

EL TRABAJO FEMENINO EN LA COCINA Y LA PANADERÍA DE UN HOSPITAL SEVILLANO DEL ANTIGUO RÉGIMEN

PAULA ERMILA RIVASPLATA VARILLAS

Universidad de Sevilla

Fecha de recepción: diciembre 2013

Fecha de aceptación: mayo 2014

Este artículo trata sobre el trabajo femenino en el hospital de las Cinco Llagas de Sevilla en el área de cocina y panadería durante el Antiguo Régimen. La información primaria proviene de los libros y legajos del hospital, custodiados en el Archivo de la Diputación Provincial de Sevilla (ADPS). Se han consultado sobre todo los libros capitulares, los libros de entradas, gastos y botillería, así como los cuatro reglamentos de esta institución (1500, 1603, 1624 y 1724).

A comienzos del siglo XVI, en Sevilla hacía falta un hospital de uso exclusivo femenino y para ese fin fue fundado el Hospital de las Cinco Llagas de Sevilla, popularmente conocido como la Sangre, por doña Catalina de Ribera y Mendoza¹. La cocina y la panadería en este hospital estaban dirigidas por mujeres, llamadas madres, que gobernaban a otras más jóvenes en la elaboración de la comida y el pan.

LA ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL DE LAS CINCO LLAGAS DE SEVILLA DURANTE EL ANTIGUO RÉGIMEN

En la Plena Edad Media en el mundo occidental ya estaba configurada la alimentación dada en los hospitales tal como se daba en la Edad Moderna. Por ejemplo, el hospital de Santa María de la Scala de Siena garantizaba una adecuada alimentación a sus enfermos en el siglo XIII con platos a base de verdura, huevo, fruta fresca, pollo y

1. ADPS (Archivo de la Diputación Provincial de Sevilla) Las Constituciones del Hospital de las Cinco Llagas de Sevilla de 1624, f. 1r.

carne de ave fácilmente digerible, así como carne de cabrito y carnero². Sin embargo, la dieta quedaría poco a poco al albedrío del médico y no del cura, pero se insistiría en no dejar de dar lo necesario, pues se consideraba como una medicina más para hacer frente a las enfermedades³.

Las similitudes de este hospital medieval con el del Antiguo Régimen estudiado son varias. Entre ellas están el ritual del acto de comer y las diversas cocinas para preparar en forma separada diferentes comidas a los enfermos, trabajadores legos y eclesiásticos. Así también, la elaboración del pan se hacía en el interior de estos hospitales⁴. Esto se explicaría porque las costumbres hospitalarias occidentales provenían en gran parte de la rutina impuesta en los hospitales monásticos medievales⁵. De esta manera, el mundo moderno heredó del medioevo grandes hospitales monacales o episcopales cuyos apogeos se dieron en los siglos XII y XV y otros tantos pequeños creados por cofradías o particulares con dificultades económicas que repercutían en la alimentación otorgada a los enfermos⁶.

La alimentación en los hospitales de la Edad Moderna tuvo un carácter regenerativo y curativo, distinto a la alimentación popular y privilegiada. Sin embargo como el historiador Antonio Eiras Roel indica los hospitales españoles se caracterizaron por tener una buena base de carnes, proteínas finas y calorías caras –pan de trigo, gallina, carnero, azúcar y productos de exportación– que los distinguieron de otros europeos y que superaron a una alimentación de pobres. Este historiador llegó a esta conclusión después de estudiar al hospital Real de Santiago de Compostela y compararlo con

2. SORDINI, Beatrice: «Cibo e la cura», *La cucina de un hospedale del trecento. Gli spazi, gli oggetti, il cibo nel Santa Maria della Scala de Siena*, Pisa: Pacini editore, 2004, pp. 12-14, 67. Santa María della Scala de Siena era un lugar de recuperación, de asistencia a los pobres, peregrinos, niños abandonados y enfermos en la Edad Media. Se proporcionaba cama y alimentación para recuperarse, pues se moría por hambre a causa de las crisis de subsistencias o por enfermedades.
3. GUERRA, Antonio: *Sevilla hospital de Indias. La asistencia médica durante el descubrimiento*, Sevilla: Almuzara, 2005, p.111. HERNÁNDEZ MARTÍN, Francisca y PINAR GARCÍA, M. Eugenia: «La enfermería en los hospitales madrileños del siglo XVI. Características generales del hospital en la Edad Moderna», *I congreso Nacional de Historia de la Enfermería. Libro de ponencias y comunicaciones*, Barcelona: Fundación Uriach 1838, 1996, p. 48.
4. SORDINI, Beatrice, *Op. cit.*, p. 36. En el hospital medieval de Santa María de la Scala de Siena había también una división entre enfermos y personal (legos, religiosos) y división sexual (hombres y mujeres). La división era física y administrativa tal cual el hospital de las Cinco Llagas de Sevilla y la mayoría de los hospitales del Antiguo Régimen.
5. GARRIDO ASEJAR, Margarita: «Los cuidados de enfermería: Una visión antropológica», *Enfermería y Sociedad*, Ciudad Real: Universidad de Castilla La Mancha, 1991, p. 144.
6. TEY I FREIXA, Roser: «Una aproximación a la enfermería medieval: el hospital d'en Colom en el año 1375», *I congreso Nacional de Historia de la Enfermería, Op. cit.*, p. 32. HERNÁNDEZ MARTÍN, Francisca y PINAR GARCÍA, M. Eugenia: «La enfermería en los hospitales madrileños del siglo XVI. Características generales del hospital en la Edad Moderna», *I congreso Nacional de Historia de la Enfermería, Op. cit.*, p. 43.

otros. La alimentación de los enfermos en este hospital alcanzó las 2400 calorías, lo suficiente para un adulto enfermo⁷.

La comida proporcionada por el Hospital de las Cinco Llagas de Sevilla era rica, armónica, cara, variada y suculenta, cubriendo las tres necesidades básicas de proteínas, hidratos de carbono y grasas. La comida era prescrita por el médico para cada enfermo durante las visitas diarias. No extraña que la mayor parte del gasto de esta institución y otras provenía de la compra de alimentos⁸.

Las proteínas de origen animal estaban contenidas en la carne de vaca, cerdo, gallina, huevos y pescado, éste último se consumía los viernes y los días de vigilia. Los hidratos de carbono lo proporcionaban el pan, bizcocho, azúcar y miel. Las grasas estaban contenidas en la carne de los animales, en las almendras y chocolates⁹. Las frutas y verduras también se consumían como las chirimoyas, las hortalizas y también frutos secos, sobre todo, pasas¹⁰. Las bebidas consumidas eran el agua hervida, el vino, el aguardiente y se condimentaban los potajes con especias¹¹.

El hospital se abastecía de gallinas, huevos, carneros, trigo, cebada, azúcar, miel, pasas, almendras, biscochos, especias, manteca, aceite, vinagre y vino. Los compraba

-
7. EIRAS ROEL, Antonio: «Historia de la alimentación de la España moderna: Resultados y problemas», *Obradoiro de Historia Moderna*, N° 2, 1993, pp. 49-53. Por ejemplo, el Hospital Real de Santiago de Compostela proporcionaba una alimentación equilibrada de pan 40%, carne 40%, huevos 3%, grasa 4.4%, vino 4.6%, azúcar y miel 8%, es decir 2.400 calorías. Prótidos 23%, lípidos 33%, glúcidos 39% y alcohol 4.5%. La alimentación del hospital de Santiago era mejor que los hospitales de Ginebra y Génova, e incluso que los hospitales franceses porque administraba más proteínas que carbohidratos.
 8. LÓPEZ TERRADA, María Luz: «La asistencia hospitalaria en la Valencia del siglo XVI. Sus fuentes documentales», *I congreso Nacional de Historia de la Enfermería*, *Op. cit.*, pp. 9-22. Por ejemplo en el hospital General de Valencia, fundado en 1512, la mayor parte del gasto de la institución era producido por la compra de alimentos. Los gastos en alimentación eran en productos fijos comprados al por mayor: vino, trigo, carne de cordero, gallinas, huevos y aceite. Y las compras al por menor consistían en productos alimenticios perecederos.
 9. MARTÍNEZ, Manuel: *Historia de la gastronomía española*, Madrid: Alianza Editorial S.A., 1989, pp. 89-191. La carne era el alimento que seguía en importancia al pan, especialmente la del cerdo, aunque también era apreciada la del carnero. Legumbres y verduras no eran muy abundantes, pero destacaban los guisantes, berzas, habichuelas, garbanzos y las lentejas con que se preparaban potajes en puchero, pero eran poco apreciadas por ser consideradas indigestas.
 10. SORDINI, Beatrice: *Op. cit.*, pp. 19, 23 y 32. Desde la Plena Edad Media, en el hospital de Santa María de la Scala de Siena, la fruta más usada para dar a los enfermos era la seca, como las almendras. Se condimentaba los alimentos con aceite de oliva y vinagre. Las especias podían ser utilizadas en la cocina como en la farmacia y se conocía el poder depurativo, desinfectante y diurético del ajo. Se daba azúcar en gran cantidad a pesar de ser caro y las comidas eran acompañadas con vino servido a temperatura ambiente. CHAMORRO, María Inés: *Gastronomía del siglo de Oro español*, Barcelona: Reinbook. S.L., 2002, p. 21. El huevo era un alimento muy caro y muy cotizado. Los frutos eran muy estimados y gustaban mucho desecados o secos. También consumían conservas de guindas y compotas de membrillo. Las especias más usadas eran el azafrán, el jengibre, el clavo, la canela, los cominos, la mostaza, la nuez moscada, la flor de macis, los clavos de olor, la pimienta, el cilantro y las hiervas aromáticas.
 11. MARTÍNEZ, Manuel: *Op. cit.*, pp. 267 y 287. En la España del XVI era muy importante en la alimentación el pan de trigo y se mostró poco interesado por la leche. De todas las bebidas, una de las más populares fue la aloja hecha a base de agua, miel y especias.

en los mercados o los conseguía de sus cortijos, huertas, gallinero del hospital y de los carneros que pastaban en los campos bajo la responsabilidad de un pastor¹².

