

C OMER Y *EL QUIJOTE*

Aurelio González

Aurelio González es doctor en letras por El Colegio de México; profesor de literatura medieval y Siglos de Oro en la UNAM y la UAM. Fue editor de *Romancero tradicional de México* (1986). Es director del Centro de Estudios Literarios Latinoamericanos del Colmex.

Cervantes siempre fue un observador de la realidad que le rodeaba y tenía ideas claras sobre cómo eran las cosas y sobre cómo debían ser. Entre los muchos temas que Cervantes trata en el *Quijote* también la comida y el comer son un elemento importante. Tal vez no serán como el amor, la locura, el idealismo o la andante caballería, motivos de indudable trascendencia, sin embargo, sí se trata de un elemento que nos permite situarnos desde lo intrascendente de una época (claro que es una intrascendencia que se corresponde con la simple realidad del hambre y el deseo de comer) en la realidad social de su tiempo.

La literatura del Siglo de Oro, como posiblemente la de cualquier época, puede reflejar con claridad los usos culinarios y hábitos alimenticios de su tiempo.¹ Esto es más evidente en el caso de la novela y del teatro, en los cuales una de las razones de esta presencia puede ser el carácter de realismo con el que viste las acciones representadas o evocadas y narradas la mención —o incluso la representación— de algo tan habitual, y en ese sentido intrascendente, como el alimentarse. No hay que olvidar que de entrada el simplemente comer no es algo memorable o dramático por sí mismo, pero su narración o mención aproxima el ámbito de la

ficción a la realidad del receptor. Para el caso de la cultura del Renacimiento y el barroco contamos, desde principios del siglo XVI y aun antes, con documentación sistemática y clara sobre lo que se comía en España y cómo se preparaba. Buen ejemplo de esta documentación son los magníficos recetarios de Ruperto de Nola, cocinero del rey Fernando de Nápoles, cuyo *Libre de coch* fue publicado en catalán en 1520 y traducido al español como *Libro de guisados* en Toledo en 1525. Más adelante, a fines de ese mismo siglo, en 1599, aparece el *Libro del arte de cocina* de Diego Granado y en 1611 el *Arte de cocina, pastelería y vizcochería y conserjería* de Francisco Martínez Montañón. Estos documentos, manuales técnicos y profesionales de su época nos permiten comprobar el realismo y lo preciso de las referencias gastronómicas en la literatura del periodo.

En el inicio del *Quijote*, como un principio de caracterización del hidalgo manchego, se encuentra una golosa enumeración de los hábitos alimenticios de Alonso Quijano. “Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda” (I-1, pp. 35-36).²

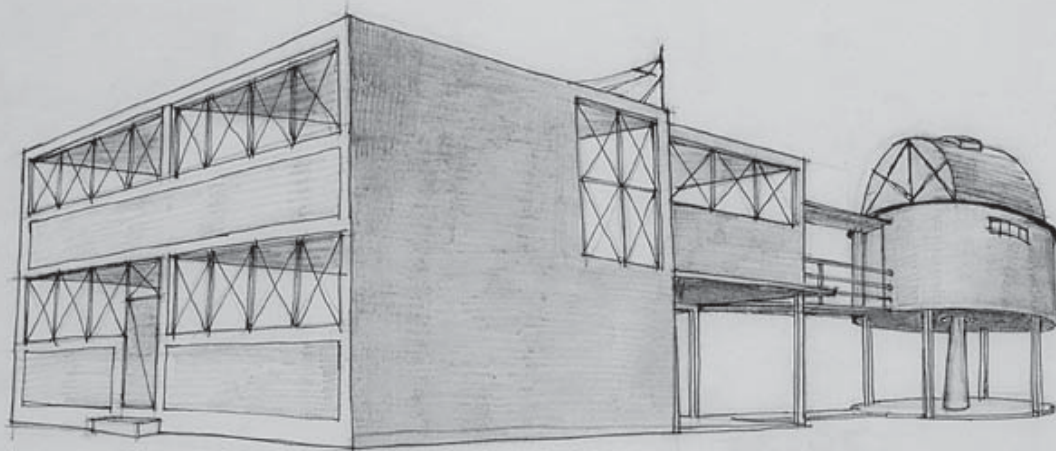
El punto de partida es que el alimento no sólo es un hecho nutritivo sino también una costumbre social y por lo tanto se puede definir al hidalgo manchego, social y humanamente, por lo que come, por lo tanto con él a los miembros de su estamento. La “olla” o cocido fue el plato principal en el campo y buena parte de las ciudades españolas hasta bien entrado el siglo XIX. Era un plato tan común que desde el siglo XIII (en 1212 con motivo de la fiesta del Triunfo de la Cruz) gozaba de dispensa papal del mandato de abstinencia, la cual fue abolida en pleno XVIII por el papa Benedicto XIV.

