

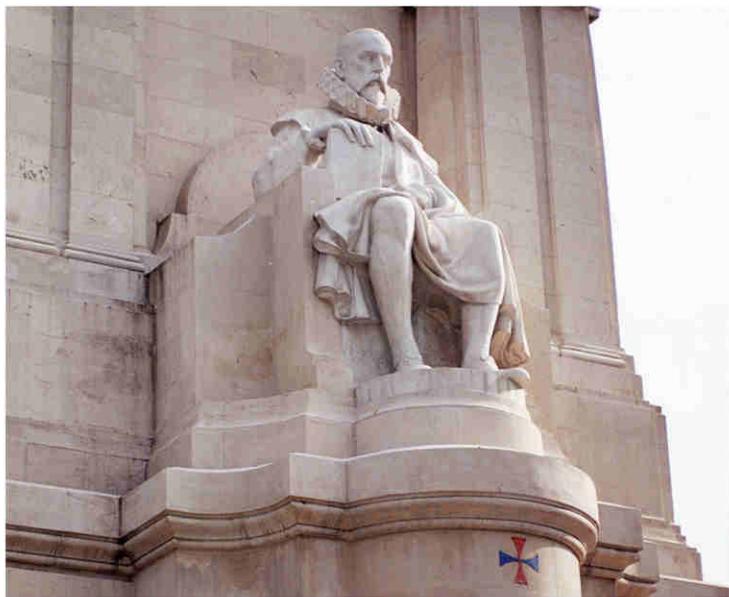
BIBLIOTECA DE ESTUDIOS MADRILEÑOS

XLIV

CICLO DE CONFERENCIAS

MIGUEL DE CERVANTES  
SAAVEDRA Y MADRID.

IV CENTENARIO  
DE SU MUERTE



JOSÉ MONTERO REGUERA - JOSÉ MANUEL LUCÍA MEJÍAS -  
JOSÉ MANUEL BARBEITO DÍAZ - M<sup>a</sup> TERESA FERNÁNDEZ TALAYA -  
CARMEN SIMÓN PALMER - JULIÁN MARTÍN ABAD - ANA LUENGO AÑÓN

INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS  
C. S. I. C.

Créditos:

INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS  
Consejo Superior de Investigaciones Científicas  
Centro de Ciencias Humanas y Sociales

La responsabilidad del texto y de las ilustraciones insertadas  
Corresponde al autor de la conferencia

Imagen de la cubierta: Miguel de Cervantes en el monumento al Idioma Castellano (Plaza de España). Estatua, autoría de Coullaut Valera (padre e hijo). Debajo del friso la Cruz policromada de la Orden de los Trinitarios, recordando su quehacer en la liberación de cautivos. Agradecemos a Luis Miguel Aparisi Laporta la colaboración prestada facilitando la imagen y el texto.

©2017 Instituto de Estudios Madrileños  
©2017 Los autores de las conferencias

ISBN: 978-84-940473-2-9

Depósito Legal: M- 34093-2017  
Diseño Gráfico: Francisco Martínez Canales  
Impresión: Service Point  
Impreso en España

## SUMARIO

	<u>Págs.</u>
<i>Introducción</i>	
M <sup>a</sup> TERESA FERNÁNDEZ TALAYA.....	9
<i>Miguel de Cervantes, un poeta en el final de sus días</i>	
JOSÉ MONTERO REGUERA.....	13
<i>Vivir pobre y morir rico: Miguel de Cervantes más allá del personaje y del mito</i>	
JOSÉ MANUEL LUCÍA MEJÍAS.....	25
<i>Arquitectura regia.</i>	
JOSÉ MANUEL BARBEITO DÍAZ.....	39
<i>La vivienda madrileña en tiempos de Cervantes</i>	
M <sup>a</sup> TERESA FERNÁNDEZ TALAYA.....	45
<i>La gastronomía en los tiempos de Cervantes</i>	
CARMEN SIMÓN PALMER.....	69
<i>La imprentas y las librerías madrileñas en tiempos de Cervantes</i>	
JULIÁN MARTÍN ABAD.....	85
<i>Jardines y artificio en la obra de Cervantes: la terza natura</i>	
ANA LUENGO AÑÓN.....	115

## LA GASTRONOMÍA EN TIEMPOS DE CERVANTES

Por M<sup>a</sup> DEL CARMEN SIMÓN PALMER  
*Miembro numerario del Instituto de Estudios Madrileños*

Conferencia pronunciada el día 13 de diciembre de 2016  
en el Museo de San Isidro

Hemos elegido a propósito el término “gastronomía” aún a sabiendas de que en la época que vamos a tratar no existía para denominar a la actividad multidisciplinar que rodea al mundo de la alimentación.

Conviene situar a Cervantes en su tiempo para que podamos luego entender las referencias a la cultura, gastronómica en este caso, y la sociedad dentro de su obra. Va a nacer durante el reinado de Felipe II, en una corte absolutamente estricta en cuando a la etiqueta se refiere, que sigue la dictada por Carlos V en 1547. Ya al editarse la primera parte del Quijote (1605) ocupa el trono Felipe III sobre que ya en su juventud los médicos recomendaron a su padre que comiera menos y, ya casado con Margarita de Austria, Simeone Contarini, enviado por el Senado veneciano como embajador a España en 1601 llega a la Corte en Valladolid, y opina sobre su delicada complexión: “sería más fuerte y más robusto si se alimentara con más moderación”<sup>1</sup>. Pero hay que tener presente que su cocinero fue el famoso Francisco Martínez Montañón que nos dejó publicado su recetario que justifica el entusiasmo de su comensal<sup>2</sup> por los banquetes junto a la caza y los juegos de naipes.

Pues bien, Cervantes en su ajetreada vida va tener relación primero con don Juan de Austria y, más tarde, con el duque de Lerma y conoce muy bien las diferentes mesas. Si leemos el Quijote no como un documento histórico sino como una novela para poder apreciarla es preciso tratar de conjuntar una serie de disciplinas: historia, antropología, lingüística, arte, etc. Nos ilustra sobre el periodo más fascinante de la historia de España con dos personajes emblemáticos que nos relacionan continuamente, por un lado, con el mundo espiritual e

---

<sup>1</sup> Contarini, Simeone. Estudio de la monarquía española a principio del siglo XVII. Málaga 2001. y Gil San Juan, J. “Réplica de don Juan de Idiáquez al embajador Contarini”, *Baetica*, 23(2001), p.456 y sigs.

