

EL DOCUMENTO DESTACADO

Septiembre-Octubre 2024



Cocineros de ida y vuelta: La alimentación a bordo en el siglo XVIII



Edita: Consejería de Cultura y Deporte. Junta de Andalucía

© de la edición: Consejería de Cultura y Deporte. Junta de Andalucía

© Selección documental y textos: Antonio Ortega Álvaro y Santiago Saborido Piñero.

Archivo Histórico Provincial de Cádiz

Cádiz, Septiembre 2024

ISSN: 2695-5326

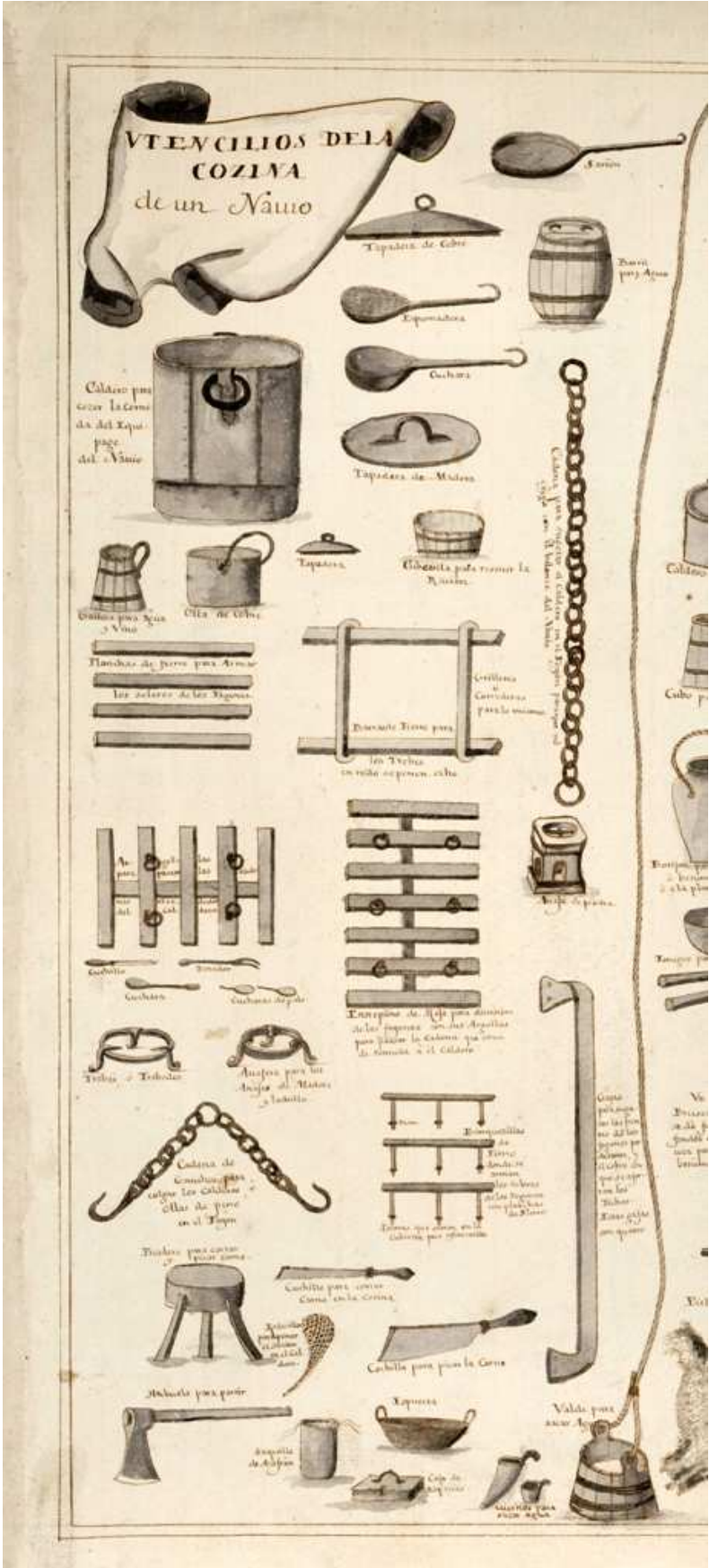
EL DOCUMENTO DESTACADO

2024/ Agosto-Septiembre

Cocineros de ida y vuelta

La alimentación a bordo en el siglo XVIII

Antonio Ortega Álvaro / Santiago Saborido Piñero



Detalle Utensilios Cocina Diccionario Marques de la Victoria

Introducción

Desde este Archivo Histórico Provincial siempre hemos tenido la idea de que uniendo esfuerzo y sinergias se puede avanzar y sacar más provecho cara a la difusión de nuestro patrimonio entre otras funciones. Y este es el caso que con este Documento Destacado hemos realizado con la “Asociación Masterñam Alumni et Al.” con la que ha sido posible realizar este número de nuestra publicación.

De esta manera a la hora de valorar el alcance de los fondos documentales existentes, la primera intención fue localizar documentos relacionados con la gastronomía. Para ello además de realizar búsquedas en los inventarios y catálogos en la sala de investigación del Archivo también se han realizado búsquedas en la plataforma en Internet de los Archivos andaluces, **@rchivAWeb**¹ centrando las búsquedas en las disposiciones testamentarias insertas en los Protocolos notariales.

Realizando las consultas con diferentes términos, finalmente centramos los términos con las palabras **“cocinera” y “cocinero”** a la hora de filtrar los resultados de las búsquedas. La búsqueda nos devolvió más de una veintena de documentos, concretamente protocolos notariales, en los que aparecía la profesión de cocinero o cocinera. El rango temporal abarcaba desde la mitad del siglo XVII hasta principios del siglo XX. Una vez analizados todos los documentos, hemos seleccionado seis personas que vivieron desde finales del siglo XVII y a lo largo del XVIII y tenían en común ser cocineros de navíos de la Armada de Su Majestad o de mercantes que hacían la Carrera de Indias.

El epígrafe “cocineros de ida y vuelta” hace referencia a que de los seis protocolos notariales objeto de interés, tres son de cocineros que partían hacia Nueva España – Ida – y los otros tres son de cocineros que regresaron a Cádiz – Vuelta – .

Cocineros de ida

En el siglo XVIII, era un pensamiento común que *“el servicio en las armadas de guerra era percibido popularmente como un oficio duro, a veces monótono y casi siempre rodeado de peligros y carencias materiales. Para algunos incluso, la vida a bordo podía compararse con el encierro en una prisión”*. Pero *“para un joven humilde, habitar en la cubierta baja con la perspectiva diaria de comida y bebida, vestido y atención médica, además de la esperanza de algún tipo de paga y pensión futuras, el servicio podía llegar a ser una experiencia positiva”*².

