

Don Quijote y Sancho no pudieron ser gastronómos



Algunos pasajes del Quijote
relacionados con la comida

Julio Valles Rojo

Don Quijote y Sancho no pudieron ser gastrónomos.

“Señor -replicó Sancho-, si a vuestra merced le parece que no soy de pro para este gobierno, desde aquí le suelto, que más quiero un solo negro de la uña de mi alma que a todo mi cuerpo; y así me sustentaré Sancho a secas con pan y cebolla, como gobernador con perdices y capones...”¹

La relación de Don Quijote y su orondo escudero con la comida ha sido y es motivo de multitud de libros, artículos y conferencias y también a propósito de lo que el hidalgo comía cada día de la semana de acuerdo con uno de los párrafos iniciales de la obra, todos hacen de él motivo de un pretendido descubrimiento de lo que era la comida en tiempos del Quijote, pero muy pocos han continuado su lectura para ver si esto que nos dice Cervantes, al comienzo de su novela, lo ratifica en sus páginas siguientes, puesto que se ensalza y alaba mucho el contenido gastronómico del texto cuando realmente es todo lo contrario y puede decirse que constituye un canto a la austeridad por la misión que pretenden acometer este mágico dúo por los tristes caminos de España en aquella época.

Debo yo citar, una vez más, lo que se dice al comienzo de la obra, pues uno de los propósitos de este artículo es comentar precisamente lo que tiene de verdad este párrafo en relación con la comida, no solo del hidalgo, sino también del contenido gastronómico del resto de la novela:

“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”.

Mi opinión es que Cervantes no pretendía lanzar una erudita disertación de cómo se comía a comienzos del Siglo XVII, sino que lo que pretendía era definir lo más exactamente posible como era el personaje que en las siguientes páginas va a ser el gran protagonista de la obra. Lo ratifica el hecho de que para mayor precisión de la personalidad, del que dice tiene de sobrenombre Quijada o Quesada, antes y después de este párrafo, nos cuenta como eran sus armas, como vestía, que le gustaba la caza, y era un gran madrugador. Es decir las frases citadas forman parte de una definición del personaje y no son un canto a la culinaria de la época. El que Cervantes acuda a lo que comía para ayudarse en la plasmación del personaje, no es algo casual, simplemente en los tiempos en que se desarrolla la trama, saber lo que alguien comía era conocer su importancia social y sus posibilidades económicas. También es sintomático para esta opinión, el que los platos que formaban parte de la dieta del hidalgo no vuelvan a aparecer prácticamente más en el transcurso de la novela, y ni el salpicón, ni los duelos y quebrantos ni las “lentejas”, tienen presencia en la obra, si acaso alguna referencia a la olla y un solo palomino más.

No es extraño, porque como dice Don Quijote a Sancho: “*Come poco y cena más poco, que la salud de todo el cuerpo se fragua en la oficina del estomago*”, es decir el hidalgo no era precisamente un buen gastrónomo, aunque tampoco un dietista, pues comía lentejas, lo cual pudo acelerar su locura, de acuerdo con la impresión que, de esta legumbre, tenían los médicos y expertos en dietética de la época².

Cervantes era un magnífico conocedor de la vida de las clases menos favorecidas como los labradores y los pobres que andaban por los caminos; conocía como se comportaban los

¹ “De los consejos segundos que dio don Quijote a Sancho Panza” Capítulo XLIII 2ª parte

² Alonso de Herrera en su libro titulado Agricultura General y editado a comienzos del siglo XVI, dice de la lenteja: “*si las usan mucho hacen soñar sueños desvariados, y espantosos, hacen ventosidades, (y) son muy terrestres*”

nobles y los ladrones, pero parece evidente que no asistía a banquetes de nobles o de reyes, es decir donde se comía “bien”.

La comida “regalada” era para la “gente principal”, los personajes del Quijote en su mayoría no lo son, y Cervantes es coherente con esto y no plantea en su novela comidas extraordinarias, ni banquetes, pues solo seis veces habla de ellos, la mayoría de una forma intrascendente o evocando a los caballeros andantes y ni siquiera a las bodas de Camacho las llama banquete. Sabía más de “bodas labradorecas” que de banquetes.

Haciendo un repaso detenido de lo que se vuelve a citar, durante el transcurso de la novela, del menú habitual del hidalgo, vemos que la olla aparece dos docenas de veces; de ellas, cuatro se refiere a “ollas podridas”, que este sí es un plato regio, de poderosos, de gente principal, pero en las otras no hay ni siquiera garbanzos, que solo encontramos tres veces y no para completar ollas.