<sup>2</sup> Martínez Montañón, Francisco *Arte de Cocina*. Madrid: Luis Sánchez, 1611.

idealista consecuencia de las innumerables lecturas, encarnado por Don Quijote y, por otro con el real y prosaico fruto de la experiencia en la figura de Sancho Panza. La novela es un espejo de las diferentes clases sociales, desde la aristocracia, a los hidalgos y el pueblo llano.

#### EL HAMBRE, LAS FALSAS APARIENCIAS Y EL “INGENIO”

El año 1605 ya han aparecido una serie de obras en las que el hambre está presente, y con unos protagonistas cuyo nombre deriva precisamente del oficio que tienen los mozos que ayudan entonces en las cocinas de las grandes mansiones a limpiar y desplumar las aves: pícaros, que no percibían ningún sueldo, son las llamadas novelas picarescas con las que el Quijote comparte algunos rasgos. Se han publicado ya, por ejemplo, el *Guzmán de Alfarache* de Mateo Alemán, que en sus aventuras con su primer amo arriero recorre mesones, posadas. *Vida y trabajos de Jerónimo de Pasamonte* citada en *El Quijote*, de 1604, o en el mismo 1605, *La pícaro Justina*, de López de Úbeda. Los efectos destructivos del hambre sobre la conducta moral de la sociedad y del individuo se reflejan también en el *Lazarillo* o en *don Pablos*, ejemplos de la desesperación. Es una sociedad pobre, que ha sufrido epidemias de peste recientes y con una mala distribución de alimentos, Don Quijote no es un caso aislado, vive en su tiempo y con sus alusiones al ideal de la vida pastoril coincide con las ideas de Fray Antonio de Guevara quién en su *Menosprecio de Corte y alabanza de aldea* había hablado años antes del privilegio de los aldeanos “que pueden de su hacienda guardar mas y gastar menos” algo que no consiguen los cortesanos ni los que viven en pueblos grandes, porque han de gastar en decoración de sus casas y servicio<sup>3</sup>. Lo cierto es que el campesinado mantenía entonces una dieta correcta por cuanto se alimentaba de lo que producían.

En el plano artístico no es casualidad que en esta época aparezcan los mejores bodegones de la pintura española, los cuadros de Sánchez Cotán, y unos años después los de Velázquez donde los objetos humildes y cotidianos toman un aura de espiritualidad: las hortalizas, pichones y aves parecen avalar la conveniencia de una dieta vegetariana, quizás para intentar que la falta de provisiones se interpretase como algo positivo, en lugar de asociarlos al hambre y a la inanición, se sustituyen los conceptos por abstinencia, huida de lo carnal y búsqueda de un mundo espiritual, lo que nos lleva a recordar la vía purgativa de la mística.

Algo similar le sucede a Don Quijote, privado de alimento y de sueño, penetra en el mundo de la imaginación y de la “ingeniosidad”, en el que los

---

<sup>3</sup> Guevara, Fr. Antonio de m *Menosprecio de Corte y alabanza de aldea*. Valladolid. 1539. Capítulo VII “Que en el aldea son los hombres más virtuosos y menos viciosos que en las cortes de los príncipes”.

impedimentos físicos son poco importantes. Es capaz de extraer fuerzas de la abstinencia porque la vocación de caballero andante supone una vocación ascética y en su contexto la privación es una virtud. Como hombre espiritual se distingue por su extremada frugalidad en lo que respecta a los placeres de la mesa, y come solo lo indispensable para vivir. Cuando el cura y el barbero examinen los libros que tiene en su biblioteca para tratar de evitar su locura y quemar todos los de caballerías, salvan la traducción castellana el Tirant lo Blanch por el tratamiento realista de sus héroes “caballeros que comen, duermen, mueren en sus camas, y hacen testamento antes de su muerte” (I.6). Este libro, el mejor del mundo, no es seguido sin embargo por él, que apenas duerme y come menos aún. A su dieta frugal se une el pasar las noches leyendo lo que le lleva al deterioro de su salud y a la pérdida del juicio.

Cervantes demuestra un conocimiento de las fuentes médicas y hace una utilización literaria de la dietética en su novela. Así el tamaño y la configuración del cuerpo de Don Quijote, alto y flaco, frente al de Sancho, gordo, no es accidental, poseen un carácter diferenciado y existe una influencia de la dieta en sus estados de ánimo.

La endeblesz de don Quijote se relaciona con su género de vida.

El libro de Huarte de San Juan, *Examen de ingenios para las ciencias*<sup>4</sup>, dedicado a Felipe II y que se dirige a la gente “regalada”, da una base científica a lo que en realidad supondría un impedimento para quedar de nuevo embarazadas. El hecho del ingenio se localiza en la teoría clásica de los humores, según la desarrollaron Galeno e Hipócrates basada en la conjunción de los cuatro elementos cósmicos- aire, tierra, fuego y agua con los cuatro fluidos corporales básicos: sangre, flema, bilis negra y bilis amarilla. Según la preeminencia de uno de ellos en el individuo producen uno de estos temperamentos: sanguíneo, flemático, melancólico o colérico. La estabilidad emocional depende del equilibrio entre los cuatro humores corporales. Huarte trata de explicar cómo tener hijos ingeniosos y avisa de las aparentes incongruencias que se producen, de manera que personas que comen manjares delicados tiene luego hijos rudos y torpes: “Otros hay que usando de alimentos gruesos y de mal temperamento son tan poderosos en vencerlos que, comiendo macho y tocino hacen hijos de ingenio muy delicado”.

