



Comensales de convento: gastronomía lustral de las monjas catalinas (1765)

Víctor J. Hernández Correa

Mirador-ajimez del Convento de Santa Catalina de Siena (La Laguna). JPM

«Bienvenida sea
la Nieve, que inspira
suaves refrigerios,
dulces ambrosías».

Anónimo, *Loa del Recivimiento
en las monjas Catalinas*,
Bajada de la Virgen de 1765.

Como otras tantas cuestiones relativas a la historia parcial de las fiestas lustrales de la Bajada de la Virgen de las Nieves de La Palma, el ámbito de la gastronomía apenas ha despertado el interés de los estudiosos, que no le han prestado suficiente atención y lo han condenado a la esfera de los temas prácticamente olvidados y desde luego absolutamente desconocidos. Algunos factores, no obstante, vienen a justificar este silencio; entre ellos, la falta de fuentes de primera mano sobre el particular y, cuando las hay, la escasez

de pormenores que nos permitan obtener una imagen más o menos nítida de las circunstancias y la naturaleza del acto gastronómico: el contexto en el que se desarrolla, los agentes implicados en su producción y recepción (desde cocineros hasta servidores, pasando por los comensales), los lugares y tiempos en los que se celebra, y el menú y la evolución anterior y posterior del recetario impuesto. Si *la práctica del comer* constituye por encima de todo una necesidad primaria de nutrición y subsistencia, no es menos cierto que cuando se dan las condiciones propicias, el *buen yantar* es, además, un evento de disfrute para el gusto y, en su grado más elevado, además del gozo producido por el paladear, conlleva la fusión del resto de los sentidos, desde el olfato y la vista hasta el oído y aun el tacto.



Interior del mirador-ajimez del Convento de Santa Catalina de Siena (La Laguna). JPM

Si en circunstancias cotidianas *comer* puede llegar a adquirir trazas de dimensiones espirituales (al margen de la comunión eucarística —el alimento más significativo desde el punto de vista cristiano—), cuando el contexto en el que tiene lugar es el festivo, todos los factores y elementos implicados cobran mayor intensidad gracias a unas adecuadas dosis de creatividad, al nivel de capacidad para el placer de los convidados y al proceso de sociabilización en el que se realiza. En este marco, las fiestas lustrales de la Bajada de la Virgen cuentan con algunos testimonios suficientemente interesantes como para detenerse en ellos. En esta ocasión nos centraremos en la realidad del ritual gastronómico festivo en el contexto espacial y cultural del convento de Santa Catalina de Siena de Santa Cruz de La Palma en la Bajada de 1765; y nos serviremos de dos fuentes: la crónica anónima de las fiestas, titulada *Descripción Verdadera de los solemnes Cultos y célebres funciones que la mui noble y leal Ciudad de Sta Cruz en la yslandia del Señor San Miguel de la Palma consagró a María Santísima de las Nieves en su varada a dicha Ciudad en el quinquennio de este año de 1765*,

y la relación de «Gastos del recibimiento de Nuestra Señora de las Nieves» de ese mismo año, dada a conocer por Jesús Pérez Morera en el aparato de notas incluido en la edición moderna de esta crónica¹.

«Principios» monjiles

La erección del convento de Santa Catalina de Siena de la capital fue patrocinada en 1624 por el capitán Alonso de Castro Vinatea y su mujer Isabel de Abreu; el conjunto monacal primitivo se edificó sobre un solar de su propiedad en línea paralela a la calle de Las Zarzas o de Santo Domingo (hoy Fernández Ferraz), frente al preexistente convento dominico de San Miguel de las Victorias (instituido en 1530); el matrimonio fundador se encargaría de construir la iglesia, coros alto y bajo, claustro y corredores cubiertos, refectorio, cocina, locutorios y cercado alrededor para su aislamiento; años más tarde, el recinto se ampliaría gracias a distintas donaciones y compras particulares². Desde muy pronto, tanto este como su homólogo de madres clarisas, establecido en 1603 sobre la antigua ermita de Santa



Horno de una cocina de celda del Convento de Santa Catalina (Arequipa, Perú). JPM

Águeda, conseguirían labrarse una merecida fama en el terreno culinario, en especial, en el de la repostería y la dulcería, según confirman diversos testimonios. Uno de los más antiguos se recoge en la crónica de la visita pastoral del obispo de Canarias (1691-1705) Bernardo de Vicuña y Suazo a La Palma en 1700: «Y al día siguiente hizo lo mismo en las monjas franciscas y por ser día de Santa Clara le imbiaron a su casa un navío de alfeñique con [...] dos fuentes de alcosar, cosa de primor»³. Otro lo apunta José de Viera y Clavijo (Los Realejos, 1731-Las Palmas de Gran Canaria, 1813) en la reseña biográfica que le dedica al también mitrado diocesano (1731-1738) Pedro Manuel Dávila y Cárdenas en su *Historia de Canarias*; se trata de una célebre anécdota de envenenamiento ocurrida en el verano de 1733, durante su viaje pastoral a la isla:

