

LEGADO CULINARIO

EL RECETARIO DE ENCARNACIÓN RODRÍGUEZ

1890 (Berja, Almería)



Eva María Trescastro López
María Dolores Haro Gil
(EDS.)

edual



editorial
UNIVERSIDAD
DE ALMERÍA

LEGADO CULINARIO. EL RECETARIO DE ENCARNACIÓN RODRÍGUEZ
1890 (BERJA, ALMERÍA)

Diseño y maquetación: José M. Parra
COLECCIÓN: LIBROS ELECTRÓNICOS, Nº 193
Editorial Universidad de Almería 2025
www.ual.es/editorial
Telf/Fax: 950 015182



isbn: 978-84-1351-387-4



Esta obra se edita bajo una licencia Creative Commons
CC BY-NC-SA (Atribución-NoComercial-Compartirigual) 4.0 Internacional

Esta publicación es parte del proyecto “Legado minero y desarrollo territorial: un plan de transferencia para la puesta en valor de los recursos” PDC2022-133708-C31-C32 y C33, financiados por MCIN/AEI/10.13039/501100011033 y por la Unión Europea “NextGeneration EU”/PRTR



Colabora



Este libro puede volver al
índice pulsando el pie de la página

ÍNDICE

PRESENTACIÓN DEL RECETARIO	8
1. EL RECETARIO MANUSCRITO DE COCINA COMO GÉNERO LITERARIO:	
UN OBJETO HISTÓRICO AMBIGUO Y CONTROVERTIDO	10
Introducción: la difícil investigación de un objeto sin embargo habitual	10
Un libro de cocina impreso siempre tiene su origen en un recetario manuscrito	11
Historia de una literatura femenina	13
La invención de la familia burguesa como célula elemental de la nación	14
La cocina como espacio semipúblico en la casa burguesa	18
Mitología de la cocina de la abuela	20
Redes femeninas de construcción y transmisión de recetas	20
Conclusiones	22
Bibliografía	23
2. UN LIBRO DE RECETAS RECOMPILATORIO DE LA COCINA POPULAR DE	
LA SIERRA DE GÁDOR (ALMERÍA)	25
Una sierra con una minería muy relevante	25
Un libro de recetas escrito en un cuaderno de contabilidad de una mina	30
Fuentes y bibliografía	34
Fuentes	34
Bibliografía	34
RECETARIO	36
Acto 1. El Resplandor de los Cocidos	36
Cocido de carne, sin verdura	36
Cocido de verano	37
Cocido de gallina	37
Cocido de pata u oreja de cerdo	37
Cocido de hueso o magra	37
Cocido de callos	37
Cazuela de arroz con pollo	37
Cazuela de caracoles	38
Acto 2. Potajes y Pucheros	38
Potaje de habas	38
Potaje de acelgas	39
Potaje de col y nabos	39
Potaje de nabos solos	40
Potaje de lleras	40
Potaje de lentejas	40
Potaje de bacalao	41
Puchero con carne de conejo	41

Menestra de presules y de habas	41
Estofado de papas.....	42
Potaje de habichuelas o estofao de habichuelas	42
Ajo blanco de habichuelas	42
Habichuelas de otra manera.....	43
Potaje de garbanzos solos	43
Acto 3. Ensaladas, verduras y tortillas	43
Ensalada de lechuga	43
Ensalada de apio.....	43
Ensalada de escarola	43
Ensalada de acelgas	43
Ajoblanco.....	43
Alcachofas rellenas	44
Tomate, pimiento, cebolla y calabazas rellenas	44
Otra clase de relleno para calabaza, tomate, pimiento y patatas.....	44
Tortilla de perejil	45
Tortilla de calabaza	45
Tortilla de papas	45
Tortilla de pescada.....	45
Tortilla de bacalao	45
Tortilla de espárragos	45
Tortilla de mollejas	45
Tortilla de boquerones.....	45
Tortilla de relleno.....	45
Tortilla de berenjenas	45
Acto 4. Delicias del Mar	46
Salsa o guiso de pescado	46
Encebollados de bonito	46
Escabeche	46
Calamares rellenos.....	46
Otro guiso de pescada	46
Empanada de pescada	46
Otra clase de empanada de pescada	46
Pescada asada.....	47
Encebollado de bonito	47
Sobre usa de pescada frita.....	47
Guiso de pescada	48
Salmonetes	48
Calamares en almendrado	48
Guisadillo de calamares.....	49
Guisadillo de calamares de otra manera.....	49
Cazuela empanada.....	49
Empanada de pescado	50
Ajo pollo de calamares.....	50
Albóndigas de bacalao	50
Buñuelos de bacalao	50
Modo de arreglar el marisco	50

Acto 5. Chacinería y Carnes Variadas.....	50
Riñones con ajillo.....	50
Ajillo para riñones.....	51
Riñones con tomates y pimientos.....	51
Ropa vieja.....	51
Conejo con ajillo.....	51
Conejo con tomate.....	51
Pollo con ajillo.....	51
Pollo con tomate.....	51
Ajo pollo de papas.....	51
Cazuela de pollo como si fuera estofado.....	51
Pollo a lo marengo.....	52
Carne en salsa.....	52
Para guardar la carne de vaca.....	52
Guiso de carne.....	52
Otro guiso de carne.....	52
Guiso de carne de vaca.....	52
Carne del cocido arreglada.....	52
Pierna de carnero a la venason.....	52
Pechuga mechada.....	53
Pechuga asada.....	53
Gallina en dulce.....	53
El asado de pollo de gallina.....	54
Asado de carne.....	54
Guisadillo de carne.....	54
Estofado de carne, rico.....	54
Chuletas de cerdo.....	54
Empanadillas.....	54
Perdices en estofado.....	54
Perdices estofadas.....	55
Quijadas arregladas.....	55
Carne mechada.....	55
Guiso de carne mechada.....	55
Estofado, para lengua de cerdo o carne.....	55
Asado de una manera para carne.....	55
Carne en principio.....	56
Puergut.....	56
Carne rellena.....	56
Otro guiso de carne.....	57
Bistec.....	57
Croquetas de pechuga.....	57
Croquetas de sesos.....	57
Croquetas de jamón.....	57
Emparedaos.....	58
Jamon cocido en vino, de otra manera.....	58
Modo de hacer la morcilla.....	58
Modo de hacer la longaniza.....	58
Longaniza de otra manera.....	58
Longaniza muy rica.....	59

