

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

FACULTAD DE FARMACIA

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA



LA ALIMENTACIÓN EN EL SIGLO DE ORO ESPAÑOL, A TRAVÉS
DE LA LITERATURA

TESIS DOCTORAL DE:

MARÍA EUGENIA GIL MERLO

DIRIGIDA POR:

**ESPERANZA TORIJA ISASA
MARÍA CRUZ MATALLANA GONZÁLEZ**

Madrid, 2009

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

FACULTAD DE FARMACIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA II: BROMATOLOGÍA



***LA ALIMENTACIÓN EN EL SIGLO DE
ORO ESPAÑOL, A TRAVÉS DE LA
LITERATURA***

M^a EUGENIA GIL MERLO

MADRID, Diciembre 2008



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID
FACULTAD DE FARMACIA

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA II
Bromatología

CARMEN DÍEZ MARQUÉS, CATEDRÁTICA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA Y DIRECTORA DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA II: BROMATOLOGÍA, DE LA FACULTAD DE FARMACIA DE LA UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID,

CERTIFICA QUE:

El presente trabajo de investigación titulado **“La alimentación en el Siglo de Oro español a través de la literatura”** se ha realizado en este Departamento bajo la dirección de las **Dras. Esperanza Torija Isasa y M^a Cruz Matallana González** y constituye la Memoria que presenta la Licenciada **D^a M^a Eugenia Gil Merlo** para optar al Grado de Doctor.

Y para que conste a los efectos oportunos firmo el presente certificado en Madrid a cuatro de diciembre de dos mil ocho.




DEPARTAMENTO
NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA II



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID
FACULTAD DE FARMACIA

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA II
Bromatología

M^a CRUZ MATALLANA GONZÁLEZ, PROFESORA TITULAR Y ESPERANZA TORIJA ISASA, CATEDRÁTICA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA, AMBAS DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA II: BROMATOLOGÍA, DE LA FACULTAD DE FARMACIA DE LA UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID,

CERTIFICAN QUE:

D^a M^a Eugenia Gil Merlo, ha realizado bajo su dirección y en este Departamento el trabajo que lleva por título **“La alimentación en el Siglo de Oro español a través de la literatura”** que constituye su Memoria de Tesis Doctoral. Dicho trabajo reúne las condiciones necesarias para su presentación y defensa.

Y para que conste a los efectos oportunos, firmamos el presente certificado en Madrid a cuatro de diciembre de dos mil ocho.

Eugenia Gil Merlo 

DEPARTAMENTO
BROMATOLOGÍA

A mis padres

Valentín Gil González-Calero y Franca Merlo Lérída

Agradecimientos

Hay numerosas personas a las que me gustaría agradecer la ayuda prestada para realizar esta Tesis Doctoral. Ahora solo voy a citar a algunas de ellas por su especial relevancia, empezando por mi padre Valentín Gil González-Calero que me inculcó la afición a la lectura, a la música clásica, a las artes y en general a todos los ámbitos del conocimiento y a mi madre Franca Merlo Lérda que me ha acompañado y ayudado siempre que ha podido, a la que yo he dejado un poco más sola últimamente para dedicarle tiempo a este trabajo.

En segundo lugar pero no menos importantes deseo agradecer a las Doctoras Esperanza Torija Isasa y María Cruz Matallana González, profesoras del departamento de Nutrición y Bromatología II: Bromatología, de la Facultad de Farmacia, de la Universidad Complutense de Madrid, el gran trabajo que han realizado para dirigir esta Tesis Doctoral, aconsejándome y ayudándome de forma especial cuando más lo necesitaba.

Mi hermana María Luisa Gil Merlo y mi sobrina María Luisa Velasco Gil, han colaborado indirectamente conmigo en la realización de este trabajo atendiendo a mi madre cuando yo no podía porque estaba dedicando tiempo a la consecución de este trabajo.

Especial mención debe tener mi amigo Jesús González Cabrero, al que siempre recordamos con mucho cariño, y que desgraciadamente no podrá asistir a la lectura de esta Tesis Doctoral, que habló conmigo en el momento en que lo necesitaba y me aconsejó sobre el tipo de trabajo que podría hacer.

Otros amigos a los que creo es importante citar son Ricardo Martínez Ibáñez, que me animó y asesoró con la botánica cuando lo necesité; a mis amigos Begoña Fadón y Fernando Viñuela que me apoyaron y ayudaron leyendo algunas de las cosas que yo iba escribiendo; Ana Muñoz García que también me animó, con todo cariño en la realización de este trabajo; M^a Angeles García Rivera que me prestó el libro del bacalao y todos los amigos como Juan, Alicia, M^a José, Conchi, Paco, Daniel, Loli, Berna y otros

que no cito expresamente pero me han apoyado y ayudado siempre que lo he necesitado.

A mis compañeros del Departamento de Biología Celular de la Facultad de Biología, de la Universidad Complutense de Madrid, que siempre me apoyaron y animaron a hacerlo. De forma especial a la Dra. Celia Machín, porque me formo en la metodología para la investigación científica cuando realicé mi tesina hace ya bastantes años.

ÍNDICE

	Página
1.- INTRODUCCIÓN	1
1.1. La población	5
1.2. Las artes	9
1.3. La literatura del Siglo de Oro	12
1.4. La alimentación de la España medieval al Siglo de Oro	22
2.- JUSTIFICACIÓN Y OBJETIVOS	35
3.- MATERIAL Y MÉTODO	37
4.- LOS AUTORES Y LOS GÉNEROS	41
4.1. Los autores	42
4.2. Los géneros literarios	48
5.- RESULTADOS Y DISCUSIÓN	73
5.1. Las obras y sus comentarios	75
5.1.1. Novela Pastoril. <i>La Galatea</i>	75
5.1.2. Novela de Caballerías. <i>El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha</i>	84
5.1.3. Novela Picaresca	145
5.1.3.1. <i>Vida del Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades</i>	146
5.1.3.2. <i>Historia de la vida del Buscón llamado Don Pablos ejemplo de vagabundos y espejo de tacaños</i>	158
5.1.3.3. <i>La celestina</i>	174
5.1.3.4. <i>La Lozana Andaluza</i>	184
5.1.3.5. <i>El Diablo Cojuelo</i>	211
5.1.4. Novelas Ejemplares	218
5.1.4.1. <i>La Gitanilla</i>	219
5.1.4.2. <i>El Amante Liberal</i>	225
5.1.4.3. <i>Rinconete y Cortadillo</i>	228
5.1.4.4. <i>La Española Inglesa</i>	236
5.1.4.5. <i>El Licenciado Vidriera</i>	240
5.1.4.6. <i>La Fuerza de la Sangre</i>	246
5.1.4.7. <i>El Celoso Extremeño</i>	249
5.1.4.8. <i>La Ilustre Fregona</i>	256
5.1.4.9. <i>Las Dos Doncellas</i>	265

	Página
5.1.4.10. <i>La Señora Cornelia</i>	269
5.1.4.11. <i>El Casamiento Engañoso</i>	275
5.1.4.12. <i>El Coloquio de los Perros</i>	278
5.1.5. Entremeses	290
5.1.5.1. <i>El Juez de los Divorcios</i>	290
5.1.5.2. <i>El Rufián Viudo llamado Trampagos</i>	293
5.1.5.3. <i>La Elección de los Alcaldes de Daganzo</i>	296
5.1.5.4. <i>La Guarda Cuidadosa</i>	300
5.1.5.5. <i>El Vizcaíno Fingido</i>	302
5.1.5.6. <i>El Retablo de las Maravillas</i>	306
5.1.5.7. <i>La Cueva de Salamanca</i>	307
5.1.5.8. <i>El Viejo Celoso</i>	311
5.2. Los alimentos citados en las diferentes obras	313
5.2.1. Alimentos de origen animal	314
5.2.2. Alimentos de origen vegetal	338
5.2.3. Otros alimentos	361
5.2.4. Bebidas	364
5.2.5. Platos elaborados salados y dulces	371
5.2.6. Utensilios, lugares y actividades y oficios en relación con los alimentos	384
5.3. Estudio global de obras y alimentos	402
6.- CONCLUSIONES	413
7.- ANEXO	417
7.1. Glosario de términos más comunes	417
8.- BIBLIOGRAFÍA	448

1.- INTRODUCCIÓN

Este trabajo se ha centrado en el *Siglo de Oro* de las Artes, en España, periodo comprendido entre 1500 y 1680. Es la época ilustrada por el genio de muchos artistas, con escritores como Cervantes, Lope de Vega, Calderón de la Barca o Quevedo y pintores como Velázquez, Zurbarán o Ribera; se trata de un periodo de la historia de España en el que se producen muchos cambios, partiendo de la herencia de las tradiciones medievales y continuando con los cambios sociales que se producen a nivel interno y a nivel mundial (Arié, 1982; Jones, 1985; Díaz-Plaja, 1994; Pérez, 1998; Corral, 2002; Atterido, 2002).

El inicio del Siglo de Oro coincide con el final del reinado de los Reyes Católicos; ellos buscaban conseguir que toda la península ibérica fuera un único reino y el inicio fue su matrimonio, mediante el cual unieron Castilla y Aragón, conquistando más tarde el reino de Granada, lo que supuso el acceso a la costa sur mejorando la comunicación marítima por el Mediterráneo (Arié, 1982; Tuñón de Lara *et al.*, 1987; Aguilera *et al.*, 2001; Bennassar, 2001). Sus expectativas de formar un gran reino se vieron incrementadas cuando Cristóbal Colón les expuso su plan para realizar su “Viaje a las Indias” por el Atlántico, por lo que apoyaron el proyecto que concluyó con el Descubrimiento de América. También buscaron la paz y las buenas relaciones con otros países de Europa y la política que utilizaron en este caso fue el matrimonio de sus hijos (Moliné-Bertrand *et al.*, 1983; Tuñón de Lara *et al.*, 1987b). Otro de los objetivos de su reinado, fue la búsqueda de la unidad religiosa de España y para ello obligaron, primero, a los judíos y a los musulmanes a convertirse al catolicismo y después expulsaron del país a los que no habían accedido a cambiar sus convicciones religiosas (Arié, 1982; García de Cortázar, 2002).

Los Reyes Católicos habían casado con Felipe el Hermoso a su hija Juana; que llegó a ser reina de España al morir sus dos hermanos mayores y su sobrino Miguel, pero debido a su inestabilidad mental, en realidad, reinaron por ella su esposo Felipe el Hermoso, su padre Fernando el Católico y su hijo Carlos I. (Tuñón de Lara *et al.*, 1987 b; Yun, 1992; García de Cortázar, 2002). Cuando Carlos I llegó a España se encontró gobernando un país del que no conocía el idioma y en el que no tenía a ninguna persona de confianza; otorgó los principales cargos políticos a los flamencos y realizó envíos de monedas hacía Flandes. Esta forma de gobernar generó mal ambiente, crisis y revueltas que finalizaron con el incendio de Medina del Campo (ciudad con un importante mercado de ganado) y la rebelión de los Comuneros (Tuñón de Lara *et al.*, 1987 b; Tenenti, 1992; Pérez, 1999; Bennassar, 2001).

En algunos aspectos la política de Carlos I se parecía mucho a la de los Reyes Católicos; intentó mantener la unidad religiosa de la cristiandad y trabajó en dos áreas, por una parte intentó reunir a Católicos y Protestantes (Lutero acababa de publicar sus escritos contra la Iglesia de Roma), y el resultado fue el Concilio de Trento al que los protestantes no acudieron; por otra parte fundó “la Liga Santa” para batallar contra los Turcos. Otro de sus objetivos políticos fue la búsqueda de la paz con sus vecinos; en este campo tampoco tuvo mucho éxito, pues si las relaciones con Portugal fueron amistosas, con Francia tuvo cinco guerras (Tuñón de Lara *et al.*, 1982 b; Moliné-Bertrand *et al.*, 1983; Tuñón de Lara *et al.*, 1987 b; Yun, 1992; Pérez, 1999; Aguilera *et al.*, 2001; Bennassar, 2001; García de Cortázar, 2002).

En 1556, Carlos I abdicó a favor de su hijo Felipe al que legó los territorios hispanos, el ducado de Milán y los Países Bajos; el imperio Alemán se lo dejó a su hermano Fernando, y después de esto, se retiró enfermo al monasterio Jerónimo de Yuste (Cáceres) donde murió en 1558 (Moliné-Bertrand, 1983; Tuñón de Lara *et al.*, 1987 b; Tenenti, 1992; Pérez, 1999; Aguilera *et al.*, 2001; Bennassar, 2001; García de Cortázar, 2002; Floristán, 2004).

Felipe II reinó entre 1556 y 1598; sus preceptores le habían inculcado la afición por la lectura, las matemáticas y las artes, de forma que llegó a ser uno de los hombres más cultos de su época, pero los aristócratas fracasaron en el intento de hacer de él un caballero y un hombre de guerra; era austero, activo, metódico, meticuloso y no cambiaba fácilmente de pensar. A pesar de que había disminuido sus territorios con respecto a los de su padre fue un líder en la Europa de su tiempo (Sánchez, 1998; Pérez, 1999; Marías, 2003).

La política de Felipe II siguió los pasos de la de su padre; en el campo de la religión buscó la unidad cristiana, y durante su reinado concluyó el Concilio de Trento y mantuvo la batalla política por evitar que el protestantismo se introdujera en España; por eso aisló a su pueblo del exterior, prohibiendo, en 1559, que los españoles estudiaran en Universidades extranjeras y que se importaran libros sospechosos. Sin embargo, a pesar del aislamiento, se generó un ambiente de creación artística y literaria que hizo que a este periodo se le denominara “*Siglo de Oro*” (Tuñón de Lara *et al.*, 1987a; Tenenti, 1992; Marías, 2003; Floristán *et al.*, 2004). Respecto a las guerras, mantuvo activas las fronteras con los turcos y los franceses. Podemos destacar algunas de las batallas como la de San Quintín, contra Francia, cuya victoria fue conmemorada con la construcción de El Monasterio del Escorial, consagrado a San Lorenzo, en recuerdo del día de la batalla (10 de agosto de 1557) (Moliné-Bertrand *et al.*, 1983; Tuñón de Lara *et al.*, 1987 b).

Felipe II reformó la educación, puesto que cuando él accedió al reinado las artes liberales se enseñaban en las Universidades, donde estudiaban los caballeros, y las artes

mecánicas se aprendían en los talleres que controlaban los gremios, donde acudía la población en general. Él consideraba que estas limitaciones habían impedido que en las Universidades se formaran pilotos, cartógrafos o ingenieros, de los que el país necesitaba imperiosamente y que eran traídos de Italia. Otra de las reformas educativas fue el idioma; hasta entonces el latín era el idioma de las Universidades y el rey pretendía que se enseñara en castellano y así el aprendizaje sería más fácil. Sin embargo no tuvo éxito y, para poder formar a especialistas en tecnología y no tener que contratar a extranjeros, debió costear de su bolsillo la creación de “La Academia Real Matemática” de Madrid (Tuñón de Lara *et al.*, 1987; Álvarez de Castrillón *et al.*, 2005).

El heredero de Felipe II, Felipe III (1598-1621), era un personaje apático e indolente al que siempre le habían mantenido apartado de los asuntos de Estado (Aguilera *et al.*, 2001). Álvarez de Castrillón *et al.* (2005) expone que fue un rey mediocre que se mostró desinteresado por los asuntos públicos y atraído por las fiestas. Según Marías (2003) su corte estaba formada por nobles arruinados por su elevado tren de vida, que aprovechaban la riqueza de un rey generoso.

Felipe III tuvo dificultades para gobernar y por eso creó la figura del Valido; él tuvo dos, Francisco Gómez de Sandoval, Marqués de Denia y más tarde Duque de Lerma, que fue el ministro universal, con gran poder e influencia. En 1618, debido a la crisis económica que sufrió el país, Felipe III sustituyó al Duque de Lerma por su hijo el Duque de Uceda, pero le dio menos libertad de acción y tenía que consultar sus decisiones (Moliné-Bertrand *et al.*, 1983; Tuñón de Lara *et al.*, 1986; Bennassar, 2001; García de Cortázar, 2002).

Mientras Felipe III y su corte vivían despilfarrando, los banqueros genoveses reclamaban el dinero que habían prestado a España, a la vez que disminuía la llegada de oro y plata de América. Las soluciones adoptadas fueron incrementar los impuestos, a los que las ciudades se resistían y expulsar definitivamente a los moriscos de España, que estaban siendo la mano de obra y fuente de riqueza del país. Para completar la situación, una epidemia de peste asoló el país entre 1598 y 1602, causando medio millón de muertos solo en Castilla. El resultado fue que la competitividad de los productos nacionales se reducía frente a los extranjeros y la pobreza se instaló en la sociedad (Moliné-Bertrand *et al.*, 1983; Tuñón de Lara *et al.*, 1987; Yun, 1992; Bennassar, 2001; Floristán *et al.*, 2004).

El heredero de Felipe III, Felipe IV, que llegó al trono con 16 años, no tenía formación para gobernar y su interés por los asuntos de estado desapareció muy pronto; por eso, al igual que su padre, dejó el gobierno en manos de su Válido el Conde Duque de Olivares. Nada más finalizar el luto por su padre, Felipe IV se dedicó a celebrar fiestas y a asistir a obras de teatro

en los teatros públicos de Madrid, como el Corral del Príncipe y el Corral de la Cruz, a los que asistía de incógnito (Aguilera *et al.*, 2001; Bennassar, 2001; Corral, 2002; Marías, 2003; Brown *et al.*, 2003).

Si analizamos globalmente la política que mantuvieron cada uno de los reyes a lo largo del Siglo de Oro, observamos un cambio importante para la sociedad que hasta entonces mantenía las costumbres medievales (Tuñón de Lara *et al.*, 1987 b; Tenenti, 1992). Los cambios se iniciaron con el Descubrimiento de América en 1492, el cual supuso no solo la anexión de nuevas tierras para la corona española, sino la llegada a España de grandes cantidades de metales preciosos (de las minas de México y Potosí se extraía oro y plata). De ellos, el treinta por ciento pertenecía a la Corona y otra parte se utilizaba para pagar las contrapartidas de las mercancías exportadas. Los emigrados enviaban oro y plata para adquirir bienes en sus lugares de origen y también existían ahorros de personas que regresaban a su tierra. En sentido inverso viajaban todas las mercancías que allí necesitaban, dando lugar a que algunas de ellas, como el aceite de oliva, debido a su alta demanda, encarecieran sus precios (Tuñón de Lara *et al.*, 1987; Díaz-Plaja, 1994; Álvarez de Castrillón *et al.*, 2005).

Otro de los hilos conductores del Siglo de Oro fueron las luchas por la unidad religiosa de España, que se iniciaron con la persecución de los judíos, en 1476, los cuales fueron obligados a llevar una señal distintiva y a finales de siglo se les invitó a convertirse al cristianismo. Se les conocía como “*los conversos*”, aunque, en los momentos de tranquilidad social, continuaban practicando sus ritos. Por otra parte el Tribunal de la Inquisición, velando por las buenas prácticas religiosas, hacía caso a todas las denuncias que recibía y los castigos oscilaban entre la abjuración y la hoguera. El siguiente paso fue la obligatoriedad de excluir a los conversos de los cargos públicos y, en 1492, los Reyes Católicos publicaron un decreto por el que se expulsaba del país a todos los judíos que no se hubiesen convertido antes de cuatro meses. El resultado fue que 200.000 judíos abandonaron España y 50.000 se hicieron bautizar. El éxodo de los judíos repercutió en la economía, puesto que ellos tenían a su cargo la mayor parte del comercio y los negocios (Tuñón de Lara *et al.*, 1987a; Yun *et al.*, 1992; García de Cortázar, 2002).

Otro hecho de importancia fue el proceso de expulsión de los musulmanes, iniciado por los Reyes Católicos, con la conquista del reino de Granada; primero se les invitó a convertirse al cristianismo y en 1501, se les obligó a bautizarse o partir al exilio, llamando “*moriscos*” a los bautizados; el acoso no fue tan duro como el de los judíos porque formaban parte del grupo social más pobre de la sociedad del momento y además vivían en grupos aislados que no suponían un riesgo para los católicos (Arié, 1982; Tuñón de Lara *et al.*, 1986; Sureda *et al.*, 1990; Álvarez de Castrillón *et al.*, 2005).

La Reforma Protestante fue causa de pesares para los Austrias. Erasmo de Róterdam, con sus escritos y Martín Lutero, por su rebelión contra la concesión de indulgencias de la Iglesia Católica, generaron un clima de discordia en Europa en el que Carlos I intentó mediar, a través de la convocatoria del Concilio de Trento que se celebró entre 1545 y 1563, para que las partes llegaran a un acuerdo. El Concilio no consiguió unir ambas partes, pero sus acuerdos sirvieron de referencia a la Iglesia Católica española. Felipe II legisló, mediante una Real Pragmática, la obligatoriedad de ser católico. El reflejo en el pueblo llano fue la difusión de los ideales de espiritualidad y el endurecimiento de la moralidad. La influencia de esta situación religiosa se percibe en la poesía de Herrera y Fray Luis de León, en el teatro de Lope de Vega y Calderón; en la atmósfera alucinada de los cuadros de El Greco y en la vena realista de la Celestina o el Lazarillo (Moliné-Bertrand *et al.*, 1983; Tuñón de Lara *et al.*, 1987 a; Ucelay-Da Cal, 1991; Bennassar, 2001).

1.1.- La población

La población española, en la Edad Media, vivía en núcleos rurales pequeños, donde la agricultura y la ganadería eran la base de la economía, y en los que convivían los señores en sus feudos y los monjes en los monasterios, siendo ambos los propietarios de las tierras (Alcalá *et al.*, 1994; Almodóvar, 2003; Álvarez de Castrillón *et al.*, 2005).

Durante el Siglo de Oro la situación cambió desarrollándose las ciudades, sobre todo en zonas como Sevilla, donde llegaban los barcos cargados de mercancías. En las ciudades se instalaban primero los artesanos y los mercaderes, mientras que los burgueses eran un grupo minoritario, denominados los “*Burgueses honrados*”, que era una condición seminobiliaria y hereditaria. Los graduados universitarios eran también un sector importante de la población y vivían del ejercicio de su profesión, generalmente la medicina y las leyes. A las ciudades también llegaban los hidalgos, que tenían rentas suficientes para disfrutar de la vida en la ciudad, y los agricultores que se estaban quedando sin trabajo en el campo y buscaban una forma de ganarse la vida; no todos encontraban trabajo y se dedicaban a la mendicidad y a las actividades al margen de la ley, tal como se narra muy bien en la literatura picaresca (Bataillon, 1969; Bennassar, 2001; Floristán, 2004). Álvarez de Castrillón *et al.* (2005) refiere que Gaspar Gutiérrez de los Ríos, intentando evitar la mendicidad publicó en 1600 la *Noticia general para la estimación de las artes*, en la que condenaba la ociosidad y criticaba “*el menosprecio del trabajo y el descomedimiento de la ociosidad que, a algunos hombres de bajos principios, les parecía que para ganar nobleza e hidalguía sus hijos importaba mucho que fuesen ociosos*”.

La economía de la ciudad estaba sustentada por los artesanos y comerciantes. El uso de la moneda se generalizó sustituyendo al trueque de la Edad Media; se utilizaban los contratos escritos, apareció la figura del notario para legalizar los acuerdos y los contratos verbales; la mayor parte de la población no sabía leer y, hasta ese momento, la palabra dada entre dos personas tenía el mismo valor que un documento escrito (Bataillón, 1969; Bennassar, 2001; Floristán, 2004).

Según Santamaría (1988) *La Sala de los Alcaldes* era el organismo encargado de regular y controlar el funcionamiento de la ciudad. Este organismo creó los gremios de artesanos y comerciantes para agrupar y controlar a los que ejercían el mismo oficio. Las personas encargadas de controlar sus actividades eran los “veedores”.

En el campo de la alimentación, los veedores controlaban a los productores y manipuladores de los alimentos, para evitar que cometieran fraudes en el proceso de elaboración y venta, así como para regular el precio (Santamaría, 1988).

En Andalucía el control sobre la elaboración del pan se iniciaba con la recogida del trigo en el campo de cultivo y sus compradores lo llevaban a moler a lo molinos del Guadalquivir. Para evitar el fraude del molinero, el cereal debía pesarse antes y después de la molienda, con el fin de asegurarse de que su dueño recibía la misma cantidad, descontada la “*maquila*” en harina que la entregaba previamente en grano; si pesaba menos, el molinero debía reponer la cantidad perdida, para lo cual se le ordenaba tener una cierta cantidad de harina con dicha finalidad. La harina resultante de la molienda era utilizada para la elaboración del pan que se cocía en los diferentes hornos de la ciudad; los encargados de llevar a cabo esta tarea eran los panaderos. El precio del pan dependía de su peso; a esta relación se le llamaba “*postura*” y era regulada por la Sala de los Alcaldes; sin embargo, como el precio de la postura era bajo, se producían continuos fraudes, especialmente cuando había poco trigo y subía el precio de la harina (Bataillón, 1969; Garrido *et al.*, 1995).

Las ciudades se abastecían de la carne producida en la comarca; por eso, los animales que pastaban en el término municipal, no podían venderse a forasteros, solo si escaseaba se buscaban reses fuera del municipio. Los mataderos, carnicerías y carniceros debían seguir una serie de normas referidas a la higiene, los malos olores, focos de infección y enfermedades, momento en el que debían sacrificarse, tiempo que debía pasar desde el sacrificio hasta su venta, etc. El rastro (así llamaban en la época al matadero y lo describe Cervantes en *Rinconete y Cortadillo* y en el *Coloquio de los Perros*) debía estar aseado, para lo cual había que limpiarlo una vez por semana. Se destinaba un lugar extramuros de las ciudades para depositar los desperdicios de los animales muertos. El matadero era el único lugar autorizado

para acabar con la vida de los animales destinados a la venta y el consumo, y en él se controlaban las condiciones del ganado, cantidad de carne, limpieza, hierros, etc. En invierno se mataba de un día para otro, y en el verano se hacía a partir de media noche o por la mañana para la tarde, para evitar el deterioro por el calor. Estaba prohibido vender carne recién sacrificada o en mal estado (Garrido *et al.*, 1995).

Con la llegada del Renacimiento el ritmo de vida de la población cambió. Hasta entonces vivían al ritmo de la actividad laboral; por ejemplo, las estaciones para los agricultores, las ferias para los mercaderes, los semestres para los ganaderos mesteños que llevaban su ganado de los invernaderos a los agostaderos; el año para los navegantes y traficantes en el mar Mediterráneo. Ahora, el ritmo de vida se acelera y funciona en base al comercio; en este cambio influye la disponibilidad de metales preciosos en circulación, el resultado es que, entre 1550 y 1600, los salarios se incrementan por encima de los precios y los jornaleros y artesanos mejoran sus condiciones de vida (Tuñón de Lara *et al.*, 1987; Bennassar, 2001; Corral, 2002; Álvarez de Castrillón *et al.*, 2005).

En el campo, la situación también cambió; los salarios de los jornaleros también se incrementaron pero los propietarios de las tierras se lo pensaban antes de pagar un salario, especialmente cuando se sucedían periodos de sequías y lluvias excesivas. Buscando ahorrar dinero y obtener rendimientos, sustituyeron los cultivos de los peores terrenos por pastos para el ganado ovino, que no necesitaban roturar con el arado y además necesitaba menos número de trabajadores. Otras veces se sustituía el cultivo de cereales por viñas u olivos que, debido a que eran productos demandados desde América, sufrieron un aumento de precios que les permitió asumir el aumento de salarios. Aún así las condiciones de vida de los agricultores seguían siendo duras, y a esto se sumaban los cambios en la explotación de las tierras que ahorraban en jornaleros; éstos, al quedar sin trabajo emigraban a las ciudades (Alcalá *et al.*, 1994; Garrido *et al.*, 1995; Álvarez de Castrillón *et al.*, 2005).

En los siglos XVI y XVII la mejora de las condiciones de vida en las ciudades continuaba; así se incrementaba el número de habitantes y se generaba un clima social más abierto y libre. En esta época surgen escritores como Cervantes, Lope de Vega, Calderón de la Barca, Quevedo, Góngora o Tirso de Molina entre otros muchos que escriben, publican y representan sus obras; también es el momento de madurez de pintores como El Greco, Velázquez, Zurbarán o Murillo, entre otros.

