

**LAS TÉCNICAS DE PERFUMERÍA EN LA CORONA DE CASTILLA  
(SIGLOS XV-XVI): LAS AGUAS DE OLOR\***

**THE PERFUMERY TECHNIQUES IN THE CROWN OF CASTILE  
(15<sup>TH</sup>-16<sup>TH</sup> CENTURIES): THE SCENTED WATERS**

**AS TÉCNICAS DE PERFUMARIA NA COROA DE CASTELA  
(SÉCULOS XV-XVI): AS ÁGUAS DE CHEIRO**

**JAVIER LÓPEZ RIDER\*\*<sup>1</sup>**

*Universidad de Córdoba (España)*

<https://doi.org/10.46553/EHE.27.1.2025.p62-83>

**Resumen**

A finales de la Edad Media y principios del Renacimiento, la perfumería estaba muy presente en la sociedad. Existía un gran interés en aromatizar estancias de determinados edificios con motivo de algún festejo religioso o cultural, impregnar de olores algunas prendas de vestir y, sobre todo, perfumar la piel, el cabello e incluso la barba masculina. Evidentemente, la Corona de Castilla no era ajena a esta realidad odorífera, así lo demuestran diversas recetas técnicas de los siglos XV-XVI, conservadas en bibliotecas y archivos hispanos, que proporcionan una extraordinaria información para elaborar ciertas fragancias para su consumo diario. Con esta propuesta, ofrecemos un acercamiento al estudio de la perfumería castellana de aquellos momentos, a través del modo de fabricación y los ingredientes necesarios para obtener aguas de olor, aproximándonos así, a una perspectiva sensorial del ámbito oloroso de nuestros antepasados.

**Palabras clave**

Baja Edad Media, Recetarios, Perfumería, Saber técnico, Cosmética.

---

\* Fecha de recepción: 2/7/2024. Fecha de evaluación: 3/10/2024. Fecha de aceptación definitiva: 5/2/2025.

\*\* Profesor Titular de Historia Medieval de la Universidad de Córdoba. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8412-921X>. Dirección postal: Dpto. de Historia. Área de Historia Medieval, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Córdoba Plaza del Cardenal Salazar, 3, 14071, Córdoba, España. Email: [lopezrider@uco.es](mailto:lopezrider@uco.es)

<sup>1</sup> El presente trabajo ha sido realizado en el marco del proyecto PDC2022-133892-100. “Retro-innovación: Conocimientos de la Sociedad Medieval aplicados al siglo XXI”, financiado por la Agencia Estatal de Investigación, Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades, Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia y con la Subvención concedida para estancias de movilidad en el extranjero “José Castillejo” para jóvenes doctores (Modalidad B) de 2022, financiada por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades.

## Abstract

At the end of the Middle Ages and the beginning of the Renaissance, perfumery was very present in society. There was great interest in scenting rooms in certain buildings for religious or cultural celebrations, impregnating certain items of clothing with fragrances and, above all, perfuming the skin, hair and even men's beards. Evidently, the Crown of Castile was no stranger to this odoriferous reality, as evidenced by various technical recipes from the 15th-16th centuries, preserved in Hispanic libraries and archives, which provide extraordinary information on how to make certain fragrances for daily consumption. With this proposal, we offer an approach to the study of Castilian perfumery at that time, through the method of manufacture and the ingredients necessary to obtain scented waters, thus bringing us closer to a sensory perspective of the odorous environment of our ancestors.

## Keywords

Late Middle Ages, Recipe books, Perfumery, Technical knowledge, Cosmetics.

## Resumo

No final da Idade Média e no início do Renascimento, a perfumaria estava muito presente na sociedade. Havia um grande interesse em perfumar as salas de certos edifícios para celebrações religiosas ou culturais, impregnar certas peças de vestuário com fragrâncias e, sobretudo, perfumar a pele, o cabelo e até a barba dos homens. Evidentemente, a Coroa de Castela não era alheia a esta realidade odorífera, como o atestam várias receitas técnicas dos séculos XV-XVI, conservadas em bibliotecas e arquivos hispânicos, que fornecem informações extraordinárias sobre o modo de confeccionar determinadas fragrâncias para consumo quotidiano. Com esta proposta, oferecemos uma abordagem ao estudo da perfumaria castelhana da época, através do método de fabrico e dos ingredientes necessários para obter águas perfumadas, aproximando-nos assim de uma perspetiva sensorial do ambiente odorífero dos nossos antepassados.

## Palavras chave

Idade Média tardia, Receitas, Perfumaria, Conhecimentos técnicos, Cosmética.

La relación entre el ser humano y el olor es, en efecto, inseparable. A lo largo de la historia, y aún en nuestros días, percibimos numerosas esencias que activan nuestro sistema olfativo. Ya sea en la intimidad del hogar, durante un acto religioso, en una celebración familiar, en el ambiente de un restaurante o en las calles de cualquier ciudad del siglo XXI, la percepción de diversas fragancias es constante. Esta presencia odorífera ha sido manifiesta desde siglos anteriores al período medieval e inicios del siglo XVI, con aromas tanto sutiles y placenteros como intensos y penetrantes.

Lo cierto es que desde la Antigüedad clásica existen abundantes referencias sobre la perfumería, que denota la gran importancia que adquirió en diferentes culturas.<sup>2</sup> En obras conocidas como el *Tratado de los olores* de Teofrasto o en la famosa *Historia Natural* de Plinio el Viejo se mencionan maderas y resinas para conseguir esencias diferentes, asociadas a propiedades curativas para diversas dolencias.<sup>3</sup> Por ejemplo, el propio Plinio cita hasta 84 remedios que contienen sustancias aromáticas como ruda, menta, rosa,

---

<sup>2</sup> Ver, por ejemplo, BODIQUÉ *et al.*, 2008; SCHILLACE, 2023 y MAZZEO y SCHILLACE, 2023.

<sup>3</sup> FAURE, 1987, 11.

violeta, entre otros.<sup>4</sup> Griegos y romanos poseían un prolijo elenco de recursos al añadir almendras, narcisos, mieles, membrillos o azafrán, junto a una extensa lista.<sup>5</sup> Los registros históricos también revelan que los egipcios empleaban perfumes en ofrendas a los dioses, en el embalsamamiento de cadáveres y en su vida diaria, utilizando ingredientes como azafrán, clavo, cinamomo, mirra, canela, naranja, incienso blanco, orégano, rosas, áloe, etc.<sup>6</sup> Las culturas asiáticas y orientales disfrutaban igualmente de estos olores con maderas y flores variadas. Sin embargo, debido a las interacciones comerciales entre diferentes culturas, los aromas de Occidente y Oriente comenzaron a fusionarse.

Durante el período altomedieval, la expansión árabe por todo el Mediterráneo hasta instalarse en la Península Ibérica trajo consigo, entre otras innovaciones, la introducción de elementos y procesos cosméticos novedosos, incluyendo nuevas esencias odoríferas. Como señaló Bolens, la Corona de Castilla experimentó una fuerte influencia islámica en la elaboración de perfumes, con la mezcla de diversas sustancias y, sobre todo, nuevas técnicas de trabajo como la destilación por medio de alambique o alquitara.<sup>7</sup> Silva sostiene que no solo se perfumaba la Kaaba para las ceremonias, sino que el propio Mahoma se impregnaba el cabello y la barba con almizcle y ámbar gris, una costumbre que continuó en dinastías posteriores como la Omeya, consumidores de una amplia variedad de ingredientes olorosos (incienso, mirra, sándalo, áloe, rosas, violetas, limones, etc.).<sup>8</sup> Un caso concreto procede del emir cordobés al-Hakam I, que solía usar ámbar y almizcle para otorgar ese olor característico a su cabeza durante la ofensiva contra los insurrectos del arrabal de Saqunda de la ciudad. Además, la conocida obra titulada *El Calendario de Córdoba* explicita la recolección de sustancias aromáticas en la Córdoba califal, una actividad desempeñada por mujeres y niños. En junio, solían acudir al campo para obtener tomillo y malvavisco.<sup>9</sup> Esto explica la larga nómina de obras de autores hispanomusulmanes que ofrecen datos sobre materias primas vinculadas a los olores y la medicina.<sup>10</sup>

En el Occidente europeo y más allá de la frontera septentrional hispana, donde la influencia árabe era casi inexistente, también usaban sustancias de olor para eventos especiales. En el año 496, Clodoveo se bautiza en Reims y para celebrarlo se queman incienso y cirios de olor; mientras que Hugo el Grande, perteneciente a la familia capeta, cuando pide la mano de la hermana del rey Athelstan de Inglaterra, envió diversos regalos, entre ellos perfumes poco conocidos.<sup>11</sup> Estos dos actos, bautizo y matrimonio, están intrínsecamente conectados con la cristiandad, pues la vinculación entre los olores y la religión es una realidad muy presente hasta hoy día. El cristianismo intensificó el uso de los olores para engrandecer el propio evento litúrgico y, en otros contextos, para conferir una fragancia suave y seductora a los santos, especialmente en la hagiografía local. No es extraño, por ejemplo, que se utilice incienso, mirra y diversas fragancias relacionadas con

---

<sup>4</sup> RIMMEL, 1990, 11-12.

<sup>5</sup> *Ibidem*, 118.

<sup>6</sup> *Ibidem*, 19-28 y FAURE, *op. cit.*, 30.

<sup>7</sup> BOLENS, 1987, 145 y CABRÉ, 2002, 773-775.

<sup>8</sup> SILVA, 2023, 181-185.

<sup>9</sup> CRIADO, 2011, 868-869.

<sup>10</sup> Existen numerosas obras médicas, tratados de medicina y/o gastronomía destacables: Córdoba (Arib ibn Sa'id (s. X), Abul-Qasim al-Zahrawi (Abulcasis) (ss. X-XI) o Ibn Rusd (Averroes) (s. XII)); Toledo (Ibn Wafid e Ibn Bassal (s. XI)); Sevilla (Ibn Zuhr (Avenzoar) y su padre (ss. XI-XII), Ibn Hayyay, Abul-Jayr e Ibn al-Awwam (ss. XII-XIII)); Granada (Ibn Habib (s. IX), al-Tignari (ss. XI-XII), Ibn al-Jatib (s. XIV)); Málaga (Ibn al-Baytar (ss. XII-XIII)) o Almería (Ibn Luyun (s. XIV)). Se recomienda consultar ABDERRAHMÁN, 2001, 40-42.