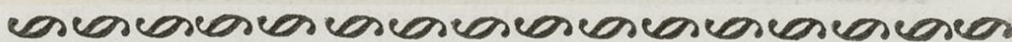
¹ <https://ws096.juntadeandalucia.es/archivaWeb/searchSimple>

² Moya Sordo, V. (2018). Aspectos del servicio naval y la vida a bordo en las flotas reales.



TRATADO CUARTO.

De la obligacion de los Pilotos , y otros
Oficiales de Mar.



TITULO QUINTO.

Del Armero , Maestro de Velas , Farolero,
Cocinero, Buzo, y Patrones de Lancha,
y Bote.

XIII.

El Cocinero del Equipage cuidará de los Calderos , y demás Utensilios de la Cocina , de su aseo , y limpieza , y de que no se haga fuego excesivo , ni fuera del lugar que le corresponde , ò se cometan otros desordenes en aquel parage , dando prompto aviso , quando convenga , al Sargento de Guardia , pena de ser castigado severísimamente.

XIV.

Recibirá la Carne , y Menestra , que le entregáren para el Equipage ; cuidará de que se lave , y cueza , y de que entre ella no se mezcle cosa que pueda ser nociva. Repartirá la racion à la hora que le mandáren , y si le faltáre algo para satisfacer lo que se le huviere entregado , se suplirá à los Interessados por cuenta de la racion del Cocinero.

Algunos de estos hombres que podían encontrarse en esta disyuntiva, fueron llegando a Cádiz durante el período antes mencionado. Dejaron constancia de ello en forma de testamento o poder para testar, lo que nos permite sacar a la luz algunos aspectos de sus azarosas vidas. La incertidumbre que generaba la peligrosidad de enrolarse en un navío de la época llevó a tres de nuestros protagonistas a legalizar documentos antes de la partida. Estaban en buen estado de salud y antes de partir querían dejar las cosas arregladas por si se producía su muerte antes del regreso.

Los protagonistas de la ida.

Cádiz, 16 de julio de 1699, **Simón López**, natural de Triana y vecino de esta plaza, casado, hijo legítimo de Pedro López y María de San Andrés, ya difuntos, acude al escribano Juan Baptista de Brozas a legalizar un poder para testar en favor de su mujer Ana María de Feria, ya que va a hacer viaje a la provincia de Nueva España de Indias con el ejercicio de cocinero. Para *“otorgar poder amplio y bastante, el que de derecho se requiere, a María de Feria y ordene mi testamento en caso de que yo fallezca sin tener hecha otra disposición”*³.

Su disposición después de pagar las misas y las deudas que tuviere, era que el remanente fuera para sus herederos únicos y universales María de Feria, su mujer, y Juan Félix, Francisco Simón, María Sebastiana y Ana María de la O, sus cuatro hijos.

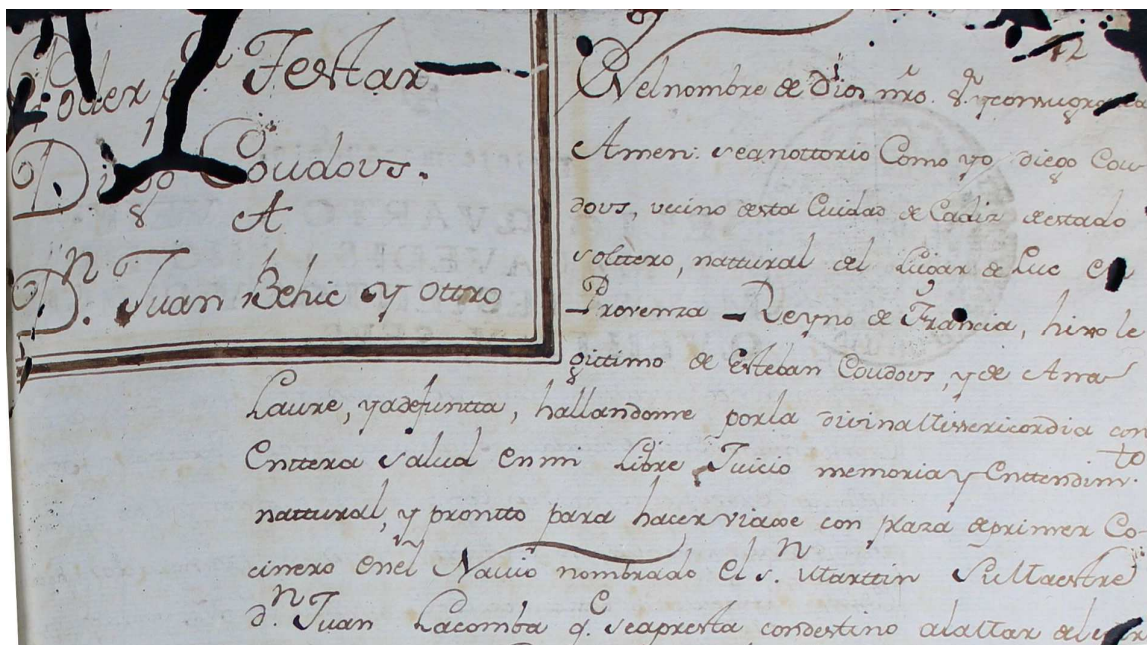
Se enrola en el galeón Nuestra Señora de los Remedios y San Francisco Javier del que es dueño Pedro Méndez del Villar y Cosme Antonio Monteagudo Pardo su capitán. La flota está a cargo del general Don Manuel de Velasco. Es un galeón mercante de unas 761 t, con 84 cañones y 84 tripulantes⁴.

A los tres días, el 19 de julio de 1699, zarpa de Cádiz con la Flota de Nueva España compuesta por 6 naves de escolta y 14 mercantes. Entre el 2 y el 6 de septiembre hacen escala en Puerto Rico y el 6 de octubre llegan a Veracruz⁵.

