

EL AJUAR DE LAS VIVIENDAS VEJERIEGAS EN LA PRIMERA MITAD DEL SIGLO XVI: LA COCINA*

The trousseau of them housing vejeriegas in the first half of the century XVI: the kitchen.

Juan ABELLÁN PÉREZ**

RESUMEN: A través de los Protocolos Notariales que se conservan en el Archivo Histórico Provincial de Cádiz, hemos tratado de reconstruir una de las facetas de la vida cotidiana de la villa de Vejer de la Frontera, en concreto, la cocina, analizando cada uno de los objetos de los que tenemos constancia documental, así como de su funcionalidad.

PALABRAS CLAVE: Vejer de la Frontera, Ajuar de las viviendas, la cocina, siglo XVI.

ABSTRACT: Through notarial protocols that are preserved in the Provincial historical archive of Cadiz, have tried to rebuild one of the facets of the daily life of the village of Vejer de la Frontera, in particular, the kitchen, analyzing each of the objects that we have documentary evidence, as well as its functionality.

KEYWORD: Vejer de la Frontera, trousseau of housing, mid16th century.

* Fecha de recepción del artículo: 7-2-2017. Comunicación de evaluación al autor: 15-3-2017. Versión definitiva: 20-5-2017. Fecha de la publicación: .

** Doctor en Geografía e Historia. Catedrático de Historia Medieval jubilado, en la actualidad Profesor Colaborador Honorario, Departamento de Historia, Geografía y Filosofía, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Cádiz, Avda. Doctor Gómez Ulla, s/n, 11003 Cádiz, España. C. e. juan.abellan@uca.es.

Este estudio que presento al homenaje de mi querido amigo y compañero el Dr. D. Ángel Luis Molina Molina, Catedrático de Historia Medieval de la Universidad de Murcia, forma parte del proyecto que vengo realizando sobre el ajuar de las viviendas gaditanas en la Baja Edad Media y Moderna, con el propósito de reconstruir las diversas facetas de la vida cotidiana de la población que habita este amplio espacio geográfico, procurando, en la medida que ello es posible, conjugar la información que aporta la arqueología con los registros que ofrecen las fuentes documentales – inventarios *post mortem*, cartas de dote y arras y testamentos-.

oOo

Los Protocolos Notariales de Vejer de la Frontera aclaran muy poco de cómo eran las viviendas. En generalmente cuando se alude a ellas, se les aplica en términos “las casas de mi morada” y en contadas ocasiones se hace referencia a sus estancias. No hay duda que todas ellas contaban con una cocina situada en la planta inferior y en algunas ocasiones era compartida por varias unidades familiares, dado que era frecuente que una parte de la vivienda fuese arrendada. Cuando se arrendaba un palacio o un portal para utilizarlo como dormitorio, almacén o tienda llevaba implícito la servidumbre de la cocina. En ese caso, el usufructo de la cocina presupone que el inquilino podía hacer uso del hogar y probablemente de algunos de los enseres que había en ella, y aunque la documentación no deja claro este punto, no tenemos dudas de que el inquilino que hacía uso de la cocina debía de aportar el combustibles, madera o carbón, para la elaboración de sus alimentos.

LA COCINA

Cabe hacerse la siguiente pregunta ¿Qué objetos se encontraban en las cocinas vejeriegas? Las cartas de dotes y arras, los inventarios *post mortem* y los testamentos son unas magníficas fuentes de información; a través de ellos sabemos que el proceso de cocinado de los alimentos

se realizaban de tres formas distintas: cocidos, fritos y asados y que cada una de estas preparaciones requerían una serie de piezas de menaje específicas que suelen encontrarse en todas las cocinas por modesta que fuesen, al margen de los recursos económicos de las unidades familiares, puesto que las diferencias económicas solo se expresan en un mayor número de aquellos utensilios, lo que, sin duda, puede considerarse como un elemento diferenciador de la sociedad vejeriega.

SARTÉN

(Del lat. *sartāgo -īnis*). Recipiente de cocina, generalmente de metal, de forma circular, poco hondo y con mango largo, que sirve para guisar (DRAE, s.v).

Para freír se utilizaba aceite de oliva, aunque desconocemos si Vejer contaba con una importante superficie dedicada a este cultivo, como ocurría en Jerez de la Frontera¹

y El Puerto de Santa María². La pieza que se utilizaba era la sartén, generalmente de hierro, aunque las fuentes vejeriegas que las mencionan no suelen especificar el material de fabricación. Sin embargo, en otros lugares de la bahía gaditana como El Puerto de Santa María, las noticias son más abundantes, lo que nos permite afirmar que las sartenes se realizaban en este tipo de metal, aunque no descartamos otros materiales como informa la documentación murciana de esta época en la que se registra un sartén de arambre (Del lat. *aerāmen*, cobre).

Los registros de sartenes que disponemos son muy escuetos³, ya que no hacen referencia al estado de conservación ni al tamaño, que en otras

¹ Véase JUAN ABELLÁN PÉREZ, *El ajuar de las viviendas jerezanas en época de Isabel I de Castilla (1474-1504)*, Cádiz, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, 2011.

² JUAN ABELLÁN PÉREZ, *El Puerto de Santa María a fines de la Edad Media (Urbanismo y vida cotidiana)*, El Puerto de Santa María, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, 2006.

³ En el inventario post mortem que realizó Francisca Jiménez a la muerte de su esposo, Juan Martínez, el 16 de julio de 1543, se recoge: “Una sartén” y ese mismo día, el regidor Cristóbal Martínez de Vejer recibió de su padre, Juan Martínez de Vejer, una

áreas de la geografía castellano medieval se suele expresar mediante un adjetivo -grandes, medianas o pequeñas- o mediante su peso en libras. Tampoco sabemos si este objeto se fabrica en la zona o procedía de otras áreas de la geografía peninsular⁴.

Por otro tipo de referencias, pensamos, que no todas las sartenes que se registran en Vejer debieron responder a un mismo tipo, tamaño y material, puesto que difieren en su precio. La carta dotal de Catalina Hernández se menciona: “Una sartén, un real” y en otra: “Una sartén, 6 reales”

OLLAS, CAZUELAS Y CALDERAS

La cocción de los alimentos se realizaba a través de una serie de piezas de cocina: ollas, cazuelas y calderas. Todas ellas presentan una tipología diferenciadora en cuanto a tamaño, material de fabricación e incluso de forma.

