Los guisos de La Lozana Andaluza: la cazuela mojí

Josefa García Martín
Licenciada en Filología Románica

Resumen: El propósito del artículo es acercar al paladar actual uno de los guisos de los que Lozana presume: la cazuela de berenjenas mojíes. Para documentarlo se ha acudido a los recetarios de Hernández de Maceras, Martínez Montiño y Ruperto de Nola. Al ser la berenjena uno de los ingredientes fundamentales se añaden algunas referencias literarias en las que se pone de manifiesto cómo ha despertado el interés de escritores como Quevedo o Baltasar del Alcázar y la relación entre gastronomía y literatura.

Palabras clave:
gastronomía y literatura, Lozana Andaluza, Francisco Delicado; Hernández Maceras, Martínez Montiño, Ruperto de Nola.

Abstract: The purpose of this article is to bring to the palate one of the Lozana´s boasted cooked dishes: the cazuela de berenjenas mojíes (stewpot of mojies eggplants). To substantiate it, we have resorted to Hernández Maceras, Martínez Montiño and Ruperto de Nola recipe books. Being the eggplant one of the essential ingredients, some literary references highlighting how the relationship between gastronomy and literature has arisen interest of writers like Quevedo or Baltasar de Alcázar have been added.

Key words:
gastronomy and literature; Francisco Delicado; Hernández Maceras, Martínez Montiño and Ruperto de Nola.

EL CONTEXTO

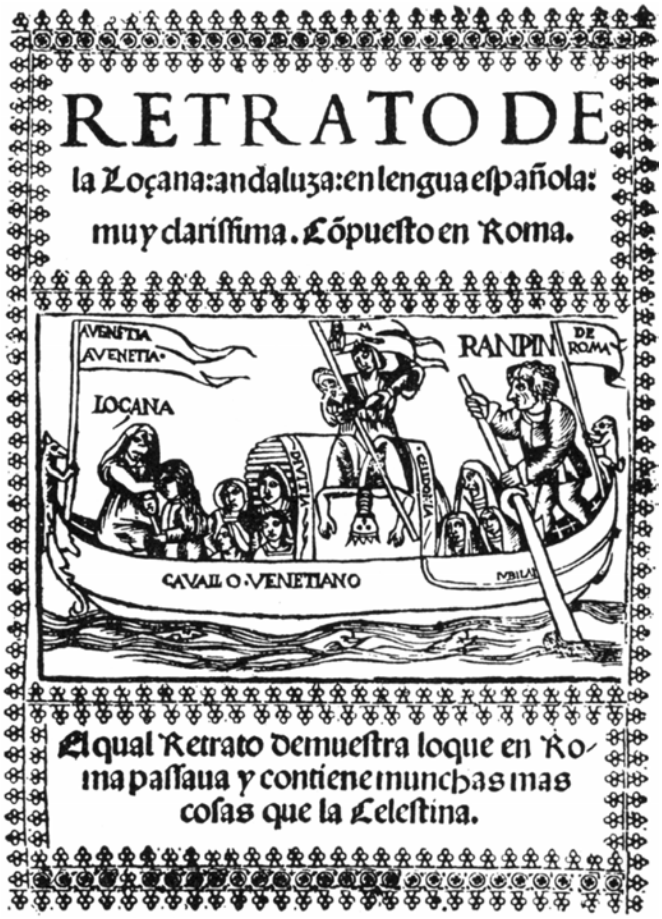
Uno de los pasajes más conocidos de La Lozana Andaluza es el del comienzo del Mamotreto II en el que Aldonza presume de sus habilidades culinarias:

LOZANA.- ¿Yo, señora? Pues más parezco a mi agüela que a mi señora madre, y por amor de mi agüela me llamaron a mí Aldonza, y si esta mi agüela vivía, sabía yo más que no sé, que ella me mostró guisar, que en su poder deprendí hacer fideos, empanadillas, alcuzcuzu con garbanzos, arroz entero, seco, graso, albondiguillas redondas y apretadas con culantro verde, que se conocían las que yo hacía entre ciento. Mirá, señora tía, que su padre de mi padre decía:- ¡Éstas son de mano de mi hija Aldonza! Pues ¿adobado no hacía? Sobre que cuantos traperos había en la cal de la Heria querían proballo, y máxime cuando era un buen pecho de carnero. Y ¡qué miel! Pensá, señora, que la teníamos de Adamuz, y zafrán de Peñafiel, y lo mejor del Andalucía venía en casa d´esta mi agüela. Sabía hacer hojuelas, prestiños, rosquillas de alfajor, tostones de cañamones y de ajonjolí, nuégados, sopaipas, hojaldres, hormigos torcidos con aceite, talvinas, zahinas y nabos sin tocino y con comino, col murciana con alcaravea, y holla reposada no la comía tal ninguna barba. Pues boronía ¿no sabía hacer?: ¡por maravilla! Y cazuela de berenjenas mojíes en perfición, cazuela con su ajico y cominico, y saborcico de vinagre, ésta hacía yo sin que me la vezasen, cuajarejos de cabritos, pepitorias y cabrito apedreado con limón ceutí. Y cazuelas de pescado cecial

con oruga, y cazuelas moriscas por maravilla, y de otros pescados que sería luengo de contar. Letuarios de arrope para en casa, y con miel para presentar, como era de membrillos, de cantueso, de uvas, de berenjenas, de nueces y de la flor del nogal, para tiempo de peste; de orégano y hierbabuena, para quien pierde el apetito. Pues ¿ollas en tiempo de ayuno? Éstas y las otras ponía yo tanta hemencia en ellas, que sobrepujaba a Platina, De voluptatibus, y Apicio Romano, De re coquinaria, y decía esta madre de mi madre: -Hija Aldonza, la olla sin cebolla es boda sin tamborín.[1] *Y si ella me viviera, por mi saber y limpieza (dejemos estar hermosura), me casaba, y no salía yo acá por tierras ajenas con mi madre, pues que quedé sin dote, que mi madre me dejó solamente una añora con su huerto, y saber tramar, y esta lanzadera para tejer cuando tenga premideras.*[2]

"MANTENENCIA" Y "JUNTAMIENTO"

El tema de la comida siempre ha suscitado el interés de escritores, poetas y pintores; son muchas las obras literarias españolas en las que aparecen referencias gastronómicas y en las que se dan recetas culinarias, desde el Arcipreste de Hita a Manuel Vázquez Montalbán, pasando por *La Celestina, El Quijote* o Juan



Valera. Unas veces se hace hincapié en su dimensión social, otras en la simbólica, otras en la erótica.