«Entre los peligros de que el señor Dávila daba gracias de haberle librado Dios, durante su visita, fue el de una

muerte desastrada, con alguna parte de su familia. Estando en la ciudad de La Palma, le regalaron ciertas monjas una gran fuente de alcózar, alfeñiques, anises y otros dulces, en que son primorosas; antes de entrarla al cuarto del obispo, los pajes (como por derecho natural) se agolparon a ella y empezaron a picar y probar de todo; pero les hubo de salir cara la golosina, pues no bien habían acabado de gustarla, cuando llegó corriendo un mensajero de parte de las monjas, advirtiéndole “que, por Dios, no presentasen la fuente al señor obispo; que estaban muertas de pesadumbre; que por ignorancia se había amasado con el azúcar un poco de rejalgal en lugar de otra goma...”, a cuyo tiempo ya las bascas de los pajes habían comenzado, quienes, atónitos con aquella noticia, se debieron a beber aceite, vomitando los dulces»⁴.

Un tercer testimonio nos trae el canónigo garachiquense Francisco Martínez de Fuentes (1766-1841); en su paso por Santa Cruz de La Palma con destino a Ávila para doctorarse, anota en su *Diario de un viaje a España por Portugal* (1792)



Comedor de celda del Convento de Santa Catalina (Arequipa, Perú). JPM

que «Las monjas dominicas de La Palma son muy celebradas por los dulces que trabajan con bastante recomendación»⁵.

Esta notoriedad de los fogones conventuales se fundamentaba a su vez en la riquísima tradición azucarera de la isla, avalada por la producción de los ingenios de Argual y Tazacorte y de Los Sauces, cuya fertilidad y excelencia no pasarían inadvertidas para el mercader inglés Thomas Nichols (Gloucester, ca. 1532-ca. 1583-1596) —que los conoció en 1556 y los alabó en su *A pleasant description of the Fortunate Ilandes, called the Ilands of Canaria* (Londres, 1583)⁶—, por su comercialización exterior en diversas plazas europeas y americanas⁷, así como por la nómina de confiteros y pasteleros documentados en La Palma desde el siglo xvi, algunos de los cuales llegarían a conformar auténticas sagas, como los Pilares (padre e hijas) o los Mexía (Alonso y Juan)⁸.

Como es sabido, en el antiguo programa lustral, la imagen de la Virgen de Las Nie-

ves era recibida en los cuatro conventos de frailes y monjas de la ciudad después de su estancia en la parroquia matriz de El Salvador, su primer destino tras su procesión de bajada. El primero en ser visitado, en cuya iglesia permanecía por espacio de unas dos semanas, era precisamente el convento de Santa Catalina de Siena. El recibimiento de 1765 incluía adorno de la fachada del monasterio y del interior de la iglesia, luminarias y hogueras, pasos de teatro de autómatas en la plaza, loa cantada por dos niños y acompañada al coro e instrumentos por la comunidad religiosa —que obtuvo los sonados elogios del autor de la *Descripción Verdadera*⁹—, misas y funciones durante las jornadas de permanencia y, cómo no, fuegos artificiales. El resultado del programa fue ponderado por el público, que anónimamente hizo colgar sobre la iglesia, «la noche de el día último», esta copla:

«Dexando lisonjas vanas
que maculan la hidalguía,
en obsequio de María
victor [a] las dominicas»¹⁰.

Durante estos días de fiesta, las monjas catalinas hacían gala de su prestigio culinario como maestras reposteras. La articulación de los menús con los que convidaron a su *red de colaboradores* no es casual y, por tanto, se adapta en virtud de dos factores: el nivel del trabajo realizado y la posición que cada grupo de copartícipes ocupa en la escala social de acuerdo a la mentalidad antiguo-regimental: en primer lugar parece situarse el sector eclesiástico, para cuyos convites se gastaron treinta y seis reales, seguido de los trabajadores manuales, en los que se invirtió un total de veintisiete reales y medio; por último, los niños actores-solistas y el público, premiados con anises valorados en catorce reales.

El menú de los clérigos: panales, alfeñiques y dulce de calabaza y limón

El menú que se presenta con mayor grado de detalle es de los clérigos: los que acompañaron en la procesión de traslado desde El Salvador hasta el convento el día 19 de febrero y los que oficiaron misas desde ese día hasta el 2 de marzo, víspera de la procesión general desde las catalinas hasta el monasterio de madres clarisas

(hacia el extremo norte de la ciudad). En las cuentas conventuales de ese lustro constan por un lado «dies y seis Reales por ocho libras de azúcar que se hizo en panal y Alfeñique para Refresco de los Señores beneficiados y clérigos en la venida de nuestra Señora» y por otro «veinte Reales por el dulce de calabaza y limón que se gastó con los mismos»¹¹.