<sup>11</sup> RIMMEL, *op. cit.*, 210.

la vida y muerte de Jesús.<sup>12</sup> Como bien ha manifestado Guance, se trata de otorgar un “olor a la santidad”, una idea que ya Isidoro de Sevilla expresó cuando definió el aroma: “Aromata sunt quaequae fragantis odoris India vel Arabia mittit, sive aliae regiones. Nomen autem aromata traxisse videntur, sive quod aris inposita divinis invocationibus apta videantur...”.<sup>13</sup>

Con el tiempo, el perfume ocupó un lugar privilegiado en todos los resortes de la vida de hombres y mujeres medievales, lo que generó un tipo de oficio profesional. Así se vislumbra en la ordenanza de Felipe II Augusto en la Francia del siglo XII, que estableció una serie de requerimientos para ser maestro perfumista.<sup>14</sup> Un ejemplo del entusiasmo por la perfumería se aprecia en la gran variedad de aromas que se deseaba aportar a estancias, objetos o ropa, y en los diferentes formatos usados, como pastillas, pebetes, cazoletas, almohadas, polvillos, pomas y, en particular, las aguas de olor, cuya trascendencia alcanzó hasta las más altas esferas de la sociedad. Un caso notable es el de doña Isabella, reina de Hungría, quien descubrió las propiedades y beneficios del agua de romero en 1370. Esta esencia se convirtió en su fragancia preferida y utilizada asiduamente para realzar su belleza, mejorar su salud y disfrutar de dicha esencia en sus baños privados.<sup>15</sup>

### 1. Las fuentes escritas: los recetarios hispanos

Hacia finales de los años ochenta del siglo pasado, Lévêque hizo una llamada de atención sobre la importancia de una serie de recetas manuscritas dedicadas tanto a la cosmética como a la perfumería.<sup>16</sup> Unos textos que, a partir del siglo XIII, se difunden ampliamente gracias a su traducción del latín a las lenguas vernáculas, llegando a todos los estamentos sociales. Es verdad que Italia posee una mayor cantidad de recetarios con el impulso cultural del Renacimiento, que favoreció su proliferación bajo el nombre de “textos o libros de secretos”. Estos testimonios escritos ofrecen información muy valiosa para cualquier mujer u hombre de finales del siglo XV y principios del XVI, ya que podían producir sus propios productos cosméticos, como los perfumes. Eamon localizó registros textuales desde 1520 a 1643, semejantes a los remedios y fórmulas de los conocidos libros de Alejo Piamontese, Isabelle Cortese, Caterina Sforza, el famoso *Notandissimi secreto dell'arte profumatoria* de Rosetti, entre otros.<sup>17</sup> En términos generales, se trata de una literatura técnica generada por los propios artesanos, quienes explican los componentes que deben emplearse según lo que se desee fabricar, las instrucciones detalladas para tener éxito en la elaboración y, sobre todo, matizando, aunque no siempre, las cantidades y los procesos técnicos requeridos. La temática de estos recetarios o libros de secretos es diversa, abarcando desde la industria (con fórmulas para tintas de escritura, teñido de textiles y producción de pinturas y barnices para madera), hasta la medicina (tratamientos con un estrecho vínculo con la estética), pasando por la veterinaria (principalmente albeitería), la gastronomía (incluyendo recetas de comidas variadas y postres) y, por supuesto, la cosmética y perfumería (dedicada al cuidado del cuerpo y la belleza).<sup>18</sup>

El arte de la perfumería fue muy significativo también en la Corona de Castilla, con más ahínco a partir de la influencia árabe antes aludida. Actualmente, poseemos diversos

---

<sup>12</sup> GRAU-DIECKMANN, 2003, 75-92.

<sup>13</sup> GUANCE, 2009, 136 y 143-144 y SAN ISIDORO, lib. XVII, cap. 8, 1, 1186.

<sup>14</sup> RIMMEL, *op. cit.*, 212.

<sup>15</sup> LÉVÊQUE, 1987, 143 y PAZZANESE, 2020, 29-30.

<sup>16</sup> *Ibidem*, 135-137.

<sup>17</sup> EAMON, 1994, 361-365. Para el mundo femenino, se recomienda la lectura de la obra de RAY, 2015.

<sup>18</sup> CÓRDOBA, 2022, 96-97.

recetarios que proporcionan, para el tránsito de la Baja Edad Media a la Moderna, un conocimiento técnico muy interesante para abordar el estudio de los perfumes. Desde una perspectiva artesanal, estos recetarios plasman la tipología de materias odoríferas que hay que manejar en función del olor que se busque, así como los utensilios que utilizar y los procesos de trabajo. Pero, además, no solo podemos reconstruir estas prácticas productivas, sino que también, nos permite saber qué olores eran los que nuestros antepasados solían consumir habitualmente en la Península Ibérica y, por esta razón, aparecen mencionados con más frecuencia en los manuscritos. Entre los recetarios que aportan más información sobre la perfumería de finales del siglo XV y primeros momentos del XVI, destaca primeramente el Manuscrito (en adelante Ms.) 8585 denominado *Vergel de Señores*. Aporta detalles sobre la elaboración de determinados perfumes, igual que el Ms. 1462 bajo el nombre de *Livro de receitas de pivetes, pastillas e l'uvas perfumadas y conserbas* con referencias a fórmulas de aguas olorosas como la de trébol, de flores, de ángeles, de anís, de menta, de canela o de rosas. En la misma línea, localizamos el Ms. 6058 que dedica un buen porcentaje de recetas sobre fabricar agua almizclada, agua que huele bien o agua de buen olor para uso personal.<sup>19</sup> Además, merecen mención dos recetarios hispanos, ya editados, que contribuyen con datos sobre los olores. Se trata del Ms. 834, más popular con la denominación de *Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas reçeutas muy buenas*, estudiado por Martínez y custodiado en la Biblioteca Palatina de Parma (Italia); y el Ms. 11160 con el título *Regalo de la vida humana de Juan Vallés*, transcrito y analizado bajo la coordinación de Serrano, conservado en la Biblioteca Nacional de Austria. Ambos describen cómo proceder para la producción de aguas olorosas, además de polvillos, cazoletas, pasticas, pomos y pebetes aromáticos.<sup>20</sup>

## 2. La confección de aguas de olor: maceración y destilación

La creciente evidencia de un interés por el cuidado del cuerpo hacia finales de la Edad Media desafía la noción tradicional de una época indiferente a la estética y la higiene. Esa preocupación por lucir un físico atractivo no solo forma parte del ideal de belleza en cualquier sociedad (la medieval inclusive), sino que también es un síntoma de buena salud. El perfil estético de una persona siempre va acompañado de un olor agradable, puesto que esa imagen del “afuera” se realza y engalana con un buen aroma, incluso muestra un ápice de higiene y pulcritud. Esto explica las abundantes referencias a la confección de perfumes en las recetas estudiadas de los siglos XV y XVI, con mayor consumo por parte del sector femenino.<sup>21</sup> Como se ha indicado anteriormente, la medicina también emplea elementos odoríferos para combatir ciertas afecciones. Un ejemplo representativo es la obra del médico italiano renacentista Michele de Savonarola, titulada *De balneis et termis Italie*. Este texto de balneoterapia profundiza en el empleo de las aguas termales para mejorar la salud y alude, en ocasiones, al agua de rosas o de mirto. En los baños calientes con estufa, se utilizaban el enebro que, al ser encendido y apagado, liberaba un humo fragante, así como el laurel, el mirto y el romero. Otros aromas como la sandálica, el incienso, el ládano, la algalia, los oseleti o pajaritos de Chipre, la nuez moscada, el clavo y la piel de frutas olorosas también se añadían a la estufa para perfumar el ambiente.<sup>22</sup>

---

<sup>19</sup> LÓPEZ, 2023, 67-69 y LÓPEZ y CÓRDOBA, 2023, 13-30.

<sup>20</sup> MARTÍNEZ, 1995, 31; SERRANO, 2008, 332-375 y CABRÉ y LÓPEZ, 2023, 131-134.

<sup>21</sup> IRADIEL, 1987, 72-73.

<sup>22</sup> PASALODOS, 2022, 207, 249-259 y 293-297.

De manera similar, en la Corona de Castilla la fabricación de aguas aromáticas era una práctica común entre médicos y boticarios, como destacó García Ballester. En 1499, por ejemplo, el médico sevillano del arzobispo Pedro Gómez Barroso, llamado Estéfano, resaltaba las virtudes del agua de la flor del romero. En los recetarios tanto de Enrique IV como de Alba, el agua más predominante es la de rosas o rosada.<sup>23</sup> En uno de sus trabajos Cabré subraya que Enrique de Villena recomendaba combatir el mal de ojo o la fascinación mediante la aplicación de sustancias aromáticas o perfumes.<sup>24</sup> En el ámbito de la Corona de Aragón, concretamente en la zona valenciana, era habitual la producción y venta de todo tipo de aguas aromáticas. Un ejemplo notable es el apotecario Francesç Ferrando, quien en 1475 menciona el agua de rosas y el agua de naffa, esta última una variante del agua de azahar.<sup>25</sup>

Las aguas de olor son líquidos aromáticos destinados para el uso cotidiano, tanto para perfumar a las personas como a objetos, espacios habitacionales o prendas de vestir. Según Bolens, gracias a la influencia de la cultura islámica, en Castilla las dos técnicas mejor conocidas para la fabricación de aguas de olor o perfumes son la maceración y la destilación, realizada esta última mediante lavado, sublimación o ebullición al fuego. En este sentido, el alambique o alquitara se convirtió en el utensilio por excelencia en el ámbito castellano y favoreció su difusión.<sup>26</sup> Este instrumento también estuvo muy presente en medicina, utilizado tanto por médicos como por boticarios para adquirir aguas destiladas y elaborar productos terapéuticos y cosméticos.<sup>27</sup> Ambas modalidades de trabajo, así como la presencia del alambique, quedan muy bien reflejadas en las recetas consultadas de los manuscritos ya citados.