De ahí que a la hora de criar a los hijos de los monarcas en la selección de nodrizas se prefiriera siempre a la que no hubiera comido manjares refinados y estuviera Huarte de San Juan. Examen de ingenios para las ciencias: en el qual el lector hallara la manera de su ingenio... Baeça : en casa de Iuan Baptista de Montoya, 1594, Cap. 21 “Donde se ponen las diligencias que hay

---

<sup>4</sup> Huarte de San Juan. Examen de ingenios para las ciencias: en el qual el lector hallara la manera de su ingenio... Baeça : en casa de Iuan Baptista de Montoya, 1594, Cap. 21 “Donde se ponen las diligencias que hay que hazer para que los hijos salgan ingeniosos y sabios”. Baeça : en casa de Iuã Baptista de Montoya, 1594

que hazer para que los hijos salgan ingeniosos y sabios”. Baeça : en casa de Iuã Baptista de Montoya, 1594 acostumbradas a trabajos duros y a comer mal, para que su leche pudiera contrarrestar la excesiva humedad y frialdad que sacaba el niño del cuerpo materno<sup>5</sup>.

La excentricidad de Don Quijote se deriva del exceso de elementos calientes y secos en su cuerpo, el desequilibrio mental mantiene una correlación con el desequilibrio físico.

Socialmente el hidalgo se encuentra en un punto medio de la escala social, su mesa no es la de un villano, ni la de un aristócrata, aunque se considere más cercano a ellos. Al comenzar sus aventuras trata de seguir los principios de los libros de caballerías que marcan “Es honra de caballeros andantes no comer en un mes, y, ya que coman, sea de aquello que hallaren más a mano” (I, 10). Hasta que acuciado por el hambre acepta un poco de pan y queso que le ofrece su escudero. Por eso en el episodio en que, después de una de las palizas recibidas, su señor se preocupa por la pérdida de las alforjas donde Sancho lleva su comida, éste le contesta con ironía: “Eso fuera cuando faltaran por estos prados las hierbas que vuestra merced dice que conoce, con que suelen suplir semejantes faltas los tan malaventurados andantes caballeros como vuestra merced es” (I,18). Reconoce entonces su amo que tomaría con más gusto “un cuartal de pan, o una hogaza y dos cabezas de sardinas arenques, que cuantas yerbas describe Dioscórides, aunque fuera el ilustrado por el doctor Laguna” (I,18)<sup>6</sup>. Sancho decide que, en adelante, llenará sus alforjas de todo género de fruta seca para su señor (espirituales) y para él de volátiles y de más sustancia.

El efecto de irrealidad se mantiene a lo largo de la obra y se produce también a través de las comidas porque para lograr la fama eterna se le impedía caer en groseros alimentos, Los escasos momentos de lucidez de Don Quijote coinciden con los pocos en que a lo largo de sus aventuras consigue llenar el estómago, así los dos discursos sobre las Armas y las Letras y sobre la Edad de Oro<sup>7</sup>. Cervantes, como soldado que ha sido va a inclinarse a favor del hombre de armas y opina así en boca de su protagonista: sobre los trabajos del estudiante que encuadra entre los pobres hasta que consigue situarse: “Quien es pobre no tiene cosa buena... su hambre no es tanta que no coma,, aunque sea un poco más tarde de lo que se usa, aunque sea de las sobras de los ricos, que es la mayor miseria del estudiante esto que entre ellos llaman *andar a la sopa*, (I, 37).Reconoce las dificultades para llegar a ser eminente en las letras porque :

---

<sup>5</sup> Huarte de San Juan Examen de ingenios para las ciencias. 1594 cap. XVI.

<sup>6</sup> Laguna nació en Segovia sobre el 1510 y estudió dos años de artes en Salamanca. Se trasladó en 1530 a París donde se graduó en artes y cursó medicina. Se formó también en lenguas clásicas con helenistas y latinistas de prestigio. Regresó a España a finales de 1557. Publicó un buen número de obras de tema literario, histórico, filosófico, político y médico. La más conocida fue su traducción castellana con comentarios, de la Materia médica, de Dioscórides.

<sup>7</sup> Habla sobre el Siglo de Oro cuando come con unos cabreros unos rozos (tasajos) de cabra y bellotas, ricas en proteínas y sobre las Letras y las Armas después del convite de don Fernando.

“ le cuesta tiempo, vigiliias, hambre, desnudez, vagidos de cabeza, indigestiones de estómago y otras cosas a estas adherentes” pero Cervantes tiene claro que “llegar a ser buen soldado le cuesta todo lo del estudiante mas el que a cada paso está a pique de perder la vida (I,38)”.

Será ya en la Segunda parte, cuando famoso y recuperado gracias a los consejos del cura y el barbero dados a su servidumbre para que le alimenten con cosas “confortativas y apropiadas para el corazón y el cerebro” (II,1) va a pasar mucho tiempo invitado por ricos y nobles aunque también en otras ocasiones no lo consiga.

#### COMIDA DE VILLANOS

Los doctores de la época, que siguen las teorías clásicas marcan en sus obras cómo debe ser la alimentación correcta para un caballero y por el contrario qué productos son propios de villanos. Ya el *Doctrinal de caballeros* les prohibía comer alimentos sucios como puerros, ajos cebollas y, por ejemplo, Lobera de Ávila, al servicio del emperador, desaconseja los lacticinios y sitúa al queso junto con la cebolla entre los manjares viles que no debían ser consumidos por un corregidor. Las verduras, hierbas como se las llama despectivamente, no tenían lugar en una mesa bien servida y las frutas sólo como entremés<sup>8</sup>. Hay partes del animal buenas o malas y que comen de manera distinta según el grupo social y grandes grupos de alimentos no pueden entrar en la mesa noble: frutas, legumbres, hortalizas “De suerte que significa lo propio comer verduras y fomentar y criar una enfermedad”<sup>9</sup>.