El carnero, como la estrella de las carnes de la época, aparte de la olla inicial, solo aparece dos o tres veces más como componente de la comida y una docena refiriéndose a rebaños; la vaca la cita siete veces, y ternera y novillos media docena, la mayoría en las bodas de Camacho, junto con algunos rústicos tasajos de cabra.

El salpicón no vuelve a aparecer, pues otro salpicón que cita una vez, es de vaca con cebolla, que es un plato distinto al del párrafo inicial. Pero sí aparece la cebolla -10 veces-, pues estando entre labriegos y gente baja esto se comía con frecuencia, como el tocino que mienta nueve veces, pero en cambio los torreznos solo en dos ocasiones, a pesar de que el desconocimiento popular sobre los duelos y quebrantos³ les hace cómplices de los huevos, que en contra de lo que pudiera parecer solo aparecen citados ocho veces de las cuales dos son de avestruz y una vez de pescados - cavial-. Aparte de algunos arenques y los peces del Tajo, el pescado solo tiene otra mención importante, que nos va a servir para descubrir los conocimientos culinarios de Don Quijote, que Cervantes se apresura a contarnos ya en el segundo Capítulo:

“Las mozas, que no estaban hechas a oír semejantes retóricas, no respondían palabra; sólo le preguntaron si quería comer alguna cosa.

-Cualquiera yantaría yo -respondió don Quijote-, porque, a lo que entiendo, me haría mucho al caso.

A dicha, acertó a ser viernes aquel día, y no había en toda la venta sino unas raciones de un pescado que en Castilla llaman abadejo, y en Andalucía bacallao, y en otras partes curadillo, y en otras truchuela. Preguntáronle si por ventura comería su merced truchuela, que no había otro pescado que dalle a comer.

-Como haya muchas truchuelas -respondió don Quijote-, podrán servir de una trucha, porque eso se me da que me den ocho reales en sencillos que en una pieza de a ocho. Cuanto más, que podría ser que fuesen estas truchuelas como la ternera, que es mejor que la vaca, y el cabrito que el cabrón. Pero, sea lo que fuere, venga luego, que el trabajo y peso de las armas no se puede llevar sin el gobierno de las tripas.

Pusiéronle la mesa a la puerta de la venta, por el fresco, y trújole el huésped una porción del mal remojado y peor cocido bacallao, y un pan tan negro y mugriento como sus armas: ...”

Tampoco hay grandes menciones a manjares, que solo nombra cuatro veces, una de ellas para calificar de manjar negro al caviar, y en otra se refiere al manjar blanco, plato principesco en época de Cervantes, que años más tarde sería muy popular.

Pero aunque parezca, de acuerdo con lo dicho, que no se habla de comida en esta grandiosa novela, no es cierto, pues en diecinueve veces se nombra *cena*, *cenar*, *cenaron*, y

³ “Hallaron al paje cribando un poco de cebada para su cabalgadura, y a Sanchica cortando un torrezno para empedrarle con güevos y dar de comer al paje”, (Capítulo L 2ª parte). Esto parece demostrar una vez más que los duelos y quebrantos no son huevos con torreznos, pues Cervantes hubiera dicho en esta ocasión que Sanchica iba a preparar al paje unos duelos y quebrantos.

otras tantas *comida*, y para confirmar que sí se habla sobre comer, tengamos en cuenta que el pan aparece 65 veces, bien es verdad que muchas para referirse a expresiones como “pan pintado”, “pan de trastrigo” o “a pan y manteles”. De beber también encontramos materia, pues el vino lo encontramos en setenta ocasiones. Eso sí Sancho se asombra de la enorme cantidad de frutas de sartén que se prepara en las bodas de Camacho, pero el otro postre tradicional de la época como eran el queso con aceitunas, ni se le mienta, a pesar de que de las olivas habla dos veces y una de ellas dice “*aunque secas y sin adobo alguno*”, y nunca juntas con el queso, que sí aparece diecinueve veces y nueve el requesón, no siempre como postre, pues para postres un poco finos se limita a nombrar unos “*cañutillos de suplicaciones y unas tajadicas sutiles de carne de membrillo*”.

Alguna albondiguilla y manjar blanco, pero ningún *gigote*, ni pernil se citan entre las páginas de la célebre obra de Cervantes, que ya en los primeros capítulos imaginamos lo pobre que va a ser gastronómicamente hablando la vida de los aventureros andantes, pues en el capítulo X de la 1ª parte encontramos:

-Perdóneme vuestra merced -dijo Sancho-; que, como yo no sé leer ni escribir, como otra vez he dicho, no sé ni he caído en las reglas de la profesión caballeresca; y, de aquí adelante, yo proveeré las alforjas de todo género de fruta seca para vuestra merced, que es caballero, y para mí las proveeré, pues no lo soy, de otras cosas volátiles y de más sustancia.