Cada tipología de agua de olor requiere la transformación de determinadas sustancias y recibe denominaciones diferentes según el ingrediente principal y su cantidad. Así, un agua de flores hace referencia a la gran variedad de estas en el perfume; el agua de trébol o el agua de rosas, por poseer como elemento principal el trébol y las rosas; y el agua almizclada, donde predomina el almizcle. El proceso de producción comienza con la preparación de las materias primas, que pueden ser dispuestas en capas, en el caso de las flores, o trituradas y molidas en un mortero, especialmente plantas aromáticas, semillas o raíces. Posteriormente, se tamizan a través de un cedazo para combinarlas con las flores, pasando a los siguientes procesos de trabajo más específicos que se presentan a continuación.

### **2.1. Maceración y cocción**

La maceración es un proceso fundamental en la perfumería, que puede realizarse tanto en frío como en caliente. En la maceración en frío, se sumerge una sustancia en un líquido, el cual adquiere las propiedades del ingrediente tras un período de tiempo (ver imagen 1). Por otro lado, la maceración en caliente sigue el mismo procedimiento, pero se acelera mediante la exposición al sol o al calor de un fuego. Ambas técnicas son básicas para capturar la esencia de los ingredientes y crear perfumes con aromas ricos y duraderos.

---

<sup>23</sup> GARCÍA, 2001, 632-640.

<sup>24</sup> CABRÉ, *op. cit.*, 773-775.

<sup>25</sup> IRADIEL, *op. cit.*, 76.

<sup>26</sup> BOLENS, *op. cit.*, 145.

<sup>27</sup> GARCÍA, *op. cit.*, 632-636.



Imagen 1. Maceración en frío de pétalos de rosas frescas en aceite de almendras para un cosmético medieval. (Fotografía realizada por J. López).<sup>28</sup>

En el caso de optar por la maceración en caliente, que permite la extracción de esencias de manera más rápida y eficiente, se llevará a cabo del siguiente modo. Se añadirán las materias primas mezcladas en algún recipiente de vidrio bien tapado, dejándolo reposar al sol durante un tiempo a temperatura ambiente, que puede variar desde unas horas hasta varios días. Normalmente se utiliza una redoma cerámica o de vidrio que, como bien definió Rosselló, se trata de “una botella de cuerpo esférico o piriforme, con repie o sin él, por lo general provista de una sola asa, cuyo cuello se presenta siempre bajo la forma de un gollete alto y perfectamente diferenciado sea cual sea su perfil y remate” (imágenes 2 y 3).<sup>29</sup> En ocasiones, dependiendo de la evolución de la maceración, podría recurrirse a una fuente de calor externa que permita apresurar todo el proceso, como una chimenea, excrementos de animales o cualquier otro método. Esta técnica no solo se emplea para la creación de aguas olorosas, sino que también puede ser un paso previo o complementario al proceso de destilación, enriqueciendo así la complejidad y la profundidad de los aromas finales.<sup>30</sup>

---

<sup>28</sup> Esta labor de experimentación arqueológica se está desarrollando gracias a un convenio firmado con la empresa *La Biznaguera. Cosmética Artesanal Sostenible*.

<sup>29</sup> ROSSELLÓ, 1978, 25.

<sup>30</sup> LÉVÊQUE, *op. cit.*, 138-139; CRIADO, *op. cit.*, 867.

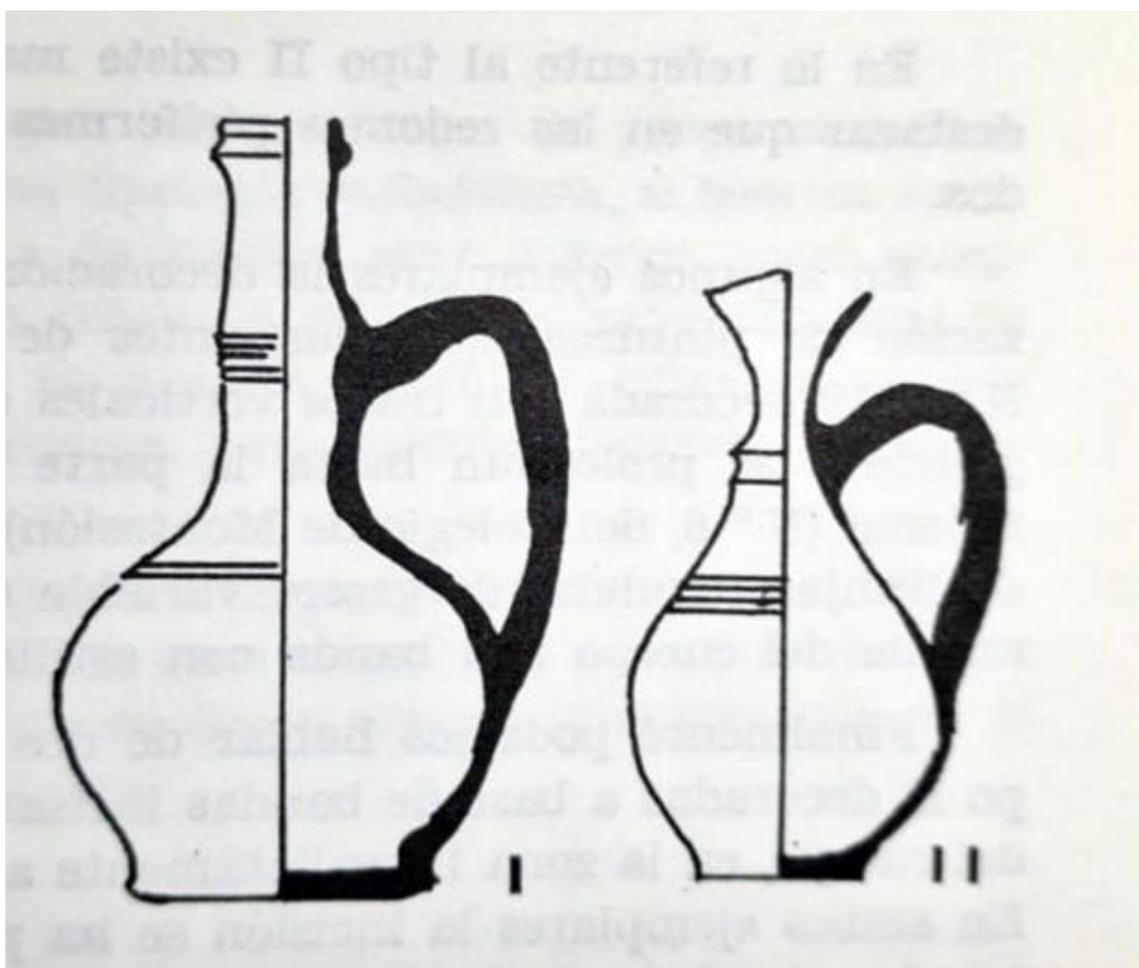


Imagen 2. Esquema de tipología de redoma andalusí. (ROSSELLÓ, *op. cit.*, 27).



Imagen 3. A la izquierda redoma melada con decoración manganeso de los siglos IX-X. (Museo de Málaga: <https://ceres.mcu.es/pages/Main?inventory=A/CE07724&museum=18>). A la derecha limeta o

botella de los músicos, de época califal con barro rojizo, vidriado de plomo sobre un engobe blanco y la decoración en manganeso. (Museo Arqueológico y Etnográfico de Córdoba:[https://ceres.mcu.es/pages/ResultSearch?txtSimpleSearch=C/%20Alfonso%20X%20el%20Sabi%20o&simpleSearch=0&hipertextSearch=1&search=simpleSelection&MuseumsSearch=MAECO%7C&MuseumsRolSearch=2&listaMuseos=\[Museo%20Arqueol%F3gico%20y%20Etnol%F3gico%20de%20C%F3rdo%20ba\]](https://ceres.mcu.es/pages/ResultSearch?txtSimpleSearch=C/%20Alfonso%20X%20el%20Sabi%20o&simpleSearch=0&hipertextSearch=1&search=simpleSelection&MuseumsSearch=MAECO%7C&MuseumsRolSearch=2&listaMuseos=[Museo%20Arqueol%F3gico%20y%20Etnol%F3gico%20de%20C%F3rdo%20ba]))).

Por ejemplo, en el Ms. 8565 se exponen varias recetas para elaborar agua almizclada y se detalla en una de las alternativas propuestas lo siguiente:

“tómese agua rosada o de azahar, que es mejor, o agua de trébol que es muy buena, en cantidad de quatro libras y póngase en una redoma y tómese una quarta de almizque y muélase muy bien, y échese muy molido dentro de la redoma del agua, y si viere que el almizque está algo húmedo échese de la misma agua que está en la redoma en el almirez donde se molió, y con la mano del almirez tráygase a una mano hasta que todo el almizque esté incorporado en el agua, y tórnese a lavar el almizque con la misma agua quatro o cinco veces, hasta que esté muy limpio el almirez, y échese en la redoma, advirtiendo que la redoma no ha quedar llena, porque se pueda batir y menear, y si no basta una redoma póngase en dos, y tápese con pergamino mojado de manera que no pueda operir nada y póngase al sol por tres días, y cada día se tome la redoma tres veces en la mano y bátase muy mucho porque le venga a incorporar el almizque con el agua, después ha de reposar seis días antes que se aya de gastar para cosa alguna”.<sup>31</sup>

Sin duda, es un ejemplo de maceración donde se entremezclan todos los ingredientes molidos con almirez en una redoma dejándola al sol para que, poco a poco, esa agua obtenga el olor y las propiedades de las sustancias usadas. Incluso posteriormente, una tercera fórmula del agua almizclada mantiene este procedimiento, pero modificando la cantidad de los ingredientes. En este caso, para que huela mejor es necesario añadir una octava parte de ámbar molido por onza junto al almizcle. Similar es lo que detalla el Ms. 6058 para la fabricación de otras aguas odoríferas, como “para azer agua almizcada”, que emplea agua, almizcle, ámbar y algalia. A continuación, todo se añade en el interior de una redoma, se tapa bien con “su pargamino mojado. Y es echa el agua”.<sup>32</sup> En otra variante de esta misma agua, el propio manuscrito informa que se deje en redoma durante nueve días al sol, con agua rosada, mitad de agua de azahar, media onza de ámbar y otra media de almizcle, además de una onza de polvillos, flor de mosqueta, de azahar y de jazmín, todo bien batido.<sup>33</sup> En las técnicas de elaboración de otros dos perfumes, se concreta más el sistema de maceración. En la receta denominada “otra agua de buen olor” se especifica el uso de aguardiente junto con el almizcle y el siguiente proceso:

“echarle an en una redoma y cubrirla an y ponga an al sol quarenta días, y quando querrán ruciar la casa eche un poco en un cántaro de agua clara y ruciará la casa con ella. Esta agua es para algunas estancias para que tenga buena olor”.<sup>34</sup>

Acto seguido, incluye otra receta dedicada a un agua de olor para la persona, cuya fabricación es igual que la anterior. Consiste en agregar agua en una redoma y añadir almizcle, algalia y zumo de limón. Una vez se remueva todo, “pon ello donde quisieren”,

---

<sup>31</sup> Siglos XV-XVI, BNE, M. 8565, *Vergel de señores*, ff. 191r-193r.