El pan era el elemento básico de la alimentación y se elaboraba de modo diferente según a quien se destinara: el de los ricos siempre se hacía con trigo candeal, y se conocía como “pan de boca o mollete”. Sancho cuando compara la última paliza con otra dice: “más de 400 moros me han aporreado a mí, de manera que el molimiento de las estacas fue tortas y “pan pintado” (I, 17), con el sentido de menor. El pan pintado era aquel en que se imprimían antes de cocerlos ciertos sellos para distinguir al productor, y a la masa se le echaba algún aceite y ajonjolí, con que resultaba más gustoso que el ordinario.<sup>10</sup>

Vuelve a aparecer el pan cuando Sancho cae al pozo y le da un trozo a su jumento y comenta “Todos los duelos con pan son menos”(II,55)

Sancho sigue el mismo régimen que Don Quijote pero se queja del hambre que padece y expresa su contento cuando consigue “satisfacer a su estómago”: Su comida habitual será la de pan con queso, y cebolla, (“Contigo pan y cebolla”)

---

<sup>8</sup> Lobera de Ávila. Vergel de sanidad. Alcalá de Henares: Joan de Brocar, 1542,p. 214.

<sup>9</sup> (Sorapan de Rieros. Medicina Española).

<sup>10</sup> González Casarrubios, Consolación “Notas sobre el pan pintado” , Cuadernos de prehistoria y arqueología, 1976,nº 3,p. 111-18

la propia de los villanos, y que les descubre como tales por su olor. Por eso su amo le aconseja, antes de tomar posición de su cargo de gobernador de la insula de Barataria: "no comas ajos ni cebollas porque no saquen por el olor tu villanería" (II 43).

Cuando Dulcinea es hechizada, don Quijote se lamenta porque "cuando llegué a subir a Dulcinea sobre su acanea (según tú dices, que a mí me pareció borrica) me dio un olor de ajos crudos que me encalabrinó y me atosigó el alma" (II,10). Sancho con su afición a los refranes y expresiones populares, tan censurada por su amo, nos dejó muchos relacionados con alimentos y que hoy conservamos. El primero que pronuncia en la obra es "váyase el muerto a la sepultura y el vivo a la hogaza" (I,19), equivalente al actual: "el muerto al hoyo y el vivo al bollo".

En lo que se refiere al vino, ya los Fueros de la Edad Media muestran que los campesinos tenían su viña y su cava de manera que se autoabastecían y la diferencia respecto a los señores no estaba tanto en la cantidad como en la calidad de la bebida. Era un producto popular y se calcula que su consumo era cuatro veces superior al actual, tenía además para el pueblo el atractivo de ser nutritivo y dar alegría, se considera ya entonces un alimento especialmente útil en los tiempos de escasez. Sancho siempre lleva como complemento indispensable su bota que completa su dieta de pan y cebolla. El término vino aparece mencionado cuarenta y tres veces en el Quijote. Ya en el segundo capítulo vemos los problemas para dar de beber a don Quijote que tenía puesta la celada y alzada la visera "si no fuera que el ventero horadó una caña y puesto un cabo en la boca por el otro le iba echando el vino (I,2). En la conversación que mantiene Sancho con el Caballero del Bosque llega un momento en que agotan la saliva "se les pegan las lenguas al paladar" pero Tomé Cecial lleva un "despegador" de lengua, como llama al vino que lleva en la bota y a la que acompaña una empanada de conejo. En cambio Sancho solo tiene en sus alforjas "un poco de queso, tan duro, que puede descalabrar a un gigante, y algarrobas, avellanas y nueces, "porque su dueño sostiene que los caballeros andantes no se han de sustentar sino con frutas secas y yerbas del campo". Acepta Sancho la invitación: "empinándola (la bota) puesta a la boca, estuvo mirando las estrellas un cuarto de hora, y en acabando de beber, dejó caer la cabeza a un lado, y dando un gran suspiro, dijo: ¡Oh, hideputa, bellaco y cómo es católico!" (II,13). Llama al vino de Ciudad Real "hideputa" como alabanza, y está de acuerdo en que es vino "de una oreja" frente al de dos orejas, que hacía mover la cabeza a ambos lados en señal de disgusto. Y es "católico" en el sentido de excelente o superior. ("No estoy muy católico").

Este capítulo es una auténtica lección de enología. El vino tiene algunos años de ancianidad lo que aprovecha para autoalabar su "instinto tan grande, y tan natural en esto de conocer vinos, "que en dándome a oler cualquiera, acierto la patria, el linaje, el sabor, y la dura y las vueltas que ha de dar y todas

las circunstancias al vino atañederas”. Se refiere a su familia paterna en la que tuvo “los dos más excelentes mojonos o catadores que en luengos años conoció la Mancha, lo que explica sus conocimientos por el sabor y el olor de un vino”. Ya entonces se buscada “que alcanzase algunos años de ancianidad”. Don Quijote habla también del arte de servir el vino y recuerda haber visto “a la dueña Quintañoa, que fue la mejor escanciadora de vino que tuvo la Bretaña (I) y a ella “cuando de Bretaña vino”(II,23). Recuerda con esta figura al personaje de los libros de caballerías y los romances de Lanzarote y Ginebra . En la obra se elogia el vino de la Mancha y la posesión de bodegas allí como símbolo de riqueza junto a los molinos de aceite y el ganado (I,28), así como el de Málaga (Pedro Jiménez)<sup>11</sup>.

Si atendemos a su teatro, Cervantes menciona cuatro tipos de vino: el blanco de Alanís (El rufián dichoso), el tinto de Cazalla, la Manzanilla y el blanco de Esquivias (Toledo), el de Guadalcanal y el aloque, un clarete mezcla de tinto y blanco. Y por su azarosa vida Cervantes conocía bien los vinos de Italia, Turquía y Grecia<sup>12</sup>.

Los monarcas beben esos años los de las cercanías de Madrid, vino del Rhin preferidos por las reinas y que hacían traer desde su lugar de origen, pagando las correspondientes derechos de paso y Burdeos.

Los vinos solían tomarse habitualmente frescos, adaptados a la temperatura ambiente (chambrée), y como en La Mancha solía ser elevada lo cuelga en un alcornoque para que se enfríe.