En el siglo XVI y comienzos del XVII, uno de los alimentos básicos de las enfermas en las Cinco Llagas fueron las gallinas. Incluso el cura semanero tenía un libro especial donde anotaba la cantidad de aves que se daba a las enfermerías de clérigos y mujeres en forma diaria, dándole cuenta al administrador en forma mensual¹³. Además, existía la costumbre que los inquilinos de las diferentes propiedades legadas al hospital y que administraba pagaran en dinero y en un número de gallinas, lo que se conocía como «pagar en pluma». También, las enfermas que tenían obligación de pagar su manutención en el hospital, lo podían hacer con dos gallinas que se cotizaba en aquel entonces el par a ocho reales¹⁴.

En el siglo XVI, de sábado a jueves se servía cabritos, carneros, terneras, puercos, vacas, huevos, legumbres y frutas. Los viernes, pescado, huevos, legumbres y frutas, también, avellanas y bellotas entre comidas. A los trabajadores se les pagaba en dinero y en especies entre los cuales estaban raciones de pan diario. En el mencionado siglo, se daba algunos alimentos indianos, provenientes del área del Virreinato Peruano, como patata, chirimoyas y llantén¹⁵. También, alimentos de otras partes de las Indias como el palmito. Después de este siglo, algunos de estos alimentos disminuyeron e incluso desaparecieron de la mesa del hospital estudiado, como el medieval manjar blanco y otros¹⁶. En el XVII, la comida era más variada, por ejemplo diferentes tipos de pescados se servían en la mesa: corvina, sardina, róbalo, pescada, lenguado, besugo, bacalao, tollo, corvina y caballa. Todo tipo de hortalizas, frutas y frutos secos como nabos, puerros, naranjas, ciruelas, guindas, avellanas, bellotas, pasas y piñones.

12. ADPS. Legajo 5. Cuaderno inventario de las propiedades del hospital 1575 y el inventario de los protocolos numerados de rentas y posesiones existentes en el archivo.

13. ADPS. Legajo 4A. Autos capitulares (1584-1635), f. 103, f. 70 v (1606).

14. ADPS. Legajo 4A. *Ibidem*, f. 46 r (1604). Las constantes crisis de subsistencias y la falta de comida hacían que la alimentación que se daba en los hospitales fuesen muy esperados por los enfermos. La élite disponía de carne, pescado, grano, patatas, huevos y leche, mientras el pueblo sufría de verdadera hambre, viviendo en estado de desnutrición, ver en MARTÍNEZ MARTÍN, María Luisa y CHAMORRO REBOLLO, Elena: *Historia de la enfermería. Evolución histórica del cuidado enfermero*, Barcelona: Elsevier, 2011, p. 65.

15. El año que apareció por primera vez registrado la compra de patatas en los «*Libros de entrega y gasto*» del Hospital de las Cinco Llagas de Sevilla fue 1573: «*Gasto común de despensa: Domingo XXVII de diciembre, de patatas veinte maravedies, y como Gasto extraordinario: Domingo XXVII de diciembre, de 19 libras de patatas a ciento y seis maravedies*». Aunque pudo haberse empezado a adquirir mucho antes ya que los «*libros de entrega y gasto*» de 1546 a 1556 se han perdido. Lo más probable es que la patata o papa se introdujera a España entre 1565 a 1572 y en el resto de Europa en 1570, según HAWKES, J.G. y ORTEGA F.: «The potato in Spain Turing the late 16th Century», *Economic Botany* 46(1), *The New York Botanical Garden*, Bronx, New York, 1992, pp. 86-97.

16. CHAMORRO, María Inés: *Op. cit.*, p. 24. El manjar blanco era un plato medieval a base de almíbar y almendras y el relleno podía ser a base de carne, pescado y aves. LUJÁN Néstor. *La vida cotidiana en el siglo de Oro español*. Barcelona: Editorial Planeta, 1988, p. 55: El manjar blanco con el tiempo se convirtió en un dulce de leche, azúcar y arroz.

También leche y huevos. En el siglo XVIII, se empezó a entregar jamón a los ministros mayores y turrones a los enfermos, pero sólo en fiestas religiosas, además del chocolate en Navidad¹⁷. Se debe indicar que algunas personas fumaban por lo que circulaba el tabaco en el hospital. A mediados del XIX, los problemas económicos hicieron que el hospital ya no pudiese dar alimentos tan variados como antes, reduciéndose en sus peores momentos a una jícara de sopa y huevos¹⁸.

EL PROCESO DE LA ELABORACIÓN DE LA COMIDA Y EL PAN EN EL HOSPITAL

Las indicaciones del médico y cirujano sobre la comida a preparar

El médico visitaba las salas de enfermería y cirugía dos veces al día. En la mañana, el médico indicaba las comidas a preparar para el día siguiente, pues las del día de la visita, las cocineras ya las estaban realizando¹⁹. Terminada la visita médica, el cura hacía el resumen de la cantidad de carne, el tipo de comidas a guisar o freír y el número de enfermas a alimentar. Este resumen lo entregaba a la madre mayor la que verbalmente lo transmitía a las encargadas de las cocinas²⁰. Además, el cura semanero hacía dos resúmenes más de justificación del gasto del día y del siguiente en un folio que entregaba al secretario quien cotejaba con la información dada por el botiller en el libro de botillería²¹.

-
17. GÓMEZ LAGUNA, Santiago: «Introducción», *Domingo Hernández de Maceras. Libro del arte de cocina*, Salamanca: Ediciones universidad de Salamanca, 1999, p. 55. El chocolate llegó a España en el siglo XVI y en el XVII hubo una polémica en torno a ella en donde participaron médicos, cocineros y teólogos. El chocolate no llegó a ser una bebida popular hasta el siglo XVIII.
 18. EIRAS ROEL, Antonio: *Op. cit.*, p. 53. La alimentación hospitalaria de la Edad Moderna fue superior a la del siglo XIX cuando experimentó una perceptible degradación vinculada a la desaparición de las rentas de las instituciones hospitalarias del Antiguo Régimen para pasar a la dependencia directa del Estado.
 19. PARRILLA SALDAÑA, Josefa: «La enfermería en la colonización de América (hospitales de la Nueva España)», *I congreso Nacional de Historia de la Enfermería*, *Op. cit.*, pp. 159-163. Esta idea de que la alimentación debía ser prescrita por el médico, ya lo encontramos en uno de los primeros hospitales en América. Se trataba del hospital de la Concepción que fundó Hernán Cortés en México en 1522. Cortés pidió en su testamento que su hospital siguiese la manera de administrar del hospital de las Cinco Llagas de Sevilla. PÉREZ ÁLVAREZ, María José: «Enfermedad y caridad en la provincia de León durante la Edad Moderna: El hospital de las Cinco Llagas de la ciudad de Astorga», *Hispania Sacra*, LXIII 127, enero-junio 2011, pp. 75-102.
 20. SANCHEZ GONZALES, Natividad, ORTEGA MARTINEZ, Carmen y ELBAL MORENO, Luisa: «El Hospital Real de San Antonio de los Alemanes: cuidadores y acogidos», *I congreso Nacional de Historia de la Enfermería*, *Op. cit.*, p. 60. La comida y bebida tuvo una consideración de gran importancia para el establecimiento de la salud hasta el punto que el cocinero estaba obligado a asistir a la visita médica a fin de conocer la prescripción facultativa.
 21. ADPS. Legajo 4A. Autos capitulares (1584-1635), f. 103r, f. 87r (1611). En 1611, se ordenó que el cura se encargara de llevar los datos del número de raciones consumidas al día por las enfermas.

Las ordenes de la madre mayor a las cocineras y panaderas

La madre mayor entregaba a la cocinera la cantidad exacta de alimentos que necesitaba para la elaboración de la comida: aves, carneros, azúcar, panes, pasas, bizcochos, huevos, vino, aceite y demás géneros²². A veces el cura semanero firmaba y distribuía las papeletas cuando la madre mayor se encontraba enferma²³. Las especias y menuencias para sazonar las comidas tenían que ser comunicadas por la jefa de cocina a la madre mayor para que las pidiera al administrador quien mandaba al despensero que las comprara²⁴.

La madre mayor repartía a las cocineras las raciones de carne y pescado que correspondía a cada enfermo, clérigo o trabajador para la realización de la comida. Así, se obtenían de una gallina cinco raciones, de un pollo dos raciones y por cada libra de carnero cuatro raciones. Las mejores raciones de carne debían ir a las enfermerías, orden dada en 1653, pero que no se cumplía, así que los corderos eran pesados antes de ser sacrificados para trocearlos bajo la vigilancia del administrador desde 1685²⁵.

La cocina necesitaba de trabajadoras temporales, sobre todo, durante las fiestas que congregaba mucha gente: Quasimodo y Navidad. Se les pagaba como gastos extraordinarios, no entraban en salarios, pues eran trabajos puntuales en forma esporádica. Así y todo, el personal iba a estar en función del tamaño del hospital y de la cuantía de las rentas que lo sufragaban²⁶.