En las zonas rurales no se producen estos cambios; las condiciones de vida siguen siendo muy duras por lo que los habitantes emigraban buscando una vida mejor, y el campo se iba despoblando. Por otra parte, la mejoría en las condiciones de vida hizo que la población en

España aumentara; así se necesitaron más alimentos y se volvió a incrementar el cultivo de trigo en ambas Castillas, Aragón y La Mancha, para lo que se roturaron pastizales, algunos de los cuales habían sido abandonados un poco antes, pero también se talaron encinares, alcornoques y monte bajo, obteniendo más cereales para la alimentación pero disminuyendo los pastos, la leña y la madera.

La sobreexplotación de las parcelas agrícolas, producía más cosechas pero agotaba el terreno rápidamente, por lo que las parcelas se debían abandonar. Por otra parte, el clima era cambiante y se alternaban sequías, inundaciones, calor excesivo y heladas. Al final, se dedicaron a la agricultura los terrenos de mejor calidad y se dejaron para pasto del ganado los menos productivos (Garrido *et al.*, 1995; Marías, 2003; Álvarez de Castrillón *et al.*, 2005).

En el campo de la economía España era, en apariencia, relativamente rica en el siglo XVI; dispone de una economía y de una moneda saneada, con muchas reservas de metales preciosos que llegan continuamente de América, pero hacia 1580 empiezan a notarse señales de crisis; los banqueros extranjeros, que habían prestado ingentes cantidades de dinero a la corona, cobraban elevados intereses, pero las leyes del reino prohibían llevar moneda al extranjero y dichos banqueros no podían sacar sus beneficios fuera del país; por eso invertían ese dinero en productos de la tierra (lana, seda, trigo, aceite, vino, hierro, cueros, etc.) que luego sí podían vender en el extranjero, lo que dio origen a que se incentivara la economía agrícola. Esta situación cambió cuando los banqueros obligaron a Felipe II, que les debía mucho dinero, a autorizarles a exportar metales preciosos. Sin el mercado de los banqueros la agricultura entró en crisis, los agricultores se endeudaron y, al no poder cumplir los pagos, perdieron sus propiedades y quedaron como arrendadores de sus propias tierras (Alcalá *et al.*, 1994; Bennassar, 2001; Álvarez de Castrillón *et al.*, 2005).

Otro de los factores que influyeron en la agricultura y por ende en la alimentación en el Siglo de Oro fue la expulsión de los moriscos, que se dedicaban a cultivos especializados y de irrigación, y al irse se abandonaron estos cultivos y se sustituyeron por trigo; secuelas de esta situación son las malas cosechas del siglo XVI, en los años 1503-1507 (Arié, 1982; Marías, 2003).

1.2.- Las artes

Durante el Siglo de Oro, se desarrollan dos estilos: el Renacimiento y el Barroco. La influencia del arte renacentista se produjo en España con la llegada de Carlos I a la península en 1517; sustituyó al gótico, en su etapa flamenca, que era el arte imperante hasta el momento (Jones, 1985; Fernández, 1989; Nieto *et al.*, 1989; Alcolea, 1990; Tafuri, 1995; Marías, 2003).



Bodegón de queso y acerolas (Felipe Ramírez)



Niños comiendo un pastel (Murillo)



Bodegón de caza, hortalizas y frutas (Sánchez Cotán)



Bodegón de granadas (Meléndez)

Desde el punto de vista de las artes, el **Renacimiento** se caracteriza por la vuelta a la Antigüedad Clásica; es el periodo que comprende la segunda mitad del siglo XV y la primera del XVI. Es un estilo iniciado en Italia donde se originó con un interés por los textos griegos y latinos, que se guardaban en los monasterios y, aunque no estaban a disposición de toda la población, recordaban a los italianos su grandeza en el pasado; los sabios bizantinos, huidos de Constantinopla, contribuyeron a la afición por el humanismo y a la búsqueda del “*hombre perfecto*”, apto para el deporte, las matemáticas, la literatura, la pintura y la lógica. Las ciudades medievales italianas habían florecido desde el punto de vista mercantil e industrial; la alta sociedad era rica, culta y refinada, amiga del lujo, de las fiestas y ávida de los goces espirituales. Todos estos factores cambiaron los gustos y aficiones de la población y los

reflejaron en todas las artes (Letts, 1981; Jones, 1985; Nieto *et al.*, 1989; Alcolea, 1990; Sureda, *et al.*, 1990; Martín, 1994; Nieto *et al.*, 1994; Ramírez, 1997).

La arquitectura renacentista se inicia en el gótico, que en nuestro país tiene influencia mudéjar, es el “*estilo Isabelino*”; la evolución hizo que se construyeran unos edificios en los que se mezclan todos los estilos, es el “*estilo Cisneros*” y otros en los que se utilizan las formas geométricas clásicas, sin ornamentación superficial, es el “*estilo Herreriano*”, que cuando se traslada a las manos de los orfebres, da lugar al “*estilo plateresco*” (Letts, 1981; Jones, 1985; Alcolea, 1990; Sureda, 1990; Tenenti, 1992).

Durante el Renacimiento se distinguen dos grupos; uno de ellos es el formado por los que trabajan en piedra y bronce, son los escultores y en este grupo están: Domenico Fancelli (1469-1519), que es el que introduce en España el estilo renacentista, y suyos son los sepulcros del príncipe Don Juan, en Santo Tomás de Ávila y el del los Reyes Católicos, en la Capilla Real de Granada y Bartolomé Ordóñez (1490-1520), autor del sepulcro de Felipe el Hermoso y Doña Juana en la Catedral de Granada. El otro grupo son los imagineros, que trabajan la madera y después la pintan, sobre una capa de oro bruñido (estofado); buena parte de los pasos de Semana Santa de España son de esa época. Destacan en este grupo Alonso de Berruguete (1490-1561), muy influido por Miguel Ángel, aportando a sus figuras movimiento y contando entre sus obras con la sillería del coro de Toledo; o Juan de Juni (1506-1577), con obras como el “Santo Entierro”, de Valladolid o la “Virgen de los Cuchillos” (Letts, 1981; Jones, 1985; Alcolea, 1990; Tenenti, 1992; Ramírez, 1997).

En la pintura, en el siglo XVI, también domina la influencia italiana, en concreto de Rafael (1483-1520) o Tiziano (1488-1576); destaca la expresión, el realismo y el sentimiento religioso. De esta época son Fernando Yáñez (1475-?), introductor del estilo Leonardo, que es autor de la “Adoración de los pastores” de la Catedral de Valencia, y “Santa Catalina” del Museo del Prado y Juan de Juanes (1523-1579), autor de “La Concepción” de la Iglesia de los Jesuitas de Valencia (Sureda *et al.*, 1990; Alcolea, 1990; Martín González, 1994).

Durante la segunda mitad del siglo XVI y todo el siglo XVII se desarrolló el estilo **Barroco** como una reacción contra el clasicismo del Renacimiento; desde el punto de vista decorativo, se incrementó el número de los elementos decorativos tanto en las fachadas como en el interior, retorcieron las columnas, curvaron los arquitrabes, utilizaron ángeles mofletudos y atlantes como soportes de las cornisas, e introdujeron las nubes y las rocas como formas decorativas, además de hojas, frutos, conchas, estucos decorados como mármoles, o dorados. El arquitecto de más fama de la época es José Churriguera (1665-1725), de ahí el nombre de estilo “*churrigueresco*”, es autor de muchos retablos de madera tallada. Edificios representativos

del estilo churrigueresco son: “La Iglesia del Colegio de Jesuitas” de Salamanca, la Portada del “Palacio del Marqués de dos Aguas” de Valencia, la fachada del “Hospicio” de Madrid, la “Fachada del Obradoiro” de la Catedral de Santiago de Compostela, o el “Transparente” de la Catedral de Toledo (Jones, 1985; Martín, 1986; Morales, 1990; Bottinean, 1990; Nieto *et al.*, 1998; Ramírez *et al.*, 1997; Tovar, 2000; Brown *et al.*, 2003).

La escultura del Barroco se refleja en los pasos de Semana Santa, que buscan el aspecto místico, con gran realismo, para estimular la piedad de las personas que veían pasar la procesión. Pretendían provocar así el crecimiento del fervor popular, que, a su vez, hace que se creen más imágenes (Carducho, 1635; Jones, 1985; Bottinean, 1990; Morales, 1990; Nieto *et al.*, 1998; Martín González, 1998).

La pintura se caracteriza por una gran fuerza expresiva, es el “Realismo”. Algunos de los pintores destacados en el Barroco son: El Greco (Domenico Theotokópulos) (1541-1614), Francisco Ribalta (1564-1628) Francisco Pacheco (1564-1654), Juan de Ruelas o de las Roelas (1558-1625), Fray Juan Sánchez Cotán (1560 - 1627), Francisco Herrera “el viejo” (1576-1656), Luis Tristan (1576-1624), Zurbarán (1598-1664), el sevillano Diego Rodríguez de Silva y Velázquez (1599-1660), José de Ribera El Españoletto (1591-1652), Mateo Cerezo (1626?-1666) Claudio Coello (1642-1693) (Carducho, 1635; Moliné-Bertrand *et al.*, 1983; Martín, 1986; Bottinean, 1990; Nieto *et al.*, 1998; Martín, 1998).

De estos pintores nos interesa destacar para nuestro trabajo a los que, dentro del marco del naturalismo imperante, introdujeron temas cotidianos dentro de la pintura religiosa y los retratos que eran los temas imperantes en la época y además pintaron bodegones; algunos ejemplos, entre otros, de este tipo de obras son: Luis Tristan (1585-1624), que fue discípulo del Greco (1541-1614), Fray Juan Sánchez Cotán (1560-1627) que pintó gran número de bodegones, como el de “Caza, hortalizas y verduras” (Museo del Prado, Madrid), ambos especializados en pintar naturalezas muertas, influidas por el tenebrismo del Greco, puesto que ambos pintores eran toledanos. También de la Escuela de Toledo y pintores de bodegones fueron Felipe Ramírez del que podemos destacar su “Bodegón de Caza, frutas y hortalizas” (1628) (Museo del Prado), Alejandro Loarte (1590-1626): “Bodegón de caza (1625) y Mateo Cerezo (1637-1666): “Bodegón de cocina y frutas” (1664) en el que incluye jamón, pescado, pan, carne además de utensilios.

Velázquez (1599-1660) pintó varios bodegones en los primeros años de su vida; entre ellos “La vieja friendo huevos” (1618) (Museo de Edimburgo), “El aguador de Sevilla” (1620), (Museo Wellington de Londres); “Los Borrachos” (Museo del Prado), en obras como “La mulata” (1623) (The National Gallery of Ireland de Dublín), “Cristo en casa de Marta” (1618) (The

Trustees of the National Gallery de Londres) o "*Escena de taberna*" (1628) (Viscount Windsor); pinta objetos, comidas y situaciones de la vida cotidiana de la época. De las obras de Murillo (1617-1682), donde se reflejan temas culinarios, podemos destacar por una parte obras donde está representada la comida de los pobres, como es el caso de "*Fray Francisco y la cocina de los ángeles*" (1646) (Museo del Louvre), "*San Diego de Alcalá dando de comer a los pobres*" (1646) (Real Academia de Bellas Artes de San Fernando) y "*Dos niños comiendo melón y uvas*" (1650) (Pinacoteca de Munich); por otra parte, en obras como "*Las Bodas de Canaa*" (1497) (Barber Institute of Fine Arts de Birmingham) describe la comida de los ricos. Zurbarán (1598-1664), a través de sus bodegones (1633-1636), nos deja constancia de algunos de los utensilios de cocina y de alimentos como los membrillos; además en obras como "*San Hugo en el refectorio de los cartujos*" (1655) (Museo de Bellas Artes de Sevilla), refleja la alimentación de los monjes (Checa *et al.*, 1982; Moliné-Bertrand, 1983; Tovar, 1983; Bottinean, 1990; Morales, 1990; Ramírez 1997; Atterido, 2002).

1.3.- La Literatura del Siglo de Oro

Desde el punto de vista literario, el Siglo de Oro comenzó con la publicación de la *Gramática castellana* de Antonio de Nebrija (1492) y finalizó con la muerte de Pedro Calderón de la Barca, en 1681. Hasta ese momento la mayoría de las obras publicadas eran de tema religioso y estaban en latín; la publicación de libros con otros temas coincidió con el hecho de que el "Tribunal de La Inquisición" permitió la publicación de las "Vidas de Santos" en castellano y más tarde permitió la publicación de libros de caballerías y novela sentimental (Ynduráin, 1983; Alborg, 1986; Riquer *et al.*, 1994 a, Riquer *et al.*, 2007 a; Lázaro *et al.*, 1995; Moral del, 1999; Marías, 2003).

El libro de moda de la época fue el *Amadís de Gaula*, de Garcí-Rodríguez de Montalvo, cuya edición más antigua es de 1508, pero se sabe que ya existía en tres libros desde el siglo XIV; la obra tuvo tanto éxito que el mismo autor que lo había recopilado escribió una continuación titulada "*Las Sergas de Espladian*" y más tarde, Ruy Páez de Ribera escribió otra continuación llamada "*Florisando*", cuyo protagonista es un sobrino de Amadís. Durante un tiempo se escribieron nuevas obras de este escrito que eran continuaciones de las anteriores, haciendo que el tema decayera; por eso Cervantes satirizó a estos personajes con las hazañas de Don Quijote (Ynduráin, 1983).



De forma breve vamos a comentar los tipos de obras; el estilo procedente de la Italia renacentista era el punto de referencia de los españoles del Siglo de Oro, en cualquier campo de las artes. Sin embargo, el estilo literario que primero manifestó la influencia italiana fue la **poesía**.

Juan Boscán de Alogaver (1487-1542) trajo a España el estilo renacentista de la poesía después de una visita a Italia invitado por el embajador veneciano Andrea Navajero (Alborg, 1986); a partir de él van apareciendo autores que escriben distintos tipos de poesía.

El primer tipo fueron los **Cancioneros**, grupo en el que se incluye la poesía culta y cortesana, donde los requiebros amorosos, las sátiras, el ingenio, y las visiones simbólicas estaban presentes; dichos Cancioneros se creaban durante las reuniones sociales, aunque no siempre, los ponían por escrito.

El segundo tipo eran los **Romances y canciones tradicionales** en los que se narraban acontecimientos sucedidos y que se transmitían verbalmente de generación en generación; los recitaban los viejos del lugar o los narradores de historias que iban de localidad en localidad; con la llegada de la imprenta se pusieron por escrito y se publicaron, así como los **Villancicos**, palabra que no era sinónimo de canción navideña sino canción de villano (habitante de una villa).

El tercer tipo era la **Poesía épica**, que trataba preferentemente temas históricos, muchos de ellos relativos a las gestas americanas; es representativo de esa época “*La Araucana*” de **Alonso de Ercilla**, que fue el poema nacional de Chile, y en el que se narran las luchas entre españoles e indios en el valle de Arauco.

En el Cuadro 1 se recogen los principales autores que escribieron poesía, indicando sus obras más representativas.

Cuadro 1.- La Literatura del Siglo de Oro: Poetas

Alonso de Ercilla (1533-1594)		La Araucana		
Andrés Fernández de Andrada (1575-1648)		Epístola Moral a Fabio		
Baltasar de Alcázar (1530-1606)		La Cena jocosa		
Bartolomé de Torres Naharro (1485-1530)		Primeros dones a Pablos	Dialogo del Nascimento	
Bartolomé Leonardo de Argensola (1562-1631)		A don Fernando de Borja virrey de Aragón		
Cristóbal de Castillejo (1490-1558)		Coplas a Doña Ana Schaumburg		
Diego Hurtado de Mendoza (1533-1575)		Epístola a Boscán	Hipómenes y Atlanta	
Félix Lope de Vega y Carpio (1562-1635)		Hortelano era Belardo	Pobre barquilla mía	
		Rimas humanas	Rimas sacras	
Fernando de Herrera (1534-1557)	Canción por la victoria de Lepanto		Santo Rey D. Fernando	
	Canción por la pérdida del Rey don Sebastián		Canción a don Juan de Austria	
Francisco de Aldana (1537-1578)		Octavas dirigidas al Rey don Felipe nuestro señor		
Francisco de Figueroa (1530-1588)		Tirsi, pastor del más famoso río		
Francisco de la Torre (1534 – 1594)		Bucólica del Tajo	La tórtola	La cierva herida
Francisco de Medrano (1570 – 1606)		Soneto a las ruinas de Itálica		
Francisco de Quevedo y Villegas (1580-1645)		Erase un hombre a una nariz pegado		
		Al mosquito de la trompetilla		
		Poderoso caballero es don Dinero		
Francisco de Rioja (1583-1659)		Sonetos amorosos y filosóficos		
Francisco de Sá Miranda (1481-1558)	Cancionero de Resende, villancetas y cantigas		A Egipciaca Santa María	
Garcilaso de la Vega (1503-1536)	Las obras de Boscán y algunas de Garcilasso de la Vega			
	Obras del excelente Garci Lasso de la Vega			
Gutierre de Cetina (1520-1577)	Ojos claros, serenos			
Hernando de Acuña (1520-1580)		Quintillas dobles de Le Chevalier délibéré		
Juan Boscán (1487-1542)	Hero y Leandro	Epístola a Mendoza	Octava rima	
Luis Barahona de Soto (1548-1595)		Las lágrimas de Angélica	Diálogos de la materia	
Luis de Góngora y Argote (1561-1627)	Fabula de Polifemo y Galatea		Las soledades	
	Amarrado al duro banco		Entre los sueltos caballos	
	Servía en Orán al rey		La más bella niña	
	Las flores del romero		No son todos Ruiseñores	
	Ande yo caliente ríase la gente		Cuando pitos flautas; cuando flautas pitos	
	Sagrados altos, dorados capiteles		Por tu vida Lopillo que me borres	
Miguel de Cervantes Saavedra (1547-1616)	La Elegía del Cardenal Espinosa		Viaje al Parnaso	
	A la Armada Invencible		Al túmulo de Felipe II	
Rodrigo Caro (1573-1647)		Días geniales o lúdicos		

Según Alborg (1986), cuando Felipe II empezó a reinar, dictó normas que apoyaban al catolicismo e impedían la entrada del protestantismo; el resultado fue que la población se orientó hacia la espiritualidad y el misticismo y este espíritu se reflejó en las figuras de los pasos de Semana Santa y en los **escritos de los religiosos** que plasmaban sus ideas y sentimientos en sus obras. Estos libros tuvieron tanto éxito que se escribieron unos tres mil a lo largo del Siglo de Oro. Algunos de los autores de este estilo los hemos incluido en el Cuadro 2.

Cuadro 2.- La Literatura del Siglo de Oro: Escritores religiosos

Beato Orozco (1560-1591)	<i>Victoria del mundo</i>	<i>Tratado de Audi Fillia</i>
	<i>El estado primero o de la "Purgatio"</i>	
Fray Diego de Estella (1524-1578)	<i>Tratado de la vanidad del mundo</i>	
Fray Juan de los Ángeles (1536-609)	<i>El libro de la oración y meditación</i>	<i>La guía de pecadores</i>
	<i>Introducción al símbolo de la Fe</i>	<i>Memorial de vida cristiana</i>
Fray Luis De Granada (1504-1588)	<i>Libro de la oración y meditación</i>	
	<i>Memorial de vida cristiana</i>	
	<i>La guía de pecadores</i>	
Fray Luis de León (1527 – 1591)	<i>La perfecta casada</i>	
	<i>Tratado de los nombres de Cristo</i>	
	<i>Comentarios del Cantar de los Cantares</i>	
San Juan de la Cruz (1542 - 1591)	<i>Cántico espiritual</i>	<i>Noche oscura del alma</i>
	<i>La llama de amor viva</i>	<i>Subida al monte Carmelo</i>
Santa Teresa de Jesús (1515 -1582)	<i>Libro de las Fundaciones</i>	<i>Camino de perfección</i>
	<i>Las moradas del Castillo interior</i>	<i>La vida de Santa Teresa</i>

La **prosa** del Siglo de Oro reflejaba las corrientes de pensamiento de la época, siendo los temas más frecuentes la filosofía, la moral y las buenas costumbres, la didáctica y la historia; estaban de moda temas como la conquista, la colonización de América y la política y, en general, las obras reflejaban la curiosidad española por los acontecimientos que revolucionaban al país.

Los autores de este estilo literario se resumen en los Cuadros 3 y 4. De este grupo de escritores podemos destacar a los conquistadores que a su regreso pusieron por escrito sus vivencias.

Cuadro 3.- La Literatura del Siglo de Oro: Escritores didácticos

Alonso de Valdés (1490-1532)	<i>Diálogo de Mercurio y Carón</i>
	<i>De las cosas ocurridas en Roma</i>
Fray Antonio de Guevara (1480-1545)	<i>Reloj de príncipes o Libro del emperador Marco Aurelio</i>
	<i>Menosprecio de corte y alabanza de aldea</i>
	<i>Epístolas familiares</i>
Francisco de Quevedo y Villegas (1580-1645)	<i>Política de Dios, gobierno de Cristo y tiranía de Satanás</i>
	<i>La vida de Marco Bruto</i>
	<i>La perinola</i>
	<i>El sueño de las calaveras</i>
	<i>La culta latiniparla</i>
	<i>La visita de las chistes</i>
	<i>El alguacil alguacilado</i>
	<i>Los sueños</i>
	<i>La visita de las chistes</i>
	<i>La aguja de navegar cultos</i>
	<i>El bobo de Coria</i>
	<i>La hora de todos y la fortuna con seso</i>
	<i>El diálogo de Lactancio y un arcediano</i>
Juan de Valdés (1483-1541)	<i>El diálogo de Mercurio y Carón</i>
	<i>Diálogo de la lengua</i>
Tirso de Molina (1584 – 1648)	<i>Los cigarrales de Toledo</i>
	<i>Deleitar aprovechando</i>

Cuadro 4.- La Literatura del Siglo de Oro: Historiadores y Biógrafos

Ambrosio Morales (1513-1591)	<i>Las antigüedades de las ciudades de España</i>		
	<i>Crónica general de España</i>		
Bartolomé de las Casas (1484-1556)	<i>Brevísima relación de la destrucción de las Indias</i>		
	<i>Historia de las Indias</i>		
Bernal Díaz del Castillo (1492-1558)	<i>Carta II de relación de Hernán Cortés</i>		
Cristóbal Colón (1451-1506)	<i>Las relaciones de viaje</i>	<i>Cartas</i>	<i>Diario</i>
Doctor Huarte de San Juan (1529-1588)	<i>Examen de ingenios para las ciencias</i>		
Don Diego Hurtado de Mendoza (1503 – 1575)	<i>Historia de la guerra de Granada</i>		
El Inca Garcilaso de la Vega (1539-1616)	<i>La Florida del Inca o historia del Adelantado Hernando de Soto</i>		
	<i>Historia general del Perú</i>		
	<i>Comentarios Reales que tratan del origen de los Incas</i>		
Francesillo de Zúñiga (1480-1532)	<i>Crónica de la vida y hechos del emperador Carlos V</i>		
Francisco López de Gómara (1511-1562)	<i>Historia general de las Indias</i>		
	<i>La verdadera historia de la conquista de la Nueva España</i>		
	<i>Anales del emperador Carlos V</i>		
Fray José de Sigüenza (1544-1606)	<i>Carta al almirante Andrés de Pez</i>		
	<i>Redacción histórica de los sucesos de la armada de Barlovento</i>		
Gonzalo Fernández de Oviedo (1478-1557)	<i>El libro de la cámara real del príncipe don Juan</i>		
	<i>Sumario de la Natural Historia de las Indias</i>		
	<i>Libro del muy esforçado e invencible caballero de la fortuna propiamente llamado Don Claribalte</i>		
Hernán Cortés (1485-1587)	<i>Cartas de relación</i>		
Jerónimo de Zurita (1562 – 1580)	<i>Anales de la crónica de Aragón</i>		
	<i>Enmiendas y advertencias a las crónicas de los reyes de castilla</i>		
Luis de Ávila y Zúñiga (1490-1560)	<i>Comentario de la guerra de Alemania</i>		
Padre Mariana (1536- 1623)	<i>Historiae de rebus hispaniae</i>		
Padre Ribadeneyra (1526-1611)	<i>Vida de San Ignacio</i>		
	<i>Biografía de San Francisco de Borja</i>		
	<i>Biografía del padre Diego Laynez</i>		
	<i>Flos Sanctorum</i>		
	<i>Historia eclesiástica del cisma del Reino de Inglaterra</i>		
Pedro Mexía (1497-1551)	<i>Silva de varia lección</i>		
	<i>Historia del emperador Carlos V</i>		
Tirso de Molina (1584 – 1648)	<i>Historia general de la Orden de la Merced</i>		

De forma especial recogemos en el Cuadro 5 algunos de los autores que en el Siglo de Oro escribieron sobre alimentación y salud, ya sea en forma de recomendaciones sanitarias o describiendo recetas de cocina. Todos estos autores tienen en común el haber vivido como médicos o cocineros de reyes y personajes de la alta sociedad.

Cuadro 5.- Autores relacionados con la salud y la alimentación

Anónimo	<i>Manual de Mujeres en el cual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas</i>
Diego Granado	<i>Arte de Cocina</i> (1614)
Francisco Martínez Montañón	<i>Arte de Cocina, Pastelería, Viscochería y Conservería</i> (1623)
Hernández Maceras	<i>Libro del arte de cozina</i> (1607)
Luis Lobera de Ávila	<i>El Banquete de nobles caballeros</i> (1530)
	<i>Regimiento de la salud y enfermedades de los niños</i> (1551)
	<i>Libro de las quatro enfermedades cortesanas</i> (1544)
	<i>Libro de las quatro enfermedades cortesanas, que son Catarro, Gota Arthética, Sciática, Mal de piedra y de Riñones e Hijada, e mal de búvas</i> (1543)
Martino da Como	<i>Libro de Arte Culinaria</i> (1450)
Ruperto de Nola	<i>Libro de Guisados manjares y potajes intitulado libro de cocina</i> (1529)

Luis Lobera de Ávila (1480-1551) fue médico de Carlos I. De Ruperto de Nola se sabe muy poco; probablemente fuera cocinero del rey Alfonso V de Aragón. Francisco Martínez Montañón fue cocinero de Felipe IV. Hernández Maceras fue cocinero en el Colegio Mayor de Oviedo en Salamanca. Martino da Como fue cocinero en el Palacio del Camarlengo en Roma en el siglo XV. Por último *“Manual de Mujeres en el cual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas”* es un libro anónimo publicado en castellano en el siglo XVI y que contiene algunas recetas entre los cosméticos y remedios caseros.

Los argumentos iban cambiando según la corriente literaria del momento; se empezó por los **Libros de Caballerías**, género cultivado inicialmente en Francia, donde lo llamaban *Roman courtois* (novela cortesana), que utilizaba para los argumentos leyendas clásicas y relatos orientales, y cuyo protagonista era un caballero andante que buscaba la defensa de la justicia de los oprimidos.

Cuando empezaron a decaer las novelas de caballerías empezó a proliferar la **Novela Pastoril**, cuyo argumento se basaba en el amor, la naturaleza y la figura idealizada del pastor que vivía en un ambiente bucólico de verdes prados y aguas cristalinas; en ellas mezclaban prosa y verso y estaban muy influidas por la tradición bucólica de Virgilio (Alonso, 1998).

Los argumentos de las novelas incluían también temas relacionados con los “moros” y la Reconquista y a este tipo de novelas se las llamó **Novela Morisca**. Los bizantinos que habían huido de Bizancio por la invasión de los turcos, fueron el tema de los argumentos de la **Novela Bizantina**.

El último grupo de novelas que surge es el de la **Novela Picaresca**, siendo la obra titulada *“Vida de Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades”* (1554), de autor anónimo, la mejor representación de este estilo. La base del argumento de este tipo de novelas era la presencia de *“el pícaro”*, un personaje de bajo nivel social, sin oficio determinado, criado de muchos amos, de pocos escrúpulos, holgazán y vagabundo, que prefiere mendigar a trabajar. Moral (1999), piensa que las andanzas del protagonista eran reflejo de las duras condiciones de vida de la sociedad de la época. Sin embargo Avello-Arce (1969) opina que el argumento no se basaba en el hambre y la indigencia, sino que giraba alrededor de la honra y la respetabilidad externa. La primera obra en la que se describió este tipo de personajes fue *“La Celestina”*, de Fernando de Rojas, pero la que marcó el estilo fue la *“Vida de Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades”*. Este tipo de obras continuó publicándose a lo largo del siglo XVII y los argumentos se fueron haciendo cada vez más duros y críticos, como reflejo de la situación social y política del momento.