<sup>32</sup> Siglo XVI, BNE, Ms. 6058, *Recetas y memorias para guisados, confituras, olores, aguas, afeites, adobos de guantes, unguentos y medicinas para muchas enfermedades*, f. 130v.

<sup>33</sup> *Ibidem*, ff. 134v-135r.

<sup>34</sup> *Ibidem*, f. 134r.

sin necesidad tan siquiera de permanecer en reposo para su maceración.<sup>35</sup> Cuando el agua de olor requiere más flores, el procedimiento lógicamente es más complejo y dilatado en el tiempo. Así se aprecia en el Ms. 1462 a través de algunas de sus recetas, por ejemplo, en una memoria de cómo se hace el agua de flores. Se emplea agua de rosa de Alejandría, agua de azahar, flores de mosqueta, jazmín, flores del paraíso, azucenas, albahaca y agua de trébol. Todas ellas se deben cernir para después incorporarlas en una redoma que contiene ámbar molido o raído con un cuchillo, almizcle y algalia. Aquella debe permanecer con la boca tapada, para después:

“(…) ponerla al sol con este poquito de agua y estos olores dentro, tenerla nueve días de sol recio, quitarla antes que se ponga el sol y abrirla; y menearla cada día para que se pegue por los ijares de la redoma este olor, y acabados los nueve días echar toda el agua dentro y tenerla dos días al sol, quitándola del sereno; y sino cupiere toda en una redoma partirlo en dos; y muy tapadas guardarlas para usar de ello”.<sup>36</sup>

También cabría destacar el *Manual de mugeres*, que posee varias instrucciones para adquirir aguas olorosas. El manuscrito contiene datos que evidencian la aplicación de la maceración, ya que para la confección del agua almizclada recomienda combinar agua de azahar, agua rosada y un poco de agua de trébol, de mirto y de mosqueta. Después, se arrojan al interior de una redoma, se añaden unos polvillos, un poco de ámbar, almizcle molido y, en menor cantidad, algalia. Como en los ejemplos anteriores, se debe taponar la redoma y “pondréisla a curar al sol, y que menearla tenéis cada día”.<sup>37</sup>

En la tradicional confección de las aguas de olor, el cocimiento es una técnica menos frecuente en comparación con la maceración y la destilación, pero igualmente importante.<sup>38</sup> Según Juan Vallés, el cocimiento puede ser un paso efectivo en la elaboración de aguas olorosas sin necesidad de recurrir a la destilación. En su séptima receta para el agua almizclada, describe cómo se añaden todos los ingredientes en una redoma que luego se coloca en una caldera de agua para hervir.<sup>39</sup> Y en el Ms. 1462 también refleja esta práctica, donde se utiliza la alquitara para una destilación lenta y, en paralelo, se lleva a cabo el cocimiento de más sustancias en otras redomas, aprovechando el calor para extraer sus esencias.<sup>40</sup>

## 2.2. Destilación

La destilación era un proceso habitual y común que, en ocasiones, como se ha mencionado, requería de la maceración previa para mejorar la calidad de las aguas aromáticas resultantes. Destilar permite la separación de las sustancias más etéreas de aquellas otras que no lo son, o cuya proporción es menor, mediante el uso del fuego. Dependiendo de la temperatura alcanzada, se puede determinar si el proceso es de sublimación, el método preferido para trabajar con sustancias minerales que exige temperaturas elevadas para lograr una alta pureza; o de destilación a baja temperatura, no

---

<sup>35</sup> *Ibidem*, f. 134r-v.

<sup>36</sup> Siglo XVI, BNE, Ms. 1462, *Livro de receitas de pivetes, pastillas e l'uvas perfumadas y conserbas*, f. 31r.

<sup>37</sup> Siglo XVI, *Manual de Mugeres en el qual se contienen muchas y diversas reçeutas muy buenas*, f. 18r-v, 64.

<sup>38</sup> CRIADO, *op. cit.*, 872.

<sup>39</sup> Siglo XVI, VALLÉS, *Regalo de la vida humana*, f. 52r, 344.

<sup>40</sup> Siglo XVI, Ms. 1462, f. 35r.

superior a 100 grados, ideal para separar componentes sin descomponerlos.<sup>41</sup> Esta destilación hace que se diferencien las fases de trabajo en relación con las materias primas a manipular, pues algunas de las sustancias no pueden ser expuestas directamente al fuego. Por ello, se recurre a la destilación al baño María (ver imagen 4), o en otros casos, al baño seco o por estufa seca.<sup>42</sup> En cualquier caso, el instrumento primordial para estas técnicas artesanales era el alambique o alquitara (ver imagen 5), cuyas descripciones de Abulcasis en su *Liber servitoris* muestran muy bien su configuración y uso.<sup>43</sup> El proceso de destilación, al igual que en la maceración, incluye una fase de tratamiento previo al que deben someterse las sustancias antes de introducirlas en el alambique. Es esencial que se muelan, se criben y/o se mantengan en remojo durante un tiempo para prepararlas adecuadamente.<sup>44</sup>

Según manifiesta Pazzanese, Giovanni Manardo, famoso médico de Ferrara que vivió entre 1462 y 1536, afirmaba en sus *Epistolae medicinales* que las aguas aromáticas necesitaban estar maceradas previamente con aguardiente para favorecer la conservación de sus olores, salvo las rosas, algo que, como hemos comprobado, se confirma en las recetas analizadas para el caso castellano. También aconsejaba varias destilaciones de las aguas, pero renovando las flores para conseguir más calidad.<sup>45</sup> El alambique, primordial para este proceso, se compone de tres partes principales: la curcubita o caldera, donde se calienta la mezcla; el capitel o domo, que recoge los vapores; y el recipiente o matraz, que acumula el destilado. Estos instrumentos se complementan con un horno que suministra la temperatura adecuada. Del capitel emerge un tubo largo, conocido en las recetas castellanas e italianas como pico, que dirige los vapores hacia el recipiente colector. En algunas técnicas, se utiliza una serpentina o serpentín en forma de espiral, situada dentro de un barril o cubilete con agua fría que se reemplaza frecuentemente para facilitar la condensación de los vapores.<sup>46</sup>

En los recetarios hispanos se percibe que la destilación era el sistema más frecuente, independientemente de que se recurriera o no a la maceración previa. Por ejemplo, el Ms. 6058 sugiere, para la elaboración de un agua que huela bien, mezclar rosas, flores de azahar y mosquetas en la alquitara. Adicionalmente, recomienda tomar cidra, brotes de arrayán, canela molida y añadir en agua rosada, rociando estas flores con clavos molidos para después añadirlos también a la caldera de la alquitara. Luego se somete a fuego para “espumar” hasta tres veces, asegurando que, “sacada esta agua es cosa muy preciosa”.<sup>47</sup> Por su parte, el Ms. 1462 resalta la importancia de combinar ambos procesos, es decir, la maceración y posteriormente la destilación. Así aparece en dos memorias, una de “agua de punta de diamante” que usa claveles carmesíes, toronjil y albahaca, todo sumergido en agua rosada durante veinticuatro horas, para después destilarlo a través de alquitara. La segunda, denominada “agua de juncia”, es mucho más compleja. Inicialmente, se deben triturar y limpiar las raíces de diferentes plantas. Una vez esté molido todo, se incorporan en una olla vidriada junto a la juncia, siguiendo un orden estricto, primero los cogollos de laurel y la rosa seca, después el resto de los componentes. A continuación, se llena la olla de vino blanco o tinto, aunque se recomienda el primero, y se deja durante diez días.

---

<sup>41</sup> GARCÍA, *op. cit.*, 636.

<sup>42</sup> CRIADO, *op. cit.*, 867. Al respecto, Juan Vallés destaca cómo destilar con alambique y el método del *balneum Marie* o *balneum Marie*, es decir, baño María, f. 46r., 335.

<sup>43</sup> GARCÍA, *op. cit.*, 637.

<sup>44</sup> LÉVÊQUE, *op. cit.*, 140-141. Juan Vallés menciona el alambique de alambre con cobertor de plomo o de vidrio, 46r.-47v., 335-337.

<sup>45</sup> Concretamente en las epístolas 15 y 16, en PAZZANESE, *op. cit.*, 67-68.

<sup>46</sup> *Ibidem*, 71-72; LÉVÊQUE, *op. cit.*, 139 y PALMERO, 1999, 17-52.

<sup>47</sup> Siglo XVI, Ms. 6058, ff. 133v-134r.