-No digo yo, Sancho -replicó don Quijote-, que sea forzoso a los caballeros andantes no comer otra cosa sino esas frutas que dices, sino que su más ordinario sustento debía de ser dellas, y de algunas yerbas que hallaban por los campos, que ellos conocían y yo también conozco.

-Virtud es -respondió Sancho- conocer esas yerbas; que, según yo me voy imaginando, algún día será menester usar de ese conocimiento.

Y, sacando, en esto, lo que dijo que traía, comieron los dos en buena paz y compañía. Pero, deseosos de buscar donde alojar aquella noche, acabaron con mucha brevedad su pobre y seca comida.

Razón tenía Sancho en querer saber de yerbas, pues en ocasiones le hubieran venido bien para su sustento, que en la mayoría de las veces era tan mísero como el que tienen en el Capítulo LIX 2º parte:

Acudió Sancho a la repostería de su alforjas, y dellas sacó de lo que él solía llamar condumio; enjuagóse la boca, lavóse don Quijote el rostro, con cuyo refrigerio cobraron aliento los espíritus desalentados. No comía don Quijote, de puro pesaroso, ni Sancho no osaba tocar a los manjares que delante tenía, de puro comedido, y esperaba a que su señor hiciese la salva; pero, viendo que, llevado de sus imaginaciones, no se acordaba de llevar el pan a la boca, no abrió la suya, y, atropellando por todo género de crianza, comenzó a embaular en el estómago el pan y queso que se le ofrecía.

Y mucho peor es el que confiesa Sancho tres capítulos más adelante y mi señor don Quijote, que está delante, sabe bien que con un puño de bellotas, o de nueces, nos solemos pasar entrambos ocho días. (Capítulo LXII 2ª parte)



Pocas cosas sustanciosas se comían en las aventuras del hidalgo como vemos, pero beber sí que se bebía, sobre todo entre los escuderos, que hasta tenían condiciones de grandes catadores, o mojonos como entonces se decía, veamos un pasaje demostrativo y pintoresco del Capítulo XIII 2ª parte “Donde se prosigue la aventura del Caballero del Bosque, con el discreto, nuevo y suave coloquio que pasó entre los dos escuderos” :

-Por mi fe, hermano -replicó el del Bosque-, que yo no tengo hecho el estómago a tagarninas⁴, ni a piruétanos⁵, ni a raíces de los montes. Allá se lo hayan con sus opiniones y leyes caballerescas nuestros amos, y coman lo que ellos mandaren. Fiambreras traigo, y esta bota colgando del arzón de la silla⁶, por sí o por no; y es tan devota mía y quiérola tanto, que pocos ratos se pasan sin que la dé mil besos y mil abrazos.

Y, diciendo esto, se la puso en las manos a Sancho, el cual, empinándola, 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!

-¿Veis ahí -dijo el del Bosque-, en oyendo el *hideputa* de Sancho-, cómo habéis alabado este vino llamándole *hideputa*?

-Digo -respondió Sancho-, que confieso que conozco que no es deshonra llamar hijo de puta a nadie, cuando cae debajo del entendimiento de alabarle. Pero dígame, señor, por el siglo de lo que más quiere: ¿este vino es de Ciudad Real?

-¡Bravo mojón! -respondió el del Bosque-. En verdad que no es de otra parte, y que tiene algunos años de ancianidad.

-¡A mí con eso! -dijo Sancho-. No toméis menos, sino que se me fuera a mí por alto dar alcance a su conocimiento. ¿No será bueno, señor escudero, que tenga yo un 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, con todas las circunstancias al vino atañederas? Pero no hay de qué maravillarse, si tuve en mi linaje por parte de mi padre los dos más excelentes mojonos que en luengos años conoció la Mancha; para prueba de lo cual les sucedió lo que ahora diré: «Diéronles a los dos a probar del vino de una cuba, pidiéndoles su parecer del estado,

⁴ “ciertos cardillos que se cogen en el campo y nacen por lo general entre los barbechos, se hechan en la olla quitando las espinas y dejando solo las venas de en medio” (dicc autoridades)

⁵ Pera silvestre

⁶ En un párrafo anterior describe la enorme bota: “Y, levantándose, volvió desde allí a un poco con una gran bota de vino y una empanada de media vara; y no es encarecimiento, porque era de un conejo albar, tan grande que Sancho, al tocarla, entendió ser de algún cabrón, no que de cabrito...”

cualidad, bondad o malicia del vino. El uno lo probó con la punta de la lengua, el otro no hizo más de llegarlo a las narices. El primero dijo que aquel vino sabía a hierro, el segundo dijo que más sabía a cordobán. El dueño dijo que la cuba estaba limpia, y que el tal vino no tenía adobo alguno por donde hubiese tomado sabor de hierro ni de cordobán. Con todo eso, los dos famosos mojones se afirmaron en lo que habían dicho. Anduvo el tiempo, vendióse el vino, y al limpiar de la cuba hallaron en ella una llave pequeña, pendiente de una correa de cordobán.» Porque vea vuestra merced si quien viene desta ralea podrá dar su parecer en semejantes causas.