Aparece en la obra el vino usado como antiséptico para curar las heridas: “Y procura que me de un poco de aceite, vino, sal y romero, para hacer un salútfero

<sup>11</sup> Ya gobernador, Sancho decreta la libre circulación del vino: ” Y que pudiesen meter en ella vino de las partes que quisiesen con aditamento que declarasen el lugar de donde era, para ponerle el precio según su estimación, bondad y fama, y el que lo aguase o lo mudase el nombre perdiese la vida por ello (II,51) “. En Castilla eran famosos, sobre todos, los de San Martín “que se lleva por muy lexanas provincias” y en todas alcanzaba un alto precio. También, entre los tintos eran los más preciados los vinos de Toro y de los “lomos” de Madrid, . Galicia era abundante en vinos, “porque la gente da a beberlos y criarlos”, pero sobre todos destacaban los de Ribadavia, “que son muchos y muy singulares principalmente para cargar sobre mar y destos se venden grande copia en Flandes”. Nuestro teatro es una gran fuente de información para saber cuáles eran los lugares más apreciados como productores. Mediado el siglo XVII el vino de Esquivias es, entre los nacionales, el más mencionado en la documentación del Alcázar. Se conocen las trampas de los proveedores para hacerlos pasar por originarios de los pueblos más cotizados y cobrar más.

<sup>12</sup> “Allí conocieron la suavidad del Treviano, el valor del Montefrascón, la fuerza del Asperino, la generosidad de los dos griegos Candía y Soma, la grandeza del de las Cinco Viñas, la dulzura y apacibilidad de la señora Cuarnacha, v la rusticidad de la Chéntola, sin que entre todos estos señores osase parecer la bajeza del Romanesco. Y habiendo hecho el huésped la reseña de tantos y tan diferentes vinos, se ofreció de hacer parecer allí, sin usar de tropelía, ni como pintados en mapa, sino real y verdaderamente, a Madrigal, Coca, Alaejos, y a la Imperial más que Real Ciudad, recámara del dios de la risa,- ofreció a Esquivias, a Alanís, a Cazalla, Guadalcanal y la Membrilla, sin que se le olvidase de Ribadavia y de Descargamaría. Finalmente, más vinos nombró el huésped, y más les dio, que pudo tener en lus bodegas el mismo Baco”. (El licenciado Vidriera, ed. 1987: 109-110).

bálsamo..”(I,17) o “Leonela tomó la sangre a su señora... y lavando con un poco de vino la herida se la ató lo mejor que supo”.

El vino se conservaba en grandes cueros de toro, vaca o buey o en botas y esto, unido a la constante de la comparación del vino con la sangre en varios episodios, nos lleva a la descomunal batalla de Don Quijote con los cueros de vino a los que cree gigantes “yo vi correr la sangre por el suelo, y la cabeza cortada y caída a un lado, que es tamaña como un gran cuero de vino”. (I,35) Este episodio aparece en *El asno de Oro* de Apuleyo y, años después, en la comedia de Lope, *El saber por no saber*, donde San Julián de Jaca tranquiliza a un criado que cree haber matado a un hombre.

No faltan los consejos para el uso moderado de esta bebida hechas por su señor a Sancho “Se templado en el beber, considerando que el vino demasiado, ni guarda secreto, ni cumple palabra” (II, 43).

#### EL AGUA Y LA NIEVE

Los monarcas en los siglos XVI y hasta el último tercio del XVII prefieren los refrescos el vino y el agua es el elemento básico mezclados con muchas variedades de hierbas: anís, canela, hinojo, romero, jazmín, limón, cebada, naranja, etc.

En el Siglo de Oro se concede gran importancia por los médicos al “beber frío” y se convierte en moda entre la gente elegante. Un contratista tiene la exclusiva para traer la nieve desde la sierra a diario a los pozos del Alcázar y se reparte desde las seis de la mañana hasta las diez de la noche. Resulta indispensable en un tiempo en que es imposible conservar los alimentos y enfriar las bebidas de otra manera y por eso, al jurar su cargo, al personal del Alcázar se le incluye en su ración diaria de comida una cantidad de nieve en los meses de calor. Se hiela todo: el membrillo, las frutas, la nata, las bebidas y se hacen sorbetes o garrapiñas según el grado de solidificación. Como muestra de riqueza Don Quijote menciona las bebidas de nieve con que les han obsequiado los duques para concluir que prefriere prescindir de ellas y tener libertad (II, 58).

#### COMIDAS QUE APARECEN EN SUS DISTINTAS AVENTURAS

Cervantes en sus obras nos ofrece una auténtica guía gastronómica de la época. Se nos dice ya en las primeras líneas del Quijote cuál era su comida habitual del hidalgo antes de volverse loco y empezar sus aventuras: “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.”

La inmediata alusión a la olla nos refiere al plato esencial en la alimentación española en el mundo moderno y el que lleve más vaca que carnero indica que

su hacienda es escasa porque la carne más costosa entonces era el carnero. Muestra su distancia de la más variada mesa de la alta nobleza y una diferencia con la carne y el tocino hacia los grupos pobres o minoritarios, moriscos y judíos, En el episodio de las bodas de Camacho hay un verdadero canto a este plato y en la segunda parte veremos cómo el doctor Pedro Recio considera, para incomodar a Sancho, que “no hay cosa de peor mantenimiento en el mundo que una olla podrida”: “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” (II,47)

El salpicón se preparaba como fiambre con los restos de la vaca, picados con cebolla y aderezados con vinagre, pimienta y sal. En cuanto a los duelos y quebrantos sigue la polémica, se permitía los sábados porque no rompía la abstinencia, que en Castilla era los viernes: y creemos que consistían en huevos con torreznos. Las lentejas los viernes de ayuno, se tomaban habitualmente en potaje con ajo, cebolla y algunas hierbas. Los manjares de Don Quijote como hidalgo eran pobres, y sencillos.

La dificultad de conseguir pescado fresco en el interior de España llevaba a tomarlo de río o en salazón los días de abstinencia y tan solo los monarcas disponían de trajineros para conducírselo hasta Palacio. En la venta que visitan un viernes de abstinencia no había sino unas raciones de un pescado que en Castilla, nos dice, llaman abadejo y en Andalucía “bacallao” y en otras partes curadillo y truchuela. Se trataba de un pescado curado en sal.(I,2). Otros pescados que cita Cervantes en *El rufián dichoso* son: el sábalo, el gordo y sabroso albur, la anguila resbalante, el camarón aderezado con limón y pimienta.