El rito de comer en el hospital

Se realizaba a partir de las 10 a 11 am. en verano y de 11 a 12 pm. en invierno. El administrador, el cura semanero, la enfermera y cinco criadas estaban presentes durante las comidas. El ritual empezaba con las gracias a los fundadores del hospital y continuaba con la bendición de la comida por el cura semanero²⁷. La comida se repartía por mano del cura, siendo llevada a cada enferma por las enfermeras y criadas bajo la dirección de la madre enfermera quien seguía las órdenes dispuestas por el médico durante su visita matutina²⁸. Largas mesas en la enfermería servían para exhibir la

22. ADPS. Legajo 4C. Libro de Juntas y acuerdos capitulares que da principio de 1800, f. 26v (1802). La madre mayor entregaba estos alimentos previa firma en una papeleta a la madre responsable de la cocina.

23. ADPS. Legajo 4C. *Ibidem*, f. 27v (1802).

24. ADPS. Legajo 4B. Libro de juntas (1659-1687), f. 111v (1671).

25. ADPS. Legajo 4B. Libro de juntas (1659-1687), f. 39r, f. 39v (1662).

26. JIMÉNEZ RODRÍGUEZ, Isidoro: «La enfermería toledana del siglo XVI a través de los reglamentos hospitalarios», *I congreso Nacional de Historia de la Enfermería*, *Op. cit.*, p. 142. En 1569 el hospital San Juan Bautista de Toledo tenía en el tema que nos atañe: dos trinchantes, un botiller lego, un despensero, un mozo de despensa, un cocinero, dos mozos de cocina, un panadero y dos lavanderas.

27. LUJÁN, Néstor: *Op. cit.*, p. 40. En el Antiguo Régimen, el acto de servir la comida en la élite y en ciertas instituciones era ritual, litúrgica, casi escenográfica.

28. MONTERDE ALBIAC, Cristina: «Las ordenaciones del Hospital de Nuestra Señora de Gracia de Zaragoza establecidas por don Alfonso de Aragón, establecidos por don Alfonso de Aragón, arzobispo de Zaragoza y lugarteniente general del reino», *Aragón en la Edad Media*, Zaragoza: Universidad de Zaragoza,

comida caliente que servían las enfermeras, al punto que alguna se quejó porque los «calores de los anafes», perjudicaban su salud²⁹. En la cocina se guardaban platos de Málaga y vasos encadenados a mesitas de madera que eran llevadas a las enfermerías para colocarlas ante las enfermas. Desde 1662 se determinó que la jefa de cocina tenía que acompañar a sus doncellas que llevaban la comida a enfermería, mientras que las que llevaban el pan iban con su respectiva madre.

Las enfermas solían tener inapetencia, no tenían ganas de comer, por lo que los alimentos eran preparados de diferentes maneras y se exigía que los potajes estuviesen bien preparados y sazonados para que cuando se repartieran, la enferma eligiese lo que era de su gusto, siempre y cuando no fuese contradictorio con lo que padecían. Se preparaban diferentes tipos de comidas, guisado, cocido, frito, dorado, asado, picado en albóndigas y cubiletes, de múltiples formas para superar la inapetencia del doliente³⁰. No había restricciones en la comida, si no existían contraindicaciones determinadas por el médico o cirujano, pues el alimento era considerado el mayor consuelo en la enfermedad³¹.

El ritual de la cena era la misma que en la comida. Se realizaba a partir de las 7 pm. a 8 pm. La acción de gracias, la bendición y el reparto de la comida por el cura semanero y la enfermera se hacían ante la presencia del administrador. Y antes que se diese principio, se tocaba la campana de las enfermerías para que acudieran los ministros, que debían hallarse presentes para observar que a las enfermas se les diesen bien

Departamento de Historia Medieval, Ciencias y Técnicas Historiográficas y Estudios Árabes e Islámicos, 2008, n. XX, pp. 505-528. La dueña, madre o matrona se encargaba de la administración de las viandas, controlando que las sirvientas atendiesen a las enfermas y obedeciesen las órdenes de la enfermera.

29. ADPS. Legajo 89 B. Hospital de las Cinco Llagas. Peticiones a los patronos de hospital 1666-1825. S/f.

30. NOLA, Ruperto de: *Libro de guisados*, Madrid: Compañía Ibero-Americana de Publicaciones, 1929, pp. 99-100. Uno de los primeros libros de cocina de Europa aconsejaba que las comidas más idóneas para los enfermos eran caldos fuertes con gallinas, pollos, gordura de gallina, almendras, enjundia de capones, huevos frescos, huesos, etc. Teniéndolos mucho tiempo al fuego para extraer bien su sustancia. LUJÁN, Néstor: *Historia de la gastronomía*, Barcelona: Plaza y Jones, 1989, p. 79. Nola escribió esta obra en 1477. GÓMEZ LAGUNA, Santiago: *Op.cit.*, p. 45. El primer libro impreso de cocina fue el *Libre de Coch* de Robert de Nola en 1520 en Barcelona, escrita en catalán y en 1525 en Toledo, en castellano. En el siglo XVI se hicieron diecisiete ediciones desde 1520 a 1570. LAREDO, Bernardino de: *Modus faciendi cum ordine medicandi: 1527*, S. L. Fundación de Ciencias de la Salud, D.L., 2001. Un libro escrito para enfermos en Sevilla en el siglo XVII.

31. Dos polos defensivos fueron desarrollados durante la Edad Media: densidad y depuración. Dos opiniones enfrentadas en torno a la alimentación. La más erudita, aún poco extendida, aconsejaba la ponderación cotidiana y otra la más común más espontánea el consumo sin reservas. Esto provocaba enfrentamientos entre médicos y clérigos, los primeros aconsejaban una dieta simple, mientras que los segundos pasaban de cama en cama preguntando lo que cada enfermo quería comer o beber. De esta manera se desarrollaron dos registros imaginarios, la dieta y la sobrealimentación, en el que por un lado, la contención fortificaba, depurando y por otro, la abundancia que vigorizaba, consolidando, ver VIGARELLO, Goerges: *La metamorfosis de la grasa: historia de la obesidad: desde la Edad Media al siglo XX*, Barcelona: Península, 2011, pp. 44-48. PENCO MARTÍN, Antonio Daniel: *La salud pública en el Antiguo Régimen*, Mérida, Editora Regional de Extremadura, 2007, pp. 47-48. A partir del XVI, a medida que disminuía el consumo de carne entre los pobres, aumentaba el consumo de pan entre ellos.

de comer y recibiesen cada una lo pautado. Finalmente, el cura semanero hacía señal con la campana, al tiempo que los ministros salían de las enfermerías³². La comida y la cena a los enfermos fueron de los momentos más importantes del hospital. La madre mayor daba dulces a las enfermas entre las comidas y repartía biscochos en las fiestas religiosas importantes, como la Navidad³³. Algunas difuntas en sus testamentos concedían chocolate al fallecer a todos aquellos que rogasen por su alma en el hospital³⁴.

Las enfermas bebían «aguas cocidas» o hervidas que había en cada enfermería. La enfermera mayor supervisaba este reparto y, también, vigilaba que aquellos que visitaran a los enfermos no llevaran cosa alguna a éstos y que no se les consintiese comer nada aparte de lo ordenado, pues se achacaban a las visitas llevar la muerte a los enfermos por darles comidas y bebidas contrarias a lo reglado.

El control de las provisiones del hospital

El botiller y el despensero surtían al almacén de todo lo necesario para realizar las comidas y el pan. La madre mayor era la responsable del almacén del hospital y de recibir los productos y entregar las raciones alimenticias a los enfermos y empleados en forma diaria. El control de todo lo que entraba, salía y utilizaba era realizado por la madre mayor, la portera, el botiller, el despensero, el cura semanero y el sacristán. Al final, las cuentas del cura, del sacristán y del botiller tenían que coordinar. El secretario las cotejaba entre sí para detectar la existencia o no de algún error en los gastos al por mayor³⁵. Una vez comprobado lo pasaba al administrador que también contrastaba los datos y pagaba el importe. Lo mismo se ejecutaba con el gasto de despensa, que era el gasto al por menor. El «*Libro de recibo y gasto*» tenía el resumen de las cuentas, escritas por el secretario notario apostólico del hospital.

32. SORDINI, Beatrice: *Op. cit.*, pp. 44-46. En el siglo XIII, el hospital de Santa María de la Scala de Siena practicaba un ritual similar. Una campanada indicaba que la mesa estaba servida. En la segunda campanada entraban los eclesiásticos. Entonces el padre daba la bendición. La comida debía ser consumida en silencio. Los padres debían respetar el turno para comer. Comían en una larga mesa y luego de irse cantaban a Dios. Los enfermos comían en sus camas en bandejas.

33. HERNÁNDEZ CONESA, Juana: *Historia de la enfermería. Un análisis histórico de la historia de la enfermería*, Madrid: Mc. Graw Hill, 1995, p. 89. TEY I FREIXA, Roser: «Una aproximación a la enfermería medieval. El hospital de Colon en 1375», *I congreso Nacional de Historia de la Enfermería, Op. cit.*, pp. 33-38. Dos tipos de dietas. La ordinaria consistente en caldo de cordero, volatería, pescado, pan, vino, miel, fruta y verdura del tiempo y la dieta extraordinaria reservada para los días festivos consistente en cabrito y barquillo.

34. ADPS. Legajo 263. Memorias, testamentos, almonedas de bienes de difuntos. siglos XVI-XVIII. S/f. La madre cocinera Catalina Sánchez pidió ser enterrada en la iglesia del hospital en 1742. Mandó que se distribuyesen seis libras de chocolate a las pobres del hospital al momento de su muerte para que la recordaran y rezaran por su alma.

