

Presentación

«Somos lo que comemos». Es una frase que utilizamos habitualmente y cuya autoría corresponde en realidad a Ludwig Feuerbach, filósofo y antropólogo alemán del siglo XIX. Sin embargo, más de dos siglos antes, las páginas de *El Quijote* y, en general, de toda la obra de Cervantes, de cuya muerte se ha celebrado recientemente el cuarto centenario, están impregnadas de referencias gastronómicas, porque aquella sociedad (y todas las posteriores) estaba determinada por la forma de alimentarse.

Muchas veces se ha dicho que *El Quijote* es la «Biblia de la gastronomía manchega». No en vano en la obra de Cervantes aparecen hasta 175 referencias a la gastronomía

desde los famosos «duelos y quebrantos», que tomaba nuestro caballero, hasta la deliciosa descripción del episodio de «Las Bodas de Camacho».

No es una mera curiosidad, puesto que cualquier recorrido por el Siglo de Oro español debe ir de la mano de la gastronomía. Ejemplos son los grandes personajes de nuestra literatura, como *El Lazarillo de Tormes*, *El Buscón*, de Quevedo, o *Guzmán de Alfarache*, de Mateo Alemán, además de los dos grandes protagonistas de la obra cumbre cervantina. Todos ellos mantenían una relación imprescindible y vital con la comida. Esta es la consecuencia de que el motor de la acción y el pensamiento de nuestra literatura sea, sin duda, el hambre.

Cualquiera que haya viajado, a lo largo de la historia, a través de la llanura manchega habrá descubierto una comarca enorme, enjuta, árida y recia, en cuya gastronomía abundan los platos simples, elaborados a partir de los ingredientes más elementales con los que se han mantenido en pie los humanos, como el pan, la carne de cordero o el cabrito, especies siempre habituales por las tierras de Castilla.

Resulta demasiado atrevido asegurar qué guisos son realmente autóctonos y cuáles han sido aportados por los visitantes de la llanura manchega. De todas formas, las migas de pastor (creadas en las cañadas de La Mesta), el pisto (que en su versión genuinamente manchega no lleva más

que pimientos verdes y colorados, tomates y una pequeña cantidad de calabacín), el salpicón de vaca, las gachas (a partir de la singular harina de almortas),

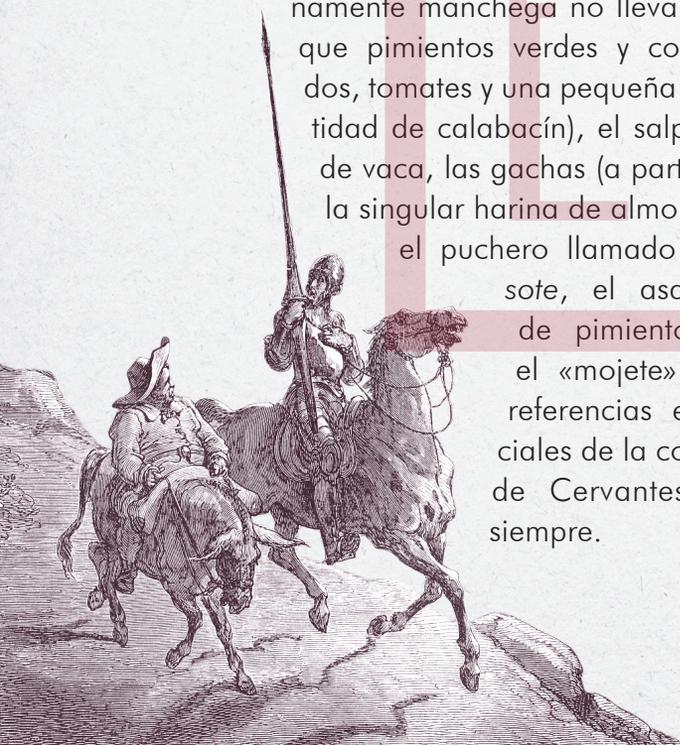
el puchero llamado *guisote*, el asadillo

de pimientos o el «mojete» son referencias esenciales de la cocina de Cervantes de siempre.

También hay otros platos, con más o menos pedigrí manchego, pero totalmente radicados en la tierra y que cuentan con una amplia y sugerente apoyatura histórica y literaria. Sería el caso del «morteruelo», ese guiso de hígado de cerdo y gallina característico de las tierras de Cuenca; de los «galianos», un plato de caza con jamón, aceite y ajos; los «hornazos», con pierna de cordero, jamón y tocino; el «tojunto» —que no es «baraja de un solo palo»—, que admite toda clase de caza, carne de matadero y cerdo; y hasta el «atascaburras» conquense, plato parco en el que nunca deben faltar las patatas, el bacalao y los huevos duros.

Natural, fuerte, saludable y con personalidad propia resulta también el aroma del ajo, otro de los grandes emblemas manchegos y cervantinos. Junto con el cerdo, ensalza otro de los platos más atávicos de la región, el «ajo de mataero», muy socorrido en los días de frío. Y qué decir de la berenjena. Protagonista en ferias y mercados, es un entremés delicioso que por tierras de Almagro recibe el nombre de *oro verde*.

Tierra privilegiada en cuanto a la caza, ha convertido en habitual el fenómeno de las monterías durante los meses fríos. Gastronómicamente, los mejores resultados de estas «justas contemporáneas» son los platos de venado y jabalí, junto con la perdiz estofada.



La repostería, muy relacionada con la tradición conventual y con la influencia árabe, merece por sí sola un respeto y unas palabras. Así, por tierras de Guadalajara abundan las rosquillas, las yemas, los bizcochos borrachos y los empiñonados; en Toledo, las marquesitas y los mazapanes demuestran la pujanza del legado árabe, mientras que, en Albacete, las tortas de chicharrones y los mantecados resultan brillantes trabajos artesanales, que se extienden incluso a la provincia de Ciudad Real. Y de Cuenca, entre los mejores dulces está el «alajú», con almendras y miel de la Alcarria.

Luego, por supuesto, el queso, producto imprescindible tanto en la mesa como en la cocina y que goza de un notable prestigio internacional. En muchas comarcas manchegas todavía se elabora de forma artesanal e incluso la industria respeta la base de ciertas fórmulas tradicionales. Tan solo un trozo de buen queso manchego con aceite permite relamerse los dedos. Pero, además, admite otros posibles acompañamientos, como la miel o las propias berenjenas.

La base de todo esto está sin duda en Cervantes. Hablando ya de la alimentación y de la importancia de aquilatar los costes, da cuenta casi en la cuarta línea del Quijote: «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». En todo caso, el enunciado parece casi un menú-degustación de la cocina manchega de siempre, que entonces y ahora se basaba en platos fuertes y sólidos, a los que posteriormente se irán añadiendo recios vinos, quesos de oveja y nuevos y atractivos dulces.

En el Siglo de Oro, lo que mandaba era la economía y en la España de Cervantes no había precisamente abundancia. Era el estrato social lo que determinaba los hábitos alimentarios. Los Austrias fueron reyes famosos por su glotonería y sus excesos en la mesa y los hidalgos también tenían una despensa acorde con su riqueza. Como contraste, el pueblo llano apenas podía imaginar que comían.

Comer era una cuestión de supervivencia y el propio Cervantes pasó de la mesa próspera de Sevilla a la indigencia en la cárcel de Argel. Acaso por este amplio conocimiento gastronómico, la obra cumbre de la literatura española (y muchas más muestras de la producción cervantina) están trufadas de referencias a recetas y vinos de la época.

El plato estrella (antecedente de las «ollas» populares regionales españolas de siempre)

es la «olla podrida», una receta que entonces pertenecía a los hidalgos y que con el paso del tiempo se popularizaría. Según los posibles del amo, podía incluir gallina, capón, conejo, carnero, jamón, chorizo, tocino fresco, ajos, cebollas y garbanzos. ¿Qué hubiera sido del cocido madrileño, del montañés, del lebaniego, del maragato, de la *escudella i carn d'olla*, de tantos otros, sin este valioso antecedente?

El propio Sancho Panza («el mayor glotón del mundo», según Alonso Quijano) reivindicaba en las páginas del *Quijote* la calidad de esta receta: «Aquel *platonazo* que está más adelante vahando me parece que es olla podrida, por la diversidad de cosas que en tales ollas podridas hay, no podré dejar de topar con alguna que me sea de gusto y provecho».

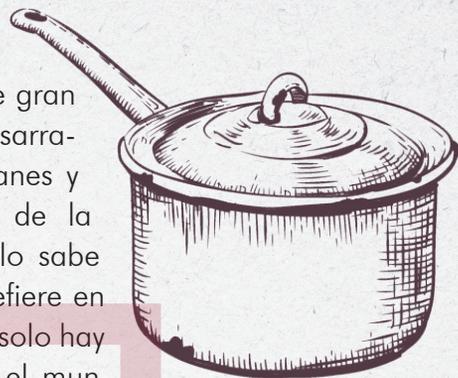
Porque era el plato más codiciado de la época, casi nunca al alcance del hidalgo y su escudero. Por ejemplo, a don Quijote en la venta le dan para cenar algo mucho más triste, concretamente, «una porción de mal remojado y peor cocido bacalao y un pan tan negro y mugriento como sus armas».

La sociedad de Cervantes estaba llena de contrastes. La clase noble estaba bien alimentada mientras que la más humilde tenía una alimentación básica o incluso de sub-

sistencia donde gran cantidad de desarraigados, holgazanes y pícaros vivían de la limosna. Bien lo sabe Sancho, que refiere en *El Quijote* que solo hay dos linajes en el mundo: «el tener y el no tener».

La gran mayoría de los españoles del Siglo de Oro desayunaban pronto, comían a mediodía, se echaban la siesta, tomaban el chocolate y algo ligero hacia las once, que ingerían ya acostados sobre una mesilla para comer en la cama. Abundaban las ollas y potajes, porque, en general la mayoría de la comida se tomaba guisada (no había ni fritos ni productos a la plancha). Las frutas se consumían como entremés, no de postre, y los productos más apreciados eran la carne y el vino, mientras que las verduras eran poco valoradas. El pescado se consumía muy escasamente, la mayor parte en tiempos de Cuaresma. Se hacían muchos escabeches y empanadas.

También eran muy habituales los potajes, generalmente con bacalao como ingrediente principal, receta habitual en los días de abstinencia. Otra receta de la época, muy presente en la literatura cervantina, eran los



«duelos y quebrantos», una fritada de huevos y torreznos, que a veces se acompañaba con sesos. Y el «manjar blanco», crema a base de pechuga de gallina o capón, arroz, leche, almendras y azúcar, era una exquisitez. El salpicón de vaca resultaba habitual, como reza la enumeración de la alimentación de Alonso Quijano.

El pan y el vino eran alimentos básicos en la mesa del siglo XVII. De hecho, el vino tenía una importancia socioeconómica mayor incluso que en nuestros días. Así como en las clases altas el consumo de vino era más bien bajo y mayormente de vino agüado, sucedía todo lo contrario con el pueblo llano. El ajo se asociaba a las clases más desfavorecidas. Igualmente, la cebolla era comida entre la gente humilde. Por eso, entre las instrucciones que recibe Sancho para ser gobernador está: «No comas ajos ni cebollas para que no saquen por el olor tu villanía».

Cervantes introduce referencias a los grandes banquetes y los alimentos que se servían en ellos, como en el caso de «Las bodas de Camacho» o de los manjares que se sirven en casa de los duques. Frutas en sartén, tortas de almendras y barquillos (llamados *suplicaciones*; de hecho el Quijote sugiere al gobernador que, para conservar su salud, tome «un ciento de canutillos de *suplicaciones* y unas

tajadicas sutiles de carne de membrillo, que le asienten el estómago y le ayuden a la digestión») están también muy presentes en la obra cervantina.

Plato cervantino por excelencia son las gachas, que siguen siendo típicas de la gastronomía castellano-manchega, aunque han tenido sus problemas de adaptación a las nuevas pautas alimentarias por lo que no gozan de la misma presencia de antaño. Es un almuerzo de pastores que, además de la harina, el aceite, el pimiento y el ajo lleva torreznos fritos. Hay quien lo combina con hígado y quien prefiere las setas.

Realmente apasionante es el momento en el que don Quijote relata la manera de alimentarse de Sancho y no es tan disparatada como pudiera imaginarse: «Verdad es que, cuando él tiene hambre, parece algo tragón, porque come *apriosa* y masca a dos carrillos; pero la limpieza siempre la tiene en su punto y en el tiempo que fue gobernador aprendió a comer a lo melindroso; tanto, que comía con tenedor las uvas y aún los granos de granada». Es decir, mucha más sutileza de la que podría esperarse.

Manuel Martínez Llopis, uno de los grandes gastrónomos españoles del siglo XX, resumía que al yantar cervantino «nunca le

faltó la opulenta olla, complementada con guisos cuyos componentes habituales eran las carnes de ganado ovino, los embutidos y chacinias procedentes de la matanza, aves de corral y sus huevos, y alguna que otra pieza de caza, sin contar el queso y, sobre todo, el pan candeal, esa oronda hogaza que servía a la perfección para apañar unas sopas de ajo, unas migas con torreznos o para pringar migajones en un huevo frito, manjares fáciles de pergeñar para matar el hambre».

Envuelta en este poderoso yantar, la despena de Cervantes es un compendio de los diferentes escenarios en los que se desarrolló su vida y la de su familia. Por ejemplo, Valladolid, ciudad de pícaros, pero también Madrid, donde había todo un mundo alrededor del teatro y los corrales de comedias. También disfrutó de la comida manchega en la localidad toledana de Esquivias y en Sevilla, la ciudad cosmopolita de la época, pudo conocer un mundo de cierta riqueza y de intercambios comerciales. Por eso, pudo hablar con gran conocimiento de causa de los hábitos alimentarios de su tiempo.

Todo se ha hecho más liviano y más sutil, sin los excesos de antaño, pero la base de esta cocina de nuestro tiempo está, en buena parte, en las páginas de Cervantes,

cuya lectura se convierte en una interesante alternativa no solo para los estudiosos de la historia o la antropología sino para los aspirantes a profesionales de los fogones.

Rafael Anón

Presidente de la Real
Academia de Gastronomía

Prólogo



Como escritora de novelas históricas que soy tengo a varios autores siempre en mente, a aquellos que me guiaron en esta difícil tarea. Bebo y me alimento de lo mejor de cada uno y siempre, independientemente del momento histórico que trate, hay uno en particular que acude a mis pensamientos. El padre de la novela en España y de quien he aprendido mil y una artimañas literarias, a pesar de que nos separen más de cuatro siglos de vida, no podía ser otro que don Miguel de Cervantes y Saavedra.

Él fue quien me enseñó, sin saberlo, que cada personaje ha de estar perfectamente trazado. Que, para ser creíble, ha de perfilarse con la pluma al derramar su tinta a raudales, como si de un experto pincel se tra-

tase, y solo así la fuerza de las palabras lo transformará en un ser literario casi tangible. Aprendí así a bucear en su interior para saber de sus obsesiones, de sus pérdidas de juicio, de su sentido del humor, de sus amores, sueños, placeres y sufrimientos según el semblante a describir y de manera que los lectores pudiesen casi acariciarlos.

El Siglo de Oro tuvo como cualquier otra época sus costumbres, vestires desde un camisón, a una anacrónica armadura del andante caballero para los tiempos que corrían; maneras de afrontar la vida y de actuar según quien fuese el protagonista de la historia en cuestión. Y así, el buen yantar está claro que no podía faltar salpicando de mil y un sabores los textos de nuestro insigne escritor.

