

## YANTARES DEL QUIJOTE

---

MARÍA DEL SOL SALCEDO MORILLA  
ACADÉMICA CORRESPONDIENTE

---

Comienzo por decir que este trabajo se compone de breves apuntes sobre la gastronomía del Quijote; nada exhaustivo. Como todos saben la gastronomía incluye el comer y el beber; y el Quijote es una inagotable fuente de datos sobre la gastronomía de la época. Mi objetivo, quizá por deformación, es eminentemente didáctico, y quizá por devoción, pretende proporcionar distracción y divertimento...

En las bodas de Camacho *El Rico con Quiteria La Hermosa* se describe la siguiente comida de celebración:

“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 (matadero; toda la carne que hay en un matadero) de carne: así bebían y encerraban en sí carneros enteros; sin echarse de ver, como si fueran palominos; las liebres ya sin pellejo y las gallinas sin pluma que estaban colgadas por los árboles para sepultarlas en las ollas no tenían número; los pájaros y caza de diversos géneros eran infinitos, colgados de los árboles para que el aire los enfriase. Contó Sancho más de sesenta zaques de más de a dos arrobas cada uno, y todos ellos, 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 (colocados en pila, cruzándolos ordenadamente de modo que entre ellos queden varios espacios vacíos a modo de enrejado), 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 zambullían 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 (este apunte es especialmente interesante, porque en buena cocina las carnes poco grasas suelen albardarse con lonchas de tocino para prestarles jugosidad). Las especias de diversas suertes no parecía haberlas comprado por libras, sino por arrobas, y todas estaban de manifiesto en una grande area. Finalmente, el aparato de la boda era rústico; pero tan abundante, que podía sustentar a un ejército”.

La hiperbólica descripción es especialmente llamativa en cuanto al tamaño de los recipientes: las turquesas, que no son las piedras semipreciosas, sino los moldes donde se fabricaban las ollas; los zaques, que son cueros, generalmente de cabra, que, cosidos y empegados por todas partes menos por la correspondiente al cuello del animal, sirven para contener líquidos, como vino o aceite. La bota también es un odre, pequeño, y

cuando puede, Sancho la empina gusto. No debe confundirse saque con la palabra saque que, en el campo semántico de la comida, se identifica con comer o beber mucho; de ahí viene el dicho de que fulanita o menganita tengan un buen saque. Las calderas de aceite y miel y las enormes palas para trasladar las frituras.

Todo lo miraba Sancho Panza, y todo lo contemplaba, y de todo se aficionaba. Primero le cautivaron y rindieron el deseo de las ollas, de quien 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 los que 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 ser!

Y diciendo esto, asió de un caldero, y encajándolo en una de las medias tinajas, sacó de él tres gallinas y dos gansos (tan abundante era el contenido de aquellas medias tinajas, que tres gallinas y dos gansos que se sacaron de una de ellas parecían al cocinero cosa tan baladí como la espuma que se quita de las ollas casera comunes con ayuda de la espumadera: espumar el caldo), 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”.

Sería difícil encontrar otra imagen mejor para describir la cocina de la época y, especialmente, la manchega: platos fuertes y recios en los que la caza juega un papel principal; generosos vinos dispuestos a acompañar los más diversos manjares; quesos de leche de oveja capaces de satisfacer el paladar más exigente, y unos dulces en los que la harina el aceite y la miel se mezclan de infinitas formas...

El breve e inicial pasaje del Quijote que describe la comida habitual del hidalgo, concentra en unos renglones la sencillez y casi pobreza de su dieta: “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.” Las tres cuartas partes, se entiende.

Por aquellos años se divulgaba en España el *Libro de cocina* de Ruperto de Nola, cocinero del rey don Fernando de Nápoles. Tal libro, que fue durante algún tiempo el manual de cocina de príncipes y señores, habla de frutas, potajes, asados, manjares blancos, frutas de sartén... Y no se distancia demasiado de lo comido por Don Quijote, eso sí, en su interpretación más modesta.

Por otra parte, el casamiento de la infanta Doña Juana (La Loca) con el Conde de Flandes, Don Felipe (El Hermoso), la casa real de Castilla había introducido y adoptado usos, nombres y oficios de la casa de Borgoña, de la que Don Felipe procedía por línea materna. Por eso Cervantes, en el capítulo XLVII de la novela, cuando Sancho Panza es hecho gobernador de la ínsula barataria y sentado a comer, y ve delante de sí

multitud de manjares apetitosos, tras los cuales se le van los ojos sin que pueda catarlos, por expresa prohibición del doctor Pedro Recio, se inclina esta vez por la descripción de una mesa servida a la borgoñona.