35. ADPS. Legajo 4B. Libro de juntas (1659-1687), f. 194r (1686): «... *Que el botiller... acuda todas las semanas puntualmente con el libro de botillería ajustado, a pasar su cuenta a la secretaria, llevándose también ajustadas el gasto de despensa que ha habido en dicha semana...*»

LAS MUJERES QUE TRABAJABAN EN LAS COCINAS DEL HOSPITAL DE LAS CINCO LLAGAS

Las esclavas se ocupaban de la cocina desde 1504 hasta 1518. Las primeras se llamaron Isabel y Juana de Rivera, siendo la última de las nombradas cedida por la fundadora del hospital, doña Catalina de Ribera, por manda testamentaria. Estas esclavas recibían una paga por calzado y vestido. En 1519, empezó a trabajar una cocinera llamada Isabel González que recibía un salario de 1224 maravedíes anuales³⁶. En 1546, dos cocineras trabajaban en el hospital y recibía cada una 2448 maravedíes anuales³⁷.

El primer establecimiento del hospital estaba en la parroquia de Santa Catalina y tenía dos cocineras a las que no se hacía ninguna distinción jerárquica al menos hasta 1551. Desde entonces, la cocinera ganó 3268 maravedíes (96 reales) anuales y su moza 2856 maravedíes (84 reales). Al trasladarse el hospital al nuevo edificio de la Macarena, en 1559, se acentuó la estratificación y las cocineras pasaron a denominarse: mayor y menor³⁸. Había además una moza de cocina desde 1560.

La separación de las comidas de enfermas, trabajadores y personal jerárquico se fue configurando en el hospital. La cocinera menor empezó a cocinar en forma separada para ministros mayores y eclesiásticos del hospital en el «tornillo», ubicado en la entrada del área de clausura. La cocinera mayor preparaba la comida de las enfermas y criados en la cocina grande, ubicada en el fondo del hospital.

El área del torno era un lugar ajetreado, ante aquella puerta se acercaban el despensero, boticario, cura semanero, administrador, criados por diversos menesteres, llevar provisiones, recoger comida, sacar cuentas... De esta manera, la cocina del tornillo se formó como una necesidad natural por ser el lugar de paso y de trabajo de curas y legos que se detenían ante el torno para interrogar a las mujeres, entregar provisiones, recibir alimentos y comida preparada del área femenina para el resto del hospital.

Ya, en 1587, las funciones de cada cocinera estaban claramente distinguidas a tal punto que a la cocinera menor empezó a denominarse «madre del tornillo» hasta que se oficializó este nombre en los salarios de los libros «recibo y gasto del hospital» de 1603 y en la constitución de 1624. Esto es un ejemplo de lo atrasado que se encontraban las normativas hospitalarias con respecto a la realidad. La constitución de 1603 indica en forma concisa los deberes de la madre cocinera y de su «hija», como era conocida la doncella de dote en aquel entonces³⁹. Sin embargo, esta constitución no se atreve a mencionar a la madre tornillera que ya existía, denominándola como «muchacha. El

36. ADPS. Libro de actas capitulares de 1519-1541. Legajo 4 A. S/f.

37. ADPS. Legajo 106. Libro de «recibo y gastos», 1546. S/f.

38. ADPS. Legajo 107. Libro de «recibo y gastos», 1558. S/f. ADPS. Legajo 107. Libro de «recibo y gastos», 1560. S/f. Estos términos duraron hasta 1603.

39. RIVASPLATA VARILLAS, Paula Ermila: *Las doncellas de dote del hospital de las Cinco Llagas de Sevilla. Una lectura en clave de género*. Berlín: Editorial Académica Española, 2011, pp. 1-345. En el hospital, las jóvenes que trabajaban en la cocina o panadería obtenían un salario, aprendían un oficio y recibían una dote siempre que se casaran o entraran a un convento en un lapso de tres años de egresadas del hospital, más una ampliación de tres años si no lo lograban, en caso contrario perdían la dote.

origen de este cargo es dudoso, pudiendo descender de la moza de la madre portera que apareció en 1572. La función de esta joven sería entregar la comida y otros menesteres a los trabajadores del hospital a través del torno, pero paulatinamente se convirtió en la cocinera de esta zona, dejando de lado su función primera de moza de portera. Ya en la constitución de 1624 que es la primera vez que se le menciona oficialmente, se la señala como cocinera. Pudiendo ser uno de esos casos en que empezó con una función y terminó con otra. Lo cierto es que por mucho tiempo, la tornillera no estuvo incluida en la constitución en forma tácita, pero existió de facto desde 1587, siendo la primera conocida como tal Catalina Ruiz.

Así y todo, en el lapso de 1587 a 1604, la estratificación jerárquica alcanzó a la cocina, reflejando la realidad hospitalaria, creándose otra cocina llamada «tornillo». En 1604 se le asignó una criada a la tornillera, hecho que se consignó recién en la constitución de 1624. Estas mujeres cocinaban para el administrador, clérigos y madre mayor y se ocupaban, asimismo, del lavado de la ropa de mesa de los ministros superiores del hospital. Su doncella tenía la obligación de asear la loza de los ministros. Mientras tanto la cocina principal tenía una madre cocinera y sólo una criada y hacían con aseo y sazón todas las comidas necesarias para las enfermerías, los criados y ministros inferiores en la «cocina grande» o «de pobres». También, tenía los potajes listos a la hora que la enfermera los pidiese y mantenía limpios los útiles de cocina. Según los reglamentos del hospital, los potajes y guisados de las enfermas eran dictados por el médico al cura semanero que transmitía la madre mayor a la cocinera, sin embargo, la comunicación entre las responsables de la cocina y la enfermería a veces fue más fluida y sin intermediación al menos durante el siglo XVII.

La tercera cocinera surgió en la cocina del «Tornillo» que guisaba el «Calderillo», que se había hecho costumbre en el hospital, para el boticario, el botiller, la portera, tornillera y la doncella de sala. Es decir, las personas que tenían la obligación de reunirse en esta habitación. Asimismo, en este espacio surgió otra cocina llamada del «fiel del ventorillo» donde las madres se alternaban para guisar y comer y no dejar sin atención a los enfermos. De esta manera, en el siglo XVIII, las madres guisaban su comida en puchero aparte, como antiguamente se hacía, echándoles en él tocino y verduras para que comiesen cuando se encontraban desocupadas y asistiesen en todo a las enfermas que era su principal obligación. El dispensero traía la carne de vaca o puerco que les correspondía a estas mujeres y usaban en esta cocina y llevaba el recibo de estos gastos al botiller que lo escribía en su libro. Por un tiempo esta práctica desapareció, pero volvió en 1724⁴⁰. Continuaba la costumbre entre los ministros menores de entrar al torno a recoger sus raciones, lo que fue prohibido en 1738. La madre portera tenía la obligación de entregar la comida a cada uno fuera de la puerta.

Las madres y doncellas obtenían dinero a través del ahorro de la comida que no consumían, pues cada ración diaria podía valer entre 2 a 4 reales que se añadía a su salario. Incluso se podía vender la comida recibida dentro y fuera del hospital a precios

40. ADPS. Legajo 4B. Autos capitulares (1716-1734), f. 71v (1725).

moderados⁴¹. Sólo el administrador del hospital podía recibir dinero en vez de comida preparada en la cocina del hospital. Pero, en 1687, la situación económica se redució y se ordenó anular la entrega de dinero, dándole su equivalente en una libra de carne o pescado⁴². Sin embargo, al mejorar la situación económica, como sucedió en 1692, se le volvieron a dar los 4 reales al administrador en vez de su ración de comida, para que dispusiera como mejor le pareciese. También, recibía raciones de vinagre, aceite y pan⁴³.

La permanencia en el cargo de las madres cocineras y tornilleras era bastante discontinuo e irregular ya que en un lapso de 91 años (1696-1787), 75 personas diferentes ocuparon el cargo de tornillera frente a 78 madres cocineras. Las mujeres que cocinaban en el calderillo eran las enfermeras del hospital que no cocinaban por un salario sino para satisfacer una necesidad por lo que no figuran en los libros salarios.

Graves inundaciones afectaron a Sevilla en 1787. Las consecuencias fueron el derrumbe de varias casas que el hospital arrendaba y por tanto la caída de la renta de estas propiedades que generó grandes pérdidas económicas. La falta de dinero hizo que la tornillera desapareciera y su ayudante fuese trasladada a ayudar a la madre cocinera, debido a la reducción de personal⁴⁴. En 1794 se produjo una breve bonanza económica en el hospital, por lo que se volvió a nombrar a una madre tornillera, inclusive aumentándole el salario.

DESCRIPCIÓN DE LA COCINAS

La cocina del Hospital de la Sangre pasó por dos etapas. La primera etapa había sólo una cocina para ministros, criados y enfermas que duró hasta mediados del siglo XVI. En la segunda etapa las cocinas aumentaron paulatinamente a dos e incluso a cuatro desde fines del siglo XVI hasta comienzos del siglo XIX⁴⁵.

41. ADPS. *Ibidem*, f. 187v (1685).

42. ADPS. Legajo 4B. Libro de juntas (1687-1715), f. 4r (1687).

43. ADPS. *Ibidem*, f.33 r (1692).

44. ADPS. Legajo 4C. San Isidro del Campo. Actas capitulares (1779-1808), S/f: Se suprimió la madre del tornillo «y lo que ésta hacía lo haga en la cocina» ADPS. Legajo 4C. Libro de Auto Capitulares (1764-1787), f. 150r (1786).

45. SORDINI, Beatrice: *Op.cit.*, p. 39. En el siglo XIII, en el hospital de Santa María de la Scala de Siena hubo cinco cocinas: una para los sanos, donde se preparaba la comida para los padres y para la «familia» del hospital, para los enfermos, para la enfermería de los eclesiásticos, para el rector, para las mujeres que trabajaban en el sector femenino del hospital. HENDERSON, John: *The Renaissance Hospital: Healing the Body and Healing the Soul*, Yale University, 2006, p. 203. En el hospital Santa María Nuova en Florencia un gran número de mujeres participaban en la preparación de la comida, intercambiando deberes cada semana. Cocinaban para el personal del hospital y para los enfermos. PARK, Katherine y HENDERSON, John: «The first hospital among christians: the ospedale di Santa Maria Nuova in early sixteenth century Florence», *Medical History*, 1991, 35, pp. 164-188. Las mujeres que trabajaban en este hospital se intercambiaban deberes cada semana. De Veintiséis, diez mujeres cocinaban.