El *panal* consistía en lo que «Por extension llaman en algunas partes el pan de azúcar rosado, hecho en figura del panal de miel»¹² (y *azúcar rosado*: «El que se hace artificialmente, esponjado à manéra de panál, que de ordinario sirve para tomar con él el agua fria: por cuya razon se llama tambien pan, ò panál de azúcar. En algunas partes, le dán diferentes nombres, como esponjado, voládos, &c.»¹³). Y por *alfañique* se conocía una «Pasta de azúcar, que se suaviza con azéite de almendras dulces, que regularmente se toma en las fluxiónes catarráles para ablandar el pecho»¹⁴.

En lo que respecta al *dulce de calabaza y limón*, la compilación de recetas tinerfeñas del siglo XIX —elaborada a partir de testimonios manuscritos del último cuarto del siglo de Los Silos (anónimo), de finales de la centuria de La Laguna (Delisa Cifra Gerardi) y de 1863 de Güímar (Luisa García

5.

Cocina comunitaria del Convento de Santa Catalina (Arequipa, Perú). 3PM



Díaz)— recoge dos versiones, el dulce de calabaza¹⁵ y el dulce de calabaza de agua¹⁶, pero ninguna incluye como ingrediente el limón. No obstante, al margen de esta combinación, es posible que el texto conventual recuente dos confituras independientes y no una elaborada con ambos frutos como componentes principales. De ser así, las dos pueden rastrearse entre las variantes citadas por Viera y Clavijo en su *Diccionario de historia natural* (1799-1812). En cuanto a la primera, explica que la pulpa de la *pantana*, *calabaza boba* o *cabellos de ángel*, «blanca, aguanosa, cargada de fibras», «sólo suele servir en dulce»¹⁷, y respecto de la *calabaza guinea*, nuestro clérigo naturalista la singulariza por su «sabor dulce, jugoso y nutritivo»¹⁸, aunque no especifica usos en repostería. Por su parte, el también clérigo Dámaso de Quesada y Chaves (Los Realejos, 1728-primer década del siglo XIX) califica hacia 1770 la *calabaza de agua* como «la mas preciosa, y de que se hace almivar»¹⁹. En relación al empleo repostero del limón, Viera aclara que «su pulpa correosa, blanca y agridulce, es cruda un grato manjar para nuestros paisanos; y confitada, uno de los mejores dulces de repostería» y enumera el *limón sutil* y el *limón de mesa* entre las especies cultivadas en Canarias que «se confitan con azúcar sobre lo verde y ofrecen un dulce muy estimado aun fuera de estas islas»²⁰. Aunque el autor subraya el consumo de algunas variedades de este cítrico al natural por su «agrio delicado», pensamos que las referencias a la sidra, el limón y la piña mencionados entre los dulces que el pícaro Jorge Sargo rapiñó de «un escritorio grande, de fuera» en casa del marqués de La Laguna acaso remitan a cortezas y pulpas confitadas; Sargo confiesa que entre las gavetillas del mueble halló «porción de sidra, limones, piñas, conserva, y tablillas»²¹. Todavía en el siglo XIX los recetarios caseros tinerfeños distinguían

hasta tres modos de preparación: el dulce de cidra o limón, el dulce de limones pequeños y la conserva de limoncitos²².

La carta de los serviciales: vino y comida

En otro orden, el conjunto de *serviciales* o *ayudas* fue agasajado con una partida de «comida» por valor de siete reales y medio y con otra de vino y comida que ascendió a otros diez reales²³. Esta heterogénea agrupación incluye a los que colaboraron con el oficial que decoró el templo (a quien se abonó aparte la cantidad de veinte reales) y con el peón que ayudó a armar y desarmar el trono para el recibimiento (que también percibió separadamente dos reales y medio) así como con la preparación de las hogueras y luminarias, de las escenas plásticas colocadas sobre la fachada y granero del cenobio y de los pasos de autómatas de la plaza a la llegada de la procesión de la Virgen. Es una pena que la concisión de este registro contable no deje margen para conocer con detalle qué variedades vitícolas se bebieron ni qué alimentos integraron la «comida».