El deseo de satisfacer el hambre no es sólo un instinto sino también un goce. El acto de comer entraña una función social, comer y beber juntos crea lazos de camaradería y fraternidad; por eso para expresar la confianza y amistad entre dos personas se dice que comen del mismo plato; parece ser que el origen de esta expresión está en la costumbre medieval de emparejar a los comensales, a las damas y a los caballeros, quienes comían del mismo plato, bebían de la misma copa y utilizaban el mismo cuchillo, lo que hacía más placentero el banquete. En sentido negativo se exclama "¿cuándo hemos comido en el mismo plato?" si se quiere llamar la atención a alguien que se toma

[1] *Platina, de voluptatibus: alusión a la obra de Bartolomeo Sacchi, conocido por Platina por ser oriundo de Piadena o Platina, De opsoniis ac de honesta voluptate et valetudine de A. M. Gavio Apicio, que vivió en tiempos de Tiberio, era conocido en las aulas universitarias el tratado gastronómico De re coquinaria que lo hizo famoso (*cf. Francisco DELICADO: *La Lozana Andaluza.* (edición, introducción y notas de Claude ALLAIGRE. Madrid. Cátedra. Letras Hispánicas. 2000, 179)

[2] Francisco DELICADO: *o. c.*, 177-179.

una confianza o una familiaridad que no se le ha dado.

Sebastián de Covarrubias en su *Tesoro de la Lengua Castellana o Española*, define "comer" de la siguiente manera:

Comer. Latine COMEDERE; parece estar compuesto de con y de edo, por lo cual el mesmo vocablo nos enseña que no debemos comer solos, pues aun las bestias cuando están en compañía, experimentamos que comen mejor que estando solas…[3]. Es innegable el placer que produce una buena comida en buena compañía, incluso la etimología de esta palabra "*cum panis*" expresa ese compartir el pan. A Lozana la encontramos siempre dispuesta a comer en compañía.

Además del significado social, comer se emplea con un valor simbólico o metafórico, contenidos del inconsciente se han proyectado en la palabra y eso en todos los órdenes: religiosos, amorosos, sexuales. En el padrenuestro decimos: *Danos hoy nuestro pan de cada día,* con una clara referencia a las necesidades materiales y espirituales que el hombre tiene; y en la Eucaristía, en el momento de la consagración se repiten las palabras de Jesús en la última cena: *Tomad y comed, esto es mi cuerpo,* para corroborar la presencia de Cristo en la Eucaristía. Una de las pancartas de los "Indignados del 15m" rezaba: *No hay pan para tanto chorizo",* en la que se hace referencia a la corrupción de algunos políticos. Lozana dirá: *No hay cebada para tantos asnos,* con un sentido claramente sexual.

Precisamente, como metáfora erótica, tan presente en *La Lozana Andaluza*, lo encontramos ya en la *Biblia*, en *Gen*.3,6: *Y como viese la mujer que el árbol era bueno para comer, apetecible a la vista y excelente para lograr sabiduría, tomó de su fruto y comió y dio también a su marido, que igualmente comió*, y en muchas obras literarias anteriores y posteriores al *Retrato de la Lozana Andaluza*, como en el *Libro de Buen Amor* o en *El Corbacho.*

En el *Libro de Buen Amor* leemos:

Como dice Aristóteles, cosa es verdadera
el mundo por dos cosas trabaja: la primera
por aver mantenençia; la otra cosa era
por aver juntamiento con fembra placentera.[4]

En *La pelea que ovo don Carnal con doña Cuaresma*, algunos de las viandas que componen su mesa son símbolos eróticos. Y cuando la Trotaconventos aconseja al Arcipreste que ame a alguna monja enumera una serie de platos, dulces y bebidas que puede disfrutar porque las monjas *cuidan a sus amigos con mimo, sin engaños,*

Yo las serví un tiempo, moré y bien diez años:
tienen a sus amigos viçiosos, sin sosaños,
¡quién dirié los manjares, los presentes tamaños,
los muchos letüarios, nobles e tan estraños! [5]

Y muchos de los ingredientes de los electuarios eran considerados afrodisíacos. Otra de las habilidades culinarias de Lozana era el letuario.

Otro clérigo, el Arcipreste de Talavera, en el capítulo XXXIV del *Corbacho* (1438) , libro

[3] Sebastián de COVARRUBIAS OROZCO: *Tesoro de la Lengua Castellana o Española* (ed.de Felipe C. R. Maldonado). Madrid. Castalia. 1995, 337.

[4] Juan RUIZ, Arcipreste de Hita: *Libro de Buen Amor* (edición, introducción y notas de José Luis GIRÓN ALCONCHEL. Madrid. Castalia Didáctica. 1989, 76.

[5] *Íbidem,* 235-236.

de reprobación del loco amor, considera al pecado de la gula como causa del pecado de la lujuria y cómo el que ama comete también el pecado de la gula:

El quinto pecado mortal es gula……Por ende, conviene después, conviene, de mucho comer e de mucho beber muchas e diversas e preciosas viandas, luxuria cometer. E de todo esto el desordenado amor causa fué.
Pues verás cómo el que ama, amando, gula por fuerça ha de cometer. [6]

Si pasamos a *La Lozana Andaluza* la relación entre comida y sexo se pone de manifiesto en boca de la Lozana desde el Mamotreto I:

Señora tía, yo quiero que vuestra merced vea lo que sé hacer, que cuando era vivo mi señor padre, yo le guisaba quisadicos que le placían, y no solamente a él, mas a todo el parentado.

Caude Allaigre en su edición de *La lozana Andaluza* pone de relive el significado erótico de muchos de los platos de los que presume Aldonza: *albondiguillas redondas y apretadas con culantro verde*[7]

Aunque Lozana no es una "mujer de su casa", uno de los rasgos que definen su carácter es su afición a la cocina, Presume, como hemos visto, de sobrepujar a Platina en *De voluptatibus* y a Apicio Romano en *De re coquinaria*.