3 AGI. Contratación, legajo 1264, N4.

4 Gómez, S. (2014). Blog Todoavante. Historia naval de España

5 AHP Cádiz. Protocolo: 1438 / Folio: 163.



Encabezamiento Poder Diego Coudous

Cádiz, 10 de febrero de 1756, **Diego Coudous**, soltero, natural del lugar de Luc en Provenza, Reino de Francia y vecino de esta plaza, hijo legítimo de Esteban Coudous y de Ana Laure, ya difunta, acude al escribano Lorenzo Gisson, ya que va a hacer viaje con plaza de primer cocinero en el navío San Martín, a legalizar un poder para testar en favor de D. Juan Behic y D. Domingo Casaubon: "*darles como les doy a los dos juntos y a cada uno de por sí insolidum por el orden quedan nombrados poder, comisión y facultad bastante para que después de mi fallecimiento y no antes, hagan y ordenen mi testamento y última voluntad conforme a lo que les tengo conferido y comunicado*" ⁶.

Sus disposiciones eran, en primer lugar, que la deuda que tenía con Doña Josepha Pain (1133 pesos y 6 de plata) se pagara antes que cualquier otra, por lo agradecido que le estaba. En segundo lugar, que se entregara un tercio de sus bienes a Diego Laure, su tío. Y que el remanente, después de pagar misas, deudas y cobrar lo que se le debiera, fuera para sus herederos únicos y universales Esteban Coudous, su padre, y Joseph, Cathalina y Ana Rosa Coudous, sus hermanos.

Se enrola en el navío San Martín, construido en 1747 y modificado en 1751 por Lorenzo del Arco. Tras la obtención de licencia para navegar a Callao vía Cabo de Hornos, zarpa de Cádiz a principios de 1756 y tras una navegación con muchas dificultades, a finales de 1757, llega a Callao ⁷. En la descripción de los registros del Archivo General de Indias, aparece Lima como uno de los destinos y sería congruente con la intención de Diego Coudous de llegar allí que se puede deducir de lo expresado en el documento "*y en lo perteneciente a Lima a Don Manuel Ignacio de Crasum, vecino de esta ciudad*".

⁶ AHP Cádiz. Protocolo: 1034 / Folios: 72-74.

⁷ AGI. Contratación, legajo 1747.

Tabla I: Relación de víveres embarcados en el navío Nuestra Señora de los Remedios y San Francisco Javier. En la columna derecha se expresan los pesos y volúmenes que serían equivalentes en la actualidad.

Bastimentos	Peso equivalente en kg
170 quintales de bizcocho ordinario	7820 kg
70 quintales de bizcocho blanco	3220 kg
14 balsas de carne salada	4830 kg
2 balsas de tocino	690 kg
12 quintales de bacalao	552 kg
14 fanegas de habas	700 kg
6 fanegas de garbanzos	300 kg
13 quintales de arroz	598 kg
12 quintales de pasas	552 kg
10 quintales de almendra	460 kg
16 arrobas de azúcar	184 kg
200 jamones	1200 kg
1000 gallinas	2000 kg
80 carneros	6400 kg
2500 huevos	125 kg
	29631 kg
2000 botijas de agua	21888 L
3 pipas	1452 L
12 cuarterolas	2662 L
700 botijas de aceite	7660 L
100 arrobas de vinagre	1613 L
500 botijas de vino	5472 L
	40747 L
Toda la sal y leña necesaria	
Cajones de medicinas, dulces y lo demás necesario para los enfermos	

Durante la travesía

La alimentación a bordo

Las condiciones sociales y económicas del siglo XVIII no eran las mismas para todos los ciudadanos en tierra firme y esta circunstancia también se reflejaba en los navíos de la Armada. Dos estamentos bien diferenciados, la oficialidad, a la que accedían hombres procedentes de todos los niveles de la nobleza, y la marinería, formada por hombres de procedencia humilde. Por ello, “*la condición social de cada uno tenía su reflejo en la mesa y en la alimentación*”¹². Además, la oficialidad y los pasajeros distinguidos comían en la cámara asistidos por pajes y criados, mientras que la marinería comían sentados en la cubierta o en unas mesas que se montaban para ello cuando era posible.

Solo hay que comparar los ingredientes de las raciones diarias para los Equipajes con la lista de provisiones que “necesita” embarcar un comandante de navío para un viaje largo¹³. Así, mientras que el comandante subía a bordo más de 100 géneros diferentes, incluyendo los alimentos para el ganado vivo y el menaje para mesa, repostería y cocina, la ración de la Armada estaba establecida por las Ordenanzas Reales y se mantuvo constante durante el siglo XVIII. A continuación, se detalla la ración ordinaria a bordo de los bajeles de la Armada según las Ordenanzas de 1748¹⁴.

Se componía de los géneros siguientes (entre paréntesis la equivalencia aproximada de las unidades de medida antiguas):

- Bizcocho: 18 onzas diarias (≈ 518 g)
- Vino: 1 y ½ cuartillos diarios (≈ 0,756 L)
- Carne: 8 onzas lunes y jueves (≈ 230 g cada vez)
- Tocino: 6 y 1/7 onzas domingo y martes (≈ 177 g cada vez)
- Bacalao: 5 onzas miércoles y viernes (≈ 144 g cada vez)
- Queso: 6 onzas los sábados (≈ 173 g)
- Menestra: 2 onzas diarias (≈ 57,5 g diarios)
- Aceite: 1 onza miércoles y viernes (≈ 28,76 g cada vez), y ½ onza el sábado (≈ 14,38 g)
- Vinagre: 1/6 de cuartillo miércoles y viernes (≈ 0,084 L cada vez)

12 Ruiz García, V. (2020). Cocina a bordo, p 82

13 Marqués de la Victoria (1756). Diccionario demostrativo... Hoja 104.

14 Ordenanzas de su majestad (1748). Tratado sexto. Título Tercero. Artículo I.

TITULO TERCERO.

De la distribucion de Viveres à Bordo de los Vaxeles.

ARTICULO I.

Todo el que tuviere Plaza à Bordo de los Vaxeles de mi Armada , gozarà diariamente , mientras estè embarcado , una racion ordinaria , que se compondrà de los generos siguientes.

	Vizcocho . onzas .	Vino. quartillos	Carne onzas	Tocino onzas	Bacalao onzas	Queso onzas	Menestra . onzas .	Aceite onzas	Vinagre quartillos
Domingo	. 18 .	. 1½	6⅓ 2
Lunes	. 18 .	. 1½ .	. 8 2
Martes	. 18 .	. 1½	6⅓ 2
Miercoles	. 18 .	. 1½ 5 2 .	. 1 .	⅓
Jueves	. 18 .	. 1½ .	. 8 2
Viernes	. 18 .	. 1½ 5 2 .	. 1 .	⅓
Sabado	. 18 .	. 1½ 6 .	. 2 .	½	...

