

LOS DUELOS Y QUEBRANTOS EN LA SOLIDADIDAD POPULAR

Jesús Moreno Gómez

RESUMEN

Una de las expresiones que mayor polémica ha suscitado entre los cervantistas en la mesa de D. Quijote ha sido *duelos y quebrantos*. Del contenido del plato, por qué en sábado su consumo, hipótesis de su denominación y la actitud popular, en ejercicio de solidaridad, son las materias de las que trata el presente trabajo.

Palabras claves: Duelos y quebrantos, huevos y torreznos, “comida de sábado”, “la merced de Dios”.

“Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, *duelos y quebrantos* los sábados, lantejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda” (Cap. I)

He aquí, la consabida descripción que de la despensa de Alonso Quijano el Bueno nos presenta Cervantes. Acerca de ella cabe hacer dos consideraciones. La una, que el repertorio de víveres era ciertamente cumplido y satisfactorio para un hidalgo de la época; en una España famélica de la inmensa mayoría –puches, gachas y gazpachos-; frente a la opulencia de la inmensa minoría: la Corte, alta nobleza y cúspide eclesiástica. Para estos últimos la superabundancia y la ostentación constituían factores decisivos de su mesa, pues el rango social adquiere su más alta expresión en el yantar. En este contexto la cocina del hidalgo se nos muestra sobria, digna, variada, suficiente y sin alardes.

La otra observación inmediata es el sistema rotatorio de los platos según los días de la semana; aspecto éste que ha pervivido y aún se mantiene en modestas casas de comida, residencias e internados. ¿Quién no recuerda en su experiencia de colegio mayor, residencia estudiantil o “patrona” los platos que correspondían a cada jornada del ciclo semanal?

Este modelo rotativo y rutinario es fórmula habitual en la época; así un autor coetáneo **Quiñones de Benavente**, en su *Entremés del Mayordomo* nos muestra los diferentes platos y su correspondencia con los días de la semana:

... Jueves y domingo, manjar blanco
Torreznos, jigotico [sic], alguna polla,
Plato de yerbas, reverenda olla,
Postres y bendición...
Los viernes, lantejillas con truchuela
Los sábados, que es día de cazuela,
Habrá brava bazofia y mojatoria,
Y asadura de vaca en pepitoria
Y tal vez una panza con sus sesos
Y un diluvio de palos y de huesos.

Pero, sin duda, de los menús de Alonso Quijano el que mayor misterio encierra es el que se refiere a los *duelos y quebrantos*. Ríos de tinta, entre ilustres cervantistas¹, se han vertido en la polémica por intentar averiguar el contenido del plato y su peculiar denominación.

Para desentrañar los ingredientes y composición de tan afamado condumio la primera pista se nos ofrece en que es “comida de sábado”. La pregunta surge de inmediato: ¿y qué se comía en Castilla los sábados en el S. XVII?

Numerosísimas son las referencias de diccionario, citas literarias y testimonios de extranjeros que nos visitan, en torno a la ingesta de ese día. Así, el *Diccionario de Autoridades*, primero de la Real Academia de la Lengua (1726-39), registra el significado del vocablo “sábado”, en los siguientes términos: “... Día dedicado a la Virgen Nuestra Señora, por lo qual en las más partes no se come carne en ese día, o sólo se permiten los extremos, despojos y grosura de las carnes”.

Covarrubias, por su parte, en *Tesoros de la lengua castellana* (1611), al referirse a grosura, indica: “llaman en Castilla a lo interno y lo extremo de los animales, ... cabeza, pies y manos, y asadura,... Y *Autoridades* precisa el día de su consumo: “... las extremidades e intestinos de los animales: como cabeza, pies, manos y assadura; y porque en Castilla se permite comer los Sábados, solo estas partes de las reses, se le llamó Día de grossura”. Y el propio Diccionario abunda en la misma idea al aceptar la expresión “carne de sábado”: “llaman los extremos, despojos y grosura de los animales comestibles, por ser lo que se permite en este día”.

Efectivamente, la literatura de la época es rica en referencias a las viandas sabatinas. El precitado **Quiñones de Benavente**: “asadura de vaca, panza y sesos - ausencia de carnes magras o chacinas- y un diluvio de palos y de huesos”.

En el **Lazarillo de Tormes** el avaro clérigo manda al protagonista a comprar a la carnicería el citado día y éste relata: “Los sábados cómense en esta tierra cabezas de carnero y enviábame por una que costaba tres maravedises” (Trat. II)

Quevedo al describir en las andanzas del *Buscón* el paisaje urbano de una villa indeterminada de Castilla, con su peculiar estilo metafórico, irónico y mordaz alude también a la singular comida de sábado:

...En la parte de arriba, adonde estaban las monjas, era cosa de ver, porque las vistas era una torrecilla llena de rendijas, y una pared con deshilados, que ya parecía sobradera, ya pomo de olor ..., allí se veía una pepitoria², una mano y acullá un pie; en otra parte había cosas de sábado: cabezas y lengua, aunque faltaban sesos. (Cap. IX)

Y en uno de sus poemas, encarándose con la veleidosa Fortuna le espeta:

De tantos *pies y cabezas*
Como quitas y resbalas.
Tu infinita *pepitoria*
¿A qué *sábado* la aguardas?