Modo de hacer los chorizos	59
Lomo en adobo	59
Lomo en adobo (de otra manera)	59
Lomo machacado	59
Lomo con pimienta	59
Lomo guardados enteros	59
Para guardar los lomos hasta el verano	60
Otra clase de guardar los lomos y longanizas	60
Otra clase de embutidos	60
Las mantecas	60
Chorizos muy ricos	60
Otra clase de chorizo	60
Otra clase de morcilla	61
Salsa para las albóndigas	61
Modo de arreglar los sesos	61
Modo De Arreglar La Asadura	61
Acto 6. Dulces	61
Cabellos de ángel	61
Cuajada de almendra	61
Croquetas de chocolate	62
Croquetas de crema	62
Borrachillos	62
Bizcochada	62
Pestiños madrileños	63
Empanada de dulce	63
Natillas	63
Crema	63
Flan de leche	63
Polvo de batata	63
Polvo de batata con almendra	63
Polvo de batata para guardarlo	63
Polvo de limón y almendra	64
Huevo mol.	64
Piñonate	64
Roscos de agua	64
Pan dormido	65
Huevos rellenos	65
Huevos a la nieve	65
Batatas enteras para guardarlas	66
Batatas en dulce	66
Batatas en almíbar	66
Bizcochos	66
Natillas duras	66
Mermelada de tomates	66
Almíbar de naranjas	66
Gelatina de naranjas	67
Flan de leche con almendras	67
Pestiños	68

Buñuelos de viento	68
Carne de membrillo	68
Suspiros de monja	68
Magdalenas.....	69
Roscas del consejo.....	69
Pastelón	69
Conclusión del pastelón	69
GLOSARIO DE TÉRMINOS CULINARIOS	70

VIDEOS DE RECETAS

Cocido de carne, sin verdura: <https://youtu.be/D4BZczW0380>
 Potaje de col y nabos: <https://youtu.be/rIuZGPe7qOc>
 Potaje de lleras: <https://youtu.be/R8Hss9X8US0>
 Menestra de presules y habas: <https://youtu.be/lv6XYnIJlQk>
 Salmonetes: <https://youtu.be/4Nnc-VX0DXc>
 Guisadillo de calamares: <https://youtu.be/DXJwExiggy8>
 Gallina en dulce: <https://youtu.be/ha29dOOpbks>
 Puergut: <https://youtu.be/o9JieexOXhI>
 Piñonate: <https://youtu.be/-j9fwRHLAGU>
 Huevos rellenos: <https://youtu.be/aJ0ASf3-HJc>

UN LIBRO DE RECETAS RECOPILATORIO DE LA COCINA POPULAR DE LA SIERRA DE GÁDOR (ALMERÍA)

Miguel Á. Pérez de Perceval Verde

Este libro de recetas lo fue redactando Encarnación Rodríguez Morales en el municipio almeriense de Berja en las décadas finales del siglo XIX. Dicha localidad se encuentra en la parte occidental de la provincia, cerca de la de Granada, en la sierra de Gádor. Se trata de una pequeña cadena montañosa (ver mapa), que apenas se conoce en la actualidad fuera de la provincia, pero que fue la zona más activa de la minería española de la primera mitad del siglo XIX gracias a sus importantes yacimientos de mineral de plomo y una serie de circunstancias que se movieron a su alrededor. La trascendencia económica e institucional que tuvo no se ha resaltado todavía lo suficiente en la historiografía peninsular.

Una sierra con una minería muy relevante

Conocida la existencia de estos criaderos desde antiguo, la extracción de la galena de estas montañas aumentó de manera relevante en la segunda mitad del siglo XVIII, dejando en segundo lugar al centro productor tradicional de Linares (Jaén). Se trataba de sulfuros con una elevada ley en plomo y bajo contenido argentífero. No se encontraban dispuestos en filones sino en bolsadas irregulares. Su extracción se veía favorecida por la existencia de un drenaje natural, lo que hacía que no fueran necesarias labores de desagüe, por la dureza de la roca, que tampoco tenía muchas necesidades de entibación³, la ventilación natural de los pozos y por la relativa profundidad del yacimiento, que no obligaba a adentrarse mucho en las profundidades.

Las limitaciones de aquella época restringieron al principio las posibilidades de crecimiento de esta industria. El plomo estaba monopolizado por el Estado, que se encargaba de su fundición en los hornos de las fábricas reales que se encontraban en diversas localidades de la sierra y de la costa⁴. Este metal se utilizaba principalmente para cumplimentar la demanda interior (alfarería, pinturas...) y las necesidades militares (perdigones y balas). El escaso interés comercial de los establecimientos estatales hizo que al principio no respondieran al poderoso aumento que hubo en la demanda internacional de este metal, ligado al desarrollo económico, industrial y urbanístico de la época. A principios del siglo XIX, entre 1804 y 1810, el precio del plomo en el mercado de Londres superó las 30 libras por tonelada, valor que ya se logrará alcanzar en toda la centuria⁵. El elevado precio que estaba alcanzando en los mercados exteriores no se correspondió con un incremento de la capacidad y actividad de las fundiciones reales, que actuaban como un corsé

3 Obras para proteger las galerías contra los derrumbes.

4 En 1946 se estableció el estanco del plomo, para cuya explotación se contrataron diferentes asientos. En 1748 un real decreto ordena que dicho estanco y la renta del plomo se administre por cuenta de la Real Hacienda (Colección Legislativa de Minas, t. 1, p. 76). Las fundiciones estaban en las localidades de Alcora (Canjáyar), Presidio de Andarax (actualmente Fuente Victoria), Turón, Almería...

5 Pérez de Perceval, 2018: 75. Utiliza cifras de Metallgesellschaft, 1904: 4.

de las posibilidades productivas de la sierra. Sus administradores y las instancias gubernamentales eran conscientes de las enormes posibilidades que ofrecía el negocio del plomo y por ello se incrementó la producción de los mencionados establecimientos nacionales. Pero, por diversas razones, no podían responder eficazmente a las posibilidades productivas de la sierra. Por ello, en diversas ocasiones se ordenó la paralización de las minas de la comarca ya que carecían de la capacidad para consumir el mineral que llegaba a sus almacenes⁶. Se trata de una época compleja, que todavía no está suficientemente estudiada, por lo que no aún no se comprende bien el papel ambivalente y dubitativo que tuvo la Administración. Además, ello se produjo en una época convulsa, en la que sobre todo desataca la ocupación francesa y la guerra de independencia.