Ordenes Armada Naval 1748 - Titulo 3

Con la ración se proveía el agua (1 azumbre ≈ 2,016 L) de la cual se quitaba medio cuartillo para el caldero (0,250 L); la leña (1 ½ libras ≈ 690 g) se entregaba al cocinero del Equipaje menos la que correspondía a los que no guisaban en el caldero; y la sal correspondiente ¹⁵.

La carne, el tocino y el bacalao se repartía a los ranchos el día antes para que fueran remojados y junto con toda la menestra se entregaban al Cocinero para que se guisara en el caldero. El resto de la ración se daba el día que correspondía ¹⁶.

La menestra consistía en arroz o garbanzos y cuando faltaban se sustituían por habas, chícharos u otras legumbres, pero estos casos se repartían 3 onzas (≈ 86,28 g) ¹⁷.

Una vez pertrechado el navío se hacía a la mar y comenzaba el trabajo del cocinero. A

menudo, la dieta marinera no se servía caliente debido a las circunstancias de la navegación y a las grandes cantidades de leña que se necesitaban para encender los fogones y el horno durante el viaje. Además, mantener el fuego encendido incrementaba el peligro de incendio y sólo se encendía lo preciso.

El lugar de trabajo

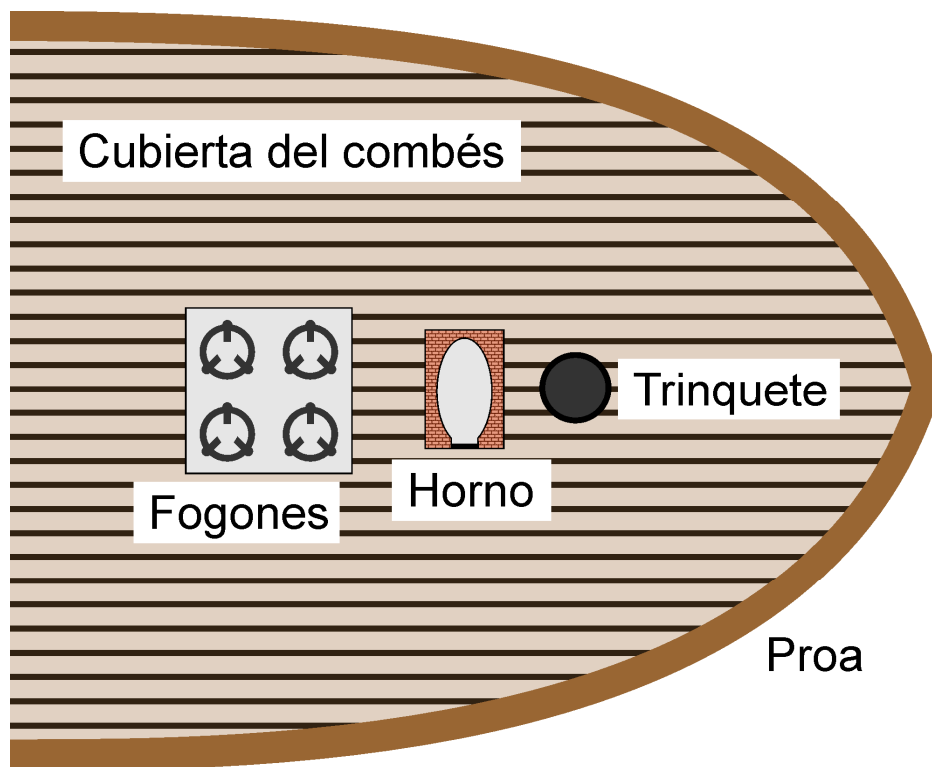
El cocinero tenía que desarrollar su trabajo en una cocina, la del Equipaje, que, aunque tenía un lugar determinado en el navío, no tenía una instalación fija ya que en determinadas circunstancias podía ser desmontada para dejar libre esa parte de la cubierta.

La cocina del Equipaje se localizaba bajo el Alcázar, a popa del palo trinquete en la cubierta del combés. No solo iban instalados el horno de panificar y la cocina ¹⁸, sino que era también el alojamiento del cocinero ¹⁹. Los hornos tenían que ser de cobre y debían ser costeados por los Capitanes ²⁰.



Detalle Provisiones. Diccionario del Marqués de la Victoria

- 15 Ordenanzas de su majestad (1748). Tratado sexto: Título Tercero. Artículo VI.
 16 Ordenanzas de su majestad (1748). Tratado sexto: Título Tercero. Artículo III.
 17 Ordenanzas de su majestad (1748). Tratado sexto: Título Tercero. Artículo VII.
 18 González-Aller Hierro, J. I. (1985). El navío de tres puentes en la Armada Española.
 19 Ordenanzas de su majestad (1748). Tratado tercero. Título quinto. Artículo XXIV.
 20 Ordenanzas de su majestad (1748). Tratado sexto. Título segundo. Artículo XXXIX.



Disposición de los fogones y el horno en la cubierta del combés en un navío de 74 cañones ²²

En el Diccionario del Marqués de la Victoria ²³ se recogen los utensilios de la cocina de un navío. Por una parte, hay una serie de piezas con las que se montaba una estructura donde colocar los fogones con seguridad para no provocar incendios en el navío y para que los calderos no fueran víctimas del balanceo del navío ²⁴. La seguridad de los fogones era de vital importancia por lo que el Capitán asignaba guardia suficiente para: controlar que se encendiera solo el fuego necesario, en el lugar correspondiente y que solo hubiera cerca la gente necesaria para cocinar ²⁵. Asimismo, los fogones se apagaban al anochecer, antes de las oraciones, y no se volvían a encender hasta el día siguiente ²⁶.

²³ Marqués de la Victoria (1756). Diccionario demostrativo... Hoja 98.

²⁴ Ordenanzas de su majestad (1748). Tratado sexto. Título segundo. Artículo XXXIX.

²⁵ Ordenanzas de su majestad (1748). Tratado quinto. Título primero. Artículo XXX.

²⁶ Ordenanzas de su majestad (1748). Tratado quinto. Título primero. Artículo XXXI.

DICCIONARIO DEMONSTRATIVO, CON LA CONFIGURACION O ANATOMIA DE TODA LA ARCHITECTURA NAVAL MODERNA.