Pero entre tan paupérrima forma de comer, había algunos oasis de un cierto placer y disfrute goloso, no precisamente de magníficas viandas, pero sí para comer *con grandísimo gusto y muy de espacio, saboreándose con cada bocado*:

Tendiéronse en el suelo, y, haciendo manteles de las yerbas, pusieron sobre ellas pan, sal, cuchillos, nueces, rajadas de queso, huesos mundos de jamón, que si no se dejaban mascar, no defendían el ser chupados. Pusieron asimismo un manjar negro que dicen que se llama *cavial*, y es hecho de huevos de pescados, gran despertador de la colambre. No faltaron aceitunas, aunque secas y sin adobo alguno, pero sabrosas y entretenidas. Pero lo que más campeó en el campo de aquel banquete fueron seis botas de vino, que cada uno sacó la suya de su alforja; hasta el buen Ricote, que se había transformado de morisco en alemán o en tudesco, sacó la suya, que en grandeza podía competir con las cinco.

Comenzaron a comer **con grandísimo gusto y muy de espacio, saboreándose con cada bocado**, que le tomaban con la punta del cuchillo, y muy poquito de cada cosa, y luego, al punto, todos a una, levantaron los brazos y las botas en el aire; puestas las bocas en su boca, clavados los ojos en el cielo, no parecía sino que ponían en él la puntería; y desta manera, meneando las cabezas a un lado y a otro, señales que acreditaban el gusto que recibían, se estuvieron un buen espacio, trasegando en sus estómagos las entrañas de las vasijas. (Capítulo LIV 2ª parte)



Solamente tenemos verdaderos manjares en las bodas de Camacho, aquí si hay abundancia, pero el pobre Sancho solo las disfruta con la espuma de unas gallinas y unos gansos. La situación es espectacular, el escenario que pinta Cervantes, aunque en pleno campo, grandioso: una boda labradoresca de alta alcurnia económica con enormes cantidades de comida, donde no se atendía a la finura de un banquete principesco pues se parecía más a una celebración de época medieval. A los campos manchegos no había llegado el renacimiento culinario, seguramente al rico Camacho le gustaba otro tipo de cocina, solo en

una de las preparaciones se mezclan la cultura medieval y la sofisticación renacentista en el novillo lardado con lechones. Se debe leer este pasaje con atención:

Lo primero que se le ofreció a la vista de Sancho fue, espetado en un asador de 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 saques⁷ de más de a dos arrobas cada uno, y todos llenos, según después pareció, de generosos 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, y dos calderas de aceite, mayores que las de un tinte, servían de freír cosas de masa, que con dos valientes palas las sacaban fritas y las zabullían en otra caldera de preparada miel que allí junto estaba.

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 parecía haberlas comprado por libras, sino por arrobas, y todas estaban de manifiesto en una grande arca. Finalmente, el aparato de la boda era rústico, pero tan abundante que podía sustentar a un ejército.

Todo lo miraba Sancho Panza, y todo lo contemplaba, y de todo se aficionaba: primero le cautivaron y rindieron el deseo las ollas, de quién él tomara de bonísima gana un mediano puchero; luego le aficionaron la voluntad los saques; y, últimamente, las frutas de sartén, si es que se podían llamar sartenes las tan orondas calderas; 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. A lo que el cocinero respondió:

-Hermano, este día no es de aquellos sobre quien tiene jurisdicción la hambre, merced al rico Camacho. Apeaos y mirad si hay por ahí un cucharón, y espumad una gallina o dos, y buen provecho os hagan.

-No veo ninguno -respondió Sancho.

-Esperad -dijo el cocinero-. ¡Pecador de mí, y qué melindroso y para poco debéis de ser!

Y, diciendo esto, asió de un caldero, y, encajándole en una de las medias tinajas, sacó en él tres gallinas y dos gansos, y dijo a Sancho:

-Comed, amigo, y desayunaos con esta espuma, en tanto que se llega la hora del yantar.

-No tengo en qué echarla -respondió Sancho.