En la *excusa* que añade Delicado una vez terminado el argumento de la obra, escribe:

Quiero dar gloria a la Lozana, que se guardaba mucho de hacer cosas que fuesen en ofensa a Dios ni a sus mandamientos, porque, sin perjuicio de partes, procuraba comer y beber sin ofensión ninguna…

En el acto IX de *La Celestina*, Pármeno opina que el hambre es la mejor maestra y aviva el ingenio: "*La* necesidad *y pobreza, el hambre, que no hay mejor maestra en el mundo, no hay mejor despertadora y avivadora de ingenios…"* Si no que se lo digan a Lozana.[8]

Su afición por comer y por disfrutar del sexo son los dos estímulos que caracterizan su deambular por la Roma del Renacimiento, ya lo hemos leído en los versos del Arcipreste de Hita., los dos impulsos vitales del hombre son "aver mantenençia" y "aver juntamiento con fembra placentera"

LA OBRA Y SU AUTOR

La obra de Francisco Delicado aparece impresa en Venecia en 1528 , anónimamente, con el título *Retrato de la Lozana andaluza: en lengua española: muy clarísima. Compuesto en Roma. El cual retrato demuestra lo que en Roma passava y contiene munchas mas cosas que la Celestina.* Pero estaba escrita antes, según su autor acabó de componerla en diciembre de 1524. Antes de publicarla la corrige, añade algunas profecías sobre el saco de Roma y acentúa el carácter moral para disimular el crudo realismo de algunos pasajes.

El *Retrato,* como *El Lazarillo* y las novelas picarescas, comienza con la biografía del per-

[6] Alfonso MARTÍNEZ DE TOLEDO, Arcipreste de Talavera: *Corvacho o Reprobación del amor mundano.*Barcelona. Ediciones Zeus. 1971, 80-81.
[7] Francisco DELICADO, *o. c.,* 177.
[8] Fernando de ROJAS: *La Celestina*. Edición de Bruno Mario Damián. Madrid. Cátedra 1978, 183

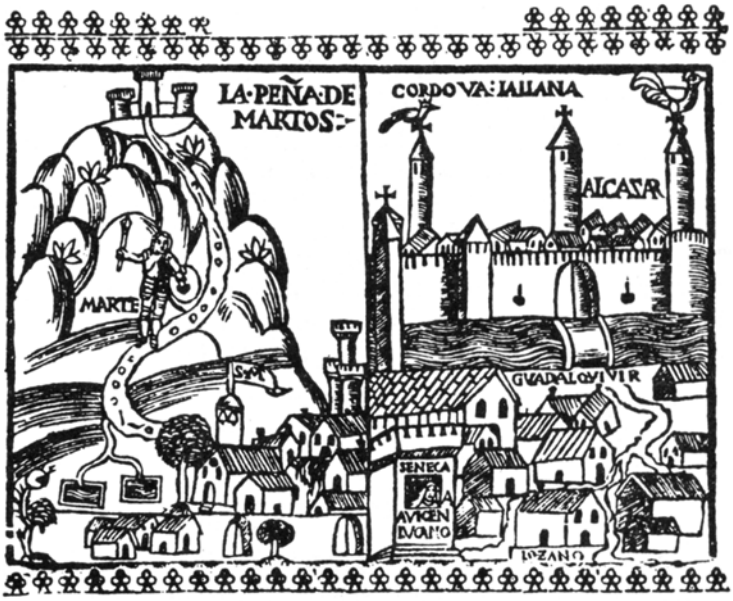
sonaje. Aldonza fue natural de Córdoba "natural compatriota de Séneca", hija de un padre proxeneta y jugador y de una madre de vida poco honesta. En el Mamotreto XLIX da gracias a Dios "*porque me formó en Córdoba más que en otra tierra, y me hizo mujer sabida y no bestia, y de nación española y no de otra".*

Al morir sus padres, para poder subsistir se une a un mercader genovés, Diomedes, pero su fortuna dura poco porque el padre de Diomedes lo encarcela y ordena que a ella la arrojen al mar. Consigue sobrevivir y llega a Livorno y de ahí se traslada a Roma en 1513 donde toma el nombre de Lozana y permanece en la ciudad hasta 1524; para ganarse la vida ejerce de perfumera, prostituta, alcahueta. Su vida se desenvuelve en el barrio romano de Pozo Blanco, muy poblado de españoles. Aparece Rampín, al que toma como sirviente , compañero y amante La obra termina con su marcha a la isla de Lípari, donde acaba sus días santamente en compañía de Rampín y allí adopta el nombre de la Vellida.

Como vemos, tres son los nombres que adopta: Aldonza en España, Lozana en Roma y Vellida en Lípari, todos ellos hacen referencia a la hermosura de la protagonista y a su vitalismo.

Escrita en forma dialogada, dividida el 66 mamotretos, es una sátira contra los vicios de la sociedad de la época con una intención moralizadora. En ella se suceden una serie de escenas sobre el bullir de la vida en la Roma del Renacimiento, "paraíso de putas", según Delicado.

Su autor, Francisco Delicado o Delgado, vivió durante el último tercio del siglo XV y primero del XVI, debió nacer hacia 1480, años en los que en Europa triunfa el Renacimiento.



Francisco Delicado se decía natural de la Peña de Martos, aunque no había nacido allí sino en Córdoba o en algún lugar de su diócesis. En el Mamotreto XLVII de *La Lozana andaluza* escribe:

LOZANA.- Señor Silvano,¿qué quiere decir que el autor de mi retrato no se llama cordobés, pues su padre lo fue y él nació en la diócesis?

SILVANO.- Porque su castísima madre y su cuna fue en Martos; como dizen, "no donde naces, sino con quien paces".

Por sus conocimientos sobre las costumbres de los judíos conversos, es posible que él también lo fuera. Andaluces y conversos son muchos personajes de *La lozana.* Marchó a Italia. Residió en Venecia, Roma y otras ciudades. Entre junio y diciembre de 1524 escribe el *Retrato de la Lozana andaluza* publicado en Venecia. Su muerte debió ocurrir poco después de 1534.