Anastasio Pantaleón (ca.1600-1629) confirma el consumo de las extremidades del ave en sábado, bajo la específica forma de pepitoria:

Serán menudo gigote
Sus pechugas y caderas,
Y en *sábado pepitoria*
Sus alones, cuello y piernas.

Si la literatura del Siglo de Oro atestigua cumplidamente acerca de la “comida de sábado”,- despojos, asaduras, livianos, vísceras, patas, sesos- lo que hoy denominaríamos casquería o tripicallería; y como plato principal la pepitoria; los extranjeros que nos visitan muestran su extrañeza por tal consumo de carnes, precisamente en sábado, día que para ellos es de plena abstinencia de vianda.

Así, el noble bohemio **León de Rosmihal** (1465-67), viajando por Burgos, deja su testimonio: “... los cristianos comen los sábados las entrañas o asaduras de los animales y se abstienen de otras carnes; y preguntándoles nosotros la causa de esto, nos respondieron que aquello no era carne aunque estaba en ella ..., en estos lugares encontramos por primera vez cristianos que comían carne los sábados”.³

Nuestro vecino el portugués **Piñeiro da Veiga** (1603-04), en su visita a la Corte de Valladolid muestra su extrañeza ante la sabatina conducta alimentaria de los lugareños:

La segunda y más notable cosa de Castilla en este género es que generalmente los sábado comen menudo, y esto sin bula ni licencia alguna del Papa, más en fuerza de una costumbre casi inmemorial tolerada por los Sumos Pontífices, lo cual, hasta cierto punto, justifica el uso de aquel manjar en semejantes días. Porque menudo de puerco llaman al tocino, cabeza, pescuezo, lomo, pies, manos, orejas, rabo, asadura y demás partes internas de aquel animal.⁴

Por su parte, la **Marquesa de Villars** (1679) en su correspondencia epistolar con la señora de Coulanges, consigna asimismo la generalizada costumbre del consumo de carne en el séptimo y último día de la semana. "... Nos hemos visto obligados, por miedo a escandalizar a los seglares y religiosos, a comer *carne de sábado*, ... esto se hace en toda España".⁵

Madame D'Aulnoy (1679-1681) compatriota de la anterior, al tiempo que destaca la referida costumbre, apunta las claves de su permisión:

El pescado es muy raro, siendo imposible tenerlo fresco porque viene del mar que está separado de Madrid más de ochenta leguas. Algunas veces llevan allí salmones, con los que hacen empanadas, que comen con sabor de especias y de azafrán. Hay poco pescado de agua dulce, pero no hallan dificultades por todo eso, puesto que nadie ayuna, ni los amos ni los criados, a causa de lo difícil que es poder hacerlo. Adquieren la bula en casa del nuncio ... Permite comer manteca y queso durante las Cuaresma, y los viernes y los sábados de todo el año. Encuentro bastante singular el que coman ese día [sábado] las patas, la cabeza, los riñones, y que no se atrevan a comer otra cosa del mismo animal.⁶

De tan sabrosos testimonios cabe coleccionar lo siguiente:

- a) La cristiandad occidental tiene prohibido consumir el sábado cualquier tipo de carne –magra o menudos- excepto en Castilla donde se niega la premisa mayor: los despojos, vísceras, patas, cabezas y sesos “no es carne aunque esté en ella”, según refleja el viajero alemán. Tal consideración viene corroborada por Covarrubias, quien al registrar el “Viernes” en *Tesoros...*, dice: “Los viernes son día de penitencia [día de la muerte de Cristo], y nos abstenemos de comer carne y grosura”. Diferencia expresa y manifiesta entre el consumo de las partes del animal: magros y perniles, por un lado; y extremos y despojos, por otro; lo que en sí mismo marca la línea divisoria entre lo ilícito y lo lícito en la comida de esa jornada; y ello, a su vez, es difícilmente inteligible por el resto de la comunidad cristiana no hispana. “En Castilla la abstinencia de carne del sábado se cumplía de esta manera muy especial: comiendo los despojos y las gorduras, la grasa y el tocino de cerdo y el sebo de los rumiantes.” (Terrón, E. p.285)
- b) Por primera vez, en el testimonio de **Da Veiga** el tocino -de ahí vendrá el torrezno- se incluye en el menudo de cerdo y, por tanto, de lícito consumo el séptimo día de la semana.
- c) Tan generalizada era la costumbre de esta ingesta sabatina que el abstenerse de hacerlo constituía, para “seglares y religiosos, causa de escándalo”. (Villars)
- d) A Madame D'Aulnoy lo que verdaderamente le asombra no es que el sábado se consuma lo que en términos actuales denominamos casquería, sino la disciplina

del comensal para resistir la tentación de degustar otras partes más suculentas y magras: “no se atreven a comer otra cosa del mismo animal”.