OLLAS

(Del lat. *olla*). Vasija redonda de barro o metal, que comúnmente forma barriga, con cuello y boca anchos y con una o dos asas, la cual sirve para cocer alimentos, calentar agua, etc. (DRAE, s.v).

Esta pieza, de uso muy común en los hogares vejeriegos, se realizaba fundamentalmente en barro de la tierra aunque también se hicieron de cobre⁵. Sin embargo, las cartas de dote son poco explícitas y generalmente cuando se hace referencias a ellas se dice “ollas”, sin especificar

serie de bienes que esperaba recibir como herencia en la calidad de dote y entre ellos se menciona una sartén.

⁴ En Jerez de la Frontera se registra una sartén procedente de Vizcaya. JUAN ABELLÁN PÉREZ, *El ajuar de las viviendas jerezanas...*, p. 33.

⁵ Entre los bienes dotales que recibió Mateo Jiménez de sus suegros, el 30 de junio de 1549, con Catalina Velázquez, su mujer se menciona, entre otras piezas de cocina, una olla de cobre.

el número, tamaño y material de fabricación⁶ o “çiertas ollas”⁷; solo en dos cartas dotales se menciona una olla⁸ y 2 en la de Mari Gómez⁹.

Asimismo, es difícil que especificar precio, ya que, en la mayoría de las veces, las ollas se incluyen con otras piezas de barro:

- Yten un lebrillo y loça sevillana y ollas, ocho reales.
- De dos espuestas e çiertas ollas, dos reales e medio.

No obstante, a través de las obras que se realizaron en el monasterio de San Francisco de Vejer, conocemos la tipología de esta pieza de fabricación local, que solían hacerse de barro rojizo o amarillento, de cuerpo globular y dos asas. Algunas de ella, se hallan vidriadas en la boca, parte superior de la panza y en las asas.

No suelen ser de gran tamaño, a tenor de los hallazgos, pudiéndose clasificar en dos grupos: medianas y pequeñas. En la documentación vejeriega no hemos hallado referencias a ollas de gran formato que, a diferencia de otros lugares de Andalucía, como ocurre en el Reino de Granada, donde las ollas no solo son la pieza esencial que se utilizaba para la coción de los alimentos, también se empleaban como contenedores de productos sólidos, líquidos e semilíquidos¹⁰.

⁶ Así se recoge en los bienes dotales que recibió Bartolomé García, vecino de Medina Sidonia, de sus suegros, Antón Domínguez, cestero, y de Juana López, su mujer, con Beatriz González el 8 de julio de 1543. También se recogen “ollas” en la carta de dote de Francisca López, fechada en Vejer de la Frontera, 2 de diciembre de 1548 y en la Ana de Moya que data del 21 de julio de 1549.

⁷ Carta de bienes dotales que recibió el regidor Bartolomé González con doña Francisca de Ochoa, su mujer, el 22 de julio de 1543.

⁸ Bienes dotales que recibió Juan Román con Isabel, su mujer, hija de Ambrosio Hernández y Marina Martínez, el 20 de septiembre de 1549 y en los bienes dotales que recibió Bernabé Vázquez de Domingo Cano y de Juana Rodríguez, su mujer, vecinos de Vejer en el arrabal de la Barca de San Nicolás, con Francisca García, su mujer, el 10 de abril de 1547.

⁹ Fechada en Vejer, 11 de septiembre de 1549.

¹⁰ Véase JUAN ABELLÁN PÉREZ: “Relaciones interculturales entre cristianos viejos y nuevos del Reino de Granada (Vida cotidiana), en *Homenaje al Prof. Mhmmad M. Benaboud*, Tetuán, 2013, tomo II, pág. 28.



CAZUELAS

(De *cazo*. Del lat. *cattia*). Vasija, por lo común redonda y de barro, más ancha que honda, que sirve para guisar y otros usos (DRAE, s.v).

Esta pieza de cocina no está muy documentada en los protocolos notariales de Vejer, pero debió de haberla tanto de barro como de metal como se registran en otras ciudades y villas gaditanas en época medieval, e incluso en otras áreas de la geografía peninsular. Sin embargo, en la documentación consultada solo se mencionan cazuelas de barro que, por su funcionalidad, ya que se utilizaban para la cocción de alimentos, debieron de contar con una superficie vítrea en su interior y su aspecto debió ser muy similar a las cazuelas andalusíes, caracterizadas por sus paredes bajas amplia boca.



5 cm

En la documentación vejeriega consultada solo se menciona en cuatro ocasiones y en todas ellas relacionadas con otras piezas de barro:

- Seys platos e seys tazas blancas, una olla, una cazuela¹¹.
- Çierta loza de Malaga y blanca, cazuelas, un jarro de vidrio, 4 reales¹².
- Çierta loza, cazuelas, ollas y jarras, 3 reales¹³.
- Çierta loza, ollas e cazuelas, 4 reales¹⁴.

¹¹ Así constan en la carta dotal en la que se recogen los bienes que recibió Bernabé Vázquez con Catalina García, su mujer, el día de Pascua de Resurrección, 10 de abril de 1547.

¹² Bienes dotales que recibió Diego Núñez de sus suegros el domingo 2 de octubre de 1547.

¹³ Se menciona en la carta de dote que contiene los bienes que Simón Méndez recibió con su mujer Ana de Moya el 21 de julio de 1549.

¹⁴ Bienes dotales que recibió el carpintero Pedro de Parra, vecino de Vejer de la Frontera, de Juan de Hojar y de Elvira Martínez, sus suegros, con Catalina Martínez, su mujer, el 8 de julio de 1553.

CALDERAS

(Del lat. *caldarĭa*). Recipiente de metal, grande y semiesférico, que sirve comúnmente para poner a calentar o cocer algo dentro de él (DRAE, s.v).

La caldera es la pieza de cocina más documentada en los protocolos notariales de Vejer, aunque en ninguno de los 30 registros que disponemos, se especifica el material de fabricación; pese a ellos, no tenemos la menor duda que, como ocurre en otras zonas de la geografía gaditana¹⁵, se fabrican en metal, hierro o cobre¹⁶. Las calderas se colocaban sobre unas trébedes o bien se colgadas de unos llares que estaban fijos en la chimenea de la cocina.