GASTRONOMÍA "MARRANA"

Los guisos de la Lozana son un reflejo de la cocina conversa. Ante el acoso de gran parte de los cristianos a los judíos, muchos de ellos decidieron abandonar España y otros optaron por renunciar a sus creencias e incorporarse al Cristianismo, pero su conversión, en muchos casos no fue sincera lo que levantaba la suspicacia de sus vecinos que los espiaban para denunciarlos de herejía ante el Santo Oficio. En una época en la que en toda Europa se identificaba religión y nacionalidad, la diversidad religiosa era un obstáculo para la unidad y la cohe-

sión política y social, y así, el 31 de mayo de 1492 se firma en Granada el edicto de expulsión de los judíos de España, a la que en el exilio llamarán *Sefarad*. Uno de los lugares adonde se dirigieron fue paradójicamente a Roma, centro del Cristianismo.

Aunque los conversos abandonaran sus creencias, los usos y costumbres gastronómicos eran más difíciles de olvidar, y por eso la prohibición judía de no comer jamón ni tocino o pescados sin aletas y escamas se mantuvo tradicionalmente. Un pasaje de *La Lozana* lo ilustra, cuando, en el mamotreto VII, aprovechando la ausencia momentánea de Lozana, sus compañeras quieren astutamente enterarse de si es conversa, es decir, marrana como ellas, deciden que su compatriota, la ingeniosa Teresa de Córdoba se lo sonsaque:

BEATRIZ.- (dice hablando de Lozana) *¿No veis qué labia y qué osadía que tiene, y qué decir? Ella se hará a la usanza de la tierra, que verá lo que le cumple. No querría sino saber d'ella si es confesa, porque hablaríamos sin miedo.*
TERESA.-¿Y eso me decís? Aunque lo sea, se hará cristiana linda (cristiana vieja).
BEATRIZ.- Dejemos hablar a Teresa de Córdoba, que ella es burlona y se lo sacará.
TERESA.- Mirá en qué estáis. Digamos que queremos torcer hormigos o hacer alcuzcuzu y, si los sabe torcer, ahí veremos si es de nobis*, y si los tuerce con agua o con aceite* (Los judíos empleaban exclusivamente el aceite de oliva, retomando la tradición grecolatina, los cristianos guisaban con manteca de cerdo).

La estratagema tiene éxito y cuando regresa Lozana, al comienzo del siguiente mamotreto, les pregunta:

Señoras, ¿en qué habláis, por mi vida?
TERESA.-En que, para mañana, querríamos hacer unos hormigos torcidos.
LOZANA.- ¿Y tenéis culantro verde? Pues dejá hacer a quien , de un puño de buena harina y tanto aceite, si lo tenéis bueno, os hará una almofia llena, que no los olvidéis aunque muráis
BEATRIZ.- Prima, ansí gocéis, que no son de perder. Toda cosa es bueno probar, cuanto

más, pues que es de tan buena maestra, que como dicen, la que las sabe las tañe. (¡Por tu vida, que es de nostris*!)*

La larga lista de platos, sabrosos y muchos de ellos llenos de malicia, entran de lleno en la tradición de la cocina de los judeoconversos y de la zona de Andalucía que Delicado conocía bien al transcurrir parte de su vida entre Jaén y Córdoba. De entre ellos, aquí destacaremos uno que tiene como base la berenjena: **la cazuela mojí**.

Una de las hortalizas imprescindibles en la cocina medieval española morisca y judeoconversa y en la receta que vamos a proponer es la berenjena. En la alimentación se ponen de manifiesto las particularidades culturales, nacionales y religiosas de los pueblos. Y es, sobre todo, en las comunidades judías y musulmanas donde las costumbres y prohibiciones son más notables y donde funcionan como signo distintivo, pensemos por ejemplo en el cerdo, prohibido para judíos y musulmanes, no para los cristianos, quienes preferían guisar con manteca de cerdo frente a las preferencias por el aceite de oliva de los judíos, el cerdo incluso es objeto de bendición el 17 de enero, fiesta de S. Antón, al que acompaña en los altares. Por eso Quevedo cuando quiere acusar a Góngora de ascendencia judía, de judío converso, le dedica estos versos:

Yo te untaré mis obras con tocino
porque no me las muerdas, Gongorilla. [9]

En la Europa medieval, las aportaciones de la cultura árabe y judía a la cocina fueron, y siguen siendo, muy importantes, a veces procedentes de la tradición persa, por ejemplo, el consumo de la berenjena, cuyo nombre procede del persa, *bâdindjàn,* de donde pasó al árabe, *melongena.* Covarrubias en su *Tesoro de la Lengua Castellana o Española* escribe"… *los latinos llaman a la berenjena "mala insana", por ventura porque alteran al hombre, provocándole a lujuria, y a esta causa las llaman por otro nombre "amoris poma"... Son ínsípidas y de mala sustancia por engendrar melancolía, entristecen el ánimo…"*[10]

Esta hortaliza, de raíces tanto islámicas como judías, se difundió muy rápidamente por su bajo precio y su versatilidad culinaria, se pueden presentar de muchas maneras y acompañar a muchos platos, como ocurre hoy con las patatas. Se conserva una *Cantiga de las merenjenas* o *Cantiga de las berenjenas* del siglo XVI que recoge treinta y cinco formas de cocinarlas; una de ellas recuerda por sus ingredientes a la cazuela mojí de nuestra Lozana: berenjenas, huevos, miel y canela.

La popularidad de la berenjena se refleja con frecuencia en nuestra literatura. En el capítulo II de la segunda parte de *El Quijote* encontramos que Cervantes pone en boca de Sancho una referencia al supuesto autor del Quijote, Cide Hamete Benengeli:

-Y ¡cómo –dijo Sancho- si era sabio y encantador, pues (según dice el bachiller Sansón Carrasco, que así se llama el que dicho tengo) que el autor de la historia se llama Cide Hamete Berenjena!

[9] Francisco de QUEVEDO: *Obras Completas* I (edición, introducción, bibliografía y notas de José Manuel BLECUA. Barcelona. Planeta. 1963, 1171.

[10] Sebastián de COVARRUBIAS OROZCO: *o. c.,* 181.