Cervantes escribió entre 1590 y 1612 doce novelas cortas que publicó en 1613, a las que dio el nombre de *“Novelas Ejemplares de honestísimo entretenimiento”*; todas tienen un mensaje moral y siguiendo el modelo ya establecido en Italia. El mismo autor, en el prólogo, dice *“no hay ninguna de quien no se pueda sacar algún ejemplo provechoso”*; los personajes forman parte de distintos grupos sociales, como gitanos, cristianos cautivos, damas, aguadores, mesoneros, etc. y es el primero que introdujo este estilo en las novelas.

En el Cuadro 6 se han incluido a los principales autores de novelas junto con algunas de sus obras, clasificados según sean *“Libros de Caballerías”*, *“Novela Pastoril”*, *“Novela Morisca”*, *“Novela Bizantina”*, *“Novela Picaresca”* y *“Novelas Ejemplares”*.

El **teatro** tuvo su origen en la Edad Media y era una forma de ocio de la que disfrutaban todas las clases sociales. Los ricos, los nobles y los reyes organizaban representaciones en los salones de los palacios lo que era una ocasión festiva en la que invitaban a la representación a sus amigos. Los pobres asistían a las representaciones en la plaza del pueblo, en los “corrales de comedias” o en los patios traseros de las casas; cuando las compañías de teatro ambulante llegaban a su localidad, representaban la obra y los asistentes acudían a la representación para divertirse, pasar un rato agradable, merendar, ver y hablar con los vecinos, dando lugar a momentos especiales en la vida del pueblo (Alborg, 1986). Las primeras compañías de teatro del Siglo de Oro eran italianas y representaban obras cuyos argumentos se basaban en la intriga y los enredos que siempre se resolvían de forma inesperada; creaban asombro en el espectador y, por eso, los autores españoles de teatro del Siglo de Oro adaptaron los argumentos al estilo renacentista y al gusto de los espectadores (Alborg, 1986).

Podemos citar a autores como **Lope de Rueda** (1510-1565) por haber sido el creador de un género dramático, breve y gracioso, que se representaba antes de las comedias o en sus entreactos; se les denominaba “pasos” y más tarde “entremeses”. Cervantes publicó *“Ocho comedias y ocho entremeses nunca representados”* que eran reflejo de las costumbres y clases populares de la época (Alborg, 1986). En el siglo XVII el teatro español alcanzó su Edad de Oro, con autores como Lope de Vega, Calderón de la Barca o Tirso de Molina, entre otros. En el Cuadro 7 se han incluido a los autores de teatro más representativos.

Cuadro 6.- La Literatura del Siglo de Oro: Novelistas

Libros de caballerías	Joanot Martorel	<i>Tirant lo Blanch</i> (1511)	
	Garci Rodríguez de Montalvo	<i>Amadis de Gaula</i> (1508)	
	Anónimo	<i>Las Sergas de Esplandián</i> (1510)	
	Feliciano de Silva	<i>Florisando, Príncipe de Cantaria</i> (1510)	
	Anónimo (1511)	<i>Lisuarte de Grecia</i> (1540)	
	Miguel de Cervantes Saavedra (1547-1616)	<i>Palmerín de Olivia</i>	
Pastoril	Gaspar Gil Polo (1544-1585)	<i>La Diana enamorada</i>	
	Jorge de Montemayor (1520-1561)	<i>Los siete libros de la Diana</i>	
	Miguel de Cervantes Saavedra (1547-1616)	<i>La Galatea</i>	
	Félix Lope de Vega y Carpio (1562-1635)	<i>La Arcadia</i>	<i>Los pastores de Belén</i>
		<i>El arte nuevo de hacer comedias</i>	
		<i>Las novelas a Marcia Leonarda</i>	
Morisca	Anónimo (1565)	<i>Historia del Abencerraje y de la hermosa Jarifa</i>	
	Gines Pérez de Hita (1544-1619)	<i>Historia de los bandos de Zegríes y Abencerrajes</i>	
		<i>Guerras civiles de Granada</i>	
Bizantina	Miguel de Cervantes Saavedra (1547-1616)	<i>Los trabajos de Persiles y Segismundo</i>	
	Félix Lope de Vega y Carpio (1562-1635)	<i>El peregrino en su patria</i>	
Picaresca	Anónimo (1551)	Vida de el Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades	
	Anónimo (1602)	<i>El Guzmán apócrifo</i>	
	António Enriquez Gómez (1600-1663)	<i>La vida de Don Gregorio Guadaña</i>	
	Alonso del Castillo Solórzano (1584-1648)	<i>Aventuras del bachiller Trapaza</i>	
		<i>La niña de los embustes</i>	
	Doctor Carlos García (1580-1630)	<i>La desordenada codicia de los bienes ajenos</i>	
	Doctor Jerónimo de Alcalá (1571-?)	<i>El donado hablador Alonso, mozo de muchos amos</i>	
	Fernando de Rojas (1470-1541)	<i>La Celestina</i>	
	Francisco Delicado (1475-1535)	<i>Retrato de la Lozana andaluza</i>	
	Francisco López de Úbeda (1605)	<i>La pícara Justina</i>	
	Francisco de Quevedo y Villegas (1580-1645)	<i>Historia de la vida del Buscón llamado don Pablos</i>	
	Juan de Luna (1575-1635)	<i>Segunda parte de Lazarillo de Tormes</i>	
	Luis Vélez de Guevara (1579-1644)	<i>El diablo cojuelo</i>	
	Félix Lope de Vega y Carpio (1562-1635)	<i>La Dorotea</i>	
	Mateo Alemán (1547-1615)	<i>Guzman de Alfarache</i>	
	Salas Barbadillo (1581-1635)	<i>La hija de la Celestina</i>	
Vicente Espinel (1550-1624)	<i>Vida del escudero Marcos de Obregón</i>		
<i>Vida y hechos de Estebanillo González, hombre de buen humor</i> , compuesta por el mismo			
Ejemplares	Miguel de Cervantes Saavedra (1547-1616)	<i>La Gitanilla</i>	<i>El Amante Liberal</i>
		<i>Rinconete y Cortadillo</i>	<i>La Española Inglesa</i>
		<i>El licenciado Vidriera</i>	<i>La fuerza de la sangre</i>
		<i>El Celoso Extremeño</i>	<i>La Ilustre Fregona</i>
		<i>Las Dos Doncellas</i>	<i>La Señora Cornelia</i>
		<i>El Casamiento Engañoso</i>	<i>El Coloquio de los Perros</i>

Cuadro 7.- La Literatura del Siglo de Oro: Autores de Teatro

Lope de Rueda (1510-1565)	Pasos	<i>Las aceitunas</i>	<i>El convidado</i>
		<i>La tierra de Jauja</i>	<i>La carátula</i>
Juan de la Cueva (1550-1610)		<i>Tragedia de los siete infantes de Lara</i>	
		<i>Muerte del rey don Sancho</i>	
		<i>La libertad de España por Bernardo el Carpio</i>	
		<i>Comedia del infamador</i>	
Miguel de Cervantes Saavedra (1547-1616)	Entremeses	<i>El retablo de las maravillas</i>	<i>La cueva de Salamanca</i>
		<i>El cerco de Numancia</i>	<i>El trato de Argel</i>
		<i>La guarda cuidadosa</i>	<i>El Juez de los divorcios</i>
		<i>El vizcaíno fingido</i>	<i>El viejo celoso</i>
		<i>El Rufián viudo llamado Trampagos</i>	
		<i>La elección de los alcaldes de Daganzo</i>	
Félix Lope de Vega y Carpio (1562-1635)		<i>Fuente Ovejuna</i>	<i>El Mejor alcalde el rey</i>
		<i>El caballero de Olmedo</i>	<i>El castigo sin venganza</i>
		<i>Peribañez y el comendador de Ocaña</i>	
		<i>La moza del cántaro</i>	<i>La dama boba</i>
		<i>La buena Guarda</i>	<i>La Gatomaquia</i>
		<i>El acero de Madrid</i>	<i>El villano en su rincón</i>
		<i>La amistad pagada</i>	<i>El labrador de la Mancha</i>
		<i>El arrogante español o Caballero de Milagro</i>	
Tirso de Molina (1584 – 1648)		<i>El Burlador de Sevilla</i>	<i>La prudencia en la mujer</i>
		<i>El convidado de piedra</i>	<i>El vergonzoso de palacio</i>
		<i>El condenado por desconfiado</i>	<i>Don Gil de las calzas verdes</i>
		<i>Marta la piadosa</i>	<i>La villana de Vallecas</i>
Pedro Calderón de la Barca (1600-1681)		<i>La vida es sueño</i>	<i>El médico de su honra</i>
		<i>El alcalde de Zalamea</i>	<i>La dama duende</i>
		<i>El pintor de su deshonra</i>	<i>La vida es sueño</i>
		<i>El José de las mujeres</i>	<i>El gran teatro del mundo</i>
		<i>El mágico prodigioso</i>	<i>Amar después de la muerte</i>
		<i>La cena de Baltasar</i>	<i>El secreto a voces</i>
		<i>A secreto agravio, secreta venganza</i>	<i>El mayor monstruo los celos</i>
		<i>Ni amor se libra de amor</i>	<i>Los encantos de la culpa</i>
		<i>Casa con dos puertas mala es de guardar</i>	<i>El código de autos viejos</i>
Baltasar Gracián (1601-1658)		<i>El Criticón</i>	<i>El héroe</i>
		<i>Agudeza y arte de ingenio</i>	<i>El discreto</i>
		<i>El político</i>	
Francisco de Rojas Zorrilla (1607-1648)		<i>Del rey abajo ninguno o El labrador más honrado</i>	
		<i>Entre bobos anda el juego</i>	
		<i>Donde hay agravios no hay celos</i>	
Agustín Moreto (1618-1669)		<i>El lindo Don Diego</i>	
		<i>El desdén con el desdén</i>	

No podemos finalizar el capítulo relacionado con la literatura del Siglo de Oro sin resaltar a algunos autores que destacaron de forma especial en uno o varios estilos literarios. Empezaremos citando a **Miguel de Cervantes Saavedra** que practicó todos los estilos literarios de la época; escribió poesía, aunque él pensaba que no era buen poeta y además se han perdido la mayoría de las que no fueron intercaladas en sus obras en prosa; las primeras poesías que se le conocen fueron las dedicadas a las *Exequias de la reina Isabel de Valois*, publicando también poemas como “A Pedro Padilla”, “A la muerte de Fernando de Herrera”, “A

la Austriada de Juan Rufo", incluyendo el tono cómico y satírico, que le caracterizó, como ejemplo los sonetos *"Un valentón de espátula y greguesco"* y *"Al túmulo del rey Felipe II"*,. Pero se hizo famoso por sus novelas, entre las que destacó *"El Ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha"* y su segunda parte *"La Segunda parte del ingenioso caballero don Quijote de la Mancha"*, *"La Galatea"*, *"Las Novelas ejemplares"* o *"Los trabajos de Persiles y Segismunda"*; le gustaba mucho el teatro y escribió numerosas obras entre las que están *"El cerco de Numancia"*, *"Los tratos de Argel"*, *"Los baños de Argel"*, *"La gran sultana"*, *"El gallardo español"*, *"La casa de los celos"*, *"Selvas de Ardenia"*, *"El laberinto de amor"*, *"La entretenida"*, *"Pedro de Urdemalas"* y *"Ocho comedias y ocho entremeses nunca representados"* (Marías, 2003).

Hasta este momento hemos hecho un resumen de la historia los distintos tipos de arte y en especial de la literatura del Siglo de Oro para poder tener una idea general de las condiciones de vida y del ambiente de la población de la época. A partir de aquí realizaremos un estudio general de la evolución de la alimentación desde la Edad Media hasta el periodo objeto de nuestro estudio y así podremos entender mejor cómo se alimentaban los personajes de las obras seleccionadas.

1.4.- La Alimentación de la España Medieval al Siglo de Oro

Durante la Edad Media la alimentación en la Península Ibérica era el resultado de la mezcla de la dieta de los habitantes de los países de la rivera del Mediterráneo con la dieta de los habitantes de los pueblos germánicos y con las costumbres alimentarias de los musulmanes. En el primer caso la dieta era muy variada en tipos de alimentos, siendo fundamentales el pan, el vino y el aceite; era semejante a los hoy conocemos como "dieta mediterránea". En el segundo caso, la dieta de los pueblos germánicos estaba constituida principalmente por carne. Los musulmanes, por su parte, basaban su dieta en los productos vegetales, entre los que estaban las legumbres, las hortalizas, las frutas, el aceite y los dulces, siendo escasos los productos animales, con la excepción de la leche; pero tenían una forma más refinada de elaborar los alimentos, influidos por las costumbres orientales en las que son fundamentales las especias y los dulces (Arié, 1982, Capel, 1996; Castro, 2005; Laurioux, 2005; Castro, 2006; Orduna, 2008).

El resultado fue una dieta en la que predominaban los vegetales, sobre todo los que ellos mismos producían en sus huertas, pero también comían carne siempre que podían; hasta el punto de que era un distintivo de la clase social y de riqueza (Martínez, 1989; Capel, 1996; Orduna, 2008).



José Ribera



Velázquez



Sánchez Cotán

El pan era un alimento básico, común a todas las culturas, diferente en función de la raza, las creencias o la forma de vida. Así, el de los cristianos de las clases sociales medias y bajas era de un color oscuro (elaborado con trigo mezclado con cebada, centeno, mijo o espelta), mientras que el pan blanco, de trigo, era el normal entre los andalusíes y entre las clases sociales acomodadas de los cristianos (Riera, 1998; Cruz, 1997 a; Chamorro, 2002; Castro, 2006 a; Orduna, 2008)

El vino era una bebida que marcaba diferencias entre los cristianos, los musulmanes y los pueblos del norte; los segundos tenían prohibido su consumo, mientras que los terceros abusaban de él y de la cerveza; los castellanos mantenían una situación intermedia, pues bebían mucho vino, pero la cerveza no se difundió hasta la llegada de Carlos I y su corte a España (Arié, 1982; Garrido *et al.*, 1995 a; Castro, 1996; Castro, 2005; Castro, 2006 a; Orduna, 2008).

Con la llegada del Renacimiento se produjeron cambios en el cultivo, comercialización y variedad de alimentos que se consumían. Por una parte se estaba produciendo la migración de

la población desde las zonas rurales hacía las ciudades; el despoblamiento del campo y el incremento de los precios produjeron el abandono de parcelas que hasta entonces se utilizaban para la agricultura. El aumento de los terrenos no cultivados favoreció la aparición de la trashumancia del ganado ovino entre las tierras más elevadas del interior y el litoral (Díaz-Plaja, 1994; Garrido *et al.*, 1995 a).

El Renacimiento mantuvo las características de la Edad Media en relación a la irregularidad de las cosechas, pero con la llegada del Siglo de Oro se crearon silos en los que se acumulan los excedentes, cuando se producían; así, el abastecimiento de la población dependía no solo de la producción del año anterior, sino que se podían utilizar las reservas acumuladas (Almodóvar, 2003); de todas formas continuaba siendo una situación inestable en la que se sucedían periodos de hambrunas, asociados a epidemias y descensos de la población, con periodos de relativa abundancia (Garrido *et al.*, 1995 b). La población, por miedo al hambre y a las enfermedades, acumulaba alimentos, cuando podía, contribuyendo más aún a la inestabilidad del sistema y al incremento de los precios; la descripción del cura de los Palacios, Andrés Bernáldez es muy representativa: *“En el año de MDII no se cojió pan en toda Castilla. El año MDIV se cojió menos, e en los meses postreros dél se fizieron muy buenas sementeras y muchas. Y entrando el año MDV, vinieron tantas de agua en todos los meses del invierno, enero, febrero e março y abril, y tantas venidas, unas en pos de otras, y tan espesas..., que no pasase una fanega de trigo de çiento e diez maravedís... Y por estas penas avía muchas cabrelas y fazían amasar el pan los que lo tenían, y corría el pan de unas tiendas en otras, y los que lo compravan davan por él el dicho precio y más el acarrero, que aconteció costar una fanega de trigo de sólo acarrero doscientos o trescientos maravedís, e aún más”* (Almodóvar, 2003).

La variedad de alimentos a los que se podía acceder dependía también de la situación geográfica de la localidad donde se viviera; en las ciudades portuarias la compra-venta de mercancías era mucho más fácil, puesto que las comunicaciones por vía marítima eran más rápidas y eficaces que en el interior, donde la vida era muy difícil y no siempre podían acceder a alimentos que se producían en lugares alejados; a modo de ejemplo podemos citar el caso de la escasez de harina para elaborar pan que sufrió la ciudad de Sevilla entre 1502 y 1507 y que se resolvió trayéndolo por mar desde Levante, Flandes, Sicilia y África, haciendo, de esta manera que el precio del pan bajase.

Andrés Bernáldez describe la situación entre los años 1502-1507, de la siguiente forma: *“El conçejo de la cibdad de Sevilla enviaron por pan a Flandes a Seçilia ,...mandaron a pregonar que qualesquier personas que trugieren pan a Sevilla por la mar, fuesen francos de alcabala de todo el pan que vendiese..., E ansí como este pan e vino, abaxaron los preçios, la fanega de lo*

de Flandes a çinco reales, e los de Çecilia e de las otras partidas de África e levante a nueve reales la fanega, e poco más e poco menos. E basteçionse tanto la tierra deste pan, que duró hasta todo el año de MDVII” (Martínez, 1998; Corral, 2002; Almodóvar, 2003).

El resultado es que en los mercados en el Renacimiento, y posteriormente en el Barroco, se comercializaba todo tipo de alimentos, tanto de origen animal como vegetal. En ellos se encontraban productos tradicionales de la dieta de los cristianos como los cereales, las frutas, las hortalizas y la carne; productos incorporados de los musulmanes como la espinaca, la berenjena o las pastas secas de tipo filiforme (Castro, 1996; Laurioux, 2003; Castro, 2006; Orduna, 2008); productos que llegaban de Oriente como la mayoría de las especias (Flandrin *et al.*, 2004); y productos nuevos que habían llegado de América como el cacao, los pimientos o el pavo (Garrido *et al.*, 1995; Pérez, 1998). También se vendían en los mercados pescados, aunque con la expulsión de los musulmanes existieron problemas de abastecimiento, puesto que la mayoría de las flotas pesqueras eran mudéjares. Con el aumento de productos comercializados en los mercados se hizo necesario regular la compra-venta (Arié, 1982; Garrido *et al.*, 1995 b; Castro, 2005; Castro, 2006).

Las diferencias entre la Edad Media y el Renacimiento no sólo se manifiestan en la agricultura, la ganadería y los mercados, pues también se produjeron cambios en la elaboración de los alimentos; se innovaban sabores, se varió la presentación de los platos y las normas de cortesía en la mesa. Las comidas de nobles y cortesanos se consideraban un acto social en el que, además de manjares, había música y se contaban cuentos, historias o fábulas para entretenimiento de los comensales (Díaz-Plaja, 1994; Garrido *et al.*, 1995 b; Martín, 2006).

Ya en la Edad Media se producían abusos en la ingesta en los banquetes; Enrique de Villena, en su obra titulada *“Arte cisoria”*, publicada en 1423, hablaba de los ritos y ceremonias que acompañaban a los banquetes de la época. Por otra parte Cristóbal Suárez de Figueroa, en su obra *El Pasajero* (1617) advertía a un joven caballero que en cuestión de la comida debía ser modesto y templado, sobre todo, en las cenas porque: *“mata a muchísimas personas la gula; por eso se debe comer para vivir; no vivir para comer”* (Garrido *et al.*, 1995 a).

La búsqueda de la salud a través de los alimentos es otra de las innovaciones, y al respecto los médicos y los monjes son los que se encargan de difundir las normas de salud entre la población; por eso, diversos autores escriben libros como *“El Banquete de Nobles Caballeros”* de Luis Lobera de Ávila (1530), que fue médico de Carlos I y que trata de los alimentos que “producen salud” y los que pueden “enfermar”, así como las condiciones en las que se deben comer, recomendando también la moderación en las comidas. Otros autores, como Ruperto de Nola, en su libro titulado *“El arte de la cocina”* publicado, en 1525, en Toledo,

en castellano, (en 1490 lo había publicado en catalán) incluye, además de las 236 recetas, consejos sobre cómo cortar la carne y cuándo consumir los platos.

Para hacernos una idea de la alimentación en el Siglo de Oro, vamos a comentar brevemente la forma de alimentarse de los distintos grupos sociales. Empezaremos por la clase dominante que estaba formada por la Casa Real, la nobleza y el alto clero. Comían platos muy refinados, de alta calidad y no tenían problemas para conseguir el alimento que deseaban (Díaz, 2003; Marías, 2003).

A los Austrias les gustaba comer bien y los nobles y cortesanos de su corte se aprovechaban todo lo que podían de ellos (Garrido *et al.*, 1995 a; Marías, 2003). Carlos I era glotón, le gustaba mucho la carne, tanto que padecía gota. Además, debido a su prognatismo, masticaba mal y sufría frecuentes indigestiones (Plasencia, 2005). Moncénigo, que era un embajador Veneciano, decía del rey: *“Come y bebe tanto en las comidas que todos resultan extrañados, si bien no cena por la noche, sino que toma una colación a base de dulces y confituras....prefiere los platos pesados y contrarios a su naturaleza. Lo peor de todo es que no mastica los alimentos sino que los engulle, la cual se debe en gran parte a los pocos dientes que le quedan y al mal estado de estos”* (Martínez, 1989).

A Felipe II le gustaba comer, pero era más moderado que su padre (Martínez, 1989). Prefería comer en la intimidad, aunque a veces lo hacía acompañado de algunos de sus colaboradores más próximos (Sánchez, 1998). Habitualmente le preparaban un bufé, en la habitación contigua a la que comía o cenaba; su médico le elegía tres platos, de los cuales el rey solo comía dos. Durante la cena el proceso se repetía, pero seleccionaban dos y comía uno y en algunas ocasiones se conformaba con tomar un bocadillo sencillo (Plasencia, 2005).

Felipe III también era comilón y además mantenía las apariencias exhibiéndose especialmente ante los viajeros ilustres. Como ejemplo, la aportación diaria que recibió Enrique de Lorena, en 1612, cuando llegó a España para concertar la boda del rey de Francia con la infanta doña Ana: *“veinte carneros, dos vacas, cuatro terneras, cincuenta conejos, cincuenta perdices, ciento cincuenta palominos, cincuenta pichones, cincuenta tórtolas, veinte capones de leche, ocho cargas de vinos ricos, seiscientos huevos, azúcar y frutas regaladas”* (Díaz, 2003).

Los reyes y la corte, una vez a la semana, cuando el tiempo lo permitía, celebraban banquetes al aire libre y las llamaban *“comidas de bodegón”*; en ellas el protocolo se relajaba, eran muy abundantes en cantidad y variedad de alimentos y se servían no menos de seis platos, entre los que estaban pollos, palominos, gazapos, empanadas, bollos, pasteles de

carne, almojábanas, hojaldres, buñuelos, quesadillas y frutas del tiempo (Martínez Llopis, 1989; Sánchez, 1998).

La adquisición de los alimentos, su elaboración y el servicio de los platos requerían gran número de personas, cada una con su oficio concreto, además de las dependencias necesarias; en conjunto, se denominaba “*Oficio de boca*” y el jefe de todos era el “*cocinero mayor*”. A modo de ejemplo citaremos algunas de las personas que estaban a su servicio, como el “*cocinero de la servilleta*” que recibía los alimentos procedentes de la despensa y entregaba los alimentos cocinados a los “*servidores de la mesa real*”; además de éstos había “*mozos de cocina*”, “*pasteleros*”, “*reposteros*”, “*especieros*”, “*triperos*”, “*aguadores*”, etc. (Martínez Llopis, 1989; Plasencia, 2005).

El siguiente grupo social que mejor comía era el clero y en concreto los monjes que vivían en los Monasterios con el objeto de convivir rezar y meditar. Carlos I sabía que la mejor comida era la de los conventos Jerónimos; ésta fue una de las razones por la que se retiró a Yuste; Felipe II también sabía que en los conventos se comía bien, por eso cuando viajaba comía siempre en uno de ellos (Sánchez, 1998; Chamorro, 2002).

Durante la Edad Media la mayoría de las órdenes monásticas seguían la regla de San Benito, en la cual el capítulo dedicado a la comida dice: “*Capítulo XXXIX La medida de la comida: Nos parece suficiente que en la comida diaria ya se sirva esta a la hora sexta o a la hora nona, se sirvan en todas las mesas dos platos cocidos a causa de las flaquezas de algunos, para que el que no pueda comer de uno coma de otro. Sean pues suficientes los dos platos cocidos para todos los hermanos y si se pueden conseguir frutas o legumbres, añádase un tercero. Baste una libra bien pesada de pan al día, ya sea que haya una sola comida, o bien almuerzo y cena. Si han de cenar, reserve el mayordomo una tercera parte de esa misma libra para darla en la cena. Pero si el trabajo ha sido mayor del habitual, el abad tiene plena autoridad para agregar algo, si cree que conviene, evitando empero ante todo, los excesos, para que nunca el monje sufra una indigestión, ya que nada es tan contrario a todo lo cristiano que la glotonería, como dice el Señor: Miren que no se graven sus corazones con la voracidad. A los niños de tierna edad no se le dé la misma cantidad que a los mayores, sino menos, guardando en todo la templanza. Y absténgase absolutamente de comer carne de cuadrúpedos, excepto los enfermos muy débiles*” (Capel, 1996).

La norma prohibía el consumo de carne, salvo cuando el monje estaba enfermo o tenían invitados; pero hacían trampas, como sangrarse, y para recuperarse iban a la enfermería donde sí podían consumir carne. Otra argucia era invitar a otros monjes al convento, hasta el

punto de que establecieron turnos rotatorios de visitas (Martínez, 1989; Capel, 1996; Orduna, 2008).

Con el tiempo se fueron incrementando las raciones alimentarias de los monjes y además se pusieron en circulación gran número de Bulas Papales que permitían el consumo de carne; así, en el Siglo de Oro, era frecuente que en los Monasterios comieran carne tres o cuatro días a la semana (Garrido *et al.*, 1995 a; Díaz, 2003; Martín, 2006).

La regla de San Benito reglaba la cantidad de vino: *“Creemos que es suficiente para cada uno una hémina de vino al día”* y permitía variar la cantidad según las condiciones climáticas y el tipo de trabajo que se realizara: *“Juzgue el superior si la necesidad del lugar, el trabajo o el calor del verano exigen más, cuidando en todo caso de que no se llegue a la saciedad o a la embriaguez”*; además, apunta la necesidad de ser moderado en el consumo: *“no beber hasta la saciedad sino moderadamente”*, así como resolver el problema de los Monasterios que no tengan vino: *“donde las condiciones del lugar no permiten conseguir la cantidad que dimos, sino mucho menos, o nada absolutamente, bendigan a Dios los que allí viven, y no murmuren. Ante todo advertimos esto, que no murmuren”*; por último, recomendaba no consumir vino: *“pero aquellos a quienes Dios les de la virtud de abstenerse, sepan que han de tener un premio particular”* (Francés, 1992).

Las órdenes religiosas producían en sus terrenos la mayoría de los productos de la huerta y la carne que consumían, pero lo que no podían producir lo compraban fuera, a veces en zonas muy alejadas. Felipe II, cuando construyó el Monasterio del Escorial, reguló los productos alimenticios que los religiosos debían recibir periódicamente de fuera (Sánchez, 1998). Los monjes adquirieron mala fama porque a la vez que ellos disponían de todo tipo de alimentos, gran parte de la población pasaba hambre; por eso cambiaron su actitud hacia el mundo exterior y destinaron parte de sus recursos a repartir comida a los pobres (Chamorro, 2002; San Juan, 2004). La comida que repartían era un sopicaldo al que llamaban *“sopa boba”*, *“gallofa”*, o *“bodrio”*, elaborado con tronchos de col y tocino rancio; el pobre hacía cola a la puerta del Convento o Monasterio, a la hora de la comida, con su escudilla preparada para que la llenaran (Sánchez, 1998; Almodóvar, 2003).

Los burgueses formaban el grupo social de comerciantes, artesanos e hidalgos que vivían en las ciudades. Su dieta era diferente según la capacidad económica de la familia; los más pudientes comían *“a la borgoña”*, es decir, ponían todos los manjares sobre la mesa a la vez (muchos más de los que podían comer), y el comensal iba consumiendo los alimentos en el orden que le apetecían. Siempre había varios platos de carne, especialmente ternera, carnero y aves. Eran muy pocas las personas que se podían permitir este lujo y por eso la mayoría de las

familias comían olla diariamente, olla que era más o menos “podrida” (poderosa) según las posibilidades del momento (Santamaría, 1988; San Juan, 2004). Había un ingrediente que nunca podía faltar, el tocino, que servía para hacer ver que eran cristianos viejos y no judíos conversos. Los domingos y días de fiesta, para diferenciarlos del resto de los días, solían comer gallina. Los viernes, para respetar la abstinencia, preparaban olla de pescado y legumbres, para finalizar la comida tomaban miel y arroz con leche (Santamaría, 1988; Díaz, 2003; Martín, 2006).