He aquí un ejemplo claro de cómo en las cosas del comer a veces se le antojan a don Quijote otras muy diferentes. Cito textualmente:

Y, volviéndose a Sancho, le pidió la celada; el cual, como no tuvo lugar de sacar los requesones, le fue forzoso dársela como estaba. Tomola don Quijote, y, sin que echase de ver lo que dentro venía, con toda prisa se la encajó en la cabeza; y, como los requesones se apretaron y exprimieron, comenzó a correr el suero por todo el rostro y barbas de don Quijote, de lo que recibió tal susto, que dijo a Sancho:

—¿Qué será esto, Sancho, que parece que se me ablandan los cascos, o se me derriten los sesos, o que sudo de los pies a la cabeza? Y si es que sudo, en verdad que no es de miedo; sin duda creo que es terrible la aventura que agora quiere sucederme. Dame, si tienes, con que me limpie, que el copioso sudor me ciega los ojos.

Calló Sancho y dióle un paño, y dio con él gracias a Dios de que su señor no hubiese caído en el caso. Limpióse don Quijote y quitóse la celada por ver qué cosa era la que, a su parecer, le enfriaba la cabeza, y, viendo aquellas gachas blancas dentro de la celada, las llegó a las narices, y en oliéndolas dijo:

—Por vida de mi señora Dulcinea del Toboso, que son requesones los que aquí me has puesto, traidor, bergante y mal mirado escudero.

A lo que, con gran flema y disimulación, respondió Sancho:

—Si son requesones, démelos vuesa merced, que yo me los comeré... Pero cómalos el diablo, que debió de ser el que ahí los puso.

Sus personajes engullen a veces, Sancho Panza lo hacía, o bien degustan tal y como lo solía hacer el ingenioso hidalgo soñando con manjares extraídos de sus alforjas donde en realidad solo había «un poco de queso tan duro, que pueden descalabrar con ello a un gigante; a quien hacen compañía cuatro docenas de algarrobas y otras tantas de avellanas y nueces».

Y es que, tal como titula en un artículo soberbio suyo don Julio Valles, el autor de esta obra que hoy tengo el placer de prologar, «don Quijote y Sancho no pudieron ser gastrónomos». El porqué lo podemos intuir todos aquellos que conocemos la obra principal de Cervantes. En ella se desenmaraña a las mil maravillas lo que de verdad eran los *duelos* y *quebrantos* en los tiempos cervantinos y todas las falsas interpretaciones que se les ha dado.

Este plato, mencionado una única vez al principio de su principal novela, estaba compuesto de huevos con la grosura de los animales permitida por la santa Iglesia católica; no se debe olvidar nunca que, antaño, para los católicos los sábados eran días en los que debía guardarse la abstinencia de carne, excepto, claro está, para aquellos que tuviesen una bula papal. Y como dato de interés sobre este plato, el contemporáneo de don Miguel de Cervantes, y me refiero a don Lope de Vega, los cocina fritos y en una sartén.

Leyendo a don Miguel casi conseguimos paladear un buen vino, queso o panceta al candor de un fuego o bajo una encina. El gozo por el yantar está en todos sus personajes, en su lengua, viva siempre y en sus necesidades. Y es que el buen comer fue, es y sigue siendo un hábito que vincula y reúne a todos los comensales que se sientan a una mesa por muy dispares que sean. Pero... aparte de los sentires de los degustadores, ¿sabemos algo de la denominación de los platos y la evolución de su significado en nuestra lengua?, ¿cómo se ponía la mesa?, ¿qué materia prima escondía un guiso?, ¿cómo se conservaban los alimentos y cómo se cocinaban? Este libro, que hoy tiene entre sus manos, desentraña todos esos secretos de la mano del presidente

de la Academia Castellana y Leonesa de la Gastronomía y Alimentación.

Don Julio desmenuza, como si del relleno de una croqueta se tratase, todas y cada una de las recetas, analizando incluso las palabras que las nominan, algunas tan curiosas y en desuso, que resulta inevitable acudir al extenso glosario que contiene el libro para averiguar su definición.

Y así toma como punto de partida el párrafo donde don Cervantes enumera los hábitos alimentarios de don Quijote de la Mancha.

Una olla de algo más vaca que cordero, 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...

Teniendo en cuenta que el salpicón no era de marisco como ahora lo imaginamos, sino que estaba hecho con los restos de carne del mediodía en escabeche.

Y qué decir de las lentejas, ese plato que hoy todos conocemos y sabemos sano pero que por aquel entonces los barberos desaconsejaban por producir ventosidades y hacer soñar desvaríos espantosos. Sin embargo, don Quijote sí se las aconsejaba a su escudero, aunque siempre en poca cantidad, quizá por no tener mucho más que echarse a la boca aquel día.

Y así va mencionando platos a lo largo de toda su literatura bautizados hoy con el mismo nombre, diferente o semejante. El gazpacho manchego, ese mismo que quien lo ha probado sabe bien que nada tiene que ver con el andaluz; las gachas, el pisto, el moje o el morteruelo, que ya era sabido que daban fuerzas al viajero o peregrino para seguir caminando por sus páginas, independientemente de la ínsula o tesoro que buscara.

En ocasiones, Cervantes menciona platos que hoy desconocemos. Es el caso de los *galianos*, que no eran otra cosa que unas inmensas tortas de pan, tan finas como las obleas, que servían para mojarlas en las salsas de una olla de aves, pues, como ya se sabe, todo lo que volaba acababa en la cazuela.

Y seguimos con el *tojunto*, a base de conejo, ajo, cebolla, pimientos verdes y un chorretón de aceite; con las perdices estofadas; los cabritos asados salpicados de tomillo y de toda suerte de hierbas aromáticas arrancadas del monte; el queso manchego en aceite y los dulces.

Los caldos de *garnacha* y *malvasía* privaban en cualquier mesa por humilde que fuese

y el caballero andante seguro que los llevaba en sus botas y pellejos. Eran caldos estos que, independientemente de su calidad, ayudaban a despertar el apetito y la colambre. Es decir, la gana de beber vino del pellejo. Esta última, una hermosa palabra en desuso que don Cervantes nos recuerda en su narrar.

El vino solía acompañar a los panes, rajas de queso tronchón, entretenidas aceitunas, nueces e incluso huesos de jamón que aun reseco e imposible de masticar, bien se dejaban más que chupar.

Y así, sin querer parafrasear al padre de nuestras novelas, utilizo algunas palabras que escribió para ordenarlas de otro modo.

Centrándome en el yantar y el beber de sus personajes llego a un párrafo del Quijote que me llama la atención. Es el que habla del caviar para don Miguel de Cervantes terminado en «l» en vez de en «r». El maestro ya entonces lo describe como «el mejor manjar» de uno de sus particulares banquetes campestres. Una vianda sin duda extraña en su dieta, pues aun conociendo la exquisitez de estas deliciosas huevas de pescado no debían de catarlas con demasiada asiduidad.

Más teniendo en cuenta que la mayoría de los hidalgos de su entorno eran de aquellos que, para aparentar haber comido co-



piosamente en público, cuajaban de migas secas sus golas engañando así a los que con ellos se cruzaban mientras sus hambrientos estómagos sonaban quejumbrosos. Paralelismos literarios de este proceder aparecen también en la literatura del *Lazarillo de Tormes* o en el *Buscón* de Quevedo.

Pero no todo en la literatura cervantina eran ollas podridas. En *las bodas de Camacho*, por ejemplo, a Sancho Panza se le hace la boca agua al ver, cito textualmente:

Espetado en un asador un olmo entero, un entero novillo; y en el fuego donde se había de asar ardía un mediano monte de leña, y seis ollas que alrededor de la hoguera estaban no se habían hecho en la común turquesa de las demás ollas, porque eran seis medias tinajas, que cada una cabía un rastro de carne: así embebían y encerraban en sí carneros enteros, sin echarse de ver, como si fueran palominos; las liebres, ya sin pellejo, y las gallinas sin pluma, que estaban colgadas por los árboles para sepultarlas en las ollas, no tenían número; los pájaros y caza de diversos géneros eran infinitos, colgados de los árboles para que el aire los enfriase.

Contó Sancho más de sesenta zaques de más de a dos arrobas cada uno, y todos llenos, según después pareció, de genero-

sos vinos; así había rimeros de pan blanquísimo como los suele haber de montones de trigo en las eras; los quesos, puestos como ladrillos enrejados, formaban una muralla...

Continúa:

Los cocineros y cocineras pasaban de cincuenta, todos limpios, todos diligentes y todos contentos. En el dilatado vientre del novillo estaban doce tiernos y pequeños lechones que, cosidos por encima, servían de darle sabor y enternecerle. Las especias de diversas suertes no parecían haberlas comprado por libras, sino por arrobas, y todas estaban de manifiesto en una grande arca... Todo lo miraba Sancho Panza, y todo lo contemplaba y de todo se aficionaba... y así, sin poderlo sufrir ni ser en su mano hacer otra cosa, se llegó a uno de los solícitos cocineros, y con corteses y hambrientas razones le rogó le dejase mojar un mendrugo de pan en una de aquellas ollas.

Y es de suponer que don Miguel conocía bien libros de cocina con menús de hasta cuarenta platos como el de *Arte de Cocinar* de Francisco Martínez Montañón (1611), jefe de cocina de Palacio, pues así sueña Sancho con exqui-

sitices como «francolines de Milán, faisanes de Roma, ternera de Sorrento, perdices de Morón o gansos de Lavajos».

No solo en el Quijote habla Cervantes de comidas. En el prólogo de sus *Novelas ejemplares*, metafóricamente escribe: «De estas novelas que te ofrezco, en ningún modo podrás hacer pepitoria, porque no tienen pies, ni cabeza, ni entrañas ni cosa que les parezca».

En *Rinconete y Cortadillo*, don Miguel, rebautiza a los *aperitivos* como *incitativos*. Por abrir el apetito antes de yantar. Y es que en sus líneas encontramos desayunos o meriendas como la que organiza la *Gananciosa*, demostrándonos cómo los usos y costumbres han cambiado en España, ya que hoy pocos se tomarían a media tarde rábanos, alcaparones ahogados en pimientos, una olla de bacalao frito, cangrejos —supongo que de esos hoy casi extintos por culpa de sus primos los americanos, que varios siglos más tarde trajimos sin ser conscientes de la masacre que originarían en nuestros ríos casi exterminando a nuestros autóctonos—. ¡Y cómo olvidar la merienda del Alamillo que describe en *El Rufián Dichoso!*:

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 traspas-

sado con saetas de tocino; blanco el pan, aloque el vino, y hay turrón alicantado.

Y qué decir de los postres de los tiempos de Cervantes. Así los enumera en la *Lozana Andaluza* el clérigo Francisco Delicado, una obra que con mucha probabilidad conocía don Miguel:

Pensá, señora, que la teníamos de Adamuz, y zafrán de Peñafiel, y lo mejor del Andalucía venía en casa d'esta mi agüela. Sabía hacer hojuelas, prestiños, rosquillas de alfajor, tostones de cañamones y de ajonjolí, nuégados, sopaipas, hojaldres, hormigos torcidos con aceite, talvinas, zahinas y nabos sin tocino y con comino, col murciana con alcaravea, y olla reposada no la comía tal ninguna barba.

Y así les dejo con esta disertación de don Julio Valles Rojo. Una obra digna de paladear para cualquier lector. En ella nos hablará de comidas de labriegos, palaciegas, de los utensilios que utilizaban para cocinarlas, de las materias primas de las que se servían o las medidas que utilizaban pues, como sabio que es en este maridaje entre arte culinario y literatura cervantina, nadie mejor que él para este menester.

Almudena de Arteaga

Introducción

La obra tiene por objeto dos cosas: por un lado, dar cuenta de cómo se comía y cómo era la alimentación en la época de Cervantes y, por otro, mostrar cómo lo refleja el autor en toda su obra. Se ha escrito mucho sobre este tema, pero casi siempre de forma parcial, pues, generalmente, las obras que lo abordan o bien se limitan a mencionar aquello que se recoge en el *Quijote*, o desarrollan solo algunos aspectos de la cocina manchega, pero sin llegar a profundizar en ella, o bien olvidan hacerle justicia a las bebidas, y especialmente al vino, que se consumían con asiduidad por aquellos tiempos.

Además de aportar algún apunte de medicina popular y reglas de etiqueta, procuraremos arrojar luz acerca de cómo entendía

Cervantes la comida, la bebida e incluso la dietética, cuestiones sobre las que el autor tenía un gran conocimiento.

Para ello, haremos un recorrido por toda su obra literaria y por los usos y costumbres culinarios de su época —sin discriminar clases sociales—, tratando de hacer gala del máximo rigor posible, huyendo de invenciones y suposiciones, y procurando ceñirnos en todo momento a la historia. Asimismo, se tendrán en cuenta las referencias gastronómicas de otros literatos y, por su puesto, de cocineros famosos de su tiempo; en el caso de los platos, se recurrirá a las citas de Cervantes y se plasmarán sus recetas tomando como referencia los mejores recetarios de la época.

Los vinos, como otras bebidas que también aparecen recogidas en este libro, eran productos de vital importancia por aquel entonces, por lo que merecen un estudio pormenorizado. Para ello tomaremos como guía los escritos de Cervantes, que nos descubrirán, a su vez, cuán amplios eran sus conocimientos culinarios.

Al final de la obra se facilita un glosario, que detalla los términos y denominaciones de platos, productos, utensilios, pesos y medidas que pueden resultarle poco familiares a los lectores, pero que supone una aproximación a la realidad culinaria de aquellos dos importantes siglos en los que vive Cervantes, una época riquísima de costumbres y con una cocina realmente importante, a la altura del papel sustancial que desempeña España en el mundo occidental.

Los muchos años de investigación que he dedicado a la cocina de los siglos XVI y XVII me han permitido recopilar un amplísimo corpus documental —utilizado en parte en otros escritos de mi cosecha que abordan esta materia—, que constituye los cimientos de un estudio que tiene por objeto despejar de futilidades aquello que —sobre todo últimamente debido a lo mucho que se ha escrito al respecto— se ha dado en llamar «cocina cervan-

tina» y «cocina quijotesca» para aproximarnos a la realidad de una cocina que podríamos llamar «barroca», por el contexto en el que se desarrolla y la complejidad que entrañan muchos de sus platos.

Por una parte, la comida en tiempos de Cervantes y, especialmente, en el momento de la publicación del *Quijote*, se caracteriza por un tipo de cocina que se encuentra en plena evolución, que adopta, de forma ya definitiva, las modas del Renacimiento, amalgamadas con las herencias árabes y la vieja tradición castellana, y sobre la que influye el acceso cada día más extendido a los platos «regalados» en la alimentación de capas amplias de población a medida que avanza el siglo XVII.

Por otra parte, la mayoría de las obras de Cervantes se desarrollan en un entorno de clases bajas y de labradores, con todo lo que esto supone a la hora de destacar ciertos tipos de comida y de plasmar las preferencias de los protagonistas de sus novelas; no obstante, en ocasiones, el escritor cita platos característicos de otros estratos sociales propios del ámbito urbano, en consonancia con sus vivencias personales en grandes ciudades españolas, en las que estuvo inmerso muchos años, y sus experiencias en Italia.

En el caso del *Quijote*, se presenta un tipo de alimentación de gente rústica y pobre, de viajeros obligados a serlo por sus circunstancias personales, que sufren la baja calidad de las ventas y los mesones de los polvorientos caminos, pero que en ciertos pasajes añoran la cocina que se hace para los grandes señores y los opulentos labradores; en este sentido es paradigmático el suceso de las célebres bodas de Camacho y la aventura de Sancho en la *Ínsula Barataria*.

Pero Sancho come habitualmente pan y queso y aunque añora las grandes ollas y los succulentos asados, a lo más que llega es a una pobre olla de labriego, unos gazpachos de pastor o unos tasajos de carne de cabra, y eso en pocas ocasiones, pues como comenta con un ventero:

Si por principales va —dijo Sancho—, ninguno más que mi amo; pero el oficio que él trae no permite despensas ni botillerías: ahí nos tendemos en mitad de un prado y nos hartamos de bellotas o de nísperos.