-Ese nombre es de moro- respondió don Quijote.
-Así será –respondió Sancho-; porque por la mayor parte he oído decir que los moros son amigos de berenjenas.
-Tú debes, Sancho –dijo don Quijote-, errarte en el sobrenombre de ese Cide, que en arábigo quiere decir "señor"
-Bien podría ser –replicó Sancho [11]

Cervantes comparte la creencia popular de relacionar a los moros y a los judíos con el consumo frecuente de berenjenas.

Otra referencia la encontramos en Baltasar de Alcázar, cuya poesía revela un alegre concepto de la vida, algunos de sus poemillas cantan los placeres de la buena mesa, de la buena vida material, *La cena jocosa*, que comienza: *En Jaén donde resido*, y *Tres cosas me tiene preso*, en la que el autor considera a las tres cosas: la bella Inés, el jamón y las berenjenas con queso, como lo más deseable de todo.

Tres cosas me tienen preso
de amores el corazón,
la bella Inés, el jamón
y berenjenas con queso.

Esta Inés amante es
quien tuvo en mí tal poder,
que me hizo aborrecer
todo lo que no era Inés.
Trájome un año sin seso,
hasta que en una ocasión
me dio a merendar jamón
y berenjenas con queso.

Fue de Inés la primer palma,
pero ya juzgase mal
entre todos ellos cuál
tiene más parte en mi alma.

En gusto, medida y peso
no le hallo distinción,
ya quiero Inés, ya jamón,
ya berenjenas con queso.

Alega Inés su beldad,
el jamón que es de Aracena,
el queso y berenjena
la española antigüedad.

Y está tan en fiel el peso
que juzgado sin pasión
todo es uno, Inés, jamón,
y berenjenas con queso. [12]

Quevedo alude a la berenjena en su *Boda y acompañamiento del campo*, donde aparece acompañada de repollos, alcachofas, naranjas…

La Berenjena, mostrando,
su calavera morada,
poque no llegó en el tiempo
del socorro de las calvas. [13]

El cuerpo liso y brillante de la berenjena le parece una calva que se ha quedado sin pelos porque llegó tarde cuando repartieron las pelucas.

[11] Miguel de CERVANTES SAAVEDRA: *El ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha* (ed. de Alberto BLECUA y Andrés POZO. Madrid. Espasa Calpe. Edición Conmemorativa IV Centenario. 2004, 465.

[12] *users.ipfw.edu/jehle/poesia/trescosa.htm* -

[13] Francisco de QUEVEDO: *o. c.*, 778.

Junto a la berenjena, también merece un pequeño comentario, tratándose de la maliciosa y desvergonzada Lozana, el recipiente, la cazuela, palabra derivada de "cazo". Covarrubias dice de *cazo: Es vaso de metal de que usan cocineros, conserveros, boticarios; es hondo, con un astil de hierro… El padre Guadix dice ser nombre arábigo, y significar lo mesmo que tornillo…Este nombre tiene cerca de los italianos significación torpe 2.De aquí se dijo* ***cazuela****; esta es de barro o metal, y se hacen en ella algunos guisados; úsanla mucho los moriscos de Valencia y Aragón y todos los demás.* ***Cazuela mojí****, una torta cuajada que se hace en cazuela, de queso, pan rallado, berenjenas y miel y otras cosas…* [14]

En italiano, la palabra "cazzo" tiene también el significado del órgano sexual masculino o femenino. En el Diccionario de italiano Collins pocket se da como acepciones de "cazzo" toda una serie de términos referidos tanto a los órganos sexuales del hombre como a los de la mujer: pene, polla, pito, coño. [15]

RECETAS DOCUMENTADAS DE LA CAZUELA MOJÍ

CÓMO SE HAN DE HACER LAS BERENJENAS SEGÚN DOMINGO HERNÁNDEZ DE MACERAS, COCINERO EN EL COLEGIO MAYOR DE OVIEDO DE LA CIUDAD DE SALAMANCA

Hanse de cocer las berenjenas en agua y sal, y estando cocidas se les quitará el agua, y se picarán bien, y se echarán en una cazuela a freír con mucho aceite, y se le echará queso rallado y pan, y seis u ocho maravedís de especias, y unos ajos, todo majado, y cocerán con todo este recaudo; y se cuajarán con huevos, poniéndole lumbre encima. Esta se llama ***cazuela mongil*** *de berenjenas: también se pueden dar cocidas en la grassa de la olla, y se servirán con tocino gordo, pimienta o perejil. Estas berenjenas se pueden guardar todo el año en arrope, haciéndolas de esta manera, cociéndolas en arrope, y echándoles unos clavos, y canela cuando se cuezan, y se echarán en una olla vidriada, donde se guardarán.* [16]