Anises para los niños-actores, el público y el decorado del mirador

Otro de los registros mejor contextualizados corresponde a «catorse Reales por azúcar y almendra para el anís que llebaron los Angeles en las salbillas y el que se hizo del mirador y dos libras que se dieron a los Angeles quando acabaron la loa»²⁴. La primera definición del *anís* como golosina no se recoge en repertorios lexicográficos hasta la fecha tardía de 1786 en el diccionario del padre Terreros y Pando: «comunmente en plural, confites pequeños, en que se encierra en azucar un grano de anís, o cosa equivalente»²⁵. En el caso



Pozo de la cocina comunitaria del Convento de Santa Catalina (Arequipa, Perú). JPM

de los anises consumidos en el convento de Santa Catalina de Siena en la Bajada de 1765, a juzgar por los ingredientes que se citan, ha de tratarse de una variante de las *peladillas* o «almendras confitadas llanas, de dōde tomarō el nōbre», según el valor que les da Covarrubias²⁶, o del género de las *almendrasgarrapiñadas* o *caramelizadas*; el *Diccionario de Autoridades* apunta en el lema de *almendra*: «Las dulces son sabrosas, y se comen en diferentes maneras, yá en almíbar, yá confitadas, yá tostadas: y las amargas son útiles para muchos medicamentos»²⁷. En la cita lustral de 1765, esta golosina tuvo tres destinos:

- a) Por un lado, las bandejitas de plata que portaban los dos niños que interpretaron los personajes de Ángel 1 y Ángel 2 en la *Loa del Recivimiento en las monjas Cathalinas*, representada en el coro de la iglesia conventual, situados sobre una tribuna «delante de la Reja», detrás de la cual se hallaban las monjas, que juntas cantaban el papel coral de la Tropa, concebido expresa-

mente para ellas. Aunque no se hayan conservado acotaciones que lo indiquen, es muy probable que los Ángeles lanzaran al público asistente los anises en los fragmentos que remarcan el *leitmotiv* de la obra, la advocación de *Las Nieves*, emulando con ellos los copos de nieve:

«Tropa. Pues sea bienvenida
pues sea bien llegada
la nevada aurora,
la nieve de albada.

Ángel 1. Y pues Dios produce
su invicta planta,

Tropa. sea bien llegada.

Ángel 2. Pues en cándidos copos
glorias destila,

Tropa. Sea bienvenida

Ángel 1. la nevada aurora,

Ángel 2. la nieve divina»²⁸.

O que en las mismas salvillas los repartieran a la concurrencia al término de la representación.

- b) Otro destino fue el de las escenas decorativas colocadas en el mirador y fachada del convento, anotadas en la *Descripción Verdadera*:



«El mirador o granero que las Religiosas tienen y que da a la calle por donde passa la Virgen, estaba todo primorosamente colgado de damascos, láminas, espejos, talcos y cornucopias y algunos passos de escriptura, como la escala de Jacob y el passo de Judith, y una Ymagen de Nuestra Señora la Pastora al modo que la pintan, propriamente imitada. Y teniendo este mirador más de quinze varas de largo, estaba todo igualmente lucido. En una ventana que está sobre la sacristía, se miraba una ymagen de Nuestra Señora dentro de un sol, mui hermosa, con una concha de nubes, imitación de Nieve, que más parecía hizo la naturaleza que el arte; y las otras ventanas que por aquí tiene el convento estaban con el maior primor y aseó posible. La ymmediata al mirador era todo un sitial de damasco verde, y en él la ymagen de nuestra Señora de las Nieves, bordado todo de perlas, brillantes y esmeraldas. La otra ventana estaba asimismo colgada de damasco, con galones de oro y talcos»²⁹.

Otra posibilidad es que se trate de golosinas tiradas por las monjas al paso procesional de la Virgen por las calles de San Sebastián y de La Luz desde las ventanas de celosías del granero-mirador, siguiendo el modelo practicado, por ejemplo, al término de las fiestas de la proclamación de Felipe v (1701), en las que se arrojaron «diferentes fuentes de los dulces a la ynfantería que estaua en dicha plaza» desde la sala de sesiones del Concejo³⁰, o en los festejos dedicados en 1724 a la coronación de Luis I, en cuya crónica se atestigua asimismo que desde una de las ventanas de las casas capitulares se arrojaron dulces, «lo más a la infantería» que aguardaba en la plaza³¹.

- c) Por último, cada uno los dos niños actores-solistas de la *Loa* fue agasajado de manera particularizada con una libra de anises.

Minuta para todos: bizcochos mojados en chocolate

Desde el primer día de estancia de la Virgen de las Nieves en el convento hasta el último, quienes participaron en la organización del programa de actos (decoraciones en el interior de la iglesia y exteriores del convento, montaje de los pasos de autómatas en la plaza el día primero, puesta en escena de la *Loa del Recivimiento en las monjas Cathalinas*, misas y otras funciones religiosas durante las diecisiete jornadas de estancia...) fueron convidados con un plato clásico de la fusión gastronómica producida en Europa tras el descubrimiento del Nuevo Mundo: una partida señala «sinquenta y dos Reales y medio por dos millares de cacao con azúcar y canela que se gastaron en dies y siete días que estuvo nuestra Señora en este Convento con todos» y, a continuación, otra registra «trese Reales por quatro templeas de viscochos que se gastaron en los mismos»³².