Lo cierto fue que frente a estas limitaciones los productores locales presionaron a los poderes locales y nacionales para la liberalización de la extracción y fundición de los plomos alpujarreños. Se trataba del «viento del sur», como nos lo describe Sánchez Picón (2012). Los cambios y las dificultades de esta época (ocupación francesa, guerra, Cortes de Cádiz, vuelta de Fernando VII y revolución de 1820 y Trienio Liberal) limitaron las posibilidades de una respuesta adecuada a la situación de esta industria. Pero también dificultaron el control de la actividad en la sierra, posibilitando una creciente producción al margen de la supervisión estatal y un contrabando de los plomos⁷. Además, se crearán las condiciones para una respuesta de los mineros y los interesados en el negocio de estos minerales. En concreto, en 1820 se aprovechó una escueta orden de las Cortes de 25/10/1820, que daba permiso para el laboreo de todo tipo de minerales por particulares⁸, para extraer y beneficiar los minerales de la sierra de Gádor de forma abierta. Un camino sin retorno, que ya no se pudo marchar atrás cuando cayó el Trienio y se anularon lo que habían promulgado. A pesar de diversas maniobras para intentar anular lo conseguido y volver a la situación anterior, al final hubo que asumir la nueva situación⁹, que además era bastante positiva para incrementar los ingresos de las depauperadas arcas nacionales.

Pero los efectos del movimiento de la sierra de Gádor no solo se hicieron sentir en estas montañas, sino que supusieron el despertar de la minería de la península. De manera resumida, la minería contemporánea en España comenzó en estos años. Los avances se materializaron en la ley de minas de 1825, que proporcionó un marco legal definido para la extracción y el beneficio de los minerales. Ello proporcionó seguridad y allanó el campo para la iniciativa privada en la minería¹⁰. Sin embargo, los efectos al principio solo se hicieron sentir de manera importante en la minería almeriense. Hay que esperar a la década de 1840 para que se aprecie de forma más

6 En 1799 se ordenó paralizar la extracción en las minas de la sierra de Gádor (Márquez, 1839: 436). En 1801 una real orden decreta el cierre de la Mina de Berja, una de las más productivas de esta sierra (Pérez de Perceval, 1984: 19). En 1807, una circular de la Junta General de Comercio, Moneda y Minas dispuso que no se explotasen las minas de alcohol (como se denominaba a la galena) hasta que no se los géneros plomizos que existen en las fábricas de Linares y las Alpujarras (Colección Legislativa de Minas, t. 1, p. 162).

7 Es difícil evaluar el volumen del contrabando. Una cierta reconstrucción se puede realizar a partir de registros extranjeros de entrada de plomos. Hemos consultado algunos de ellos, en concreto los registros de entrada y salida de plomos de Gran Bretaña (Parliamentary Papers, The office of Committee of Privy Council for Trade) y en la década de 1820 el lugar de origen principal de los plomos importados era Gibraltar. Es cierto que era un lugar de destino de la exportación, pero también era una de las vías de salida de los plomos de contrabando.

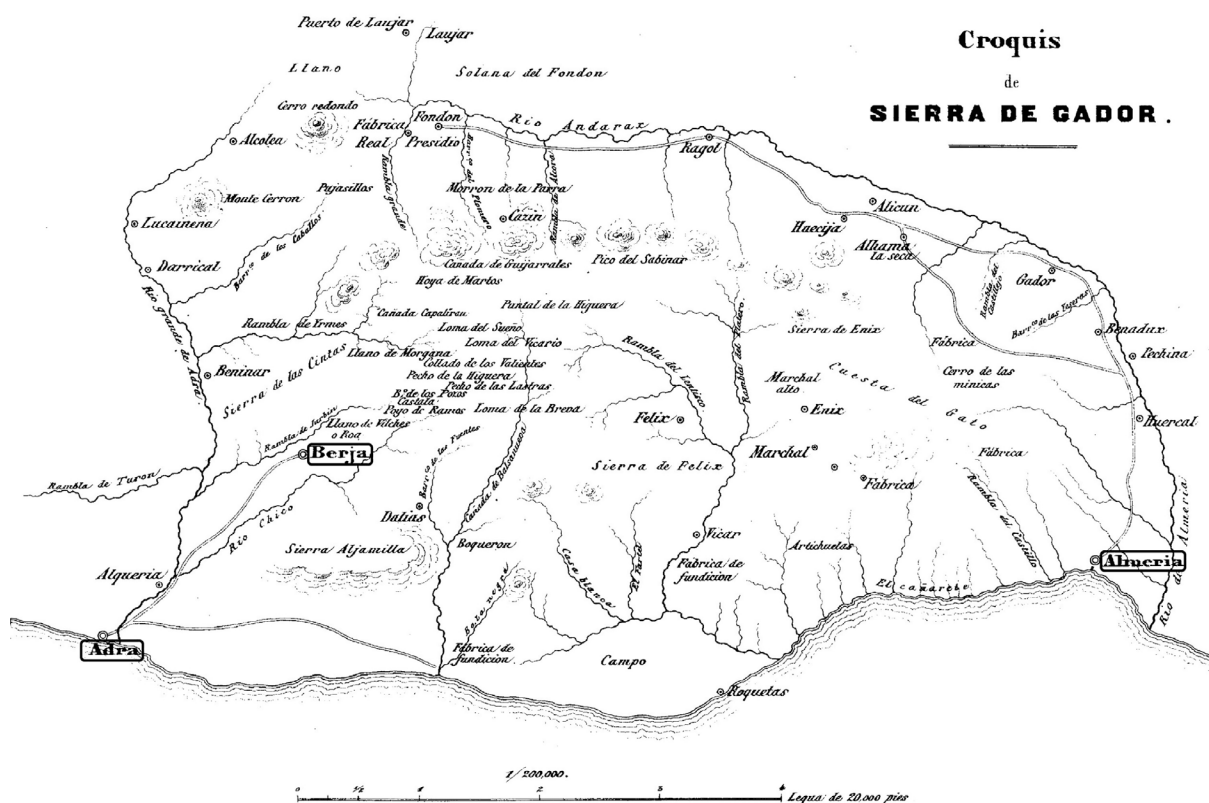
8 La normativa se complementó con el decreto de 22/06/1821 que permitía a todo español o extranjero explotar y beneficiar las minas de todo metal que se descubra, con los requisitos que se especifican.