-Pues llevaos -dijo el cocinero- la cuchara y todo, que la riqueza y el contento de Camacho todo lo suple. **Capítulo XX, 2ª parte**

Tampoco las ventas o posadas por las que pasó el dúo viajero eran precisamente un emporio de magnífica culinaria, y el pobre Sancho debía pelear con los venteros por una triste cena, no sin antes definir cual era la apetencia de la dieta de él y de su señor :

Llegase la hora del cenar; recogieron a su estancia; preguntó Sancho al huésped que qué tenía para darles de cenar, a lo que el huésped respondió que su boca sería medida; y así, que pidiese lo que quisiese: que de las pajaricas del aire, de las aves de la tierra y de los pescados del mar estaba proveída aquella venta.

-No es menester tanto -respondió Sancho-, que con un par de pollos que nos asen tendremos lo suficiente, **porque mi señor es delicado y come poco, y yo no soy tragantón en demasía.**

Respondióle el huésped que no tenía pollos, porque los milanos los tenían asolados.

-Pues mande el señor huésped -dijo Sancho- asar una polla que sea tierna.

⁷ zaque azacán, es cántaro o vasija o bien odre o cuero de vino de pequeño tamaño, tal como dice el Dicc de Autoridades

-¿Polla? ¡Mi padre! -respondió el huésped-. En verdad en verdad que envié ayer a la ciudad a vender más de cincuenta; pero, fuera de pollas, pida vuestra merced lo que quisiere.

-Desa manera -dijo Sancho-, no faltará ternera o cabrito.

-En casa, por ahora -respondió el huésped-, no lo hay, porque se ha acabado; pero la semana que viene lo habrá de sobra.

-¡Medrados estamos con eso! -respondió Sancho-. Yo pondré que se vienen a resumirse todas estas faltas en las sobras que debe de haber de tocino y huevos.

-¡Por Dios -respondió el huésped-, que es gentil relente el que mi huésped tiene!, pues hele dicho que ni tengo pollas ni gallinas, y ¿quiere que tenga huevos? Discurra, si quisiere, por otras delicadezas, y déjese de pedir gallinas.

-Resolvámonos, cuerpo de mí -dijo Sancho-, y dígame finalmente lo que tiene, y déjese de discurrecimientos, señor huésped.

Dijo el ventero:

-Lo que real y verdaderamente tengo son dos uñas de vaca que parecen manos de ternera, o dos manos de ternera que parecen uñas de vaca; están cocidas con sus garbanzos, cebollas y tocino, y la hora de ahora están diciendo: «¡Coméme! ¡Coméme!»

-Por mías las marco desde aquí -dijo Sancho-; y nadie las toque, que yo las pagaré mejor que otro, porque para mí ninguna otra cosa pudiera esperar de más gusto, y no se me daría nada que fuesen manos, como fuesen uñas.

-Nadie las tocará -dijo el ventero-, porque otros huéspedes que tengo, de puro principales, traen consigo cocinero, despensero y repostería.

-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.**

Esta fue la plática que Sancho tuvo con el ventero, sin querer Sancho pasar adelante en responderle; que ya le había preguntado qué oficio o qué ejercicio era el de su amo. Llegóse, pues, la hora del cenar, recogióse a su estancia don Quijote, trujo el huésped la olla, así como estaba, y sentóse a cenar muy de propósito. **Capítulo LIX 2 ^ap**

Jugoso pasaje en el que se pone de manifiesto, no solo la calidad de las ventas de los caminos, que posiblemente Cervantes conocía de primera mano, sino que también sirve para ratificar que *ni despensas ni botillerías*, ellos comían *bellotas y nísperos*, triste comida para un caballero principal, a juicio de su tragón escudero, evidentemente no disfrutaban de particular cocinero.

A pesar de que Cervantes no quiere que sus protagonistas se conviertan en gourmet, enfrentándoles a míseras ventas, pobres comidas campestres y ayunos obligados, nos demuestra que sí conocía la parafernalia de los banquetes, la etiqueta de los nobles y el cometido de los oficios de boca⁸, como vemos en el Capítulo XLVII de la segunda parte de su obra : “Donde se prosigue cómo se portaba Sancho Panza en su gobierno”.

El dominio de la etiqueta es evidente por parte del escritor:

CUENTA la historia que desde el juzgado llevaron a Sancho Panza a un suntuoso palacio, adonde en una gran sala estaba puesta una real y limpiísima mesa; y, así como Sancho entró en la sala, sonaron chirimías, y salieron cuatro pajes a darle aguamanos, que Sancho recibió con mucha gravedad.

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, 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 randado a Sancho; otro que hacía el oficio de maestresala, llegó un plato de fruta delante;...