Por su parte, **Domingo de Maceras**, cocinero del Colegio de Oviedo en Salamanca -*Libro de Cocina* (1607), *Segunda parte; en la que se trata la comida de los sábados* incluye dieciocho recetas con ingredientes tales como cabezas de carnero, manos rebozadas, livianos, torreznos, lenguas,... la manteca y el tocino son elementos básicos y siempre constantes para su elaboración o condimentación.

Tras tan cumplidas referencias a la especificidad culinaria de los sábados en Castilla, se suscita inmediatamente el interrogante: ¿Y por qué esta excepción en toda la cristiandad europea de occidente?

En el punto de partida se hallan las normas seguidas por la Iglesia en orden al ayuno y la abstinencia⁷ recomendadas o exigidas a los fieles. Benedicto XIV (1740-58) en Bula sobre el Sínodo Diocesano⁸ reconoce que la norma preceptiva de ayunar y abstenerse de carne a lo largo de la historia de la Institución eclesial “ha sido varia y sujeta a muchas mudanzas”.

En los orígenes, los cristianos de Oriente el único sábado al año que consagraban con ayuno era el después de Parasceve; es decir, el posterior al Viernes Santo, día de la Muerte del Señor y anterior a su Resurrección. Pero las herejías de los primeros siglos, particularmente el Marcionismo⁹, enseñaba que el sábado, en contraposición a la fiesta mosaica, se debía ayunar en odio al Dios de los judíos, creador invisible de este mundo imperfecto; que nada tenía que ver con el Dios bueno, encarnado en Jesús que es quien aporta a la Humanidad el don de la Redención. Rechazo pleno, pues, del Antiguo Testamento.

Los católicos orientales, como consecuencia de la condena del marcionismo celebran el sábado como fiesta y, por tanto, sin ningún ayuno ni abstinencia. A tal punto se hacía necesario hacer bien visibles las diferencias con tal herejía y su praxis, que el propio obispo de Constantinopla, Juan III, decreta que “si algún Clérigo fuere hallado de ayunar en sábado, sea depuesto; si fuere seglar, sea excomulgado”. Los católicos de Oriente abominaron más y más del ayuno del sábado.

El Papa Inocencio I en el S. V (401-417), con antecedentes en Silvestre I (314-335)¹⁰ para afirmar su autoridad necesita autonomía legisladora y distanciarse del constantinopolitano, pues acaba de producirse en 395, por Teodosio, la división del Imperio y el Papa de Roma precisa defender su primacía frente a la Iglesia de Oriente. Y en orden a la disciplina eclesiástica del ayuno argumenta:

En sábado se ha de ayunar; pues si en memoria de la Resurrección de N.S. Jesucristo celebramos el domingo, no sólo en Pascua, sino también en todas las semanas del año, y ayunamos los viernes a causa de la Pasión del Señor; no debemos pasar por alto el sábado, porque parece incluido en la tristeza y la alegría de aquel tiempo ...

E insiste en la reflexión:

No negamos que se haya de ayunar los viernes, sino que se ha de hacer esto el sábado.

He aquí, pues, la clave para que en lo sucesivo y paulatinamente tal precepto se vaya implantando en la cristiandad occidental. A los miércoles del año, por ser éste el día de la semana en que comienza la cuaresma –miércoles de ceniza-, y a los viernes por conmemorar la muerte de Nuestro Señor, se añade ahora el sábado, pues durante ese día Cristo sigue muerto hasta la jornada siguiente en que tendrá lugar su triunfante Resurrección. Por tal motivo procede la mortificación para el cristiano y ello se verifica con el ayuno, que incluye la abstención de comer carne. En estos tres días semanales y durante todo el año se generalizará el ayuno para toda la cristiandad de occidente.

Ante la relajación de la costumbre de santificar con el ayuno el día del sábado, el Papa Gregorio VII (1073-85) en el Concilio romano de 1078 reduce y limita la obligación de la abstinencia en ese día, sólo al consumo de carne. A partir de este momento ayuno y abstinencia cobran dos significados diferentes.¹¹

En el caso de España carece de eficacia este mandato, particularmente en lo referente al sábado. ¿Por qué?

En los tres primeros siglos del Cristianismo –hasta el Edicto de Milán (313) por el Emperador Constantino el Grande- la Iglesia no es reconocida, ni permitido el cristianismo como una religión más del Imperio. Las prescripciones y titubeos en la aplicación de las normas son muy frecuentes, como corresponde a una organización en ciernes aún carente de asiento y consolidación. Así en el Concilio de Illiberis (Granada, c.300-306), primera asamblea eclesiástica que se celebra en la Península, en las normas que se dictan al efecto se establece sin más aclaración, “que se ayune todos los sábados”. Pero tal precepto o no se puso en práctica o pronto cayó en desuso; pues el Papa Adriano I (772-795) reprende al Arzobispo de Toledo, Egila; porque “a semejanza de los griegos permitía en su diócesis comer carne en día de sábado”.