9 Sobre el particular ver Sánchez Picón, 1992. 102 y ss.

10 Sobre la legislación de 1825: Chastagnaret, 1972; Pérez de Perceval, 2007; Fernández Espinar, 1997.

clara un cambio en el panorama, se extiende el interés por la explotación de las riquezas del subsuelo y se desarrolla el avance de la minería moderna en la península. Incluso se produce en estos años una penetración más abierta de sociedades constituidas con capital extranjero.

Mapa de la sierra de Gádor en 1857, con las principales zonas de extracción de los minerales de plomo



Fuente: Revista Minera, 1857, lámina 1. Hemos resaltado las localidades de Adra, Almería y Berja

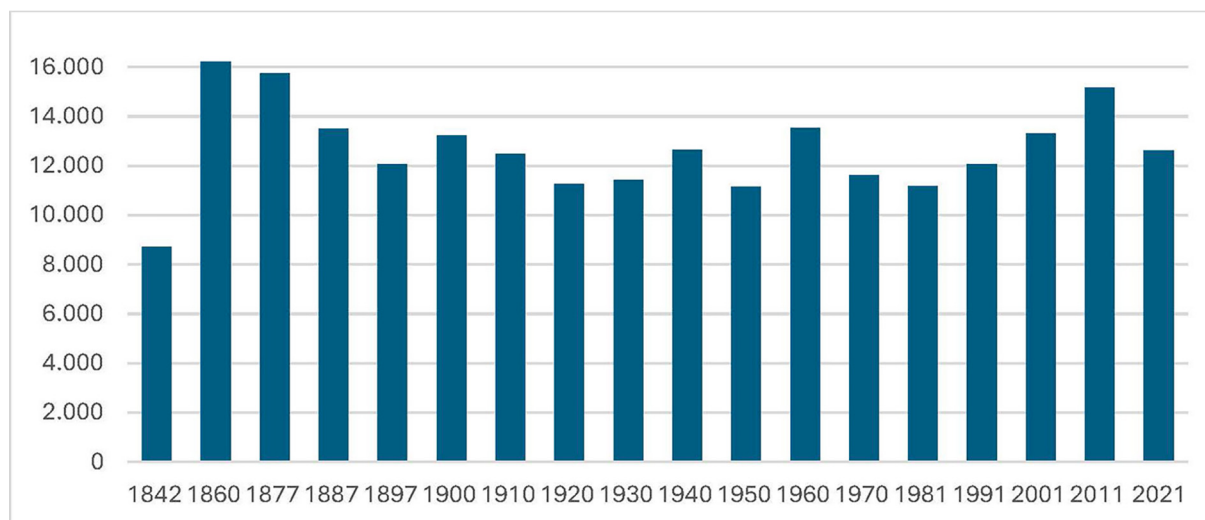
Junto a la extracción de los minerales se desarrolló una floreciente industria dedicada a la fundición y a cierta manufactura del plomo. Hay que tener en cuenta la facilidad para fundir este metal, lo que facilitó la proliferación de pequeñas «oficinas de beneficio»¹¹ cercanas a los yacimientos, que utilizaban hornos rudimentarios llamados boliches y que se alimentaban de combustible vegetal (principalmente monte bajo de estas montañas). Pero rápidamente se irán ubicando en la localidad de Adra, que será el centro metalúrgico del plomo hasta la década de 1860, donde se utilizarán hornos más perfeccionado y carbón mineral como combustible. Destaca, en unas fechas tan tempranas como era la primera mitad del siglo XIX, el desarrollo empresas fundidoras con una elevada inversión y desarrollo tecnológico. En especial, la fundición de San Andrés en Adra, la fábrica de beneficio y manufactura del plomo más relevante de la época en España y una de las mayores de Europa¹².

¹¹ Término con el que se le denominaba en la época a las fundiciones de plomo.

¹² La fábrica de San Andrés contaba con en la década de 1820 con máquinas de vapor. Fue incorporando los sistemas más avanzados de fundición de plomo y de plata y de concentración. Además, se dedicó a la fabricación de perdigones, balas, pinturas, tubos, planchas... algo muy excepcional en la metalurgia del plomo española de este siglo, cuyos establecimientos se dedicaron en su mayoría únicamente a obtener el metal.

La sierra de Gádor se había convertido en referente internacional de la industria de plomo. España se situó como segundo productor mundial de este metal (rivalizando con Gran Bretaña, que encabezaba este ranking¹³) e inundó los mercados con los productos españoles. Ello provocaría, junto a otras circunstancias, que pronto descendiera el precio de este metal. La sierra de Gádor inauguraba la floreciente actividad minera de lo que se ha llamado el siglo de oro de la minería en España, colocando a los minerales de plomo como el producto estrella de la extracción española del siglo XIX, gracias también al relevo en las décadas siguientes de otros distritos del sureste peninsular¹⁴.

Población del municipio de Berja, 1842-2021



Fuente: INEbase/Demografía y población/Alteraciones de los municipios en los Censos de Población desde 1842 (consulta realizada en <https://www.ine.es/intercensal/inicio.do>)

En la sierra hubo una fiebre minera, poniéndose en explotación una cantidad muy elevada de concesiones, que debió de superar ampliamente el millar¹⁵. Hay que tener en cuenta que la superficie permitida para las demarcaciones era muy limitada, lo que obligó a realizar la explotación de estos recursos mediante un sistema que se podría denominar de minifundismo minero¹⁶. Ello condicionó poderosamente las formas de extracción y de organización empresarial, que tuvieron que adecuarse al reducido espacio que podían obtener. La consecuencia: multiplicación de sociedades, minería especulativa, subdivisión de la propiedad que favorece la proliferación de

13 Pérez de Perceval y Sánchez Picón, 2000: 11. El promedio de la producción inglesa en el periodo 1821-1840 fue de 38.550, frente a las 32.900 de España.

14 Primero fue Almagrera, también en Almería, a finales de la década de 1830, y en la década de 1840 la eclosión de las cuencas de Linares (Jaén) y la sierra de Cartagena-La Unión (Murcia). A finales de siglo se completó con las minas de Mazarrón (Murcia) y las de Córdoba, junto con alguna extracción secundaria como Badajoz, Ciudad Real o Tarragona.