Los criados de los burgueses vivían al ritmo de la fortuna de sus amos, cobraban, comían y ayunaban a la vez que ellos (Díaz-Plaja, 1994). Los criados de casa grande donde había “*tinelo*”, comían lo que sobraba después de comer sus amos; si algún plato se había acabado lo sustituían por otro, por ejemplo, si faltaba pescado lo sustituían por huevos. Los trabajadores que no ejercían sus funciones directamente en la casa del amo comían olla con carne de vaca y tocino (Santamaría, 1988). Los criados de casa pobre comían olla como sus amos, pero si se acababa se quedaban sin comer (Pérez, 1998; Marías, 2003; Martín, 2006).

Los estudiantes formaban un grupo especial y diverso en cuanto a la forma de comer. Los que vivían en Colegios Mayores eran los más estables y tenían una dieta que iba variando según la disponibilidad de alimentos en el mercado y la época del año (Martínez Llopis, 1989; Pérez, 1998). Las proteínas de origen animal estaban siempre presentes en forma de carne o pescado y, en su defecto, huevos. El plato principal era la olla, que comían al medio día y para cenar, y que llevaba carne, cebollas, tocino en abundancia y alguna verdura. Además de la olla solían comer un plato de verduras, zanahorias, cardos o alcaparras aliñadas con aceite y vinagre. El menú tenía también carne, cuya cantidad variaba según la época del año, teniendo en cuenta que en diciembre, cuando la climatología era más adversa había más carne (Santamaría, 1988). También disponían de pan y vino, alternando el vino blanco con el vino tinto (el vino blanco era considerado de mejor calidad que el tinto) (Díaz-Plaja, 1994; Garrido *et al.*, 1995 a; Díaz, 1997; Pérez, 1998; Corral, 2002; Martín, 2006). En invierno tomaban, de postre, frutos secos y pasas, mientras que en verano tomaban frutas frescas, rábanos y lechuga y también podían tomar cuatro o seis aceitunas (Santamaría, 1988; Pérez, 1998). En verano las bebidas se enfriaban en pozos de nieve (Pérez, 1998; Corral, 2002).

Los viernes y durante la Cuaresma respetaban la abstinencia, por lo que la olla era de legumbres, generalmente garbanzos, de los que el médico del Siglo de Oro Luis Lobera de Ávila (1530) decía *“lentejas, garbanços, el caldo destes guisado con agraz o con vinagre es bueno. Las lentejas comidas en su corpulencia en mucha cantidad y mucho tiempo, no se excusa de ser cuartanario el que las comiere, y está apto para ser leproso. Son de complixión melancólica”*. Comían pescado que podía ser cecial, sardinas, barbos o besugo; a veces lo

sustituían por huevos o queso, y un plato de arroz que podía ser con leche canela y azúcar o manjar blanco y en este caso, según Ruperto de Nola (1525), la leche, era de cabra y de almendras; y cuando faltaba alguna de ellas se sustituía por manteca de vaca.

Los estudiantes que no vivían en un Colegio Mayor tenían una alimentación más irregular; los hijos de señores ricos disponían de alimentos en abundancia, pero los que vivían en pupilaje gozaban de una situación más insegura, por lo que era muy frecuente que pasaran hambre y para calmarla acudían a las colas de la sopa boba de los conventos y se les permitía pedir limosna en la calle (Pérez, 1998; Corral, 2002; San Juan, 2004).

Los campesinos formaban, la clase social más pobre en los siglos XVI y XVII, (Capel, 1996). Los derechos señoriales ya casi no existían, pero los trabajadores no eran propietarios de las tierras que cultivaban y además estaban casi agotadas debido a la sobreexplotación (Bennassar, 2001). La base de la dieta de este grupo social era el pan de trigo y centeno, junto con ajos, cebollas, cecina, embutidos, queso, bacalao, huevos y en ocasiones leche de oveja o cabra (Alcalá *et al.*, 1989; Atterido, 2002). La olla, al finalizar la jornada laboral, era el plato de los agricultores que tenían mejores condiciones de vida, pero no era tan abundante en contenido como la de los otros grupos sociales (Santamaría, 1988; Martínez, 1989). Criaban gallinas, pero como las aves eran muy valoradas, en lugar de comérselas las utilizaban para pagar los derechos señoriales y los impuestos (Alcalá *et al.*, 1989; Marías, 2003).

Los más pobres tenían una dieta mucho más irregular y escasa, y a menudo pasaban el día solamente con un pastel de hojaldre relleno de vaca picada y tocino; de hecho cuanto más pobres fueran más cantidad de tocino incluían en su menú (Santamaría, 1988). Para cocinar los alimentos utilizaban sal y grasas, diferentes según la región de España; en el norte utilizaban manteca de cerdo, mientras que en el sur, influenciados por los árabes, utilizaban aceite de oliva (Alcalá *et al.*, 1989).

Bebían vino aguado que les quitaba la sed, y además aportaba calorías (Santamaría, 1988). Los médicos, como Lobera de Ávila (1530), lo recomendaban a personas enfermas, ancianos, mujeres preñadas y débiles. Lo valoraban tanto que se utilizaba para pagar parte del salario (Alcalá *et al.*, 1989; Atterido, 2002).

El último grupo social era el de los pícaros, que eran personajes que estaban casi siempre en una situación económica muy precaria y vivían sobre todo en ciudades como Toledo, Sevilla o Córdoba. El hambre y la desnutrición eran los factores más comunes de estos personajes (Santamaría, 1988; Almodóvar, 2003). Conocían todas las artimañas para encontrar comida sin pagar por ella; siempre que podían robaban o se colaban en los velatorios y

entierros donde era costumbre ofrecer un pequeño refrigerio (Garrido *et al.*, 1995). La forma más habitual de aplacar el hambre era comiendo pan, pasteles, vino y agua (Santamaría, 1988; Atterido, 2002).

Con la llegada del Renacimiento proliferaron en las ciudades lugares para comer fuera de casa; al principio, el acceso estaba limitado por grupos sociales, pero en el siglo XVII, cuando el dinero pasó de los nobles a los comerciantes, las limitaciones desaparecieron. Los que utilizaban más los lugares de comida eran los trabajadores, quienes solían desayunar en un bodegón abierto y de pié; había dos tipos de desayuno, el que consistía en aguardiente letuario, que se solía tomar por la mañana temprano, y el de pan y torreznos que ofrecían más tarde, cambiando con el tiempo el desayuno de torreznos por el de chocolate (Santamaría, 1988; Capel, 1996).

También comían fuera de casa los viajeros y los comerciantes; éstos elegían el sitio según su capacidad económica y las ofertas que tuvieran a su alcance; los comentarios de un viajero extranjero sobre las condiciones de alojamiento y comida en España son: *“En cuanto se ha llegado a la posada, se pregunta si hay camas, y después de haberse provisto de ella, es preciso dar la carne cruda que se lleva a cocer, o bien ir a comprarla a la carnicería. Cuando están en la taberna, es preciso ir a comprar el pan, el vino y los huevos, porque todo esto está separado, y no es permitido más que a los que han adquirido el derecho, venderlo”* (Alcalá *et al.*, 1994).

Una vez comentada la forma de alimentarse de los distintos grupos sociales vamos a hacer una descripción general de los distintos tipos de establecimientos públicos que se podían encontrar en las ciudades.

Los **bodegones** o *bodegones cerrados*, estaban hechos de tablas y situados en lugares estratégicos; eran populares, tenían un menú de hasta dos docenas de platos diferentes, algunos caros como el salmón o el carnero, pero en general no eran lujosos; a los bodegones más modestos les llamaban *bodegoncillos de torreznillos*, o *bodegones de puntapié*, en ellos el plato principal eran los torreznos fritos y el aguardiente y llenaban las calles de los aromas de asados y fritos (Santamaría, 1988; Chamorro, 2002). En 1641, un corregidor quiso clausurar los bodegones de la Puerta del Sol, acusándolos de producir humo, malos olores y mal aspecto, pero no lo consiguió (Santamaría, 1988; Díaz, 2003). No se les permitía tener pan ni comprarlo a menos de cinco leguas de distancia, para evitar que al revenderlo se encareciera el precio y estafaran a los pobres. Por su parte los bodegoneros protestaban diciendo que en ellos se sustentaban *la mayor parte de los forasteros que vienen a la corte y de los oficiales de todos los oficios que asisten a ella* (Santamaría, 1988; Cruz, 1997 b).

En las **tabernas** el vino constituía el eje en torno al que giraba el funcionamiento del local; se podía vender al por menor o consumirse *in situ*, y se ofrecían vinos elaborados en la zona, en la última cosecha, siendo generalmente de baja calidad; cuando el vino se estropeaba lo mezclaban con vino añejo y le añadían mosto y otras sustancias que ayudaban (aunque lo tenían prohibido) a enmascarar los defectos. Vendían tanto vino blanco como tinto, pero no podían tener más de una tinaja abierta a la vez; por eso los clientes no podían elegir, y simplemente bebían el que tuvieran en ese momento. A la hora de comer servían comida barata, generalmente guisos de carne o pescado que iban variando según la estación del año. Se las consideraba refugio de vagabundos, pícaros y gente de mal vivir. Había siempre una parte, en un lugar visible, cerca de las tinajas, destinada a la venta al por menor de vino y allí estaban los instrumentos de medida (un cuartillo o medio cuartillo de madera), algunos coladores y la cédula del precio de cada uno de los vinos (Chamorro, 2002; Corral, 2002).

Las **ventas** eran lugares situados en los caminos para reposo de los viajeros, y estaban más acondicionadas para los animales que para las personas. Ofrecían un jergón de paja para dormir, un asiento a la lumbre para protegerse del frío y mala comida, generalmente guisos en los que entraban a formar parte ratones, lechuzas, mulos, perros, grajos, o gatos (Cruz, 1997 a y b; Almodovar, 2003).

Los **mesones** empiezan a aparecer en las ciudades en el siglo XVI; en ellos se podía comer más o menos decentemente. Elaboraban comida para la clase media y baja. El plato típico era “el pastel”, que era una empanada hecha casi siempre con carne de caza, sobre todo liebre, aunque a veces las rellenaban de pescado. La definición del Diccionario de Autoridades (1737) dice: *“Composición de masa de harina, manteca y carne picada que se hace formando una caja con dicha masa, y poniendo en ella la carne, se cubre con otra masa más delicada a la que llaman hojaldre, y así se cuece en el horno para comerla”*. Otra de las comidas típicas eran los “torreznos de cerdo” sobre una “rebanada de pan” y las “aceitunas guisadas y aliñadas” (Díaz, 2003; Almodovar, 2003).

Las **posadas** eran lugares para alojarse; el posadero no podía dar de comer, pero sí tenían un lugar donde los huéspedes podían cocinar las viandas que llevaban. Las normas eran tan rigurosas que los sacerdotes solicitaron a las autoridades que permitieran darles de comer pagando la cantidad correspondiente *“nos traiga carne, pan y vino y lo demás necesario”* (Santamaría, 1988; Díaz-Plaja, 1994).

En las ciudades grandes la comida se ofrecía también en las calles, donde los vendedores ambulantes ofrecían su mercancía a grito pelado (Santamaría, 1988). Vendían todo tipo de alimentos, que generalmente traían del campo; por la mañana, ofrecían naranjada y

aguardiente, más tarde pan de Vallecas, como pájaros de la Alcarria, lechugas de Morata, melones de Villaconejos, fresas del Real Sitio de Aranjuez y después mantequillas, rosquillas, cuajadas, confituras, suplicaciones, melcochas, artalejos, tostones, etc. (Martínez Llopis, 1989; Garrido *et al.*, 1995; Díaz, 2003; Marías, 2003;).

Los **figones** eran establecimientos considerados de lujo, que tenían precios altos y ofrecían gran número de platos de carne, como la de carnero, ternera, lechones, conejo o aves, entre las que estaban el pavo, el capón, los pichones o las perdices, generalmente en forma de asados; también ofrecían jamón de algarrobillas, sopa, pescados como la trucha, el congrio, el besugo, el mero, las anguilas o las lampreas, así como ranas, rellenos, y empanadas de pichones o jabalí, pasteles de membrillos, de espárragos, tortas de manjar blanco, tortadas y *“toda clase de mantenimientos regalados”*, siendo los precios en general bastante altos (Santamaría, 1988; San Juan, 2004).

2.- JUSTIFICACIÓN y OBJETIVOS

Los alimentos consumidos por el hombre a lo largo de la historia han sido siempre los que tenía a su disposición o los de más fácil acceso. Primero cazaban animales salvajes y recolectaban vegetales, huevos o insectos, y más tarde los producían por medio de la agricultura y la ganadería, haciéndose sedentarios. La disponibilidad de alimentos marcaba la capacidad de supervivencia y la calidad de vida.

Además, a lo largo de la historia, el hombre ha dejado siempre huellas de sus actividades a través de diferentes artes como la pintura o la escritura. A partir de estas representaciones se pueden deducir, entre otros aspectos, las formas de alimentación de cada época.

Si podemos interpretar las imágenes de caza, ganadería o las labores agrícolas de nuestros antepasados para conocer qué comían, también podríamos deducir a partir de la Literatura del Siglo de Oro cuál era la alimentación en la España de los siglos XVI y XVII. Las descripciones de las costumbres de dicha época son numerosas y reflejan el qué y el cómo comían los habitantes de las distintas regiones y clases sociales, a partir de los personajes más diversos.

En el apartado de la literatura hemos recopilado de una forma sucinta las obras más importantes de los principales autores del Siglo de Oro. Estudiar las obras de todos ellos es tarea ardua y resultaría imposible como contenido de esta tesis. Por esto, entre los diferentes autores nos pareció del mayor interés seleccionar en primer lugar a Miguel de Cervantes Saavedra, ya que el inicio de este trabajo coincidió con el cuarto centenario de la publicación del Quijote. No obstante existen otros autores que, como él, también reflejan en sus obras los ambientes y costumbres de la sociedad del momento. Todos ellos coinciden en describir la vida de pícaros, ladrones, tramposos, además de la de algunos caballeros o damas de alto linaje. Hemos seleccionado obras de Francisco Delicado o Fernando de Rojas, que vivieron en los siglos XV - XVI, además de Quevedo y el mismo Cervantes en los siglos XVI – XVII; además hemos trabajado con la obra anónima El Lazarillo de Tormes, publicada en 1554.

Nos hemos centrado, pues, en algunas de las obras y autores de más renombre, buscando trabajar con textos de diferentes géneros, lo que nos permitirá conocer un mayor número de situaciones y personajes, así como sus hábitos alimentarios.

Las obras seleccionadas están detalladas en el capítulo de material y método.

Por lo expuesto más arriba, el **objetivo general** de este trabajo es acercarnos a la alimentación de la España del Siglo de Oro a partir de algunas de las principales obras de la época.

Los **objetivos específicos** son:

- Seleccionar los alimentos, forma de consumo y las alusiones a los temas relacionados con la alimentación, en cada una de las obras.
- Estudiar los alimentos de los distintos grupos y las costumbres alimentarias.
- Tratar de forma conjunta alimentos y obras con el fin de determinar qué alimentos eran más frecuentes en la época y en qué obras aparecen más.

3.- MATERIAL Y MÉTODO

El presente trabajo está relacionado con la investigación en el área de Nutrición y Bromatología y con la Historia de la Ciencia. Para ello se ha elegido el Siglo de Oro como periodo de la historia de España en el que destacaron numerosos autores de novelas y otros estilos literarios, los autores que se caracterizaban por describir la realidad que les rodeaba, incluida la alimentación de sus protagonistas; a esta forma de escribir se le ha denominado “realismo”.

El material utilizado han sido textos publicados por algunos de los autores más representativos del momento, teniendo en cuenta que en ellos se describían personajes y situaciones características de los distintos grupos sociales. Se han seleccionado obras de los diferentes estilos de novela que se publicaron en el Siglo de Oro; y además se ha trabajado con los entremeses de Cervantes, los cuales, a pesar de ser obras de teatro cortas, describían las situaciones de la vida de la época.

De las obras seleccionadas se han utilizado ediciones que recogen la primera edición publicada de cada una de las obras.

Para organizar el trabajo, los textos se han ido leyendo y tratando según el estilo de novela al que pertenecen, teniendo en cuenta que las primeras novelas en difundirse fueron las de caballerías y la pastoril, más tarde la picaresca, describiendo los ambientes de la calle. Este es el orden que se ha utilizado para este trabajo, seguido de las “Novelas ejemplares” de Miguel de Cervantes, puesto que su autor publicó, las doce novelas juntas y todas ellas tienen en común su espíritu moralizante. En último lugar se han situado los entremeses, por el hecho de que son obras de teatro cortas, que se pusieron de moda para entretener al público en los descansos de las obras de teatro, que reflejan en forma satírica situaciones de la vida cotidiana.

Las obras finalmente seleccionadas se recogen en el Cuadro 8.

Cuadro 8.- Obras seleccionadas para nuestro estudio

Estilo	Obra	Autor
Novela de Caballerías	<i>El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha</i>	Miguel de Cervantes
Novela Pastoril	<i>La Galatea</i>	Miguel de Cervantes
Novela Picaresca	<i>Vida de el Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades</i>	Anónimo
	<i>La Celestina</i>	Fernando de Rojas
	<i>La Lozana Andaluza</i>	Francisco Delicado
	<i>La Vida del Buscón Llamado Don Pablos</i>	Francisco de Quevedo
	<i>El Diablo Cojuelo</i>	Luis Vélez de Guevara
Novelas Ejemplares	<i>La Gitanilla</i>	Miguel de Cervantes
	<i>El Amante Liberal</i>	Miguel de Cervantes
	<i>Rinconete y Cortadillo</i>	Miguel de Cervantes
	<i>La Española Inglesa</i>	Miguel de Cervantes
	<i>El Licenciado Vidriera</i>	Miguel de Cervantes
	<i>La Fuerza de la Sangre</i>	Miguel de Cervantes
	<i>El Celoso Extremeño</i>	Miguel de Cervantes
	<i>La Ilustre Fregona</i>	Miguel de Cervantes
	<i>Las dos Doncellas</i>	Miguel de Cervantes
	<i>La Señora Cornelia</i>	Miguel de Cervantes
	<i>El Casamiento Engañoso</i>	Miguel de Cervantes
	<i>El Coloquio de los Perros</i>	Miguel de Cervantes
Entremeses	<i>El Juez de los Divorcios</i>	Miguel de Cervantes
	<i>El Rufián Viudo llamado Trampagos</i>	Miguel de Cervantes
	<i>La Elección de los Alcaldes de Daganzo</i>	Miguel de Cervantes
	<i>La Guarda Cuidadosa</i>	Miguel de Cervantes
	<i>El Vizcaíno Fingido</i>	Miguel de Cervantes
	<i>El Retablo de las Maravillas</i>	Miguel de Cervantes
	<i>La Cueva de Salamanca</i>	Miguel de Cervantes
	<i>El Viejo Celoso</i>	Miguel de Cervantes

Método

El conocimiento de la vida de los autores nos ayuda a comprender la obra seleccionada, por lo que incluimos una pequeña biografía, muy breve, de cada uno de ellos.

Al trabajar con cada una de las obras se procedió de la siguiente forma: En primer lugar se exponen las características más generales de cada uno de los estilos literarios objeto del trabajo. En segundo lugar, y para cada obra seleccionada, se incluyen sus características generales y las de su publicación, citando algunas de las ediciones actuales y el argumento de la obra.

Una vez seleccionadas las obras para este trabajo se eligió la edición que parecía más adecuada, procurando que fuera copia de la edición “*princeps*”, y por lo tanto lo más fiel posible a la que escribió el autor.

Llegado a este punto el proceso se inicia con la lectura de los textos y la recogida de las citas relacionadas con la alimentación en su sentido más amplio, es decir tanto las que aluden directamente a alimentos que se están comiendo o se van a comer en poco tiempo; los alimentos que se utilizan como objeto de comparaciones o insultos, los que forman parte de frases hechas, de procesos de cría y cuidado de animales, de caza, las actividades relacionadas con la agricultura, la forma de cocinarlos, así como los utensilios que se utilizan, los lugares y las profesiones relacionadas con los alimentos y la alimentación.

Al final de cada obra se incluye una ficha resumen de las referencias obtenidas y un comentario global de ella.

Ficha X a	<i>“Título de la obra”</i>	
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	
	Caza	
	Aves	
	Pescados y mariscos	
	Lácteos	
	Huevos	
	Otros productos de origen animal y derivados	
Alimentos de origen vegetal	Cereales	
	Legumbres	
	Hortalizas	
	Frutas frescas y desecadas	
	Frutos secos	
	“Hiervas” y condimentos	
Bebidas		
Alimentos elaborados		
Dulces		

Ficha X b	<i>“Título de la obra”</i>	
Oficios		
Labores agrícolas		
Utensilios		
Lugares		
Palabras relacionadas		

Ficha X c	<i>“Título de la obra”</i>	
Algunas frases		

Posteriormente se recogen los alimentos por grupos que se incluyen en Tablas y Gráficas para su comentario general, considerando todas las obras, por estilos y de forma conjunta, con el fin de determinar cuáles son las obras que aportan mayor número de referencias y cuáles son los alimentos más importantes en la alimentación de las distintas clases sociales y de la época.

Al final de la Memoria se incluye un glosario de términos más comunes, y que nos facilita el conocimiento de todo lo comentado en esta Tesis Doctoral.

En adelante, cuando existan referencias a la obra titulada “*Vida de el Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades*” se realizará con su título completo o como “*El lazarillo de Tormes*”; y a la “*Historia de la vida del Buscón llamado don Pablos, ejemplo de vagabundos y espejo de tacaños*” nos referiremos también con su nombre completo o como “*El Buscón llamado Don Pablos*”, o simplemente “*El Buscón*”

En el caso de *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha* la obra fue escrita en dos partes; a la primera Cervantes la tituló *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha* y a la segunda *El Ingenioso Caballero Don Quijote de la Mancha*; así cuando la referencia sea a la primera parte se escribirá *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha I* y cuando la referencia sea a la segunda parte se escribirá *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha II* y cuando sea a la obra en general se realizará como *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*.

4. LOS AUTORES Y LOS GÉNEROS



En el Capítulo 1.3., dedicado a la literatura del Siglo de Oro, se han descrito las características generales y se han agrupado los autores según el estilo literario en los Cuadros 1 a 7; en ellos, además, se han incluido las obras más representativas. Por otra parte en el apartado 1.4. se han descrito algunas de las características generales de la alimentación de la época, incidiendo de forma especial en los cambios que van sucediendo desde la Edad Media hasta el Siglo de Oro.

Este capítulo se centra en los autores y las obras que se han seleccionado para este trabajo; por eso se describen algunos datos generales sobre su vida, porque su conocimiento nos ayudará a comprender las obras que estudiamos. También se describen las características generales de los estilos literarios y de las obras seleccionadas, seguidas de algunos datos relacionados con la publicación de la primera edición, el argumento y algunas de las ediciones actuales en formato tradicional y en formato electrónico.

De todos los lugares donde se publican obras clásicas por internet, el que nos ha resultado de más fácil acceso ha sido la biblioteca virtual Miguel de Cervantes (<http://www.cervantesvirtual.com>), que además publica las primeras ediciones de las obras.

4.1. Los autores

En este apartado dedicado a los autores se van a narrar solamente algunos de los acontecimientos de la vida del autor, con el objetivo de que se puedan comprender mejor las obras y, en consecuencia, los datos relacionados con la alimentación que obtenemos de ellos.

Miguel de Cervantes Saavedra (1547-1616)



Miguel de Cervantes Saavedra

La vida de Miguel de Cervantes Saavedra se desarrolló históricamente durante los reinados de Carlos I (1516-1556), Felipe II (1556-1598) y Felipe III (1598-1621). Se formó en los principios del Humanismo renacentista del siglo XVI y dio a la luz la práctica totalidad de su obra en las primeras décadas del siglo XVII, cuando comienza a florecer el Barroco.

Martín (2005) y Allen (1986), en sus prólogos para las respectivas ediciones de *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*, aportan datos de la vida de este autor. Era hijo de Rodrigo de Cervantes y de Leonor de Cortinas. Fue el cuarto de los siete hijos que tuvieron sus padres y pasó su infancia en Valladolid, Córdoba y Sevilla, donde su padre ejerció el oficio de cirujano.

Sus primeras poesías son de 1556, cuando asistió al Estudio de la Villa (Madrid) dirigido por el catedrático de gramática Juan López de Hoyos; éste, en 1569, publicó un libro sobre la enfermedad, muerte y exequias de la reina doña Isabel de Valois (tercera esposa de Felipe II) y en él incluyó poesías escritas por Miguel de Cervantes (Martín, 2005).

Cervantes fue un hombre inmerso en la sociedad de su época. Tuvo una vida muy activa; en 1569 vivió en Roma formando parte del séquito del cardenal Giulio Acquaviva; más tarde se alistó en el ejército, participó en la batalla de Lepanto, donde fue herido y perdió el uso de la mano izquierda. Al regresar a España, con cartas de recomendación de don Juan de Austria y del Duque de Sexto dirigidas al rey Felipe II, estuvo prisionero, junto con su hermano Rodrigo, por los turcos. A su llegada a Argel fue hecho esclavo, cinco años, durante los cuales intentó fugarse cuatro veces, hasta que fue rescatado por unos frailes trinitarios que pagaron su rescate (Allen, 1986, Marías, 2003; Martín, 2005;).

A su regreso a Madrid desempeñó numerosos trabajos para ganarse la vida: participó, aprovechando su conocimiento de las costumbres del norte de África, en una comisión secreta que viajó a Orán; a su regreso no le reconocieron el trabajo realizado.

En Sevilla fue Comisario Real de Abastos para las Galeras, cargo por el que fue excomulgado dos veces, por embargar trigo de propiedad eclesiástica, y fue a la cárcel acusado de haber vendido trescientas fanegas de trigo sin autorización; fue Cobrador de Atrasos de Alcabalas y otros impuestos en Granada y por este cargo fue a la cárcel porque el banquero donde Cervantes depositó los fondos quebró. En dos ocasiones solicitó un puesto de trabajo en las Indias y en ambos casos le fue denegado (Valverde *et al.*, 1994; Marías, 2003; Martín, 2005).

Cervantes aprovechó todas las vicisitudes que sufrió a lo largo de su vida y el profundo conocimiento de la sociedad que adquirió para plasmarlo en su obra. Era un escritor muy crítico e irónico y con su estilo realista reflejaba el ambiente que se palpaba en la calle, los personajes, los acontecimientos, el ritmo de vida, así como algunas situaciones concretas en las que se encontró inmerso a lo largo de su vida (Castro, 1957; Lázaro *et al.*, 1995; Marías, 2003).

Dedicaba todo el tiempo que podía a escribir, utilizando en muchos casos experiencias personales como fuente de inspiración y como base del argumento. Durante el periodo que estuvo como Comisario Real de Abastos escribió las obras de teatro “*La Numancia*” y “*El trato de Argel*” así como su primera novela “*La Galatea*”.

En 1592 firmó un contrato con Rodrigo Osorio, donde dice que si las seis comedias que promete no son “*las mejores que se han representado en España*”, éste no le pagará la cantidad pactada. A partir de 1606 se estableció definitivamente en Madrid y publicó la mayor parte de sus obras, entre ellas la primera parte de Don Quijote de la Mancha, la cual había estado escribiendo durante años y de forma no continuada; ésta quizás sea la razón por la que se pueden encontrar algunas incongruencias en las aventuras de don Quijote (Valverde *et al.*, 1994; Marías, 2003; Martín, 2005).

Murió el 22 de Abril de 1616 y fue enterrado en el convento de las Trinitarias descalzas de la calle Cantarranas, actualmente denominada Lope de Vega (Valverde *et al.*, 1994).

Se hizo famoso por sus novelas y por algunas de sus obras de teatro, pero él creía que no era buen poeta; se han perdido casi todas sus poesías que no fueron incluidas en una novela u obra de teatro. Algunas de las poesías de Cervantes que han llegado hasta nosotros son: “*Exequias de la Reina Isabel de Valois*”, “*A Pedro Padilla*”, “*A la muerte de Fernando de*

Herrera”, “A la Austriada de Juan Rufo”; escribió sonetos satíricos como “Un valentón de espátula y greguesco” y “Al túmulo de Felipe II”, y tiene un poema narrativo titulado “El viaje del Parnaso” (1614); también participó junto a Lope de Vega, Góngora y Quevedo, entre otros, en la composición del “Romancero Nuevo”, en el que imitaban los romances antiguos.