⁸ Muy probablemente Cervantes conocía la obra de Gonzalo Fernández de Oviedo titulada El Libro de la Camara donde se describen los cometidos de los oficios de boca, es decir los relacionados con la comida y el servicio de mesa y cocina de los nobles, de los príncipes y de los reyes, y hasta de algunos clérigos importantes.



Es evidente que, de haberlo deseado, Cervantes hubiera descrito fastuosos banquetes para el hidalgo y su escudero pues sabía perfectamente su organización, como hemos visto. Si Alonso Quijano no reparó en la maldad dietética de las lentejas, de acuerdo con las opiniones de su tiempo, en cambio don Quijote, sí recomienda a su escudero comer poco y cenar más poco por el bien de su salud, lo que demuestra que Cervantes tenía también amplios conocimientos de dietética⁹, como nos demuestra en este mismo Capítulo XLVII:

“...pero, apenas hubo comido un bocado, cuando el de la varilla tocando con ella en el plato, se le quitaron de delante con grandísima celeridad; pero el maestresala le llegó otro de otro manjar. Iba a probarle Sancho; pero, antes que llegase a él ni le gustase, ya la varilla había tocado en él, y un paje alzádole con tanta presteza como el de la fruta. Visto lo cual por Sancho, quedó suspensó, y, mirando a todos, preguntó si se había de comer aquella comida como juego de maeseccoral. A lo cual respondió el de la vara:

-No se ha de comer, señor gobernador, sino como es uso y costumbre en las otras ínsulas donde hay gobernadores. Yo, señor, soy médico, y estoy asalariado en esta ínsula para serlo de los gobernadores della, y miro por su salud mucho más que por la mía, estudiando de noche y de día, y tanteando la complexión del gobernador, para acertar a curarle cuando cayere enfermo; y lo principal que hago es asistir a sus comidas y cenas, y a dejarle comer de lo que me parece que le conviene, y a quitarle lo que imagino que le ha de hacer daño y ser nocivo al estómago; y así, mandé quitar el plato de la fruta, por ser demasíadamente húmeda, y el plato del otro manjar también le mandé quitar, por ser demasíadamente caliente y tener muchas especies, que acrecientan la sed; y el que mucho bebe mata y consume el húmedo radical, donde consiste la vida.

-Desa manera, aquel plato de perdices que están allí asadas, y, a mi parecer, bien sazónadas, no me harán algún daño.

A lo que el médico respondió:

-Ésas no comerá el señor gobernador en tanto que yo tuviere vida.

⁹ Y también de medicina hecha con productos alimenticios, pues en la 2ª parte Cap XLIII, dice: “*Quedó don Quijote acribado el rostro y no muy sanas las narices, aunque muy despedido porque no le habían dejado fenecer la batalla que tan trabada tenía con aquel malandrín encantador. Hicieron traer aceite de Aparicio, y la misma Altisidora, con sus blanquísimas manos, le puso unas vendas por todo lo herido; ...*”

Aceite de Aparicio : remedio medicinal para curar heridas y llagas preparado por Aparicio de Zubia en el siglo XVI.

-Pues, ¿por qué? -dijo Sancho.

Y el médico respondió:

-Porque nuestro maestro Hipócrates, norte y luz de la medicina, en un aforismo suyo, dice: *Omnis saturatio mala, perdices autem pessima*. Quiere decir: «Toda hartazgo es mala; pero la de las perdices, malísima».

-Si eso es así -dijo Sancho-, vea el señor doctor de cuantos manjares hay en esta mesa cuál me hará más provecho y cuál menos daño, y déjeme comer dél sin que me le apalee; porque, por vida del gobernador, y así Dios me le deje gozar, que me muero de hambre, y el negarme la comida, aunque le pese al señor doctor y él más me diga, antes será quitarme la vida que aumentármela.

-Vuestra merced tiene razón, señor gobernador -respondió el médico-; y así, es mi parecer que vuestra merced no coma de aquellos conejos guisados que allí están, porque es manjar peliagudo. De aquella ternera, si no fuera asada y en adobo, aún se pudiera probar, pero no hay para qué.

Y Sancho dijo:

-Aquel platonazo que está más adelante vahando me parece que es olla podrida, que por la diversidad de cosas que en las tales ollas podridas hay, no podré dejar de topar con alguna que me sea de gusto y de provecho.

-*Absit!* -dijo el médico-. Vaya lejos de nosotros tan mal pensamiento: no hay cosa en el mundo de peor mantenimiento que una olla podrida. Allá las ollas podridas para los canónigos, o para los retores 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.