Cita la procedencia de muchos productos, el turrón de Alicante, las naranjas de Alcoba, los limones de las Cuevas en el Monasterio o Cartuja de Sevilla (*El rufián dichoso*). Entre los dulces, el manjar blanco es una de las debilidades de Sancho Panza y de la mayoría de españoles de la época, y consistía en un plato dulce propio de mesas ricas hecho con leche, azúcar, especias y pechuga de gallina. Otros postres: las frutas cristalizadas o confitadas en azúcar, guindas, calabazate, naranjas o diacitrón (hecho con la pulpa de la cidra) {El rufián dichoso,) y las cajas de carne de membrillo (*La guarda cuidadosa, El licenciado vidriera, La entretenida, El rufián dichoso*).<sup>13</sup>

#### LAS MESAS DE LAS MINORÍAS: MORISCOS Y JUDÍOS

Cervantes hace en varias obras un uso ideológico y simbólico de la comida como seña de identidad. Nos dice al inicio del Quijote que el hidalgo toma tocino como indicativo de que era cristiano viejo. Recordemos que entre el

---

<sup>13</sup> Gómez Canseco, Luis. “Los membrillos de Cervantes”, Monteagudo, 2915,num.20,p. 41-53.

1609 y 1613 se produce la expulsión de los moriscos de España y en la Segunda parte del Quijote (1615) aparece el personaje de Ricote, un tendero morisco del pueblo de Sancho por el que Cervantes muestra su simpatía y solidaridad, y nos dice que llevaba como salvoconducto unos “huesos mundos de jamón, “que si no se dejaban mascar, no defendían el ser chupados” y un enorme odre de vino dos alimentos que certificaban su conversión (II, 54)

Les invitan tendiendo manteles en el suelo y poniendo sobre ellos además de lo ya mencionado pan, sal, cuchillos, nueces, rajadas de queso y un manjar negro que dicen que se llama “cabial” y es hecho de huevos de pescados, gran despertador de la colambre” (II, 54).<sup>14</sup>

No faltan las aceitunas sin adobo, secas “pero sabrosas y entretenidas “ni tampoco seis botas de vino y el turrón de Alicante.

En sus obras de ambiente arábigo, como *Los baños de Argel*, Cervantes da muestra de su conocimiento sobre su gastronomía árabe y judía, nombrando platos como el alcuzcuz (cuscús), la cazuela mojía de berenjenas, , la almendra morisca, las pasas o la alboronía <sup>15</sup>. Así, en *Los baños de Argel*, cuando el judío no puede guisar porque es sábado, el sacristán, también cautivo, le ofrece una cazuela “moxí” que según el *Diccionario de Autoridades* era una torta cuajada que se hacía en cazuela con queso, pan rallado, berenjenas, miel y otras cosas,... “Hoy es sábado, y no tengo/qué comer, y me mantengo/de queso que guisé ayer”.

#### LAS BODAS DE CAMACHO Y LAS DE CANAA

En el capítulo de las bodas de Camacho (II,XX), Cervantes sigue la fórmula de Horacio “ut pictura poesis” y nos presenta un cuadro de género del estilo de los de los pintores de la época, con una descripción de los alimentos cercana a la pintura de género flamenca más que a los bodegones españoles : el asador es un olmo, el novillo entero, seis ollas no en moldes normales sino en medias tinajas enormes en las que cabía una carnicería entera: carneros completos, liebres sin pellejo, gallinas sin pluma, pájaros y caza variada colgados para que se ablandasen. Es el ejemplo de un banquete completo, con música y danza en el campo que convierten el lugar en un “locus amoenus” destinado a la fiesta de los sentidos y del espíritu.

---

<sup>14</sup> Pero Tafur en sus “Andanzas e viajes por diversas partes del mundo avidas”(1435-9) habla de que en el río de la Tana mueren unos pescados que llaman merona y son muy muchos grandes, e de los huevos dellos finchen toneles y tráenlos a vender por el mundos, especialmente por Grecia y Turquía, e llamanlos caviar e son como jabón prieto, e así los toman, como están blandos, con un cuchillo y son muy salados”. Un siglo después Cristóbal de Villalón en su “Viaje a Turquía” habla del cabian, una mixtura que hacen en el Mar Negro de los sesos de los pescados grandes y de la grosura y gástase en todo Levante para comer, como aquí el aceite”.

<sup>15</sup> Es un género de guisado, que se hace de berenjenas, tomates, calabaza y pimiento, todo mezclado y picado, que normalmente sirve para los días en que se prohíbe comer carne.

Cervantes nos muestra cómo los campesinos ricos, tienen mayores posibilidades para lograr el sueño bucólico de unir la Naturaleza y las artes. Introduce a sus dos personajes en la celebración entrando por las cocinas y desde el momento en que Sancho siente “un tufo y olor harto más de torreznos asados que de juncos y tomillos”, la comida se convierte en el centro de la narración y en la carne grasa se reconoce el símbolo de la comida festiva en los textos del Antiguo Testamento (Génesis, 18,7-8) y del Nuevo (Lucas 15, 22-23). Se unen dos sociedades distanciadas por miles de años como la palestina y la española del Siglo de Oro y se integra el modelo bíblico de las Bodas de Canaa en este episodio. El autor reserva para don Quijote la vista y el oído como espirituales y el olor y el gusto considerados bajos para Sancho.

En la Biblia el banquete ostenta el más alto grado de “alegría” y entre los acontecimientos a celebrar: victorias, alianzas, entronización, las bodas es el preferido porque va unido al amor en las Sagradas Escrituras. Cervantes quiere representar aquí la dimensión humana y divina, la superabundancia del festín de Camacho es similar a la del amor de Dios que pone en la tierra alimentos para el hombre. Con la exageración, la alusión al ejército, la evocación a la boca del infierno consigue la condena de los fastuosos convites de la Corte.