15 Los escritos de la época mencionan varios miles de minas (tres o cuatro mil). La cuestión es que, de las concesiones registradas o de los pozos excavados solo un pequeño porcentaje encontraron el mineral y fueron productivas.

16 La ley minera de 1825 establecía el tamaño de las concesiones en 83,6x167,2 m (una sociedad podía solicitar hasta 4 contiguas). Suponía algo más de una hectárea (13.975 m²). Buena parte de las concesiones se pusieron en explotación antes de la ley de 1825, teniendo incluso una superficie menor. La ley minera de 1849 amplió la superficie de las pertenencias a 41.924 m². Hay que esperar a 1859 para que se eliminen los límites al tamaño de las concesiones.

litigios, subcontratación del laboreo, formas de extracción que dadas las limitaciones favorecían la depredación, dispersión de los beneficios... Todo esto no impidió que se formaran ciertas fortunas con la mineralurgia del plomo y el conjunto de negocios que se generaron alrededor de esta actividad. Es lo que sucedió con la familia de la escritora del libro de recetas, especialmente por lo que concierne a la rama de su apellido Lupión, como señalaremos más adelante.

La industria de este distrito, con su demanda de empleos directos e indirecto, fue un foco de atracción de población para una comarca relativamente poblada, que multiplicó el número de habitantes. Como podemos ver en el gráfico (con todas las reservas del registro de la época), Berja duplicó en 1860 la población de su primer censo conocido, alcanzando en esa fecha la mayor cifra de habitantes de toda la historia de este municipio hasta la fecha. Los lugares de procedencia fueron principalmente otras localidades de la provincia de Almería y de Granada, aunque también vinieron de otras provincias más alejadas.

Los empleados de las minas procedieron en su mayor parte de la agricultura. Ello se va a mostrar en las fluctuaciones que había en la actividad laborar en los meses de mayor actividad en el campo. Incluso se llegaría a pedir que se paralizase la actividad minera en esas fechas. Apenas había un mercado de trabajo específicamente minero. En el sureste se va a ir configurando a partir de la explotación de la sierra de Gádor. De la agricultura se traspasaron usos y costumbres¹⁷, lo que se mostró por ejemplo en las formas de trabajo. En la alimentación no debió de haber muchos cambios, adaptando las recetas a la disponibilidad de productos de los asentamientos mineros. Era normal que las empresas mineras se encargaran de la alimentación de los trabajadores. Paillette (1841: 232-233) nos especifica el menú para 1840 para uno de los parajes emblemáticos de esta sierra, la Loma del Sueño:

- Desayuno: pan de buena calidad, agua, vinagre y sal¹⁸.
- Almuerzo: habichuelas, habas arroz y, en muy pocos casos, garbanzos. Pan y agua a discreción, aceite y sal.
- Cena: parecida al desayuno

17 Las costumbres influyeron en muchos de los elementos del trabajo minero. Un ejemplo puede ser la tradicional exclusión de la mujer en el trabajo en las minas en las minas del sureste, a diferencia de lo que sucede en el norte de España, especialmente en la minería asturiana. Se debieron de juntar elementos heredados de las cuadrillas de jornaleros con las específicas condiciones de trabajo en esta sierra.

18 En las minas de sierra Almagrera (levante de Almería) para la década de 1840 se señala en el diccionario de Madoz (1845: II, 58-59) que las empresas les dan tres ranchos a los trabajadores:

- Almuerzo: gran caldero de agua hervida don sal, aceite y ajos fritos, donde mojan pan y le llaman «café»
- Comida: rancho de dos clases de menestra, cocidas con aceite, variando entre arroz, patatas, judías secas, garbanzos y fideos. La denominan bazofia.
- Cena: otro rancho de una sola menestra a la que llaman gandinga.

Para Herrerías, también en el levante de Almería, en 1870 la alimentación era:

- Desayuno: «café» (caldo hecho de cominos, pimienta molida, ajos, aceite y sal), donde «sopan» la «guitarra» (cuarta parte de un pan de cuatro a cinco libras)
- Almuerzo («rancho»): potaje de habichuelas y patatas.
- Cena: otro «café» igual que la mañana.

«Carta de un minero», El minero de Almagrera, 33 (8-X-1874), pp. 1-2.

El furor minero duró poco tiempo. Por una parte, como ya hemos mencionado, el precio del plomo se situó en niveles más bajos que los alcanzados en el primer tercio del siglo XIX y, por otra, los yacimientos empezaron a dar síntomas de agotamiento a principios de la década de 1840. En la segunda mitad del siglo XIX, la sierra de Gádor vivió una vida lánguida, produciéndose el relevo en la minería del plomo del sureste por las cuencas que hemos mencionado (Almagrera, Cartagena-La Unión, Linares, Mazarrón). La economía de Berja continuó ligada a la minería, pero también a un nuevo producto de exportación, la uva de embarque. Se mantuvo así una economía íntimamente relacionada con los mercados exteriores¹⁹.

Un libro de recetas escrito en un cuaderno de contabilidad de una mina

El libro de recetas ha llegado a nuestras manos a través de nuestra familia materna, con los apellidos Verde González²⁰. Fue escrito por Encarnación Rodríguez Morales, que nació en Berja en 1863, falleciendo en 1920. Era hija de Francisco Rodríguez Lupión (Berja, 1838-1909) y de Soledad Morales Lupión (Berja, 1839-1902)²¹, que, como se puede intuir por su segundo apellido, eran primos hermanos. En las líneas siguientes vamos a seguir principalmente el relato que realiza Sánchez Ramos (2015)²² de la familia Lupión. Los padres de Encarnación compartían este apellido, que correspondía a una familia de la burguesía de Berja ligada al negocio minero, además de otras empresas.