En prosa escribió en todos los estilos de novela que se escribían durante la segunda mitad del siglo XVI; empezó con la Novela Pastoril titulada “La Galatea” (1585), de la que siempre dijo que escribiría una segunda parte; siguió con la Novela de Caballerías “El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha” (1605); en 1613 publicó las Novelas Ejemplares y en 1615, debido al éxito del Quijote, “La Segunda parte del Ingenioso Caballero Don Quijote de la Mancha”; por último, en 1616, cuatro días antes de morir, terminó de escribir “Los trabajos de Persiles y Segismunda”, una novela de estilo Bizantino que fue publicada en 1617.

A Cervantes siempre le gustó el teatro y escribió numerosas obras, aunque no tuvo tanto éxito como otros contemporáneos suyos; entre ellas podemos citar: “El cerco de Numancia”, “Los tratos de Argel”, “Los baños de Argel”, “La gran sultana”, “El gallardo español”, “La casa de los celos”, “Selvas de Ardenia”, “El laberinto de amor”, “La entretenida”, “Pedro de Urdemalas”. Destacamos de todas ellas las “Ocho comedias y ocho entremeses nunca representados”, que Cervantes publicó utilizando el estilo de obra corta que se representaba, en los intermedios de las obras de teatro, para entretener al público, A estas obras cortas que Lope de Rueda las llamó pasos y más tarde se llamaron entremeses.

Francisco de Quevedo y Villegas (1580-1645)



Francisco de Quevedo y Villegas

(Alborg, 1987).

Francisco de Quevedo y Villegas nació en Madrid, en septiembre de 1580. Era hijo de Pedro Gómez de Quevedo y Villegas y de María de Santibáñez. Ambos tuvieron cargos de confianza en la Corte, por lo que toda su vida tuvo amigos, capacidad para moverse en este ambiente y mejores posibilidades para estudiar hebreo, latín, griego, francés, italiano, filosofía y estudios teológicos de los Santos Padres

Entre los avatares de la vida de Quevedo estuvo su intención de hacerse sacerdote; para ello recibió las órdenes menores a las que renunció en 1616. Debido a su carácter, a su estilo ácido al escribir y a sus relaciones en la Corte, Quevedo pasó por momentos álgidos, en

los que se movía con libertad y era elogiado, y momentos en los que fue juzgado y desterrado, generalmente al señorío de La Torre de Juan Abad (Ciudad Real), que su madre había comprado años antes.

Tenía mucha facilidad para escribir tanto en prosa como en verso, además era muy irónico y escribía poemas en los que criticaba de forma ácida a personas o a determinadas situaciones; esto le granjeó muchos enemigos y le llevó a la cárcel durante cinco años por una letrilla que escribió criticando un memorial que el rey había dictado. Cuando salió de la cárcel, en 1643, estaba enfermo y se retiró a su señorío en La Torre de Juan Abad; más tarde, buscando mejores médicos, fue a Villanueva de los Infantes, a casa del humanista Bartolomé Jiménez Patón, donde murió el 8 de septiembre de 1645 (Alborg, 1987).

La obra literaria de Quevedo es muy abundante; era un hombre culto que dominaba tan bien el lenguaje que se hizo conocido por realizar críticas muy duras y satíricas, dirigidas, entre otros, a Luis de Góngora, con el cual estaba enemistado. Pero sus numerosos escritos pasan por la poesía amorosa de estilo petrarquista, los textos morales y políticos, las críticas a los vicios y debilidades de la humanidad, las novelas y el teatro (Alborg, 1987).

Quevedo fue un autor prolífico y famoso en diferentes clases sociales; sus escritos pasaban de mano en mano, en copias manuscritas, y muchas veces se publicaban formando parte de colecciones que no había autorizado. Como ejemplo, en la obra *"Flores de poetas ilustres"* de Pedro Espinosa, apareció publicada una letrilla titulada *"Poderoso caballero es Don Dinero"*. En 1620 publicó oficialmente su primera obra titulada *"Epítome a la historia de la vida ejemplar y gloriosa muerte del bienaventurado F. Thomas de Villanueva"* (Alborg, 1987; Valverde *et al.*, 1994).

La mayor parte de la poesía de Quevedo es satírica pero también, a pesar de que era misógino, escribió numerosas poesías amorosas dedicadas a mujeres diferentes; sin embargo consideraba el amor inalcanzable.

Su obra en prosa pasa por campos muy variados como la política, entre las que figura *"Política de Dios, gobierno de Cristo y tiranía de Satanás"* (1617); las obras de temas ascéticos como *"Providencia de Dios"* (1641), *"Vida de San Pablo"* (1644) y *"Vida de Santo Tomás de Villanueva"* (1620); las obras de temas filosóficos como *"La cuna y la sepultura"* (1635), *"Las cuatro pestes del mundo y los cuatro fantasmas de la vida"* (1651); la crítica literaria *"La aguja de navegar cultos con la receta para hacer Soledades en un día"* (1631), *"La culta latiniparla"* (1624), *"La Perinola"* (1633), *"Cuento de cuentos"* (1626); también escribió obras con temas festivos *"Premática y aranceles generales que ha de guardar las hermanitas del pecar, hechas*

por el *fiel de las putas*”, “*Consejos para guardar la mosca y gastar la prosa*”, “*Premática del tiempo*”, “*Capitulaciones matrimoniales*” y “*Capitulaciones de la vida de la Corte*”, “*Cartas del caballero de la Tenaza*” (1625), “*Libro de todas las cosas y otras muchas más*”, “*El único maestro malsabidillo*”, “*Dirigido a la curiosidad de los entremetidos, a la turbamulta de los habladores, y a la sonsaca de las viejecitas*” y los temas satíricos morales entre las que destacamos dos: “*Los Sueños*”, compuestos entre 1606 y 1623 e impresos en 1627, que son narraciones cortas donde comenta y critica diversas costumbres, oficios y personajes populares de su época, y la novela picaresca “*Historia de la vida del Buscón llamado don Pablos, ejemplo de vagabundos y espejo de tacaños*” que apareció impresa por primera vez en Zaragoza en 1626.

Fernando de Rojas (1470-1541)

Fernando de Rojas es un personaje cuyos datos biográficos y autoridad de su obra han sido muy discutidos. Se sabe que nació en la Puebla de Montalbán (Toledo), hacia 1470. Él mismo, en sus obras, decía ser hijo de un hidalgo, venido de Asturias, llamado Garcí González de Rojas, pero era de origen converso y en esa época era frecuente que se inventaran los linajes para acreditar “*limpieza de sangre*”, por lo que es probable que no sea verdad. Estudió en la Universidad de Salamanca, donde en 1496 obtuvo el grado de Bachiller en Leyes, como él mismo afirma en “*La carta del autor a su amigo*”, que escribe en el prólogo de “*La Celestina*”. Vivió desde 1517 hasta su muerte, en 1541, en Talavera de la Reina, donde parece que ejerció un tiempo como alcalde (Alborg, 1986).

No se sabe la fecha exacta de su muerte, pero su mujer inicia el inventario de sus bienes en abril de 1541. Fue enterrado en la “*Yglesia del Monasterio de la Madre de Dios*”, en Talavera, de cuya congregación era miembro (Alborg, 1986).

Era un hombre culto que poseyó una importante biblioteca; sin embargo solamente se conoce de él una obra “*La Celestina*”, en la que reveló su nombre y lugar de nacimiento al principio de la segunda edición, en el año 1500. Es una obra escrita en el límite entre la Edad Media y el Renacimiento (Deyrmond, 1979).

Francisco Delicado (1475-1535)



Francisco Delicado

Francisco Delicado es un autor de cuya vida se sabe muy poco y casi todo lo conocido se debe a que lo dice él mismo en sus obras. Era clérigo, cordobés, vicario del Valle de Cabezuela (Cáceres), apellidado Delgado y cuyo alias era Delicado. Estudió Medicina y escribió un tratado sobre la cura de la sífilis "*El modo de adoperare el leño de India occidentale*", enfermedad que reconoce padecer a pesar de su condición de clérigo cuando dice:

"Y si dixeren que por que perdi el tiempo retrayendo a la Loçana, y a sus secaçes, respondo que siendo atormentado de una grande y prolixa enfermedad parescia que me espaciava en estas vanidades".

Allaigre (2003), en la edición de *La Lozana Andaluza* que prologa, dice que era judío converso y que huyó de España en 1528 por miedo a la Inquisición; este dato se apoya en que conocía muy bien las costumbres de los judíos y en su salida de España. Sin embargo Alborg (1986) opina que era un clérigo que marchó a Roma en busca de beneficios papales. Huyó de esta ciudad cuando el saqueo de 1527, que llevó a cabo Carlos I, y se fue a Venecia donde fue corrector de pruebas de imprenta y publicó "*La Lozana Andaluza*", su obra más famosa (1528).

Escribió esta obra durante una estancia en el hospital por una recaída de la sífilis y en ella plasmó sus experiencias de la vida de los bajos fondos de Roma; la escribió en español con inserciones en italiano, catalán y latín. El éxito de esta obra le animó a imprimir otras, de distintos autores, ya conocidos como "*Amadis de Gaula*", "*Primaleón*", "*La Celestina*" y "*La Cárcel de amor*". Además de las obras mencionadas publicó un manual para sacerdotes españoles en Roma, "*Spechio vulgare per li Sacerdoti che administranno in ciascheduna parrocchia*", un opúsculo sobre el saqueo de Roma por las tropas de Carlos I, y en "*La Lozana Andaluza*" menciona otra obra suya titulada "*De consolatione infirmorum*", que no ha sido encontrada (Allaigre, 2003).

Luis Vélez de Guevara (1579-1644)

Su nombre verdadero era Luis Vélez de Dueñas o Vélez de Santander. Nació en Ecija, en 1579; en 1596 se graduó Bachiller en Artes en la Universidad de Osuna. Realizó muchos trabajos a lo largo de su vida: fue paje de un cardenal y soldado, a su regreso de Italia cambió

su nombre por el de Luis Vélez de Guevara. Trabajó al servicio de personajes de la corte, fue ujier en el Palacio Real y estuvo al servicio del Príncipe de Gales.

Se casó cuatro veces y aunque alguna de sus mujeres tenía buena dote, vivió siempre con escasez de recursos, hasta que en 1633 le asignaron una pensión mensual de 200 reales. Murió el 10 de noviembre de 1644, dejando un montón de deudas y el cargo de ujier de palacio a su hijo Juan (Rodríguez Cepeda, 1982; Alborg, 1987).

Fue un escritor muy fecundo; escribiendo unas 400 obras de teatro; fue continuador del estilo de Lope de Vega y como él intercalaba poesías en sus obras. Los temas que utilizó eran variados, empezando por las comedias de tema histórico como *“Atila, azote de Dios”*, *“Tamerlán de Persia y El príncipe esclavo”*, *“Hazañas de Escandenberg”* y *“Reinar después de morir”*, *“Más pesa el rey que la sangre”*, *“La restauración de España”*, *“El diablo está en Cantillana”*, *“La luna de la sierra”*, *“El águila del agua”*, las leyendas folclóricas de romances, y cancioncillas como *“La serrana de la Vera”* y *“La niña de Gómez Arias”*; comedias bíblicas como *“La hermosura de Raquel”*, *“Santa Susana”* y *“La Magdalena”*. También escribió entremeses y comedias como *“El embuste acreditado”* y *“El disparate creído”*.

Entre sus novelas la más conocida es *“El Diablo Cojuelo”* en la que pone en práctica un estilo satírico que se incluye dentro de la novela picaresca (Rodríguez Cepeda, 1982).

4.2.- Los géneros literarios

En este apartado se explican algunas de las características generales de los estilos literarios de las obras que se han seleccionado, así como algunos datos referentes a las obras relacionados con la publicación de la primera edición, algunas de las ediciones que han sido puestas en circulación en los últimos años y el argumento.

Estos datos nos permitirán comprender mejor los resultados relacionados con la alimentación que se han obtenido y que están reflejados en el capítulo 5.

La Novela Pastoril

La Novela Pastoril es un tipo de novela escrito para entretener y exaltar los valores de la naturaleza. En el Siglo de Oro se las describía como novelas escritas para mujeres; utilizaban como base del argumento los temas amorosos que solían tener finales felices.

“La Galatea”



“La Galatea” es la novela elegida para este estilo literario. La obra consta de seis capítulos a los que el autor denomina “libros”. Está escrita en prosa, pero intercala algunas composiciones en verso que los pastores recitan o cantan, y que la mayoría de las veces son lamentaciones amorosas que expresan mientras cuidan a sus ovejas, se enamoran y desengañan (Alborg, 1987; Martín Riquer 2005).

Es el primer libro que Cervantes publicó en prosa. Escribió la novela cuando este estilo literario estaba perdiendo vigencia, sin embargo la publicó como una primera parte de la que, hasta el momento de su muerte decía que iba a escribir una segunda.

Se publicó por primera vez en 1585 con el título de “Primera parte de La Galatea”. En la introducción del libro se incluyeron las autorizaciones para la publicación de la novela en la que dice: “El día trece de marzo de mil quinientos ochenta y cinco Miguel de Ondarza Zavala, escribano de Cámara de su Majestad da fe de que el libro titulado “Los seis libros de Galatea” ha sido visto por los señores del Consejo, autorizado y tasado, para su venta, a tres maravedís el pliego escrito en molde e impreso por Miguel de Cervantes”.

Desde la primera edición la obra ha seguido publicándose; así algunas de las ediciones actuales son:

Cervantes Saavedra, M. (1995) *La Galatea*. Ediciones Cátedra, S.A.

Cervantes Saavedra, M. (1996) *La Galatea*. Alianza Editorial.

Cervantes Saavedra, M. (2006) *La Galatea*. 2 vol. Simancas Ediciones.

Cervantes Saavedra, M. (2006) *Poemas de La Galatea*. 2 vol. Simancas Ediciones.

Cervantes Saavedra, M. (2006) *La Galatea*. 2 vol. Simancas Ediciones.

Ediciones electrónicas

<http://www.csd1.tamu.edu/cervantes/> s.v.

La Novela de Caballerías

Durante la primera mitad del siglo XVI el género literario que se pone de moda es el de los **Libros de Caballerías**. Se trata de un género medieval que había sustituido a los poemas épicos y se vendían en capítulos por separado, siendo cada uno de ellos un episodio de la misma forma en la que se venden actualmente los coleccionables.

De vez en cuando se reunían diferentes amigos en una habitación y uno leía en voz alta; hay que tener en cuenta que mucha gente no sabía leer, y los demás escuchaban, y era la lectura predilecta de la época (Valverde *et al.*, 1994).

El referente de este estilo literario es "*Amadís de Gaula*" de Garcí Rodríguez de Montalvo (1508). Es el relato de las hazañas que realiza Amadís, en reinos imaginarios, en nombre de su amada Oriana. A partir de él se escriben otras obras como "*Las Sergas de Esplandian*" (1510) (Garcí Rodríguez de Montalvo) y "*El Florisardo*" (1510) (Ruy Páez de Ribera). De este estilo literario derivan otras obras, con argumentos un poco diferentes, en los que aparece la figura del caballero andante, donde el protagonista se presenta siempre como un personaje muy característico y de gran personalidad, es el caso de "*Palmerin de Oliva*" (1511) (Anónimo).

Con la aparición de nuevas novelas el género va evolucionando, y se va introduciendo la moral como tema principal de la obra; algunos de los títulos moralizantes son: "*Espejo de príncipes*" o "*Caballero del Febo*" (1555) de Ortuñez de Calahorra y "*Tirant lo Blanch*" de Martorel (1490), que es elogiado por su realismo y sensatez por el cura de "Don Quijote de la Mancha".

"El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha"

Es la obra seleccionada para este estilo literario. Cervantes publicó en 1605, la novela titulada "*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha*"; la obra estaba dividida en cuatro partes y éstas en cincuenta y dos capítulos; diez años después, Cervantes publicó una segunda parte con el título de "*La Segunda parte del Ingenioso Caballero Don Quijote de la Mancha*" ya que debido al éxito de la primera parte Alonso Fernández de Avellaneda publicó, sin la autorización del autor de la primera parte, un libro que tituló: "*Segundo tomo del Ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha, que contiene su tercera salida y es la quinta parte de sus aventuras*".



La imprenta que publicó las dos partes que escribió Cervantes estaba situada en la calle de Atocha; en el frontispicio de ella se leía “*Spero lucem pos tenebras*”, que significa “*Espero la luz después de las tinieblas*” y que era el lema del impresor, pero que también se puede aplicar a Cervantes, puesto que se hizo famoso gracias a esta obra (Alborg, 1987).

La segunda edición de la primera parte fue publicada pocas semanas después de la primera, introdujo añadidos y correcciones a la primera edición, sin embargo Cervantes la desautorizó, en 1615, al inicio de la segunda parte.

La tercera edición es prácticamente igual a la segunda y fue publicada también en la imprenta de Juan de la Cuesta y a costa de Francisco Robles, en 1608 (Rico, 2005).

El continente americano fue una de las vías de difusión que tuvo la obra recién terminada la impresión de la primera edición del Quijote, saliendo para América cientos de ejemplares de la novela; los primeros fardos viajaron a bordo del “*Espíritu Santo*” llegaron a Méjico y en el “*Nuestra Señora del Rosario*” a Cartagena de Indias y de allí a Portobello, Panamá y El Callao (Allen 1987; Marías 2003).

En 1617, en Barcelona, se publicaron, por primera vez, las dos partes juntas; tuvo tanto éxito que se tradujo a otros idiomas y se difundió por Europa, las primeras ediciones hechas fuera de España son la de Bruselas, en 1662, las de Londres, en 1738, y 1781; fueron ediciones de lujo en las que se incluían estudios y grabados hechos por artistas de la época (Alborg, 1987; Rico, 2005).

La obra no ha dejado nunca de publicarse aunque en algunos momentos las ventas bajaron. La Real Academia de la Lengua Española ha publicado varias ediciones de esta obra, y aquí se van a destacar tres; la primera realizada por Joaquín Ibarra y publicada en 1780; la publicada en 1917, de todas la primeras ediciones de las obras cervantinas, con motivo de la conmemoración del III Centenario de la muerte del autor y la realizada en 2005 con motivo del IV Centenario de su publicación. En 2005 se han editado numerosas ediciones; entre las que están la ya citada de la Real Academia de la Lengua Española, junto con la Asociación de Reales Academias de la Lengua Española y la publicada por la Junta de comunidades de Castilla la Mancha.

A lo largo del siglo XX y en los primeros años del XXI se han publicado centenares de ediciones de la obra, especialmente en 2005, con motivo del IV Centenario de su publicación; de ellas vamos a destacar, además de la publicada por la Real Academia Española que ya se ha citado la publicada por la Junta de Comunidades de Castilla la Mancha y las que se citan a continuación, tanto en formato tradicional como en formato electrónico, teniendo en cuenta que son solo algunas de las realizadas en los últimos años:

Cervantes Saavedra, M. (1994) *El Ingenioso Hidalgo Don Quixote de la Mancha*. Edición Facsimil corregida por la Real Academia Española; grabados de Gustavo Doré. 4 volúmenes Barcelona. Olimpo.

Cervantes Saavedra, M. (1995) *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*. Facsímil de la Edición de Ignacio Cumplido (México, 1842). 2 volúmenes Universidad y Cortes de Castilla-La Mancha.

Cervantes Saavedra, M. (1995) *“Los Académicos de Argamasilla, lugar de la Mancha, en vida y muerte del valeroso Don Quijote de la Mancha, Hoc Scripserunt”* Edición Casasayas, José María. Argamasilla de Alba: Imprenta Provincia.

Cervantes Saavedra, M. (1999) *Don Quijote de la Mancha*. Editorial Edaf, S.A.

Cervantes Saavedra, M. (2001) *Las aventuras de Don Quijote de la Mancha*. Libro Hobby club, S.A.

Cervantes Saavedra, M. (2002) *Don Quijote de la Mancha*. Edición de Jiménez-Frontín Casado, J.L. Editorial Lumen, S.A.

Cervantes Saavedra, M. (2003) *Don Quijote de la Mancha*. Libro Hobby club, S.A.

Cervantes Saavedra, M. (2004) *Don Quijote de la Mancha*. Editorial Planeta, S.A.

Cervantes Saavedra, M. (2004) *Don Quijote de la Mancha*. Adaptación de Obiols, A. Editorial Lumen, S.A.

Cervantes Saavedra, M. (2004) *Don Quijote de la Mancha*. Editorial Planeta, S.A.

Cervantes Saavedra, M. (2004) *Don Quijote de la Mancha*. Espasa Calpe, S.A.

Cervantes Saavedra, M. (2004) *Don Quijote de la Mancha*. 2 vol., Galaxia Gutenberg.

Cervantes Saavedra, M. (2004) *Don Quijote de la Mancha*. Prólogo de S.M. el Rey y una lamina de Mingote, A. Editorial Planeta Agostini.

Cervantes Saavedra, M. (2005) *Don Quijote de la Mancha* 37 audio libros Ediciones Turner, S.L.

Cervantes Saavedra, M. (2005) *Don Quijote de la Mancha*. Ilustrado por Mingote, A. Editorial Planeta, S.A.

Cervantes Saavedra, M. (2007) *Aventuras de Don Quijote de la Mancha*. Editorial Biblioteca Nueva, S.L.

Ediciones electrónicas

Don Quixote de la Mancha. (1996). Edición electrónica de Fred Jehle.

[http://cvax.ipfw.indiana.edu/~jehle/cervantes.html/..](http://cvax.ipfw.indiana.edu/~jehle/cervantes.html/)

El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha. En *Obra completa de Miguel de Cervantes Saavedra*.

<Http://www.csd.tamu.edu/cervantes/> s.v.

El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha. (1996) Facsímil de la princeps de 1605.

<Http://www.csd.tamu.edu/cervantes>.

Don Quixote de la Mancha. (1996) Editorial electrónica de Fred Jehle.

<Http://cvax.ipfw.indiana.edu/~jehle/cervantes.html>.

El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha (1996) En *Obra completa de Miguel de Cervantes Saavedra*. [Http://www.csd1.tamu.edu/cervantes/](http://www.csd1.tamu.edu/cervantes/) s.v.

El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha. Facsímil de la princeps de 1605.

[Http://www.csd1.tamu.edu/cervantes/](http://www.csd1.tamu.edu/cervantes/) (1996).

La obra tuvo tanto éxito porque Don Quijote es un loco-cuerdo, que entiende la vida como una batalla y por eso busca aventuras con un objetivo concreto, en su caso defender a las mujeres y los maltratados; y mientras esto sucede se describe el ambiente de los grupos sociales con los que se encuentran los protagonistas de la obra (Ynduráin 1983; Marías, 2003).

La Novela Picaresca

La novela picaresca es uno de los estilos literarios en los que se refleja la vida en los bajos fondos de las grandes ciudades, en las que los pícaros sobreviven como pueden, a veces trabajando, a veces pidiendo y a veces robando. A la descripción del ambiente se añade la crítica, a veces muy dura, del ambiente y andanzas del protagonista, que son un reflejo de las duras condiciones de vida de la sociedad de la época (Alborg, 1987; Del Moral, 1999).

El protagonista es el pícaro, un personaje nacido en los bajos fondos, sin oficio determinado, criado de muchos amos, con pocos escrúpulos, vagabundo, mendigo, ratero (Del Moral, 1999).

En este apartado se han incluido las siguientes obras:

- *Vida de Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades*.
- *Historia de la vida del Buscón llamado don Pablos, ejemplo de vagabundos y espejo de tacaños*.
- *La Celestina*.
- *La Lozana Andaluza*.
- *El Diablo Cojuelo*.

“Vida de Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades”

La obra de “*El Lazarillo de Tormes*” la hemos elegido porque es muy crítica con la sociedad de la época, especialmente con el clero; describe muy bien la situación del clérigo que

le mata de hambre; del buldero que va estafando a la gente vendiendo Bulas falsas; y del arcipreste de San Salvador, del cual su mujer había sido criada y que ejerció el derecho de pernada sobre ella. También critica la dura situación económica y social por la que estaban pasando los españoles, mientras vivían de las apariencias, como en el caso del soldado que se muere de hambre pero aparenta vivir bien. El libro era tan duro que en 1571 figuraba en el “*Indice expurgatorio*” (Alborg, 1987; Del Moral, 1999).

Del Lazarillo de Tormes se conocen tres ediciones fechadas en 1554, aparecidas en Burgos, Alcalá, y Amberes. Desde su primera edición fue publicado como anónimo, sin embargo hay varias referencias al posible autor. En 1605 el padre José de Sigüenza, en su “*Historia de la Orden de San Jerónimo*”, lo atribuyó a fray Juan de Ortega, general de la Orden, que lo escribió siendo joven cuando estudiaba en Salamanca. Dos años más tarde, el belga Valerio Andrés Taxandro en su obra “*Catalogus clarorum Hispaniae scriptorum*” atribuyó la obra a Diego Hurtado de Mendoza, y proponía que lo había escrito siendo estudiante de derecho en Salamanca.

Otros autores a los que se le ha adjudicado la autoría de esta obra son: Sebastián Orozco, lo que propuso, en 1914, Julio Cejador, en su edición del *Lazarillo* (en Clásicos Castellanos, Madrid 1914), basándose en el realismo de la novela; también se ha propuesto que es la autobiografía de Lope de Rueda y e incluso el nombre del humanista soriano Pedro de Rúa, pero en ninguno de los casos se puede confirmar que alguno de los candidatos sea el verdadero autor de la obra (Alborg, 1986).

Sobre la fecha de redacción del libro el autor dice que lo acabó el año en el que el emperador fue a Toledo y celebró Cortes en la ciudad; esto sucedió solo dos veces en 1525 y en 1538-1539; existen muchos autores que defienden una u otra fecha, dependiendo del escritor al que supongan autor de la obra.

De esta obra se han publicado numerosas ediciones; de entre las más recientes se pueden destacar las siguientes:

Anónimo (1993) La vida del Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades. Editorial Castalia S.A.

Anónimo (2001) El Lazarillo de Tormes. Unuversidad de Salamanca. Ediciones Universidad de Salamanca.

Anónimo (2002) La vida del Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades. Edición de Basanta, A. Grupo Anaya S.A.

Anónimo (2002). La vida del Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades. Edición de Barba, S. y Salas, M. Editorial Casals S.A.

Anónimo (2002). La vida del Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades. Edición de Barba, S. y Salas, M. Editorial Casals S.A.

Anónimo (2003) El Lazarillo de Tormes. Ediciones del Laberinto.

Anónimo (2003). La vida del Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades. Edición de VALDES, A. e Introducción de Navarro Duran. Ediciones Octaedro, S.L.

Anónimo (2003) El Lazarillo de Tormes. Lektorklett B. Friedhelm Werremier.

Anónimo (2003) El Lazarillo de Tormes. Editorial Planeta S.A.

Anónimo (2003) La vida del Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades. Edición de VALDES, A. Editorial Alfonsipolis C.B.

Anónimo (2004). El Lazarillo de Tormes. Ediciones S.M.

Anónimo (2004) El Lazarillo de Tormes. Editorial Luis Vives (Edelvives).

Anónimo. (2005) La vida del Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades. Prólogo Guelbenzu, J.M. Ediciones Alfaguara S.A. – Grupo Santillana.

Anónimo. (2005). La vida del Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades. Editorial Castalia S.A.

Anónimo. (2006) La vida del Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades. Editorial Catedra S.A.

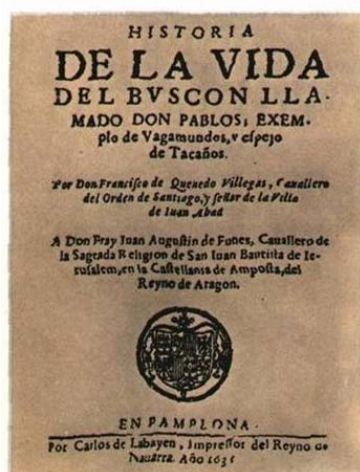
Anónimo. (2006) El Lazarillo de Tormes. Espasa-Calpe, S.A.

Anónimo (2006). El Lazarillo de Tormes. Grupo Anaya S.A.

Anónimo (2007) El Lazarillo de Tormes. Punto de Lectura.

Anónimo (2008) El Lazarillo de Tormes. Edición de Rebollo, A. SGEL. Sociedad General Española de Librería, S.A. (contiene un C. D.).