La principal diferencia entre una mesa servida a la española y una mesa servida a la borgoñona, es que en la española los platos van llegando a la mesa de uno en uno, mientras que en la borgoñona todos los platos se ponen en la mesa de una vez y desde el principio de la comida. La manera española permite un mayor control de las temperaturas de servicio.

Pero en aquel tiempo la gente de medio pelo comía según las costumbres peninsulares, como lo demuestra este fragmento del *Entremés del mayordomo* de Quiñones de Benavente:

“Lo que toca a la mesa mil primores:  
Tendrán sus cuatro platos los señores,  
porque no quiero ser corto ni franco.  
Los jueves y domingos, manjar blanco,  
torreznos, jigotico, alguna polla,  
plato de yerbas, reverenda olla,  
postres y bendición...  
Los viernes, lentejita 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.

El manjar blanco era un plato compuesto por pechugas de gallina mezcladas con azúcar, leche y harina de arroz; y también es un postre a base de almendras, azúcar y harina de arroz.

El jigote es un guisado de carne picada, rehogado en manteca.

La polla es una gallina joven, medianamente crecida, que todavía no pone huevos o que hace poco tiempo que ha empezado a ponerlos.

Las yerbas es el nombre que dan los religiosos a las menestras y ensaladas cocidas.

La truchuela, acompañante de las melancólicas lentejas, a quienes alguien ha llamado “las once mil vírgenes” es bacalao curado más delgado de lo común.

La bazofia es una comida hecha a base de sobras y la mojatoria no necesita aclaración.

La asadura de vaca es suficientemente descriptiva y la panza con sus palos y huesos es un buen guiso de callos. No olvidemos que hubo un tiempo en que la abstinencia de los sábados prohibía en Castilla comer los perniles y jamones de los animales, mientras se podían comer libremente cabezas o pescuezos, sesos, asaduras, tripas, pies y el gordo del tocino.

El palomino de añadidura que Don Quijote disfrutaba los domingos era un suplemento destinado a solemnizar el día de descanso o a festejar la presencia de algún comensal inesperado.

Hablemos más ampliamente de la olla: Según el Diccionario, es una comida preparada con carne, tocino, legumbres y hortalizas, principalmente garbanzos y patatas, a lo que se añade a veces algún embuchado y todo junto se cuece y sazona. Ha sido en España el plato principal de la comida diaria. Actualmente recibe distintos nombres,

según las regiones: cocido, puchero, pote...

Pero hay ollas y ollas podridas, las que, definidas por Sancho Panza, “mientras más podridas son, mejor huelen”. En la ínsula barataria, para tentarle en la paciencia y la gula, le habían puesto un gran plato de esta clase de olla, que le hizo decir: “Aquel platonazo que está más adelante bando me parece que es olla podrida, que por la diversidad de cosas que en tales podridas hay, no podré dejar de topar con alguna que me sea de gusto y provecho”. A lo cual respondió el médico: “Absit: 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 rectores de los colegios o para las bodas labradorecas...

Pero ¿de qué se componía una olla podrida? Lope de Vega lo dice, en el segundo acto de *El hijo de los leones*. Oigamos la conversación entre Bata y Joaquín:

Bato. Una reverenda olla  
a la usanza de la aldea;  
que no habrá cosa que coma  
con más gusto cuando venga;  
que por ser grosera y tosca,  
tal vez la *estiman los Reyes*  
más que en sus mesas curiosas  
los delicados manjares.

Joaquín. Me conformo con la olla.  
Píntame el alma que tiene.

Bato. Buen carnero y vaca gorda;  
la gallina que dormía  
junto al gallo, más sabrosa  
que las demás, según dicen.

Joaquín. Me conformo con la olla.

Bato. Tiene una famosa liebre,  
que en esta cuesta arenosa  
ayer mató mi Barcina,  
que lleva el viento en la cola.  
Tiene un pernil de tocino,  
quitada toda la escoria,  
que chamusqué por San Lucas.

Joaquín. Me conformo con la olla.

Bato. Dos varas de longaniza,  
que compiten con la lonja  
del referido pernil,  
un chorizo y dos palomas...  
Y sin aquesto, Joaquín,  
Ajos, garbanzos, cebollas

tiene y otras zarandajas.

Joaquín. ¡Me conformo con la olla!

Yo creo que cualquiera se conformaría... Por cierto, las zarandajas son todos aquellos elementos de naturaleza vegetal que entran a componer la olla.

La olla familiar, de diario, era mucho menos costosa, a pesar de lo cual proporcionaba una comida completa de tres platos, es decir, tres vuelcos o tumbos. A saber: el primer vuelco consiste en echar caldo sobre pan migado (ya entonces solía aromatizarse con hojas de hierbabuena). Una vez comidas las sopas, el segundo vuelco traía los garbanzos y hortalizas. El último vuelco, el tercero, ponía en el plato la carne, el tocino, el chorizo y la morcilla. Tantos enamorados tenían los tumbos o vuelcos, que terminó por hacerse popular el refrán “Más vale vuelco de olla que abrazo de moza”.