Su madre, Soledad Morales Lupión²³, era hija de Olallo José Morales Sierra y de María Teresa Lupión Padilla. Olallo J. era un activo propietario de minas de Berja, Felix y Presidio de Andarax (Fuente Victoria)²⁴, que incrementó su capacidad económica gracias al capital de su esposa. Como señala Sánchez Ramos (2015: 236-237), junto a la actividad minera, eran dueños de tierras, una bodega para almacenar vino, un molino harinero, una posada, una almazara, una tahona, junto con inversiones inmobiliarias. Incluso, con el capital que tenían, actuaron de banqueros, prestando dinero, algo normal en la época para los comerciantes que tenían alguna capacidad económica dada el escaso desarrollo que había de instituciones formales de este tipo. Se muestra aquí las estrategias de diversificación de los negocios alrededor del boom minero, que intenta aprovechar las posibilidades económicas que se creaban al calor del crecimiento de la actividad económica. Junto a ello, lo natural en la época era tener un cierto patrimonio

19 Sobre el particular, destacamos principalmente el libro de Andrés Sánchez Picón, 1992.

20 Adela Rodríguez Morales era hermana de Encarnación, autora del libro. Adela casó con Diego González Ramos. Su primera hija, Soledad González Rodríguez (1887-1971), se desposó a su vez con Manuel Verde González (1889-1953). Concretando la sucesión genealógica, Soledad González Rodríguez (abuela materna del que escribe estas líneas) era hija de la hermana de la mencionada Encarnación, quien escribió las recetas.

21 Los padres de ambas cuñadas fueron los que iniciaron la rama minera virgitana del apellido Lupión. Concretamente, el matrimonio de José Lupión Martínez y de María Concepción Padilla Ramírez, que fue bastante prolífico. Tuvieron once descendientes.

22 También utilizaremos unas notas manuscritas que nos dejó Adela Verde González sobre la genealogía de sus antepasados.

23 Soledad era hermana de Olallo Morales (tío de Encarnación), un personaje de la burguesía almeriense de la época que tuvo una vida particular. Ver: Pérez de Perceval, J.M., 1984. A su muerte, su mujer, de origen sueco, se trasladó a este país con sus cuatro hijos. Entre ellos, va a destacar Olallo Morales Wiskman, que tuvo cierta relevancia en el mundo de la música sueca.

24 Sánchez Ramos, 2015: 236. La familia de Olallo José, por parte de sus dos ancestros, tuvieron una importancia económica y social, en los pueblos mencionados y en Vívar. Véase Vázquez Guzmán, 2003 (citado por Sánchez Ramos, 2015).

agrario, que seguía siendo una de las manifestaciones de cierto estatus social. El matrimonio se trasladó a Almería, siendo Olallo J. primero teniente alcalde de la capital en 1864 y alcalde en 1865. Resumiendo, la madre de la escritora del libro de recetas partía con un importante patrimonio heredado.

Por lo que respecta a su padre, también tenía cierto patrimonio, especialmente minero, pero sin llegar a la capacidad económica de su esposa. Era hijo del segundo matrimonio de Rosario Lupión Padilla (1810-1881; hermana de la madre de su esposa) con José Gabriel Rodríguez Cano²⁵. Francisco Rodríguez Lupión había heredado cierto patrimonio familiar y se dedicó principalmente a la actividad minera. Tras su boda, que supuso contar con un importante patrimonio conjunto, se embarcaron en diversas iniciativas económicas, entre las que destaca la actividad minera. Por ejemplo, en 1872 vemos a Francisco ocupando el cargo de presidente de la Sociedad Especial Minera Santa Sinforosa²⁶. A final de siglo se trasladaron a Almería, volviendo a Berja a principio del siglo xx.

El matrimonio tuvo seis hijas y dos hijos²⁷. Como hemos visto en las ramas de estas familias, era en numerosas ocasiones relativamente elevada la descendencia. Hay que tener en cuenta la alta mortalidad que había en el siglo xix en España, lo que limitaba el número de descendientes que llegaban a la edad adulta²⁸. Encarnación, por edad, ocupaba el segundo lugar, detrás de su hermana Adelaida, la mayor. Se casó con Eugenio Peydró Castillo, cuyo nombre aparece también al principio del recetario²⁹. Al parecer, enviudó pronto.

La autora del libro de recetas pertenecía, como hemos visto, a una familia acomodada, bastante ligada al negocio minero, de donde obtuvo una parte importante de sus caudales. La vinculación con la actividad minera se muestra en el propio libro de recetas. Encarnación utilizó para contener las hojas del manuscrito las cartulinas de un libro de contabilidad. Concretamente, como se aprecia en una pegatina medio despegada de la portada, el relativo a la anotación de «Varios pagos de las minas efectivo» de 1862 a 1868, sin que sepamos de qué mina, grupo o empresa se trataba³⁰. La capacidad económica en la que se movía Encarnación se muestra en el propio hecho de que tuviera el nivel cultural suficiente para poder redactar el recetario en un momento en el que la mayor parte de la población no sabía ni leer ni escribir³¹. La lectura de este texto nos muestra una buena caligrafía y un trazo firme, aunque salpicada por abundantes faltas de ortografía, sobre todo en la redacción de nombre de alimentos. Por ejemplo, la palabra «bistec» aparece escrita de múltiples maneras en el recetario.

25 Su primer marido fue Agustín Rodríguez Almansa, primo hermano de su segundo esposo, con el que tuvo cuatro descendientes. En las segundas nupcias incrementó la familia en dos miembros más, a los que se uniría una hija de José Gabriel, que era también viudo.

26 Gaceta de Madrid, 2/04/1874, p. 223. La sociedad estaba compuesta por 110 acciones de las que su esposa tenía 3 acciones y una sexta parte de otra acción. Es interesante el análisis de la composición accionarial de esta empresa por la elevada participación femenina.

27 Por orden de nacimiento: Adelaida, Encarnación, Constanza, Teresa, Francisco, Soledad, Adrián y Rosario (Sánchez Ramos, 2015: 235).