El mencionado obispo era de ascendencia visigoda. Éstos crean el primer Reino Peninsular, el Estado Visigodo, bajo la forma de monarquía. Su procedencia como pueblo seminómada se ubica al norte de Grecia, a orillas del Danubio, y su cristianización la llevaron a cabo los obispos Arrio y Ulfilas; en todo caso, su conversión desde el paganismo se efectuó bajo la influencia condicionante de la Iglesia Griega de Oriente. Ésta había establecido, según se ha referido, como abstinencia de carne dos días en semana –miércoles y viernes- y el sábado comían, sin ninguna limitación, cualquier tipo de vianda. Así lo evoca el Padre Mariana¹² “... costumbre que los godos, sin duda trajeron de Grecia y la tomaron cuando se hicieron cristianos”. Esto es, al fin, la excepción para España, que la Iglesia de Roma acaba por aceptar y tolerar; en tanto en su general jurisdicción de occidente, y según mandato y tradición mantenida desde Silvestre I, Inocencio I, Nicolás I (858-67), los sábados es día de ayuno; y desde Gregorio VII (Concilio romano de 1078), los sábados es día de abstinencia.

Así pues, exentos los castellano-leoneses de la abstinencia del sábado, ¿Por qué y desde cuándo comen ese día sólo “partes extremas, despojos y grosura”? El P. Mariana, de nuevo, da la respuesta: “... Desde este tiempo [1212, Batalla de las Navas de Tolosa] se introdujo en España la costumbre que se guardaba de no comer carne los sábados, sino solamente menudos de los animales”¹³. Es decir, según Mariana, Castilla en acción de gracias por el trascendental triunfo de Alfonso VIII frente a los moros en las Navas de Tolosa hizo voto y se autoimpuso la abstinencia menor de no comer carne magra, perniles, lomos y chacinas; pero sí mantiene el consumo de grosura y despojos.

Junto a estas razones de índole histórico-religiosas, para explicar esta singular práctica alimentaria, cabe argüir factores geográficos y políticos peculiares de nuestro país, bien diferentes del resto de Europa, y ya apuntados por **Madame d’Aulnoy**: aislamiento de la Meseta, carestía del pescado fresco por la dificultad de transporte desde la costa cantábrica y gallega –más de ochenta leguas-, pobreza del interior, ríos poco caudalosos sujetos periódicamente a fuerte estiaje, menguada fauna fluvial, fragmentación económica y política peninsular, y por último, ser el único país de Europa en permanente Cruzada contra la “errrada e perversa secta de Mahoma”. En virtud de este tan denodado esfuerzo y sacrificio se instituyó, como es sabido, la “Bula de la Santa Cruzada”, por la que mediante la satisfacción del correspondiente estipendio el rigor de la abstinencia quedaba sensiblemente atemperado y el consumo de carne ampliamente permitido.

A poner en relación la escasez de pescado con la licencia de consumir *grosura* el sábado en zonas de costa, donde se mantiene plenamente en vigor la abstinencia de carne -pues, como dicho queda, la “comida de sábado” sólo se permite en los reinos de Castilla-, contribuye la consulta que el Obispo de Málaga, Fray Alonso de Santo Tomás (14) en 1682 dirige a la Sagrada Congregación del Concilio:

Sobre si en la ciudad de Málaga, que, como puerto marítimo abunda en pescado, se puede tolerar que en los días de sábado se coma de las partes interiores y extremidades de los animales, como se practica en otras partes de las Españas, a causa de la escasez de pescado y de su subido precio.

La respuesta fue que la diócesis de Málaga pertenece al reino de Granada y si en el territorio de éste, aunque no fuera de costa, se comían las predichas partes el referido día, pues igualmente se podía aplicar a Málaga, y ello con base en el principio general estatuido por el Papa Inocencio III (1198-1216): “se haga observar la costumbre de la región”.

Al fin, el Papa Benedicto XIV en un Breve de 22 de enero de 1745 deroga la abstinencia de sábado, tanto en Castilla como en América: “que en los dichos reinos se pueda comer carnes de todas clases los sábados, y lo mismo en las Indias sujetas a España”. Por su parte, Pío VI en 1783 extendió la gracia a los demás reinos (Navarra, Aragón, Cataluña, Valencia, Mallorca y Menorca). Así quedó abolida en toda España y sus dominios la abstinencia del sábado.

Duelos y quebrantos¹⁵

Previo a glosar el contenido del plato que nos ocupa, es preciso advertir que la expresión *duelos y quebrantos*, como reflejan Morel-Fatio y Rodríguez Marín, es anterior a Cervantes y se usaba, tal cual, en un sentido puramente moral, fuera de toda alusión a la abstinencia del sábado.