Donde se Hallan Delineados, con los Nombres Propios de Nuestra Marina,

Todos los Principales Maderos, y Piezas
DE CONSTRUCCION,

QUE SE EMPLEAN, A FORMAR VN NAVIO, DESDE EL CORTE DE LOS MONTES,

Asta su Total Aparejo. Gradas de los Astilleros, Arboladuras &c. Delineacion DE Paquebotes, Lanchas, Botes, y Faluas, y Pontones, con todos sus Utensilios. Todas Los Instrumentos de los Obreros, que Traujan en los Arsenales, y en la Construccion. Sean de los Carpinteros, y Herreros, como de los Herrages, Perneria, y Clauazon. Los de los Calafates, Boyeros, Remolares, Toneleros, Motoneros, y toda la Motoneria, que se Emplea en los Nauios. Vn Tratado de Artilleria, por Tablas, con diferentes Experimentos. Curñajas de Marina, y sus Utensilios, Bombardas, y sus Monteros con sus Utensilios, Fabrica de Anclas, y todos los Utensilios, que entran en los Cuerpos de los Nauios. La Delineacion, y Figura, de los Ayustes, Cables &c. Aparejos, y demas Jarzia, con todas las Gazas, Costuras, Coseduras, Mudos, Gorupos, y Balsos &c. Fabrica de Lonas, y Corte de Velas, Parque, y Principales Tinglados de los Arsenales.

Con una Dilatada, y Proliza Description de Muchas otras Particularidades, Empezando, desde la Delineacion de los Monumentos Antiguos de las Naues, que usaron, y se han hallado, en Marmoles, Obeliscos, Pinturas, y Medallas.

Machinas, y Cabrias, para Arbolar; Disposicion de los Nauios para dar de Quilla.

y Vn Diario, Para Arbolarlos, Vestir sus Vergas, y Aparejarlos.

Con Vna Addicion de un Reglamento de la Mena (en Pulgadas Espanolas) de la Jarzia Fina, que se emplea en los Nauios, desde 18 asta 72 Cañones; Las Piezas que la Construccion Inglesa Emplea en la Fabrica de vn Nauio de 68 a 70 Cañones, con las Reglas o Medidas de su Aparejo, Demonstrado en un Plano, de vno a otro Cañon.

LO DEDICA:

AL REY

Nuestro Señor

Don Carlos III el Grande Monarcha de las Espanas y de las Indias.

EL Marquès de La Victoria, Capitan General de la Real Armada.

y Cavallero de la R. Orden de S. Genaro.

Vide, & lege, & postea despicias.

Se Principio esta Obra, en Cadiz en el Año de 1719. y se ha Puesto en el estado, en que se ve el Año de 1756.

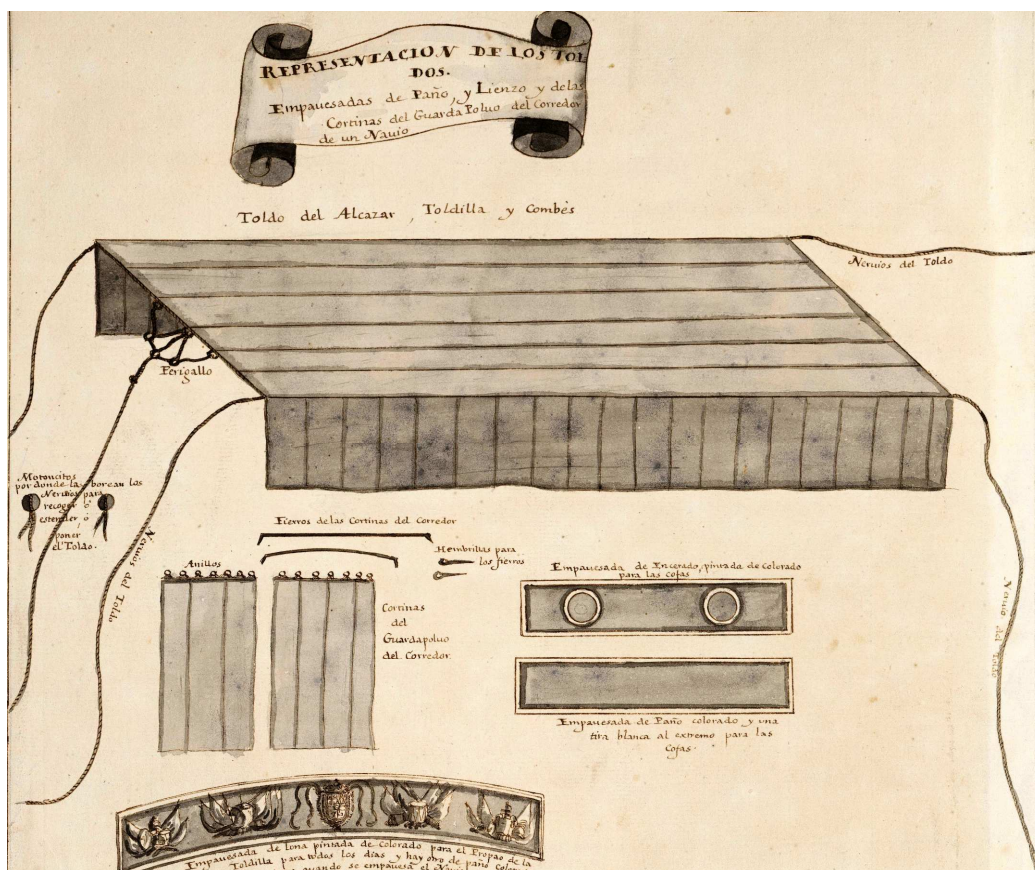
En 22 de Febrero, Dia del
Glorioso Combate de
Cabo Sizie.

S. A. D. E.



El cocinero disponía de unos utensilios de cocina básicos con los que cocinar la comida del Equipaje del navío, el caldero era su instrumento principal. Un “saquillo de azafrán y una caja de especias” le permitían dar un poco de color a la ración diaria. Las raciones de carne y menestra para el Equipaje le eran entregadas el día antes para su imprescindible remojo. A la hora de poner el caldero, tenía que lavarlas y cocerlas, retirando aquellas cosas que pudieran ser nocivas para la salud. Repartía las raciones y si le faltaba tenía que reponerlo de su ración ²⁷.

Además de cocinar, las ordenanzas establecían como obligaciones del cocinero: la de cuidar, mantener y limpiar los calderos y resto de utensilios de cocina; la de velar por no hacer fuego excesivo, ni fuera de lugar; y la de mantener el orden en la cocina ²⁸. Tenían asignado un sueldo que venía recogido en el Reglamento General ²⁹, que en caso de enfermedad no sufría ningún descuento mientras se curaban a bordo o estaban en el Hospital ³⁰.