Oyendo esto Sancho, se arrimó sobre el espaldar de la silla y miró de hito en hito al tal médico, y con voz grave le preguntó cómo se llamaba y dónde había estudiado. A lo que él respondió:

-Yo, señor gobernador, me llamo el doctor Pedro Recio de Agüero, y soy natural de un lugar llamado Tirteafuera, que está entre Caracuel y Almodóvar del Campo, a la mano derecha, y tengo el grado de doctor por la universidad de Osuna.

A lo que respondió Sancho, todo encendido en cólera:

-Pues, señor doctor Pedro Recio de Mal Agüero, natural de Tirteafuera, lugar que está a la derecha mano como vamos de Caracuel a Almodóvar del Campo, graduado en Osuna, quíteseme luego delante, si no, voto al sol que tome un garrote y que a garrotazos, comenzando por él, no me ha de quedar médico en toda la ínsula, a lo menos de aquellos que yo entienda que son ignorantes; que a los médicos sabios, prudentes y discretos los pondré sobre mi cabeza y los honraré como a personas divinas. Y vuelvo a decir que se me vaya, Pedro Recio, de aquí; si no, tomaré esta silla donde estoy sentado y se la estrellaré en la cabeza; y pídanmelo en residencia, que yo me descargaré con decir que hice servicio a Dios en matar a un mal médico, verdugo de la república. Y denme de comer, o si no, tómense su gobierno, **que oficio que no da de comer a su dueño no vale dos habas.**

Mortificante para Sancho fue la aventura del médico, pero evidencia que Cervantes conocía los libros de dietética de la época, como el de Miguel de Savonarola, y Luis Lobera de Ávila, y seguramente la Agricultura General de Alonso de Herrera, y desde luego Los libros de Medicina del célebre Doctor Laguna que hace citar con soltura al hidalgo¹⁰.

Pero esta aventura sirvió para que Sancho aprendiera a comer como un duque, de lo que Don Quijote parece estar muy satisfecho:

-Por cierto -dijo don Quijote-, que la parsimonia y limpieza con que Sancho come se puede escribir y grabar en láminas de bronce, para que quede en memoria eterna de los siglos venideros. Verdad es que, cuando él tiene hambre, parece algo tragón,

¹⁰ Con todo eso -respondió don Quijote-, tomara yo ahora más aína 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. Capítulo XVIII 2ª parte

porque come apriesa 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 aun los granos de la granada. (Capítulo LXII. 2ª parte)

Ya en el Capítulo XLIII de la 2ª parte había enseñado el hidalgo a su escudero como debía comportarse comiendo:

No comas ajos ni cebollas, porque no saquen por el olor tu villanería. Anda despacio; habla con reposo, pero no de manera que parezca que te escuchas a ti mismo, que toda afectación es mala. **Come poco y cena más poco, que la salud de todo el cuerpo se fragua en la oficina del estómago.** Sé templado en el beber, considerando que el vino demasiado ni guarda secreto ni cumple palabra. Ten cuenta, Sancho, de no mascar a dos carrillos, ni de erutar delante de nadie.

-Eso de *erutar* no entiendo -dijo Sancho.

Y don Quijote le dijo:

-*Erutar*, Sancho, quiere decir *regoldar*, y éste 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 con el tiempo, que con facilidad se entiendan; y esto es enriquecer la lengua, sobre quien tiene poder el vulgo y el uso.

-En verdad, señor -dijo Sancho-, que uno de los consejos y avisos que pienso llevar en la memoria ha de ser el de no *regoldar*, porque lo suelo hacer muy a menudo.

-*Erutar*, Sancho, que no *regoldar* -dijo don Quijote.

-*Erutar* diré de aquí adelante -respondió Sancho-, y a fee que no se me olvide.



Comida de Don Quijote en casa de los duques Muñoz Degrain B.N.

Hemos de dejar sentado, que a pesar de esto, tanto Don Quijote como Sancho no fueron exquisitos gourmet, Cervantes tenía amplios conocimientos de buena comida, de comida regalada, pero su intención al escribir el Quijote no fue hacer un tratado de la culinaria más importante de su época, como algunos han querido ver en su obra, sino pintar la forma de comer de unos personajes perfectamente entroncados en su mundo, viviendo su circunstancia y no saliéndose de un guión que no estaba en la idea de Cervantes hacer.