En este orden de cosas, sin connotación alimentaria alguna, numerosos autores utilizan esta locución con diferentes matices, si bien en todos los casos, conlleva –implícito o explícito– el significado de “cuitas o infortunios”. Así, el cronista López de Gómara¹⁶, Diego de Mendoza,¹⁷ Luis Zapata¹⁸, en dos ocasiones; y Quevedo¹⁹, hasta cuatro veces en distintas obras, son los autores reseñados.

Desde una perspectiva culinaria cabe preguntarse ya, sin más dilación qué eran en realidad los *duelos y quebrantos*, pues, en cuanto “comida de sábado” –presente en la mesa de Alonso Quijano–, algún componente cárnico de interior o extremidades de la res había de tener.

Los testimonios en origen, curiosamente, se hallan en las primeras traducciones del Quijote a las lenguas francesa e italiana; pues, en verdad, los españoles no nos cuidamos de esclarecer los pasajes difíciles de la más célebre de nuestras novelas hasta fines del S.XVIII. La inicial referencia se halla en **César Oudin**, primer traductor a la lengua gala de nuestra mejor obra; y que vio la luz en 1614: “*des oeufs et du lard*” es la expresión utilizada para designar “*los duelos y quebrantos*”. Por su parte, **Lorenzo Franciosini** publica su versión del Quijote sólo ocho años más tarde (1622) y en ella traduce: “*il sabbato, frittæ rognose*”²⁰. En línea con la extrañeza de los extranjeros por comer carne el sábado en Castilla, añade al margen: “se nota que en España está permitido”, y en su *Vocabulario español e italiano* sostiene que “comer duelos y quebrantos es un término y modo de decir usado particularmente en la Mancha en España”. Así pues, tanto el francés Oudin como el italiano Franciosini interpretan –lo que a la postre será correcto– que *duelos y quebrantos* consiste en “tocino frito [torreznos] con huevos”.

Parece clara la identidad del plato; sin embargo, la RAE, su primer diccionario *Autoridades* y las ediciones subsiguientes no contribuyen a certificar los ingredientes del condumio. Así, para *Autoridades* consiste en “tortilla de huevos y sesos”. Ausencia, por tanto, de alusión al tocino o al torrezno. Las siguientes ediciones (1783, 1791 y 1803) se reiteran en la acepción reseñada; hasta que el erudito cervantista **Juan A. Pellicer** (1798) en anotación al primer tomo de su edición del Quijote intenta explicar el significado de *duelos y quebrantos* abarcando en ello el contenido del plato y la razón de ser de tal denominación:

Era costumbre en algunos lugares de la Mancha traer los pastores a casa de sus amos las reses que entre semana se morían, o que de cualquier otro modo se desgraciaban, de cuyo huesos quebrantados y de los extremos de las mismas reses se componía la olla en tiempo en que no se permitía en los reinos de Castilla comer

los sábados de las demás partes ..., esta comida se llamaba *duelos y quebrantos*, con alusión al sentimiento y duelo que causaba a los dueños el menoscabo de su ganado y el quebrantamiento de los huesos.²¹

Tan historiada idea y explicación hizo fortuna, y en la 5ª edición de su léxico (1817) la RAE amoldará la definición de *duelos y quebrantos* al informe Pellicer; al tiempo que casi todos los traductores y comentaristas de Cervantes han aceptado tal explicación sin ningún género de reserva.

En la literatura coetánea se incluye la expresión *duelos y quebrantos* pero sin explicar el contenido del guiso. Así, **Lope de Vega** en su comedia *Locos de Valencia*:

Elvira, plega a los santos
que si yo la quiero bien,
que me mate *una sartén*
con sus duelos y quebrantos.

Es obvio que se trata de una fritada, pero ¿con qué ingredientes?: *La serrana de Tormes*, asimismo de **Lope**, nos aproxima al plato en el que la intervención del producto de la gallina resulta básico:

Pardiez, señor, doze huevos
para *duelos y quebrantos*

Y en otra obra del prolífico **Fénix de los Ingenios**, *Las bazarrias de Belisa*, de nuevo, su presencia:

Esa mujer
que habéis perdido, escudero,
está en casa con Octavio,
almorzando unos torreznos
con sus *duelos y quebrantos*.
(¡tal me vinieran los duelos!)

Aquí se muestra una cierta confusión que se refleja en que los torreznos no constituyen parte esencial del plato, sino que se dejan acompañar con los aún por definir *duelos y quebrantos*.²²

Jugando con las palabras y la situación, **Juan de Ovando Santarén**²³ en el romance *A un capón* alude de modo divertido a la identidad del manjar:

(22^a-2001), el único cambio ha consistido en sustituir “semiabstinencia” por “abstinencia parcial”. De este modo, que sin renunciar a incluir la grosura como peculiar comida de sábado o los sesos, menciona expresamente *huevos y torreznos* que constituyen, muy claro ya desde Calderón, y en correspondencia con Oudin y Franciosini, la esencia misma de esta elaboración culinaria.