Plagada de referencias a la comida y a la bebida, la obra cervantina tiende a retratar una comida propia del mundo de los bajos fondos —aunque en ocasiones incluso la gente del hampa festeja con manjares apetecibles y hasta lujosos, como podemos ver en una simple merienda de *Rinconete y Cortadillo*—, y juega con maestría con alusiones a la vida y a la muerte, tal como se puede apreciar en el siguiente fragmento, por boca de Sancho, en el pasaje de las bodas de Camacho:

A buena fe, señor —respondió Sancho—, que no hay que fiar en la descarnada, digo, en la muerte, la cual también come cordero como carnero; y a nuestro cura he oído decir que con igual pie pisaba las altas torres de los reyes como las humildes chozas de los pobres. Tiene esta señora más de poder que de melindre: no es nada asquerosa, de todo come y a todo hace, y de toda suerte de gentes, edades y preeminencias hinche sus alforjas. No es segador que duerme las siestas, que a todas horas siega, y corta así la seca como la verde yerba; y no parece que masca, sino que engulle y traga cuanto se le pone delante, porque tiene hambre canina, que nunca se harta; y, aunque no tiene barriga, da a entender que está hidrópica y

sedienta de beber solas las vidas de cuantos viven, como quien se bebe un jarro de agua fría.

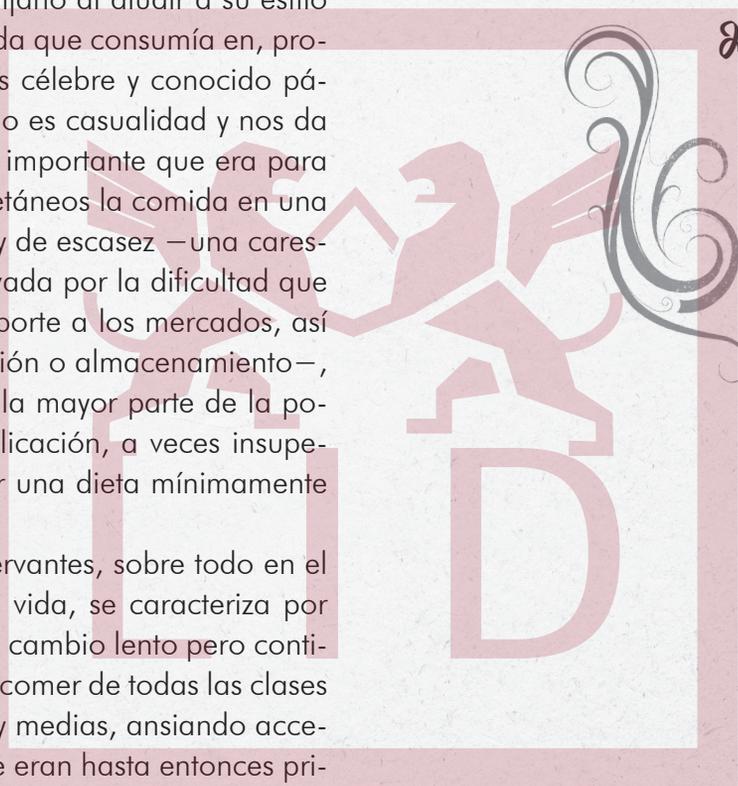
Que el autor retrate con tanta exactitud la fortuna de Alonso Quijano al aludir a su estilo de vida y a la comida que consumía en, probablemente, el más célebre y conocido párrafo del *Quijote*, no es casualidad y nos da pistas acerca de lo importante que era para Cervantes y sus coetáneos la comida en una época de pobreza y de escasez —una carestía de víveres agravada por la dificultad que entrañaba su transporte a los mercados, así como su conservación o almacenamiento—, que suponía, para la mayor parte de la población, una complicación, a veces insuperable, para atender una dieta mínimamente equilibrada.

La época de Cervantes, sobre todo en el último tercio de su vida, se caracteriza por ser escenario de un cambio lento pero continuo en el modo de comer de todas las clases sociales: las bajas y medias, ansiando acceder a los platos que eran hasta entonces privilegio de los poderosos, y las clases altas, apeteciendo los platos más característicos de los desfavorecidos, como la casquería.

En este contexto se enmarca la historia que se narra en *La gastronomía en tiempos*

de Cervantes, teniendo como hilo conductor la obra de Cervantes y la riqueza de la culinaria del Siglo de Oro, un momento rico en matices culturales, entre los que la comida y la bebida son importantes protagonistas.

Julio Valles Rojo



01.

LA COCINA Y
ALIMENTACIÓN
EN TIEMPOS DE
CERVANTES



La cocina y alimentación en tiempos de Cervantes

I. INTRODUCCIÓN

Entre los siglos XIV y XVI se van formando estamentos intermedios entre la nobleza y el campesinado compuestos por mercaderes, artesanos, profesionales de la medicina, el derecho, la enseñanza o el clero urbano, entre otros. Esta nueva clase emergente aspira a aproximarse a las capas más altas de la sociedad y a acceder a los productos refinados de la «gente principal», cuyo estilo de vida permitía no solo gozar de una alimentación rica y variada, sino usar y abusar de ciertos lujos —generalmente con el único propósito de reafirmar su estatus—, como, por ejemplo, de las especias —consumidas con exceso entre nobles, quienes, de no derrocharlas en sus comidas, podían ser objeto de críticas— o los

gansos —en Sevilla, por ejemplo, algunos miembros de la nobleza llegaban a tener verdaderos averíos (o granjas de aves), acuñándose el término *ganseros* para referirse a ellos—.



No obstante, que estos estamentos tuvieran acceso a una «alimentación más variada» no significa que tuvieran una «dieta equilibrada». En las casas nobles se acostumbraba a iniciar la comida con carnes asadas, a las que seguían potajes preparados con abundantes salsas y las especias mencionadas anteriormente; no obstante, su dieta era parca en verduras, consideradas

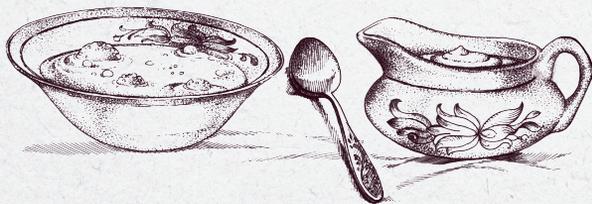
como «alimento de rústicos y groseros» y en frutas, que, aunque buenas y gustosas, no se consumían en exceso, a menos que fueran exquisitas y caras. En definitiva, la alimentación de estas clases sociales se caracterizaba por el consumo abundante de grasas y la falta de vitaminas, lo que contrasta con la de los pobres y labradores, constituida a diario de habas, cebollas, castañas, ajos y altramuces, además de pan, queso y vino.

Los condicionantes impuestos por la religión en una sociedad altamente sacralizada marcaban, más aún, **las grandes diferencias económicas** que había entre ricos y pobres. La clase pudiente podía comer pescado los días de abstinencia, mientras que las clases humildes debían contentarse con berzas cocidas y pan negro, y los pícaros, peregrinos y estudiantes pobres tenían que acudir a los conventos en busca de la sopa boba.

La variedad, cantidad y forma de preparar la comida no solo definía las clases sociales, sino que también marcaba la relación que se establecía entre ellas: los poderosos celebraban con banquetes y repartían el sobrante entre pobres; los reyes y nobles pagaban en especie, con

raciones de comida, a sus sirvientes más próximos; los conventos distribuían comida entre los pobres y, los hospitales, entre peregrinos. Por tanto, queda patente la enorme importancia social que ha tenido la comida a lo largo de la historia.

El estado financiero de las arcas públicas no fue muy boyante durante el último tercio del reinado de Felipe II y esta penuria económica se agravó durante el de Felipe III, que se distinguió por su afición a la mesa y a los divertimentos que practicó con excesiva frecuencia para perjuicio de su salud, de las arcas públicas y de los asuntos de Estado. El príncipe era un joven algo grueso y poco dado al ejercicio físico, de ahí la recomendación de su maestro, cuando el príncipe contaba ya con 19 años, de «acostarse temprano, dejar la música y templar la cena», tal como cita Luis Cabrera de Córdoba¹. El monarca dejó la Administración en manos de su valido, el duque de Lerma, lo que empeoró la situación del Tesoro Real hasta el punto de que, en 1606, el Rey trató de frenar el desastre con la vuelta de la corte a Madrid, tomando algunas medidas debido «al estado apretado de la Hacienda Real» y restringiendo «algunos gastos excusables». Para ello, unió las casas de los príncipes ahorrando en servicio y comida y ordenando que amas



de cría, damas de retrete² y diversas criadas cobraran en especie, a fin de aprovechar al máximo las raciones. Del mismo modo, cuando los miembros de la realeza viajaban juntos, comían todos de la casa del monarca. Otra disposición de Felipe III fue eliminar el manjar blanco de la dieta de las casas reales, permitiéndolo solamente los domingos y en fiestas señaladas como Pascuas y algunos días de Cuaresma.

Sin embargo, como casi siempre, las cuestiones políticas desbaratan los deseos de moderación en el gasto. Con motivo de la firma del tratado de paz entre España e Inglaterra en agosto de 1604, se envía a Londres a don Juan Fernández de Velasco, condestable de Castilla y duque de Frías, encabezando una embajada española, que se traslada allí para verificar la paz anglo-hispana. Durante la estancia de los aristócratas españoles en Inglaterra se conoce documentalmente que Jacobo I ordenó a Shakespeare y a otros miembros de The Kings Men (una compañía de actores de teatro) que sirvieran como chambelanes a los aristócratas españoles. El 26 de mayo de 1605, una abultadísima embajada inglesa devolvió la visita aprovechando la ocasión del bautizo del futuro rey Felipe IV; el octogenario Lord Charles Howard, conde de Nottingham, era quien encabezaba

la comitiva compuesta por más de 600 personas, contando caballeros, parientes, gentilhombres de su casa, criados y sirvientes ingleses. En el momento en que llegaron a la Coruña, todos los gastos corren por cuenta de la real casa: además de las comidas se pusieron a su disposición 1.000 mulas, 600 de ellas de silla y 400 de albarda, que costaban diariamente 1.000 ducados y, cuando andaban de camino, 3.500.³

Miguel de Cervantes estuvo allí, y no como un mirón más, sino con una misión encomendada por el librero del Rey, para escribir una relación sobre los acontecimientos, publicación hoy perdida, pero que se menciona en un documento de 1620 (de Pascual Gayangos). No obstante la presencia de don Miguel en Valladolid en esta época y su situación privilegiada en este evento nos confirma el claro conocimiento que tenía de las comidas y los productos de los poderosos. Las fiestas se celebraron en la ciudad del Pisuegra, fueron fastuosas y casi arruinan a la corona española, tal como se desprende de lo hasta ahora expuesto y de los detalles que aportan cronistas como Tomé Pinheiro da Veiga en su *Fastiginia*⁴ —un relato de la vida de la corte en Valladolid



en 1605, comentada por Pascual Gayangos, y que alude, sobre todo, a la estancia de Cervantes en Valladolid en esos años de principios del siglo XVII— y Luis Cabrera de Córdoba en *Relaciones* —un conjunto de crónicas de sucesos que se centran exclusivamente en la corte y los nobles de comienzos del siglo—.

Las fiestas pretendieron exhibir la grandeza y prosperidad de la monarquía española para ganarse la admiración de los embajadores ingleses, disimulando la penuria de sus finanzas reales (agravadas por la gestión del duque de Lerma, como ya se mencionó anteriormente). Pero vamos a ver cómo se daba de comer, según *La Fastiginia*, a los ilustres invitados ingleses para conocer la cocina de los poderosos:

Cuadro 1.1 La comida en los banquetes de los nobles

«ANTES» ⁶	Guindas, limas dulces, almendras, pasas, orejones y natillas.
PRIMER SERVICIO:	Olla de vaca, carnero, platos de gallinas y palominos.
SEGUNDO SERVICIO:	Ternera asada y hojaldrada, pavo y pasteles.
TERCER SERVICIO:	Gallina, arroz con leche y carnero asado.
POSTRES:	Cajas de mermelada, aceitunas, diacitrón, confites, obleas, quesos, cerezas, etc.

El primer servicio nos recuerda el primer y célebre párrafo de *El Quijote*: olla de vaca y carnero, y también palominos. Lo que quiere decir Cervantes con «tener la olla más vaca que carnero» es que las finanzas del hidalgo no daban para mucho carnero, que era la carne más cara en esa época; y lo del palomino se explica como un brindis en los domingos, pero no en todos, porque los palominos también eran caros, sobre todo si eran salvajes.

Cuadro 1.2 La cena en los banquetes de los nobles

ANTES	Ensalada, alcaparras, nabos, espárragos.
PRIMER SERVICIO	Pastel de ternera con huevos duros, pernils, pichones, pato lardado y olla.
SEGUNDO SERVICIO	Perdices, capones rellenos, otra olla, pierna de carnero y gigote, cabrito, ternera y cabezuelas.
POSTRES	Peras cubiertas, rábanos, suplicaciones, aceitunas, otras peras y medios quesos.

Cervantes, que conocía a la perfección lo que se comía en los ambientes selectos, cita repetidamente en sus obras buena parte de los platos y productos que aparecen en los cuadros anteriores, como las alcaparras, los nabos, el gigote, las suplicaciones, las

aceitunas y los quesos, dejando entrever que se trata de «comida regalada», es decir, deliciosa o de gran valor.

Del texto de Pinheiro hemos resaltado aquellos productos que, según afirma, se ofertaban en el mercado de Valladolid en 1605, año en el que residió Cervantes, y deducimos que es probable que estos productos no solo estuvieran al alcance de la realeza y de la nobleza, sino incluso del pueblo llano y, sobre todo, de las incipientes clases medias.

Buen pan de trigo, [...] hacen las panaderas dentro de la ciudad unos panecillos que llaman *bollos de leche*.

Del carnero nada hay que decir, sino que es el mejor del mundo⁶ y están los vienes colgados en el Rastro⁷.

También es buenísima la vaca...

En el mercado de las aves hay de ordinario capones o gallinas muertas y medias peladas, tordos y gallipavos sin número, e infinitos pavipollos nuevos o de leche⁸, las perdices escasean bastante.

Los patos abundan...



El vino es generalmente blanco; nadie bebe el aloquete, que es muy capitoso. El bueno es muy caro; el ordinario cuesta a 40 maravedís...



Mucho abunda aquí la fruta, que es, a decir verdad, excelentísima; porque las guindas garrafales son célebres en toda Castilla, y las cerezas son muy sabrosas, como los albréchigos y frutas tempranas. Hay camuesas de tres y cuatro en libra, peras bergamotas, y las de Aragón que abundan mucho, y duran solo el invierno. Los membrillos son buenos y melocotones hay infinitos. Los melocotones duran todo el año, como la uva moscatel. Los limones de Valencia son cosa buenísima, aunque valen caros...

Las turmas o criadillas de tierra de Granada, y las de Jaén, son la mejor cosa que pueda haber, y duran hasta Pascua. Los albaricoques son excelentes. Melones los hay todo el año pero no muy buenos...

La mejor cosa que allí en Valladolid vi son las natillas, que se hacen dentro de la misma ciudad, y las cuajadas, requesones y mantecas frescas.

En cuanto a pescado, siendo Valladolid como es, población mediterránea, hay generalmente escasez y carestía, aunque

viene alguno de Vizcaya, que llaman *merluza*; si bien preciso es decir que rara vez y de milagro llega bueno. Solo en Cuaresma hay besugos que vienen de Santander en gran abundancia y fresquísimos, que valen a 30 maravedís. Ni tampoco falta en Valladolid salmón fresco, y no es muy bueno que digamos. Asimismo se halla escabeche de ostras, de besugos y de sardinas, y lenguados durante todo el año, sin que falte ni un solo día.