Primera etapa: Cocina para ministros, criados y enfermas (siglo XVI)

La cocina del hospital de las Cinco Llagas ocupaba un lugar pequeño en su primer establecimiento ubicado en la parroquia de Santa Catalina. Los inventarios de 1504 a 1559 indican que el primer hospital tenía una cocina pequeña, pero con los suficientes complementos para cumplir con su cometido, la elaboración de la comida de todos los integrantes del hospital. Esta cocina tenía dos braseros medianos y se usaban ollas, calderos y cazuelas de cobre para guisar, una sartén de hierro grande y otra pequeña para freír, cuatro asadores de hierro y unas parrillas para asar. El agua para beber tenía que ser hervida en pails y había para eso seis medianas y dos pequeñas, además de un cantarillo de cobre. Los utensilios utilizados para limpiarse las manos, servir y aderezar la comida eran un plato grande y otros pequeños, un almirez de cobre, y un salero. La elaboración del pan requería de pesos de cobre para pesar la harina, dos harneros para cribar trigo, dos tablas para llevar pan al horno, unas espátulas grandes, tapadera de horno, quince latas pequeñas de estaño, catorce pinceles chicos y un pincel de estaño mediano. En este periodo, otra de las obligaciones de las cocineras era lavar la ropa, por eso requerían de una a seis calderas de cobre grandes y pequeñas. Otros implementos necesarios eran un peto para cortar leña con dos hormas de hierro, una paleta del mismo material para avivar el fuego, una artesa de madera, dos azadas, un azadón, un mortero grande de mármol con su mano, seis lebrillos, una garzuela de mano para despensa, un caso de cobre estañado y un limo de hierro. En la cocina se guardaban diez y nueve candiles de hierro con sus candilejas de cobre.

Al trasladarse el hospital al edificio de la Macarena, la cocina se ubicó en el fondo del patio del área de clausura femenina, colindante a una escalera cuyo rellano formaba una pequeña habitación donde sólo cabían dos camas de banco, cada una con dos colchones, sábanas, almohadas y frazadas donde dormían la madre cocinera y su doncella⁴⁶. Es decir no sólo las enfermeras dormían con los enfermos en la misma sala para atenderlos en emergencias, sino que las cocineras y panaderas en este hospital dormían en su lugar de trabajo⁴⁷.

En su nuevo emplazamiento, el hospital renovó todo su menaje y mobiliario. Es interesante indicar que los implementos de panadería se sacaron de la cocina para ubicarlos en el patio externo donde se localizó la nueva área de panadería. Así se observa que en el inventario de la cocina de 1567 no se menciona nada sobre panadería. Al aumentar el número de enfermos, la cocina se equipó con diez ollas de cobre con sus respectivas tapas, una sartén grande de hierro para freír, así como tres aceiteras, una alcuza de cobre, paletas y parrillas. La comida se servía en una gran paila, cuatro braseros y asadores de hierro sobre mesas cubiertas en finos manteles bordados. El agua hervida era fundamental por eso había seis calderas. Se utilizaba un badil o paleta de hierro, para mover y recoger la lumbre en las chimeneas y braseros. Otros implementos

46. ADPS. Legajo 1A. Inventario de bienes de 1603. S/f.

47. JIMÉNEZ RODRÍGUEZ, Isidoro: *Op.cit.*, p. 142. Las distintas normativas de los hospitales toledanos señalan que los enfermeros y enfermeras menores dormían en la misma sala de sus pacientes.

eran un limo o rayador, dos almireces o morteros de azófar, un cazo para transvasar alimentos líquidos o de poca consistencia de un recipiente a otro, dos clavos de hierro, un peso con sus pesas y cucharas grandes. La cocina seguía siendo lugar para guardar los diez candeleros de azófar, los dieciséis candiles y los seis más con sus cazuelas y cabos de hierro para asirlos en las paredes⁴⁸.

A comienzos del siglo XVII, la cocina tenía instalado un fogón de bronce sobre el cual colgaba una caldera de cobre⁴⁹. En total había dos calderas grandes y cuatro medianas. La carne era dorada con unas parrillas y dos sartenes de hierro. En las esquinas de la cocina había cantaros de cobre que contenían agua hervida. En la alacena estaba un rallo o limo, un almirez o mortero, una alcuza o aceitera de cobre mediano, una hachuela, una cuchara grande, cinco trébedes, tres ollas con sus respectivas tapas, de once a ocho tapaderas de hierro, un perol y cazos. Varias calderas pequeñas, medianas y grandes de cobre, dos utilizadas para colar, otra para guardar el afrecho. La cocina se continuaba usando como lugar para guardar los candiles del hospital⁵⁰. Se aseguró el suministro de agua al recinto, conectándolo con un manantial en la huerta de la Albarrana, que el hospital compró el 5 de Julio de 1627 a la iglesia de Santa Marina por trueque de casas y en efectivo⁵¹. Se extraía el agua a través de una tubería, tipo cañada hacia las fuentes en los patios del hospital. La leña provenía de los árboles de las propiedades del hospital.

Segunda etapa

La división de la cocina se dio antes de la constitución de 1624, que fue la primera en mencionarla oficialmente, pues en los inventarios de 1603 y 1613 ya existían dos cocinas: la cocina grande y la cocina del tornillo.

COCINA DEL TORNILLO

La cocina del tornillo estaba ubicada en la entrada del área de clausura femenina, colindante a la portería, zona de intersección entre el área de clausura femenina y el resto del hospital. Si hay algo que caracterizaba al área de la portería y el tornillo era el control y el ajetreo. Los patronos trataron de controlar el bullicio, pero no pudieron, pues el ajetreo necesario para llevar a cabo las cosas de la casa se imponía. El tornillo formaba parte de la portería que estaba colindante a la despensa, había entre ambas

48. ADPS. Inventarios de 1567. Legajo 1 A.

49. MANZANOS ARREAL, Paloma: «La casa y la vida material en el hogar. Necesidades vitales y niveles de vida en la Vitoria del siglo XVIII», *La vida en Vitoria en la edad moderna y contemporánea*, País Vasco: Editorial Therxtoa D. L, 1995, pp. 199-237. La técnica más usada era hervir los alimentos en una olla o caldera, poniéndola directamente sobre brasas que solían estar situadas en el centro de la cocina, o sobre unas trébedes en los siglos XVI y XVII.

50. ADPS. Inventarios de 1603 y 1613. Legajo 1 A.

51. MORALES PADRÓN, Francisco: *La ciudad del Quinientos: Historia de Sevilla*, Sevilla: Universidad de Sevilla, 1997, p. 98.

habitaciones un aposento pequeño donde dormían la madre portera y la tornillera a comienzos del siglo XVII. Esta habitación tan pequeña, el ajetreo y las muchas cosas que estaban en la entrada de la clausura obligaron a la doncella del tornillo a compartir dormitorio con las panaderas en 1610.

Esta área femenina del hospital era muy dinámica a ella entraban alimentos y de ella salían los productos elaborados: el pan, la comida, la cena y la ropa limpia. Otra entrada para los granos, leña y despensa se hacía por una puerta que daba acceso al corral de gallinas que estaba bajo responsabilidad de la madre portera⁵². Así, el tornillo era el punto de encuentro de diversas personas que tenían que ver con la provisión de alimentos, pues ahí se controlaba la entrada y salida de productos y se sacaban cuentas de los alimentos, que entraban crudos y salían cosidos, por el botiller, el dispensero, el sacristán, el cura semanero, la madre mayor, la portera, la tornillera y sus doncellas de dote. Los varones hacían las anotaciones interrogando a las mujeres. Estos datos eran entregados al secretario para su debida contabilidad⁵³. Acción realizada de forma diaria y el tornillo era el lugar donde coincidían todos ellos. En realidad había tres cocinas en esta zona, una para los trabajadores que trabajaban allí, el «calderillo», otra donde se cocinaban para los eclesiásticos y madre mayor, el «tornillo» y finalmente «el fiel del ventorillo» donde las madres del hospital cocinaban su comida, es decir las enfermeras de las diferentes áreas del hospital: calenturas, enfermedades comunes, cirugía, convalecientes e incurables.

Entre los inventarios de 1603 y 1613, se señala que en el aposento del tornillo habían seis tinajas de agua, un cajón grande y una arca de madera, una olla de cobre, dos anafes de hierro, un almirez o mortero de metal con su mano, unas parrillas y tres asadores, una sartén grande, un morillo para asar, dos alcuasas o aceiteras de hoja de lata, una caldera de cobre, una paila, una paleta, un badil, una caldereta vieja y tres candiles. En 1636, la madre cocinera del tornillo y su doncella ya dormían donde trabajaban, en dos camas de bancos y tablas de borde con dos colchones, dos sábanas, dos almohadas, dos cobertores, uno de pelo y otro de paño.