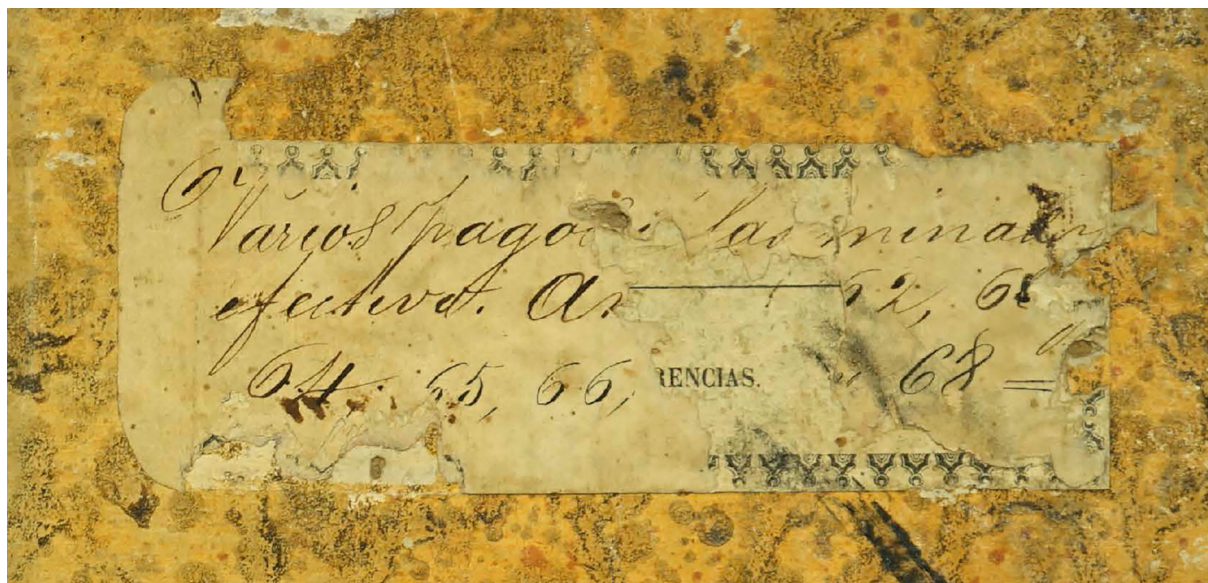
28 En el caso de esta familia, solo sabemos el caso de Teresa que falleciera con pocos años.

29 En el recetario aparece la firma de Eugenio Peydró Castillo, con el texto: «Hoy 10 abril 1884», lo que nos puede servir también para situar la redacción del recetario.

30 En el lomo aparecen unas iniciales, TBA, que no sabemos a qué se refieren.

31 En 1877 en Berja, solo el 7,4 % de las mujeres sabían leer y escribir. En 1887 subió al 11,2 % (Ballarín, 1988: 10)

Pegatina de la portada del libro de recetas



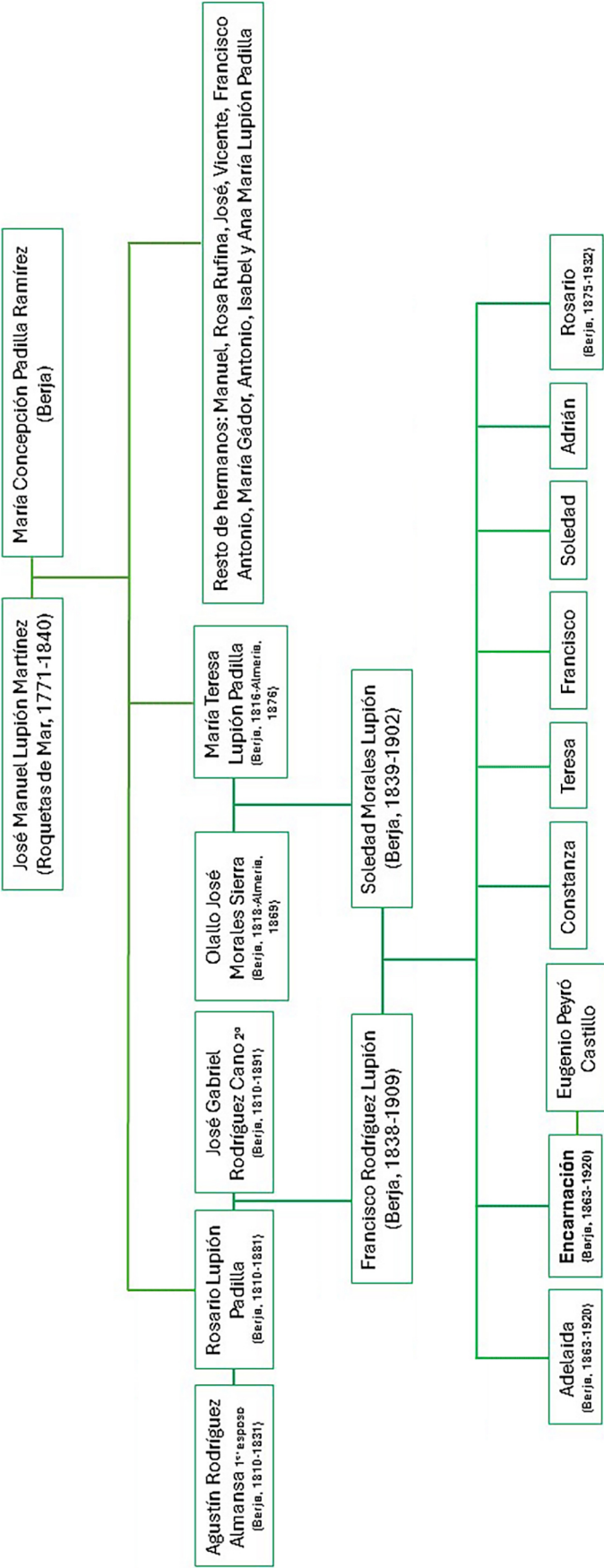
La posición familiar no es óbice para que en la lista de recetas se recojan platos que respondan a la tradición popular de la sierra. No hay que olvidar que el origen relativamente reciente de la familia fue humilde, una situación que también se produce en los múltiples enlaces. Según se puede observar en el manejo de recetario original, Encarnación busco distintas fuentes para elaborar el amplio recetario que ha llegado a nuestras manos. Hay distintas hojas sueltas, en las que hay apuntes de recetas que tomaría en alguna visita o encuentro. También, alguna carta que recibe de un familiar con alguna receta, como una fechada en Almería el uno de febrero de 1907.

Entre las recetas hay platos típicos de la gastronomía tradicional, como los gurullos, la ropa vieja, ajopollo³², encebollado de bonito. Extraña que solo se encuentre una receta de sopas (de pescado, p. 10), pero no parece un olvido. Al principio del recetario pone «Libro 1», por lo que podría haber escrito o pensado escribir una segunda parte donde incluir más platos. En el caso de este plato, hay unas hojas sueltas en las que escribió un índice precisamente de sopas³³.

32 Tiene dos recetas de «ajo pollo», de calamares y de «papas».

33 En la lista vienen las siguientes sopas: pan y pimienta molido, de pan, de pan con tomate, de arroz (de una manera), de pasta, de arroz (de otra manera), de arroz con tomate y magra, de macarrones, colorada, de sémola y de fideos. También un puré de habichuelas. El índice termina al final de la hoja, señalando lo que debía de haber únicamente en las páginas 1 a 5.