Transcurrido este tiempo, se somete todo a fuego manso en la alquitara, junto a un poco de ámbar y almizcle molidos. Mientras tanto, en otras dos redomas, se emplean más ingredientes que deben ser calentados a fuego. El resultado final es la mezcla de todo ello para producir esta agua tan preciada.<sup>48</sup>

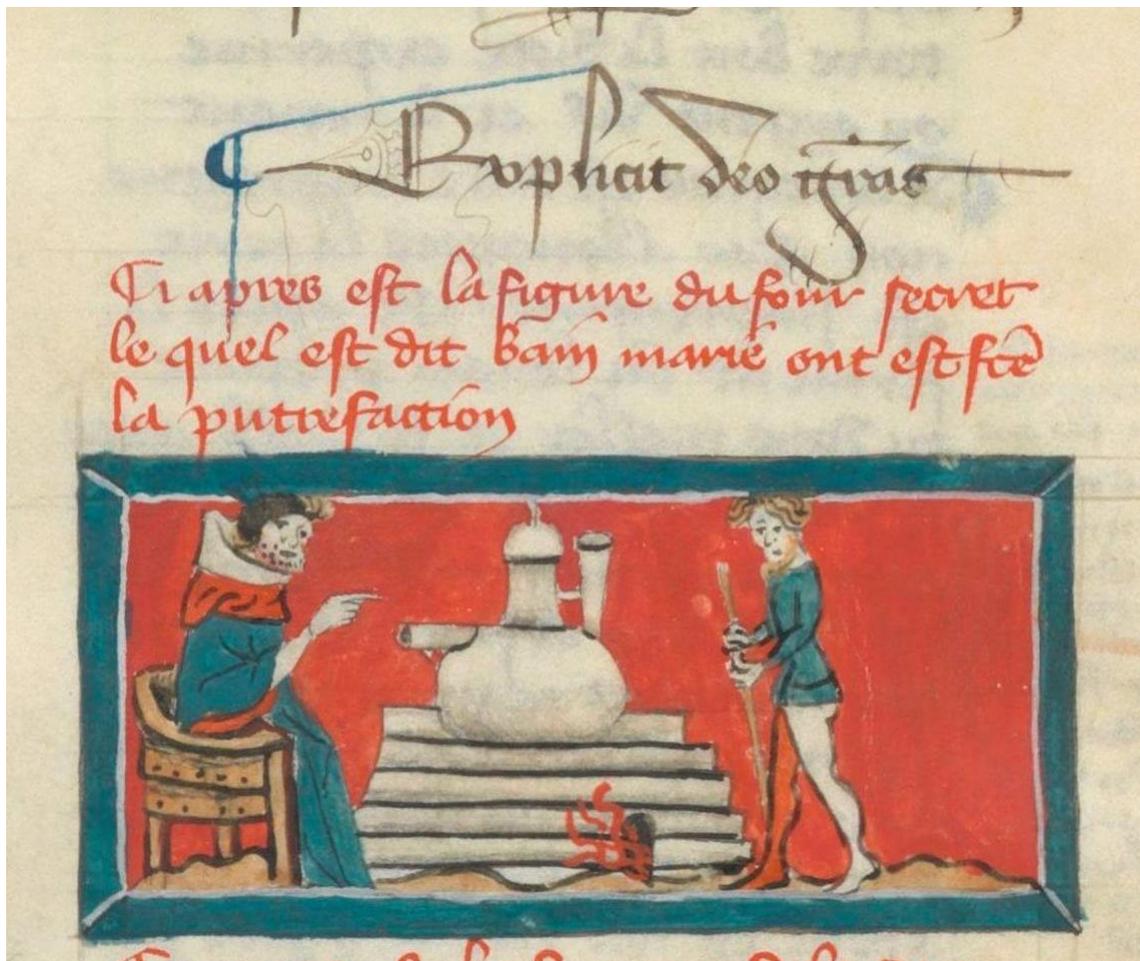


Imagen 4. Representación de la técnica al baño María. (Siglo XIV, BNF, Ms. 2872, de Saint-Cloud, Guillaume, *Recueil*, f. 457v. Link : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b60002894/f928.item>).

<sup>48</sup> Siglo XVI, Ms. 1462, f. 35r.

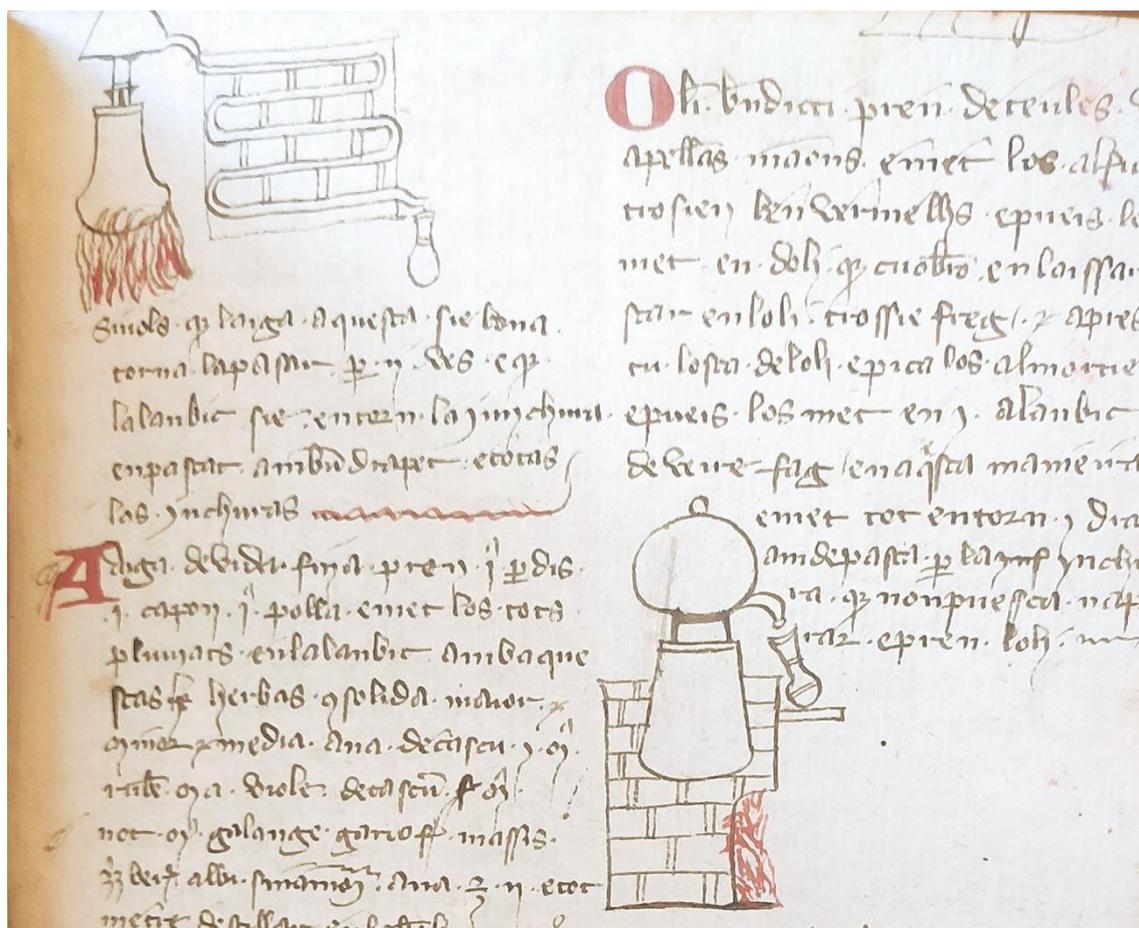


Imagen 5. Dos tipos de alambiques al fuego, uno con una especie de serpentina o serpentín, en recetario italiano del siglo XIV. (Biblioteca Laurenziana-Medicea, Asbunham, cod. 105, tomo II, f. 34r. Fotografía realizada por J. López).<sup>49</sup>

En la memoria de agua de ángeles del Ms. 1462, caracterizada por una gran variedad de aguas de olor, se requiere un meticuloso proceso de preparación. En esta fuente documental se contempla el uso de algalia en el interior de la alquitara, así como flores, plantas aromáticas y vino. Como fuente de calor, se debe añadir “la boñiga de buey en el mes de mayo, el cual buey no ha de comer paja sino yerba del campo”. Una vez seca, se añade a la alquitara y, combinado todo, se destila y el líquido resultante se almacena en una redoma sellada con cera y pergamino hasta su maduración.<sup>50</sup>

Mucho más amplio y variado es el recetario de Juan Vallés, que proporciona hasta un total de siete formas diferentes de confeccionar la denominada “agua de ángeles, que es mezcla de aguas de diversas flores y olores”.<sup>51</sup> En todas las variantes se procesan las flores y plantas aromáticas mediante mortero y cedazo, para que estén preparadas de cara a su destilación a través de alambique o alquitara de vidrio. El agua final se suele guardar en una redoma para que conserve sus propiedades y pueda ser consumida cuando se desee. Conviene destacar algunos consejos muy interesantes en este recetario, como en la tercera receta sobre este tipo de agua, que sugiere “refrieguen el pico del alambique con una poca

<sup>49</sup> Agradezco al personal de la Biblioteca Laurenziana-Medicea por su ayuda y permiso para fotografiar esta imagen.

<sup>50</sup> CRIADO, 2012, 258 y Siglo XVI, Ms. 1462, f. 26r y ss.