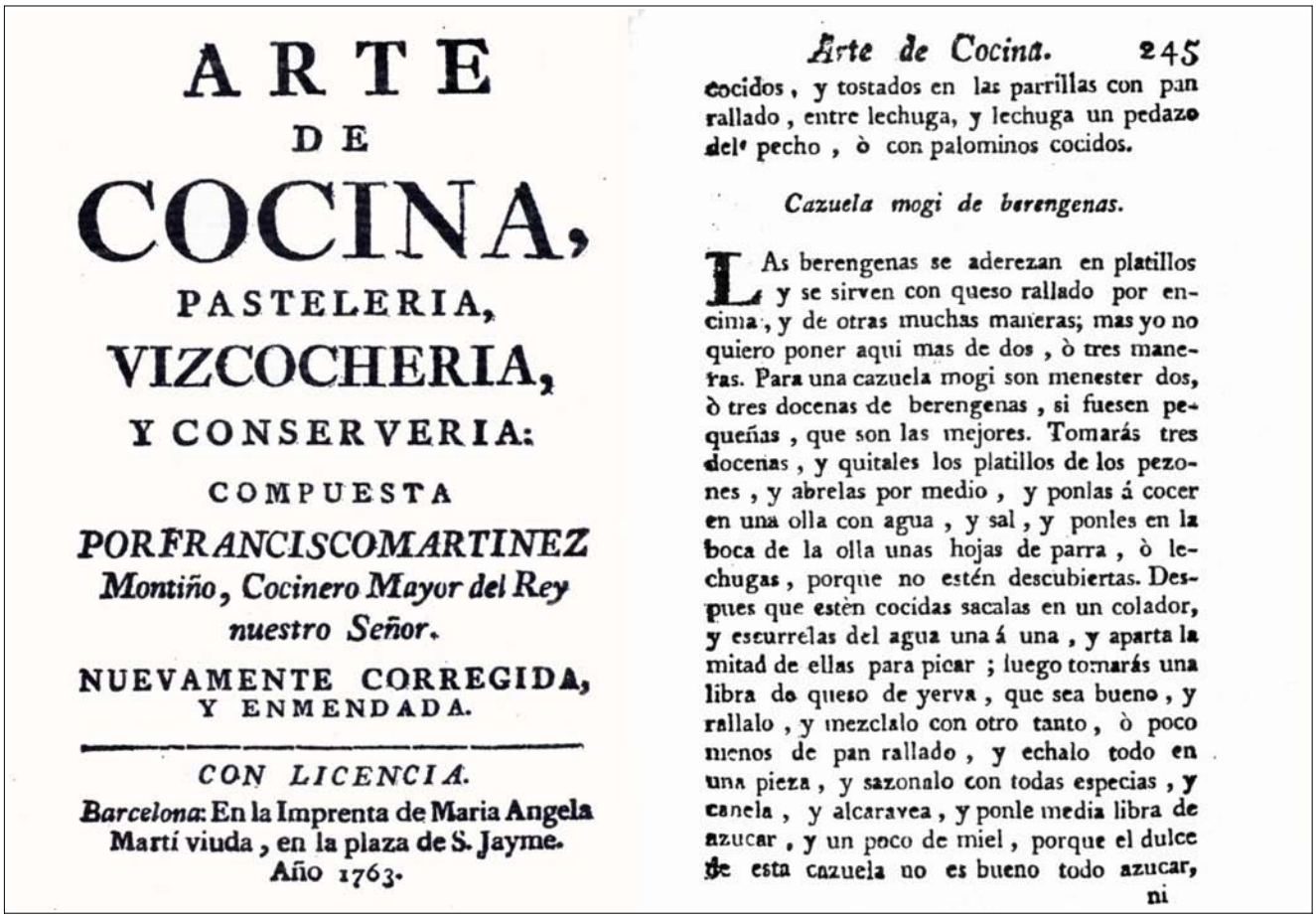
CAZUELA MOGI DE BERENGENAS DE FRANCISCO MARTÍNEZ MONTIÑO

Las berenjenas se aderezan en platillos y se sirven con queso rallado por encima, y de otras muchas maneras; mas yo no quiero poner aquí más de dos, o tres maneras. Para una ***cazuela mogi*** *son menester dos, o tres docenas de berenjenas, si fuesen pequeñas, que son las mejores. Tomarás tres docenas, y quítales los platillos de los pezones, y ábrelas por medio, y ponlas a cocer en una olla con agua,* y sal, y *ponles en la boca de la olla unas hojas de parra, o lechugas,, porque no estén descubiertas. Después que estén cocidas sácalas en un colador, y escúrrelas del agua una a una, y aparta la mitad de ellas para picar; luego tomarás una libra de queso de yerva, que sea bueno, y rállalo, y mézclalo con otro tanto, o poco menos de pan rallado, y échalo todo en una pieza, y sazónalo con todas especias, y canela, y alcaravea, y ponle media libra de azúcar, y un poco de miel, porque el dulce de esta cazuela*

[14] Sebastián de COVARRUBIAS OROZCO: *o. c.,* 290.

[15] Collins Pocket Plus. Italiano. Barcelona. Grijalbo. 2007, 392.

[16] Domingo HERNÁNDEZ DE MACERAS: *Libro del arte de cozina*. Salamanca. En casa de Antonia Ramírez. 1607 (facsímil), 85-86.



ARTE
DE
COCINA,
PASTELERIA,
VIZCOCHERIA,
Y CONSERVERIA:
COMPUESTA
POR FRANCISCO MARTINEZ
Montiño, Cocinero Mayor del Rey
nuestro Señor.
NUEVAMENTE CORREGIDA,
Y ENMENDADA.

CON LICENCIA.
Barcelona: En la Imprenta de Maria Angela
Martí viuda, en la plaza de S. Jayme.
Año 1763.

Arte de Cocina. 245

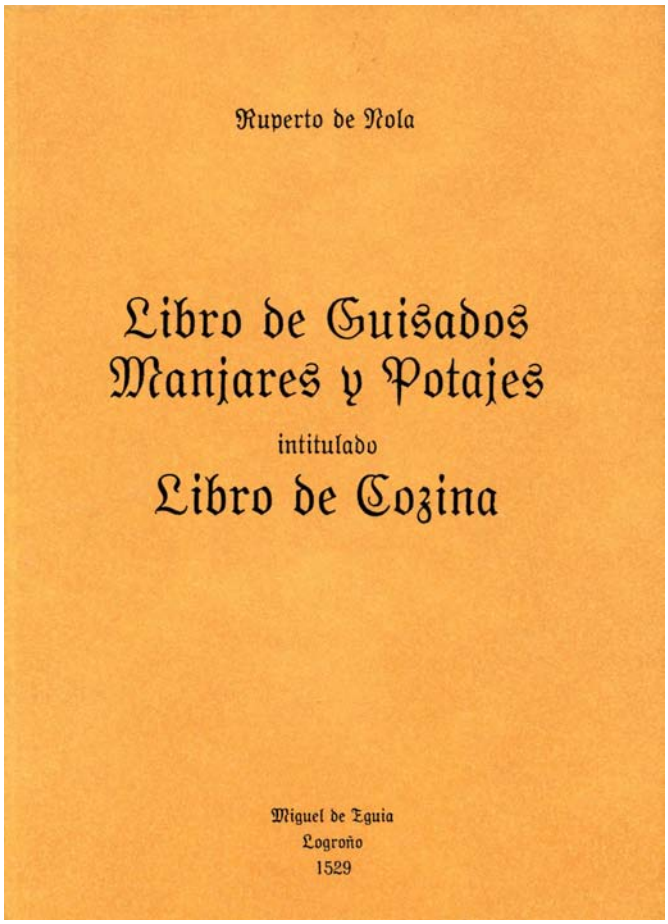
cocidos, y tostados en las parrillas con pan rallado, entre lechuga, y lechuga un pedazo del pecho, ò con palominos cocidos.

Cazuela mogi de berengenas.