Detalle de toldos de cocina en el navío. Diccionario Marques de la Victoria

27 Ordenanzas de su majestad (1748). Tratado cuarto. Título quinto. Artículo XIV.

28 Ordenanzas de su majestad (1748). Tratado cuarto. Título quinto. Artículo XIII.

29 Ordenanzas de su majestad (1748). Tratado sexto. Título primero. Artículo XLI.

30 Ordenanzas de su majestad (1748). Tratado sexto. Título primero. Artículo XLVIII.

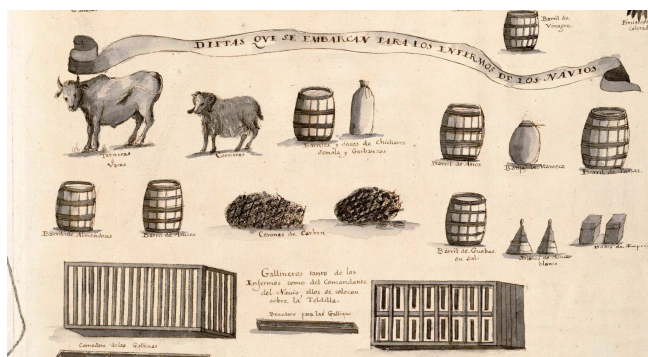
Salud a bordo

Las condiciones de hacinamiento e insalubridad a que estaban sometidos los marineros sobre las cubiertas de los navíos se añadían a los problemas con los alimentos durante la travesía. Los oficiales y pasajeros hacían el viaje en mejores condiciones y no se veían afectados por estos problemas en el mismo grado de intensidad.

Así, la madera y el alto grado de humedad en las bodegas del navío hacían difícil la conservación de los alimentos en un buen estado para su consumo posterior. Había que añadir la presencia de insectos, gorgojos y ratas en la comida almacenada que hacían que la calidad de los alimentos no fuera la óptima en muchos casos. En estos casos se generaba gran malestar entre la marinería ya que *“no había otra cosa que escuchara más un marinero que a su propio estómago. Por lo mismo, no había asunto que le disgustara más que la reducción en la cantidad o calidad de su ración”*³¹.

Por estos motivos se practicaban ancestrales técnicas de conservación de los alimentos que incluían la salazón, el ahumado, la curación, el secado, los escabeches y la conservación en aceite o vinagre. También es lógico pensar que en las ocasiones que podían llevar productos frescos, estos se consumirían en los primeros momentos de la navegación.

A parte de las enfermedades que se pudieran derivar de consumir alimentos en malas condiciones y de la falta de higiene, *“la más temida fue sin duda el escorbuto”*³². Esta enfermedad la provoca la falta de ingestión de vitamina C durante un tiempo prolongado, de forma que la probabilidad de padecerla se incrementaría con la participación en travesías de mayor duración, como las que tenían destino a los mares del sur. El escorbuto llegó a ser la enfermedad que produjo más muertes en alta mar, *“se calcula que desde el inicio de la era de los descubrimientos hasta el siglo XIX más de dos millones de marineros fallecieron en el mundo a causa de esta enfermedad”*³³.



Diets that are embarked for sick sailors. Diccionario Marques de la Victoria

31 Moya Sordo, V. (2018). Aspectos del servicio naval y la vida a bordo en las flotas reales.

32 Ruiz García, V. (2020). Cocina a bordo, pág. 84.

33 Ruiz García, V. (2020). Cocina a bordo, pág. 85.



Rutas y destinos en los viajes de ida y vuelta de los cocineros

Cocineros de vuelta

Sin conocer las consecuencias de las contingencias de la navegación que pudieran haber sufrido nuestros otros tres protagonistas, los encontramos en Cádiz. Su estado de salud hace que decidan dejar ordenadas sus cosas por el bien de sus almas y el descanso de sus conciencias, ya que se encuentran gravemente enfermos en el Real Hospital de Marina de Cádiz. Tampoco tenemos información de cuando se produjeron sus fallecimientos y si se ejecutaron sus testamentos. En algunas ocasiones, se anotaba en el margen del documento la fecha del fallecimiento cuando ocurría en días cercanos a la redacción del testamento, pero no es el caso de nuestros protagonistas.

Los protagonistas de la vuelta

Cádiz, 6 de septiembre de 1778, **Sebastián Reyes**, soltero, natural de Monrran, Obispado de Gerona, en el Principado de Cataluña, hijo legítimo de Juan de Reyes, y de Ana Puyola, ya difuntos. Cocinero de la goleta Santa Engracia, estando gravemente enfermo en el Real Hospital donde acude el escribano Christoval González Téllez a legalizar su testamento ³⁴.

Su disposición después de pagar misas, deudas y cobrar lo que se le debiera, era que el remanente fuera para su único y universal heredero Josef Pozuelo.

Se enrola en la goleta Santa Engracia, construida en 1774, desplazaba 230 t y estaba armada con 16 a 18 cañones ³⁵. Sebastián Reyes podría formar parte de la tripulación desde 1774 cuando sale de Cádiz hacia Montevideo y estaba al mando del teniente de fragata Ramon Carassa. De vuelta, salió de Montevideo el 30 de junio de 1778 en conserva del navío Serio, la fragata Santa Margarita y el navío particular Príncipe Carlos. Estaba al mando del teniente de navío Diego Pareja ³⁶. Aunque su llegada a Cádiz, en solitario, se le asigna la fecha de 17 de septiembre, es probable que fuera anterior ya que la fecha del testamento es de 6 de septiembre.

Cádiz, 27 de julio de 1778, **Francisco de Sotto** natural de la ciudad de Algeciras. Cocinero del Equipaje de la fragata de S. M. la Esmeralda, estando gravemente enfermo en el Real Hospital donde acude el escribano Joseph Morcillo Calderón a legalizar su testamento ³⁷.

Su disposición después de cobrar lo que le debe el Rey y vender su ropa, como no debe nada a nadie ni le deben, fue que el remanente fuera para su única y universal heredera, su alma. Después de pagar entierro y los gastos, se invirtiera el resto en misas.

Se enrola en la fragata Esmeralda. Construida en Cartagena en 1773 y armada con 26 a 34 cañones. En 1775 participa en la expedición a Argel y posteriormente se mantiene realizando operaciones contra el corso en el Mediterráneo ³⁸.

34 AHP Cádiz. Protocolo: 56 / Folio: 224.

35 Gómez, S. (2012). Blog de Historia Naval de España. Goleta Santa Engracia, 1774.

36 Archivo General de Indias. Contratación, legajo 2762, N1.

37 AHP Cádiz. Protocolo: 56 / Folio: 157.

38 Gómez, S. (2012) Blog de Historia Naval de España. Fragata Esmeralda 1773.

En 1776 hace viaje a Puerto Rico, La Habana y Cartagena de Indias con tropas, escoltando a seis urcas, regresando ese mismo año a Cádiz desde Puerto Rico ³⁸. No disponemos de referencias de viajes en fechas cercanas a la de redacción del testamento.