Como suele ser frecuente en las cartas de dote no se especifica su capacidad, limitándose según su diámetro y capacidad a clasificarlas en grandes, medianas o pequeñas, características que estaban relacionadas con su peso, es decir, con la cantidad de metal utilizado en su fabricación.

En generalmente, todas las viviendas contaban con una caldera y en contadas ocasiones con 2. En este último caso, cuando se disponía de dos calderas, una se utilizaba para cocer la carne y la otra para cocer el pescado como así se recoge en una obligación de Tomás Sigonés, inglés, vecino de Cádiz¹⁷.

Su precio varía según su tamaño y estado de conservación:

Una caldera raída, 306 mrs.
 Una caldera, 238 mrs¹⁸.
 Una caldera grande, 466 mrs¹⁹.

¹⁵ Véase JUAN ABELLÁN PÉREZ, *El ajuar de las viviendas jerezanas...*, 36-37, y *El Puerto de Santa María a fines de la Edad Media...*, 101.

¹⁶ En algunas zonas geográficas de la Corona de Castilla, como en Murcia, se documentan calderas de arambre y de azófar. JUAN ABELLÁN PÉREZ, *El ajuar de las viviendas murcianas...*, 21.

¹⁷ AHPC. PN. 4336, de 17 de mayo de 1547.

¹⁸ Carta dotal de Isabel García. Vejer, 4 de agosto de 1546.

¹⁹ Carta dotal de Leonor León. Vejer,

Una caldera pequeña, 170 mrs²⁰.
 Una caldera, 68 mrs²¹.
 Una caldera, 375 mrs²².
 Una caldera nueva, 750 mrs²³.
 Una caldera, 136 mrs²⁴.
 Una caldereta, 68 mrs²⁵.
 Una caldera, 408 mrs²⁶.
 Una caldera de mediada, 375 mrs²⁷.
 Una caldera vieja, 51 mrs²⁸.

En ciertas ocasiones el precio de las calderas se incluye en un lote más amplio de objetos de metal:

Una caldera y un pailón²⁹.
 Una caldera y un pailón³⁰.
 Una caldera grande, una paila, tres asadores, e candiles, unas trébedes, una alcuza de estaño y un mortero de azófar, 1.058 mrs³¹.
 Una caldera y un pailón, 408 mrs³².
 Una caldera grande, un pailón usado, una hacha, una sartén, dos candiles, unas trébedes, dos asadores y un calabozo, 442 mrs³³.

²⁰ Carta dotal de Juana Gutiérrez. Vejer, 12 de marzo de 1549.

²¹ Carta dotal de . Vejer, 2 de octubre de 1547.

²² Carta dotal de Juana Díaz. Vejer, 9 de octubre de 1547.

²³ Carta dotal de Ana de Moya. Vejer, 21 de julio de 1549.

²⁴ Carta dotal de Mari Gómez. Vejer, 11 de septiembre de 1549.

²⁵ Carta dotal de Ana, hija de Inés Martínez la Cuartera. Vejer, 17 de noviembre de 1549.

²⁶ Carta dotal de Isabel Ruiz. Vejer, 22 de diciembre de 1549.

²⁷ Carta de los bienes que aportó al matrimonio Pedro Gomar. Vejer, 20 de enero de 1553.

²⁸ Carta dotal de Leonor Román. Vejer, 26 de enero de 1553.

²⁹ Carta dotal de Magdalena, mujer de Rodrigo Daza. Vejer, 24 de junio de 1543.

³⁰ Carta dotal Catalina Cherina. Vejer, 29 de junio de 1543.

³¹ Carta dotal de Francisca de Ochoa. Vejer, 22 de julio de 1543.

³² Carta dotal de Cristóbal Martínez de Vejer, regidor de la villa. Vejer, 16 de julio de 1546.

³³ Carta dotal de Bartolomé Martínez. Vejer, 26 de noviembre de 1548.

Una caldera, otra más pequeña, pailones, un acetre, una olla de cobre, 510 mrs³⁴.

Una caldera y un pailón, 585 mrs³⁵.

Una caldera grande, un pailón y unas trébedes, 375 mrs³⁶.

Un pailón y una caldera de mediados, 306 mrs³⁷.

Una caldera y un pailón, 578 mrs³⁸.

Un brasero de hierro, una caldera, tres asadores, una paleta, dos candiles, 850 mrs³⁹.

Un pailón y una caldera, 816 mrs⁴⁰.

Una caldera y un pailón, 918 mrs⁴¹.

Algunos testamentos recogen mandas sobre calderas como el de Leonor Martínez la Prieta, otorgado el 31 de noviembre de 1549, y Antonia García para cumplimiento del ajuar de su hija Beatriz García otorgado el 16 de octubre de 1553.



Caldera de cobre sobre trébedes de hierro

³⁴ Carta dotal de Luis Hernández. Vejer, 1 de mayo de 1549.

³⁵ Carta dotal de Catalina Velázquez. Vejer, 30 de junio de 1549.

³⁶ Carta dotal de Teresa, mujer de Cristóbal Cherino. Vejer, 24 de junio de 1549.

³⁷ Carta dotal de Ana de Moya. Vejer 21 de julio de 1549.

³⁸ Carta dotal de Ana, mujer de Cristóbal Hernández. Vejer, 17 de noviembre de 1549.

³⁹ Carta dotal de Antonia Román. Vejer, 9 de enero de 1550.

⁴⁰ Carta dotal de Beatriz Hernández. Vejer, 2 de julio de 1553.

⁴¹ Carta dotal de Marina Díaz. Vejer, 17 de septiembre de 1553.

PAILA Y PAILÓN

(Del lat. *patella*, padilla). Vasija grande de metal, redonda y poco profunda (DRAE, s.v).

(Del aum. desus. de *paila*)



Paila de bronce antigua



Se trata de una pieza que está presente en todas las cocinas vejeriegas. Generalmente se fabrican en metal, aunque no podemos descartar que también se hiciesen de barro y eran utilizadas para calentar agua e incluso para la elaboración de ciertos alimentos a modo de sartén.

Las pailas eran de gran tamaño, aunque menor que los pailones. Generalmente, esta pieza de cocina, se vincula en los registros con calderas y otros utensilios de metal:

- Una caldera y un pailón, 442 mrs⁴².