<sup>51</sup> Siglo XVI, VALLÉS, *Regalo de la vida humana*, ff. 49v-50v., 340-341.

de algalia, o pongan en el pico un grano o dos de almisque enbuelto en un poco de algodón, y saldrá una agua muy olorosa”. Una técnica que vuelve a recordar cuando menciona los procedimientos para elaborar el agua almizclada, para la que ofrece hasta ocho modalidades, donde explica que se ponga “un grano o dos de almisque enbuelto en un poco de algodón en el pico del alambique o alquitara al tiempo que destillaren y sacaren qualquier de las aguas (...)”.<sup>52</sup>

Esta práctica debía de ser muy común, ya que en el *Manual de mugeres* también se aconseja constantemente en la producción de aguas de olor. Por un lado, suele citar un paño pequeño de lino, como se plasma al hacer la destilación de agua que huele mucho: “poner en el pico de la alquitara un poco de almizcle y de çánfora, todo junto ligado en un pañico delgado”; o en el caso de hacer agua de trébol que sea muy olorosa: “Y sacaréis el agua de las rosas teniendo al pico de la alquitara un pañico de lino con un poco de almizcle y cánfora”.<sup>53</sup> En otros casos, se prefería el uso de algodón en lugar del lino. Un ejemplo es la preparación de otra agua almizclada muy olorosa: “poned al pico de la alquitara un algodón con un poco de almizcle y algalia, y sacad esta agua a fuego manso”; mientras que para conseguir un agua muy fina, se especifica “y poner al pico de la alquitara un algodón con un poco de almizcle y sacar el agua a fuego manso”.<sup>54</sup> Esta técnica también ha sido documentada en Italia, donde utilizaban pequeñas bolsas de lino con almizcle, alcanfor y clavos de olor.<sup>55</sup> En este recetario estudiado por Martínez se localiza un mayor porcentaje de aguas de olor desarrolladas mediante alquitara. Un ejemplo es la receta para obtener un agua para que huele mucho, compuesta de rosas coloradas, azahar, brotes de laurel, raíces de azucena, clavos de girofle y, en menor proporción, espliego. Los dos últimos ingredientes se molían junto a una pizca de ámbar y almizcle. Una vez acabada toda la composición, se destilaba a fuego lento con un alambique.<sup>56</sup>

### 3. Las sustancias odoríferas

La materia prima trabajada en las aguas de olor guarda gran similitud con la empleada en la fabricación de cosméticos para el cuidado corporal, tales como cremas o aceites esenciales. Muchos de estos productos poseen un alto porcentaje de elementos vegetales que, como en perfumería, requieren de un toque de olor característico con el uso de raíces, plantas, flores y cortezas. En menor medida, se mencionan aquellos de origen animal, que permiten crear no solo aguas de olor, sino también pastillas, polvos, ungüentos, entre otros productos.<sup>57</sup> Los ingredientes minerales son casi inexistentes en estas composiciones, por lo que no serán objeto de análisis en este estudio. Con todo, según la época del año, solían predominar unas u otras esencias, quizás en función de la disponibilidad de determinadas sustancias, lo que obligaba a adaptarse a las circunstancias del florecimiento o esplendor de una determinada planta o flor.

Durante el período andalusí, los aromas se consideraban adecuados para mejorar determinados problemas de salud. Ibn Zuhr afirma en su *Tratado de los alimentos* que en invierno era habitual usar almizcle, algalia, polvo de clavo, áloe indio, ámbar, aceite de jazmín, incienso, almáciga, sandárica, ajeno y flores de mirto. Para el otoño, lo más

---

<sup>52</sup> *Ibidem*.

<sup>53</sup> Siglo XVI, *Manual de Mugeres*, ff. 18v-19r, 65.

<sup>54</sup> *Ibidem*, f. 19r, 65.

<sup>55</sup> PAZZANESE, *op. cit.*, 71-73.

<sup>56</sup> Siglo XVI, *Manual de Mugeres*, f. 18v, 65.

<sup>57</sup> PÉREZ, 2008, 47.

frecuente era consumir agua de rosas y de manzana, y el propio Ibn Jatib formulaba en su *Libro del cuidado de la salud durante las estaciones del año o Libro de higiene*, el uso de ámbar, almizcle, algalia, jazmín, albahaca y cáscaras de toronja junto a membrillos dulces y manzanas de olor. En primavera, destacaban almizcle, algalia y todas las flores y plantas odoríferas que eran típicas de esta estación del año (azahar, rosas, narcisos, lirios, jazmines, mentas, albahacas, malvaviscos, etc.). Y respecto al verano, preferían olores más refrescantes como polvo de musgo y sándalo, agua de rosas y de manzana, sauces, violetas, flores y hojas de mirto o arrayán y agua de azahar.<sup>58</sup>

Para el ámbito cristiano, las referencias históricas confirman la continuidad en el uso de estas sustancias aromáticas. Se tiene constancia de multitud de compraventas a boticarios de aguas de rosas y de azahar, así como del comercio con las Indias de abundantes materias primas olorosas para perfumería, aceites y medicinas.<sup>59</sup> En la Córdoba del siglo XV, los protocolos notariales registran la destilación de estas aguas por particulares, cuyos productos eran comprados por especieros y boticarios bajo contrato.<sup>60</sup> Por ejemplo, en el año de 1478, Pedro Fernández de Valenzuela, en representación de Bartolomé de la Mesa y de Gonzalo de Hoces, arrendó a Alfon de Molina, frutero, una huerta con todos sus aparejos en la zona del alcor de la Sierra de Córdoba. El arrendamiento tuvo una duración de cuatro años por un precio de 31.000 maravedís de renta anual, además de un pago en especie, como “una arroba de agua de azahar.”<sup>61</sup> En 1496 Juan de Rojas arrendó a Juan González de la Hermosa un lagar, con el compromiso de entregar dos azumbres de agua rosada a finales de mayo.<sup>62</sup> Dos años más tarde, un inventario de bienes listaba “vnas tres redomas, la vna llena de agua rosada e la dos vazías”,<sup>63</sup> aunque también se registran casos de recolección de azahar y rosas entregadas bajo contrato de arrendamiento.<sup>64</sup> Testimonios similares se encuentran en el comercio de Sevilla. En 1508, Gregorio Martín, marinero de la nao San Juan y vecino de Palos, suministró en el puerto de Sanlúcar de Barrameda a Diego Martín Bueno, entre otros productos, 24 almarrajas, mitad de agua rosada y mitad de agua de azahar, recibidas de Antón Bernal, batihoja de Sevilla.<sup>65</sup> Incluso los registros reales mencionan la compra de esencias para eventos significativos, como el funeral de Juan I, donde se adquirieron ámbar, almizcle, estoraque, calamita y mirra, o Carlos VIII que también compró polvo de violeta almizclada para su vestuario y guardarropa.<sup>66</sup>

### 3.1. Materias primas de origen vegetal

En las recetas estudiadas, suelen ser mayoritarias las sustancias de origen vegetal. Es frecuente encontrar referencias a una gran variedad de flores, especialmente aquellas con aromas intensos, como el jazmín, el azahar del naranjo amargo, que posee un aroma más fuerte, los nardos, albohales, violetas, narcisos y rosas de distintas variedades (blanca,

---

<sup>58</sup> ABDERRAHMÁN, *op. cit.*, 113-116 y SILVA, *op. cit.*, 185.

<sup>59</sup> IRADIEL, *op. cit.*, 76 y GIRÓN y LÓPEZ, 2023, 46-63.

<sup>60</sup> GARCÍA, *op. cit.*, 634.

<sup>61</sup> 1478.04.12, Archivo Histórico Provincial de Córdoba (en adelante AHPCO), Protocolo Notarial de Córdoba (en adelante PNCO), 14118P, 4, f. 8v.

<sup>62</sup> 1496.11.04, AHPCO, PNCO, 14135P, 23, f. 8r.

<sup>63</sup> 1498.02.s.d., AHPCO, PNCO, 14137P, 20, f. 7r.

<sup>64</sup> En el caso del azahar 1477.09.30, AHPCO, PNCO, 14116P, 2, f. 33r. y 1484.01.09, AHPCO, PNCO, 14122P, 6, f. 8v. y sobre rosas 1481.02.06, AHPCO, PNCO, 14120P, 3, f. 56v. Más ejemplos en HERNÁNDEZ, 1999.

<sup>65</sup> LACUEVA, 2016, vol. III, 240-241.

<sup>66</sup> LÉVÊQUE, *op. cit.*, 140.

roja, mosqueta, de Alejandría), así como lirios y azucenas.<sup>67</sup> Se recomienda recolectar estas flores justo antes de su apertura o, si ya se han abierto, hacerlo la noche anterior para preservar su intensidad aromática, evitando la exposición directa al sol durante un tiempo prolongado. Estas flores a menudo dan nombre a las aguas perfumadas que contienen su esencia, como el agua de jazmín, agua de rosas y agua de azahar, entre muchas otras. En segundo lugar, suelen citarse hierbas y plantas aromáticas muy conocidas desde la Antigüedad clásica, como espliego o lavanda, espicanardo, menta, trébol, claveles, mirto o arrayán, hierbabuena, albahaca, romero, tomillo, brotes de laurel, hierba melisa o toronjil, etc.<sup>68</sup> Con una presencia más discreta en las aguas de olor, se recogen algunas especias que se añaden en las recetas a las camas de flores o plantas aromáticas introducidas en una redoma o en la caldera del alambique, normalmente una vez han sido trituradas, como canela, clavo o nuez moscada.<sup>69</sup>

Otros componentes, como las maderas olorosas de sándalo cetrino y cedro,<sup>70</sup> así como bálsamos y resinas como el benjuí o menjuí y estoraque, son esenciales para potenciar el aroma o añadir un toque distintivo, especialmente en la elaboración de aguas almizcladas o “perfumes muy ricos”, según el manuscrito II/1393(6).<sup>71</sup> El recetario de Juan Vallés incluso dedica una parte de su contenido a detallar la existencia de tres tipos de estoraques ordenados por su calidad: el calamita, el líquido y el timiama o almea. Y el benjuí lo emplea para varias aguas de olor, pero siempre en combinación con el citado estoraque, porque según explica:

“el estoraque es muy malo de moler y por esta causa se le deve siempre mezclar el benjuy que entrare en la recepta para que los dos se muelan juntamente, y si en la recepta que se haze no entrare benjuy sino sólo estoraque, siempre deve echarle un poco porque se muele con él muy mejor”.<sup>72</sup>

En este mismo recetario destaca el agua y aceite de mirra, que se mezcla con zumo de rosas y se destila en alambique de vidrio sobre ceniza o agua. Incluso asegura que el agua “es muy odorífera y hermosea mucho la tez y cuero de la cara”.<sup>73</sup> Tampoco es de extrañar el empleo de cenizas de sauce, sarmientos y su mixtura con aguardiente y vino blanco en la composición de estas aguas perfumadas, como se ha aludido anteriormente.<sup>74</sup>

### 3.2. *Materias primas de origen animal*

Entre las sustancias de origen animal más habituales podemos citar el ámbar gris, la algalia y el almizcle. El primero de estos elementos, todavía muypreciado en la actualidad, es producido por el cachalote y tiene una textura cerosa, con cierto olor a

---

<sup>67</sup> Siglos XV-XVI, Ms. 8565, ff. 190v-193r.; Siglo XVI, Ms. 6058, ff. 130v-135r.; Siglo XVI, Ms. 1462, ff. 31r. y 57v-58r. y Siglo XVI, *Manual de Mugerres*, ff. 18r-v-19v, 64-65.