En tiempos mucho más recientes se conservaba el entusiasmo. Por ejemplo, Galdós, al describir un mesón toledano, la llama “nacional olla, compañera de la raza en todo el curso de la historia”. Y don Juan Valera, escribiendo desde Viena en diciembre de 1893, dice: “Todos en esta casa echamos de menos el puchero de ahí, el arroz a la valenciana, el bacalao a la vizcaína y hasta un buen potaje de judías”.

En la actualidad no le faltan admiradores, aunque vaya perdiendo frecuencia a favor de las comidas rápidas o de las poco calóricas prescritas en los regímenes de adelgazamiento.

La olla ha de cocerse despacio, casi sin hervir: “Olla que mucho hierve, sabor pierde”. De vez en cuando, hay que mecerla con movimientos de vaivén.

La olla de Don Quijote era pobre, puesto que tenía más vaca que carnero. Y por aquel entonces la carne de carnero era más barata que la de vaca. El salpicón que cenaba no era otra cosa que la carne sobrante de la olla, cortada menuda, aderezada con cebollas, aceite, pimienta y vinagre. El tomate y el pimiento, procedentes de América, tras el Descubrimiento, todavía no se habían incorporado a nuestra gastronomía. Igual ocurría con la patata, que sólo se cultivaba con finalidades ornamentales.

Duelos y quebrantos los sábados. Averiguar en qué consistía este plato ha sido fuente de conjeturas, discusiones y errores: que si tortilla de sesos; que si los huesos quebrantados de las reses accidentadas, para la olla del sábado, que si los despojos y menudos, revueltos con huevos... En el barullo, algunos llegaron a identificar los duelos con una clase de judías blancas.

Pero Francisco Rodríguez Marín, el mejor anotador que ha tenido el Quijote, hojeando en la sección de libros raros de la Biblioteca Nacional, uno titulado *Primera parte del Parnaso nuevo y amenidades del gusto, en veintiocho entremeses, bailes y sainetes de los mejores ingenios de España*, impreso en Madrid alrededor de 1670, leyó en la *Mojiganga del pásame de la viuda*, atribuida a Calderón de la Barca, el siguiente pasaje, conversación entre Jerónima, María del Prado e Isabel de Gálvez:

Gerónima. Pues no te has de estar así todo el día.

María del Prado. ¡Qué porfiada estás!

Anda, Isabelilla,

chocolate no me traigas

ni por pienso; que es regalo,

y ya a mí no me hace falta.

Unos huevos y torreznos;

¡ay! que para una cuitada,  
triste, mísera viuda,  
huevos y torreznos bastan,  
que son duelos y quebrantos.

Isabel de Gálvez. A falta del de Guajaca,  
no es malo ese, que, al fin,  
eschocolate de La Mancha.

¡Eso son duelos y quebrantos! Fritada de huevos con torreznos, tortilla de huevos con torreznos. Esta comida se llamó también la merced de Dios, porque en las casa medianamente provistas solía haber reservas de tocino y un gallinero que asegurase la producción de huevos. De manera que si alguien se presentaba de improviso a comer y no había nada preparado, nunca faltaba la merced de Dios; sólo había que visitar el gallinero y cortar una loncha de tocino. Cervantes escribió para personas de su tiempo, así que no se detuvo en explicaciones de las que todo el mundo tenía conocimiento. ¡Cómo iba a pensar él que cuatrocientos años después íbamos a seguir dando vueltas a sus textos!

Y hablemos también del vino, que es a la comida como el color a la pintura o la música a la letra, y también encuentra en el Quijote gloriosas referencias. Tengamos en cuenta que en La Mancha, patria de Don Quijote, se encuentra una de las mayores concentraciones de viñedo del mundo. Y consideremos también que Cervantes pudo llegar a tener amplio conocimiento de vinos nacionales y extranjeros.

Cervantes celebró entre otros vinos el de Ciudad Real, en diversos lugares de sus obras; y comentando una frase del *Coloquio de los perros*, en que se menciona *el licor de Esquivias, famoso al par del de Ciudad Real, San Martín y Rivadavia*, dice don Agustín González de Amezúa “¡Líbreme Dios de suponer a Cervantes aficionado en demasía al mosto, como cualquiera de nuestros bohemios literarios! Mas ante las insistentes y, por lo común, análogas citas de los vinos que esta nota recuerda, paréceme vislumbrar que guardó siempre una amistad comedida y honesta a todos ellos”.

Efectivamente, Cervantes a través de sus personajes, se muestra aficionado, cuando por boca de Sancho dice: Bebo cuando tengo gana, cuando no la tengo y cuando me lo dan por no parecer caprichoso y mal criado.