En este banquete se produce una de las raras ocasiones en las que Sancho, incapaz de rechazar una comida gratuita, toma partido en contra de su señor. Don Quijote que está cautivado por la huida de Quiteria y Basilio ante un matrimonio arreglado y decide marcharse antes de que los invitados comiencen a comer. Sancho se lamenta de la oportunidad perdida para satisfacer su glotonería, y debe conformarse con la cuchara de caldo de la olla: “así se dejó atrás las ollas de Egipto, aunque las llevaba en el alma, cuya ya consumida y acabada espuma que en el caldero llevaba le representaba la gloria y la abundancia del bien que perdía.” (II,20).

#### LA ETIQUETA AL COMER

Desde el momento en que se establece la capitalidad en Madrid uno de los grandes problemas va a ser la abundancia de pretendientes que llegan para instalarse en ella. Años antes Boscán ha traducido *El Cortesano* de Baltasar de Castiglione (1528) donde se distingue a éste del ciudadano y del labrador. En España dos autores, Antonio de Guevara y Lorenzo Palmireno nos ilustran sobre los principios erasmistas desde distintos puntos de vista en cuanto a lo que aquí nos interesa.

Por encima de todo Cervantes va a condenar a aquellos que viven de las falsas apariencias y que dan la sensación de riqueza: “miserable del bien nacido que va dando pistos a su honra, comiendo mal y a puerta cerrada, (sin invitar

nunca a nadie) haciendo hipócrita al palillo de dientes con que sale a la calle después de no haber comido cosa que le obligue a limpiárselos (II, 43) .

En aquella sociedad en que primaban las relaciones sociales, era indispensable frecuentar las mesas importantes aunque se tuviera suficiente renta para comer. A Antonio de Guevara le resultaba incomprensible cómo había quien acudía a casas “con toallita sucia, cuchillo boto, agua caliente, vino aguado y manjar duro”. Él mismo había sido testigo de las carreras de algunos para conseguir una silla, aunque estuviera rota y tuviera que compartirla con otros dos, con el pretexto de que lo hacían para comprobar su resistencia. A la larga esta conducta acababa por serles perjudicial, y advertía de que debían acudir no cuando les invitaran sino “cuando se les constreñía”, porque así, al ser escasas sus salidas “tanto servicio recibirá el que le cobija como él, merced a ser invitado”<sup>16</sup>.

La escasez de medios con que se desenvolvían los hombres en la Corte llevaba a muchos a conocer de memoria la lista de casas donde podían autoinvertirse. Y para que les atendieran bien sobornaban a los empleados con gorros, guantes, cintas, etc.. y así les servían buen vino y buenos platos.

Palmireno advierte que las personas instruidas, abogados, médicos, etc, necesitan no parecer bobos fuera de los libros y dominar lo que llama la “agibilia” (desenvoltura) para lo que ofrece una lista de libros útiles para hacer un buen papel en las conversaciones. Da consejos sobre cómo preparar el cuerpo una vez aceptada la invitación: estómago, uñas, manos, cinturón y el espíritu “alegre, no desvergonzado” El cortesano “curioso”, en el sentido de educado, una vez sentado en la mesa debía comer “sosegado y limpio”. Entendían, entonces, por “comer limpio”: no sonarse con el pañuelo, no poner los codos en la mesa, no comer “hasta acabar” los platos, no murmurar de los cocineros, para que no pudiera acusárseles de golosos ni de sucios.

Advertía que había quienes no contentos con lo que se les ponía en su plato “arrebataban también lo que sobraba en los de otros”. Tampoco debían “mascar con los carrillos, beber con las dos manos, “arrostrarse” o tumbarse sobre los platos, morder el pan entero a bocados, acabar los primeros, lamerse “a menudo” los dedos ni dar sorbos en los potajes grandes “porque tal manera de comer es uso de bodegones y no de mesa de señores”

En consecuencia, era preciso que el joven en los primeros convites a que acudiera prestase atención disimuladamente a lo que hacían los demás comensales para aprender cómo trinchar un ave, echarse la sal, comer una granada sin mancharse y las salsas, natas y cosas semejantes. Procuraría así no dar los espectáculos de algunos hombres de edad que “se echaban de uno en uno los

---

<sup>16</sup> Guevara, Antonio de. Aviso de privados y doctrina de cortesanos..Valladolid: 1539 Cap. VV. “La templança y la criança que el cortesano ha de tener quando comiere a la mesa de los señores”,fol.XI.

cinco dedos dentro de la boca para lamer la salsa de los garbanzos que tenían asida a ellos”<sup>17</sup>.

Una vez aprendidos los principios básicos de urbanidad el invitado estaba preparado para tomar parte en el banquete. En él habría de enfrentarse con otra serie de situaciones conflictivas, que iban desde las conversaciones oportunas hasta la moderación debida con ciertos alimentos que podían conducirles, de no ser precavidos, a cometer graves descortesías.

Cervantes es buen conocedor de la etiqueta como demuestra en el capítulo en que los duques invitan a comer a don Quijote y su escudero (II, 27), donde imitan, ridiculizándolo, el protocolo de la Corte con el aguamanil que en lugar de las manos les sirve para lavarles las barbas y la figura del eclesiástico que bendice la mesa.

Las normas de educación que le da a Sancho su señor marcan la distancia con el señor: Le recomienda no mascar a dos carrillos, ni “erutar” delante de nadie” (II,43.) y como no entiende este término le explica: “Erutar quiere decir regoldar, y este es uno de los más torpes vocablos que tiene la lengua castellana, aunque es muy significativo, y así la gente curiosa se ha acogido al latín y al regoldar dice erutar, y a los regüeldos erutaciones, y cuando algunos no entienden estos términos, importa poco que el uso los irá introduciendo poco a poco”. Sancho promete acordarse de decir erutar (II, 43) Otro de los consejos que le da es:”Come poco y cena mas poco, que la salud de todo el cuerpo se fragua en la oficina del estómago” (II, 43).