Los objetos son casi todos de metal, cobre o hierro. Por ejemplo, en 1636, había veintiséis objetos de metal, de las cuales veintitrés eran de hierro y sólo dos de cobre que era una tapadera y una calderilla. Entre los de hierro destacan cuatro hornillos portátiles o anafes, dos parrillas, un morillo para asar, un asador muy grande de tres ganchos, cuatro grandes y uno pequeño. También, dos trébedes o triángulos de hierro de tres pies para poner recipientes al fuego, dos sartenes, un perol pequeño para guisar,

52. El hospital compraba carne y pescado a través del dispensero en el XVI, pero se decidió tener un corral de gallinas y pollos bajo el cuidado de la madre mayor desde 1548. Anteriormente había para tal trabajo una «gallinera» que recibía 90 reales de salario, entregando diariamente las necesarias a la cocina. ADPS. Legajo 4B. Libro de juntas o actas capitulares de patronos del Hospital de las Cinco Llagas (1637-1658), f. 236r, f. 236v (1658). Ya desde 1658, la madre mayor recibía el aceite y gallinas que el hospital compraba para su provisión, corriendo a su cuenta la responsabilidad de tenerlo en el almacén y en el corral.

53. Se trata de pequeños papeles, libretas pequeñas que se encuentran en forma diseminada entre la documentación del hospital estudiado en el Archivo de la Diputación provincial de Sevilla.

dos calderas, un cántaro, una paleta con que se removía la lumbre y dos candiles de garabato para colgar. En el siglo XVII, los objetos de metal quebrados se reciclaban para otros usos, generalmente como sitios para almacenar agua, especias y otros objetos. En esta cocina había una tarima y cuatro banquetas porque algunos trabajadores comían ahí. El 77% de los elementos de la cocina del tornillo era de hierro.

En el siglo XVIII, la cocina del tornillo tenía incorporado en sí la otra cocina, el «calderillo», por lo que aumentó el número de hornillos a diez y se hicieron fijos, por lo demás se mantuvieron todos los utensilios, que se fueron deteriorando, y no se reemplazaron. La habitación era alumbrada con dos candiles de garabato y tenía una arquilla para las especias, una chimenea, una paletilla para remover la lumbre y un almacén alto por lo que se necesitaba de banquetas para alcanzar los platos, además de una tarima y dos bancos. Los hornillos que a comienzos del siglo XVII habían sido portátiles, se hicieron de albañilería arrimados a las paredes con sus rejillas de hierro para guisar las comidas. Cuatro asadores, dos parillas y una sartén eran de hierro. Lo restante era de cobre, las dos ollas, una calderilla, una tapadera, una aceitera y una caldera de colar grande. El 60% hierro, 20% era de cobre, azófar y madera.

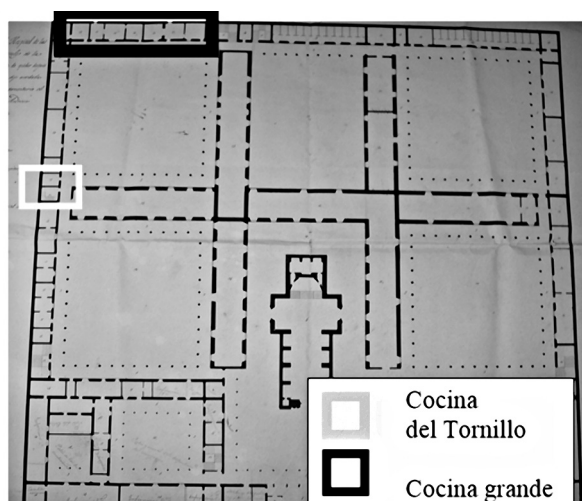
COCINA GRANDE

En el siglo XVIII, la cocina grande era una habitación con amplias vidrieras que iluminaban de día y hacían uso de faroles de hojalata en la noche. En una de las esquinas se encontraba un fogón o brasero grande de hierro con ocho a nueve bocas grandes y pequeñas con sus tapaderas y puertas de fierro y en otra de las esquinas estaba un reloj con su peso⁵⁴. La cocina tenía como decoración dos cuadros grandes, uno de Nuestro Señor de la Columna y el otro de Nuestra Señora del Carmen. Esta cocina estaba conectada con las enfermerías a través de una escalera principal. En la cocina principal se guardaban los implementos para encalar las paredes del hospital, a modo de limpieza, con cal de Morón. Después de una peste se picaba las paredes, enluciendo-los de nuevo⁵⁵. En esta cocina se guisaba la comida de los enfermos, madres auxiliares, doncellas y sirvientes.

Esta cocina tenía objetos de hierro, cobre y latón. El uso del cobre aumentó con respecto al hierro. Así, en 1636, el 67% era de cobre, entre las cuales se encuentran cinco ollas grandes y dos más pequeñas, siete tapaderas, un almirez grande, un cántaro y un perol. Además se reutilizaban calderas viejas grandes para almacenar lejía, afrecho de las gallinas y otra estaba fija en la pared que se usaba para almacenar agua

54. MANZANOS ARREAL, Paloma: *Op. cit.*, pp. 206-221. Al construirse los hogares a partir del siglo XVIII, contra la pared se abría la posibilidad de elevar los cacharros de cocina por encima del fuego y la instalación de asadores de hierro fundido con lo que se podían asar mejor los alimentos. B.C. Constitución del hospital de las Cinco Llagas de 1734: El hospital tenía un relojero que ganaba 66 reales al mes.

55. GIL SACALUGA, Rosario: «La atención sanitaria en Cádiz y provincia durante los siglos XVI y XVII. Cuidados, cuidadores y organización», *I congreso Nacional de Historia de la Enfermería*, *Op. cit.*, p. 64. Picar paredes, suelo y techos de los aposentos donde huboapestados, enluciendo las paredes con cal, barnizando por último puertas y ventanas.

Figura 1. La ubicación de la cocina grande y la cocina del tornillo

Fuente: A.D.S.P. / M.P. 8

caliente El 33% de los utensilios era de hierro, como dos cazuelas, dos sartenes grandes y otra pequeña, dos cucharas grandes, dos asadores y una hachuela.

Entre 1699 y 1726, el 76% de los implementos utilizados en esta cocina era de cobre. Un material peligroso por su fácil fusión, mezclándose con la comida en el proceso de cocción. Así, había de nueve a diez ollas de cobre, entre grandes, medianas y pequeñas. También seis cazuelas de cobre medianas, cuatro de ellas con sus tapaderas. Un perol mediano de cobre incluso una sartén grande con su paleta para freír. En vez de disminuir el uso del cobre, aumentó al final de ese periodo. Así, en 1726, había dos vasijas grandes para llevar la comida a las enfermas y una alcuza para el aceite, cubiletes y tres cacillos de cobre con sus cabos, uno de ellos para las sangrías. Algún caldero de cobre muy viejo a modo de olla que se reutilizaba para recoger la ceniza y otras dos para hacer lejía. En cuanto al hierro, el 24% estaba conformado por tres asadores, un picador, dos cuchillos para picar carnes y una pala⁵⁶.

ÁREA DE PANADERÍA DEL HOSPITAL DE LAS CINCO LLAGAS DE SEVILLA. LA MADRE PANADERA, LAS DONCELLAS Y LAS ESCLAVAS

La panetería fue el trabajo más duro y exigente del área femenina del hospital⁵⁷. En ella, trabajaban las mujeres más fuertes. Hasta antes de 1518, el hospital compraba

56. ADPS. Legajo 1A. Libro de inventario de bienes muebles del Hospital de la Sangre de Sevilla f. 101r (1699), f. 271r (1726).

57. BERNAL, Antonio Miguel: *Estudio de la industria panadera de Alcalá de Guadaira*. Alcalá de Guadaira: Guadalmena S.L., 2003, pp. 83 y 114-115. Desde tiempos remotos se dio una clara división del trabajo

el pan, pero desde ese año aparecieron las panaderas, las que recibían el trigo molido de una tahona externa al hospital⁵⁸. Ya en 1546 había dos panaderas que ganaban 2.448 maravedíes cada una⁵⁹. Desde 1554 en la panetería se realizaba no sólo la elaboración del pan, sino también, el lavado de toda la ropa del hospital, con una panetera y una lavandera, recibiendo un salario de 4500 maravedíes cada una, la misma cantidad que recibía la madre mayor, ya que entonces se pagaba por el trabajo realizado y no por jerarquía. Indudablemente, existieron lavanderas anteriormente, pues constan sus presencias desde 1506 con un salario de 1240 maravedíes.

Al trasladarse el hospital al nuevo edificio de la Macarena, en 1559, se denominaron a las paneteras: mayor y menor⁶⁰. Haciéndose más patente la jerarquización del área femenina desde 1560 y en este caso en particular cuando se empezó a diferenciar a sus integrantes en sus salarios y en sus denominaciones: la panetera mayor y la moza de panetería⁶¹. Sin embargo esta idea no estaba aún afianzada, pues una esclava logró ser panetera mayor durante un año por su mayor experiencia sobre las demás mujeres del área⁶².

Esta esclava de panetería se le obligaba a trabajar hasta que devolviese el rescate a los moros de 50 ducados que el hospital había pagado por ella. Se llamaba Ana y trabajaba por 12 ducados anuales para devolver el dinero desde 1560 a 1563. A pesar de ser esclava en 1561 se la denominaba «moza de panetería» como una libre. La madre y la moza paneteras libres ganaban cada una 4500 maravedíes. La esclava ascendió a panetera mayor y seguía devolviendo su rescate con su salario al hospital en 1562 y llegó a tener a su servicio dos mozas paneteras. En 1563 ya había recobrado su libertad

para realizar la molienda, amasado y horneado del pan. En estas actividades, la mujer participaba activamente. Trigo de diferentes partes llegaba a Sevilla por su alta demanda y fue un mercado triguero en el XVI.