Pero lo más notable es el infinito número de truchas que vienen de Burgos y de Medina de Rioseco, porque nunca llegué yo a comprender, ni se puede concebir, cómo en ciertos días la mitad de la población las come y se alimenta casi exclusivamente de ellas, como si fueran pescado de mar.

Hay además muchos barbos de río.

Asimismo es de notar la inmensa cantidad de ranas que se venden en Valladolid, sin que por eso falten los caracoles, cosa que yo nunca pude comer y no me gusta nada... Pescado seco y chitoes [probablemente calamares] de Galicia son mejores que los nuestros...

Olvidábaseme hablar del mayor regalo que Castilla tiene, que es la nieve⁹ en verano, que nunca falta; no hay mayor

deleite en el verano que el agua fría y la fruta helada.

Otra mina de esta tierra es el agua, que es excelente y vanla vendiendo por las calles de la ciudad en hermosísimos vidrios.



En esta relación son muy ilustrativos los comentarios del portugués sobre la calidad de los productos del mercado de Valladolid. Destacan la variedad de frutas y, en especial, el pescado fresco, que desmonta un poco la creencia de que no llegaba a las zonas del interior; no obstante, lo más reseñable es la cantidad de veces que cita Cervantes en sus obras alimentos como el muy apreciado carnero, los gallipavos¹⁰, el aloquete, los requesones, los limones, las truchas, el besugo o las sardinas.

En las proximidades de Lerma tenía el duque homónimo una finca, la de la Ventosilla, en la que se solían dar grandes comidas y meriendas con ocasión de cacerías o con motivo de una corta estancia de los monarcas. Una de estas fiestas nos sirve para conocer, por un lado, los enormes gastos en comida que ocasionaban diariamente los nobles, y por otro, los que suponía un merienda campestre de este tipo, gracias a que conservamos los datos de lo que allí se consumió.

Estos datos están recogidos en un documento que se encuentra en el Archivo Histórico Provincial de Valladolid¹¹, del que hemos entresacado solamente los gastos referentes a comidas y retribuciones a cocineros. Aunque en dicho documento se incluyen también numerosos pagos por otros conceptos, los destinados a comida fueron:

Gastos apuntados de la fiesta dada por el duque de Lerma a Felipe III en Ventosilla (Burgos), en 1604:

- Por dos fanegas de harina para la pastelería, a tres reales cada celemin.
- Por diez arrobas de vino blanco que se compraron en Valladolid, a tres reales y medio la azumbre, doscientos y sesenta.
- Por una arroba de aceite que se llevó en el dicho cuero para ensaladas, que era de Valencia...
- Por trece arrobas y media de manteca de puerco, a diez y seis reales la arroba.
- Por un cuero de vinagre blanco, veintinueve reales y medio.
- A Francisco Pineda, procurador de Sotillo, dos cántaras de leche, diez y seis reales.
- A Juan Callejo, vecino de La Aguilera, por cuatro cabritos, a doce reales cada uno.
- A Pedro Monje, por tres cabritos, al dicho precio.
- Veinticuatro reales a Miguel García, por el precio de dos cabritos.
- Trece reales al dicho, por tres gallinas y un capón.
- Al dicho, por cuatro docenas y media de huevos, a treinta maravedís.
- Sesenta y nueve reales a tres cazadores y veinte hombres que se ocuparon en cazar conejos para la merienda.
- A Pedro Castellero, por seis docenas de huevos, a cuatro maravedís.
- Al dicho, por treinta y seis panes grandes, a quince maravedís.
- Por quinientos y veinticinco huevos, cincuenta y cuatro reales.
- Por cuarenta panes, a catorce maravedís.
- Otros treinta y cinco panes, a catorce maravedís.
- Cuatrocientos huevos, cuarenta y ocho reales.
- Cien huevos y tres panes, ochocientos y noventa y nueve.
- De requesones y leche, veinte reales.

- A diferentes labradores, por cuatro pavos que se les compraron en Ventosilla, veinticinco reales.
- Cuatro reales por la sal que se tomó en Ventosilla de en casa de Ponce.
- En dos de junio, mil y sesenta y cuatro maravedís pagados a Francisco de Pineda, procurador de Sotillo, por treinta y tres azumbres de leche a veinticuatro requesones, a real cada uno, y cuatro reales de vino.
- A Pedro García, por ocho docenas de huevos a tres maravedís.
- A unos vecinos de Fuentes, por diez docenas de huevos, a tres maravedís.

Traducido a medidas actuales:

- 114 docenas de huevos
- 55 kg de harina
- 120 panes grandes
- 12 litros de aceite para ensaladas
- 6 litros de vinagre
- 150 kilos de manteca de cerdo
- 100 litros de leche y 24 requesones
- 3 gallinas, 1 capón y 6 cabritos
- 160 litros de vino blanco



No es posible saber qué tipo de platos hicieron con estos ingredientes, pero desde luego son desproporcionados en cantidades como huevos, leche, harina y manteca de cerdo. Suponemos que en la finca de la Ventosilla contarían con hortalizas para hacer ensaladas y utilizar los 12 litros de aceite y 6 de vinagre.

Ya de regreso en Madrid, el prestigio de la corte española obligaba a compromisos costosísimos para la atención de visitantes ilustres; como ejemplo, entre otros, tenemos el de la visita del príncipe Landsgrave en 1616, cuyo gasto, solo en comida, fue de 286.777 maravedís durante los trece días que duró su estancia. Es importante señalar que a los visitantes se les proveía de todo lo que habitualmente se consumía en las cocinas reales, por lo que la relación de viandas que se adquieren para el inicio de una visita es como un completo repaso a los manjares que debía tener una despensa real bien servida:

2 seras de carbón, 2 cargas de leña, 2 carneros, media ternera, 4 cabritos, 12 capones, 6 gallinas, 12 pichones, 18 perdices, 2 docenas de palominos, 4 docenas de zorzales, media docena de conejos, 6 docenas de mollejas de cabrito, 4 libras de cañas de vaca, 21 libras de

vaca, 3 perniles, 4 libras de salchichones, 6 libras de salchichas, 6 lenguas, 1 arroba de tocino gordo, 1 arroba de manteca de puerco, 1 arroba de aceite, 3 arrobas de vinagre, 1 libra de pimienta, media libra de canela, 4 onzas de clavos, 4 onzas de nueces de especias, 4 onzas de azafrán, 2 celemines de sal, 2 fanegas de harina, 8 libras de manteca de vaca, 8 docenas de huevos, 10 libras de azúcar, 4 libras de calabazas, 12 libras de uvas, media arroba de camuesas, media arroba de papandujos, 6 libras de ciruelas, 6 libras de nísperos, 12 libras de bergamotas, 6 libras de peras asaderas, un celemin de castañas, 6 docenas de suplicaciones, un barril de aceitunas, un par de quesos, ocho libras de confituras secas, 4 libras de anís, 2 libras de bizcochos, 1 docena de cardos, otras verduras ordinarias, adobado de puerco, limones y melones, hachas para el blandón¹², 4 hachas para recibir visitas, 3 docenas de velas de cera, 6 libras de sebo, 2 cueros de vino.¹³

Magnífica relación, en la que encontramos algún producto curioso, como los papandujos; aunque no se especifica de qué clase son, se trataría sin duda de frutas muy maduras. También llaman la atención los

cardos, que podrían ser tagarninas o algo parecido para añadir a las ollas.

Tenemos más documentos de abastecimientos específicos para alguna ocasión, por ejemplo, el asiento de gastos de ciertas golosinas que se envían desde Valencia a Valladolid para la atención del monarca en su viaje a esta ciudad en 1593¹⁴, y que demuestra que Valencia seguía siendo la gran proveedora de dulces a los monarcas españoles, como lo había sido desde la época de los Reyes Católicos.

Cuadro 13 Importe de los dulces

De las magdalenas, por 66 libras valencianas	8.976 mrs.
Por 2 docenas de ollicas de agrio de mermelada	5.857 mrs.
3 docenas de vidrios de jalea de guinda	5.304 mrs.
Confituras y conservas	202.207 mrs.
Por 34 docenas de coetes	1.734 mrs.
Por dorar y platear 34 docenas de coetes	2.312 mrs.
14 pomos de agua almizelada y agua de ángeles	10.370 mrs.
por 4 docenas de vidrios de jalea de membrillo	4.080 mrs.
34 libras de limones y 66 libras de ostiatas	29.087 mrs.

Por confituras y cosas	16.217 mrs.
Por peras, pepinos, cubiertos y diacitrón	13.787 mrs.
30 libras de diacitrón, limones, peras	11.458 mrs.
De madalenas por 77 libras de bocados de mermelada	9.112 mrs.
Por 3 docenas de vidrios de jalea de agrio	4.284 mrs.
De 34 libras de bocados de mermelada	4.624 mrs.
42 libras de limones cubiertos en azúcar	6.732 mrs.
4 docenas de vidrios de jalea de guinda	6.936 mrs.
6 docenas de membrillo en azúcar dorados	10.608 mrs.
12 libras valencianas de mana (sic) parda	1.836 mrs.
42 libras de grajea lisa	3.944 mrs.
TOTAL	359.465 mrs.

Años después, Pinheiro afirma que en Valladolid había 105 tiendas de dulces. No se habla nunca del chocolate, cuyo consumo, durante los últimos años de Cervantes, aún no se había impuesto entre las clases altas en España. Sin embargo, el chocolate llegó a ser la bebida preferida de la corte española algunos años después: el enlace

de Luis XIII de Francia con la infanta Ana de Austria, hija de Felipe III, introdujo esta moda en la capital francesa, aunque parece que no acabó de cuajar; y fue ya con la boda de María Teresa, hija de Felipe IV, con Luis XIV, cuando se introduce definitivamente en la corte francesa y se extiende a toda Europa.

Por último, para comprender lo importante de la cocina en esta época en que vive Cervantes vamos a acudir a Miguel Yelgo de Vázquez a través de su libro *Estilo de servir a príncipes*, escrito en el año 1614. Dedicamos todo el capítulo XIX a relacionar los platos que debe saber hacer un oficial cocinero, de cuya lectura podemos sacar conclusiones trascendentales. Podemos comprobar, por ejemplo, el enorme desarrollo que tenía la cocina de los grandes señores, es decir, la cocina de vanguardia, la gran cantidad de viandas que se utilizaban y la diversidad de técnicas de preparación. Por su importancia, reproducimos a continuación el siguiente capítulo:



Capítulo XIX

DONDE SE LE DA CUENTA DE LAS DIFERENCIAS DE
LOS GUIADOS QUE DEBE SABER UN BUEN OFICIAL

Debe saber emborrizar unos pavos, emborrizar unos capones, proete de madama; de almendras potaje de lebrada, hacer escabeche de perdices, una capiro-tada de perdices, una lebrada de pichones sin hueso, salchichones de verano, cazuela de manos de cabrito, o de ternera, un pecho de vaca gordo con huevos, unas carbonadas con ave, unos arteletes con madrezuelas, y yemas, y tripas de gallina, unas roelas de colas de carnero, un compuesto de colas de carnero, una riñonada de carnero, un plato de hijadas de carnero, un plato lomoso de carnero, unas toronjas de carnero, unos pastelillos cuajados de ternera, un plato de ternera preparada, una dobladura de carnero, unos torreznos con vino, cardo guisado, manjar blanco, frutas de sartén, fruta de manjar blanco en empanadillas, un adobo de carnero, un ajete para un ansarón, rorolas de hígados, un potaje que se llama yjada, un pastel en bote, conejos en escabeche, hacer una buena oruga, buena mostaza francesa, sopas a la lombarda, buena salsa galatina, caldo lardero de puerco, so-

pas doradas, pastelillos de caña de vaca, empanadas de todas suertes, una salsa blanca de ansarones, guisado de queso a la Flamenca, asar una espalda de vaca en un asador, asarla en parrillas, guisar de todas carnes a la veneciana, saber ahogar un lomillo de vaca en el horno, pastelones de lomillos a la romana, pulpetas de lomillos rellenas, guisar unos pies de vaca, que hay mil maneras, una ubre de vaca de otras tantas, una lengua de ternera asada, y rellena, relleno de carne magra de ternera, albondiguillas de la carne magra de la ternera, un relleno de cabrito, o liebre, o conejo, caldo lardero de venado, saber cocer una cabeza de jabalí, unos rellenos de carne magra de puerco, rellenos asados, rellenos cocidos con agua y sal, ahogar un capón, o gallina, que se ahogan de muchas maneras, saber cocer un capón en un estusador, saber asar capones, y gallinas, y pollos rellenos con parrillas, y sin ellas, saber asar el pavo, que no se le han de sacar las tripas para que esté tierno, saber hacer una pepitoria, saber hacer una olla podrida, una capiro-tada con queso, una ginetada para todas carnes, guisar una avellanada de ternera, unas escudillas de manjar blanco blando, una ginetada con yemas de huevos, un man-

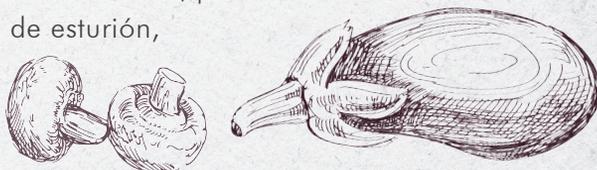
jar blanco de almidón, almidón de carne, manjar blanco de requesón, potaje de harina y pan rallado, macarrones a la romana, macarrones con yerro, fideos, buñuelos de pulpa de capón, tortas de yerbas a la lombarda, buñuelos descubiertos, huevos y yerbas, escudilla de arroz, un potaje de trigo y cebada sin corteza, potaje de mijo o panizo machacado, potaje de harina de castañas, potaje de frisuelas con habas frescas, potaje de garbanzos con caldo, berzas de caldo de carne, escudilla de repollo, berzas milanesas, una nogada, berzas exprimidas a la romana, lechugas con caldo de carne de diversas maneras, potaje de todas yerbas, espinacas con caldo de carne, nabos a la veneciana; guisar alcachofas con caldo de carne, saber hacer turmas de tierra con pollos, rellenar calabaza, sopas a la lombarda con caldo de carne, capirozada con caldo de carne, sopas de almendras tostadas, tortadas de pan con riñón de ternera, sopa dorada frita, rebanadas mantecadas, huevos de tocino; tortillas dobles, pasteles de todas suertes, empanar lenguas de vaca, un pastel de quijadas, y ojos, y hocicos de puerco, pastel de lomo de ternera, pastel de pulpa de pierna de vaca, pastel de ubre de vaca, pastel de cabeza de ternera sin

huesos y rellena, diferentes pasteles de lengua de ternera, pasteles de la papada de la ternera, pastel hojaldrado y liso de la sadura de la ternera, pastel de menudillo de ternera, pastel de hígado de carnero, pastel de pulpetón, ternera rellena, pastel de pulpetas de diferentes maneras, pastel de riñonada de ternera, pastel de cabeza de cabrito, pastel de ojos y orejas y turmas de cabrito liso y hojaldrado, pastel que llaman *cuartos de cabrito*, pastel de cabrito montes, pastel de pierna de venado, pasteles de liebres, perdigones y perdices y capones, y ánades, en pastel de todas suertes, pasteles de tordos, y codornices, y pájaros menores, pastel de leche y ubre de vaca, tortadas de todas maneras, costrada del riñón, y *lomillo de la ternera*, torras de los pechos de los pichones y pollos, y tórtolas y codornices, torta de pernil de tocino, torta real de pulpas de faisanes y perdices, torta real de pulpa de pichones, torta de requesones cocida con caldo de carne, torta de tronchos de cardos, y alcachofas de diferentes maneras, tortas de nueces, torta de repollo, torca de berzas repolladas, tortas de calabaza sin masa, torta de zanahorias, torta de melones, torta de nísperos, torta de guindas y cerezas frescas, torta de castañas verdes y secas.