LAs berengenas se aderezan en platillos y se sirven con queso rallado por encima, y de otras muchas maneras; mas yo no quiero poner aqui mas de dos, ò tres maneras. Para una cazuela mogi son menester dos, ò tres docenas de berengenas, si fuesen pequeñas, que son las mejores. Tomarás tres docenas, y quitales los platillos de los pezones, y abrelas por medio, y ponlas á cocer en una olla con agua, y sal, y ponles en la boca de la olla unas hojas de parra, ò lechugas, porque no estén descubiertas. Despues que estèn cocidas sacalas en un colador, y escurrelas del agua una á una, y aparta la mitad de ellas para picar; luego tomarás una libra de queso de yerva, que sea bueno, y rallalo, y mezclalo con otro tanto, ò poco menos de pan rallado, y echalo todo en una pieza, y sazonalo con todas especias, y canela, y alcaravea, y ponle media libra de azucar, y un poco de miel, porque el dulce de esta cazuela no es bueno todo azucar, ni

no es bueno todo azúcar, ni todo miel, sino con miel y azúcar; luego échale dos docenas de huevos batidos, y bátelo todo muy bien con un cucharón; y luego echarás dentro las berenjenas picadas, y las que están en medias, y revuélvelo muy bien, sazona de sal, y un poco de azafrán, y con esto harás dos carolitas medianas, o una buena; echa un poco de aceite, no más de cuanto se unte la cazuela, porque estas no han de llevar más aceite de lo que fuere menester para untarlas, que será menos de dos onzas, que echándole más recaudo, las echará a perder: luego echa el batido en las cazuelas que estén bien llenas, y ponle encima una yema de huevo cruda, o las que quisieres, y mételas en un horno, y cuézase a fuego manso; y cuando estén medio cocidas, úntalas con un poco de aceite, les echarás un poco de queso rallado por encima, y harán una costra. Estas cazuelas se hacen sin género de dulce, y en lo demás han de llevar todo lo que llevan estas, y más han de llevar unos pocos de cominos. Cuando tuvieres muchos platos que hacer, y no tuvieres cazuela, echa el batido de estas cazuelas dulces en unas torteras grandes, y sírvelas en rebanadas, con su azúcar, y canela por encima, y para diferenciar platos, harás las rebanadas, y las rebozarás con huevos, y fríelas, y sírvelas con torrijas de pan mezcladas con las rebanadas, y tendrás azúcar y canela, y un poquito de queso rallado, echárselo por encima. Estas cazuelas se hacen también de carne con cañas de vaca, y berenjenas o alcachofas. [17]

[17] Francisco MARTÍNEZ MONTIÑO: *Arte de cocina, pastelería, vizcocheria y conserveria*. Barcelona. En la imprenta de Maria Ángela Martí. 1763 (facsímil), 245-247.



CAZUELA MOJÍ DE RUPERTO DE NOLA

Tomar las berenjenas no muy grandes ni muy pequeñas sino medianas, abrirlas por medio y echarlas a cocer con su sal, y desque estén bien cocidas escurrirlas con un paño que sea basto, y después picarlas mucho y echarlas en una sartén o cazo y échale buena cosa de aceite, y tomar pan y rallarlo y tostado echárselo allí dentro y echarle queso añejo rallado, y desque esté buen rato traído sobre la lumbre tener molido culantro seco, alcaravea, pimienta, clavos y un poquito de jengibre, traerlo sobre la lumbre y echarle allí unos huevos, traerlo sobre la lumbre hasta que esté duro, después tomar una cazuela y echarle un poquito de aceite, asentarlo en ella, batir unos huevos con pimienta, azafrán y clavos y del mismo pan tostado que lleva dentro la cazuela y de queso rallado hacerlo espeso, asentarlo encima a manera de haz, ponerle sus yemas y cuajarlo en el horno con una cuajadera, que es cobertera de hierro con brasa encima, y desque esté cuajada quitarla de la lumbre, y echarle una escudilla de miel que sea muy buena por encima y su pólvora duque. Esta misma cazuela se puede hacer de acelgas o de zanahorias. [18]

PÓLVORA DE DUQUE DE RUPERTO DE NOLA

Canela media onza, clavos media cuarta ,y para los señores, no se echa sino sola canela, y azúcar una libra, si la quieres hacer aguda de sabor y para passiones del estómago echarle un poco de gingibre.

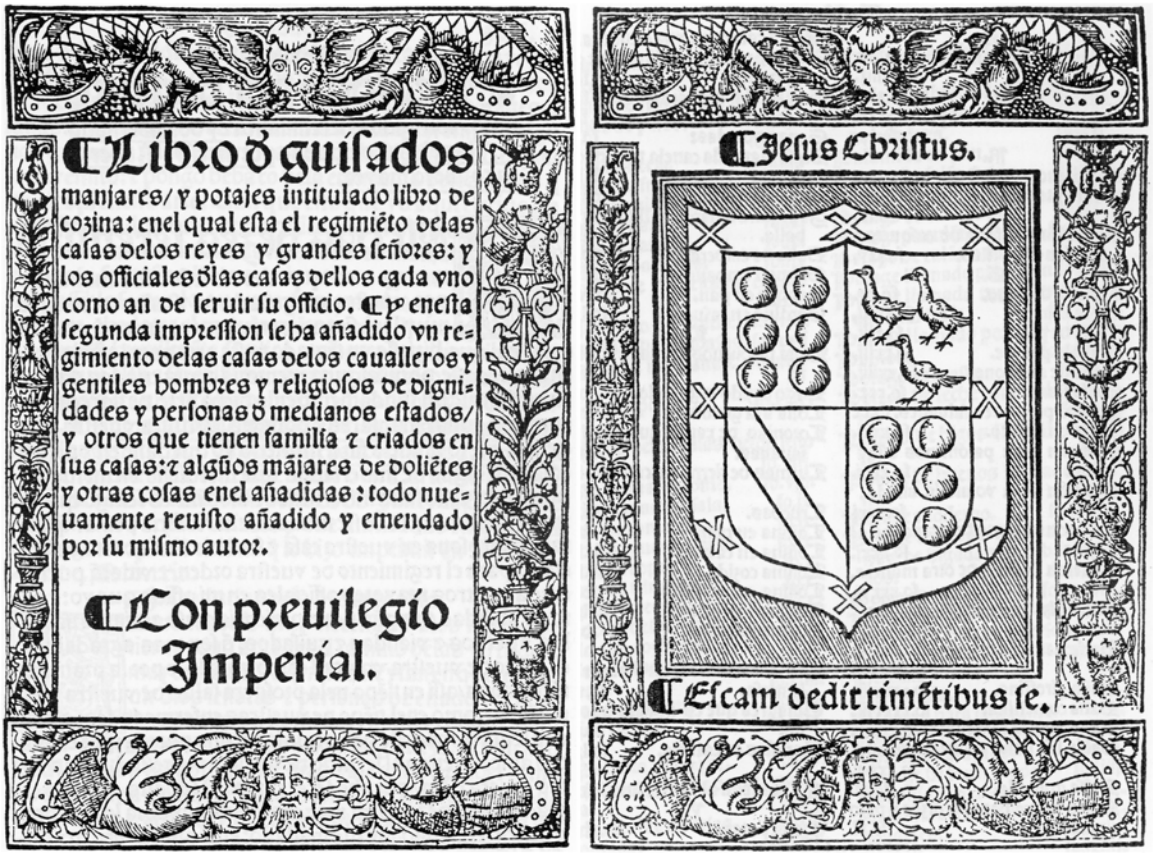
Y en los pesos estas especias en las boticas son de esta manera, una libra es doce onzas, una onza ocho dragmas, una dragma tres escrúpulos, de otra manera más clara puedes entender esto, la dragma pesa tres dineros, el escrúpulo es peso de un dinero y un escrúpulo son XX granos de trigo. [19]