Cádiz, 4 de junio de 1783, **Antonio Mercadel**, viudo, natural de la ciudad de Mahón, hijo legítimo de Antonio Mercadel y Margarita Mercadel, ya difuntos. Cocinero mayor de la Balandra de Su Majestad la Tártara, estando gravemente enfermo en el Real Hospital donde acude el escribano Juan Placido de Jaureguiberri a legalizar su testamento ³⁹.

Su disposición después de cobrar lo que le debe el Rey y pagar misas y gastos, fue que el remanente fuera para sus únicos y universales herederos Margarita Ana, Isabel y Juan Diego Mercadel y Herrera, sus hijos.

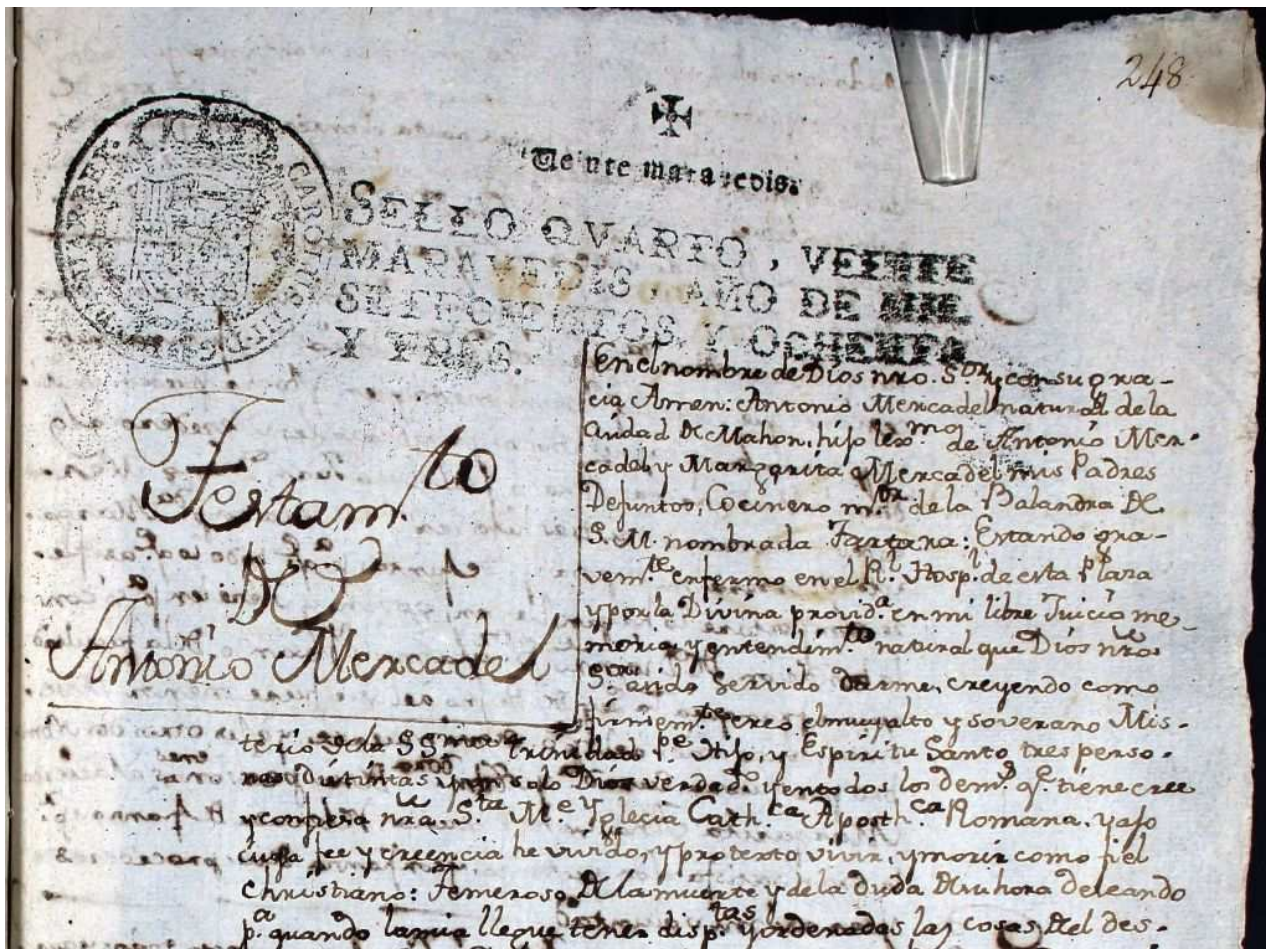
La balandra inglesa Tartar que fue capturada en el Estrecho el 28 de octubre de 1781. Con un desplazamiento de 177 t y 24 m de eslora, llevaba de 60 a 112 tripulantes y estaba armada con 18 a 24 cañones.

En 1783 esta balandra formó parte con la fragata Colón, los bergantines Infante y Vivo y las balandras Primera Resolución y Segunda Resolución para cruzar entre el cabo de Gata y las islas Baleares. En junio fueron incorporados a la escuadra que mandaba el teniente general Antonio Barceló para la expedición a Argel que tendría lugar en julio de 1783 ⁴⁰. Es probable que, por su enfermedad, desembarcara en Cádiz a finales de mayo o en los primeros días de junio, antes de que la escuadra de Barceló partiera para Argel.

38 Archivo General de Indias. CONTRATACION,2468

39 AHP Cádiz. Protocolo: 72 / Folio: 248.

40 Martínez Ruiz, E. (2024). Escaño y la expedición a Argel de 1783.



Encabezamiento Testamento Antonio Mercadel

Colabora: "Asociación Masterñam Alumni et Al de la Universidad de Cádiz"



Agradecimiento: Al Sr. Jose Luis Poulet Brea, por la colaboración en la investigación sobre los navíos y buques donde trabajaron los protagonistas -cocineros- de este documento y por sus conocimientos náuticos e históricos así como su propia experiencia como marino.