58. ADPS. Legajo 106. Libro de «recibo y gasto», 1546. S/f. En 1546, el hospital recibió trigo y cebada de los Pinganillos y otros donadíos, pero, también, los compraba de una tahona para la molienda lo que significaba un gasto mensual de 96 maravedíes. MARTÍNEZ, Manuel: *Op. cit.*, p. 189. Un alimento fundamental entre los pobres de las ciudades en el Antiguo Régimen era el pan. Algunos cocían su propio pan en los hornos públicos y otros lo compraban en los panaderos cuyos panes estaban controlados por el cabildo. CHAMORRO, María Inés: *Op.cit.*, p. 17. La harina y el pan eran los alimentos básicos de la alimentación de los pobres.

59. ADPS. Legajo 106. Libro de «recibo y gasto», 1546. S/f.

60. ADPS. Legajo 107. Libro de «recibo y gasto», 1559. S/f.

61. ADPS. Legajo 107. Libro de «recibo y gasto», 1560. S/f.

62. VINYOLÉS VIDAL, Teresa: «Hilar, cocinar, cuidar, cultivar, curar, educar, amara... quehaceres de las mujeres medievales», *Trabajo, creación y mentalidades de las mujeres a través de la historia. Una visión interdisciplinar*, Valladolid: Universidad de Valladolid, 2011, pp. 86-87. Por ejemplo en Tortosa en el siglo XIII, las mujeres sólo podían hacer de testigos en los juicios de delitos producidos en la tahona o en los baños de las mujeres, donde no habría hombres que pudiesen testificar. A finales de la Edad Media hombres y mujeres compartirían el oficio de hornear, pero el proceso de amasar el pan estaba casi exclusivamente en manos femeninas. Lo que evidentemente continuó en la Edad Moderna como se apreciaba en las panaderas del hospital estudiado.

y se retiró del hospital. Ana se la reconoce como esclava en los libros salarios, a pesar que se le debería calificar más como deudora del hospital.

El trabajo de la panetería era tan agobiante que había aumentado a tres, las mozas que trabajaban con la panetera mayor en 1572⁶³. Desde antes de 1603, la madre panetera tenía el trabajo de cernir y amasar la harina de trigo o cebada y cocerlo en el horno para hacer el pan que fuese menester en el hospital tanto para el personal como para las enfermas. Además, lavaban la ropa de lienzo de la enfermería y de la casa. A veces recurrían a una muchacha que no era de dote para que les ayudase en el trabajo. Estas tareas se fueron intensificando, pues ingresó una doncella de dote, siendo ya cuatro las «hijas» dotadas de panetería en 1624, pues empezaron a lavar, también, la ropa de los criados del hospital. El control de la panetería se incrementó y para evitar pérdidas y malgasto de la harina, la madre panetera empezó a recibir por cuenta y razón el trigo y de la misma manera entregaba el pan cocido al botiller. Asimismo, recibía la ropa por cuenta y razón de la madre ropera y la entregaba a quien correspondiese.

Una de las primeras madres paneteras en ser mencionada fue María Roscos, viuda, que había servido desde 1631, primero como doncella y posteriormente como madre, solicitó una dote de doncellas que se le denegó en 1638, por no corresponderle. Sin embargo, al casarse, se le dio 30 ducados como limosna de uno de los patronatos más importantes del hospital fundado por el tesorero de la casa de Contratación de Sevilla Diego de Yanguas.

El hospital tenía una tahona propia para el molido del cereal, con los pertrechos y mulas necesarias desde 1563 que era reparada y mejorada constantemente⁶⁴. Desde 1642, sirvió una criada en la panetería por la enfermería de la convalecencia a la que se le pagó al mes un ducado mensual⁶⁵. En 1656 ingresó una doncella de dote en lugar de la criada mencionada, pagada por el patronato Diego de Yanguas para lavar la ropa de los enfermos del área de convalecencia⁶⁶. Sin embargo, desde 1660 a 1676 no hubo doncella de panetería para los convalecientes⁶⁷.

La panadería era la sección de trabajo más arduo y difícil del área femenina. Las funciones de las panaderas duraron hasta 1710 cuando desaparecieron porque dejó de amasarse el pan a consecuencia de la peste de 1709. El precio del trigo se elevó vertiginosamente y el cereal adulterado se vendió, siendo declarado dañino para la salud

63. SORDINI, Beatrice: *Op.cit.*, p. 18. El pan era utilizado en la cocina de múltiples formas.

64. ADPS. Legajo 4C. Libro de actas capitulares, f. 48r (1640). ADPS. Legajo 107. Libro de recibo y gasto de 1563. S/f. Legajo 4B. Libro de actas capitulares, f. 110r (1635): Se menciona a un tahonero, llamado Francisco Dionisio, que trabajó por muchos años y estaba a punto de jubilarse en 1635.

65. ADPS. Legajo 92 A. Cuentas hospital hospitalidad de convalecientes 1640-1645, f. 166r, f. 166v, f. 167r, f. 167v y f. 168r.

66. ADPS. Legajo 4B. Libro de juntas (1637-1658), f. 225r (1656): «Mandaron por junta de patronos de 1656 una hija más en la panetería... con la curación de convalecientes ha crecido el oficio y trabajo del lavado y amasado del hospital se pareciese una doncella más en la panetería que ayudara a este oficio y fuese a consta de la dicha convalecencia».

67. ADSP. Legajo 93. Libro de cuentas de convalecencia de Diego Yanguas (1660-1676). S/f.

pública por las autoridades⁶⁸. Entonces, el trabajo de lavado de la ropa fue asumido por la madre ropera y sus doncellas de dote. La panetería desapareció, pero pervivió la lavandería.

En 1750, en el hospital de las Cinco Llagas se reabrió la panetería. De esta manera se volvió a la práctica antigua de amasar y coser el pan dentro del hospital en el horno que había dentro de la clausura de mujeres en el cuarto que se llamaba de la panetería. Se reabrió por juzgar los patronos ser el amasijo de utilidad y conveniencia para el hospital para elaborar el pan que se necesitase para su consumo. Volviéndose a crear la madre panetera y sus doncellas de dote⁶⁹. También, en 1751 se reabrió la atahona, desaparecida en 1710, para moler el trigo que se usase, con un atahonero con salario y ración de comida⁷⁰. Sin embargo a lo largo de la vida del hospital, se puso en duda si era mejor que «*el amasijo y panetería*» lo efectuara el hospital o se comprase el pan hecho. Esto se reflejó en la realidad, pues hubo épocas en que se compró y otras en que existió amase y elaboración del pan en el hospital. La panetería y tahona volvieron a desaparecer en 1765, cuando se produjo la carestía del pan por la liberalización de los precios de los granos.

EL CONTROL DEL PAN EN EL HOSPITAL

En el Antiguo Régimen, la panadería era un lugar con fama de tener entre sus trabajadores a picaros que robaban la harina y otras cosas⁷¹. La panadería del hospital de las Cinco Llagas estaba bastante controlada y la harina se entregaba pesada para evitar pérdidas, malgasto o hurto, así también, la ropa de hospital se entregaba a las lavanderas contada.

En 1662, el abasto anual de trigo, cebada, vino, así como lienzo y lana que necesitara la panadera era entregado por el botiller⁷². Sin embargo, lo que se sacara del área

68. El puesto de madre panetera fue anulada porque el trigo y la cebada estaban muy caros y empezaron a escasear. Además, se vendía la harina en forma alterada después de la plaga de langostas que asoló el área rural desde 1708. En Sevilla según MATUTE Y GAVIRIA, Justino: *Anales eclesiásticos y seculares de la muy noble y muy leal ciudad de Sevilla que contienen las más principales memorias desde el año de 1701 hasta el de 1800*, Sevilla: Imprenta de E. Rasco, 1887, p. 72. *El pan llegó a valer de cinco a seis reales la hogaza de tres libras. Las autoridades dieron permiso para amasar pan de cebada, que se vendía la fanega a 66 reales, más viendo que los panaderos mixturaban con ella otras semillas malsanas, se prohibió del todo, permitiendo sólo el de toda harina, que según la escasez, carestía y necesidad se tenía a gran fortuna poderlo alcanzar*. FLORES, Leonardo de: *Crisis epidémica en que se refiere la que se padeció en esta ciudad de Sevilla, y sus contornos en este año de 1709*, Sevilla: Impreso por Francisco Garay, 1710, pp. 1-5. En 1709 debido a la peste que asoló Sevilla, se consideró dañoso para la salud la elaboración del pan en pésimas condiciones por tres prestigiosos médicos, entre los que figuraban el Dr. Leonardo de Flores. Aquel dictamen determinó que se prohibiera su venta.

69. ADPS. Legajo 4 B. Libro de autos capitulares (1734-1763), f. 96v (1750).

70. ADPS. Legajo 4 B. *Ibidem*, f. 106r (1751).

71. CERVANTES SAAVEDRA, Miguel de. «La ilustre fregona», *Novelas ejemplares*, París: Librería Europea de Baudry, 1855, pp. 221. «*Oh picaros de la cocina, sucios, gordos y lucios*».

72. ADPS. Legajo 4B. Libro de juntas del Hospital de las Cinco Llagas (1659-1687), f. 38v (1662).

femenina estaba a cargo de la madre mayor. El secretario ajustaba las cuentas del trigo que recibía la madre panetera y el pan que entregaba, para que se ajustara la contabilidad y no perdiese el hospital.

El pan se distribuía en el almuerzo y cena. Los curas asistían y tomaban cuenta de la distribución del pan, comparando la cantidad de pan con el del trigo que se entregaba en la botillería para su elaboración. Una vez distribuido el pan a los enfermos y personal hospitalario, lo que sobraba se vendía, dándose preferencia la venta interna a la externa⁷³.