El Capítulo XLIX de la 2ª parte viene a ser como un testamento gastronómico de Sancho, a mi entender es el pasaje más definitorio de lo que constituye la comida en la gran obra cervantina, en el que Sancho triunfa de una vez contra el doctor dietista, pero se sincera y admite lo que es su verdadero gusto por la comida:

Todos los que conocían a Sancho Panza se admiraban, oyéndole hablar tan elegantemente, y no sabían a qué atribuirlo, sino a que los oficios y cargos graves, o

adoban o entorpecen los entendimientos. Finalmente, el doctor Pedro Recio Agüero de Tirteafuera prometió de darle de cenar aquella noche, aunque excediese de todos los aforismos de Hipócrates. Con esto quedó contento el gobernador, y esperaba con grande ansia llegase la noche y la hora de cenar; y, aunque el tiempo, al parecer suyo, se estaba quedo, sin moverse de un lugar, todavía se llegó por él [el] tanto deseado, donde le dieron de cenar un salpicón de vaca con cebolla, y unas manos cocidas de ternera algo entrada en días. Entregóse en todo con más gusto que si le hubieran dado francolines de Milán, faisanes de Roma, ternera de Sorrento, perdices de Morón, o gansos de Lavajos; y, entre la cena, volviéndose al doctor, le dijo:

-Mirad, señor doctor: de aquí adelante no os curéis de darme a comer cosas regaladas ni manjares esquisitos, porque será sacar a mi estómago de sus quicios, el cual está acostumbrado a cabra, a vaca, a tocino, a cecina, a nabos y a cebollas; y, si acaso le dan otros manjares de palacio, los recibe con melindre, y algunas veces con asco. Lo que el maestresala puede hacer es traerme estas que llaman ollas podridas, que mientras más podridas son, mejor huelen, y en ellas puede embaular y encerrar todo lo que él quisiere, como sea de comer, que yo se lo agradeceré y se lo pagaré algún día; y no se burle nadie conmigo, porque o somos o no somos: vivamos todos y comamos en buena paz compañía, pues, cuando Dios amanece, para todos amanece. Yo gobernaré esta insula sin perdonar derecho ni llevar cohecho, y todo el mundo traiga el ojo alerta y mire por el virote, porque les hago saber que el diablo está en Cantillana, y que, si me dan ocasión, han de ver maravillas. No, sino haceos miel, y comeros han moscas.

Excelente lección, y espléndido resumen de los hábitos culinarios que impregnan esta obra, nada de exquisiteces, sino comida de gente rustica. Sancho evidentemente sabía quién era, y su mujer Teresa se lo había recordado : “*La mejor salsa del mundo es la hambre; y como ésta no falta a los pobres, siempre comen con gusto*”(Capitulo V. 2ª parte)

Imposible sacar de esta inigualable obra aspectos de magnífica gastronomía, de la novela no puede deducirse esto, Cervantes escribió sobre este tema justo lo que quería, pues si hubiera querido escribir otra cosa posiblemente habría citado los platos de Diego Granado y de Hernandez de Maceras, o las creaciones de Antonio Martinez Motiño, nos hubiera deleitado con unos *garbanzos dulces con membrillo*, o un *capón relleno con ostiones* o un *platillo de puntas de cuernos de venados*, o unas *lechugas rellenas en día de carne*, un *plato de papin tostado* o unas *colas de carnero con agraz*, y aún a fuer de ser rústico, hubiera citado un *platillo de cardillos o bien de lechugas y otras yerbas*, unos *huevos encañutados*, una *empanada de pichones*, y hasta un *potaje de castañas* y, por si les pillaba de camino, Motiño les hubiera enseñado *como llevar la carne de venado en un viaje*, y llegados a un magnífico mesón pedir un buen *gigote de pierna de carnero* y unos *buñuelos de manjar blanco*. Éstos y otros cientos de platos de los cocineros citados sí son de la magnífica culinaria de la época del Ingenioso Caballero, pero no es esto lo quiere Cervantes que coma su hidalgo apegado a su duro oficio de caballero andante, porque en el Capitulo X ya había advertido:

-¡Qué mal lo entiendes! -respondió don Quijote-. Hágote saber, Sancho, que **es honra de los caballeros andantes no comer en un mes**; y, ya que coman, sea de aquello que hallaren más a mano; y esto se te hiciera cierto si hubieras leído tantas historias como yo; que, aunque han sido muchas, en todas ellas no he hallado hecha relación de que los caballeros andantes comiesen, si no era acaso y en algunos suntuosos banquetes que les hacían, y los demás días se los pasaban en flores.

Y con respecto a su escudero, no quiere que sufra el peso de la etiqueta y le hace exclamar dramáticamente: “...*más quiero hartarme de gazpachos que estar sujeto a la miseria de un médico impertinente que me mate de hambre*” .

La obra maestra de Don Miguel de Cervantes no es una obra de gastronomía, es simplemente a mi modesto entender la mejor novela que se ha escrito en lengua castellana. ¿A alguien le parece poco? Vale.

Julio Valles Rojo.

Imágenes : Chocolates Amatller, San Martin de Provensals, Lit. Labielle, c. 1920, España