La combinación de ingredientes citados en el primer registro —cacao, azúcar y canela— indica que estamos ante la forma tradicional de consumir el cacao como bebida caliente de chocolate: disuelto en agua, espesado con la propia manteca de los frutos, endulzado y aromatizado —en este caso, no con vainilla sino con canela—. Esta versión de *chocolate a la taza* se acompañó, también como aún hoy sigue siendo habitual, con *bizcochos*, con un total de cuatro *templas* u hornadas³³, entendiéndose por ellos a «unos compuestos de la flor de la harina, con huevos y azúcar, que se cuecen en hornos, y los suelen hacer de diferentes géneros, largos, redondos, cuadrados, delgadicos: unos sin baño, y otros de azúcar sola, ò juntamente con canéla, y assi de otras espécies»³⁴.

De la importancia que la fábrica artesanal del chocolate llegaría a alcanzar en los conventos femeninos palmeros es buen ejemplo el ajuar que para tal fin poseían hacia 1695 las dos hermanas clarisas sor Margarita Teresa de San Enrique y sor Isabel Jerónima de la Encarnación —hijas del capitán y mercader inglés Enrique Spicer y su mujer Margarita Merario— en su celda alta con lonja en el monasterio de Santa Águeda de Santa Cruz de La Palma. Junto con la cubertería y vajilla del servicio («media docena de cucharas de plata» y «tres jicaras engastadas en plata») disponían de «dos calderas de cobre la una de botija y otra de cuartillo y medio», «un chocolatero de cobre» y «un almirez con su mano», además de un rico mobiliario compuesto de espejos, taburetes, sillas, baúles, cajas, mesas, bateas, cuadros e imagería³⁵.

En cuanto a los bizcochos, sin otras especificaciones resulta en vano dilucidar a qué variedad se refiere el texto, pues sólo en el conjunto de recetas tinerfeñas del siglo XIX ya citada se colecciona una amplia gama: desde la *bizcochada* al *bizcocho* y al *bizcocho sencillo*, pasando por distintos bizcochos de chocolate, el bizcocho de coco, el bizcocho de almendras o los bizcochuelos³⁶. No obstante, sirva como ejemplo la receta del *bizcochón* aún vigente en las mesas isleñas según fuentes de Santa Cruz de La Palma, Mazo, Tazacorte, Barlovento, San Andrés y Sauces y Puntallana, seleccionada en una recopilación culinaria más o menos reciente (veinte huevos, harina, azúcar, canela y limón): «Comenzamos batiendo los 20 huevos. Cuando los tenemos batidos, los pesamos y lo que hayan pesado los huevos se lo ponemos de harina. A esta mezcla le añadimos azúcar al gusto, la canela, el limón y el bicarbonato. Montamos la masa en un molde untado con manteca y ya lo tenemos listo para

hornear». En nota se añade: «A los bizcochones se les puede añadir cualquiera de los frutos secos que encontramos tradicionalmente en la isla, como almendras, pasas, nueces o higos pasados»³⁷.

«Complemento» final: la dulce mesa del obispo enfermo García-Ximénez

Para concluir, nada mejor que volver al principio: cualquier acercamiento a la Bajada de la Virgen de las Nieves nos ha de conducir inevitablemente a la figura de su fundador. Como es de sobra conocido, durante su prelatura en la silla canariense (1665-1690), Bartolomé García-Ximénez instituyó esta cita festiva con periodicidad quinquenal en un momento especialmente crítico para la subsistencia de la población insular. Así, coincidiendo con su visita pastoral a La Palma en 1676, el obispo fue testigo de «la notable falta que había de lluvias». Y habiendo determinado trasladar la imagen en rogativa hasta la parroquia de El Salvador, reconoció «la decencia del culto y veneración» y «la devoción y concurrencia del pueblo a su celebración, así por las mañanas a la misa, como a prima noche después de la oración a rezar el nombre y tercio y pláticas que hacía todas las noches»³⁸, lo que le llevó a fundar la traída lustral ajustándola con la fiesta y octava de la Purificación (2 de febrero). Por tanto, el nacimiento de la Bajada está íntimamente ligado a *lo gastronómico*, aunque no en el sentido de ‘abundancia’ —como vemos en los menús diseñados por las catalinas para la edición de 1765—, sino asociado a la esterilidad de las cosechas, a la carestía y a la hambruna que asolaba a los isleños.