Este plato estaba compuesto por una combinación de elementos en la cual destacaba la grasa del tocino y la combinación de verduras (como nabos o berzas) y legumbres, como los garbanzos o las alubias, con diversos tipos de carnes y la uña o pata de la res. Hoy en día en La Mancha se acostumbra servir poniendo rebanadas de pan en el plato sobre las que se echa el caldo y las verduras. Desde luego que según los ingredientes se podía saber el nivel social y el poder económico del consumidor. No hay que olvidar que la olla también se sirve en las bodas del rico Camacho con abundancia de carneros, liebres, pájaros, gallinas, gansos, etcétera.

En esta primera parte del *Quijote* también destacan las menciones de las lentejas y el salpicón, platillos que hoy en día siguen siendo habituales en muchísimos lugares de la geografía española y del mundo hispánico. A propósito del salpicón, hecho con las sobras de carne y garbanzos o alubias de la olla y aderezado con tocino, ajo o cebolla y un poco de vinagre, hay que recordar que no se le consideraba una comida cortesana, básicamente por el olor intenso del ajo y la cebolla. Por otra parte en algunos tratados médicos, como el de Luis Lobera de Ávila, médico de Carlos V y principal experto de lo que hoy llamaríamos nutrición del siglo XVI, estos dos últimos vegetales no eran recomendados junto con los porros y berenjenas por considerarse poco saludables. No hay que olvidar el refrán “Contigo pan y cebolla” como último límite de la alimentación. Por otra parte el consumo del salpicón también indica la austeridad de los hidalgos por el aprovechamiento de las sobras de la comida. Hay que tomar en cuenta que aunque hoy en día por lo general consideramos el ajo y la cebolla como condimentos, en la época de Cervantes se consideraban como alimentos en sí mismos acompañados cuanto más de pan, aceite, vinagre o vino, aunque eso sí, casi exclusivos de la cocina labradora y pastoril.

Con respecto a las lentejas son parte de la alimentación básica de Castilla y La Mancha y se cocinaban de distintas maneras; podían llevar algo de carne de cerdo o simplemente ser “viudas” e ir estofadas acompañadas de alguna verdura de hoja como la col, la berza o el poro. También se conocen algunas recetas en que a las lentejas se les añadían bellotas³ (aquellas de la Edad Dorada). Hoy en día aquel noble (pero poco sabroso) alimento ha sido sustituido por una de las aportaciones gastronómicas americanas más nobles: la papa.

Por su parte la presencia del palomino (pichón) nos habla de la existencia de un palomar que lo proveyera. Estos palomares eran privilegio de los hidalgos. La carne de esta ave se consideraba por tierna como una delicadeza, propia incluso para enfermos. Desde luego que, aunque sea comida de domingo, establece un contraste con los otros alimentos reseñados que en general no pueden considerarse refinados. En general era un plato de celebración. Una posibilidad sobre cómo estarían preparados estos pichones, apoyándonos en la tradición medieval para la preparación de estas carnes, podría implicar cortar el ave en cuartos, ponerla a marinar en una mezcla de vino y leche condimentada con sal y pi-



Casa de habitación y observatorio de astronomía
para el Sr D Luis E. Erro. Esquina sureste.
Juan O'Gorman 1933

mienta, cebolla y ajo y después de un tiempo freír los cuartos y ponerlos a cocinar con una salsa hecha con almendras, pan remojado en vinagre y agua y alguna otra especia, como la canela, o hierba como la mejorana o el laurel.

Sobre los "duelos y quebrantos" se ha escrito mucho,⁴ pero a fin de cuentas no se sabe con certeza qué pueden haber sido. Las posibilidades van desde los huevos fritos con torreznos, pasando por un guisote de menudillos y asaduras (vísceras), un estofado con huesos rotos y frijoles o alubias, hasta una tortilla de huevos con alguna de las vísceras menos apreciadas de los animales o un plato hecho aprovechando los animales muertos o malheridos. Incluso Américo Castro relacionó los "duelos y quebrantos" con la actitud de los judíos conversos que tenían que comer carne de cerdo, lo cual puede ser una interpretación posible, pero en realidad exagerada.