“Historia de la vida del Buscón llamado don Pablos, ejemplo de vagabundos y espejo de tacaños”



Se ha elegido esta obra por ser representativa de la vida de los pícaros; en ella se describen numerosas situaciones en las que está presente la comida, bien por su ausencia, por su escasez o por las veces en que se roba la comida o el protagonista se autoinvita a comer en alguna casa.

Fue escrita entre 1606 y 1608; se publicó por primera vez en Zaragoza en 1626, sin la autorización de Quevedo, al igual que había sucedido anteriormente con otras obras de este autor (Yndurain, 1983; Alborg, 1987).

La obra narra las aventuras de un muchacho llamado Don Pablos, hijo de un barbero, llamado Clemente Pablo y de Aldonza de San Diego. Destacan momentos como la época en la que está al servicio de don Diego Coronel que, como estudiante, fue pupilo de *“El licenciado Domine Cabra”*, el cual les mataba de hambre y, más tarde estudiante en Alcalá de Henares; durante su estancia en esta ciudad se dedica al pillaje y a las raterías.

Cuando se entera de la muerte de su padre a manos del verdugo, que era su tío, y de que su madre está en la cárcel, regresa a Segovia, recoge su herencia y se va a Madrid, para continuar con sus hazañas.

En Madrid, a pesar de que tiene algunos ahorros se hace pasar por pobre para pedir, robar, acudir a la *“sopa boba”* de los conventos y autoinvitarse a comer en la casa de los familiares de algunos de sus conocidos. En otros momentos se hace pasar por un caballero y así poder conquistar a las jóvenes que pasean por el paseo del Prado.

De igual forma que sucede con otras obras del Siglo de Oro esta obra no ha dejado de publicarse, y algunas de las ediciones publicadas en los últimos años son:

Quevedo, F. de (1996) *La vida del Buscón llamado don Pablos*. Ediciones AKAL. S.A.

Quevedo, F. de (1996) *La vida del Buscón*. EDELSA.

Quevedo, F. de (2001) *Historia de la vida del Buscón llamado don Pablos ejemplo de vagabundos y espejo de tacaños*. Punto de Lectura.

Quevedo, F. de (2002) *El Buscón*. Edición de Ayuso, E. Editorial Casals. S.A.

Quevedo, F. de (2002) *La vida del Buscón*, Debolsillo.

Quevedo, F. de (2005) *La vida del Buscón*. Prólogo de Jaraulde Pou, P. Editorial Castalia. S.A.

Quevedo, F. de (2006) *El Buscón*. Prólogo de Prado, B. Ediciones Alfaguara. S.A. – Grupo Santillana.

Quevedo, F. de (2006) *Historia de la vida del Buscón llamado don Pablos ejemplo de vagabundos y espejo de tacaños* Audiolibro CD, S.L.

Quevedo, F. de (2007) *Historia de la vida del Buscón*. Espasa Calpe. S.A.

Quevedo, F. de (2007) *El Buscón*. Edimat libros S.A.

“La Celestina”

Calixto es un joven noble y rico que se enamora de Melibea y le declara su amor; ella le rechaza y él pide ayuda a Celestina. Ella inicia su trabajo visitando a la madre de Melibea, llamada Alisa, con el pretexto de vender hilos y de obtener la receta para unos afeites para curar un dolor de muelas.



Celestina consigue que Melibea se reúna con Calixto para hablar a través de la puerta y otro día, por la noche, en el jardín. Cuando los criados de Calixto van a pedir a Celestina su parte del dinero recibido de Calixto y ella se niega a pagarles, la matan; la justicia les apresa y les condena a muerte.

Calixto, al día siguiente, ignorante de lo sucedido acude a su cita con Melibea en el jardín; al volver a saltar, para salir, los criados han huido y no le sujetan la escalera, Calixto cae y se mata. Melibea, después de explicar a sus padres todo lo sucedido, se lanza desde lo alto de su casa y muere.

La publicación de esta obra significó el final de la Edad Media y el principio del Renacimiento; en ella se reflejan por una parte el idealismo de los enamorados (Calixto y Melibea) que viven alejados del mundo real y por otra la cruda realidad de la vida de la época. El autor sabía que su obra iba a ser polémica por eso escribió estas palabras en el prólogo: *"Y pues es antigua querella y visitada de largos tiempos, no quiero maravillarme si esta presente obra a seydo instrumento de lid o contienda a sus lectores para ponerlos en diferencias, dando cada uno sentencia sobre ella a sabor de su voluntad"* (Ynduráin, 1983).

La primera edición fue la publicada en Burgos por el impresor Fadrique de Basilea en 1499, con el título probable de *Comedia de Calisto y Melibea* y conservada en la *Hispanic Society* de Nueva York.

La *Comedia* cuenta con 16 actos y, a partir de la edición de Toledo, con unas coplas reales con versos acrósticos en que se puede leer *"El bachiller Fernando de Rojas acabó la Comedia de Calisto y Melibea e fue nascido en la Puebla de Montalbán"*. Esta edición de 1500 incluye la carta prólogo, los versos antedichos, el *incipit* y el argumento. Al faltar la primera hoja se ha sugerido que la edición de Burgos también pudiera incluirlos, pero sin fundamento.

El éxito de la obra fue inmediato, lo que propició otras ediciones, tal vez alguna perdida, y en 1501 la obra se publicó en Sevilla con una nueva edición, la cual también lleva el título de *Comedia de Calisto y Melibea*, lo que parece argumentar también a favor de que ese sea el nombre de la edición de 1499.

La primera edición de la Celestina salió a la calle con el nombre de “*Comedia de Calixto y Melibea*”, en dieciséis actos; y la segunda con el nombre de, “*Tragicomedia de Calixto y Melibea*”, en veintiún actos (Alborg, 1987).

La edición que hemos utilizado para este trabajo es la tercera, de la editorial Cátedra, publicada en 1989; que a su vez ha tomado como base la edición de la Tragicomedia de Zaragoza, de 1507, por ser la primera conocida en España.

Algunas de las ediciones actuales de la obra son:

Rojas Zorrilla, F. de (1996). La Celestina. Edición de González López, G. MCGRAW-HILL/INTERAMERICANA DE ESPAÑA, S.A.

Rojas Zorrilla, F. de (1999). La Celestina: Tragicomedia de Calixto y Melibea Tusquets Editores.

Rojas Zorrilla, F. de (2001). La Celestina. Edición de Mestas, J.A. Ediciones escolares.

Rojas Zorrilla, F. de (2002). La Celestina. Debolsillo.

Rojas Zorrilla, F. de (2002). La Celestina Grupo Anaya, S.A.

Rojas Zorrilla, F. de (2002). La Celestina, Longseller.

Rojas Zorrilla, F. de (2002). La Celestina Editorial Castalia, S.A.

Rojas Zorrilla, F. de (2002). La Celestina Editorial Bruño.

Rojas Zorrilla, F. de (2004). La Celestina Ediciones Cátedra S.A.

Rojas, F. de (2005). La Celestina. McGraw-Hill / Interamericana de España, S.A.

Rojas Zorrilla, F. de (2006). La Celestina. Grupo Anaya S.A.

Rojas, F. de (2006). La Celestina, tragicomedia de Calixto y Melibea Fundación José Antonio de Castro.

Rojas, F. de (2006). La Celestina. Mare Nostrum Comunicación S.A.

Rojas Zorrilla, F. de (2006). La Celestina: Comedia o tragicomedia de Calixto y Melibea Editorial Castalia, S.A.

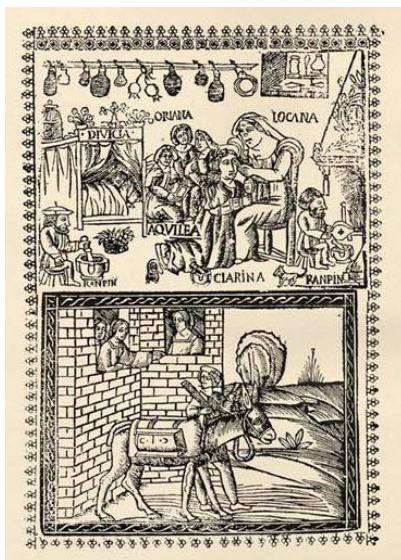
Rojas Zorrilla, F. de (2007). La Celestina: Comedia de Calixto y Melibea Editorial Castalia, S.A.

Rojas Zorrilla, F. de (2007). Celestina Espasa Calpe, S.A.

Rojas, F. de (2007). La Celestina. Ilustrado por Picasso. Centro Editor PDA, S.

“La Lozana Andaluza”

La Lozana Andaluza es una obra que permaneció oculta hasta el siglo XIX, cuando fue descubierta en la Biblioteca Imperial de Viena. Se había publicado en 1528, en la Imprenta de Venecia, sin el nombre del autor y del impresor, por lo que durante mucho tiempo se la consideró anónima, hasta que la crítica especuló con la idea de que el autor era Francisco Delicado, “*clérigo libertino y cavernario*” (Allaigre, 2003).



Es una obra en la que están presentes muchos personajes del mundo de los marginados, representantes de la novela picaresca, es decir rufianes, alcahuetas, rameras, ladrones, lazarillos, etc. (Allaigre, 2003; Alborg, 1986).

La obra está dividida en capítulos a los que llama “mamotretos”, agrupados en tres partes. El lenguaje que utiliza es realista, excepto en las numerosas alusiones al sexo, al que siempre se refiere utilizando metáforas, como tejer o hilar para referirse a los oficios de las mujeres y asaltar un castillo o entrar a saco para referirse a las conquistas masculinas (Allaigre, 2003).

La razón por la que hemos elegido esta obra es porque, al igual que la Celestina es un claro representante de la vida de un grupo social de marginados, en el que su realismo nos permite conocer mejor el tipo de alimentos que consumían. Sobre la edición elegida hemos utilizado la publicada por la editorial Cátedra, en el año 2003, con el prólogo de Claude Allaigre porque sigue el texto de la edición encontrada en la Biblioteca Imperial de Viena que había sido publicada en 1528, a la cual le han modernizado la ortografía buscando obtener un texto fidedigno (Allaigre, 2003).

Aldonza Lorenzo es una joven nacida en Córdoba, que al quedarse huérfana abandona su ciudad natal y se va a vivir a casa de una tía. Conoce al hijo de un mercader rico, con el que se va a casar, pero el padre no aprueba el matrimonio. Aldonza llega a Roma abandonada y sin dinero, cambia su nombre por el de “*Lozana Andaluza*” y comienza a ganarse la vida haciendo afeites para el cuerpo, cremas para depilar y pócimas con diferentes fines como abortar, quedarse embarazada, atraer a los hombres, etc. También ofrece favores sexuales a cambio de dinero, comida u otros favores. Toma a su servicio a un joven, que más tarde será su marido, llamado Rampín. Al final de su vida se retira, con su esposo, a la isla de Lipari.

Se han publicado numerosas ediciones de esta obra, y entre ellas se pueden destacar las siguientes:

Delicado, F. (2004) *La Lozana Andaluza*. Fundación José Manuel Lara.

Delicado, F. (2005) *La Lozana Andaluza*. Linkgua Ediciones.

Delicado, F. (2005) *La Lozana Andaluza*. Simancas Ediciones.

Delicado, F. (1985) *La Lozana Andaluza*. 4ª Edición. Ediciones Cátedra, S.A.

Delicado, F. (1990) *La Lozana Andaluza*. 4ª Edición. Editorial Castalia, S.A.

“El Diablo Cojuelo”

Es una novela incluida dentro del género de novela picaresca que se publica en 1641, cuando el género está decayendo (Allaigre, 2003). Es la primera obra en prosa que escribió Luis Vélez de Guevara, que hasta ese momento solo había escrito teatro y, a pesar de que no tenía mucha experiencia, tiene todas las características típicas de la picaresca (Del Moral, 1999).

Narra las aventuras del hidalgo don Cleofás Leandro Pérez Zambullo, estudiante, que va saltando por los tejados, huyendo de la justicia, a causa de unos enredos amorosos con una señora llamada doña Tomasa; en su camino entra en la buhardilla de un astrólogo, y allí libera a un diablo cojo que estaba preso en una redoma. Éste le lleva a la torre más alta, la de San Salvador, donde destapando los tejados, le deja ver diversas escenas de la vida madrileña, con taberneros, alquimistas y médicos organizando sus trampas, y a la propia doña Tomasa recibiendo en su casa a otro enamorado. Inspeccionan el manicomio y después pasan a otras ciudades; en Ecija, les creen autoridades y les agasajan; en Sevilla, al mismo tiempo pueden ver Madrid por un espejo mágico, asisten a una sesión de una Academia, donde se dan preceptos contra los poetas Barrocos; mientras tanto Satanás envía a otro diablo en busca del Cojuelo, que por error captura a un mendigo con el mismo nombre. Doña Tomasa llega a Sevilla con un soldado, hace detener a don Cleofás y al Cojuelo, pero consiguen la libertad sobornando al alguacil que les detiene. Al final el soldado y doña Tomasa parten para las Indias, don Cleofás vuelve a sus estudios en Alcalá y el Diablo Cojuelo vuelve al infierno entrando por la boca de un escribano.

Las Novelas Ejemplares

Cervantes publica estas novelas ocho años después de la publicación de la primera parte del Quijote; el objetivo era distraer a las personas en los momentos de ocio. En su versión definitiva las doce novelas ejemplares iban en el siguiente orden: *“La Gitanilla”*, *“El Amante Liberal”*, *“Rinconete y Cortadillo”*, *“La Española Inglesa”*, *“El licenciado Vidriera”*, *“La fuerza de la sangre”*, *“El Celoso Extremeño”*, *“La Ilustre Fregona”*, *“Las Dos Doncellas”*, *“La Señora Cornelia”*, *“El Casamiento Engañoso”* y *“El Coloquio de los Perros”* (Sieber, 1981; Alborg, 1986).

Los temas de las doce novelas ejemplares son diferentes unos de otros y se pueden reunir en dos grupos dependientes de la trama y de los personajes que intervienen. El primer grupo lo forman las novelas cuyos personajes pertenecen a la alta sociedad, aunque en el

momento de la acción su ambiente es diferente; las obras de este grupo son: “*La Gitanilla*”, “*El Amante Liberal*”, “*La Española Inglesa*”, “*La fuerza de la sangre*”, “*Las Dos Doncellas*” y “*La Señora Cornelia*”. En el segundo grupo están representados los medios sociales más bajos y a veces son tipos marginales; predomina la narración del ambiente en lugar de las aventuras; y de este estilo son “*Rinconete y Cortadillo*”, “*El licenciado Vidriera*”, “*El Celoso Extremeño*”, “*El Casamiento Engañoso*” y “*El Coloquio de los Perros*”; entre ambos grupos está “*La Ilustre Fregona*”, porque tiene una parte de aventura y otra parte de descripción de tipos sociales (Marías, 2003).

Cuando Cervantes publicó, en 1613, estas novelas, ya era famoso por la publicación de la primera parte del Quijote; y para no perder el prestigio que había adquirido cambió algunos de los finales de algunas de las novelas, siendo un ejemplo “*El Celoso extremeño*”, en la que en la primera versión se consumaba el adulterio, lo que no sucede en la definitiva. (Américo Castro, 1967; Alonso, 1991; Martín Riquer, 2005).

De la misma forma que sucedió con otras obras de Cervantes se han publicado numerosas ediciones desde la primera edición. Algunas de las más recientes son:

- Cervantes Saavedra, M. (2001) *Rinconete y Cortadillo*. Grupo Anaya, S.A.
- Cervantes Saavedra, M. (2001) *El Coloquio de los Perros; El Casamiento Engañoso*. Grupo Anaya, S.A.
- Cervantes Saavedra, M. (2001) *Novelas ejemplares* Ediciones Crítica, S.A.
- Cervantes Saavedra, M. (2002) *Novelas ejemplares*. Editorial Debolsillo.
- Cervantes Saavedra, M. (2002) *Novelas ejemplares Tomo 1* Espasa-Calpe, S.A.
- Cervantes Saavedra, M. (2005) *La española Inglesa; La Ilustre Fregona (Novelas ejemplares)* Alianza Editorial S.A.
- Cervantes Saavedra, M. (2005) *El Casamiento Engañoso; El Coloquio de los Perros (Novelas ejemplares)* Alianza Editorial. S.A.
- Cervantes Saavedra, M. (2005). *El Celoso Extremeño; La Señora Cornelia (Novelas ejemplares)* Alianza Editorial S.A.
- Cervantes Saavedra, M. (2005) *La Gitanilla; Las dos doncellas (Novelas ejemplares)* Alianza Ed. S.A.
- Cervantes Saavedra, M. (2005) *Rinconete y Cortadillo; El Amante Liberal (Novelas ejemplares)* Alianza Editorial S.A.
- Cervantes Saavedra, M. (2005) *El Licenciado Vidriera; La Fuerza de la Sangre (Novelas ejemplares)* Alianza Editorial S.A.
- Cervantes Saavedra, M. (2005) *Novelas ejemplares*. Editorial Crítica.
- Cervantes Saavedra, M. (2005) *La Gitanilla: Clásico adaptado*. Espasa-Calpe, S.A.
- Cervantes Saavedra, M. (2006) *Novelas ejemplares*. Editorial Espasa Calpe, S.A.
- Cervantes Saavedra, M. (2006) *Novelas ejemplares: Rinconete y Cortadillo; La Ilustre Fregona*. Grupo Anaya S.A.

“La Gitanilla”



La vida de los gitanos es el tema principal de esta obra; en ella se refleja la vida nómada, las relaciones entre ellos y con el resto de la sociedad y la orden de expulsión que los Reyes Católicos habían firmado para los judíos, musulmanes y gitanos; esta situación les obligaba a cambiar de ciudad cada cierto tiempo y a sobornar a las autoridades cuando llegaban a una localidad nueva.

Narra la vida y aventuras de Preciosa, una Gitanilla a la que cuida y educa una gitana mayor que la raptó siendo muy pequeña; se hace famosa por su belleza, gracia y salero y es requerida en las casas de algunas damas de la alta sociedad donde, además de cantar, lee la buena ventura a quien se lo pide.

Un hidalgo llamado Juan Cárcamo se enamora y se casa con ella por el rito gitano. Al llegar a Murcia en lugar de establecer el campamento se alojan en una posada, donde la hija de la dueña enamorada del marido de Preciosa urde un plan para acusarles de robar las joyas de su madre. Juan Cárcamo es detenido, juzgado y va a ser ajusticiado. El problema se resuelve cuando la abuela de Preciosa reconoce al matrimonio al que años atrás les robó a su hija; los visita, aclara la situación y celebran la boda legal de Preciosa y Juan Cárcamo.

“El Amante Liberal”

Cervantes utiliza en esta novela sus experiencias y recuerdos de la vida militar y marítima y de su estancia en Argel, aunque aquí la acción sucede en Turquía y los protagonistas son sicilianos y no españoles. Es, junto con *La Señora Cornelia*, la única con personajes y escenarios situados fuera de España.

Ricardo, su amigo Mahamut y Leonisa han sido hechos cautivos por los Turcos. Ricardo está enamorado de Leonisa y ésta de Cornelio; durante su cautiverio los jóvenes son separados y piensan que el otro ha fallecido. Al final de la obra se reencuentran, huyen y regresan a Sicilia donde Ricardo entrega a Leonisa a Cornelio, pero ella dice que ama a Ricardo y se quiere casar con él (Alborg, 1987; Sieber, 1981).

“Rinconete y Cortadillo”

Alonso Martín (1998), en el prólogo del libro, dice de esta obra que es una novela cuyo ambiente y protagonistas tienen las características propias de la novela picaresca, pero no está contada en primera persona, como es característico de la picaresca.

Describe el ambiente donde viven los marginados y delincuentes ambientados en la ciudad de Sevilla, ciudad que Cervantes conocía muy bien puesto que vivió en ella y además pasó por la cárcel. Entre los personajes del hampa destacan Monipodio y los miembros de su cofradía representados por dos jóvenes ladronzuelos a los que pone nombres como “*Ganchuelo*”; viejos que encubren su oficio con su aspecto digno y respetable; una vieja aficionada al vino, responsable de la parte espiritual de la cofradía; matones como “*Chiquiznaque*”, “*Manifierro*” y “*Repolido*”; acompañados de sus protectoras la “*Gananciosa*”, la “*Escalanta*” y la “*Cariharta*” (Castro, 1957; Avalor-Arce, 1987; Alborg 1998).

La novela describe la vida de los protagonistas, dos muchachos adolescentes llamados Pedro del Rincón (Rinconete) y Diego Cortado (Cortadillo); sus habilidades como pícaros, comienzan con sus correrías en la venta del Molinillo, situada cerca de Almodóvar del Campo (Ciudad Real), engañando a un arriero con las cartas. En Sevilla van al mercado donde se ponen en contacto con una asociación de pícaros y ladrones a la que se asocian para poder ejercer sus actividades ilegales impunemente.

“La Española Inglesa”

Cervantes enlaza en esta narración acontecimientos de su propia vida con viejos recuerdos, como es el caso de su vida como militar, que atribuye al héroe de su relato; la lucha contra las galeras turcas en el paraje de las tres Marías, donde él fue apresado, el cautiverio en Argel, su liberación por los Trinitarios y con la acción localizada en Inglaterra, país que no conocía, pero que asocia con la piratería y con la intransigencia religiosa (Alborg, 1987).

“El Licenciado Vidriera”

En esta obra Cervantes, de la misma forma que hace en otras, aprovecha para poner en boca del protagonista, llamado Tomás Rodaja, las críticas a la sociedad del momento; el protagonista enloquece debido a un veneno introducido en un elixir de amor; arremete contra

las normas sociales de su época y expresa públicamente opiniones sobre prostitutas, médicos, boticarios, sastres, escribanos, etc.; estas opiniones son aceptadas mientras está loco, cuando sana le miran con recelo y le aíslan (Alonso Martín, 1998; Alborg, 1998).

Narra la vida de Tomas Rodaja, hijo de un agricultor que desea estudiar, por lo que busca un amo que estudie en Salamanca. Cuando acaba sus estudios un capitán de Infantería don Diego de Valdivia le convence para que le acompañe a Italia. Al llegar viaja por el país, después viaja a Flandes y de allí regresa a España, en concreto a Salamanca.

Una mujer enamorada de él recurre a un “tósigo” (tóxico, del que hablaremos más adelante) para conquistarlo; pero Tomás, tras una larga enfermedad, adquiere una extraña locura; se cree hecho de vidrio y tiene temor a que le toquen o golpeen porque piensa que se romperá. La gente le apoda “*Licenciado Vidriera*”; además de los síntomas de locura, da muestras de inteligencia expresando opiniones sobre las más variadas cuestiones. Durante los dos años que dura su enfermedad expone sus juicios por Salamanca y Valladolid donde toda la sociedad le valora.

Cuando un religioso le ayuda a recobrar la cordura viaja a Madrid para trabajar como abogado, pero los que le ayudaron cuando le creían loco le dan la espalda cuando le saben cuerdo. Para no morir de hambre deja España y se va a Flandes donde busca al capitán Valdivia y se dedica a ser soldado, dejando a su muerte fama de prudente y valentísimo soldado.

“La Fuerza de la Sangre”

Es una novela que refleja la influencia del Renacimiento italiano en nuestro país pero que se desarrolla en un ambiente español. Cervantes juega con las casualidades, que llevan a un final feliz, pero también expresa y critica la moralidad de la sociedad de la época (Alborg, 1998).

Narra la historia de una joven que es raptada y ultrajada por el hijo de una familia rica. Al ser liberada regresa a la casa de sus padres y él viaja, como soldado a Italia; ella ha quedado embarazada y da a luz a un bebé que crían en un pueblo cercano como sobrino de sus padres. A los cinco años el niño regresa con su madre y sus abuelos. Un día es atropellado en la calle por el padre del violador, el cual lo recoge, lo lleva a su casa y llama al médico y a su familia. Allí se aclara la historia y envían a buscar a Italia al soldado. Cuando éste regresa se casan.

“El Celoso Extremeño”

El matrimonio desigual era muy común en la literatura de la Edad Media y el Renacimiento. Un cuento popular marroquí podría ser la fuente de inspiración de Cervantes para escribir esta novela. Este cuento narra las precauciones que toma un hombre para educar a una niña con la que se piensa casar cuando sea adulta, y pretende tener la seguridad de que nunca se irá con otro. Todas esas precauciones son inútiles porque al final la mujer le engañará (González Palencia, 1995).

Cervantes utiliza el tema de los celos y el tratamiento discriminado que se da a las mujeres en varias de sus obras, como en el caso que nos ocupa y en el entremés de *“El Viejo Celoso”* (Alborg, 1987).

Filipo de Carrizales es un hidalgo extremeño que ha pasado casi toda su vida en América; al regresar a su tierra decide casarse, busca a una joven dulce y agraciada; el novio es muy celoso y decide encerrar a su mujer en una casa dotada de todo lo necesario para vivir en buenas condiciones y organiza la intendencia de forma que ninguna de las mujeres que viven necesite salir a la calle. Pasados unos meses un joven llamado Loaysa decide conquistar a la recién casada; entra en la casa ayudado por el esclavo que custodia la puerta y el ama de llaves, organiza una fiesta y durante ella el marido despierta del anestésico que le habían administrado. Se siente ultrajado y solamente perdona a su mujer cuando está a punto de morir.

“La Ilustre Fregona”

Es una novela en la que Cervantes refleja un ambiente muy característico de la época, el de la vida en una posada contada por los personajes que trabajan en ella. Como en todas las novelas ejemplares el autor critica a la sociedad, pero también introduce el romanticismo mediante el amor por la bella Constanza. Con ello critica a la sociedad de la época que está llena de prejuicios y barreras impuestas entre las distintas clases sociales. Está incluida junto con *“La Fuerza de la Sangre”* en el grupo de las “novelas toledanas” porque se desarrolla en esta ciudad (Alborg, 1987).

Narra la historia de Constanza, una joven cuya madre la dejó recién nacida en una venta, en Toledo; la joven tiene fama de bella y muchos hombres acuden a conquistarla sin conseguirlo; por otra parte Diego Carriazo y Tomás Avendaño son hijos de familias de la alta sociedad que en lugar de ir a estudiar deciden ir a Sevilla para convertirse en pícaros. Al pasar

por Toledo se enteran de la fama de Constanza y buscan trabajo en la venta, uno como aguador y el otro como mozo de cebada, hasta que llegan sus padres, buscando a Constanza puesto que uno de ellos se ha enterado de que es su padre. La obra termina con la boda de uno de los jóvenes con Constanza y el otro con la hija del corregidor.

“Las dos Doncellas”

Las mujeres engañadas y abandonadas es un tema que Cervantes utilizó en más de una ocasión y con el que mantuvo su espíritu crítico con la sociedad de su época. En este caso las mujeres, para poder viajar sin llamar la atención, se visten de hombre, otra de las situaciones relativamente frecuentes en el Siglo de Oro; también era un recurso muy utilizado en las novelas y el teatro de la época (Alborg, 1987).

El argumento se basa en dos mujeres enamoradas que se visten de hombre para poder seguir a su amado sin despertar sospechas. La habilidad del autor hace que ambas mujeres formen parte de sendas familias nobles de Andalucía y que busquen al mismo hombre, llamado Marco Antonio, que ha ido a Barcelona a embarcarse en una galera.

Las mujeres, acompañadas por el hermano de una de ellas, llegan a Barcelona, encuentran a su amado en el puerto y se ven envueltos en una pelea en la que Marco Antonio sale herido; lo llevan a casa de un señor rico mientras se cura. Los dos hermanos se declaran, ella a Marco Antonio y él a la otra doncella. La obra termina cuando ambas parejas se casan y regresan a su tierra. A su llegada encuentran en un duelo, por el honor, a los padres de las Dos Doncellas contra el padre de Marco Antonio. Al encontrar a sus hijos casados y felices finalizan el duelo y regresan a sus casas.

“La Señora Cornelia”

Esta novela es una novela clásica, cuyo fin es entretener al lector, pero como novela ejemplar que es tiene su objetivo moralista. Por eso los jóvenes que abandonan sus estudios en Salamanca, los retoman más tarde, en Bolonia, y durante su viaje aspiran a una sociedad mejor y más perfecta. Al elegir esta ciudad como final de sus andanzas, los protagonistas acuden lleva a la única universidad extranjera en la que los españoles podían matricularse después de la prohibición de Felipe II, en 1559 (Alborg, 1987).

Don Antonio de Isunza y don Juan de Gamboa son dos jóvenes, que siendo estudiantes en Salamanca deciden dejar sus estudios para irse a Flandes con la idea de participar en la guerra, pero al llegar ha finalizado y deciden viajar por Italia. En una de las ciudades, una de las noches, don Juan y don Antonio salen a pasear por separado; a don Juan, en una plazuela, le entregan un bebé desde una casa; él se lo deja al ama con instrucciones de cuidarlo. Don Antonio se encuentra con una mujer que lleva un hábito, necesita ayuda y la lleva a su casa para socorrerla y la introduce en su habitación para que descanse.