BERENJENAS EN CAZUELA DE RUPERTO DE NOLA

Tomar berenjenas y mondarlas de la corteza muy bien y cortarlas en tres o cuatro pedazos cada una, y cocerlas en un buen caldo de carnero con un par de cebollas, cocerlas hasta

[18] Ruperto de NOLA: *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado Libro de cozina*. Madrid. Espasa Calpe. 1971 (facsímil), fol. XLI.

[19] Ruperto de NOLA: *o. c.,* fol. XV.


Libro de guisados
manjares/ y potajes intitulado libro de cozina: enel qual esta el regimiẽto delas casas delos reyes y grandes señores: y los officiales d̃las casas dellos cada vno como an de seruir su officio. Cy enesta segunda impression se ha añadido vn regimiento delas casas delos caualleros y gentiles hombres y religiosos de dignidades y personas d̃ medianos estados/ y otros que tienen familia ꝛ criados en sus casas: ꝛ algũos mãjares de doliẽtes y otras cosas enel añadidas: todo nueuamente reuisto añadido y emendado por su mismo autor.
Con preuilegio Imperial.
Jesus Christus.
Escam dedit timẽtibus se.

Libro de Guisados, Manjares y Potajes. Ruperto de Nola

que estén bien cocidas, y siendo cocidas sacarlas de la olla, y picarlas en un tajadero muy menudas, y después echarles buen queso de Aragón rallado y algunas yemas de huevos, y tornarlo todo a picar con su cuchillo como si fuese para relleno de cabrito, y echarle salsa fina, y poner todas estas salsas en la cazuela bien mezcladas: jengibre, flor de macis, nueces moscadas, culantro verde y perejil, y después llevar la cazuela al horno, y desque sea cocido echar encima azúcar y canela. [20]

Teniendo en cuenta las recomendaciones de los tres cocineros, la cazuela mojí de nuestra Lozana hoy podría ser así:

NUESTRA PROPUESTA DE CAZUELA MOJÍ

INGREDIENTES

- 4 berenjenas.
- 300 grs. queso rallado añejo (de Aragón, como dice Ruperto de Nola, o manchego)
- 3 cucharadas soperas de pan rallado.
- 6 huevos.
- 1 cucharada sopera de azúcar.
- 2 cucharadas soperas de miel (Aunque Martínez Montiño propone más azúcar que miel, queda más sabrosa con más miel que azúcar. Si se quiere más dulce, se puede aumentar la cantidad de azúcar y de miel)
- 1 cucharadita de moka o la punta de una cucharadita de café de especias: canela, alcaravea, azafrán, cilantro seco, pimienta, cla-

[20] Ruperto de NOLA: *o. c.,* fol. XXV.

vo, jengibre, cominos. Si se quiere más sabrosa, se puede aumentar un poco la cantidad de las especias.

Para la pólvora de duque:

- 2 cucharadas soperas de azúcar.
- 2 cucharaditas de café de canela molida.
- 1 cucharadita de moka de clavo.
- Esto se mezcla con 100 grs. de queso rallado.

ELABORACIÓN

Se pelan las berenjenas, se abren por la mitad y se ponen a cocer con agua y sal.

Una vez cocidas, se escurren bien, una a una, y se pican.

Se ralla el queso, y se mezcla con el pan rallado.

Se mezclan las especias (menos el azafrán) y se añade a la del pan y 200 grs. de queso; el queso restante se reserva para el gratinado.

Se baten los huevos con un poco de sal, se añaden y se bate todo.

Se añade el azúcar y la miel y se bate todo muy bien.

Se echan las berenjenas y se revuelve todo, se sazona de sal, si se quiere más sabrosa, y un poco de azafrán.

Se unta con un poco de aceite una cazuela de horno, se echa el batido en la cazuela y se mete en el horno a 180 º

Se hace la pólvora de duque: azúcar, canela, clavo y se mezcla con el queso rallado que reservamos.

Cuando estén casi cocidas, se les echa por encima la mezcla anterior y se gratinan para que formen una costra.

El gusto por la mezcla de dulce y salado , la profusión de las especias, el queso para gratinar, que están presentes en esta receta, son también un rasgo característico de la cocina de los conversos.

Su degustación puede ir regada con una copa de buen vino "*in quo est lujuria",* como dice el Autor en el mamotreto XLII, con buena compañía y con los versos de Alceo:

> *Bebamos…Escancia mezclando uno y dos cazos, y llena los vasos hasta el borde, y que una copa empuje a la otra.*[21]

[21] Antología de la poesía lírica griega (selección, prólogo y traducción de Carlos GARCÍA GUAL. Alianza Editorial. Madrid 2008, 101-102.