Una descripción tan completa de la comida semanal en el principio de la novela, en la que incluso está implícito un significado económico y social, muestra que la comida no es un asunto de poco peso en el *Quijote*. Pedro Plasencia,

estudioso de gastronomía, ha dicho que "No es el de Cervantes un novelón de esos en los que los personajes parecen no experimentar necesidad fisiológica alguna, fuera de la satisfacción de los instintos primarios del sexo".⁵ Este punto de vista del gastrónomo se corresponde con el del cura en el famoso escrutinio de la biblioteca de don Quijote, en lo que se podría considerar como una propuesta normativa de la novela realista a propósito del *Tirant lo Blanc*: "Dígoos verdad, señor compadre, que por su estilo es este el mejor libro del mundo: aquí comen los caballeros, y duermen y mueren en sus camas, y hacen testamento antes de su muerte..." (I-6, p. 83).

Cervantes complementa lo sucedido al hidalgo (tras una corta primera salida en la que Alonso Quijano se lanza a la aventura en solitario sin dinero, ropa ni comida) con numerosas referencias gastronómicas, y "Da palabra y cocina a todos los estamentos sociales... Eso es insólito en la literatura no ya de su época, sino incluso de hoy".⁶

Según Lorenzo Díaz, Cervantes "...narra la cocina tradicional, de necesidad (duelos y quebrantos, lentejas, palomino,

salpicón de vaca...), pero más adelante, sobre todo en las bodas de Camacho, hace una exhibición de una cocina espléndida, renacentista".⁷ Porque Díaz ve en el recorrido desde la cocina de subsistencia hasta el festín gastronómico que subyace en la novela de Cervantes una posible metáfora de la evolución de la cocina manchega y con ella en general de la española. De alguna manera se trata en las distintas descripciones que se hacen de una evolución cualitativa de la cocina de primera necesidad, común en los fogones campesinos o de las ventas y posadas que salpicaban los caminos, a una gastronomía imaginativa o incluso rebuscada dentro de su abundancia, de los nobles (que Díaz hace equivalente a la que se pretende hacer hoy en día en determinados ámbitos).

No nos olvidemos que en el *Quijote* además de los platos sencillos y rústicos que hemos comentado, o las abundancias de las bodas de Camacho, también se habla del caviar, "un manjar negro... hecho de huevos de pescados, gran despertador de la colambre, es decir, del deseo de beber vino"(capítulo LIV de la Segunda parte). Esta referencia no es una invención literaria, pues hasta el siglo XIX se podían encontrar esturiones en el Guadalquivir sevillano y otros grandes ríos andaluces.

Sin embargo, la comida habitual de la sociedad española del siglo XVI estaba alejada de los excesos de la imaginación popular estimulada por el hambre frecuente, o los que se atribuyen a la gula del emperador Carlos I de España y V de Alemania, de quien se cuenta que le llegaban los mariscos del mar Cantábrico en cajas de hielo, en una imagen paralela al pescado fresco de Moctezuma. Este monarca Austria también introdujo en España la cocina de Borgoña y centroeuropea y con ella la cerveza y la costumbre borgoñona de servir al mismo tiempo diversos platos (tal como nos aparece retratada espléndidamente en el banquete de Sancho en su famosa ínsula). En 1633 cuenta un viajero alemán, a propósito de las costumbres alimenticias de los españoles, que "las personas distinguidas, igual que las de baja condición, no hacen más que una sola comida por día, la del mediodía; por la noche no toman nada caliente".⁸

En puestos ambulantes ("bodegones de puntapié")⁹ se vendía aguardiente y letuario (especie de compota recocida de cáscaras de naranja amarga en miel),¹⁰ preparación que constituía el desayuno típico popular junto con los torreznos o tocino frito o asado acompañados de pan.

En el Siglo de Oro en los años que conoció Cervantes en la casa de los poderosos la comida habitual estaba compuesta por uno o dos platos de carne (a menos que fuera vigilia o Cuaresma, en cuyo caso se sustituían por huevos y pescado). En niveles medios lo habitual era un guiso de cordero o cabrito y los pobres se contentaban con legumbres y verduras (habas y berzas), cebollas, aceitunas y queso. Desde el siglo XVI las habas fueron rápidamente desplazadas por la alubia americana o frijoles blancos hasta constituirse en muchos platos como el ingrediente fundamental y como ya dijimos base de potajes y ollas.

¿Cómo llegó Cervantes a prestar tanta atención a la comida? Posiblemente en sus afanes y ajeteos por los caminos de España o Italia y desde luego en los años de cautiverio en Argel es casi seguro que él mismo pasó su buena dosis de hambre, pero por otra parte también es un hecho que tenía información sobre lo que sucedía en los fogones, por lo que su interés parece haber sido también cultural. La época que le tocó vivir, según Plasencia, encierra una paradoja: "La cocina de la España del Siglo de Oro era la más rica del mundo. La de la corte española era la más desarrollada y selecta de Europa, quitando quizá la de Nápoles. Pero, por contraste, en algunas bolsas sociales la vida cotidiana era miserable".¹¹ En consecuencia, Plasencia no descarta esa obsesión de la biografía cervantina trasladada al *Quijote* y al resto de sus textos. En una de las *Novelas ejemplares*, *El casamiento engañoso*, se pueden reconstruir las cuatro comidas diarias que todo el que tuviera un mínimo de medios se podía permitir a principios del siglo XVII.