PARA DÍAS DE PESCADO

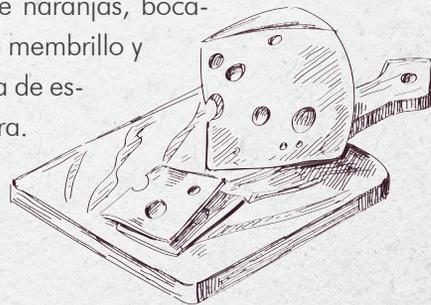
Saber poner el sollo a sudar o estofar a pedazos, y guisarlo de muchas maneras, hacer escudilla de pulpa de sollo con almendras, saber cocer a pedazos el sollo, saberlo cocer cuando ha estado en adobo, saberlo asar en parrillas, hacer albondiguillas de pulpa de sollo, hacer rellenos de la pulpa del sollo, saber cocer la cabeza del atún con vino, cocer pedazos de atún en cazuela, cocer el atún con vino y agraz, rellenar pulpetones del atún, hacer un relleno de palomida, que es un pescado del natural del atún, saber guisar róbalo a la veneciana, que es un pescado muy bueno, echar la embrina en escabeche, echar el corbo en escabeche, que es muy buen pescado, hacer potaje del pescado llamado *orata*; guisar fragolino, que es tan bueno como la *orata*, echar en escabeche el cefalo, hacer potaje del cefalo, cocer el cefalo, cocer el besugo, guisar la salpa, que tiene el comer de la *orata*, cocer las ardas, echar en escabeche la sarda, albondiguillas de sarda, cocer el rodaballo que es muy buen pescado, asar el rodaballo, hacer jalea de rodaballo, hacer potaje del pescado llamado *raja*, echarla en cazuela, lamprea en parrillas, lamprea en escabeche, congrio fresco en una cazuela, potaje de calamares, guisar el

pulpo, guisar el pescado llamado *palomo*, guisar merluza, cocer pescado cecial, saber freír el papagayo, que es muy buen pescado; empanar truchas, y echarlas en escabeche, cocer carpina, aderezar una tenca con nueces, una escudilla de ranas sin huesos, saber rellenar los cangrejos, freír la cambeca, aderezar unos ostiones en parrillas, ó en horno, cocer el bonito, hacer manjar blanco de lucernas, agujas en escabeche, o en parrillas, asar el barbo en parrillas, albondiguillas de todos pescados; sardinas en escabeche, guisar caracoles, guisar salmón, hacer almidón de almendras, escudilla de arroz con leche, y sin ella, ginestrada de almendras, hacer calabaza, rellenar berenjenas, potaje de hongos, espinacas fritas, escudilla de acelgas, escudilla de acelgas, escudilla de achicorias, escudilla de espárragos, escudilla de bisalios, lentejas secas, freír macarrones, sopas de ciruelas pasas, sopas de hongos, sopas de criadillas de tierra, huevos entre brasa, huevos en tortilla, huevos con romero, huevos rellenos, huevos arrollados, huevos con yerbas, huevos en cazuela, huevos revueltos, empanadas de sollo, pastel de esturión,



empanadas de obrina, empanadas de atún, empanadas de róbalos, empanadas de besugos, pastel de rodaballo, pastel de rajada, pastel de lamprea, guisar calamares en caja, pasteles de tortuga, pasteles de cangrejos, pasteles de ostiones, pasteles de caracoles, pasteles de truchas, pastel de ranas, pastel de anchoas y sardinas, pastel de pescado cecial y otros pescados secos, saber hacer torta del hígado del sollo, torta de lamprea, tortada de cangrejos; tortada de atún, **costrada de caracoles**, tortada de tortugas, **costrada de atún de hijada**, tortada de hongos, tortada de turmas de tierra, tortada de manzanas de todas suertes, tortada de membrillos, tortada de duraznos, tortada real de pichones y almendras, torta real de manjar blanco, torta de leche a la romana, tortadas de queso sin masa a la ginovesa, tortas verdes, tortas de getas, torta de ciruelas pasas, torta canelada de mazapán, **tortas de espinacas**, **torta de cardo**, torta de garbanbos, tortillas de arroz, frutas de bizcocho, hielo de pies de ternera, hielo de cabezas de cabrito, hielo de pies de carnero, hielo de hijadas, y hocico, y pies de puerco, hielo de todos pescados, jalea de membrillos, salsa galatina, salsa de pavo, salsa de pasas, salsa de almendras, ajada de nueces tiernas, salsa de zumos de

granadas, salsa de uvas tintas, salsa real, salsa de zumo de membrillos, salsa de zumo de manzanas, salsa de agraz fresco, mostaza suave, pisto de pechugas de capón, tortas destiladas, pisto de pollos cocidos, pisto de ternera, pollos estofados, almondiguillas de pechugas de capón, pulpas de la ternera, potaje de pies de ternera y cabrito y pollos, potaje de turmas de carnero y de turmas de ternera¹⁵, saber hacer un ordiate de cebada preparada, un proete de caldo de pollo, proete de preñadas, escudilla de huevos, es de pan y leche, saber rellenar un pan grande, hacer una almendrada y pastelillos de ternera picados, conservas de limón real, rosa confitada, azúcar rosado, azúcar cubierto, ciruelas en almíbar, duraznos cubiertos, carne de albérchigos, **carne de limón y patatas**, **azahar en azúcar**, zanahorias rellenas, tronchos de lechuga, hacer bizcochos, conserva de melón, conserva de costra de cidra, miel rosada, dátiles en conserva, zanahoria encanutada, nueces moscadas en azúcar, peras en conserva, conserva de guindas, lectuario de naranjas, bocadillos de membrillo y conserva de escorzonera.



Es decir, un buen oficial de cocina debía saber preparar nada menos que 157 platos, en días de carne, y 182, para los días de pescado. Es todo un tratado de la cocina del siglo XVII, que da para toda una tesis sobre los platos del barroco español. Entre tantos destaca el manjar blanco¹⁶, que aquí se elabora de muy diversas formas, algunas de las cuales desarrollaremos en el capítulo dedicado a las recetas.



Con este escenario culinario que tan bien conocía Cervantes no es de extrañar que en uno de sus pasajes más conocidos plasme con maestría e ingenio lo que de teatral tenía la comida en las grandes casas, como es el caso de los duques con su espléndido servicio o cuando Sancho pelea con servidores de su gobierno de la Ínsula Barataria¹⁷, en «un suntuoso palacio, adonde en una gran sala estaba puesta una real y limpísima

mesa; y, así como Sancho entró en la sala, sonaron chirimías, y salieron cuatro pajes a darle aguamanos, que Sancho recibió con mucha gravedad».

En este mismo pasaje describe don Miguel toda la parafernalia de una comida de príncipes, que demuestra sus conocimientos sobre los oficios de boca y el orden de las comidas: «Cesó la música, sentóse Sancho a la cabecera de la mesa, porque no había más de aquel asiento, y no otro servicio en toda ella. Púsose a su lado en pie un personaje, que después mostró ser médico [el llamado físico, que atendía las comidas reales para vigilar la salud de los monarcas¹⁸], con una varilla de ballena en la mano. Levantaron una riquísima y blanca toalla con que estaban cubiertas las frutas y mucha diversidad de platos de diversos manjares; uno que parecía estudiante echó la bendición, y un paje puso un babador randado¹⁹ a Sancho; otro que hacía el oficio de maestresal, [de nuevo aparece otro un de boca], llegó un plato de fruta delante [ya hemos visto que se trata del comienzo de las comidas o los antes]».

Queda sentado de esta manera que, en lo tocante a comidas y banquetes, Cervantes era un perfecto conocedor de platos, orden de servirlos, detalles de etiqueta y

hasta de dietética, por lo que acaba este pasaje diciendo por boca del médico: «Allá las ollas podridas para los canónigos, o para los rectores de colegios, o para las bodas labradorecas, y déjenos libres las mesas de los gobernadores, donde ha de asistir todo primor y toda atildadura; y la razón es porque siempre y a doquiera y de quienquiera son más estimadas las medicinas simples que las compuestas, porque en las simples no se puede errar y en las compuestas sí, alterando la cantidad de las cosas de que son compuestas; mas lo que yo sé que ha de comer el señor gobernador ahora, para conservar su salud y corroborarla, es un ciento de cañutillos de suplicaciones y unas tajadicas sutiles de carne de membrillo, que le asienten el estómago y le ayuden a la digestión».



2. COMIDA POPULAR EN LA ÉPOCA DE CERVANTES

Hasta ahora hemos analizado la forma de comer de las clases dominantes, los reyes, los nobles, los altos prelados... es decir, lo que entonces se denominaba *gente principal*, aquellos a los que se les daba «comida regalada» y que no tenían grandes dificultades para prepararse el condumio diario. Ahora vamos a comentar la forma de comer de las clases más desfavorecidas: los trabajadores, los criados, los artesanos, los labradores, etcétera.

Desde finales del siglo xv hasta finales del xvii, se produjeron tímidos avances en las posibilidades de acceso a una mejor cocina por parte de las clases más bajas, lo que propició el cambio de consideración de la comida: pasó de ser un medio de subsistencia a un premio a una existencia mísera y precaria, de forma que las buenas viandas suponían precisamente una especie de liberación de la pobreza. Así, las capas intermedias de la población empezaron a disfrutar de una mejor alimentación a medida que las grandes ciudades, y sobre todo la capital del reino, tenían la posibilidad de acceder a un tipo de alimentación más sus-

tanciosa y más apetecible que la simple olla campesina o las berzas y legumbres aderezadas con la muy escasa grasa de que podían disponer. Este acercamiento de las clases populares a una comida más suculenta no fue visto con buenos ojos por la clase dominante, por lo que en 1594, cuando los alcaldes de Casa y Corte prohíben a los figones vender comida regalada, dicen que esta solo es apta para la gente principal. Lope de Vega, que polemiza constantemente con Cervantes, así lo recoge en *El sastre del campillo*. Esta prohibición evidencia que la comida, especialmente la bien condimentada, era un elemento diferenciador social, y que para las clases menos favorecidas la comida regalada constituía un objetivo por conseguir, un elemento deseable como signo de superación de estatus.

Es de destacar la enorme diferencia que se observa en la comida de las clases más modestas entre el *xvi* y el *xviii*, ya que, mientras en la época del emperador Carlos y de su hijo las diferencias entre nobleza y pueblo llano eran enormes, durante el seiscientos las clases medias y aun las más bajas tienen oportunidad de adquirir y consumir la comida regalada. Estos cambios fueron propiciados por un mayor desarrollo del comercio y

de las comunicaciones, que hicieron posible el acceso, para casi todos, de productos alimenticios que antes eran privativos de unos pocos afortunados.

En el *siglo xvi* observamos toda una evolución en las formas de comer, pues en el primer cuarto del siglo las ollas eran casi el único sustento de las clases más bajas, acompañadas de queso, mucho pan, cebollas, habas y alguna legumbre, no excesivo consumo de huevos y sí de despojos de cerdo, carnero, vaca y aves. El modesto aumento de poder adquisitivo del pueblo propicia, a mediados del siglo, una alimentación algo más variada, como consecuencia de los intercambios comerciales proporcionados por la conquista de América y el tráfico con los Países Bajos; también se generaliza el consumo de frutas, tanto para antes como para después de comer, para aquellos que eran capaces de adquirirlas, a la par que aumenta la compra de conservas dulces, sobre todo de frutas y de alguna hortaliza en forma de letuarios y similares.

El *siglo xviii* parece marcar el inicio de una forma distinta de comer y de alimentarse, y así se explica la opinión del francés Bartolomé Joly, que se encuentra en España en 1603: «Los españoles son personas de mu-

cho gusto y de gran apetito»; aunque en otra ocasión manifiesta pensamientos más interesantes, como lo que escribe sobre el orden de servir los alimentos:

«... primeramente viene la fruta, que comen, al contrario que nosotros, lo primero: naranjas enteras y en rodajas azucaradas, ensaladas, uvas verdes, granadas, melones de invierno que llaman *invernizos*, guardados todo el año como en conserva.

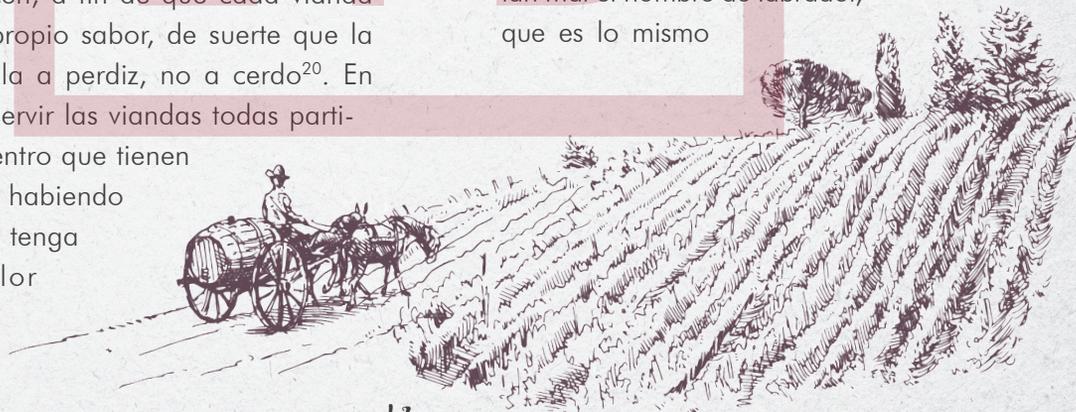
He ahí cómo los españoles pasan en todo su procedimiento, primero comiendo la fruta al comienzo, siendo opinión de los médicos que las cosas refrescantes no son tales encima de las otras viandas, sino tomadas únicamente las primeras.

Del servir cada plato aparte les viene su comodidad de comerlo caliente, que es la verdadera toma. No aderezan con tocino, dicen, a fin de que cada vianda tenga su propio sabor, de suerte que la perdiz huela a perdiz, no a cerdo²⁰. En cuanto a servir las viandas todas partidas, encuentro que tienen razón, no habiendo nada que tenga tanto valor en la mesa

como el tiempo, del cual no siempre se sirve uno bien. El comer cada uno en su plato aparte viene de delicadeza y manera antigua...».

Aunque son interesantes las opiniones del viajero francés, vemos que están limitadas a las clases más favorecidas. Es el escritor Ludwig Pfandl el que pone de manifiesto la situación de otros colectivos, como el de los labradores, citando al benedictino Fray Benito de Peñalosa y Mondragón²¹, que hace una pintura exacta y dolorosa del estado de miseria y decaimiento de los labradores españoles al comenzar el reinado de Felipe IV:

El estado de los labradores de España en estos tiempos está el más pobre y acabado, miserable y abatido de todos los demás estados, que parece que todos ellos juntos se han aunado y conjurado a destruirlo y a arruinarlo: y a tanto ha llegado que suena tan mal el nombre de labrador, que es lo mismo



que pechero, villano, grosero, malicioso y de abajo, a quien solo adjudican las comidas groseras, los ajos y cebollas, las migas y cecina dura, la carne mortecina, el pan de cebada y centeno.

No eran estos precisamente los poderosos labriegos manchegos que nos retrata Cervantes en *El Quijote*, como el opulento Camacho, capaz de asar novillos insertados en un olmo y de llenar orondas calderas con frutas de sartén; pero tampoco todos los labradores eran tan míseros como los que describe Fray Benito de Peñalosa.