#### MESA DEL REY Y MESA DE SANCHO GOBERNADOR

La doctrina del origen divino del poder real marca cuanto se refiere a la vida del monarca<sup>18</sup>. Su mesa, debe asemejarse a la de Salomón y tratará de deslumbrar en las comidas públicas a propios y extraños y dar la imagen del poder que simboliza con el monarca sólo en una mesa sobre un estrado y bajo dosel de brocado.. Los invitados a quienes se dispensa el honor de asistir como testigos, presencian deslumbrados lo que, con razón, se ha considerado una auténtica representación teatral. Dificulta la evocación de la escena el que se prohibiera, como aún hoy ocurre, reproducir las imágenes de los monarcas mientras se alimentaban, lo que nos priva de ilustraciones gráficas existentes en otros países.

Existe además todo un simbolismo religioso que acompaña a este acto ya que los reyes comen únicamente para alimentar el espíritu y de ahí que ese acto trate de revestirse de un carácter sagrado e imite la celebración de la eucaristía, con el mantel blanco como si se tratara de un altar, la bendición previa y la reverencia del servicio con la presencia de un miembro de la Capilla Real.

<sup>17</sup> Palmireno, Juan Lorenzo, El estudiante cortesano 1573,p.90-91.

<sup>18</sup> Simón Palmer, María del Carmen La cocina de Palacio (1561-1931) Madrid. Castalia. 1997.

Cronistas, embajadores, viajeros nos dejaron constancia por escrito de la viva impresión que les causó este acto cuando tuvieron el privilegio de presenciarlo.

Será en el episodio en que Sancho entra en la ínsula como gobernador cuando lo dicho hasta ahora sobre la etiqueta se pone en práctica. Ya al llegar a la sala del suntuoso palacio suenan las chirimías como en el Alcázar y salen cuatro pajes a darle el aguamanos, que Sancho recibió con mucha gravedad y pasa a sentarse en la mesa real solo.

Tras los “principios”, la comida se distribuye en tres “servicios”; es decir, tres veces se colocan ante el monarca una serie de platos, entre nueve y once, que luego se retiran o “alzan”. la etiqueta marca acercar la copa y ofrecer la toalla. En la mesa de Sancho, uno que parecía estudiante, nos dice, echó la bendición y un paje le puso un babador randado<sup>19</sup>.

Y aquí es el médico, que no aparecía en la mesa del monarca, aunque era el que mandaba lo que guisar al cocinero al día siguiente, el que adquiere el protagonismo al tratar de cumplir las normas que mandaban entonces acomodar la alimentación a la complexión, a los humores, del comensal. Por eso el doctor Tirteafuera<sup>20</sup> va señalando con una varilla como puntero cada plato que llega para que lo retiren antes de probarlo siquiera Sancho.

“Visto lo cual por Sancho, quedo suspenso y, mirando a todos, preguntó si se había de comer aquella comida como juego de maesecoral (trileros) Quitese luego delante, si no, voto al sol que tome un garrote y que a garrotazos comenzando por el no me ha de quedar medico en toda la ínsula, a lo menos aquellos que yo entienda que son ignorantes... Si no se va le estrellaré esta silla en la cabeza Y denme de comer, o si no, tómense su gobierno, que oficio que no da de comer a su dueño no vale dos habas”. (II,49).

El doctor Pedro Recio se identifica con la dietética del momento y tal como Hipócrates quería prefiriere una dieta adecuada en lugar de drogas: la fruta era demasiado húmeda, otro plato demasiado caliente y con muchas especias “que acrecientan la sed, y el que mucho bebe mata y consume el húmedo radical, donde consiste la vida”. Tampoco le deja comer perdices, conejos guisados, ni la ternera asada ni en adobo y, por supuesto la olla podrida. como hemos visto antes. Lo único que le permite comer son suplicaciones y unas tajadicas sutiles de membrillo, que le asienten el estómago y le ayuden a la digestión.

Ante el enfado de Sancho, el doctor prometió darle de cenar esa noche aunque excediese todos los aforismos de Hipócrates. Le sirvieron un salpicón de vaca con cebolla y unas manos cocidas de ternera, algo entradas en días. El gusto por la cocina italiana de Cervantes aparece porque Sancho comió todo “con mas gusto que si fueran francolines de Milán, faisanes de Roma, ternera de Sorrento, perdices de Morón o gansos de Labajos. Como su estómago no

---

<sup>19</sup> Servilleta con encajes atada al cuello.

<sup>20</sup> Pedro Recio de Agüero, natural de Tirteafuera (irte afuera), grado en la Universidad de Osuna.

está acostumbrado a cosas exquisitas sino a cabra, vaca, tocino, nabos y cebollas, los manjares de palacio le dan asco así que pide que en adelante:

“El maestra sala puede traerme estas que llaman ollas podridas, que mientras mas podridas son, mejor huelen, y en el puede embaular todo lo que quisiere que yo se lo agradeceré y no se burle nadie de mi porque o somos o no somos, vivamos todos y comamos en buena paz” (II, 49).

Por si fuera poco recibe una carta del conde advirtiéndole de que no coma nada porque puede ser envenenado. Manda meter en un calabozo al doctor porque si alguno le va a matar va a ser él de hambre.

Sancho ya había demostrado antes su preferencia por los alimentos sencillos, por ejemplo en la comida con los cabreros:

“Mucho mejor me sabe lo que como en mi rincón sin melindres ni respeto, aunque sea pan y cebolla que los gallipavos de otras mesas donde sea forzoso mascar despacio, beber poco, limpiarme a menudo, no estornudar ni toser si me viene en gana ni hacer otras cosas que la soledad y la libertad traen consigo.” (I,11).

En la segunda parte del Quijote, Cervantes, molesto con la fama de sucio que le había adjudicado Avellaneda a Sancho en su obra, hace que Don Quijote elogie la parsimonia y limpieza de su escudero al comer, aunque reconozca que puede parecer algo tragón “porque come apriesa y masca a dos carrillos, pero la limpieza siempre la tiene en un 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” (II,62).

Al final Don Quijote y Sancho regresarán a su aldea donde el protagonista fallecerá poco después. Hemos visto cómo a lo largo de la novela la comida ha aparecido como un acto de participación a través de las distintas capas de la sociedad.