En conclusión, según las sucesivas ediciones del Diccionario de la docta Academia, la naturaleza de los *duelos y quebrantos* consistió, en el S. XVIII: “tortilla de sesos”; en el XIX: “guiso hecho de extremidades de las reses”, y desde 1925 hasta hoy: “fritada de huevos y torreznos”.

Descartada, por remota y rebuscada la teoría de Pellicer –amén de la ausencia de huevos y torreznos- se hace necesario enunciar otras hipótesis.

No ha faltado quien en búsqueda de explicación a tan enigmático nombre no viera la patente dualidad religiosa manifestada en la intensa pugna entre “crístinos viejos” y “nuevos conversos”, que se vive en los siglos XVI y XVII en el seno de la sociedad española. En el ámbito alimentario el cerdo en general y particularmente el lardo y el torrezno, marcan la línea divisoria entre la antigua y la nueva fe, carente ésta de cualquier prescripción en tal sentido. Según esta teoría en “los cristianos nuevos” se provocaría, con la preparación e ingestión de este plato, un doble “duelo” por quebrantar dos veces la ley mosaica: cocinar en sábado y comer torreznos. A su vez, el consumo frutivo del tocino “quebrantaría” el dolor que produce la mala conciencia del consumidor por haber abjurado de la ley vétero-testamentaria. He aquí, al fin, la justificación denominativa de esta comida.

Desde otra perspectiva -y esta es la opinión de quien estas líneas escribe- no es preciso remontarse a reses despeñadas ni a contenciosos entre viejos y advenedizos cristianos. La causa del nombre, probablemente, haya que ponerla en relación con el sentimiento profundamente humano de solidaridad ante la fatal desdicha y la respuesta que dan las gentes humildes desde su escasa despena.

La composición del plato y las descritas condiciones de su ingesta cuadran perfectamente con la secular costumbre de la Mancha, hasta hace unas décadas. Ante el dolor [duelo] provocado por la pérdida de un ser querido o calamidad sobrevenida en la hacienda o bienes materiales de un familiar, vecino o amigo -y con tal motivo la súbita pérdida del apetito-, era habitual socorrer al afligido con una comida de improvisación, y nada más a mano que unos “torreznos y huevos del corral”. La materialidad de tan modesta vianda muta, en esas precisas circunstancias, su nombre por el de la finalidad coyuntural a la que va destinada; cual es, auxiliar y acompañar en su “duelo” a quien ha padecido una gran pérdida. ¿No es este el caso de la viuda María Prado?

Y es tan poderosa la identificación con la víctima en su desconuelo, que el alimento con que se la socorre acaba tomando el mismo significante que el motivo que lo provoca. En *duelos y quebrantos* el motivo y su remedio, la causa y su efecto, la aflicción y su vianda –por maravilla del lenguaje popular-, reciben igual denominación. Con tal ayuda se muestra, no sólo conmiseración, sino la decidida voluntad de partir y compartir el sufrimiento;

esto es, “quebrar el dolor”. He aquí, la razón de ser misma del plato y de su nombre. Con *duelos y quebrantos*, pues, nos hallamos, en presencia de una comida de improvisación para la solidaridad.

Este condumio, abierto su consumo a múltiples circunstancias y desprovisto ya de su “cuasi” preceptiva, por rutinaria, ingestión en sábado debía de prescindir de sesos, pues por su misma naturaleza se hacen de imposible conservación, lo que contrasta con la durabilidad anual del tocino o el torrezno obtenidos de la doméstica matanza del cerdo.

Tal expresión, que como se ha demostrado sin duda es anterior a Cervantes, prosperó y el pueblo, sin necesidad de que mediara muerte o desgracia, la hace propia y la aplica “sensu lato” como se refleja, hasta el esclarecer Calderón, en la totalidad de las citas, incluida la despensa del Hidalgo. Y lo que se nos presenta es un manjar succulento, satisfactorio, gustoso, de fácil preparación, bajo coste, de ingredientes en el hogar y susceptible de ser elaborado en cualquier tiempo o circunstancia; de ahí su popularidad.

No es ajeno a la explicación de la pervivencia del término la “jocundidad del hecho gastronómico”, que con harta frecuencia propende a crear o utilizar expresiones recurriendo al juego de palabras o a metáforas para dar un sentido figurado a múltiples aspectos concurrentes en la sociabilidad de la mesa.

Así, por ejemplo, en el vocabulario común abundan expresiones tales como: “que no te la den con queso”, “dar gato por liebre”, “ropavieja”, “hacer buenas migas”, “en qué plato hemos comido juntos”, “un pepito” (bocadillo de ternera), “empinar el codo”, “tener buen saque”, el sugerente trinomio “gula-angulas-gulas”, ... En esta línea *duelos y quebrantos* –en correspondencia con la conocida sentencia, “las penas con pan son menos”– es una locución del alma de las gentes, chusca, simpática, y que el Barroco con su realismo y su tendencia a la metáfora y al sentido figurado y traslaticio la incorpora en las obras literarias de ambiente o personajes populares. Pues ¿quién no tiene, a menudo, algún dolor [“duelo”] físico, psíquico o moral, y quién no busca remedio para “quebrarlo o quebrantarlo”?