Posiblemente la vida en las aldeas del siglo XVI tampoco fuera tan placentera como nos la pinta Fray Antonio de Guevara en su *Menosprecio de Corte y Alabanza de Aldea*. En dicha obra los moradores comen un excelente pan («de trigo candeal molido en buen molino, ahechado muy despacio, pasado por tres cedazos, cocido en horno grande, tierno del día antes, amasado con buena agua, blanco como la nieve y fofo como esponja»), y además en abundancia, puesto que tienen de sobra para «dar a los pobres, tienen salvados para los puercos, bollos para los niños, tortas para ofrecer, hogazas para los mozos, ahechaduras para las gallinas, harina para buñuelos y

aun hojaldres para los sábados...». Cuentan también con excelentes aves de corral y de caza para disfrutar con las mejores piezas: «a do se comen las aves que son gruesas, son nuevas, son cebadas, son sanas, son tiernas, son manidas, son escogidas y aun son castizas. El que mora en la aldea come palominos de verano, pichones caseros, tórtolas de jaula, palomas de encina, pollos de enero, patos de mayo, lavancos de río, lechones de medio mes, gazapos de julio, capones cebados, ansarones de pan, gallinas de cabe el gallo, liebres de dehesa, conejos de zarzal, perdigones de rastrojo, peñatas de lazo, codornices de reclamo, mirlas de vaya y zorzales de vendimia». Tampoco les falta el vino, pues el que tiene majuelos puede utilizarlos en «comer de las uvas tempranas, en hacer arrope para casa, en colgar uvas para el invierno, en echar orujo a las palomas, en hacer una aguapié para los mozos, en guardar una tinaja aparte, en añejar alguna cuba de añejo, en presentar un cuero al amigo, en vender muy bien una cuba, en beber de su propia bodega, y sobre todo en no echar mano a la bolsa para enviar por vino a la taberna». Este párrafo es todo un resumen espléndido de los animales de granja y de las po-

sibilidades de la comida en los pueblos bien abastecidos. Estas recreaciones, a pesar de su carácter literario, reflejan una situación real en la época: en los pueblos pequeños se comía bien y con mayor regularidad que en los núcleos urbanos, pues los suministros se obtenían del entorno más cercano y por tanto eran más recientes, más sanos, y más baratos en comparación con los de las grandes ciudades. Como decía Guevara en este sentido, no todo era tan bueno para los habitantes de las ciudades porque «de necesidad compran el pan que es duro, o sin sal, o negro, o mal lleudido, o avinagrado, o mal cocho, quemado, o ahumado, o reciente, o mojado, o desazonado, (y) húmedo», y también «compran las aves viejas y las carnes flacas».

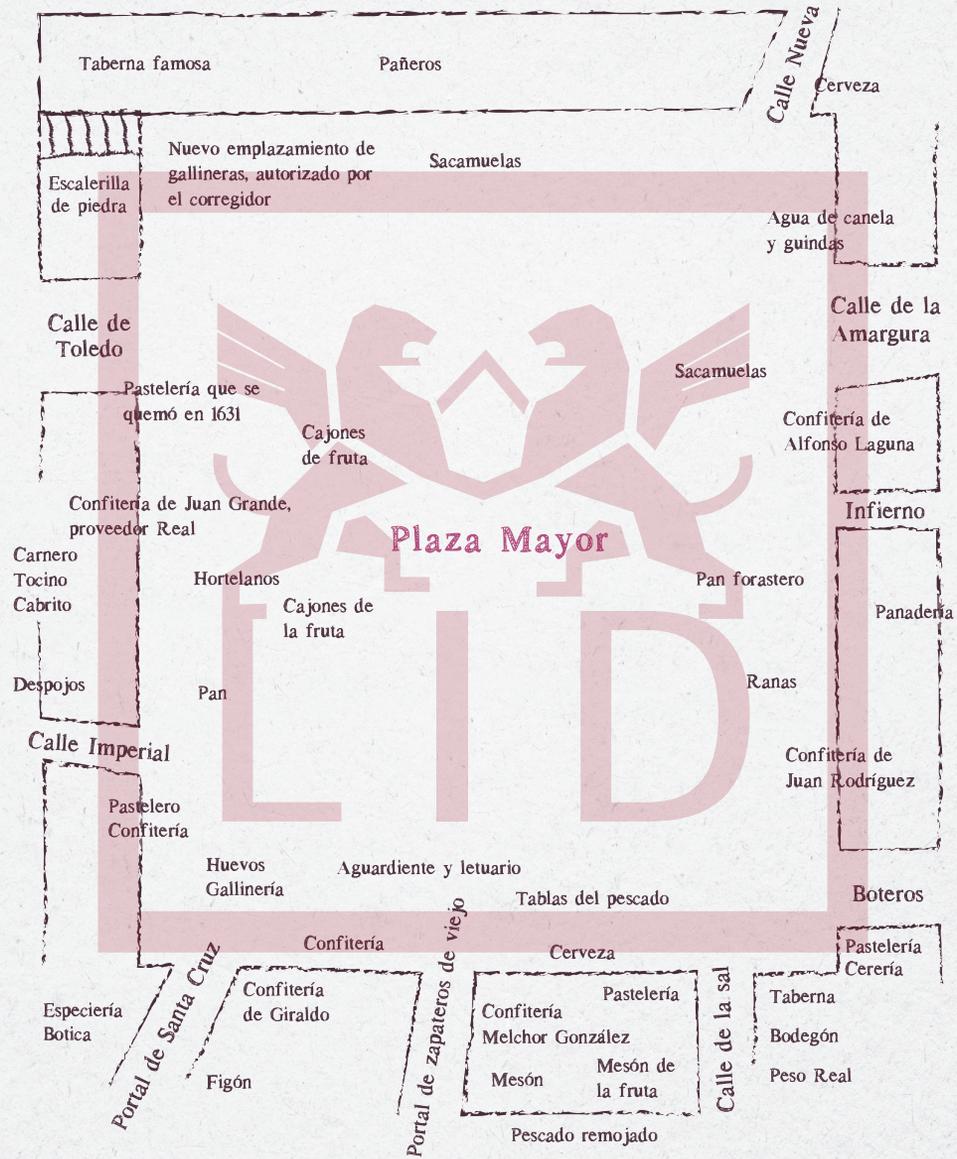
No obstante, y siguiendo con la alimentación de las gentes del campo, hay que tener en cuenta la dificultad de los transportes y, por tanto, de un suministro regular de mercancías. De esta forma, cuando un pueblo podía proporcionarse los alimentos básicos, estos resultaban más baratos, y los que no disponían de los productos fundamentales para la alimentación, como el trigo o el vino y la carne, debían traerlos de fuera de sus tierras y pagarlos, que salía más caro. Estas circunstancias hacían que existieran un

infinito número de mercados regionales y locales.

Los viajeros extranjeros señalan que los campesinos en Andalucía comían una sopa de agua, pan, ajos y vinagre, refiriéndose sin duda al gazpacho, que en España era comida de pastores y gente rústica. En el campo era muy difícil encontrar carne, sobre todo de reses, y solo liebres, conejos, aves de corral y alguna perdiz se podían llevar a la mesa. Teniendo en cuenta todo esto, son evidentes las grandes diferencias de alimentación entre los labradores y ganaderos que vivían en los pueblos y los habitantes de las ciudades.

Debemos a Matilde Santamaría Arnaiz un interesante plano de la Plaza Mayor de Madrid con la situación de los puestos del mercado, que nos lleva a hacer un ejercicio de imaginación sobre el cuadro de Juan de la Corte de esta plaza y de la fisonomía que presentaba este lugar, con la Casa de la Panadería presidiendo las transacciones diarias cuando no había otros espectáculos, como autos de fe, torneos a caballo y, sobre todo, corridas de toros. La coincidencia de espacio para grandes celebraciones y para el mercado demuestra la importancia que se daba a la alimentación y a que esta tuviera un lugar privilegiado para sus ventas.

Plaza Mayor de Madrid (1630-1640)



En el esquema de la plaza podemos observar lo variado de los puestos del mercado ambulante, así como la situación de establecimientos permanentes, con algunas confiterías, donde se vendían dulces, y pastelerías, donde se vendían pasteles y tortadas de carne, pescado y otros rellenos. También vemos las tablas de pescado y los cajones de la fruta y una zona donde se vendían ranas. Destaca un lugar para la venta de aguardiente y letuario, uno de los desayunos favoritos de los madrileños.

En esta plaza y en el resto de los mercados madrileños la vigilancia de los alcaldes de Casa y Corte era muy intensa para evitar fraudes de peso o calidad y controlar todo lo que se vendía. Esta institución procedía

del Consejo Real, luego Consejo de Castilla, seguía a la Corte allí donde se establecía y era básica para el control de su gobierno político y económico. Tenían libros registros de las calles, clasificadas por cuarteles y barrios, de los bodegones, bodegoncillos, casas de comidas, botillerías, etcétera. Velaban por el buen abastecimiento de la Corte vigilando que no se defraudara al público en la calidad y peso de los alimentos, e inspeccionaban los mesones, posadas y casas de dormir²², y los lugares de venta callejera, los llamados *bodegones de puntapié*, que existían en Madrid y otras ciudades, donde²³ se vendían torreznos, alguna tajada de carne de vaca y ciertos guisos de despojos, que tanto gustaban entonces.

En las comidas de la época no abundaban las legumbres. Aunque se consumían en la mayoría de las ollas, era en poca cantidad, ya que se acompañaban con muchas verduras, nabos y poca carne. Sobre todo se comían garbanzos; las lentejas eran consideradas por los médicos como muy dañinas, por lo que solamente las comían los muy necesitados que no tenían otra cosa mejor. Pocos platos con



esta legumbre tenían fama, solo en alguna ocasión aparecen en algún pasaje literario, como en el *Entremés del mayordomo* de Luis Quiñones de Benavente, que propone para un viernes unas «lentejitas con truchuela». Ambas cosas cita Cervantes en su obra y es de destacar que los dos lo hacen recomendando las lentejas en viernes, ya que solían guisarse sin carnes ni tocino, lo que las hacía ideales para ese día de abstinencia. En un primer momento, se trata de otra de las claves de don Miguel para definir a su hidalgo a través de la comida, incluyendo en su dieta este plato tan pobre como eran las lentejas en aquella época. Ahondando más, el poco aprecio que hacían entonces los médicos a esta legumbre, alentado por la opinión popular de que los que las tomaban con asiduidad «sufrían de opilaciones y locura», coincide con la locura de don Quijote, como algún estudioso del *Quijote* ha querido relacionar, más jocosamente que otra cosa.

En cambio, los estamentos más pobres de la población estarían muy contentos con un buen plato de «la merced de Dios», es decir, unos buenos huevos con torreznos. Este plato es de gran interés en la obra capital de Cervantes, como comentaremos ampliamente en el siguiente capítulo.

3. LA COMIDA EN INSTITUCIONES Y COLECTIVOS SOCIALES

Otro de los condicionantes a la hora de comer bien o mal era pertenecer a alguna agrupación que tuviera cierta categoría social; vamos a analizar, por tanto, cómo comían los diversos colectivos de ciudadanos.

Entre los estudiantes había grandes diferencias, dependiendo de si vivían en colegios mayores o fueran pupilos de un maestro. En los siglos XVI y XVII hubo en Castilla seis colegios mayores, que eran la opción de los menos desfavorecidos: uno en Valladolid, el de Santa Cruz; cuatro en Salamanca, el de San Bartolomé, que era el más antiguo, el de Cuenca, el de Oviedo, y el del Arzobispo Fonseca; y uno en Alcalá de Henares, el colegio de San Ildefonso. Existían también otros colegios menores, pero hacían funciones similares, como el de Fonseca de Santiago de Compostela, y otros en Sevilla y en Granada.

En Castilla existía también otro de parecidas características, en el Burgo de Osma. Por otra parte estaban los más pobres, que vivían a pupilaje, retratado por Francisco de Quevedo con gran maestría en *La vida del Buscón*: «Comieron una comida eterna, sin principio ni fin». Esta cita bastaría para definir la forma de alimentarse de una parte de

los estudiantes pobres, que solo contaban con una triste olla, sin «antes» ni postres.

No todos los estudiantes se alimentaban igual: mientras los pupilos pasaban hambre en la mayoría de las ocasiones²⁴, hasta tal punto que estaban autorizados a pedir limosna y eran de los mejores clientes de la sopa boba de los conventos, los residentes en los colegios mayores disfrutaban de una dieta espléndida, ya que dichas instituciones tenían incluso magníficos cocineros. Es el caso del Colegio Mayor de San Salvador de Oviedo, de Salamanca, que contó con Domingo Hernández de Maceras durante casi cuarenta años, entre finales del siglo XVI y principios del XVII, y del que comentaremos varias recetas.

Es cierto que esta diferencia de alimentación se debía sobre todo a la condición de los colegiales, la mayoría pertenecientes a los sectores más privilegiados de la sociedad. A estos les acompañaban otros estudiantes también afortunados: los becados.

Gran parte de su tiempo libre se movía alrededor de la comida, ya que esta tenía muchas connotaciones festivas, de premio y de celebración. Sirva como ejemplo la obligación, por parte de los licenciados que se doctoraban en las facultades, de dar una «collación» a los miembros del tribunal que los examinaba, que podía llegar a ser muy

copiosa, como vemos por la que se describe a continuación:

Cuando los licenciados Aríndez de Oñate y Pedro decidieron presentarse al grado en 1581, concertaron con el especiero Gonzalo de Aguilar la confección de cuarenta y dos cajas, que habían de llevar cada una un mazapán de libra y media, otro de una libra, un tercero de media libra, dos piñonates, dos roscones, dos culebrillas, dos pajarillas, dos pastelillos de diacitrón y dos tajadas de diacitrón, todos de cuatro onzas; un cuarterón de almendrillas, otro de grageas, otro de almendrones pelados y un último de canelones, todos en la citada caja para llevar a casa los doctores presentes al acto. Para picar durante el mismo, una caja de diacitrón de Valencia, grageas, almendrones, rajadillos y dátiles, de cada cosa una libra. El especiero no estaba seguro de poder proporcionar los dátiles, pero se comprometió a sustituirles, en ese caso, por avellanas confitadas con olor.²⁵

Como es obvio, estas colaciones no se servían habitualmente. No obstante, la alimentación en un colegio mayor, aunque no llegaba a la abundancia y variedad de la que se servía en una casa noble o de un prelado importante, era muy equilibrada. Las constituciones de

los colegios mayores ordenaban por término medio una libra de carne diaria, de carnero los más ricos y de cordero y otros animales, como vaca o cabrito, los más modestos, y raramente la ternera, que era muy cara y difícil de conseguir, porque se reservaba a un establecimiento de población más privilegiado, como la Casa Real o los embajadores.

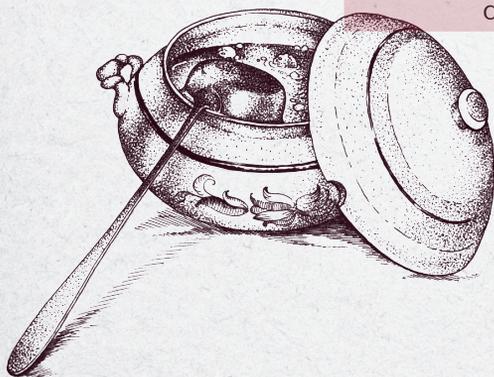
La comida constaba, como plato base, de una olla a mediodía compuesta por los clásicos ingredientes de la época: legumbres, verduras y la sustancia que aportaba el tocino o la carne; el cocido estaba precedido de un «ante» y se terminaba con postres. Los antes o principios eran algún tipo de frutas, verdes o secas, y los postres, también frutas, y aceitunas.