El comportamiento gastronómico de los integrantes de una colectividad es el resultado de una actitud ante la comida, determinada por presupuestos religiosos o ideológicos, pero este comportamiento también está determinado por una multitud de factores que pueden ser medioambientales, económicos, políticos, sociales o de la misma tradición culinaria. También, como bien ha dicho Ladero Quesada, "A través de la alimentación se manifiestan desigualdades sociales, distinciones de edad y sexo, de dedicación laboral, de tipo regional... La alimentación presenta, además, formas específicas a través de las que se manifiestan identidades culturales, aspiraciones o tabúes religiosos".¹²

En la famosa novela cervantina hay que tener en cuenta el amplio espectro gastronómico que recorre: al principio se trata de una cocina de pastores, de arrieros, pero el banquete

te de las bodas de Camacho muestra muy bien la gran despena que hay en La Mancha. Cervantes, por sus diversas actividades y avatares vitales, debió de recorrer en muchas ocasiones los caminos que llevaban de Madrid a Sevilla y así se nota en la novela que fue un gran conocedor de ventas y caminos, de sus personajes y usos y costumbres alimenticios.

Otro elemento que hay que destacar en la relación del *Quijote* con la alimentación es su pluralidad y amplitud, pues por ejemplo la novela picaresca contemporánea del *Quijote* de alguna manera es más mentirosa pues oculta una realidad más plural, al centrarse casi exclusivamente en el hambre de sus personajes, no tomando en cuenta que "Los estamentos intermedios de la sociedad comían bien, como muestran los *Entremeses* cervantinos y pese al análisis apocalíptico de textos como *El Buscón* de Quevedo".¹³

En síntesis, el *Quijote* nos muestra un panorama social amplio a partir de referencias culinarias. Así, de la modestia de la casa de Alonso Quijano, gobernada por el ama y la sobrina, "que, generalmente, elaborarían la famosa olla, extendida en toda la sociedad, pero muy distinta según la categoría y economía de cada casa",¹⁴ (en la olla de Quijano hay más vaca que carnero, tres veces más caro) y de las comidas improvisadas en ventas y caminos, don Quijote y Sancho descubrirán, sobre todo en la Segunda parte de la novela, que la cocina puede convertirse en gastronomía. En este sentido son importantes el famoso episodio ya mencionado de las bodas de Camacho, pero también las comidas en el palacio de los duques (y su irónica extensión a la ínsula Barataria) y en casa del anfitrión barcelonés de don Quijote, Antonio Moreno.

Pero Cervantes no limita su relación con la comida al *Quijote*, y decir con la comida es decir también el hambre y así tenemos multitud de ejemplos. Así, en *La elección de los alcaldes de Daganzo* (1615) salen el bachiller Pezuña; Pedro Estor-nudo, escribano; Panduro, regidor, y Alonso Algarroba, también regidor. En este entremés es clara la intención burlesca y la implicación del nombre del personaje con el hambre y lo bajo de la posibilidad alimenticia. Toda esta comicidad teatral funciona independientemente de que el nombre tuviera o se convirtiera en apellido de prestigio.

En una de sus comedias, *El gallardo español*, el soldado Buitrago come sencillos y frugales alimentos como el pan y

el vino encima de la muralla de Orán antes del ataque de las tropas argelinas:

Salen a la muralla don Martín, el capitán Guzmán y Buitrago con una mochila a las espaldas y una bota de vino, comiendo un pedazo de pan.

DON MARTÍN ¡Gente soberbia y cruel,
a quien ayuda la suerte,
no penséis que es éste el fuerte
tan flaco de san Miguel!
¡Bravo Guzmán, gran Buitrago,
hoy ha de ser vuestro día!

BUITRAGO (*Bebe*). Déjeme vueseñoría,
que me esfuerce con un trago.
¡Échenme destos alanos
agora de dos en dos,
porque yo les juro a Dios
que han de ver si tengo manos!

(*El gallardo español*, III, 2740-2751)¹⁵

Desde luego que si de hambre hablamos no puede dejar de mencionarse toda la terrible situación de los numantinos en *La Numancia*, y en especial la patética escena donde el enamorado muere por traer a su amada un trozo de pan que termina manchado con su sangre.