Árbol genealógico de la familia de Encarnación Rodríguez Morales



Fuente: Sánchez Ramos, 2015

Fuentes y bibliografía

Fuentes

- Archivo Histórico Provincial de Almería.
- Archivo familiar.
- British Parliamentary Papers. Guildhall Library, Londres.

Bibliografía

- Ballarín Domingo, Pilar, «El analfabetismo en la provincia de Almería (1860 a 1900)», *Boletín del Instituto de Estudios Almerienses, Letras*, 8, 1988, pp. 9-22.
- Cara Barrionuevo, Lorenzo y Rodríguez López, Juana M^a, «Notas para el estudio de la minería almeriense anterior al siglo XIX», *Boletín del Instituto de Estudios Almerienses. Letras*, 6, 1986 pp. 11-24. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=81745>.
- Chastagnaret, Gérard, «La législation de 1825 et l'évolution des activités minières», comunicación al 1^{er} Coloquio de Historia Económica de España, Barcelona, 11-12 de mayo de 1972, 1972.
- Chastagnaret, Gérard, «Repli de l'État et recomposition des élites : la minería du plomb de sierra de Gador pendant la crise de l'Ancien Régime», en Martine Lambert-Gorges (ed.), *Les élites locales et l'État dans l'Espagne moderne (XVI^e-XX^e siècles)*, Paris, Ed. du CNRS, 1993.
- Fernández Espinar, Luis Carlos, *Derecho de minas en España (1825-1996)*. Granada, Comares, 1997.
- Junta Superior Facultativa de Minería. *Colección Legislativa de Minas*. Tomo I. Madrid, Imprenta del Colegio Nacional de Sordo Mudos y de Ciegos, 1889.
- Márquez, José María, Memoria sobre la minería de España. *Alhambra*, t. II., pp. 423-425, 435-437 y 459-460, 1839
- Metallgesellschaft, *Recueils statistiques sur les métaux suivants plomb, cuivre, zinc, étain, argent, nickel, aluminium et mercure*. Imprimerie de C. Adelman, Frankfurt, 1904.
- Núñez Romero-Balmas, Gregorio, «La minería Alpujarreña en la primera mitad del siglo XIX», *Boletín Geológico y Minero*, 1985, 1 (pp. 90-104), 2 (pp. 92-105), 4 (pp. 88-97), 5 (pp. 85-97) y 6 (pp. 91-98). Disponibles en: <https://info.igme.es/bibliotecadigital/boletin>.
- Paillette, Adrien, «Mémoire sur gisement, l'exploitation et le traitement des minerais de plomb dans les environs d'Almería et d'Adra (Andalousie)», *Annales des Mines*, 19, 1841, pp. 215-237 y 239-266.
- Pérez de Perceval, José María, «Olallo Morales, análisis de una sociedad enferma», *Boletín del Instituto de Estudios Almerienses*, 4, 1984, pp. 159-181. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2162264>.
- Pérez de Perceval Verde, Miguel Á, Fundidores, mineros y comerciantes. La metalurgia de sierra de Gádor, 1820-1850, 1984. Disponible en: <https://www.um.es/hisminas/wp-content/uploads/2012/06/fundidores.pdf>
- Pérez de Perceval Verde, Miguel Á, *La minería almeriense contemporánea (1800-1930)*. Almería, Zéjel, 1989. Disponible en: <https://www.um.es/hisminas/wp-content/uploads/2012/06/lamineriaalmeriense-opt.pdf>.
- Pérez de Perceval Verde, Miguel Á. 2006. «Minería e instituciones: papel del Estado y la legislación en la extracción española contemporánea», en Pérez de Perceval Verde, Miguel Á., López-Morell, Miguel Á. y Sánchez Rodríguez, Alejandro (eds.), *Minería y desarrollo Económico en España*. Madrid: Síntesis/Instituto Geológico y Minero de España, 2007. pp. 69-93. Disponible en: <https://bdh.bne.es/bnearch/detalle/bdh0000073282>
- Pérez de Perceval Verde, Miguel Á, «La Fábrica de San Andrés de Adra (Almería). Un hito de la metalurgia del plomo en la primera mitad del s. XIX», *De Re Metallica*, 31, 2018, pp. 73-82. Disponible en: <https://mega.nz/file/ehcRkayb#t7nGGODBnqMMCzVzg1oPQZzPQ5M76YLaztR9gI2T8Ik>.

- Pérez de Perceval Verde, Miguel Á. y Sánchez Picón, Andrés, *El plomo en la minería española del siglo XIX. Evolución del sector y panorama empresarial*. Madrid. Fundación Empresa Pública, 2000. Disponible en: <https://www.fundacionsepi.es/investigacion/publicaciones/DocumentosTrabajo/PHE/hdt2001.pdf>.
- Pérez Domingo, Antonio, *Memoria sobre las minas en la Península. Sobre la riqueza que han producido y sobre la mejora de que es susceptible este ramo*. Madrid, Imprenta de D.E. Álvarez, 1831.
- Sánchez Picón, Andrés, *La integración de la economía almeriense en el mercado mundial (1778-1936). Cambios económicos y negocios de exportación*. Almería, Instituto de Estudios Almerienses, 1992.
- Sánchez Picón, Andrés, «El protagonismo de sierra de Gádor en el renacimiento minero español del siglo XIX. La importancia económica y el perfil social de la minería alpujarreña», *Farua. Revista del Centro Virgitano de Estudios Históricos*, 4-5, 2002, pp. 105-119. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2189140>.
- Sánchez Picón, Andrés, «Viento del sur. La presión local en la liberalización minera de 1825», en Xavier Huetz de Lemp y Jean-Philippe, *Sortir du labyrinthe. Études d'histoire contemporaine de l'Espagne. Hommage à Gérard Chastagnaret*. Madrid, Casa de Velázquez, 2012. Disponible en: <https://books.openedition.org/cvz/23894>.
- Sánchez Ramos, Valeriano, «Ascenso y cénit del auge minero de la Berja decimonónica: los Lupión», *Farua. Revista del Centro Virgitano de Estudios Históricos*, 18, 2015, pp. 209-239.
- Vázquez Guzmán, Juan Pedro, *Vícar. Un pueblo, una historia*. Almería, Instituto de Estudios Almerienses, 2003.