En la sociedad famélica del XVI y XVII nada produce más cotidiano dolor y a más gente que el hambre; y nada mejor para “quebrantarlo” que el recurso más común: torreznos y huevos. Tan habituales ingredientes recibieron, asimismo, en el habla popular la denominación de “la merced de Dios”, como se constata en *Covarrubias*²⁵; -o la *gracia de Dios* en el Quijote de Avellaneda- pues ante la presencia de un imprevisto huésped ambos alimentos de consuno, tan socorridos ellos, sirven para atender, aunque de improviso gustosamente, al recién llegado y ello se valora como un regalo de la Providencia. Así pues, *duelos y quebrantos* significan exactamente lo mismo que *la merced de Dios*. He aquí, tres locuciones para una misma realidad culinaria en función de las circunstancias, ¡qué alarde, qué espléndido virtuosismo del lenguaje!): *huevos con torreznos* es la denominación que recibe el plato cuando, acorde con su pura identidad material, de cumplir con la mera necesidad biológica del apetito se trata; *duelos y quebrantos*, cuando se hace preciso recalcar el ejercicio de solidaridad ante la desdicha; y *la merced de Dios*, cuando se presta la debida atención al comensal inesperado. Con esta *merced* se satisface con gusto el hambre, se

amengua el dolor del infortunio y se festeja la amistad. ¿Cabe expresión del genio popular más bella y agradecida para celebrar la vida y mitigar los efectos de la muerte? ¿Y con qué mejor obsequio podemos finalizar la lectura de estas líneas, en homenaje al Quijote, que con la degustación de unos “huevos con torreznos” que son al mismo tiempo *duelos y quebrantos*, y *la merced de Dios*?

NOTAS

- ¹ CORTEJÓN, C. “Duelos y Quebrantos”. *Comentario a una nota de la primera edición crítica del “Don Quijote”*. Barcelona, 1907
- MOREL-FATIO: “Duelos y Quebrantos” (*Mélange de Philologie, en Etudes sur l’Espagne, troisième série*), París, 1904
- RODRIGUEZ MARIN, F.: “El yantar de Alonso Quijano el Bueno”. *Conferencia leída en el Ateneo de Madrid el 5 de abril de 1916*.
- RODRIGUEZ MARÍN, F.: “Duelos y Quebrantos”. *Apéndice VII del Tomo último del Quijote*. Madrid, 1928.
- ² Término del francés “petite oie” (pequeña oca o ganso), alteración del antiguo *petitoria* y por extensión guisado que se hace con todas las partes comestible de cualquier ave de corral, o sólo con los despojos y cuya salsa tiene yema de huevo. En la literatura del siglo de oro también se aplica al guiso con los despojos y extremidades de los mamíferos; de ahí “asadura de vaca en pepitoria”. Desde la distancia en que aprecia el convento, con fachada muy agujereada, el pícaro Pablos ve: manos, pies, cabezas y lenguas –pues las monjas conversan- y en un a pirueta metafórica se sirve de tales elementos de seres humanos vivientes para referirse a “comida de sábado” y de “pepitoria”, cuyos ingredientes eran precisamente esos; y la alusión a “falta de sesos” es, sin duda, una acerba crítica a la ausencia de inteligencia.
- ³ GARCIA MERCADAL, J.: *Viajes de Extranjeros por España* T. I p. 263
- ⁴ *Ibidem* T. II, p. 147
- ⁵ *Ibidem* T. II, p. 858
- ⁶ *Ibidem* T. II, p. 1024
- ⁷ Se entiende por un ejercicio de mortificación que consiste en la abstinencia total o parcial de ciertos manjares.
- ⁸ “En donde se trata del ayuno del sábado, del modo vigente en alguna parte de comer en día de sábado de carnes, o de los intestinos y extremas partes de los animales”. (En Cortejón C. Apéndice: “Bula de S.S el Papa Benedicto XIV sobre el Sínodo Diocesano. Lib. XI-Cap. V)
- ⁹ Marción (ca. 85-ca.160). Armador de buques con lo que adquirió una considerable fortuna; excomulgado por hereje en el año 144. Sus seguidores fueron numerosos y muy influyentes.
- ¹⁰ Su acceso al Pontificado se produjo al año siguiente del Edicto de Milán (Constantino el Grande, 313). Como Sumo Pontífice necesita reafirmar su primacía frente al Metropolitano de Bizancio -poco después Constantinopla- quien ejerce su ministerio sobre el área más sólida, rica y poblada del Imperio, y tal confirmación de autoridad exige autonomía para dictar normas de disciplina eclesiástica, aun diferentes de la Autoridad Oriental.
- ¹¹ Ayuno: “abstenerse de tomar total o parcialmente alimentos”. Abstinencia: “privación de comer carne en cumplimiento de precepto de la Iglesia o de voto especial”.
- ¹² MARIANA, J. S.I. (1536-1624). Historiador. Su obra más notable: *Historia General de España* T.I BAE, 1854, p. 339
- ¹³ *Ibidem* p. 339