Gran conocimiento del vino demuestra en el capítulo donde el escudero del Caballero del Bosque invita a Sancho a comer y beber abundantemente. Dice Sancho:

- ... Vuesa merced sí que es escudero fiel y legal, moliente y corriente, magnífico y grande, como lo muestra este banquete, que si no ha venido aquí por arte de encantamento, parécelo a lo menos; y no como yo, mezquino y malaventurado, que sólo traigo en mis alforjas un poco de queso tan duro, que pueden descalabrar con ello a un gigante; a quien hacen compañía cuatro docenas de algarrobas y otras tantas de avellanas y nueces, merced a la estrechez de mi dueño, y a la opinión que tiene y orden que guarda de que los caballeros andantes no se han de mantener y sustentar sino con frutas secas y con las yerbas del campo.

- Por mi fe, hermano -replicó el del Bosque- que yo no tengo hecho el estómago a tagarninas, ni a piruétanos ni a raíces de los montes: allá se lo hayan con sus opiniones y leyes caballerescas, y comanlo que ellas mandaren; fiambreras traigo y esta bota colgada del arzón de la silla, por si o por no, y es tan devota mía y quiérola tanto, que pocos ratos se pasan sin que le 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 suspiro dijo:

- “Oh hideputa bellaco, y cómo es católico!”

Católico quiere decir sano, perfecto, excelente y superior en su línea. Y es muy importante lo de dejar caer la cabeza hacia un lado. Al vino bueno se le decía *de lo de una oreja*. Llamaban *de dos orejas* al vino malo que, bebido el primer trago, hace mover la cabeza de un lado a otro, en señal de disgusto; y así habla y distingue entre los dos vinos el refrán:

“Vino de una oreja, prendado me deja; vino de dos, maldígalo Dios”.

-¿Veis ahí -dijo el del Bosque en oyendo el hideputa de Sancho?- como habéis alabado este vino llamándole hideputa?”

Dice otro refrán : “Más vale vino de ¡hideputa! que de ¡Santa María! Por otra parte aun hoy día es normal utilizar hijo de puta en son de alabanza. Por ejemplo: ¡El hijoputa ha sacado las oposiciones de notario a la primera!

- “Digo -respondió Sancho- que confieso que conozco que no es deshonor 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.”

De nuevo me detengo para glosar lo de mojón. Sabemos que mojón es la señal permanente que se pone para fijar linderos o la que se pone en despoblados para servir de guía o un montón o la porción compacta de excremento humano que se expele de una vez. Pero mojón también designa el oficio de catavinos. Es decir, un catador de vinos es un mojón. No sé si en la sala habrá algún catador de vinos, al menos, aficionado; por mi parte, confieso que lo soy.

Continúa Sancho bravuconamente:

- “¿A mí con eso? No toméis menos sino que se me fuera a mi 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 (la dura, que es apócope de duración, se refiere a la antigüedad del vino), 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 mojones 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, cualidad, bondad o malicia del vino. El uno lo probó con la punta de la lengua; el otro no hizo más que 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 la cuba hallaron en ella una llave pequeña, pendiente de una correa de cordobán. Porque vea vuesa merced si quien viene desta ralea podrá dar su parecer en semejantes causas.”

Esta historia de los dos notables catadores, la contó Cervantes, aunque reduciéndolo-

lo a un solo catador, en su entremés de *La elección de los alcaldes de Daganzo*. Probablemente se trataba de un cuentecillo popular en el que se celebraba la rara habilidad de algunos. Ya la había celebrado Fray Juan de Pineda en su "Agricultura cristiana". Presten atención: "... y en sonando el nombre del buen vino, no solamente los oídos, boca y narices se abren y rompen para le recibir, sino que hasta los poros de los huesos se les abren a los buenos mojonos para le meter hasta los tuétanos: y otros le toman en el puño, y cerrándole un poco le huelen para conocer, como por el pulso, si tiene alguna dolencia.

Se dan en el Quijote normas sobre enfriamiento de vinos, porque en el episodio donde Don Quijote recita su larga arenga sobre cómo vivía la humanidad en la edad de oro, los cabreros le escuchan embobados, y mientras, Sancho "asimismo callaba y comía bellotas, y visitaba muy a menudo el segundo zaque, que, porque se enfriase el vino, le tenían colgado de un alcornoque." o precio, usar el artículo neutro. En estos días a lo mejor tendríamos que pedir de lo caro y de lo carísimo, porque barato no hay ninguno, a no ser los de la calidad más abyecta.

Y para terminar, les recuerdo el consejo que don Quijote da a Sancho. "Sé templado en el beber, considerando que el vino demasiado ni guarda secreto ni cumple palabra."