Y ahora una paradoja. A los tres años de su pontificado —a cuyas tierras había llegado en diciembre de 1665—, en oc-



Panadería del barrio de San Sebastián (Santa Cruz de La Palma). AAG

tubre de 1668 el obispo solicitó a la reina regente Mariana de Austria su renuncia pastoral basándose en su delicado estado de salud, lo que confirma el informe de su médico, Bartolomé Álvarez de Acevedo:

«padece graves achaques y enfermedades pues con un continuo gómito que padece muchos años, originado de muchas crudezas y destemplanza grande del calor natural, está tan flaco, tan extenuado, que no parece que tiene más que el pellejo sobre los güesos y el color tan pálido que parece un difunto, con que ordinariamente está en la cama sin cobrar fuerza ni poderle aplicar remedio por la mucha flaqueza en que se halla»³⁹.

Varios años más tarde, en 1672, en una nueva solicitud a la reina, el obispo declina su petición anterior apoyado en el vencimiento de los plazos de presentación de los documentos ante la Santa Sede y en el respaldo de «varias personas importantes» de las islas «que no quieren que deje el obispado». Además, en su defensa por las objeciones que varios testigos habían presentado en su contra para abandonar su destino canario, García-Ximénez vuelve a aludir a su maltrecha salud, de ma-

nera que por prescripción médica podía exceptuar el ayuno y la abstinencia, y así abrir su mesa de *obispo enfermo* a toda clase de manjares: «no dexa de tomar chocolate todos los días, beber con nieve todo el año y comer gallina y carnero hasta el mismo viernes santo»⁴⁰. Sólo dos años más tarde, en el *Estado general de las islas Canarias según el Memorial redactado por don Bartolomé García-Ximénez, en 13 de julio de 1674, para la Visita ad limina Apostolorum, que no se realizó hasta agosto de 1685*, el prelado volverá a dejarnos un valioso testimonio de su aprecio por una codiciadísima golosina medicinal, el azúcar palmero:

«En la isla de Canaria han desaparecido todos los ingenios y no se labra ni una sola libra. En la de Tenerife ha quedado uno sólo y produce poco. En la isla de La Palma es donde se han conservado más y se labrarán unos años con otros hasta 20.000 arrobas de tres géneros: El primero: refinado, blanco, en pilones grandes o pequeños. Este género no tiene igual en el mundo. El segundo: “mascabado”, en que falta algo de blancura y solidez del primero. El tercero: “respuma”, ya algo moreno, pero no tanto como el de otras partes.

Todos los tres géneros son siempre de buena cualidad. Lo ordinario es que todo este producto se consuma en todo este obispado, socorriendo la isla de La Palma a las otras islas.

También hemos de citar los dulces que se fabrican en esta isla de La Palma, para las otras islas y algunos que se envían a España»⁴¹.

Notas

¹ *Descripción Verdadera de los solemnes Cultos y célebres funciones que la muy noble y leal Ciudad de Sta Cruz en la ysla del Señor San Miguel de la Palma consagró a María Santísima de las Nieves en su vaxada a dicha Ciudad en el quinquennio de este año de 1765*, edición de Antonio Abdo y Pilar Rey, [Santa Cruz de La Palma]: Escuela Municipal de Teatro, Ayuntamiento de Santa Cruz de La Palma, 1989; las «Notas» de J. Pérez Morera se concentran en las pp. 67-87.

² Sobre la historia de este cenobio, véanse, entre otras referencias: Jesús Pérez Morera, «Notas»; en: *Descripción Verdadera...*, *op. cit.*, pp. 74-77, notas 25-32; Jaime Pérez García, *Casas y familias de una ciudad histórica: la calle Real de Santa Cruz de La Palma*, [Santa Cruz de La Palma]: [Cabildo Insular de La Palma; Colegio de Arquitectos de Canarias (Demarcación de La Palma)], d. l. 1995, p. 21; Jaime Pérez García, *Santa Cruz de La Palma: recorrido histórico-social a través de su arquitectura doméstica*, Santa Cruz de La Palma: [Cabildo Insular de La Palma; Caja General de Ahorros de Canarias; Colegio Oficial de Arquitectos, Demarcación de La Palma], 2004, pp. 199-205.

Demolidos definitivamente a mediados del siglo XX los últimos cuerpos del monasterio que sobrevivieron a las parcelaciones y reedificaciones ocurridas en su solar desde mediados del siglo XIX, del convento de Santa Catalina de Siena de Santa Cruz de La Palma apenas ha quedado un puñado de fotografías y alguna pintura de tema urbano que nos permitan obtener una imagen de su apariencia exterior o de sus interiores. Por ello agradecemos vivamente al Dr. Jesús Pérez Morera, profesor titular en el departamento de Historia del Arte y Filosofía de la Universidad de La Laguna, la cesión de las fotografías de su autoría que ilustran el presente trabajo.

³ Citado por: José Pérez Vidal, «Conservas y dulces de Canarias», *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, t. III, cuaderno 2º (1947), p. 238.