La madre panetera entregaba la cuenta del trigo anualmente al secretario. Su responsabilidad era que la cantidad de trigo entregada sirviera para la elaboración del pan anual, así que se le instaba a que «*mida los almudes de harinación con igualdad*». Por ejemplo, en 1671, el botiller entregó a la panetera 616 fanegas de trigo para la elaboración del pan anual⁷⁴. En 1680, los patronos le llamaron la atención por el mal pan que se hacía. La madre mayor debía vigilar que se cumpliese la orden de mejorar el sabor de los panes que las enfermas y ministros comían⁷⁵. Durante la crisis de finales del XVII, en 1688, los patronos ordenaron dar cuenta de los afrechos, ahechaduras, salvados y creces de harina que procedían del cernido y de los amasijos de la panetería. La harina lo recibía al peso procedente del molino. La madre mayor, el cura de enfermería, el botiller y la panetera empezaron a controlar más el gasto de la harina, aceite y azúcar⁷⁶. La panetería recibía las fanegas de trigo del granero del hospital. Se vigilaba las fanegas de harina porque en eso se incurría a engaño. Así que se determinó, en 1691, que se entregase por peso la harina que se obtenía de amasar. Es decir, diversos controles para evitar el hurto o pérdida de la harina.

En la panadería de otro hospital sevillano llamado San Hermenegildo las panaderas podían recoger los residuos del cernido con el cual hacían pan. Ese hospital lo prohibió el 11 de abril de 1666. «*Se ordenó que habían sido informados los patronos que en algunos días las doncellas de este hospital, cuando se amasa hacen algunos rebajas que sale de la harina cernida por permisión que para ello se les ha dado por el Sr. administrador o por la madre mayor. Mandaron que de hoy en adelante no se hagan ni amasen las dichas rebajas sino que la harina se apure por un cedazo de manera que todo se convierta en pan blanco para el sustento de los pobres para raciones de los ministros de este hospital y que la madre mayor, no permita que se hagan rebajas y que esto se guarde inviolablemente*»⁷⁷.

73. ADPS. *Ibidem*, f. 49r (1663).

74. ADPS. *Ibidem*, f. 107r, f. 107v (1672).

75. ADPS. *Ibidem*, f. 161v (1680).

76. ADPS. Legajo 4B. Libro de juntas (1687-1715), f. 12r (1688).

77. ADPS. Libro 1D. Libro de juntas del hospital (1654-1699) f. 71r (11/04/1666). *Que se amasen rebajas en los amasijos*.

DESCRIPCIÓN DE LA PANADERÍA

El área de panetería apareció desde 1518 con el nombre de «*en la casa donde amasan*». La panadería y la lavandería se encontraban en una zona abierta cerca al área de clausura. Los inventarios del siglo XVII indicaban que la madre panetera compartía la habitación con las doncellas ayudantes destinadas a esta área. Todas dormían en el mismo cuarto donde trabajaban en que además de los implementos de trabajo, estaban cinco camas de bancos de borde con pies de hierro y tablas, cada una con dos colchones, dos sábanas, una o dos almohadas y una frazada o dos cobertores de pelo y de paño.

En el primer edificio del Hospital de la Sangre en la parroquia de Santa Catalina, la panadería era pequeña. Las paneteras recibían la harina que se pesaba con un peso con balanzas de cobre y pesas de hierro. Amasaban la harina en artesas o bandejas y lo cocían en un anafe u hornillo. A las enfermas se les daba agua cocida, almacenada en ollas grandes de cobre de la panetería, que calentaban al fuego sostenido con unos aros o trébedes de hierro.

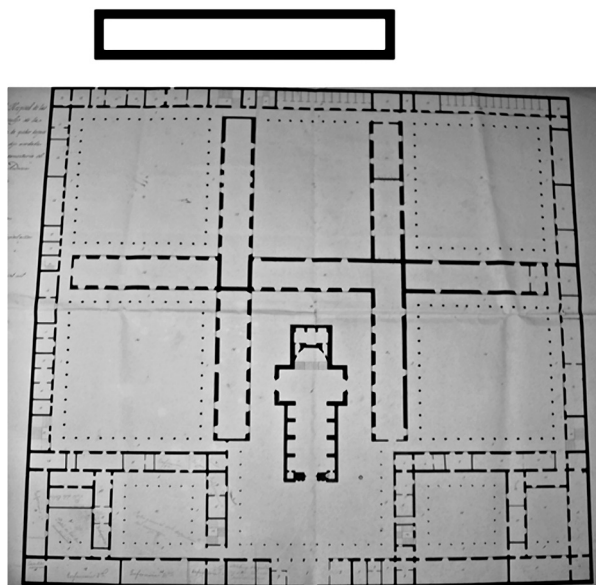
En 1567, la panetería estaba en el edificio de la Macarena. El número de enfermas había aumentado y multiplicó el trabajo en la panetería. Se pesaba el trigo y la harina con las pesas. Al hospital llegaba el trigo y las paneteras tenían que separar el trigo del afrecho, guardándolas en tinajuelas. Tenían cedazos y harneros para tratar el trigo y la harina, los maniobraban con esportones. Amasaban la harina sobre artesas y tablas y con palas las colocaban en un horno que tapaban. Varias calderas y ollas.

En el exterior del hospital cerca de la huerta, la atahona molía el trigo. Un espacio donde había dos asientos de piedra, maderas y molientes, tres picadoras, una palanca de hierro, otra de palo, una azuela, una piedra de amolar, un mazo, dos cubetas, un compás, dos pares de gradillas o parrillas, un escoplo, una sierra de vara de largo, un martillo, una azuela, una palanca de hierro, una mesilla redonda, un cubo, una cubeta, un candil, un arco de hierro para las piedras, dos mantas para encubertar las mulas y la cama del atahonero.

En los inventarios de 1603 y 1613 indica que el lavadero tenía un caldero muy grande de colar, asentado sobre un hornillo y tres más pequeñas. Más expresivamente se menciona en el inventario de 1611: «*un caldero grandísimo y dos calderas grandes*», y la panetería tenía lo siguiente: un horno con su tapadera de hierro, una pala de hierro, una pala de madera, un atizador, un cedazo grande del torno en una caja de madera, dos artesas o bateas de madera, dos harneros o cedazos de cuero y dos de esparto, dos mesas de madera para amasar y tender el pan, un arcón grande donde se guardaba el trigo, una arca de harina y otra de pan, dos arcones para trigo y otros dos para el afrecho, dos pailas de cobre con el que traían y escogían el trigo, dos lebrillos, dos calderas de cobre de dos asas, cuatro cedazos, un peso con sus dos pesas de una y media libra, seis talegas de lienzo basto, dos de esparto y uno de cuero, un almud y dos candiles.

En el inventario de 1636, la madre panetera y sus doncellas trabajaban en el exterior del área de clausura donde lavaban la ropa con un caldero muy grande de cobre que

Figura 2. La ubicación de la panadería



Fuente: A.D.S.P. / M.P. 8

estaba fijo en los lavaderos y otra caldera más pequeña. Continuaron los problemas de perdida o malgasto de trigo que obligaron a la madre panetera a pesar la harina entregada del botiller por lo que tenían una balanza de cobre con sus pesas, depositando la harina pesada en doce talegas de lienzo crudo. Ya no recibían el trigo, sino la harina y gran parte de su tiempo lo invertían, cerniéndola con catorce cedazos y cuatro harneros. Amasaban la harina en dos pares de tablas. Había también dos artesas y un torno. Una pala y un badil. Una copa de cobre y dos arcones grandes para el trigo y la harina.

La panadería a fines del siglo XVII contaba con dos lavaderos, dos hornos para cocer el pan, un torno donde se amasaba el pan, dos «tendidos» para dejar macerar la masa, cuatro «tendidos con su jerga» para abrigar al pan, seis costales, un escogedor de trigo, una pala y un barretero de horno, un almud y su rasero, una copa de cobre con base de hierro, tres madejas de bramante puro, un paño de lienzo, cedazos de diferentes telas, cuatro delantales para las doncellas, un velador de pino y dos candiles, un pichel de metal, un cántaro, una caldera grande de cobre fija en el suelo con sus poyos para las coladas, un arcón grande para guardar la harina, un lebrillo verde, dos banquillas, un peso de cruz con balanzas de madera para pesar la harina con pesas de hierro y de piedra y un peso de cruz pequeño con balanzas de cobre para pesar el pan con tres pesas de libra y media y dos onzas⁷⁸.

78. ADPS. Legajo 1A. Libro de inventario de bienes muebles del Hospital de la Sangre (1699), f. 98r.

La panetería desapareció en 1709 por la subida de los cereales y la adulteración de ellos en los años de inundación y peste de 1708 a 1709 que hicieron difícil su adquisición. El trigo era tan caro que se aceptaba el pago de rentas de casas en fanegas de trigo en 1709⁷⁹. Al desaparecer el área de panetería, sus bienes se distribuyeron por todas las enfermerías y oficinas del hospital como convalecencia, portería, cirugía, enfermería y despesa de la madre mayor, lo que se comprueba en el inventario de 1725.

79. ADPS. Legajo 4B. Libro de juntas o actas capitulares de patronos del Hospital de las Cinco Llagas (1687-1715), f. 188v (1709): *Ignacio de Porras, prebendado de la santa iglesia de esta ciudad había vendido cincuenta fanegas de trigo para el gasto de este hospital por el mes de noviembre de 1708 y de su importe se había desquitado lo que debía del arrendamiento de una casa que vivía de este hospital hasta fin de junio de 1709 y que lo restante del importe de dichas 50 fanegas de trigo que era más de la mitad se le estaba debiendo. Dijeron y mandaron dichos Srs. patronos que el administrador de este hospital liquide y ajuste, lo que se le está debiendo, y que se lo pague y se le abone y pase en cuenta al dicho Sr. administrador la parte, que pagare, como también al dicho Sr. Zambrano, la que costare haber dejado pagada, cargándole por entero en su cuenta de trigo, las 50 fanegas.*