En *La ilustre fregona* el noble Carriazo se encuentra con su amigo en Toledo, en la famosa Posada del Sevillano, y al pedir de cenar les dicen que en aquella posada no daban de comer a nadie, puesto que guisaban y aderezaban lo que los huéspedes traían de fuera comprado.

También en *El casamiento engañoso* tenemos referencias a la comida, en este caso nos da interesante información sobre las horas de las comidas en el Siglo de Oro. Sobre algunos platos específicos también tenemos referencias en otras obras además del *Quijote*. Por ejemplo, en la comedia *La gran sultana* se menciona la "cazuela mojí", preparación a base de berenjenas de origen morisco muy popular en aquellos años.

Buen ejemplo de esto es la magnífica comida en El Alamillo de la bulliciosa Sevilla que retrata Cervantes en *El rufián dichoso*:

LAGARTIJA Hay merienda,
que las más famosas cenas

ante ella cogen la rienda:
cazuelas de berenjenas
serán penúltima ofrenda.
Hay el conejo empanado,
por mil partes traspasado
con saetas de tocino;
blanco el pan, aloque el vino,
y hay turrón alicantado.
[...]
¡Lagartija, bien lo pintas!

LUGO

(I, 101-130)

En síntesis, comer es importante, pero también es un reflejo de la situación del individuo en la sociedad y, por tanto, las referencias a la comida en un texto nos muestran su utilización como artificio literario y por ende con funciones concretas. Así es que la primera descripción de la comida en el *Quijote* nos caracteriza al hidalgo manchego, y otra mención, más adelante, nos caracteriza a Sancho y su relación con don Quijote: "Aquí traigo una cebolla y un poco de queso, y no sé cuántos mendrugos de pan —dijo Sancho—, pero no son manjares que pertenecen a tan valiente caballero como vuestra merced" (I, X).•

Notas

¹Sobre la comida en el teatro del Siglo de Oro pueden verse mis trabajos: "«El pintado camarón/ con el partido limón/ y bien molida pimienta». Comidas y bebidas del Nuevo Mundo en la comedia del Siglo de Oro", en Sara Poot (ed.), *En gustos se comen géneros*, 3 vols., Mérida, Instituto de Cultura de Yucatán, 2004, t. III, pp. 157-168; "Usos y funciones de la comida en la comedia del Siglo de Oro", en Antonio Serrano (ed.), *En torno al teatro del Siglo de Oro*, Instituto de Estudios Almerienses; "Comer y beber en el teatro cervantino", en Melchora Romanos (ed.), *Actas XI Congreso de la AITENSO*, Universidad de Buenos Aires. Estos dos últimos en prensa.

²Todas las citas del *Quijote* están tomadas de la edición dirigida por Francisco Rico (Barcelona, Instituto Cervantes/Crítica, 1998). Entre paréntesis indico el número de parte y capítulo y de página.

³Gloria Sanjuán, *Ollas, sartenes y fogones del Quijote*, Madrid, Libro-Hobby, 2004, p. 119.

⁴La bibliografía es muy amplia y del tema se han ocupado Morel Fatio, María Goyri, Rodríguez Marín, Cotarelo, Américo Castro y López Navío.

⁵*A la mesa con don Quijote y Sancho*, Madrid, Punto de Lectura, 2004, pp. 60-61.

⁶Lorenzo Díaz, *La cocina del Quijote*, Madrid, Alianza, 1992, p. 23.

⁷*Ibid.*

⁸Marcellin Defourneaux, *La vida cotidiana en la España del Siglo de Oro*, Barcelona, Argos Vergara, 1983, p. 148.

⁹Juan Eslava Galán, *Tumbaollas y hambrientos*, Barcelona, Plaza y Janés, 1998, p. 172.

¹⁰María Inés Chamorro, *Gastronomía del Siglo de Oro español*, Barcelona, Herder, 2002, p. 114.

¹¹Díaz, *op. cit.*, p. 23.

¹²Miguel Ángel Ladero Quesada, "La alimentación en la España medieval. Estado de las investigaciones", en *Hispania*, XLV, 1984, p. 76.

¹³Díaz, *op. cit.*, p. 67.

¹⁴Manuel Fernández Nieto, "La gastronomía en el *Quijote*", en *Cervantistas en La Mancha*, 1993, p. 64.

¹⁵Miguel de Cervantes, *El gallardo español*, en *Teatro completo*, Florencio Sevilla Arroyo y Antonio Rey Hazas (eds.), Barcelona, Planeta, 1987, pp. 15-106. Las citas del teatro cervantino son de esta edición.