⁴ José de Viera y Clavijo, *Historia de Canarias*, edición, introducción y notas de Manuel de Paz Sánchez, [Santa Cruz de Tenerife; Las Palmas de Gran Canaria]: [Idea], 2016, v. IV, p. 185.

⁵ Francisco Martínez de Fuentes, «Diario de un viaje a España por Portugal. Año 1792»; en: Giovanni Boccaccio, *De Canaria y de las otras islas nuevamente halladas en el océano allende España (1341)*, [etc.], estudio crítico, Manuel Hernández González, traducción, José A. Delgado Luis, [La Orotava]: [JADL], D. L. 1998, p. 188, nota 3.

⁶ Véase la edición española incluida en: Alejandro Cioranescu, *Thomas Nichols: mercader de azúcar, hispanista y hereje; con la edición y traducción de su «Descripción de las Islas Afortunadas»*, La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1963, especialmente, p. 118.

⁷ Paradójicamente, pese a su importancia en el paisaje, la propiedad, la economía y la sociedad insular del siglo XVI, el comercio del azúcar palmero en esta centuriano cuenta aún con trabajos de conjunto; véase al respecto el estado de la cuestión propuesto por: Ana Viña Brito y Manuela Ronquillo Rubio, «El primer ciclo del azúcar en Canarias: balance historiográfico»; en: *XVII Coloquio de Historia Canario-Americana (2004)*, Francisco Morales Padrón (coord.), Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria, Casa Colón, 2006, pp. 1673-1696, especialmente, pp. 1680-1684.

⁸ Para más detalles, remitimos al lector al trabajo de Manuel Garrido Abolafia, «Primeros oficios y ocupaciones artesanas de Santa Cruz de La Palma (siglo XVI): la alimentación», *Revista de Estudios Generales de la isla de La Palma*, n. 0 (2004), especialmente, pp. 31-34 y 53-54.

⁹ El texto recoge: «Fue imponderable el primor con que se executó esta loa, assí en mússica (por serlo las más religiosas, y algunas tan diestras en los ynstrumentos, que diputan los ynteligentes si les tocan mejor los músicos de Canaria, y hasta compositora primorosa algunas de ellas) como en representación, pues fue con todo, el aplauso del pueblo»; *Descripción Verdadera...*, *op. cit.*, p. 44.

¹⁰ *Descripción Verdadera...*, *op. cit.*, p. 45.

¹¹ Jesús Pérez Morera, «Notas»; en: *Descripción Verdadera...*, *op. cit.*, p. 75.

¹² Real Academia Española, *Diccionario de la lengua castellana, en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad, con las frases o modos de hablar, los proverbios o refranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua*, Madrid: En la Imprenta de la Real Academia Española, 1726-1739, v. V, s. v. *panal*.

¹³ *Ibidem*, v. I, s. v. *azúcar*.

¹⁴ *Ibidem*, v. I, s. v. *alfeñique*.

¹⁵ *Recetas canarias del siglo XIX*, versión original y actualizada de Ana Hernández [Hernández], 2ª ed., Santa Cruz de Tenerife: [INSOFT], 2004, p. 291: «Una libra de azúcar, libra y cuarta de calabaza. Esta se guisa primero, quitándole todas las pipas y la cáscara. Estando cocida se ralla y se mezcla con el almíbar clarificado y a medio punto. Como todos los dulces de almíbar, se

enfría al aire en las orzas donde se coloca, con una tapadera ajustada, quince o veinte días».

¹⁶ *Ibidem*, p. 296: «Se le quita al marangallo la goma y se hace en tajadas. Póngase veinticuatro horas en agua salada, después se lava muy bien y se pone a cocer, que quede bien quisado. Se lava, se pone a escurrir y se pone a enjugar en un paño. A cada libra, libra y media de azúcar. Dásele, en dos o tres días, punto en fuego lento, poniéndole a cada libra de azúcar un cuartillo de agua».

¹⁷ Sirva de ejemplo la receta del dulce de cabello de ángel incluida en: *Recetas canarias...*, *op. cit.*, p. 292.

¹⁸ José de Viera y Clavijo, *Diccionario de historia natural de las islas Canarias o índice alfabético descriptivo de sus reinos animal, vegetal y mineral*, [La Laguna]: Nivaria, 2005, s. v. *cabalaza*.

¹⁹ Dámaso de Chesada y Chaves, *Canaria ilustrada y puente americano*; edición a cargo de Paz Fernández Palomeque, Carmen Gómez-Pablos Calvo y Rafael Padrón Fernández, La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 2007, p. 282.

²⁰ José de Viera y Clavijo, *Diccionario...*, *op. cit.*, p. 382.

²¹ José de Viera y Clavijo, *Vida del noticioso Jorge Sargo*; «A guisa de prólogo», por B. Bonnet Reverón; preliminar y notas, por E. Romeu Palazuelos, Santa Cruz de Tenerife: Goya, 1983, p. 62.