⁴² Carta dotal de Catalina Cherina. Vejer, 29 de junio de 1543. Carta dotal de Beatriz González. Vejer, 8 de julio de 1543. El regidor Cristóbal Martínez de Vejer, Vejer, 16

- Un pailón, dos escudillas y una paleta, 375 mrs⁴³.
- Una caldera, una paila, tres asadores, 3 candiles, unas trébedes, un alcuza de estaño y un mortero de azófar, 1.058 mrs⁴⁴.
- Un tapadero de tinaja y un pailón, 102 mrs⁴⁵.

Otras veces individualmente:

- Un pailón, 170 mrs⁴⁶.
- Una paila, 102 mrs⁴⁷.

PARRILLAS Y ASADORES

PARILLA (De *parra*). Utensilio de hierro en forma de rejilla para poner al fuego lo que se ha de asar o tostar (DRAE, s.v).

ASADOR (Del lat. *assāre*). Varilla puntiaguda en que se clava y se pone al fuego lo que se quiere asar (DRAE, s.v).

de julio de 1546, recibió de su padre, también regidor de la villa, como adelanto de su herencia una serie de bienes entre los que se menciona una caldera y una pailón, valorados en 408 mrs.

⁴³ Carta dotal de Constanza de Ribera. Vejer, 15 de julio de 1543.

⁴⁴ Carta dotal de Francisca de Ochoa. Vejer, 22 de julio de 1543.

⁴⁵ Carta dotal de Juana Gutiérrez. Vejer, 7 de febrero de 1546.

⁴⁶ Carta dotal de Mayor Sánchez. Vejer, 15 de julio de 1543. Inventario post mortem de los bienes de Juan Martínez. Vejer, 16 de julio de 1543. En la carta dotal de Catalina Marqués, otorgada en Vejer, 16 de agosto de 1543, se recoge un pailón viejo valorado en 34 mrs., y en la de María Ruiz, otorgada en Vejer, 2 de diciembre de 1543, un pailón grande, estimado en 170 mrs. Entre los bienes que aportó Juan Mateo a su matrimonio con Isabel Gentil, Vejer, 19 de marzo de 1546, se registra un pailón pequeño valorado en 34 mrs., y en la carta dotal de Leonor Rodríguez, Vejer, 24 de junio de 1546, un pailón, estimado en 187 mrs. Así mismo, la carta dotal de Francisca Beltrán, Vejer, 27 de junio de 1546, se menciona un pailón valorado en 170 mrs. En la carta dotal de Catalina Hernández, se recoge un pailón valorado en 17 mrs. En la carta dotal de Leonor de León se cita un pailón valorado en 204 mrs, en la de Francisca Lopez, Vejer, 2 de diciembre de 1548, un pailón estimado en 187 mrs., y en la de Francisca Jiménez otro valorado 68 mrs.

⁴⁷ Carta dotal de Beatriz Martínez. La Barca de Vejer, 1 de agosto de 1543. En un registro de bienes, otorgado en Vejer, 11 de noviembre de 1548, se menciona una paila vieja valorada en 68 mrs.

La abundancia de registros que encontramos sobre estos objetos de cocina en inventarios y cartas de dote de la población vejeriega son un testimonio de lo muy extendido que estaba el consumo de carnes, pescados y verduras a la brasa. Sin embargo, a diferencia de las parrillas que solo se encuentran en algunos documentos, los asadores estaban presentes en todos los hogares. Ambos utensilios se fabricaban en metal, generalmente en hierro. Los asadores que hemos documentados eran muy simples, una simple varilla de diferente longitud y grosor en la que se insertaban los alimentos que se querían elaborar, colocándola directamente sobre el contenedor del fuego. En otras áreas de la geografía peninsular se testimonian asadores de torno.

Los asadores son elementos esenciales en la preparación de alimentos en las cocinas medievales y su número por hogar depende los miembros que componían la unidad familiar, aun esto no es un indicio claro de tan afirmación, si tenemos en cuenta la información contenida en las cartas de dote en las que basamos este estudio; ya que en algunas, las menos, solo se menciona un asador⁴⁸, siendo lo más generalizado dos⁴⁹, e incluso hasta tres⁵⁰ y cuatro⁵¹.

⁴⁸ En la carta de dote de Juana Gutiérrez, Vejer, 7 de febrero de 1546, en la Marina Hernández (Vejer, 26 de junio de 1547), en la de Francisca Jiménez (Vejer, 20 de julio de 1547), en la Marina Gil (Vejer, 22 de agosto de 1547)

⁴⁹ Dos asadores se documentan en la carta de dote de Catalina Cherino otorgada en Vejer, 29 de junio de 1543, valorados junto con un cañizo en 102 mrs., en la de Mayor Sánchez, Vejer, 15 de julio de 1543, con unas trébedes, en 102 mrs. Así mismo, en el inventario *post mortem* de Francisca Jiménez, Vejer 16 de julio de 1543, se registran dos asadores. Junto a unas trébedes y una paleta. También se mencionan igual cantidad en la carta dotal de María de Ruiz, Vejer, 2 de diciembre de 1543, en la de María Hernández, Vejer, 21 de febrero de 1546; a ésta última, el 21 de febrero, su abuela Antona Martín le dejó en testamento 8.000 mrs., y su abuelo, Benito González, no estuvo dispuesto a entregarlos, sino en una serie de bienes que no llegaron alcanzar la cifra donada por su abuela – 6.044 mrs- y entre los que se citan 2 asadores, que juntos con una paleta y unas trébedes fueron tasados 85 mrs.

⁵⁰ En la carta dotal de Francisca de Ochoa, Vejer, 22 de julio de 1543, se mencionan 3 asadores, en la de Constanza López (Vejer, 7 de octubre de 1543), en la de Antonia González (Vejer, 1 de mayo de 1547), en la de Ana, mujer de Cristóbal Hernández (Vejer, 17 de noviembre de 1549),

⁵¹ Juan Martínez de Vejer, regidor de la villa, recibió de su padre, Cristóbal Martínez de Vejer, regidor, una serie de bienes que esperaba recibir en su herencia para dote y entre ellos se citan 4 asadores (Vejer, 16 de junio de 1546). Igual cantidad de asadores se menciona en la carta dotal de Sancha, mujer Diego Núñez (Vejer, 2 de octubre de

No se trata de una pieza cara, ya que rara vez supera el real, dependiendo de si se trata de una pieza nueva o usada⁵².