FICHAS DESCRIPTIVAS

Código de Referencia: ES.11080.AHPCA /1.2.1/Notarías del distrito de Cádiz. Cádiz. Protocolo 1438. Folios 163

Título: Poder para testar Simón López a Ana María de Feria, su mujer

Fecha: 16/07/1699

Nivel de descripción: Unidad documental simple

Código de Referencia: ES.11080.AHPCA /1.2.1/Notarías del distrito de Cádiz. Cádiz. Protocolo: 1034.Folios: 72-

Título: Poder para testar de Diego Coudous a Don Juan Behic y otro.

Fecha: 10/02/1756

Nivel de descripción: Unidad documental simple

Código de Referencia: ES.11080.AHPCA /1.2.1/Notarías del distrito de Cádiz. Cádiz. Protocolo: 1470. Folios:

Título: Testamento de Diego Guarinelo

Fecha: 27/12/1763

Nivel de descripción: Unidad documental simple

Código de Referencia: ES.11080.AHPCA /1.2.1/Notarías del distrito de Cádiz. Cádiz. Protocolo: 56 / Folio: 224.

Título: Testamento de Sebastián Reyes.

Fecha: 06/09/1778

Nivel de descripción: Unidad documental simple

Código de Referencia: ES.11080.AHPCA /1.2.1/Notarías del distrito de Cádiz. Cádiz. Protocolo: 56 / Folio: 157.

Título: Testamento de Francisco Sotto

Fecha: 27/12/1763

Nivel de descripción: Unidad documental simple

Código de Referencia: ES.11080.AHPCA /1.2.1/Notarías del distrito de Cádiz. Cádiz. Protocolo: 72 / Folio: 248.

Título: Testamento de Antonio Mercadel.

Fecha: 04/06/1783

Nivel de descripción: Unidad documental simple

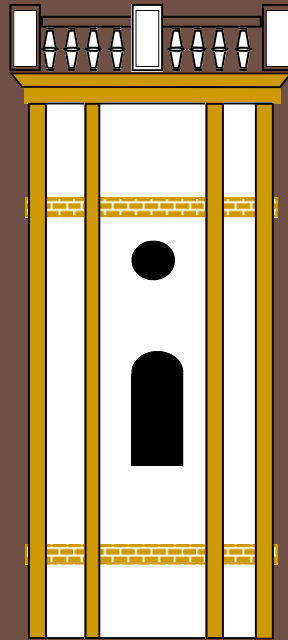
BIBLIOGRAFIA:

- Diccionario de la R.A.E. (2014). ([Diccionario de la lengua española | Edición del Tricentenario | RAE - ASALE](#)).
- García, J. (2013). *¿Cómo es por dentro un navío de línea de 74 cañones? Todo a babor. Blog de historia naval de España y del resto del mundo.* (<https://www.todoababor.es/historia/como-es-por-dentro-un-navio-de-linea-de-74-cañones-el-montanes/>).
- Gómez, S. (2014). *Blog Todoavante. Historia naval de España* (<https://blog.todoavante.es/1699-flota-de-nueva-espana/>).
- Gómez, S. (2012). *Blog de Historia Naval de España. Fragata Esmeralda 1773.* (<https://blog.todoavante.es/fragata-esmeralda-1773/>).
- Gómez, S. (2012). *Blog de Historia Naval de España. Goleta Santa Engracia, 1774.* (<https://blog.todoavante.es/goleta-engracia-santa-1774/>).
- González-Aller Hierro, J. I. (1985). *El navío de tres puentes en la Armada Española.* Revista de historia naval. Año III, N.º 9, págs. 45-76.
- Marqués de la Victoria (1756). *Diccionario demostrativo, con la configuración o anathomia de toda la arquitectura naval moderna.* Cádiz. En Biblioteca Virtual de Defensa, Ministerio de defensa, Gobierno de España. https://bibliotecavirtual.defensa.gob.es/BVMDefensa/es/catalogo_imagenes/grupo.do?path=319180
- Martínez Ruiz, E. (2024). *Escaño y la expedición a Argel de 1783. Cuadernos monográficos del Instituto de Historia y Cultura Naval.* N.º 88, Cap. 3, págs. 51-67.
- Moya Sordo, V. (2018). *Aspectos del servicio naval y la vida a bordo en las flotas reales.* TEMPUS Revista en Historia General. Medellín (Colombia), N.º 7, págs. 1-43.
- Ordenanzas de su majestad para el gobierno militar, político, y económico de su armada naval (1748). Parte primera. En Madrid, en la imprenta de Juan de Zúñiga. Biblioteca Virtual de Defensa https://bibliotecavirtual.defensa.gob.es/BVMDefensa/es/consulta/resultados_ocr.do?posicion=85&tipoResultados=BIB&id=5059&forma=ficha
- Registro de ida del navío “*Nuestra Señora de los Remedios y San Francisco Javier*”, quinientas una toneladas, maestre Juan de Castrillón y Caamaño, que salió de Cádiz, con la Flota de Manuel de Velasco y Tejada, para Nueva España. ES.41091.AGI//CONTRATACIÓN,1264,N.4.
- Registros de ida de las naos sueltas que fueron a Honduras. Año de 1763. Número 2. Francisco Cerragoria, maestre de la fragata ‘*Nuestra Señora de Guadalupe*’, alias ‘*La Tetis*’. ES.41091.AGI//CONTRATACION.1598.
- Registros de ida de las naos sueltas que fueron a los puertos del Mar del Sur, como Lima, El Callao y otros. Año de 1756. Don Juan Lacomba, maestre del navío ‘*San Martín*’. ES.41091.AGI//CONTRATACION.1747.
- Registros de venida: de las naos sueltas que vinieron de Buenos Aires y Montevideo. Año de 1778: Número 1.- Juan Lamberto, contador de la goleta ‘*Santa Engracia*’. ES.41091.AGI//CONTRATACION,2762. No 1.
- Registros de venida: de las naos sueltas que vinieron de Puerto Rico. Años de 1707 a 1776. Número 13.-Año de 1776. Francisco Castellanos, contador de la fragata de Su Majestad ‘*La Esmeralda*’. ES.41091.AGI//CONTRATACION,2468.
- Ruiz García, V. (2020). *Cocina a bordo.* Onada Edicions, Benicarló, 120 págs.

Septiembre-Octubre 2024



**El Documento Destacado es una iniciativa del
Archivo Histórico Provincial de Cádiz para difundir
sus fondos.**



ARCHIVO HISTÓRICO PROVINCIAL DE CÁDIZ

C/ Cristóbal Colón, 12 11005 CÁDIZ

Tlfno.: 956 203 351

<https://juntadeandalucia.es/organismos/turismoculturaydeporte/areas/cultura/archivos/archivos-consejeria/archivo-historico-provincial-cadiz.html>