a ocho cornados la libra, que montaron cinco maravedís e dos cornados; costaron dos cargas de leña veinte maravedís; e de incienso, quince dineros; e de congrio para el convento para el día de San Clemente, cien maravedís. Suma ciento e sesenta e seis maravedís e cinco cornados". "Domingo 25 días de noviembre, dimos para las del refitor diez y seis maravedís e cuatro cornados; e para desollar los carneros de la vigilia de San Clemente, cuatro maravedís". AMSCT Leg. 45/6, fol. 23v.

[77] En 1326: "Lunes 25 días, día de Santa Catalina, dimos dos carneros de la tierra de Aceituna, trajeron una sera de berzas de la huerta" (AMSCT Leg. 45/2, fol. 11). En 1361:

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 2009 - Buscando la cuna del mazapán toledano. La cocina del Monasterio de San Cle

VI. CONCLUSIÓN

La naturaleza de las fuentes empleadas, cuentas de gasto y no un libro de recetas, nos permiten conocer los componentes de la dieta de las monjas de San Clemente a lo largo del siglo XIV, pero no la elaboración de los platos.

Llama la atención, en primer lugar, la escasa variación de los elementos de la dieta. A lo largo del período estudiado se repiten los mismos productos hortícolas, aunque en gran número, los pescados y la carne. En segundo lugar la monotonía de la alimentación, dentro de esta variedad de especies, que aparecen siempre combinadas de la misma manera.

La alimentación de las monjas de San Clemente es la misma a lo largo de todo el siglo XIV, siguiendo un ritmo que se ajusta al tiempo litúrgico, con su sucesión de abstinencias y ayunos, en Adviento, Cuaresma, las Témporas y las vigilias de las conmemoraciones de la Virgen y de los Santos. Incluso estas fiestas, cuando tienen un reflejo en la mesa, se caracterizan por la presencia de los mismos alimentos, lo tradicional: carne y dulces.

Entre estos no aparece citado el mazapán, aunque sí están presentes los ingredientes necesarios para su fabricación: almendras y azúcar o miel. Sin embargo nada se dice de su elaboración mientras que sabemos que en determinadas fiestas salían de la cocina frutas de sartén y rosquillas. Además, en las vigilias de Navidad, tanto las almendras como la miel aparecen referidas al arroz, “almendras para el arroz”, miel para el arroz”; mientras que en San Clemente, enumeradas con otros furos secos, parecen destinadas a “las bandejas”. Sin embargo no faltará quien diga que la presencia de los ingredientes es argumento suficiente para señalar al monasterio de San Clemente como “la cuna del mazapán de Toledo”.

“Domingo 25 días de julio, este día por honra de la fiesta partieron dos carneros e non me dieron ración e costó doce dineros”. “Jueves día de Santa Úrsula, costó carne para las raciones que fallecieron porque non cumplieron los carneros que se dieron al convento, cuatro maravedís” (AMSCT, Leg. 45/4, fols. 16 y 22).

[78] “Dimos para pan para bendecir el día de San Blas, cinco maravedís”. AMSCT Leg. 45/6, fol. 10.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Libros, 2009 - Buscando la cuna del mazapán toledano. La cocina del Monasterio de San Cle