<sup>68</sup> Siglos XV-XVI, Ms. 8565, ff. 191r.-193r.; Siglo XVI, Ms. 1462, ff. 35r. y 57v-58r.; Siglo XVI, *Manual de Mugerres*, f. 18v, 64 y Siglo XVI, VALLÉS, *Regalo de la vida humana*, ff. 44r-53r, 332-346.

<sup>69</sup> Siglo XVI, Ms. 6058, ff. 133v-134r.; Siglo XVI, VALLÉS, *Regalo de la vida humana*, f. 52v, 345; Siglo XVI, BPR, Ms. II/1393(6), f. 48v. y Siglo XVI, *Manual de Mugerres*, ff. 18v-19r, 65.

<sup>70</sup> Siglo XVI, *Manual de Mugerres*, f. 18r, 64 y Siglo XVI, VALLÉS, *Regalo de la vida humana*, f. 71v., 372 y f. 55v, 350.

<sup>71</sup> Siglos XV-XVI, Ms. 8565, ff. 191r.-193r.; Siglo XVI, Ms. 1462, f. 35r. y Siglo XVI, Ms. II/1393(6), f. 48v.

<sup>72</sup> Siglo XVI, VALLÉS, *Regalo de la vida humana*, sobre estoraque, f. 45r., 333 y explicación del benjuí, f. 45r, 334.

<sup>73</sup> *Ibidem*, f. 50v, 341.

<sup>74</sup> Siglo XVI, Ms. II/1393(6), f. 48v.

tierra, que varía una vez se mezcla con otras sustancias. Es recogido del interior de las vísceras del propio animal y, en ocasiones, flotando en el agua, como en la zona atlántica africana, según afirma Bolens.<sup>75</sup>

En el *Regalo de la vida humana* de Juan Vallés se indican varias teorías sobre su origen, desde su extracción del fondo del mar hasta su producción a través del esperma de la ballena. Vallés distingue entre el ámbar cocido, de menor calidad, puesto que pierde propiedades al ser tragado por peces que lo vomitan y mueren, quedándose este ámbar blanco; y el crudo, que es más puro y no ha sido consumido por peces y conserva así sus beneficios. Recomienda que, cuando se recoja, “que sea algo amarillo y que decline a pardo o gris, y quanto más declinare a gris tanto será mejor (...) y el verdadero ámbar no se puede amassar”.<sup>76</sup>

En cuanto a la algalia, se trata de una secreción glandular de la civeta o gato de Algalia, un felino que vive en África y en la India. Tiene un metro de largo desde la cabeza hasta la cola, que mide cuarenta centímetros, y suele ser de color gris con fajas transversales negras. La sustancia tiene un olor fuerte y desagradable y se ubica en una especie de bolsa cerca del ano. Sin embargo, cuando se combina con otros elementos aromáticos, su olor cambia por completo.<sup>77</sup> Finalmente, destaca una sustancia que fue muy importante en la perfumería de la época estudiada y así se manifiesta en la multitud de “aguas almizcladas”, cuyo ingrediente esencial es el almizcle y otorga esa denominación a muchos perfumes. Juan Vallés nos expone que, cuando se obtenga, debe tener un color bermejo, leonado o del color del espicanardo, con un sabor amargo, aclarando que dentro deben encontrarse “unos granos anchos y por todos y iguales, y los granos que se tienen por mejores son los que tienen fechora o forma de garroba”.<sup>78</sup> Para su manipulación, Vallés aconseja que se guarde en una cajita de plomo que, gracias a su frío y humedad, hará que se conserve en óptimas condiciones. En caso de no tener esta opción, sugiere un recipiente de vidrio bien grueso, tapado con cera y con dos o tres pedacitos de plomo en su interior.<sup>79</sup> El almizcle es una sustancia de color pardo rojizo, untuosa y con un olor característico, segregada por diversos mamíferos en glándulas situadas en el prepucio, perineo o cerca del ano, aunque algunas aves también la producen debajo de la cola.<sup>80</sup> Según Rimmel, el ciervo almizclero que habita en las altas montañas de China, Tíbet y Tonkín produce el almizcle en una bolsa bajo el vientre; mientras que Bolens señala que se vende a un precio elevado en los zocos árabes. Solo el macho posee esta glándula bajo el abdomen, cuyo orificio se abre delante del órgano genital, que produce el almizcle en forma de bolsas ovales de cuatro o cinco centímetros de ancho por dos centímetros de espesor.<sup>81</sup>

Las tres sustancias solían ser añadidas durante la elaboración de las aguas de olor para otorgar un aroma particular al producto final. El ámbar gris aparece en los Mss. 8565 y 6058 en las diversas modalidades de confección del agua almizclada, siempre en cantidades pequeñas (una onza, una ochava, una cuarta o un dracma) y, a veces, molido.<sup>82</sup> Sin embargo, el Ms. 1462 a la hora de hacer agua de flores, de diamante y de juncia, suele equiparar la cantidad de ámbar y almizcle.<sup>83</sup> Por su parte, el *Manual de mugeres* en la

---

<sup>75</sup> RIMMEL, *op. cit.*, 263-286 y BOLENS, *op. cit.*, 153.

<sup>76</sup> Siglo XVI, VALLÉS, *Regalo de la vida humana*, f. 44r., 332.

<sup>77</sup> RAE: <https://dle.rae.es/gato#LoWeMPX>; RIMMEL, *op. cit.*, 263-286 y CRIADO, *op. cit.*, 505-506.

<sup>78</sup> Siglo XVI, VALLÉS, *Regalo de la vida humana*, f. 44r., 332.

<sup>79</sup> *Ibidem*, ff.44r-v., 332-333.

<sup>80</sup> RAE: <https://dle.rae.es/almizcle?m=form>.

<sup>81</sup> RIMMEL, *op. cit.*, 263-286 y BOLENS, *op. cit.*, 153.

<sup>82</sup> Siglos XV-XVI, Ms. 8565, ff. 191r.-193r. y Siglo XVI, Ms. 6058, ff. 130v y 132v.

<sup>83</sup> Siglo XVI, Ms. 1462, ff. 31r. y 57v-58r.

fabricación de los perfumes alejandrinos, concreta “de ámbar y almizque, una onza de cada cosa”, mientras que para aguas olorosas o agua que huela mucho determina “un poco de ámbar”.<sup>84</sup>

Respecto a la algalia, habitualmente está presente en las aguas de almizcle en cantidades muy reducidas, como sucede en las dos últimas recetas para hacer este tipo de perfume en el *Vergel de señores* o en el Ms. 6058, que precisan que se ponga de esta sustancia “media avellana”.<sup>85</sup> Rara vez forma parte de compuestos de otra clase de aguas, como el “agua de olor para la persona” del último manuscrito citado, donde mezcla el almizcle, algalia y zumo de limón.<sup>86</sup> Lo que sí se refleja muy bien es que su olor debía ser muy fuerte y con cantidades mínimas ya era suficiente para impregnar el futuro producto odorífero. El Ms. 1462 y el *Manual de mugeres*, como ya vimos en líneas anteriores, coinciden en poner en el pico de la alquitara un algodón con algalia o almizcle y algalia, para que su aroma quede recogido en la destilación.<sup>87</sup> Sin duda, de los tres elementos de origen animal, el almizcle es el más importante y empleado, no solo por tener esa denominación de origen en muchas aguas de olor, sino porque en casi todos los perfumes suele ser citado como una materia prima de excelente calidad y de primer orden.<sup>88</sup>

#### 4. Conclusiones

La perfumería era una práctica habitual en la sociedad castellana de los siglos XV y XVI, utilizada para aromatizar espacios, ropa y cuerpo (piel, cabello y barba). Su consumo se incrementó gracias a su vinculación con la medicina y la estética, generando una serie de recetarios artesanales que han perdurado, afortunadamente, hasta nuestros días. El conocimiento técnico que reflejan los textos de las recetas empleadas en este estudio proporciona una información de carácter artesanal de gran valor. Con los datos que ofrecen, podemos conocer en detalle las técnicas de elaboración de las aguas de olor. Estos textos permiten profundizar en todo tipo de aspectos, como la selección, manipulación y conservación de las materias primas, así como los procesos de trabajo para producir los mejores perfumes. A tenor de la información analizada de los recetarios recogidos en estas páginas, la preponderancia de las sustancias vegetales es evidente a través de la utilización de flores, hierbas y plantas aromáticas, maderas y resinas en combinación con aquellos otros ingredientes de procedencia animal. Estos eran muy selectos y, todavía en la actualidad, desconocidos para una gran mayoría de la sociedad, pero que eran fundamentales en las fragancias de la Baja Edad Media y principios de la Edad Moderna. Lo mismo sucede con la destilación, que emerge como la técnica principal en la confección de las aguas perfumadas de Castilla, sin dejar en el olvido otros métodos

---

<sup>84</sup> Siglo XVI, *Manual de Mugeres*, f. 18r-v, 64-65.

<sup>85</sup> Siglos XV-XVI, Ms. 8565, ff. 191r.-193r. y Siglo XVI, Ms. 6058, ff. 130v y 132v.

<sup>86</sup> Siglo XVI, Ms. 6058, f. 134r-v.

<sup>87</sup> Siglo XVI, Ms. 1462, f. 26r. y Siglo XVI, *Manual de Mugeres*, ff. 18v-19r, 65.

<sup>88</sup> Siglos XV-XVI, Ms. 8565, ff. 191r.-193r. “Del agua almiscada”; Siglo XVI, VALLÉS, *Regalo de la vida humana*, ff. 50v.-53r, 342-346, Capítulo VII. “Cómo se haze la agua almiscada” y Capítulo VIII. “Cómo se haze agua almiscada para rociar y perfumar ropa blanca y de cuántas maneras se puede perfumar”; Siglo XVI, Ms. 6058, ff. 130v., 132v., 134v.-135r., “Para azer agua almiscada”, “Para hazer agua almizclada” y Siglo XVI, *Manual de Mugeres*, ff. 18v-19r, 65, “Para hacer otra agua almizclada muy olorosa”. Para otras aguas de olor: Siglo XVI, Ms. 6058, ff. 133v-134r, 159r., “Para hazer agua que huela bien”; “Otra agua de buen olor” o “Memoria de un agua”; Siglo XVI, Ms. II/1393(6), f. 48v., “Para hacer perfumes muy ricos” y Siglo XVI, *Manual de Mugeres*, ff. 18v-19r, 64-65, “Reçeuta para hazer perfumes alexandrinos”, “Recetas para aguas olorosas”, “Para hacer agua que huela mucho”, “Para hacer agua de trébol que sea muy olorosa” y “Para hacer otra agua muy finísima”.

como la maceración y la cocción, presentes en la creación de productos medicinales y cosméticos.