Las parrilas, utensilio de hierro en forma de rejilla para poner al fuego lo que se quería asar o tostar, están presentes en los registros notariales asociadas unas veces son los asadores y paletas y otras con trébedes y paletas, e incluso,



agrupadas con algún lote más amplio de piezas⁵³. La información que disponemos es muy vaga e imprecisa, limitándose los inventarios de bienes a mencionar “una parilla o unas parrillas”. Solo en un caso de menciona el material de fabricación, el hierro: “*Unas trebedes y unas parrillas de hierro, tres reales y medio, CXIX maravedíes*”⁵⁴.

A diferencia de los asadores que están presentes en casi todas las cartas de dotes,

no ocurre lo mismo con las parrillas, que de las 119 cartas de dote e inventarios post mortem que hemos consultado, solo se mencionan en 6.

1547), en la de Antonia Martínez (Vejer, 14 de mayo de 1554) y en la de María Martínez (Vejer, 4 de enero de 1554).

⁵² Así consta en a carta dotal de Leonor Rodríguez: “*Dos asadores, un real*” (Vejer, 24 de junio de 1546); sin embargo, en la relación de los bienes dotales que Isabel Rodríguez aportó al matrimonio, se recoge “*Un asador y una paleta, dos reales y medio*”. El precio medio de cada una de estas dos piezas de cocina oscila entre medio y un real, es decir, entre 17 y 34 maravedíes, lo que nos lleva a pensar que esa diferencia en el precio debió de estar relacionada con el tamaño y con la mayor cantidad de metal utilizado (Vejer, 2 de abril de 1553). En la carta dotal de Leonor Martínez se recoge “... *el asador medio real*” (Vejer, 22 de octubre de 1553).

⁵³ Sirva de ejemplo la relación de bienes dotales de María López (Vejer, 7 de julio de 1547) en la que se agrupan en un registro los siguientes objetos: 2 asadores, unas parrillas, un candil, un rallo, una paleta y unas trébedes valorados en 289 mrs.

⁵⁴ Carta de dote de Catalina Cherino (Vejer, 29 de junio de 1543).

TRÉBEDES

(Del lat. *tripēs*, -*ēdis*, que tiene tres pies). Aro o triángulo de hierro con tres pies, que sirve para poner al fuego sartenes, peroles, etc. (DRAE, s.v.).

El lugar por excelencia donde se encendía el fuego era la cocina y dentro de ellas en la chimenea. Los recipientes anteriormente citados como sartenes, ollas, pailas, etc., se colocaban sobre las trébedes; sin embargo, no se menciona en las relaciones de bienes dotales la utilización de llares, es decir, cadenas de hierro pendientes en el cañón de las chimeneas con un garabato en el extremo inferior para colgar las calderas como se utilizaban en otros lugares de la Corona de Castilla⁵⁵.



Las trébedes forman parte de los bienes muebles de todas las viviendas vejeriegas de época medieval y moderna. Se fabricaban en hierro. Su tamaño difiere según el diámetro de la base de la pieza que tenía que soportar, clasificándose en grandes, medianas y pequeñas.

El precio de estas piezas de cocina variaba en función del tamaño y del estado de conservación. En ninguna ocasión se emplea el término “nuevo/a”, ya que, generalmente, estos objetos procedían de la casa familiar o se compraban en alguna subasta pública.

De 119 cartas de dote e inventarios *post mortem* consultados, solo en unos pocos casos se ofrece el precio de las trébedes, pero sin ninguna connotación a sus características:

⁵⁵ En las cartas dotales y los inventarios *post mortem* de Murcia se utilizaban ambos tipos de soportes. Véase Juan Abellán Pérez, *El ajuar de las viviendas murcianas a fines de la Edad Media (Cultura material a través de los textos)*, Murcia, Real Academia Alfonso X El sabio, 2009, págs. 27-29.

- en la relación de los bienes dotales de Leonor Rodríguez se menciona la valoración unas trébedes en real y medio⁵⁶ y la misma cantidad en la de Leonor Román⁵⁷.
- en la de Francisca Beltrán en 2 reales⁵⁸ y la misma cuantía en la de Leonor de León⁵⁹, en la de Isabel Martínez⁶⁰, en la de Catalina Lorenzo⁶¹, en la de Leonor Martínez⁶², en la de Beatriz di Montes⁶³ y en la de Juana Ramos⁶⁴.
- en la de Juana Hernández en un real⁶⁵

En ningún otro caso se recoge el precio individualizado de esta pieza sino el conjunto de varios bienes fabricado en el mismo metal, en hierro como se puede observar, entre otras muchas, en estos registros:

- Unas trébedes y unas parrillas de hierro, tres reales y medio⁶⁶.
- Unas trébedes, un candil, tres azadones y una paleta de hierro, cuatro reales y medio⁶⁷
- Unas trébedes y dos asadores, tres reales⁶⁸

Como ya hemos apuntado, en los hogares vejeriegos no se registran la existencia de llares ni tampoco anafes y hornillos portátiles que podían desplazarse por las diferentes estancias de la vivienda.

⁵⁶ Carta de dote de Leonor Rodríguez (Vejer, 24 de junio de 1546).

⁵⁷ Carta de dote de Leonor Román (Vejer, 26 de enero de 1553).

⁵⁸ Carta de dote de Francisca Beltrán (Vejer, 27 de junio de 1546).

⁵⁹ Carta de dote de Leonor de León (vejer, noviembre de 1548).

⁶⁰ Carta de dote de Isabel Martínez (Vejer, 15 de septiembre de 1549).

⁶¹ Carta de dote de Catalina Lorenzo (Vejer, 24 de junio de 1553).

⁶² Carta de dote de Leonor Martínez (Vejer, 22 de octubre de 1553).

⁶³ Carta de dote de Beatriz di Montes (Vejer, noviembre de 1553).

⁶⁴ Carta de dote de Juana Ramos (Vejer, 12 de noviembre de 1553).

⁶⁵ Carta de dote de Juana Hernández (Vejer, 3 de noviembre de 1549).

⁶⁶ Carta de dote de Catalina Cherina (Vejer, 29 de junio de 1543).

⁶⁷ Carta de dote de Beatriz González (Vejer, 8 de julio de 1543).

