



# Aloja, una bebida popular de la España del XVII

- ◆ Dos azumbres del vino blanco del mejor que hubiere
- ◆ Dos azumbres de agua tibia
- ◆ Cuatro libras de miel
- ◆ Una libra de levadura

Mezclar todo en una olla o tinaja vidriada

- ◆ Seis onzas de canela
- ◆ Una onza de gengibre
- ◆ Una onza de clavos de especie
- ◆ Una onza de nuez de especie
- ◆ Una onza de pimienta longa



Levadura natural = **Masa madre de panificación**

1 azumbre = **2 litros**

1 libra de miel = **460 gr.**

1 onza = 1/16 libra = **28,75 gr.**

Infusionar tres días moviéndola.

Y añadir media libra de miel y media azumbre de agua tibia.

Remover cada tres días.

Infusionar 12 días en verano y 16 días en invierno.

Comienza el verano y el calor, que antaño los españoles mitigaban con una bebida muy polular en el Siglo de Oro: la aloja.



La **aloja fue una bebida ligeramente fermentada que se puso muy de moda en el siglo XVII español**, tanto en su versión más habitual como su variante, la limonada de aloja. Se solía beber enfriada con nieve y aunque era un producto que se fabricaba durante todo el año, el momento de mayor consumo era el verano.



Llego a ser tan popular que **contaban con sus propias Ordenanzas**. En Madrid, estaba penado por las ordenanzas del gremio que los alojeros cerraran sus tiendas durante el invierno para volver a sus lugares de origen y de nuevo reabrirlos al verano siguiente.

En Cantabria hubo pleitos para que los Alojeros no se fueran en verano, **y se prohibía su salida hacia Castilla y Andalucía**. Lugares con más calor y por tanto con mayor consumo y beneficios económicos.

Su consumo puso de moda las llamadas “**tazas penadas**”, recipientes de boca estrecha que invitaban a que las bebidas frías se tomaran a tragos cortos para no perjudicar la salud.



**Las menciones a la aloja en nuestra literatura son constantes.**

Muchos de nuestros dramaturgos más conocidos hacen referencia a ella en sus comedias (Calderón, Rojas Zorrilla, Pérez de Montalbán) e incluso el gran Lope de Vega nos dará la receta de la aloja en tres versos de *Enmendar un daño a otro*: “Soy un mixto que se hace de miel, canela y especias poco menos que pasable”.



La aloja se hacía con vino, agua, miel y levadura, que se infundía con especias tales como canela, jengibre, clavo, nuez moscada o pimienta longa, añadiéndoseles más adelante más agua y miel, como claramente se explica en las Ordenanzas que hoy comentamos. Los alojeros tenían, por otra parte, posibilidad de fabricar y vender otras bebidas además de la aloja y la limonada de aloja, como eran el agua de limón y el hipocrás tanto blanco como tinto, recetas todas ellas que podemos encontrar en las Ordenanzas de su gremio. De igual manera, **los alojeros tenían permiso para fabricar y vender los dulces que se tomaban con tales bebidas: los barquillos, suplicaciones, tabletillas y obleas**, todos ellos el mismo producto con diferentes nombres en función de la forma que se les daba y que hoy en día llamamos simplemente barquillos.

La Ordenanzas  
del gremio  
se pueden  
consultar [aquí](#)



Ofrecen información detallada de la actividad del gremio y además sobre las diferentes formulas de los productos que fabricaban.



A ver si algún fabricante de hidromiel (actualmente muy extendida) se anima y rescata este producto del olvido.