El bagaje cultural y la transferencia de este conocimiento técnico aromático provienen de etapas anteriores, por lo que no es nada desdeñable la importancia que adquirieron muchos de estos olores en sociedades como la griega, romana y egipcia. La influencia cultural de estas civilizaciones se engrandeció considerablemente con el contacto islámico. Este encuentro no solo produjo un acercamiento odorífero entre Oriente y Occidente, que diversificó la variedad de fragancias, sino que también impulsó la innovación tecnológica con la introducción del alambique o alquitara. Así se muestra en el ámbito de la Corona de Castilla, donde ese legado perfumista se ha mantenido durante aquellos siglos por dos sencillas razones: la necesidad de tener diversos olores presentes en la vida cotidiana de la sociedad para diferentes acontecimientos y, sobre todo, la demanda de las personas de consumir unos olores determinados en función de sus intereses (cosméticos, medicinales o de superstición y creencias religiosas). Queda claro que la continuidad y evolución de las aguas de olor todavía sigue teniendo un auge destacado en la actualidad, puesto que somos herederos directos de estos aromas de nuestros antepasados. Unos olores tradicionales, como aguas de rosas, de flores o de azahar, que ya convivían con el ser humano hace siglos y que aún seguimos disfrutando en pleno siglo XXI.

## Bibliografía

- ABDERRAHMÁN JAH, Cherif, *Los aromas de Al-Andalus. La cultura andalusí a través de los perfumes, especias y plantas aromáticas*, Madrid, Alianza Editorial, Fundación de la Cultura Islámica, 2001.
- BODIOU, Lydie, FRÈRE, Dominique y MEHL, Véronique, *Parfums et odeurs dans l'Antiquité*, Archéologie et culture, Rennes, Presses Universitaires, 2008.
- BOLENS, Lucie, "Les parfums et la beauté en Andalousie Médiévale (XI-XIII siècles)", en *Les soins de beauté. Moyen Âge, début des temps modernes. Actes du III<sup>e</sup> Colloque International Grasse (26-28 avril, 1985)*, Niza, Université de Nice, 1987, 145-169.
- CABRÉ I PAIRET, Montserrat, "Cosmética y perfumería", en García Ballester, Luis (ed.), *Historia de la Ciencia y de la Técnica en la Corona de Castilla*, vol. II: Edad Media, Valladolid, Junta de Castilla y León, Consejería de Educación y Cultura, 2002, 773-780.
- CABRÉ I PAIRET, Montserrat, "Los consejos para hermoear (libros I-III) en el Regalo de la vida humana de Juan Vallés", *Juan Vallés, Regalo de la vida humana. Estudios y transcripción*, trans. Serrano Larráyo, Fernando, Pamplona, Gobierno de Navarra, Österreichische Nationalbibliothek, Viena, 2008, 171-208.
- CABRE I PAIRET, Montserrat y LÓPEZ RIDER, Javier, "Medicina y masculinidad. El cuidado de la barba en los recetarios domésticos castellanos del siglo XVI", *Dynamis: Acta Hispanica ad Medicinae Scientiarumque Historiam Illustrandam*, 2023, vol. 43, Núm. 1, 123-158.
- CÓRDOBA DE LA LLAVE, Ricardo, "Interdisciplinary exploration of medieval technical manuscripts from the Iberian Peninsula", *Journal of Medieval Iberian Studies*, 14-1, 2022, 96-108.
- CRIADO VEGA, María Teresa, "Las artes de la Paz. Técnicas de perfumería y cosmética en recetarios castellanos de los siglos XV y XVI", *Anuario de Estudios Medievales*, 41-2, 2011, 865-897.
- CRIADO VEGA, María Teresa, *Tratados y recetarios de técnica industrial en la España medieval* Universidad de Córdoba, Tesis Doctoral inédita, 2012.
- DE SEVILLA, SAN ISIDORO, *Etimologías*, texto latino, versión española y notas por Oroz Reta José y Marcos Casquero Manuel Antonio, Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos, 2004.

- EAMON, William, *Science and the secrets of nature. Book of secrets in Medieval and early modern culture*, New Jersey, Princeton University Press, 1994.
- FAURE, Paul, *Parfums et aromates de l'Antiquité*, Paris, Pluriel, 1987.
- GARCÍA BALLESTER, Luis, “La destilación: técnica y material”, *La búsqueda de la salud. Sanadores y enfermos en la España medieval*, Barcelona, Península, 2001, 632-644.
- GIRÓN PASCUAL, Rafael María y LÓPEZ RIDER, Javier, “Trading beauty. Commerce and cosmetic recipes in medieval and early modern ages”, en López Rider, Javier (ed.), *The Search for Wellbeing and Health between the Middle Ages and the Early Modern Period*, Oxford, Archeopress Ltd., 2023, 46-63.
- GRAU-DIECKMANN, Patricia, “Los perfumes en el cristianismo”, *Mirabilia: Electronic Journal of Antiquity, Middle & Modern Ages*, 3, 2003, 75-92.
- GUIANCE, Ariel, “El olor de santidad: la caracterización y alcance de los aromas en la hagiografía hispana medieval”, *Edad Media. Revista de historia*, 10, 2009, 131-161.
- HERNÁNDEZ ÍÑIGO, Pilar, *La alimentación en Córdoba a fines de la Edad Media*, Memoria de Licenciatura, Córdoba, Universidad de Córdoba, inédita, 1999.
- IRADIEL MURUGARREN, Paulino, “Cuidar el cuerpo, cuidar la imagen: los paradigmas de la belleza femenina en la Valencia bajomedieval”, en *Les soins de beauté. Moyen Âge, début des temps modernes. Actes du III<sup>e</sup> Colloque International Grasse (26-28 avril, 1985)*, Niza, Université de Nice, 1987, 61-86.
- LACUEVA MUÑOZ, Jaime, *Comerciantes de Sevilla. Regesto de documentos notariales del Fondo Enrique Otte*, Valparaíso, Instituto de Historia y Ciencias Sociales, 2016.
- LÉVÊQUE AGRET, Isabelle, “Les parfums à la fin du Moyen Âge : Les différentes formes de fabrication et d'utilisation”, en *Les soins de beauté. Moyen Âge, début des temps modernes. Actes du III<sup>e</sup> Colloque International Grasse (26-28 avril, 1985)*, Niza, Université de Nice, 1987, 135-145.
- LÓPEZ RIDER, Javier, “La estética y el cuidado personal en la literatura técnica hispana (siglos XV-XVI)”, en Martín Párraga, Javier (ed.), *Las muchas caras de la Literatura: Conexiones entre la literatura y otras artes y ciencias*, Valencia, Tirant lo Blanch, 2023, 65-73.
- LÓPEZ RIDER, Javier y CÓRDOBA DE LA LLAVE, Ricardo, “El cuidado del cuerpo en la Edad Media y el Renacimiento”, *Dynamis: Acta Hispanica ad Medicinae Scientiarumque Historiam Illustrandam*, 2023, vol. 43, Núm. 1, 13-30.
- MARTÍNEZ CRESPO, Alicia (ed.), *Manual de Mugerres en el qual se contienen muchas y diversas reçeutas muy buenas*, Salamanca, Universidad de Salamanca, 1995.
- MAZZEO, Marco y SQUILLACE, Giuseppe (eds.), *Per Fumum. Profumi e odori tra storia e letteratura*, Quodlibet, Macerata, 2023.
- PALMERO, Giuseppe, “La distillazione: i suoi prodotti ed i suoi usi nell'ambito della “letteratura dei segreti” tra Quattrocento e Cinquecento”, *Atti del convegno Dall'alchimia alla grappa: un percorso millenario nella distillazione*, Greve in Chianti, 11 settembre 1999), a cura di Allen Grieco, Roma, 1999, 17-32.
- PASALODOS REQUEJO, Sergio, *De balneis et termis Ytalie. Edición crítica, traducción y estudio*, Florencia, SISMEL-Edizioni del Galluzzo, 2022.
- PAZZANESE, Michela, *La profumeria del Rinascimento tra Igiene, Medicina e Seduzione. Storia, tecniche, ricette, personaggi*, Lesmo, EBS print, 2020.
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “Las mujeres y la organización de la vida doméstica: de cocineras a escritoras y de lectoras a cocineras”, en Mantecón, Tomás (ed.), *Batjin y la historia de la cultura popular*, Santander, Universidad de Cantabria, 2008, 33-69.
- RAY, K. Meredith, *Daughters of Alchemy. Women and Scientific Culture in Early Modern Italy*, Cambridge, Massachusetts, Harvard University Press, 2015.
- RIMMEL, Eugène, *El libro de los perfumes*, Madrid, Hiperión, 1990.
- ROSSELLÓ BORDOY, Guillermo, *Ensayo de sistematización de la cerámica árabe en Mallorca*, Palma de Mallorca, Diputación Provincial de Baleares, Instituto de Estudios Baleáricos, 1978.
- SILVA SANTA CRUZ, Noelia, ““Y le cubrió la cabeza de algalia pura”. El uso de los aromas en la corte andalusí a la luz de las fuentes textuales y la cultura material”, en Silva, Noelia et

*al.*, *(In)materialidad en el arte medieval*, Madrid, Universidad Complutense, 2023, 179-205.

SQUILLACE, Giuseppe, *Nella bottega del profumiere. Tecniche e segreti di un'arte antica attraverso Teofrasto, Apollonio Mys e Plinio il Vecchio*, Milán, Mondadori Education, 2023.

VALLÉS, Juan, *Regalo de la vida humana*, transcripción del manuscrito y coordinación de estudios, Serrano Larráyo, Fernando (ed.), Pamplona, Gobierno de Navarra, Österreichische Nationalbibliothek, Viena, 2008, 2 vols.