⁶⁸ Carta de dote de Mayor Sánchez (Vejer, 15 de julio de 1543).

OTROS UTENSILIOS DE COCINA

MORTERO

(Del lat. *mortarĭum*). Utensilio de madera, piedra o metal, a manera de vaso, que sirve para machacar en él especias, semillas, drogas, etc. (DRAE, s.v.)



A la izquierda mortero de hierro y a a derecha de piedra

Esta pieza que permitía machacar determinados productos eran muy comunes en todas las cocinas medievales y no son una excepción en las vejeriegas; sin embargo, la información que disponemos es escueta, ya que no todas las cartas de dotes hacen mención a los morteros ni a la materia de fabricación. Solo en una, la de Francisca de Ochoa, menciona un mortero de azófar⁶⁹, el resto se limitan a recoger “un mortero”. No obstante, creemos que como ocurre en otras zonas de la geografía gaditana, como Jerez de la Frontera, debió de haberlos de otros tipos de metal, de cerámica y de madera⁷⁰. Por lo que respecta a los de metal, de acuerdo a la cantidad de mismo que contenían, se clasifican en grandes, medianos y pequeños y, por tanto, su precio estaría en relación al volumen de la materia prima utilizada.

En otras relaciones de bienes se hace referencia a “manos de morteros” con independencia del mismo. Una posible razón de ello, quizás, pudiera estar relacionada con el hecho de que los morteros de barro,

⁶⁹ Carta de dote de Francisca de Ochoa, casada con el regidor Bartolomé González (Vejer, 22 de julio de 1543).

⁷⁰ JUAN ABELLÁN PÉREZ, *El ajuar de las viviendas jerezanas...*, págs. 42-43.

estuvieran incluidos en registros más globalizadores como “canasta de loza” o “cierta loza”.

PALETA

(Del dim. de *pala*). Instrumento de hierro o acero inoxidable compuesto por un platillo redondo con agujeros y un astil largo, que se emplea en la cocina principalmente para sacar los fritos de la sartén (DRAE, s.v).

Este utensilio de hierro se registra en todas las cartas de dote. Suele estar asociados a otros objetos de metal:

Unas trébedes, una paleta y dos asadores⁷¹

Dos asadores, una paleta y unas trébedes, 85 mrs⁷².

Dos asadores y una paleta 51 mrs⁷³.

Cuatro asadores y una paleta, 153 mrs⁷⁴.

Unas trébedes, una paleta y tres asadores, 204 mrs⁷⁵.

Un asador y una paleta, 85 mrs⁷⁶.

Una sartén, una paleta, unas trébedes y tres asadores, 238 mrs⁷⁷.

Lo general es que en cada inventario se registre una paleta y solo en un caso se mencionan dos:

Una trébedes, cuatro asadores, dos paletas y dos candiles, 204 mrs⁷⁸.

⁷¹ Inventario post mortem de Juan Martínez (Vejer, 16 de julio de 1543).

⁷² Carta de dote de María Hernández (Vejer, 21 de febrero de 1546).

⁷³ Carta de dote de Francisca Beltrán (Vejer, 27 de junio de 1546).

⁷⁴ Carta de dote de Leonor de León (Vejer, noviembre de 1548).

⁷⁵ Carta de dote de Catalina Velázquez (Vejer, 30 de junio de 1549).

⁷⁶ Carta de dote de Isabel Rodríguez (Vejer, 2 de abril de 1553)

⁷⁷ Carta de dote de leonor López (Vejer, 8 de julio de 1553).

⁷⁸ Carta de dote de Sancha (Vejer, 2 de octubre de 1547).

Hubo paletas de diversos tamaños y formas⁷⁹ aunque los textos vejeriegos no lo especifican.

En ningún caso, las cartas de dotes reflejan el precio de la unidad.

CEDAZOS Y HARNEROS

CEDAZO (Del lat. *saetacĕum*, cribo de seda). Instrumento compuesto de un aro y de una tela, por lo común de cerdas, más o menos clara, que cierra la parte inferior. Sirve para separar las partes sutiles de las gruesas de algunas cosas, como la harina, el suero, etc. (DRAE, s.v).

HARNERO (Del lat. [*cribrum*] *farinarĭum*). Especie de criba (DRAE, s.v).

También era muy frecuente encontrar en las cocinas medievales cedazos y harneros que se utilizaban para cernir o separar la harina del salvado y los granos de las impurezas que contenían.



Cedazo



harnero

Las cartas de dotes vejeriegas no recogen las características de estas piezas, limitándose a un simple registro y en el mejor de los casos ofre-

⁷⁹ En otros lugares de la Corona de Castilla se documentan paletas con un platillo trapedoizal sin agujeros y un astil largo que se utilizaban para otras operaciones culinarias, e incluso, para remover los braseros.

cen una valoración global o individual. No todas las relaciones de bienes recogen ambas piezas como se puede observar en la carta dotal de Magdalena, mujer de Rodrigo Daza, en la que se menciona un cedazo, valorado en 34 mrs.⁸⁰, y la misma cantidad en la de Mayor Sánchez⁸¹. Dos cedazos, estimados en un real, se recogen en los bienes que Antona Martín, difunta, dejó a su nieta María Hernández⁸².

En otros casos, como en los bienes de María Hernández se cita un cedazo y un arnero valorados en 51 mrs.⁸³, también, igual cantidad en los bienes que aportó Juan Mateo a su matrimonio con Isabel Gentil, pero en este caso ambas piezas fueron valoradas, junto a una tabla de pan, en 51 mrs.⁸⁴. En la carta de dote de Leonor Rodríguez registra un cedazo y harnero, cuyo valor fue estimado en 60 mrs.⁸⁵

Un caso excepcional lo constituye los bienes que aportó al matrimonio Beatriz González, entre los que se mencionan 2 cedazos y un harnero estimados en 112 mrs.,⁸⁶ o en el inventario *post mortem* de realizó Francisca Jiménez a la muerte de su esposo, Juan Martínez, aunque en este caso no se ofrece ninguna estimación monetaria⁸⁷. Mayor cantidad de cedazos, 3, se registran en la carta de dote de Beatriz Martínez, que junto a un harnero, se valoró el conjunto en 102 mrs.⁸⁸. También se mencionan 3 cedazos en la relación de bienes dotales de María Ruiz, valorados en 85 mrs., y un harnero que con una canasta de colar, en la misma cantidad⁸⁹ y en la de Elvira García, que con un lebrillo verde, el conjunto fue valorado en 170 mrs.⁹⁰

Se trata de piezas de escaso valor que en ningún caso superan el real.