A su regreso, ella, le cuenta que es Cornelia, la mujer de la que toda la ciudad habla, por su belleza y recato, que había mantenido relaciones con el duque de Ferrara; esa noche había tenido un bebé y, una criada, se lo había entregado a un criado del duque, con la intención de reunirse con él, pero al salir, ella se había encontrado con un tumulto en el que peleaban su hermano y el duque acabando en casa de los protagonistas.

Ambos amigos al encontrarse se cuentan lo sucedido, deciden ayudarla intercediendo ante su hermano y ayudando a realizar una boda en secreto que será públicamente celebrada al fallecer la madre del novio que no aceptaba esta boda.

“El Casamiento Engañoso”

El engaño es la base de esta novela, que como todas las que escribe Cervantes, tiene un fin ejemplarizante. En ella, el autor, describe a dos personajes que contraen matrimonio para ver quien engaña a quien; al final, es el alférez Campuzano el que sale sin sus posesiones y con “*catorce cargas de bubas*”, de las que tiene que curarse tomando “*cuarenta sudores*” en el hospital. Aquí enlaza con la siguiente novela ejemplar que es *El Coloquio de los Perros* (Alborg, 1998).

Un soldado, a la salida del hospital de Valladolid, convaleciente de una enfermedad de bubas que le había contagiado su mujer, con la que se había casado poco tiempo atrás, se encuentra con un antiguo amigo, el licenciado Peralta, el cual le ofrece su casa para restablecerse de la enfermedad. Al llegar a la casa comen y el alférez inicia el relato de los dos últimos meses de vida.

Mientras vivía en una posada, en La Solana (Ciudad Real), conoce a una mujer que no es rica pero dice tener algún patrimonio. Se casa con ella pensando que se beneficiará económicamente. Los primeros días vive en la casa de ella a cuerpo de rey hasta que descubre

que ella no es la propietaria de ninguna de las cosas que dice poseer y además le han robado lo poco que tenía. Se encuentra arruinado y a los pocos días cae enfermo y es ingresado en el hospital hasta que sana.

Esta novela enlaza con la siguiente porque el alferez, mientras está en la cama del hospital, oye hablar a los dos perros del Hospital de Valladolid que pasean por la ciudad pidiendo limosna.

“El Coloquio de los Perros”

Esta es una novela ejemplar que sigue las normas de la novela picaresca; aunque se incluye en este grupo porque Cervantes la publicó como tal. El autor escribió probablemente esta novela recién llegado a Valladolid, cuando todavía estaba muy influenciado de sus experiencias en la cárcel sevillana; muchos episodios contienen, de forma alegórica alusiones a condiciones reales de su propia vida (Alborg, 1998).

Ciprión y Berganza son dos de los perros que viven en el *“Hospital de Maudes”*, en Valladolid; durante la noche, estando al lado de la cama de un soldado que tiene fiebre altas, ambos perros prometen contarse mutuamente su vida.

La primera noche le corresponde a Berganza narrar sus aventuras con los diferentes amos a los que ha servido; entre ellos está un carnicero que le enseña a hacer recados, hasta que un día le roban el contenido de la cesta; otro de sus amos es el dueño de un rebaño al cual por la noche el lobo mata a sus ovejas, aunque quien las sacrifica son los pastores; una bruja que se droga y sufre alucinaciones; unos gitanos que le enseñan a hacer piruetas; una familia cuyos niños se encariñan con él, le llevan al colegio, le alimentan y dan golosinas.

Los Entremeses

Los entremeses son obras cortas, de un solo acto, cuya función es entretener a los espectadores en los intermedios de las obras de teatro. Los personajes son los tipos característicos de la época a los que Cervantes hace pasar por situaciones en las que se pone en entredicho la limpieza de sangre, los celos, la fama y la honra, los robos, los timos y engaños, las peleas, los sobornos y, en general, acontecimientos que, en tono de humor, el autor describe para criticar a la sociedad de su época.

Cervantes adjudicaba a los personajes un nombre latinizado que hacía referencia a su profesión, sus características físicas o mentales o el ambiente social en el que vivía, es el caso de “*Chirinos*” nombre que hace alusión a que el personaje era un judío converso y se le cuestionaba la limpieza de sangre; “*Chanfaina*” que es un nombre de un guiso a base de carne de cerdo que todavía se usa en algunos lugares de España.

Cervantes escribió los entremeses en distintos momentos; “*La guardia cuidadosa*” y “*El vizcaíno fingido*”, pueden ser de 1611; en la primera se data una cédula de matrimonio y en la segunda se recuerdan algunas pragmáticas sobre el abuso de coches y mantos; “*La Cueva de Salamanca*” cita al bandolero catalán Roque Guinard, también citado en la segunda parte de “*Don Quijote de La Mancha*” (capítulo LXI) luego lo debió escribir entre 1610 y 1611; “*El rufián viudo llamado Trampagos*” se sitúa en 1612 y el resto se datan entre 1605 y 1615 (Zamora, 2008).

Los publicó todos juntos en Madrid, en 1615, con el título de “*Ocho comedias y ocho entremeses nuevos, nunca representados*”; la segunda vez que fueron editados fue en 1749, por Blas Antonio Nasarre (Alborg, 1987); en los siglos XX y XXI han aparecido varias ediciones entre las que están:

Cervantes Saavedra, M. (1998) Los baños de Argel; El rufián dichoso. Edición, introducción y notas Sevilla Arroyo, F. y Rey Hazas, A. Alianza Editorial. Madrid.

Cervantes Saavedra, M. (2000). Entremeses. Editorial Espasa Calpe. Madrid.

Cervantes Saavedra, M. (2002) Entremeses. Punto de Lectura.

Cervantes Saavedra, M. (2003). Obras completas. Edición, introducción y notas Peinado, J.C. Editorial Cátedra. Biblioteca Aurea. Madrid.

Cervantes Saavedra, M. (2004) Entremeses. Dastin S.L.

Cervantes Saavedra, M. (2004) Entremeses (Grandes Clásicos Universales). Espasa-Calpe, S.A.

Cervantes Saavedra, M. (2005). Dos comedias y dos entremeses. Edición Fernández Nieto, M. Debolsillo. Barcelona.

Entremesistas y entremeses barrocos. (2005). Edición García Valdés, C.C. Editorial Cátedra. Colección Letras Hispánicas. Barcelona.

Cervantes Saavedra, M. (2006) Entremeses. Editorial CCS.

Cervantes Saavedra, M. (2006) Entremeses. Alianza Editorial S.A.

Cervantes Saavedra, M. (2007) Entremeses. Ediciones AKAL, S.A.

Cervantes Saavedra, M. (2007) Entremeses. Espasa Calpe S.A.

“El Juez de los Divorcios”

Narra las actividades de un juez en su juzgado, para decidir si las parejas que acuden a él deben ser divorciadas o no. Los personajes que acuden son de lo más variopintos, como el caso de doña Guiomar y su marido, un soldado que también desea divorciarse de su mujer, pero deja que ésta exponga todo lo malo que tiene él para que el juez vea justificado el divorcio; la mujer joven, Mariana, que se casó con un vejete, pensando que iba a morir pronto, pero que está viviendo más de lo que ella querría, por lo que ve que se le está pasando la vida sin disfrutarla; el ganapán que se define como hombre de bien, cristiano viejo, bebedor de vino, que al estar enfermo después de una borrachera, prometió que si sanaba se casaría con una mujer de la calle, para llevarla por el buen camino; lo hizo y, para que se ganase la vida, le puso un puesto en el mercado. Ahora solicitaba el divorcio porque no ganaba para disgustos, su mujer estaba continuamente riñendo con sus vecinos de puesto en el mercado, o con la clientela.

“El Rufián Viudo llamado Trampagos”

Esta obra, junto con la de *“La elección de los alcaldes de Daganzo”* están escritas en verso, y por esta razón Zamora (2008) piensa que son los dos últimos entremeses que escribió el autor.

El argumento se basa en el mundo de los pícaros y truhanes que se reúnen en el velatorio de Periconá, la esposa de Trampagos. Los amigos del viudo Vademécum, Chiquiznaque, Juan, Repulida, Pizpita, Monstrenca, etc. van llegando poco a poco; al principio empiezan hablando y recordando a la muerta mientras beben vino, continúan peleándose y terminan en una fiesta cuando acuden a la reunión unos músicos; mientras tanto las amigas de la muerta intentan cazar al viudo.

“La Guarda Cuidadosa”

Narra las actividades, actitudes y celos de un sacristán y un soldado enamorados ambos de una moza llamada Cristina, que trabaja de criada en casa de unos señores. Cuando el amo se entera le pide a Cristina, que elija entre los dos, esta elige al sacristán y celebran la boda.

“El Vizcaíno Fingido”

Narra la estafa que hacen dos hombres, aparentemente ricos, uno de ellos teóricamente vizcaíno (que se suponían hombres de bien, no estafadores), a una mujer llamada Cristina que se dedica a preparar comidas y a ofrecer favores sexuales; para avalar el pago de la cena y los favores que apalabran dejan una cadena, supuestamente de oro, en prenda, para que no exista duda sobre la autenticidad de la cadena es valorada por un joyero.

Por la tarde el personaje que hace el papel de criado va a pedir que le devuelvan la cadena porque el padre del señor se ha puesto enfermo y tienen que regresar a su casa. Cuando recibe la citada cadena, dice que es falsa, discuten, interviene un alguacil y llegan a un acuerdo, en el que el estafador se lleva la cadena y algo de dinero. Cristina, cuando todo el mundo se va, y piensa en lo sucedido, se siente estafada, pero no puede acudir a la justicia, porque en realidad no tiene ninguna prueba y ella no tiene buena fama ante el juez.

“La Elección de los Alcaldes de Daganzo”

La obra narra las actuaciones para elegir al alcalde de Daganzo; cada uno de los candidatos expone los méritos que cree necesarios para obtener el puesto, entre los que destacan el saber manejar un arado, ser catador de vinos, saber herrar y manejar animales, saber manejar la horca o el no saber leer ni escribir. El proceso acaba, y se convierte en fiesta cuando llegan unos gitanos.

“El Retablo de las Maravillas”

A falta de actores de carne y hueso para representar obras en los pueblos y entretener a los asistentes, se utilizaba un retablo de madera, con figuras talladas, en el que se podían mover parte de los personajes y escenarios. La persona que lo tenía se ganaba la vida viajando de pueblo en pueblo, e inventando historias que representaba en el retablo.

El argumento se inicia con la llegada, a una localidad, de un grupo de comediantes que llevan consigo *“El retablo de las maravillas”*; que hacen representaciones en las que los temas son Sansón hundiéndose el templo; el diablo produciendo alboroto y miedo; los ratones que hacen que las mujeres piensen que les van a morder y se suban las faldas; o dos docenas de leones rampantes y osos colmeneros que hacen pasar miedo. Al finalizar la representación llega un

furrier y solicita que preparen alojamiento para treinta soldados; los aldeanos creen responsable al propietario del retablo y reaccionan contra él hasta que suena la trompeta de la compañía y parece que es una virtud del retablo de las maravillas.

“La Cueva de Salamanca”

En esta obra Cervantes vuelve a burlarse de la hipocresía de la época cuando utiliza a una mujer que, aprovechando que su marido se ha ido de viaje, organiza, junto a su criada, una fiesta en su casa. Los personajes además del ama y su criada son el sacristán, el barbero y un estudiante que llega pidiendo asilo para dormir y que acepta un soborno para hacer creer al marido que la presencia de los invitados en la casa es debido a la magia, que dice haber aprendido en Salamanca, en la cueva en la que la tradición situaba al Marques de Villena. Termina la obra celebrando una fiesta con el marido engañado.

“El Viejo Celoso”

En esta obra Cervantes vuelve a utilizar el tema de los celos del marido que está casado con una mujer mucho más joven que él; anteriormente lo había utilizado en *“Don Quijote de la Mancha”* y en la novela ejemplar titulada *“El Celoso extremeño”*; ridiculizando a una sociedad en la que el hombre enclaustra a la mujer.

A Lorenza la han casado con un viejo lleno de achaques y, como es muy celoso la tiene siempre encerrada, especialmente cuando se va de casa. Su vecina la visita solamente cuando no esta el marido en casa, porque piensa que es una vía para la infidelidad. Entre las dos idean una forma de introducir a un hombre en casa; lo hacen a la hora de comer, la vecina con la excusa de venderle una tela pasa al hombre escondido detrás de la tela, mientras se la enseñan al hombre. Al final el marido compra la tela, para que le dejen en paz y que la vecina no se quede mucho tiempo en casa, para evitar las tentaciones de su mujer, sin saber que ya tiene al hombre dentro.

5.- RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los resultados de este trabajo se han ordenado considerando las obras seleccionadas en función del orden que se indica a continuación.

- Novela Pastoril, representada por *La Galatea*.
- Novela de Caballerías, con *El Ingenioso Hidalgo don Quijote de la Mancha*.
- Novela Picaresca, en la que se han incluido: *La Lozana Andaluza*, *La Celestina*, *El Buscón llamado Don Pablos*, *El Lazarillo de Tormes* y *El Diablo Cojuelo*.
- Novelas Ejemplares, por orden de publicación: *La Gitanilla*, *El Amante Liberal*, *Rinconete y Cortadillo*, *La Española Inglesa*, *El Licenciado Vidriera*, *La Fuerza de la Sangre*, *El Celoso Extremeño*, *La Ilustre Fregona*, *Las dos Doncellas*, *La Señora Cornelia*, *El Casamiento Engañoso*, *El Coloquio de los Perros*.
- Entremeses: *El Juez de los Divorcios*, *El Rufián Viudo llamado Trampagos*, *La Elección de los Alcaldes de Daganzo*, *La Guarda Cuidadosa*, *El Vizcaíno Fingido*, *El retablo de las Maravillas*, *La Cueva de Salamanca*, *El Viejo Celoso*.

En el apartado 5.1. se recogen las frases alusivas a los alimentos y costumbres alimentarias, obra por obra, con las fichas finales.

El capítulo 5.2. incluye las tablas y gráficas obtenidas, clasificadas por grupos de alimentos con los comentarios al respecto. En cada Tabla se indica el alimento, utensilio, oficio, etc., así como las obras por orden alfabético. Los resultados se han agrupado en las siguientes Tablas y Gráficas:

- Tabla 1.- Alimentos de origen animal: Mamíferos de granja.
- Tabla 2.- Alimentos de origen animal: Caza.
- Tabla 3.- Alimentos de origen animal: Aves.
- Tabla 4.- Alimentos de origen animal: Productos cárnicos.
- Tabla 5.- Alimentos de origen animal: Pescados y Mariscos.
- Tabla 6.- Alimentos de origen animal: Huevos, leche y derivados.
- Tabla 7.- Alimentos de origen vegetal: Cereales y Derivados.
- Tabla 8.- Alimentos de origen vegetal: Legumbres.
- Tabla 9.- Alimentos de origen vegetal: Hortalizas.
- Tabla 10.- Alimentos de origen vegetal: Frutas frescas y frutas desecadas.
- Tabla 11.- Alimentos de origen vegetal: Frutos secos.

- Tabla 12.- Especies y condimentos.
 - Tabla 13.- Otros alimentos.
 - Tabla 14.- Agua, zumos y otras bebidas no alcohólicas.
 - Tabla 15.- Vino y otras bebidas alcohólicas.
 - Tabla 16.- Sopas, caldos, guisos, ollas y cazuelas.
 - Tabla 17.- Asados y fritos.
 - Tabla 18.- Cereales, pastas, hojaldres, empanadas y pasteles.
 - Tabla 19.- Adobos, conservas, escabeches y salsas.
 - Tabla 20.- Dulces.
 - Tabla 21.- Actividades y oficios relacionados con la Producción, Comercialización y Manejo de los alimentos
 - Tabla 22.- Actividades y oficios relacionados con el mercado
 - Tabla 23.- Actividades y oficios relacionados con la mesa y cocina
 - Tabla 24.- Utensilios relacionados con la agricultura, la ganadería, la producción y los mercados
 - Tabla 25.- Utensilios relacionados con la mesa y la cocina.
 - Tabla 26.- Recipientes para contener alimentos.
 - Tabla 27.- Lugares relacionados con la producción de los alimentos.
 - Tabla 28.- Lugares relacionados con la comercialización de los alimentos.
 - Tabla 29.- Lugares relacionados con la casa.
 - Tabla 30.- Lugares relacionados con la comida fuera de casa.
-
- Gráfica 1.- Porcentaje de los distintos grupos de mamíferos de granja.
 - Gráfica 2.- Porcentaje de los distintos grupos de animales de caza.
 - Gráfica 3.- Porcentaje de los distintos grupos de aves.
 - Gráfica 4.- Porcentaje de leche, mantequilla, queso y otros derivados lácteos.
 - Gráfica 5.- Alimentos de origen animal: Porcentaje respecto al total de citas.
 - Gráfica 6.- Porcentaje de los distintos tipos de cereales.
 - Gráfica 7.- Porcentaje de cereales, en su conjunto, derivados y pan.
 - Gráfica 8.- Porcentaje de distintos tipos de hortalizas.
 - Gráfica 9.- Porcentaje de distintos tipos de frutas.
 - Gráfica 10.- Alimentos de origen vegetal: Porcentaje respecto al total de citas.
 - Gráfica 11.- Porcentaje de distintos tipos de bebidas no alcohólicas.
 - Gráfica 12.- Porcentaje de distintos tipos de bebidas alcohólicas.
 - Gráfica 13.- Porcentajes de los distintos tipos de platos elaborados.
 - Gráfica 14.- Porcentaje de los distintos tipos de dulces.

- Gráfica 15.- Porcentaje de oficios relacionados con la alimentación.
- Gráfica 16.- Porcentaje de utensilios relacionados con la alimentación.
- Gráfica 17.- Porcentaje de lugares relacionados con la alimentación.

Por último, en el capítulo 5.3., se ha realizado un estudio global de obras y alimentos, considerando, no sólo la totalidad de textos, sino los estilos. Para facilitar su discusión se han preparado las Tablas 31 a 33 y las Gráficas 18 a 23, que se corresponden con lo siguiente:

- Tabla 31.- Porcentajes en los que se citan los grupos de alimentos en la totalidad de las obras.
- Tabla 32.- Porcentajes en los que se citan los alimentos elaborados en la totalidad de las obras.
- Tabla 33.- Porcentajes en los que se citan actividades, oficios y lugares en totalidad de las obras.
- Gráfica 18.- Porcentaje de alimentos de origen animal en los distintos tipos de obras.
- Gráfica 19.- Porcentaje de alimentos de origen vegetal en los distintos tipos de obras.
- Gráfica 20.- Porcentaje de bebidas en los distintos tipos de obras.
- Gráfica 21.- Porcentaje de alimentos elaborados en los distintos tipos de obras.
- Gráfica 22.- Porcentaje de alimentos de los distintos grupos en el conjunto de obras.
- Gráfica 23.- Porcentaje de alimentos elaborados en el conjunto de obras.

5.1. Las obras y sus comentarios

A continuación se van a poner las citas obtenidas en cada una de las obras, según el orden enumerado anteriormente. Cada obra tiene una introducción en la que se describen algunas características generales de la obra y algún comentario sobre los datos recogidos.

5.1.1.- Novela Pastoril. “*La Galatea*”

La obra, que Cervantes publicó con el título de “*Primera parte de Galatea*” está dividida en seis libros. Narra la vida de Galatea, una bella pastora que, a la vez que lleva su rebaño por los campos cercanos a su pueblo, se relaciona con sus amigas las pastoras. Estas se reúnen, de vez en cuando, con los pastores a comer o a celebrar algún acontecimiento; se enamoran,

son despreciados, sufren mal de amores y se apoyan entre sí para alcanzar a su enamorado y luchar contra los matrimonios pactados; este es el caso del pastor Elicio que cuando se declara a Galatea, el padre de ella ha acordado casarla con Erastro, un pastor Lusitano, que no goza del favor de Galatea; con la ayuda de sus compañeros Elicio y Galatea se casan a la vez que las otras parejas de enamorados.

El hecho de que el argumento gire siempre alrededor de los mismos temas hace que se repitan las referencias a la obtención de alimentos; es el caso de las ovejas, los corderos o las cabras y los oficios relacionados con su cuidado. Así, para no hacer demasiado farragoso este trabajo, y partiendo del hecho de que son muy numerosas las veces que habla de pastor o pastora y de oveja o cabra, no se han incluido todas las citas sino solamente las que se consideran más importantes y representativas para este trabajo.

Citas relacionadas con la alimentación

Libro primero de Galatea

Elicio y Erastro son dos pastores enamorados de Galatea, que se encuentran en un prado: *“...sonaran a su derecha mano las voces de Erastro, que con el rebaño de sus cabras hacía el lugar donde él estaba se venía. Era Erastro un rústico ganadero...”*.

Erastro lleva perros mastines para guardar a su rebaño de los lobos mientras éstas pastan en el campo: *“Venía Erastro acompañado de sus mastines, fieles guardadores de las simples ovejuelas (que debajo de su amparo están seguras de los carnívoros dientes de los hambrientos lobos), holgándose con ellos, y por sus nombres los llamaba, dando a cada uno el título de su condición y ánimo merecía; a quién llamaba León, a quién Gavilán, a quién Robusto, a quién Manchado; y ellos, como si de entendimiento fueran dotados, con el mover las cabezas, viniéndose para él, daban a entender el gusto que de su gusto sentían...”*.

Los pastores buscan los lugares donde hay más hierva para que pasten las ovejas y en determinados momentos, especialmente durante las horas más calurosas del día, buscan lugares descansar, esto es lo que hacen dos pastores como Elicio y Erastro: *“Luego los dos se sentaron sobre la menuda yerba, dejando andar a sus anchuras el ganado despuntado con los rumiadores dientes las tiernas yerbezuelas del herboso...”*.

Erastro intenta olvidar su enamoramiento por Galatea, por eso hace exclamaciones deseando que sus chivos y corderillos enfermen de rabia o de roña, o se mueran envenenados al comer vegetales tóxicos: *“...Mala rabia o cruda roña consuma y acabe mis retozadores*

chivatos, y mis ternezuelos corderillos, cuando dejaren las tetas de las queridas madres, no hallen en el verde prado para sustentarse sino amargos tueros y ponzoñosas adelfas...”

Elicio y Erastro describiendo la lozanía de Galatea, comparan sus mejillas con las manzanas:

*“Dos hermosas manzanas coloradas,
que tales me semejan dos mejillas...”*

Se describen las labores habituales de cuidado del ganado, es el caso de Erastro que organiza al amanecer a las ovejas para llevarlas a pastar: *“...comenzó a poner en orden el ganado de elicio y suyo, para sacarle al pasto acostumbrado...”*

Los rebaños llevan a una oveja que es la que dirige a la manada, Galatea, la utiliza para cambiar su recorrido cuando no quiere encontrarse con Erastro y Elicio: *“...Cuando Galatea vio que el rebaño de Elicio y Erastro con el suyo se juntaba, mostrando no gustar de tenerles aquel día compañía, llamó a la borrega mansa de su manada, a la cual siguieron las demás, y encaminóla a otra parte diferente de la que los pastores llevaban...”*

Hay momentos en los que los pastores dejan que las ovejas se desplacen por el campo libremente, es lo que sucede cuando Galatea se reúne con su amiga Florisa: *“...las dos dejaron ir a su albedrio a sus ganados a que de la verde yerba paciesen...”*

Las pastoras se cuentan mutuamente los amores y desamores y al hacerlo hacen referencia a algunos oficios relacionados con la agricultura: *“...el haberse ausentado, sin decirme nada el hijo del mayoral de nuestra aldea...,...haber visto esta mañana en poder de Leocadia, la hija del rabadán Lisalco, una cinta encarnada...”*

En esta cita se describe como Galatea protege a una liebre a la que persiguen los perros para darle caza: *“...las pastoras sintieron grandísimo estruendo de voces de pastores y ladridos de perros, que fue causa para que dejaran la comenzada plática y se parasen a mirar por entre las ramas lo que era. Y así vieron que por un verde llano que a su mano derecha estaba, atravesaban una multitud de perros, los cuales venían siguiendo una temerosa liebre, que a toda furia a las espesas matas venía a guarecerse. Y no tardó mucho que por el mismo lugar donde las pastoras estaban la vieron entrar y irse derecha al lado de Galatea; y allí, vencida del cansancio de la larga carrera y casi como segura del cercano peligro, se dejó caer en el suelo con tan cansado aliento que parecía que faltaba poco para dar el espíritu. Los perros, por el olor y rastro, la siguieron hasta entrar adonde estaban las pastoras; más Galatea, tomando la*

temerosa liebre por los brazos, estorbó su vengativo intento a los cobdiciosos perros, por parecerle no ser bien se dejaba de defender a quien della había querido valerse. De allí a poco llegaron algunos pastores, que en seguimiento de los perros y de la liebre venían, entre los cuales venía el padre de Galatea...”.

Los pastores llevan la comida guardada en su zurrón de donde la sacan a la hora de comer, compartiéndola con todos los presentes es el caso de el padre de Galatea que con otros pastores, que han participado en la cacería frustrada por la protagonista: *“Es entre tanto, habiendo el padre de Galatea y los otros pastores en el margen del claro arroyo tendido sus gabanes y sacado de sus zurrones algunos rústicos manjares, convidarán a Galatea y a sus compañeras a que con ellos comiesen. Acertaron ellas el convite; y sentandose luego, desecharon la hambre, que por ser ya subido el día comenzaba a fatigarles. En estos y en algunos cuentos que por entretener el tiempo, los pastores contaron, se llegó la hora acostumbrada de recogerse la aldea...”.*

Tercer libro de Galatea

A las bodas de los ricos acuden todos los habitantes de la comarca, son momentos para divertirse: *“...la fiesta se comenzó tan alegre y regocijadamente, cuanto en las riberas de Tajo en muchos tiempos se había visto; que, por ser Daranio uno de los más ricos pastores de toda aquella comarca, y Silveria de las más hermosas pastoras de toda la ribera, acudieron a sus bodas toda o la más pastoría de aquellos contornos. Y así lo hizo una celebre junta de discretos pastores y hermosas pastoras...”.*

El banquete de bodas se celebra en la plaza y después tocan, cantan y bailan: *“...Vueltos, pues, los desposados del templo con la misma compañía que habían llevado, llegaron a la plaza de la aldea, donde hallaron las mesas puestas, y adonde quiso Duranio hacer públicamente demostración de sus riquezas, haciendo a todo el pueblo un generoso y sumptuoso convite. Estaba la plaza tan enramada que una hermosa verde floresta parecía, entretejidas las ramas por cima de tal modo, que los agudos rayos del sol en todo aquel circuito no hallaban entrada para calentar el fresco suelo, que cubierto con muchas espadañas y con mucha diversidad de flores se mostraba.*

Pero lo que más autorizó la fiesta fue ver que, en alzándose las mesas, en el mismo lugar con mucha presteza, hicieron un tablado...”.

Durante el festejo de bodas también crean poesías en honor a los recién casados, en este caso el poeta es el pastor Arsindo, en ella les desea todo lo mejor:

*“Todo el bien suceda en colmo
entre desposados tales,
tan para en uno nascidos;
peras les ofrezca el olmo,
cerezas los carrascales,
guindas los mirtos floridos
hallen perlas en los riscos,
uvas les den los lentiscos,
manzanas los algarrobos,
y sin temor de los lobos
ensanchen más sus apriscos.
Y sus machorras ovejas
vengan a ser parideras,
con que doblen su ganancia;
las solicitas abejas
en los surcos de sus eras
hagan miel en abundancia;
logren siempre su semilla
en el campo y en la villa,
cogida a tiempo y sazón;
no entre sus viñas pulgón,
ni en su trigo la neguilla...”*

Leonarda busca a Galercio pero nadie sabe de él; *“...he preguntado por él, y me dicen que está en el campo con su ganado...”*.

Adula el caballero a los pastores: *“...bien les está a sus robustos y sueltos miembros un pellico de blanca lana, una caperuza parda y unas antiparas de cualquier color que sean; y con esto, a los ojos de sus pastoras....En deuda te estamos los pastores -dijo Elicio- por la buena opinión...”*.