Otro importante colegio mayor era el de San Ildefonso, de Alcalá de Henares, el cual exigía que sus residentes fueran pobres en el momento de su ingreso y, además, seguir siéndolo mientras vivieran allí. Su estancia becada se limitaba a un plazo máximo de ocho años no prorrogables, pero además

de estos colegiales había otros llamados *porcionistas*, que satisfacían al colegio una

cantidad anual, y también los llamados *camaristas*, a los que solo se daba alojamiento. Otro tipo de estudiantes, llamados *familiares*, eran los encargados de servir en la cocina y la despensa y de hacer trabajos de limpieza, aunque estas labores también las hacían personas que no eran estudiantes.

No todos los colegios daban una comida suculenta como los citados. Otro que cabe destacar es El Burgo de Osma, aunque no era un colegio mayor propiamente dicho. Dependía de la Iglesia de Alcalá de Henares y se trataba del Colegio y Universidad de Santa Catalina. Tenía a su cargo colegiales, porcionistas y familiares y en él también se daba de comer a los doctores que vivían con los colegiales. Los datos de que disponemos nos ilustran sobre cómo comían los colegiales, así como los doctores, criados e incluso invitados. El rector tuvo un domingo dos convidados, con los que celebró una comida en la que debió de haber una suculenta sopa, compuesta a base de dos libras de carnero, un cuarto de cabrito, un cuarterón de manteca, dos onzas de azúcar, tres huevos, media libra de miel y «siete maravedís de queso». Es fácil imaginarse la comida tan opípara que se preparó, contando con todos estos ingredientes, lo que contrasta con la comida de los colegiales y los estudiantes que no tenían la



categoría de colegiales; estos últimos, como describe García Mercadal, debían de dar una imagen verdaderamente triste:

Veáseles a la hora del yantar a la puerta de los conventos, esperando la distribución de las escudillas de sopa, de cuya manera de alimentarse recibieron el nombre común de sopistas²⁶ [...], codeándose todos para no ser los últimos servidos de la bazofia que contenía un enorme marmitón, agrupábanse en torno al fraile enviando siniestras miradas de gula al contenido de la marmita, en cuya superficie sobrenadaba una representación numerosa de las verduras que producen los huertos de los conventos.²⁷

De este colegio nos interesa saber cómo comían los enfermos, ya que contaba con una enfermería que atendía a los colegiales y a los doctores enfermos. Veamos lo que se destinaba a la misma:

Enfermería del mes de diciembre de 1581, de Ortega, porcionista:

Lunes 11, este día, media libra de carnero y un par de huevos a cenar.

Martes 12, este día se le dio, a comer, media librea de carnero. Un cuarto de polla más un par de huevos a cenar.

Miércoles 13, media libra de carnero y un cuarto de polla a comer.

Más a cenar otra media libra de carnero y otro cuarto de polla.

Jueves 14, este día se le dio media libra de carnero más un cuarto de polla.

Más a cenar dos huevos.

Viernes 15, este día se le dio media libra de carnero, más un cuarto de polla. Más a cenar un par de huevos,

Sábado 16, media libra de carnero.

Dos huebos a cenar, más un cuarto de polla.

Domingo 17, comió este día media libra de carnero, más un cuarto de polla a comer.

Más a cenar, dos huevos. Lunes 18, media libra de carnero, un cuarto de polla,

Un par de huevos a cenar.²⁸

De esta relación se desprende que la alimentación de los enfermos era igual todos los días y que no se distinguían los tipos de enfermedades. Al año siguiente, en el mes de diciembre de 1582, cae enfermo el rector, y se anota lo que se le da de comer en esta circunstancia durante una semana, que es prácticamente lo mismo.

A los doctores que eran atendidos en la enfermería se les da una comida más variada, como lo demuestran las anotaciones correspondientes al mes de marzo de 1582: anís, diacitrón, ciruelas pasas y granada, también

verduras, como borrajas, achicoria y lechuga, y además se anota un gasto de «melecina».

4. LA COMIDA EN LOS HOSPITALES

La dieta que hemos visto para la enfermería del colegio de El Burgo de Osma coincide casi exactamente con la que se daba en los hospitales, como vemos en los documentos del hospital de Nuestra Señora de Esgueva de Valladolid de estos mismos años, lo que hace pensar que el régimen de la comida hospitalaria estaba perfectamente reglamentado: carnero, aves y huevos. En el caso del hospital de Valladolid, se servía vino para comer y cenar, y algo más para los convalecientes, como indica la orden de alimentación de dicho hospital:

El orden que conviene se tenga en el dar la comida a los enfermos es que se dé entre tres una libra de carnero, y entre diez se añade una libra, y que a los convalecientes se les añada algo más; y porque suele haber algunos niños que se tenga en cuenta de que no se les dará tanta ración; y de ave, se les dé un cuarto de ave y una libra de cabrito y un cuarterón entre tres; y el pan, de un cuartal se les dé ocho raciones; y a los convalecientes, entre cinco y entre diez se les dé ciruelas pasas y grana-

das y no otra cosa sin mandarse. Esto se guardare como lo mandó y ordenó el sr. dr. Segovia el 8 de enero de 1573.

El dr. Hondejar.²⁹

El detalle de lo gastado cada día para comer ratifica la orden dada:

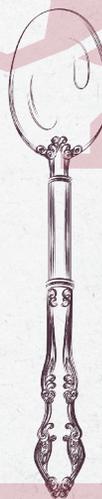
Jueves 1 de enero. Hubo 34 enfermos y se gastó lo siguiente:

A LA COMIDA

12 libras de carnero para 27, a 18 mrs.
la libra..... 216 mrs.
Siete cuartos de ave para 7..... 134 mrs.
Naranjas dulces..... 12 mrs.
A la llamadora, de carnero..... 9 mrs.
Vino..... 20 mrs.

A LA CENA

Tres docenas de huevos, a real la docena..... 102 mrs.
Un cuarto de ave..... 19 mrs.
Vino..... 18 mrs.³⁰



Analizados los libros de despensa del año 1573 en varias épocas del mismo (días 1 y 2 de enero, 12 de marzo, 27 de mayo, 30 de junio, 25 de agosto), en dicho hospital se observa que siempre se comía lo mismo:

carnero para comer y huevos para cenar, con ligerísimas variaciones y, al parecer, sin respetar la abstinencia, de la que probablemente estuvieran exentos los enfermos; casi todos los días se daba vino en comida y cena. Las variaciones siempre consistían en gallinas o pollos, por lo que es lógico pensar que se siguieran las directrices de los médicos, ya que estos consideraban las aves y el carnero como las viandas más sanas y reconstituyentes; sobre todo el carnero, que por ser la más parecida a la carne humana estimaban como más fácil de digerir. También destaca el alto consumo de huevos, dos por persona casi todos los días, y lo poco que aparecen las verduras.

La rigidez en los suministros para la comida era absoluta, pues seis años después, el 1

de enero de 1579, hubo 44 enfermos y se dio prácticamente lo mismo, e idéntico a lo de la enfermería del Colegio de El Burgo de Osma.

Al igual que en los colegios mayores, los cofrades y regidores del Hospital de Esgueva disfrutaban de prebendas importantes, traducidas en comidas copiosas con motivo de la celebración del cabildo. Este ágape se repetía año tras año, como demuestra la relación de una cena³¹, cuyo menú merece la pena transcribir en detalle. En él podemos apreciar muchos de los platos que Cervantes traslada a sus obras, como el jigote, el manjar blanco, la olla podrida, las empanadas, los membrillos, las suplicaciones y las aceitunas, que van al final de la cena.

Cuadro 1.4 Menú de la cena

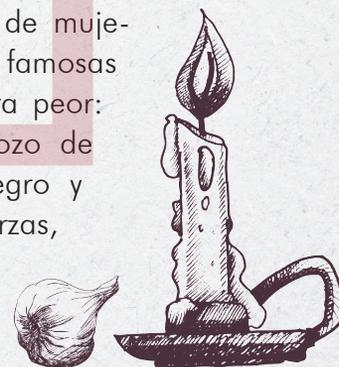
PRIMER SERVICIO	SEGUNDO SERVICIO	TERCER SERVICIO	CUARTO SERVICIO	QUINTO SERVICIO	SEXTO SERVICIO	SÉPTIMO SERVICIO
Uvas moscateles	Pavos	Capones asados con limas	Jigotes, 3 platos	Empanadas inglesas	Tartas, 3	Aceitunas
Limas dulces	Solomos de puerco con sopa	Perdices	Manjar blanco	Empanadas simples	Frutas de hierbas	Camuesas
Natas	Hojaldres de mazapán	Pastelones de membrillos	Salchichas con sopa dulce	Empanadillas de yemas y cañas	Rosquillas de mazapán	Suplicaciones pequeñas
Perniles				Olla podrida		Peras de camuel

Otros colectivos menos afortunados eran, lógicamente, los presos, quienes, junto a unas condiciones de habitabilidad y de higiene deplorables, «disfrutaban» de una dieta alimenticia no tan mala como pudiera parecer, como se desprende de algunos datos de los libros de la Sala de Gobierno de los Alcaldes de Casa y Corte durante el Reinado de Felipe II. En 1585, se dieron instrucciones a los mayordomos de las cárceles para que controlasen y anotasen todos los ingresos recaudados a base de limosnas para los presos pobres, lo que ayudaba a su mantenimiento³².

En las instrucciones se especifica la ración de pan y lo que ha de echarse a la olla por cada preso, y cómo se debe echar, para facilitar su control: «Sea medio pan a cada uno y libra y media de vaca entre dos, y que estas raciones de carne se echen todas en la olla de a libra y media, y no en pedazo entero como ahora se hace, porque de hacerse así se entiende que puede haber fraude». Esta instrucción indica que entre lo que costaba al erario público y lo que se recaudaba por limosnas, aún había capacidad para que se robara de las pobres raciones de los presos, en las que se observaba el respeto a los días de abstinencia: «Los días de pescado, se dé a

los dichos pobres su caldo de garbanzos y verdura o lentejas o nabos, según el tiempo, y cada media libra de pescado abadejo con aceite y vinagre». Este régimen de alimentación estaba reservado a los más pobres, pues aquellos que tenían recursos se procuraban otra dieta más sustanciosa, que ellos mismos costeaban. Se asignaba a cada preso un real (34 mrs.) para su ración. Puede parecer poco, pero en 1623 el presupuesto para comida en Madrid de una persona modesta era de 16 mrs., es decir, menos de la mitad de lo asignado a un preso; aun teniendo en cuenta las subidas de precios, estos no se pudieron duplicarse en los cincuenta años transcurridos, con lo que la asignación no parece escasa: tres partes de libra de vaca y medio pan (media libra aproximadamente), con cuatro onzas de tocino y seis de verduras era una ración más que suficiente.

En las cárceles de mujeres, las tristemente famosas galeras, la dieta era peor: se les daba un trozo de queso con pan negro y algunos nabos o berzas, y solo de vez en cuando algo de carne.



6. LA COMIDA EN EL EJÉRCITO

La alimentación en los ejércitos no es fácil de concretar, pues en el transcurso de dos siglos su configuración es muy cambiante y su estructura no es fija, sino que se establece en función de los posibles conflictos armados de cada momento. El suministro de víveres era complicado porque el movimiento de los ejércitos presentaba grandes dificultades; por otra parte, no siempre se podían procurar los abastecimientos necesarios y muchas veces los propios soldados robaban, confiscaban o compraban parte de lo que necesitaban para su mantenimiento. Personajes como los vivanderos seguían a las tropas para venderles comestibles y pequeños suministros de mercería.

Las condiciones higiénicas entre la tropa no eran buenas: se daban con frecuencia enfermedades intestinales por beber agua en mal estado y por tomar alimentos mal cocinados y peor conservados. Parece que las tropas alemanas y los ejércitos que seguían al emperador Carlos tenían resuelto este problema, pues transportaban, siempre que podían, grandes cantidades de verdura fermentada, que evitaba las dolencias



gástricas. La leche fermentada también ayudaba como desinfectante intestinal, cosa de la que posteriormente no se tiene noticia y de la que no hay referencias en los ejércitos en los que Cervantes sirvió; sí algo más en la vida de las galeras en combate, como veremos más adelante.

En todo caso, las cantidades de alimentos necesarias para los ejércitos eran muy elevadas, como demuestra una cita de Luis Cabrera de Córdoba³³ de enero de 1602, para un viaje a Irlanda: «El capitán Zubiaurri lleva para mil hombres veinte fanegas de trigo y dos mil quintales de bizcochos, y mil y quinientas fanegas de centeno».

La lucha en el mar o a través del mar era habitual, y tanto Carlos I como Felipe II utilizan barcos con frecuencia, como en la campaña de Túnez, en la tristemente famosa Armada Invencible o en la victoriosa batalla de Lepanto, en la que participa Miguel de Cervantes. Antonio de Guevara, profundo y satírico observador, hace una exhaustiva descripción de la forma de comer en las galeras en su libro *Arte de marear*, lo que nos permite conocer la alimentación de un ejército, en este caso, embarcado:

Es privilegio de galera que todos los que allí entraren han de comer el pan ordinario de bizcocho, con condición que sea

tapizado de telarañas, y que sea negro, gusaniego, duro, ratonado, poco y mal remojado.

Es privilegio de galera que nadie, al tiempo de comer, pida allí agua que sea clara, delgada, fría, sana y sabrosa, sino que se contente, y aunque no quiera, con beberla turbia, gruesa, cenagosa, caliente, desabrida y aun hedionda. Verdad es que a los muy regalados les da licencia el capitán para que, al tiempo del beberla, con una mano atapen narices y con la otra lleven el vaso a la boca.

Es privilegio de galera que si los pasajeros quisieren beber alguna vez vino, han de callar y disimular aunque sea aguado, turbio, ácido, podrido, poco y caro; y de esto no se han de maravillar, porque muchas veces acontece que con el vino que beben en la mar podrían comer lechugas en la tierra.

Es privilegio de galera que la carne que han de comer ordinariamente ha de ser tasajos de cabrones, cuartos de oveja, vaca salada, búfalo salpreso y tocino rancio, y esto ha de ser sancochado, que no cocido; quemado, que no asado; y poco, que no mucho; por manera que puesto en la mesa es muy asqueroso de ver, duro como el diablo de mascar, salado como

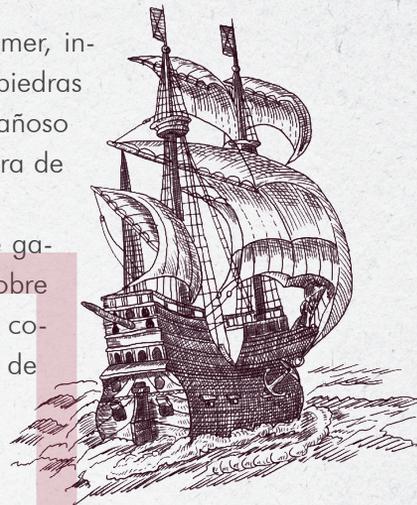
la rabia para comer, indigesto como piedras para digerir, y dañoso como zarzas para de ello se hartar.

Es privilegio de galera que si el pobre pasajero quisiere comer allí un poco de carnero o vaca o cabrito que sea fresco, halo de comprar de los

soldados que lo fueron a hurtar, o aventurarse él a salirlo a robar.

Es privilegio de galera que el que allí quisiere comer alguna cosa cocida ha de buscar o cohechar o comprar con tiempo se proveer de una olla, y después que halle la olla él mismo la ha de lavar y poner, y atizar y espumar, y aun guardar y por ninguna cosa de cabe ella se quitar; porque de otra manera, en cuanto vuelva la cabeza, otro comerá la olla, y él tendrá que contar de la burla.

Es privilegio de galera que ninguno sea osado de ir a aderezar de comer cuando lo hubiere gana, sino cuando pudiere o granjeare, porque según las ollas, cazos, morteros, sartenes, calderas, almireces,



asadores y pucheros que están puestos en torno del fogón, el pobre pasajero se irá y se vendrá como un gran bisoño si primero no tiene tomada amistad con el cocinero.