⁸⁰ Vejer, 24 de junio de 1543.

⁸¹ Vejer, 15 de julio de 1543.

⁸² Vejer, 8 de marzo de 1546.

⁸³ Vejer, 21 de febrero de 1546.

⁸⁴ Vejer, 19 de marzo de 1546.

⁸⁵ Vejer, 24 de junio de 1546.

⁸⁶ Vejer, 8 de julio de 1543.

⁸⁷ Vejer, 16 de julio de 1543.

⁸⁸ La Barca de Vejer, 1 de agosto de 1543.

⁸⁹ Vejer, 2 de diciembre de 1543.

⁹⁰ Vejer, 1 de febrero de 1546.

LEBRILLO

(De or. Inc). Vasija de barro vidriado, de plata u otro metal, más ancha por el borde que por el fondo, y que sirve para lavar ropa, para baños de pies y otros usos.



Se trata de una pieza muy usual en las cocinas de las viviendas medievales y de época moderna. Los había de varios tamaños y diversos colores, aunque en Vejer solo se documentan los blancos y verdes⁹¹, aunque las referencias a los segundos son más abundantes.

Una de las características de este objeto cerámico, por su funcionalidad, como contenedores de agua, era que tanto la superficie interior como exterior estaban cubiertas de una capa vítrea que la impermeabilizaba.

En ningún caso se hace mención a su procedencia, aunque pensamos que posiblemente fuesen de fabricación local.

En cuanto a su tamaño, a diferencia de otros núcleos de población de la Bahía Gaditana, la información que ofrece la documentación vejeriega es parca, puesto que se limita a registrar el número de piezas contenidas en cada una de las cartas de dote, sin especificar sus medidas, excepto cuando se refiere a los más pequeños. Sin embargo, los textos jerezanos y portuenses distinguen 3 tamaños: grandes, medianos y pequeños, ofreciendo el precio de cada uno de ellos. Los de mayor formato no son muy frecuentes en Vejer, y su precio oscila entre los 3 y 5 maravedíes, es decir, entre 102⁹² y 170⁹³ maravedíes, mientras que los medianos son más abundantes y su precio es inferior, entre 1 y 2

⁹¹ En El Puerto de Santa María se documentan lebrillos colorados. JUAN ABELLÁN PÉREZ, *El Puerto de Santa María a fines de la Edad Media...*, pág. 103.

⁹² Se mencionan en la carta dotal de Ana de Moya (21 de julio de 1549), en la de Antonia Román (9 de enero de 1550), en la Leonor Román (25 de enero de 1553) y en la Beatriz Bernal (24 de octubre de 1553). Un precio más elevado, 119 maravedíes se registran en la carta de dote de Juana Martínez (17 de septiembre de 1553).

⁹³ Carta de dote de Beatriz Hernández (2 de julio de 1553).

reales⁹⁴. Los lebrillos pequeños apenas si tienen representación, ya que solo se mencionan en dos cartas dotales, la de Isabel Gentil y en la Catalina Hernández; en la primera se mencionan 2 lebrillos verdes, sin especificar el tamaño, y 2 pequeños, tasado este lote en 102 maravedís; si comparamos las valoraciones anteriormente expuestas, el importe de cada uno de los lebrillos pequeños no debió de ser inferior a un real, lo que se testimonia en la carta dotal de Catalina Hernández, en la que fue tasado un lebrillo pequeño en 10 maravedís⁹⁵.

Estos precios se corresponden a piezas nuevas, ya que los registros de los bienes dotales suelen especificar cuando se trataban de objetos usados e incluso viejos. Por lo que respecta a los lebrillos, se mencionan ese estado de conservación en el reconocimiento que Catalina Deza hizo de los bienes que Bartolomé Martínez, su marido, llevó al matrimonio⁹⁶, y en la carta dotal de Elvira Muñoz,⁹⁷ entre otras.

BANCA DE AMASAR Y TABLA DE PAN

El proceso de elaboración del pan tenía dos fases, una que se realizaba en la vivienda, la de amasar y otra externa, la cocción de la masa que se realizaba en un horno público. Para la primera fase, el amasado, se utilizaban recipientes de madera denominados en algunos lugares de la provincia de Cádiz artesas⁹⁸; sin embargo, en la documentación vejeriega consultada no nos aparece ese término, aunque debieron de existir o denominarse de otra manera como se recoge en inventario *post mortem* que realizó Juan de Navia, alcalde ordinario de Vejer, de los

⁹⁴ Carta dotal de Leonor de Gomar (24 de junio de 1543), de Magdalena, hija de Elvira Martínez (24 de junio de 1543), Sancha Mayor (15 de julio de 1543), de Francisca Beltrán (27 de junio de 1546), de Cristóbal Martínez de Vejer (16 de julio de 1546), de Leonor Hernandez (1546), de Sancha (2 de octubre de 1547), de Antonía González (1 de mayo de 1547), de Juana Gutiérrez (12 de marzo de 1549), de Isabel Hernández (1549), de María Jiménez (3 de marzo de 1549), de Elvira Muñoz (14 de julio de 1549), de mari Gómez (11 de septiembre de 1549), de Isabel (29 de septiembre de 1549), María Hernández (13 de octubre de 1549), de Ana (17 de noviembre de 1549), de Catalina García (10 de marzo de 1549)

⁹⁵ Esa carta dotal fue expedida en el año 1546.

⁹⁶ Fechado en Vejer el 26 de noviembre de 1548.

⁹⁷ Fechada en Vejer el 7 de julio de 1547.

⁹⁸ Así ocurre en Jerez de la Frontera. Véase JUAN ABELLÁN PÉREZ, *El ajuar de las viviendas jerezanas...*, p. 46,

bienes que había dejado su madre tras su fallecimiento en el mes de julio de 1549 y entre ellos se cita una banca de amasar⁹⁹, así como en la carta dotal de Beatriz Hernández¹⁰⁰, pero en ninguno de estos casos ofrecen una valoración individualizada. Quizás debió de tratarse de una pieza similar a la imagen que insertamos en este epígrafe o bien de una simple tabla con patas, pero en este caso nos inclinamos por la primera opción, ya que lo normal es como ocurre en otras áreas de la geografía peninsular que el amasado se realizara en uno cajón, con o sin patas.