- ¹⁴ Hijo bastardo de Felipe IV, nacido en Vélez-Málaga; profesó en la Orden de Predicadores. Fue Obispo de Osma, Plasencia y Málaga. Se construyó una muy bella finca de recreo en Churriana (Málaga).
- ¹⁵ Cfr. CORTEJÓN, C., RODRIGUEZ MARIN, F., y MOREL-FATIO en las obras reseñadas en la nota nº 1.
- TERRÓN, E.: *España, encrucijada de culturas alimentarias*, 1992. Parte 2ª-III, pp. 281-288.
- ¹⁶ LOPEZ DE GÓMARA, Fco. *Conquista de México. Historiadores Primitivos de Indias*. BAE, 1946. T. I., p.367 b. Al narrar el grave peligro en que se hallan los españoles, sin munición y rodeados de indios: “Especialmente temían el pasar los ojos de la calzada por do entraron, que tenían quitadas las puentes; y así que por un cabo los cercaban *duelos* y por otros *quebrantos*”. La expresión sirve para transmitir el riesgo generalizado para sus vidas, y que tanto da elegir una opción u otra.
- ¹⁷ MENDOZA, Diego. *Elegía a la muerte de dº marina de Aragón*. En A. Morel-Fatio, *Bulletin Hispanique*, T. 17, 1915. “España se cubrió de parte a parte / De negra vestidura y de *quebranto*, / Señora, por el *duelo* que dejaste”.
- ¹⁸ ZAPATA, Luis. *Carlo famoso*. Cantos V y VII. En Morel-Fatio, *Bulletin ...* p.60. D. Antonio de Fonseca se dirige al Emperador y le expone el cuadro de la insurrección Comunera: “Tú estás, Señor, acá muy ocupado / Y allá con mal España y con espanto, / Escucha y hasta acá del fatigado / Pueblo oyrás el clamor, el lloro y el llanto: / Que aquesta bestia cruel que te he contado / Lo tiene todo en *duelo* y en *quebranto*”.
- Y en otro pasaje del mismo texto: “Aquesto y cosas, aunque no passavan, / Derramava la fama como canto, / Q’engendró en muchos reynos, que esperavan / De Carlos ayuda, *duelo* y *gran quebranto*”.
- ¹⁹ QUEVEDO, F. *Visita de los Chistes*, ed. Rivad., I 384-b: “Y ahora no hay doncellita ni contadorcito, que ayer no tenía que contar sino *duelos* y *quebrantos* ... que no se haga la gata de Juan Ramos”.
- Los Galeotes*, O.C. Aguilar, 1988, T. II p.650: “Pironda: ¿Hase olvidado el bailar / entre *duelos* y *quebrantos*?”
- Premática de 1600*. O.C. Aguilar, T. I p.65. Entre los “bordoncillos inútiles, pues se puede andar sin ellos por el camino llano de las conversaciones” propone eliminar *duelos* y *quebrantos*.
- El Entretenido, y la Dueña y el Soplón* BAE T.I 1852, p. 369-b. En uso imprecatorio dice: “... y a mi mujer, que mala pestilencia le dé Dios, y *duelos* y *quebrantos*”.
- ²⁰ Cabe traducir por: “tocino de jamón, frito, con huevos”.
- ²¹ CORTEJÓN, C. pp. 5-6.
- ²² Cabe interpretar, asimismo, que *duelos* y *quebrantos* tenga un valor extraculinario, referido más a las “cuitas e infortunios” de la mujer que al guiso.
- ²³ Poeta malagueño (1624-1706): *Ocios de Castalia en diversos poemas* (1663). Edición y Notas Cristóbal Cuevas. Diputación Provincial. Málaga, 1987. Poema satírico referido a un hombre carente de atributos de masculinidad, p. 344.
- ²⁴ Osuna. 1855-Madrid, 1943. Eximio cervantista. Director de la Biblioteca Nacional; Miembro de la R.A.E. y Bibliotecario Perpetuo de la Institución. Atribuye expresamente el hallazgo a Dª María Goyri de Menéndez Pidal: “Dos notas para el Quijote”. *Revista de Filología Española*, t.II, Cuaderno I.
- ²⁵ También en *La Celestina*, (Acto IV) *Guzmán de Alfarache*, (Apócrifo, 2ª parte, Libro I, Cap. VIII), *La Pícaro Justina*, (Edición de Puyol, T.II, p. 162) *Quijote de Avellaneda* (Cap. XXXV). En este último una leve variante: “gracia de Dios”, con idéntico significado de “merced de Dios”.