Un plato que se tomaba con frecuencia en los barcos era el «capón de galera», una especie de sopa que se hacía con bizcocho, aceite, vinagre, ajos, aceitunas y otros ingredientes de que se dispusiera y que se daba a los galeotes. Era una ración menor que la habitual, que casi siempre se componía de habas y guisantes secos, legumbres tenidas por ordinarias. En muy pocos casos se incluía arroz o garbanzos, considerados legumbres finas.

No obstante, la dieta más normal entre los soldados españoles era bastante monótona, como la comida de todos los colectivos en general; si bien, en este caso, era muy calórica, pues variaba entre 3.600 y 3.900 calorías, acorde con el esfuerzo de soldados y marinos, a base de galleta, vino, vaca salada, judías y garbanzos.



7. LA COMIDA EN POSADAS, VENTAS Y MESONES

Hasta la primera mitad del siglo XVI los viajes no eran sinónimo de ocio, y menos de descanso, sobre todo por las grandes dificultades de los caminos y la precariedad de los medios de desplazamiento. La aparición progresiva de los coches de caballos fueron facilitando los traslados, lo cual sucedió ya muy entrada la segunda mitad del siglo, y además solo se lo podían permitir el Rey, los nobles y los altos prelados.

Durante los diferentes reinados de los Austrias españoles, los cambios en las costumbres y la forma de vivir fueron evidentes: por una parte, se producían migraciones de población que se dirigía con preferencia hacia las ciudades, abandonando las zonas rurales más pobres; por otro lado, la corte fue cesando en su itinerancia hasta su establecimiento definitivo en Madrid. Con la vuelta de Felipe III en 1606, esta decisión hizo que los movimientos y traslados de la población fueran numerosos.

Con este panorama, para hacer un viaje largo se necesitaban varios días, a veces semanas, por lo que se hacía necesario comer y pernoctar en algún lugar del camino, o en algún pueblo o ciudad situado en el trayecto. En *El Quijote* se pone de relieve este extremo

con la descripción de las diferentes ventas o mesones que el famoso hidalgo tenía que frecuentar en su andadura, al igual que hacían los numerosos viajeros de toda condición:

Despertaron algo tarde, volvieron a subir y a seguir su camino, dándose prisa para llegar a una venta que, al parecer, una legua de allí se descubría. Digo que era venta porque don Quijote la llamó así, fuera del uso que tenía de llamar a todas las ventas castillos.³⁴

Hay que destacar que estos establecimientos no gozaban, en general, de buena fama, pues acudían a ellos toda suerte de truhanes. La condición de los dueños y los sirvientes no era tampoco un dechado de virtud, como vemos repetidamente en las relaciones de viajeros, literatura y obras de teatro de la época:

No hace más un ventero, sino contar por lo que vale dos, cuatro. De los venteros no digo nada, porque será nunca acabar, que ya es notorio, que un ladrón no se pone en un camino, si no es para hurtar sin que nadie lo vea, porque dicen que venden gato por liebre y esto basta para lo que es venteros.³⁵

La mayoría de las veces el ventero era un individuo trapacero y poco recomendable, cuya mala fama dejaba su impronta hasta

en los refranes: «Nadie sería mesonero si no fuera por el dinero». Esta profesión tan denostada era atendida generalmente por italianos desterrados, moriscos y gitanos, aunque todos querían aparentar una vida sin tacha; como aquel ventero de *El Quijote* que juraba por Dios y su ánima que, «a pesar de ser ventero», era cristiano viejo.

Parece que el término de venta deriva, según la etimología popular, de ser el sitio donde se «vendía gato por liebre» y, de hecho, en la literatura queda señalado así, como ya hemos visto. Son numerosas las citas al engaño con la comida de las ventas, eso sí, muy bien vendido el producto, como vamos a ver en el próximo pasaje de *El Quijote*.

Cervantes, extraordinario pintor de tipos y situaciones, describe la clave del funcionamiento de las ventas: junto al engaño y la poca provisión de alimentos, se recibía también a personajes más adinerados, que traían sus propias provisiones. Por lo que vemos, podemos establecer que eran frecuentadas por personajes de los más dispares oficios y categorías.

El viajero francés A. Jouvin vive, como otros muchos, la experiencia de las ventas en su recorrido por España cuando nos visita en el último tercio del siglo XVII, y dice de las ventas:

No hay hospederías en los pueblos ni en los caminos, únicamente casas que llaman *posadas* o *ventas*, donde se proporciona el cubierto, porque no es allí permitido el vender víveres, si no es vino; es necesario mandar a buscar por la población y que lo arreglen en esa clase de casas, lo que es incómodo al viajero, principalmente cuando llega tarde a esa especie de hospederías de la venta, donde hay que comenzar por hacer que a uno le hagan la sopa, se sobreentiende que si hay con qué, porque a menudo se encuentra bien poca cosa, que es vendido a doble precio. Después de eso, muy a menudo hay que dormir en el suelo, si no se sirve uno de su capa como colchón.

Evidentemente su descripción es certera y Cervantes sabía bien cómo eran las ventas que él había visitado en sus tempranos viajes, ya desde niño, de Alcalá a Valladolid, de allí a Madrid y más tarde a Sevilla. J. Miquelarena las pinta magistralmente como ventas «de cal y de tejas con sus gallinas indiferentes, su corralillo y su pozo, con su abadejo en la cena, su paja para dormir y un gallo para saltarle el sueño de madrugada. El ventero socarrón y el vino espeso como de terciopelo en una jarra de barro moreno como el brazo de un labrador que lo bebía...». Una experien-

cia que persiguió a don Miguel buena parte de su vida y que plasma en *El Quijote*, suponiéndolas castillos, quizás como recuerdo personal temprano de sus viajes juveniles. Si acudimos al *Diccionario de autoridades*, nos dice que era «una casa establecida en caminos y despoblados para hospedaje de pasajeros, díjose así porque en ella se les vende lo que han de menester»; manifestando también lo siguiente: «la comida de la venta / como siempre puerca y cara / porque el ventero era Caco / y la mujer era caca». Una definición similar sirve para el *Tesoro de Covarrubias*; lo principal es que todas las referencias que tenemos de tales establecimientos son similares y, en todo caso, coincidentes con la mala fama de los venteros. Una vez más, Cervantes nos retrata su ambiente en el capítulo XXXII de la primera parte, que trata de lo que le sucedió en la venta a toda la cuadrilla de don Quijote: «Espantáronse todos los de la venta de la hermosura de Dorotea, y aun del buen talle del zagal Cardenio. Hizo el cura que les aderezasen de comer de lo que en la venta hubiese, y el huésped, con esperanza de mejor paga, con diligencia les aderezó una razonable comida». Aquí se nos muestra que el ventero (nótese que se le llama *huésped*) trata de ganarse más dinero tratando bien a los hospedados, y más adelante se constará

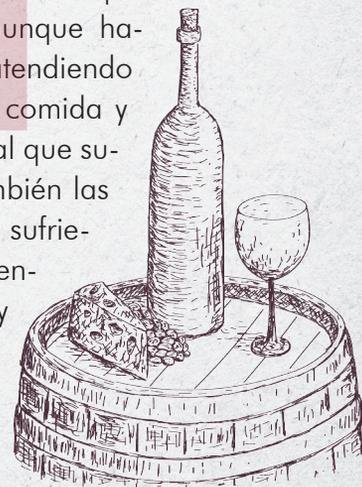
que él mismo dice, para justificar su fama: «Aunque ventero, todavía soy cristiano».

Parece que Cervantes tenía otra opinión de estos establecimientos en Italia, por los que sin duda pasó en sus tiempos de soldado. En *El Licenciado vidriera* cita a un caballero que habla con Tomás Rodaja, el protagonista, y le «alabó la vida de la soldadesca; pintóle muy al vivo la belleza de la ciudad de Nápoles, las holguras de Palermo, la abundancia de Milán, los festines de Lombardía, las espléndidas comidas de las hosterías...»; el contraste con las españolas en aquella época parece evidente.

La lista de ventas conocidas es muy extensa en la época cervantina, pero alguna de ellas era singularmente famosa, como la venta de Viveros, situada entre Madrid y Alcalá de Henares. La citan Tirso de Molina, Lope de Vega, Castillo Solorzano, Quevedo y Guzmán de Alfarache en varias obras; también en *Las paredes oyen*, de Ruiz de Alarcón, donde se dice: «Venta de Viveros / idichoso sitio, / si el ventero es cristiano / y es moro el vino! / ¡Sitio dichoso, / si el ventero es cristiano / y el vino es moro!». Esta venta fue el paradigma de todas en cuanto a sus actividades, pues allí se hacía de todo: jugar, beber y servir como mercado de ladrones, pícaros y también de los estudiantes de Alcalá.

En *La ilustre fregona* Cervantes cita la venta de Tejada, que se encontraba en el camino que llevaba a Córdoba desde Toledo. En este trayecto se podía parar en más de diez ventas diferentes, alguna de las cuales cita don Miguel en *Rinconete y Cortadillo*, como la venta del Alcalde y la del Molinillo, situadas a algo más de media legua «en los campos de Alcu-día, cuando vamos de Castilla a Andalucía». Por si fuera poco, también en *La ilustre fregona* se cita otra venta, en Toledo: la Ventilla, a la salida de la ciudad camino de Madrid. La literatura de la época fue testigo de abundantes sucesos en este tipo de establecimientos, verdaderos centros de noticias debido a la gran variedad de personajes que las frecuentaban, y escenario también de muchas de las novelas de Cervantes.

Dentro de las ciudades más importantes existían otros establecimientos como los bodegones, las tabernas y los figones, que, cada uno en su clase, ofrecían productos más refinados, aunque había grandes diferencias atendiendo a su instalación, tipo de comida y categoría de la casa. Igual que sucedió con las ventas, también las posadas y los mesones sufrieron la prohibición de vender comida preparada, y



quedaron limitados para vender solo vino, como en el caso de las tabernas. Pero las quejas de los ciudadanos obligan a veces a rectificar las ordenanzas, anulando prohibiciones y estableciendo otras, sin que sea posible determinar en detalle durante esta época cuándo soportan las prohibiciones y cuándo son autorizados a vender unas u otras mercancías.

En general, durante el siglo XVI las prohibiciones fueron constantes y rigurosas y a medida que transcurre el XVII se van modificando, en el sentido de que se anulan disposiciones que limitaban las ventas de comida y se reglamentan tanto la forma en que se pueden vender en estos locales como los precios y hasta los tamaños de las raciones.

Los bodegones fueron, en principio, junto con las tabernas, los establecimientos más numerosos y también los que podían vender comida preparada, si bien había varias categorías y en función de ellas vendían unos u otros platos. Estaba prohibido tener pan grande y comprarlo dentro de cinco leguas alrededor de la población, ya que los alcaldes de Madrid, temían que el pan fuera revendido a un precio mucho mayor; por tanto, era objeto de una vigilancia extrema, a fin de que no se engañara a los más pobres. Esto no era compartido por los ciuda-

danos, que continuamente se quejaban y presentaban ante la sala de dichos alcaldes protestas, sobre todo por la necesidad que tenía la población de comer en los bodegones en la época. Finalmente los alcaldes autorizaron a los bodegones a vender pan en cuarterones, que, como hemos visto para el caso de los colegios y los hospitales, era la ración que se daba habitualmente.

Había bodegones de varias categorías; por un lado, estaban los bodegones propiamente dichos, establecidos en un local más o menos grande, con instalaciones que a veces dejaban mucho que desear, en los que se servía comida y bebida. Covarrubias en *El tesoro de la lengua* describe estos establecimientos de esta manera: «El sótano o portal bajo, dentro del cual está la bodega, a donde el que no tiene quien la guise la comida la halla allí aderezada y juntamente la bebida». Estas tres precisiones (que es un local, que sirve comida y que además vende bebida) son las que definen los bodegones más característicos. Existían otros bodegones llamados *cerrados*, que simplemente estaban rodeados de unas tablas y, a veces, de un leve techado, en los que se servía una notable cantidad de platos y de guisos, incluyendo algunos pescados, y hasta carnero. Finalmente había otro tipo de bodegoncillos,

característicos de Madrid, llamados de *torreznillos* o *bodegones de puntapié*. La gracia natural de los madrileños los denominó así debido a que podían desmontarse de un puntapié por parte de los alcaldes que, en su labor de inspección, observaran algo ilegal y por lo tanto prohibido. Eran más modestos aún que los anteriores, puesto que consistían en una simple mesa en la calle y vendían, exclusivamente, alguna tajadilla de carne de vaca o de cerdo, torreznos y despojos, tales como asaduras y otras vísceras.

A partir de la segunda mitad del siglo XVII, al menos en Madrid, los figones son la elite de los lugares de comidas, como certifica el arancel de 1679, que recoge todos los platos que se habían ido incorporando a sus menús durante más de sesenta años. Llama la atención la gran cantidad de platos que podían servir estos establecimientos, así como su evolución, lo que supone un notable cambio en los comportamientos culinarios de la población y pone de relieve la aparición de clases medias que podían permitirse ciertos dispendios a la hora de comer.



Bodegones de torreznillo o de puntapié

Cuadro 1.5 Detalle del arancel de 1679 (Madrid)

CARNES	REALES	CARNES	REALES
Un capón aderezado	12	Dos pichones empanados	9
Dos pichones aderezados	8	Una gallina empanada	10
Una gallina aderezada	10	Una empanada de cuatro libras de ternera	10
Un par de perdices aderezadas	10	Una empanada de dos palomas torcaces	7
Un conejo aderezado	5	Un solomo de vaca empanado	7
Un conejo a la portuguesa	5 ½	Una tortada de guindas	14
Un pavo aderezado	18	Un fajardo	1
Un pavo grande	22	Un hojaldre grande como los platos medianos	
Una liebre aderezada	7	de palacio	14
Dos pollos aderezados	8	Una lengua de puerco	2
Un ánade aderezado	5	Un pie de puerco	10
Un jamón de tocino de Algarrobillas cocido, a razón de tres reales y medio la libra	3 ½	Un solomillo de puerco	2
Un plato de ternera de cuatro libras aderezado	9		
Dos palominos aderezados	3	PESCADOS	
Un plato de cabrito guisado	4	Un besugo empanado con tocino	9
Un pastel de tres pichones y dos libras de carnero	14	Una empanada de dos libras de congrio	8
Un pastel de criadillas que lleve tres pares y tres libras de carnero	14	Una empanada de dos libras de anguila	14
Una tortada de manjar blanco que lleve ocho pellas	10	Una empanada de dos libras de mero	9
Un conejo empanado	5	Una empanada de dos libras de salmón fresco	20
Cuatro palominos empanados	8	Un pastel de dos libras de criadillas de tierra con sus huevos y limón	10
Dos palominos empanados	4	Una lamprea empanada	16
Un cuartillo de cabrito asado	5	Un pastel de espárragos	10
Dos pollos empanados	9	Una empanada de dos libras de truchas	16
Un par de criadillas de carnero con sus torreznos	4	Una cazuela de espárragos con huevos	8
Un plato de jigote de dos libras de carnero de que se han de hacer cinco platos, a ocho cuartos cada uno	8 c.	Un manojo de espárragos de jardín	5
		Una empanada de dos libras de salmón salado	6

Este arancel es todo un compendio de la cocina del siglo XVII, alguno de cuyos platos desarrollaremos en el capítulo 4 de la mano de cocineros famosos de la época, sobre todo aquellos que Cervantes incluye en sus obras, como el jigote, el manjar blanco, los palominos o los torreznos.

Finalmente, para completar la oferta de establecimientos que vendían comida o bebida, estaban las tabernas, presentes en todas las ciudades y hasta en los pueblos más pequeños. Hablaremos de ellas extensamente en el capítulo 4 también, dedicado al vino.