⁹⁹ Vejer, 20 de julio de 1549.

¹⁰⁰ Vejer, 2 de julio de 1553.



Artesa y cedazo

A diferencia de las bancas de amasar, de las que solo disponemos de un registro, las referencias a la tabla de pan o de horno son muy abundantes, prácticamente se mencionan en todas las cartas de dotes. Por lo general, esta pieza se suele registrar junto a otros objetos de cocina y la valoración que ofrecen es global. No obstante, algunas cartas de dote recogen entradas individualizadas de tablas de pan permitiendo conocer su precio, que oscilan de unas a otras según su tamaño, calidad de la madera y estado de conservación. La carta dotal de María Ruiz menciona una tabla valorada en 60 maravedíes¹⁰¹ y la de Leonor de León otra en 51 mrs.,¹⁰² como la que llevó al matrimonio Ana, la mujer de Cristóbal Hernández.¹⁰³

Entre los bienes que recibió Diego Núñez como dote de su mujer, también se menciona una tabla de pan pero en este caso se fijó su precio en 45 mrs.¹⁰⁴ Entre los bienes que llevó al matrimonio Elvira Muñoz se

¹⁰¹ Vejer, 2 de diciembre de 1543.

¹⁰² Vejer, 1549.

¹⁰³ Vejer, 17 de noviembre de 1549.

¹⁰⁴ Vejer, 2 de octubre de 1547.

cita otra tabla valorada en 34 mrs.,¹⁰⁵ y en igual cifra la que llevó Ana de Moya¹⁰⁶ e Isabel Martínez¹⁰⁷.

Una tabla de mayor precio se registra en una carta de dote realizada en el año 1553, valorada en 68 mrs.

RALLO

(Del lat. *rallum*, de *radĕre* 'raer'). Rallador (Utensilio de cocina). Chapa con agujeros como los del rallo, que sirve para distintos usos (DRAE, s.v).

Este utensilio debió de estar presente en todas las cocinas vejeriegas, aunque la información que ofrecen las cartas de dote es exigua, ya que solo se menciona en 2 relaciones de bienes, en la de María López¹⁰⁸, junto a otras piezas de hierro -asadores, parrillas, trébedes, paleta – y en otra correspondiente al año 1553.

TAJADOR

(Del lat. *taliāre*, cortar). Plato de madera con tajadora que se emplea en las matanzas, para picar la carne (DRAE, s.v.).

Las cocinas vejeriegas solía haber ciertos instrumentos que permitían cortar y picar determinados productos sólidos, son los llamados tajadores o platos trincheros que se fabricaban en maderas duras como el nogal, aunque también debieron fabricarse de cerámica¹⁰⁹. Solían ser de forma redondeada con pie y sin el. En Vejer de la Frontera se documentan ambos tipos, aunque a los segundos se les conoce como tablillas de cortar carne.

¹⁰⁵ Vejer, 14 de julio de 1549.

¹⁰⁶ Vejer, 21 de julio de 1549.

¹⁰⁷ Vejer, 15 de septiembre de 1549.

¹⁰⁸ Vejer, 7 de julio de 1547.

¹⁰⁹ Véase JUAN ABELLÁN PÉREZ, *El ajuar de las viviendas jerezanas...*, pág. 50, y *El ajuar de las viviendas murcianas...*, pp. 37-38,



Tipos der tajadores

Se registra un tajador de palo en la carta de dote de Leonor de Gomar valorado en 17 maravedís¹¹⁰, igual en la de Leonor Benítez¹¹¹, dos en la de Leonor Pérez, aunque este caso, su precio se agrupa junto a cierta cantidad de loza de Málaga,¹¹² como ocurre en la de Isabel, esposa de Juan Román¹¹³ y en la de Beatriz Bernal, hijo de la partera Isabel Gutiérrez¹¹⁴.

Como tablillas de cortar carne se mencionan en dos cartas de dote, la de Mari Gómez valorada en 17 maravedís¹¹⁵ y en la de Mari López, pero en esta última, este objeto duplica su valor, 34 mrs¹¹⁶.

HATARA

(Del. and. *fattáqa*, `Instrumento para deshacer'¹¹⁷). Cierta cucharón o cuchara grande de palo (DRAE, s.v).

¹¹⁰ Vejer, 24 de junio de 1543.

¹¹¹ Vejer, 14 de mayo de 1553.

¹¹² Vejer, 1 de noviembre de 1547.

¹¹³ Vejer, 29 de septiembre de 1549.

¹¹⁴ Vejer 24 de octubre de 1553.

¹¹⁵ Vejer 15 de septiembre de 1549.

¹¹⁶ Vejer, 15 de julio de 1554.

¹¹⁷ FEDERICO CORRIENTE, *Diccionario de arabismos y voces afines en iberromance*, Madrid, 1999, p. 320.

Este tipo de cucharón está poco documentado en la documentación vejeriega del siglo XVI, pero se registran algunas entradas en ciertas cartas de dote como en la de Leonor de Gomar¹¹⁸, en la de María Ruiz¹¹⁹, en la de Juana Gutiérrez y en la de Sancha, mujer de Diego Núñez¹²⁰.

Sin embargo, la valoración de esta pieza es imposible de establecer, dado que se aprecian junto a otros objetos de cocina.

Estos son los objetos que se registran en las fuentes documentales consultadas; no obstante, en la obra de restauración del monasterio de San Francisco de la villa de Vejer de la frontera se han descubierto otros objetos de cocina como anafres de doble cámara y perfil troncocónico con cenicero de pequeño tamaño, una variada tipología de cántaros, botijas y otras piezas de cocina, fechadas en el siglo XVI¹²¹.



¹¹⁸ Vejer, 24 de junio de 1543.

¹¹⁹ Vejer, 2 de diciembre de 1543.

¹²⁰ Vejer, 2 de octubre de 1547.

¹²¹ Agradezco a Juan Jesús Cantillo Duarte, arqueólogo del Ayuntamiento de Vejer de la Frontera, la información y fotos sobre las piezas halladas en la restauración del monasterio de San Francisco de Vejer.