²² *Recetas canarias...*, *op. cit.*, respectivamente, pp. 285, 288 y 300.

²³ Jesús Pérez Morera, «Notas»; en: *Descripción Verdadera...*, *op. cit.*, pp. 75 y 76.

²⁴ Jesús Pérez Morera, «Notas»; en: *Descripción Verdadera...*, *op. cit.*, p. 76.

²⁵ Esteban de Terreros y Pando, *Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes y sus correspondientes en las tres lenguas francesa, latina é italiana*, Madrid: Imprenta de la Viuda de Ibarra, Hijos y Compañía, 1786-1788, v. 1, s. v. *anís*.

²⁶ Sebastián de Covarrubias Orozco, *Thesoro de la lengua castellana, o española*, Madrid: Luis Sánchez, 1611, s. v. *peladillas*.

²⁷ Real Academia Española, *Diccionario...*, *op. cit.*, v. 1, s. v. *almondra*.

²⁸ *Descripción Verdadera...*, *op. cit.*, p. 38, vv. 19-30.

²⁹ *Descripción Verdadera...*, *op. cit.*, p. 35.

³⁰ Citado por: Antonio Vázquez, Andrés de Huerta y Diego González Hurtado, *Crónicas de la proclamación de Felipe v en Santa Cruz de La Palma (1701)*, ed. de Víctor J. Hernández Correa y Manuel Poggio Capote, Isla de La Palma [Breña Alta]: Cartas Diferentes, 2015, p. 80.

³¹ Juan B. Lorenzo Rodríguez, *Noticias para la historia de La Palma*, estudio introductorio, Juan Régulo Pé-

rez; edición e índices, José Eduardo Pérez Hernández, [Santa Cruz de La Palma]: Cabildo Insular de La Palma, 2010, v. 1, p. 300.

³² Jesús Pérez Morera, «Notas»; en: *Descripción Verdadera...*, *op. cit.*, p. 76.

³³ Debe tratarse de una forma sustantiva del verbo *templar* con el valor 'cocinar; hornear'; en Canarias *templar* posee otros dos valores emparentados: uno específicamente azucarero como adaptación al español del portugués *temperar* 'elaborar el azúcar con las diferentes consistencias necesarias para su buena cristalización', documentado tempranamente a principios del siglo xvi, y 'sazonar la comida. Tb. probarla para comprobar el punto', también un préstamo semántico del portugués *temperar* 'adobar, guisar, condimentar, sazonar'; véase al respecto, Cristóbal Corrales y Dolores Corbella, *Diccionario histórico del español de Canarias*, 2ª ed. ampliada, [La Laguna]: Instituto de Estudios Canarios; Caja-Canarias, Fundación, 2013, s. v. *templar*. Se documenta en el contexto idéntico, «templas de bizcotelas», en la relación de dulces consumidos en las fiestas señaladas por los trabajadores, pacientes y pobres recogidos en el Hospital de Nuestra Señora de los Dolores de Santa Cruz de La Palma en 1764-1765; véase: Jesús Pérez Morera, «Arquitectura asistencial e iconografía hospitalaria: uso y función de una casa-hospital del siglo xvi (i)», *Revista de Historia Canaria*, n. 201 (2019), p. 209.

³⁴ Real Academia Española, *Diccionario...*, *op. cit.*, v. 1, s. v. *bizcocho*.

³⁵ Jaime Pérez García, *Casas y familias...*, *op. cit.*, p. 100, nota 298.

³⁶ *Recetas canarias...*, *op. cit.*, pp. 194, 203, 207, 221, 233, 244, 255, 259 y 270.

³⁷ Elena Martín Rodríguez y Luis Gortázar Díaz Llanos, *El lebrillo: de la cocina a la memoria: rescatar del olvido el recetario tradicional*, [Santa Cruz de La Palma]: [Reserva Mundial de la Biosfera de La Palma], [2009], p. 40.

³⁸ Citado por: Juan B. Lorenzo Rodríguez, *Noticias...*, *op. cit.*, v. 1, p. 10.

³⁹ Citado por: Luis Fernández, «Tensiones y conflictos en la Iglesia de Canarias durante la segunda mitad del siglo xviii», *Anuario de Estudios Atlánticos*, n. 22 (1976), p. 528.

⁴⁰ *Ibidem*, p. 532.

⁴¹ Versión extractada de: José Sánchez Herrero, «La Diócesis de Canarias según las últimas visitas ad limina del siglo xviii»; en: *xiii Coloquio de Historia Canario-Americana; VIII Congreso Internacional de Historia de América (1998)*, Francisco Morales Padrón (coord.), Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, Casa Colón, 2000, p. 2469.