Los pastores Tirsi y Lenio hablan entre ellos de los alimentos que no son buenos para la salud: *“...prohíbanse la variedad de manjares, porque suelen ser causa de enfermedad...”*. El pastor Tirsi cree amor templado es bueno y lo compara con el vino aguado: *“...como el vino mezclado con el agua es bueno...”*. Los pastores, llevan siempre un zurrón donde guardar sus

pertenencias y un cayado para ayudarse a caminar: *“...llego a la fuente una hermosa pastorcilla de hasta edad de quince años, con su zurrón al hombro y cayado en la mano...”*.

Sexto y último libro de Galatea

Los arroyos, fuentes y lugares a la sombra son los lugares que buscan los pastores para pasar las horas mas calurosas del día, en ellos comen, beben y duermen la siesta, en este caso es el Arroyo de las Palmas: *“Acanóse en esto el camino de llegar al Arroyo de las Palmas, y, aunque no llevaran intención de pasar allí la siesta, en llegando a él y en viendo la comodidad del hermoso sitio, él mismo a no pasar adelante les forzara...,...Aurelio ordenó que todos se sentasen junto al claro y espejado arroyo, que por entre la menuda yerba corría, cuyo nacimiento era al pie de una altísima y antigua palma, que por no haber en todas las riberas de Tajo sino aquélla y otra que junto a ella estaba, aquel lugar y arroyo de las Palmas era llamado. Y, después de sentados, con más voluntad y llaneza que de costosos manjares, de los pastores de Aurelio fueron servidos, satisfaciendo la sed con las claras y frescas aguas que el limpio arroyo les ofrecía; y en acabando la breve y sabrosa comida, algunos de los pastores se dividieron y apartaron a buscar algún apartado y sombrío lugar donde restaurar pudiesen las no dormidas horas de la pasada noche...”*.

Al regresar por la noche a la aldea cenan y duermen: *“...los pastores habían satisfecho a el hambre con algunos rústicos manjares, algunos dellos entregándose a los brazos del reposado sueño...”*.



El buen pastor (Murillo)

Ficha 1 a	<i>“La Galatea”</i>	
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	Ganado, borrega mansa, cabra, oveja, cordero
	Caza	Liebre, jabalí cerdoso
	Aves	Paloma
	Pescados y mariscos	
	Lácteos	
	Huevos	
	Otros productos de origen animal y derivados	
Alimentos de origen vegetal	Cereales	Trigo, semilla
	Legumbres	
	Hortalizas	Yerba fresca
	Frutas frescas y desecadas	Fruto, cereza, guinda, uva, manzana, manzana colorada
	Frutos secos	Algarroba
	“Hiervas” y condimentos	Laurel
Bebidas		Agua, aguas claras y frescas, “yelo”, vino
Otros alimentos		Miel

Ficha 1 b	<i>“La Galatea”</i>	
Oficios	Carnicero, cazador, ganadero, labrador, mayoral, pastor, rabadán	
Labores agrícolas y ganaderas	Arar, siembra, siega Apacentar, cebar, pacer	
Utensilios	Antiparas, azagaya, cayado, cuchillo, zurrón	
Lugares	Aprisco, arroyo, bosque, cabaña, cañada, fuente, huerto, plaza, prado, parra, viña	
Palabras relacionadas	Beber, cena, convite, gabán, manjar, pulgón, siesta, zagala	

Ficha 1 c	“La Galatea”
Algunas frases	<i>“Mis ternezuelos corderillos”</i> <i>“Borrega mansa de su manada”</i> <i>“Como el vino mezclado con el agua, es bueno”</i> <i>“Cuando dejaren las tetas de las crías madres, no hallen en el verde prado para sustentarse sino amargos tueros y ponzoñosas adelfas”</i>

Comentarios a “La Galatea”

Miguel de Cervantes escribió esta obra siguiendo el esquema de la novela pastoril; los protagonistas son pastores y pastoras, ganaderos, cabras, ovejas, corderos, bosques, prados, “yerbas”, fuentes, arroyos, e instrumentos musicales como el rabel.

El argumento gira en torno a los amores y desamores de los protagonistas, por esto las citas de palabras como pastor o pastora son muy numerosas; debido a estas circunstancias hemos reseñado solamente aquellas citas que están directamente relacionadas con la alimentación y el manejo del ganado y no las que se refieren exclusivamente a la persona con motivo de canciones o amoríos; en la novela aparecen descritos numerosos personajes, en su mayoría pastores, que intervienen enamorándose y participando juntos en diversas actividades. También se describen reuniones, fiestas, y otros momentos en los que los protagonistas comen y beben; se describen las circunstancias y el ambiente que rodea a esos festejos, pero no se detallan qué alimentos comen; es el caso de el banquete de bodas de Duranio con Silveria a la que todos los habitantes de la localidad están invitados, se celebra en la plaza del pueblo que engalanan y después de comer un *“generoso y sumptuoso convite”* retiran las mesas para bailar y divertirse.

De los alimentos propiamente dichos, en el libro tercero, se citan frutas como objeto de comparación; es el caso de las peras que piden al olmo, las cerezas a los carrascales o las manzanas coloradas que compara con las mejillas de la pastora. También, en el libro tercero, se habla del vino, que según Gardeta (1988) era una bebida habitual de la población en el Siglo de Oro y tal como se describe en esta novela les gustaba consumirlo aguado. Otro autor de la época, Lobera de Ávila (1530), recomendaba el vino aguado para las mujeres.

Se hace referencia a diversas situaciones del proceso de cría y cuidado de las ovejas de los rebaños; así, en el libro primero, se comenta el control sobre las crías recién destetadas para que tome la hierba adecuada y no se incluya ninguna tóxica o venenosa como la adelfa; la búsqueda de pastos jugosos y las zonas umbrías en los momentos más calurosos del día (libro sexto); el control de los distintos tipos de ovejas como la mansa que es la que dirige al ganado

(libro primero), las ovejas machorras que son las estériles o las parideras que son las que están a punto de parir (libro tercero). La actividad más descrita en la obra es el pastoreo y el control del ganado; en ocasiones reúnen dos rebaños y en otras, cuando alguno de los pastores no lo desea, es la borrega mansa la encargada de dirigir al resto hacia donde el pastor desee.

En las citas relacionadas con la agricultura se hace referencia, en diferentes momentos, a actividades como el arado de la tierra, así como a la siembra de la semilla del cereal y a la siega cuando aquel está maduro (Tercer libro).

Asociado a las actividades ganaderas se citan numerosos oficios empezando por el ganadero que es el propietario del ganado, seguido del rabadán (libro primero) que controlaba a los pastores y del carnicero que manipulaba la carne de los animales aunque aquí se asocia a los lobos que pueden atacar al ganado. Por otra parte, en relación a asociado a las actividades agrícolas se citan varios oficios, empezando por el labrador que trabajaba el campo (libro tercero), seguido del mayoral (libro primero) que controlaba a los agricultores.

También existen referencias a útiles como el “*zurrón*” (libro tercero) porque es un objeto que los pastores utilizaban para guardar diversos objetos, entre los que estaba la comida que, como sucede en el libro primero, sirve para comer en un prado a la sombra; también se recogen las citas a animales como los “*mastines*” porque, aunque no se comen, se citan en el ambiente del cuidado de los rebaños y en la caza (libro primero).

En el libro primero se describe la caza de la liebre con perros que realiza el padre de Galatea acompañado de sus amigos, pero que la protagonista impide cogiendo a la liebre en sus brazos para que los perros no la puedan capturar; según De Castro (1998) la caza, junto con el cerdo, era la principal fuente de proteínas de los agricultores; los protagonistas de ésta obra son pastores pero también tomaban carne de caza a pesar de que según Martín (2006) los grandes propietarios protegían la caza para beneficio propio.

También se describe la siesta de los pastores, durante las horas más calurosas del día, en algún prado umbrío, donde el ganado puede descansar sin pasar calor (libro sexto).

5.1.2.- Novela de Caballerías. “*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha*”



Don Quijote dibujado por Picasso

Cervantes publicó dos partes de la obra. La primera con el título de *El Ingenioso Hidalgo don Quijote de la Mancha* fue publicada en 1605; está subdividida en cuatro partes, la primera agrupa a los capítulos I a VIII, la segunda los capítulos IX a XIV, la tercera los capítulos XV a XXVII y la cuarta los capítulos LII. En 1615 publicó la “*Segunda parte del Ingenioso caballero Don Quijote de la Mancha*”, consta de 71 capítulos numerados del I al LXXIV.

En este capítulo se han recogido las citas de las dos partes de la obra. Tanto en la primera como en la segunda parte de esta novela se narran las aventuras y desventuras de un hidalgo llamado Alonso Quijano; se vuelve loco a base de leer Novelas de Caballerías y decide ser caballero andante; para ello tiene que salir a los caminos a ayudar a las mujeres indefensas y a los pobres. Entre las numerosas aventuras que tienen lugar a lo largo de la obra podemos destacar: la sucedida en la venta en la que es nombrado caballero; la doncella que vive asilvestrada en Sierra Morena por problemas de amores; la que sucede con un antiguo preso de guerra, que va acompañado de una bellísima dama árabe y se reencuentra con su hermano que es un rico oidor; la de los molinos de viento, que confunde con gigantes; la de la noche que pasa con los pastores en el campo escuchando los enamoramientos de los mozos; la de los monjes que van llevando a un muerto para enterrarlo y los confunde con ánimas; la del molino

de los batanes, cuyos golpes, les produce, especialmente a Sancho, miedo; la del yelmo de Mambrino, que era una bacía de barbero, la liberación de los presos que van a galeras, etc.

En la segunda parte Don Quijote sale de nuevo buscando aventuras. Ahora va camino de Zaragoza, intenta llegar a tiempo a las *“famosas fiestas que allí se celebran en honor de la Virgen”*, pero antes quiere visitar a su amada Dulcinea del Toboso; al no encontrar el palacio que don Quijote supone debe tener y encuentra a una zagala fea poco educada, piensa que es debido a un nuevo encantamiento; el enfrentamiento de don Quijote con los leones que llevan en el carro de *“las cortes de la muerte”*, en el que se pone el yelmo, que Sancho ha llenado un momento antes de requesón que ha comprado a los pastores; la visita a las lagunas de Ruidera y la bajada a la cueva de Montesinos, donde, su imaginación le hace pasar por nuevas aventuras; su encuentro con el bravo *“Caballero de los Espejos”* y su escudero, momento que aprovecha Sancho para, durante la noche y charlando, comer todo lo que puede.

Cervantes utiliza también algunas de las historias que volverá a narrar más tarde, en otras obras; es el caso del retablo con figuras móviles cuyo dueño utilizaba para ganar dinero contando historias y ayudado de su mono adivinar el pasado y el presente pero no el futuro.

Hay varias aventuras directamente relacionadas con la alimentación, la primera es la de las *“bodas de Camacho”*, un joven rico, que prepara un gran banquete de boda para casarse con una joven que a su vez está enamorada de uno pobre, con el que acaba casándose. Aunque la boda no se celebra se describen los manjares que van a formar parte del menú, del que Sancho Panza, siempre pensando en comer, recoge un poco, en una *“tinajilla”*, para comerlo más tarde. Otra de las aventuras relacionadas con la alimentación es la de la casa de los duques, los cuales aprovechan cualquier circunstancia para organizar un engaño y reírse de don Quijote; uno de ellos es el nombramiento de Sancho gobernador de la *“Ínsula Barataria”* donde no le dejan comer.

Citas relacionadas con la alimentación

Primera parte del Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha

Capítulo primero: Que trata de la condición y ejercicio del famoso hidalgo Don Quijote de la Mancha

Describe a Don Quijote y las condiciones en las que vive: *“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”*.

Sigue describiendo a Don Quijote: *"Gran madrugador y amigo de la caza"*. Cuenta que se aficionó tanto a los libros de caballerías que para poder comprarlos: *"vendió muchas fanegas de tierra de sembradura"*.

En el primer día de aventuras de Don Quijote y Sancho Panza, sin que les suceda nada importante, llegan, al anochecer, a una venta donde les aconteció la aventura de los puercos: *"...Un porquero que andaba recogiendo de unos rastrojos una manada de puercos tocó un cuerno, a cuya señal ellos se recogen..."*.

En la venta de su caballo dice: *"...porque era la mejor pieza que comía pan en el mundo"*.

Está Don Quijote en la venta, las mozas están desarmándole y no le pueden quitar la celada porque la traía atada con unas cintas verdes por lo que va a pasar la noche con ella puesta, mientras tanto habla a las mozas y ellas no sabían que responder, por eso le preguntan si quiere comer alguna cosa a lo que Don Quijote responde: *"Cualquiera yantaría yo..."*.

Describe el narrador las provisiones que tienen en la venta para ese día: *"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 curandillo, y en otras 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."

Pusieronle 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; pero era materia grande de risa verle comer, porque como tenía puesta la celada y alzada la visera, no podía poner nada en la boca con sus manos si otro no se lo daba y ponía y así, una de aquellas señoras servía deste menester. Más al darle de beber no fue posible, ni lo fuera si el ventero no horadara una caña, y puesto el un cabo en la boca, por el otro le iba echando el vino...".

Mientras estaban dando de comer a Don Quijote: *"...Llegó acaso a la venta un castrador de puercos, y así como llegó, sonó su silbato de cañas cuatro o cinco veces, con lo cual acabó"*

de confirmar Don Quijote que estaba en algún famoso castillo, y que le servían con música, y que el abadejo eran truchas, el pan candeal...".

Segunda Parte Del Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha

Capítulo X: De lo que más le avino a Don Quijote con el vizcaíno, y del peligro en que se vio con una turba de yangüeses

Don Quijote al ver su celada rota se enfada y hace referencia al marqués de Mantua cuando juró vengar la muerte de su sobrino Valdovinos y dice: *"...que fue de no comer pan a manteles, ni con su mujer folgar..."*.

Le pregunta Sancho a Don Quijote si ha conseguido ya la Ínsula para el, a lo que éste le dice que no se preocupe que ya llegará; en la conversación Don Quijote dice: *"...mira si traes algo en esas alforjas que comamos, porque vamos luego en busca de algún castillo donde alojemos esta noche..."*.

Sancho responde: *"- Aquí trayo una cebolla, y un poco de queso, y no se cuantos mendrugos e pan - dijo Sancho; pero no son manjares que pertenecen a tan valiente caballero como vuestra merced"*.

Don Quijote responde: *"Hágote saber, Sancho, que es honra de caballeros andantes no comer en un mes, y, ya que coman, sea de aquello que hallaren más a mano..."*.

Dice Sancho, respondiendo a Don Quijote: *"...de aquí en adelante yo proveeré las alforjas de todo genero de fruta seca para vuestra merced que es caballero, y para mi las proveeré, pues no lo soy, de otras cosas volátiles y de más sustancia"*.

Ahora D. Quijote dice: *"No digo yo, Sancho que sea forzoso a los caballeros andantes no comer otra cosa sino esas frutas que dices, sino que su más ordinario sustento debía 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 ese conocimiento".

Capítulo XI: De lo que le sucedió a Don Quijote con unos cabreros

Pasan Don Quijote y Sancho la noche al raso. Cuando Sancho ha acomodado a Don Quijote: *"...se fue tras el olor que despedían de si ciertos tasajos de cabra que hirviendo al fuego en un caldero estaban; y aunque él quisiera en aquel mesmo punto ver si estaban en*

sazón de trasladarlos de caldero al estómago, lo dejó de hacer, porque los cabreros los quitaron del fuego, y, tendiendo por el suelo unas pieles de ovejas, aderezaron con mucha priesa su rústica mesa y convidaron a los dos, con muestras de muy buena voluntad, con lo que tenían. Sentaron se a la redonda de las pieles seis dellos, que eran los que en la majada había, habiendo primero con groseras ceremonias rogado a Don Quijote que se sentase sobre un dornajo que vuelto del revés le pusieron. Sentóse Don Quijote y quedábase Sancho en pie para servirle la copa, que era hecha de cuerno..."

Le ha dicho Don Quijote que se siente con todos, a lo que Sancho responde: *"... que como yo tuviese bien de comer, tan bien o mejor me lo comería en pie y a mis solas como sentado a par de un emperador. Y aún si va a decir verdad, sabe lo que como en mi rincón sin melindres ni respetos, aunque sea pan y cebolla, que los gallipavos de otras mesas donde me 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..."*

Los cabreros, mientras Don Quijote y Sancho hablaban, como no entendían nada, se dedicaban a comer: *"...no hacían otra cosa que comer y callar, y mirar a sus huéspedes, que, con mucho donaire y gana, embaulaban tasajo con el puño. Acabado el servicio de carne, tendieron sobre las zaleas gran cantidad de bellotas avellanadas, y juntamente pusieron un medio queso, más duro que si fuera hecho de argamasa. No estaba en eso ocioso el cuerno, porque andaba la redonda tan a menudo (ya lleno, ya vacío, como arcaduz de noria), que con facilidad vació un zaque de los que estaban de manifiesto. Después que Don Quijote hubo bien satisfecho su estómago, tomó un puño de bellotas en la mano..."*

Está Don Quijote diciendo alabanzas a las bellotas: *"Sancho así mesmo callaba y comía bellotas, y visitaba muy a menudo el segundo zaque que, porque se enfriase el vino, le tenían colgado de un alcornoque"*.

Cuando, por fin se van a dormir Don Quijote le dice a Sancho que le cure la oreja, que se había herido anteriormente, que le duele. Uno de los cabreros se la mira y le dice que él se la curará: *"Y tomando algunas hojas de romero, de mucho que por allí había, las mascó y las mezcló con un poco de sal, y aplicándoselas a la oreja, se la vendó muy bien, asegurándole que no había menester otra medicina, y así fue la verdad"*.

Capítulo XI: De lo que contó un cabrero a los que estaban con Don Quijote

Un mozo de la aldea cercana llega a contarles a los cabreros y por ende a Don Quijote y Sancho que se ha muerto Crisóstomo, dicen que de amores por Marcela. Don Quijote pregunta

quien es Crisóstomo, a lo que el mozo responde que es un hidalgo rico, que sabia la ciencia de las estrellas, y que adivinaba cuando un año iba a ser abundante o estéril y decía: *“Sembrad este año cebada; el que viene será de guilla de aceite; los tres siguientes no se cogerá gota”*.

Tercera parte del Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha

Capítulo XV: Donde se cuenta la desgraciada aventura que se topó Don Quijote en topar con unos desalmados yangüeses

Se han despedido de todos los que han estado en el entierro de Crisóstomo, se adentran en el bosque donde había entrado la pastora Marcela. Llegan a un pardo lleno de hierba, por donde pasa un arroyo, se sientan a comer y a pasar la siesta: *“...dieron saco a sus alforjas, y, sin ceremonia alguna, en buena paz y compañía, amo y mozo comieron lo que en ellas hallaron”*.

Se han peleado con los arrieros gallegos que van en las jacas gallegas, han salido mal parados de la pelea, y Sancho Panza le dice a Don Quijote: *“...que vuestra merced me diese dos tragos de aquella bebida del feo Blas (Bálsamo de Fierabrás), si es que la tiene vuestra merced ahí a mano”*.

Capítulo XVII: Donde se prosiguen los innumerables trabajos que el bravo Don Quijote y su buen escudero Sancho Panza pasaron en la venta que, por su mal, pensó que era castillo

Están Don Quijote y Sancho en la venta, que Don Quijote cree castillo; están intentando dormir junto con el ventero, que a su vez está esperando a que llegue la moza Maritornes. Cuando esta llega, en la oscuridad, se encuentra con los brazos de Don Quijote, que cree que es una princesa enamorada de él, se arma jaleo y acaban recibiendo puñetazos del ventero, él cree que han sido moros. Al final Sancho pide ayuda para curarse las heridas: *“y Señor, quien quiera que sois, hacednos merced y beneficio de darnos un poco de romero, aceite, sal y vino, que es menester para curar uno de los mejores caballeros andantes que hay en la tierra...”*.

El cuadrillero al oír a Sancho piensa que es un hombre falto de seso, llama al ventero y este le dio todo lo que necesitaba: *“En resolución; él tomo sus simples, de los cuales hizo un compuesto, mezclándolos todos y cociéndolos un buen espacio, hasta que le pareció que estaban en su punto. Pidió luego alguna redoma para echallo, y como no la hubo en la venta, se resolvió de ponello en una alcuza o aceitera de hoja de lata, de quien el ventero le hizo grata donación. Y luego dijo sobre la alcuza más de ochenta paternostres y otras tantas avemarías, salves y credos, y a cada palabra acompañaba una cruz, a modo de bendición...”*.

Se van de la venta, Don Quijote sigue pensando que es un castillo y como si de tal fuera se despiden, se ofrece al ventero para deshacer agravios; este le dice que no necesita eso sino que le paguen por el hospedaje: *"Solo he menester que vuestra merced me pague el gasto que esta noche ha hecho en la venta, así de la paja y cebada de sus dos bestias, como de la cena y las camas"*.

Han manteado a Sancho Panza, le suben a su asno; Maritornes le da un Jarro de agua. Don Quijote le dice que no beba agua que beba del bálsamo que tenía preparado; a lo que Sancho responde que no quiere vomitar todas las entrañas: *"Y el acabar de decir esto y el comenzar a beber todo fue uno; más como el primer trago vio que era agua, no quiso pasar adelante y rogó a Maritornes que se le trujese vino, y así lo hizo ella de muy buena voluntad..."*.

Capítulo XVIII: Donde se cuentan las razones que pasó Sancho Panza con su señor Don Quijote, con otras aventuras dignas de ser contadas

Ve Don Quijote a Sancho en las malas condiciones que ha quedado después de ser apaleado; se justifica por no haberle ayudado diciendo que estaba encantado; Sancho responde que los que le apalearon no eran fantasmas, sino personas con nombre. Cabila sobre si las aventuras que están buscando no les van a traer más que desgracias, así que sería mejor que regresaran a su casa: *"Y lo que sería mejor y más acertado, según mi poco entendimiento, fuera el volvernos a nuestro lugar, ahora que es tiempo de la siega y de entender en la hacienda, dejándonos de andar de Ceca en Meca y de zoca en colodra..."*.

Se acaba de dar cuenta Sancho que no lleva las alforjas porque se han quedado en la venta: *"¿Que te faltan las alforjas, Sancho? – dijo Don Quijote.*

Si que me faltan – respondió Sancho.

Dese modo, no tenemos que comer hoy – replicó Don Quijote.

Eso fuera - respondió Sancho- cuando faltaran por estos prados las yerbas que vuestra merced dice que conoce, con que suelen suplir semejantes faltas los tan malaventurados andantes caballeros como vuestra merced es.

Con todo esto – 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".

Sancho le dice a Don Quijote que deben buscar un lugar donde alojarse esa noche, espera que sea un lugar donde no haya manta ni manteadores, ni fantasmas, ni moros encantados: *"...que si los hay, daré al diablo el hato y el garabato"*.

Capítulo XIX: De las discretas razones que Sancho pasaba con su amo, y de la aventura que le sucedió con un cuerpo muerto, con otros acontecimientos famosos

Dice Sancho que todas las desventuras que les han sucedido se deben a que no han cumplido con lo que debieran haber hecho: *"no habiendo cumplido el juramento que hizo de no comer pan a manteles ni con la reina folgar, con todo aquello que a esto se sigue y vuestra merced juró cumplir, hasta quitar aquel almete de Malandrino o como se llama el moro que no me acuerdo bien"*.

Se les ha hecho de noche en el camino, sin encontrar un lugar donde resguardarse: *"...y lo que no había de bueno en ello era que perecían de hambre; que con la falta de las alforjas les faltó toda la despensa y matalotaje"*.

Piensa Sancho que el camino es real y que en una o dos leguas encontrarán una venta por lo que prosiguen su camino en la oscuridad: *"Yendo, pues, desta manera, la noche oscura, el escudero hambriento y el amo con gana de comer..."*.

En el camino, mientras caminan en la oscuridad se cruzan con un cortejo fúnebre. Don Quijote pensó que en la litera donde va el muerto iba un caballero que necesitaba venganza, con lo cual se embarca en la aventura de los encamisados. Al final de la aventura: *"Dio luego voces a Sancho Panza que viniese; pero el no se curo de venir, porque andaba ocupado desvalijando una acémila de repuesto que traían aquellos buenos señores, bien bastecida de cosas de comer. Hizo costal de su gabán, y recogiendo todo lo que pudo y cupo en el talego, cargó su jumento y luego acudió las voces de su amo..."*.

Al final de la aventura de los encamisados quiere Don Quijote mirar si en la litera van huesos o no pero Sancho no le deja, pensando que los encamisados van a darse cuenta que les ha vencido una sola persona y que pueden volver para pelear: *"El jumento está como conviene, la montaña cerca, la hambre carga, no hay que hacer sino retirarnos con gentil compás de pies y, como dicen, váyase el muerto a la sepultura y el vivo a la hogaza"*.

Coge Sancho a su asno y le ruega a Don Quijote que le siga: *"...y a poco trecho que caminaban por entre dos montañuelas, se hallaron en un espacioso y escondido valle, donde se apearon, y Sancho alivió al jumento, y tendidos sobre la verde yerba, con la salsa de su hambre, almorzaron, comieron y merendaron a un mismo punto, satisfaciendo sus estómagos con más de una fiambarrera que los señores clérigos del difunto (que pocas veces se dejan mal pasar) en la acémila de su repuesto traían"*.

Más sucedioles otra desgracia, que Sancho la tuvo por la peor de todas, y fue que no tenían vino que beber, ni aún agua para llegar a la boca; y, acosados por la sed, dijo Sancho, viendo que el prado donde estaban estaba colmado de verde y menuda yerba...”

Capítulo XX: De la jamás vista ni oída aventura que con más poco peligro fue acabada de famoso caballero en el mundo, como la que acabó el valeroso Don Quijote de la Mancha

Están en la oscuridad, no tienen para beber y Sancho piensa que cerca debe haber algo de agua: *“No es posible, señor mío, sino que estas yerbas dan testimonio de que por aquí cerca debe de estar alguna fuente o arroyo que estas yerbas humedece, y así, será bien que vamos un poco más adelante; que ya toparemos donde podamos mitigar esta terrible sed que nos fatiga, que sin duda causa mayor pena que el hambre.*

Parecióle bien el consejo a Don Quijote, y tomando de la rienda a Rocinante, y Sancho del cabestro de su asno, después de haber puesto sobre el los relieves que de la cena quedaron...”

Capítulo XXI: Que trata de la alta aventura y rica ganancia del yelmo de Mambrino, con otras cosas sucedidas a nuestro invencible caballero

Es el final de la aventura con el barbero, que lleva su bacía que Don Quijote ha creído el Yelmo de Mambrino: *“...almorzaron de las sobras del real (campamento) que del acémila despojaron, bebieron del agua de los batanes, sin volver la cara a mirallos...”*

Capítulo XXII: De la libertad que dio Don Quijote a muchos desdichados que, mal de su grado, los llevaban donde no quisieran ir

Se cruzan en el camino con doce hombres a pie, sujetos por una cadena de hierro y esposas en las manos, custodiados por hombres a caballo y a pie con escopetas. Don Quijote pregunta porque están cada uno de ellos preso; uno de ellos le cuenta que por ser corredor de bolsa; Don Quijote razonando si debía liberarle dice: *“...y cuando es menester dar una traza que importe se les yelan las migas entre la boca y la mano, y no saben cual es su mano derecha...”*

Capítulo XXXIII: De lo que le aconteció al famoso Don Quijote en Sierra Morena, que fue una de las más raras aventuras que en esta verdadera historia se cuentan

Van camino de Sierra Morena, Sancho piensa que es bueno cruzarla entera, así no les encontrarán los de la Santa Hermandad con los que se toparon en aventura anterior: *“Animóle a esto haber visto que de la refriega de los galeotes se había escapado libre la despensa que sobre su asno venía, cosa que la juzgó a milagro, según fue lo que llevaron y buscaron los galeotes”*.

Se cruzan, Don Quijote y Sancho, con unos pastores que le cuentan la historia de un mancebo sobre una mula que se embosco; le volvieron a ver pasado el tiempo cuando se acercó a un pastor: *“...y luego se fue a la borrica del hato, y le quitó cuanto pan y queso de ella traía...”*.

Capítulo XXIV: Donde se prosigue la aventura de la Sierra Morena

Se han encontrado Don Quijote y el caballero del bosque: *“El caballero del Bosque que de tal manera oyó hablar al de la triste figura, no hacía sino mirarle, y remirarle, y tornarle a mirar de arriba abajo; y después que le hubo bien mirado, le dijo: Si tienen algo que darme a comer, por amor de Dios que me lo den; que después de haber comido, yo haré todo lo que se me manda, en agradecimiento de tan buenos deseos como aquí se me han mostrado.*

Luego sacaron, Sancho de su costal y el cabrero de su zurrón, con que satisfizo el roto su hambre, comiendo lo que le dieron como persona atontada, tan apriesa, que no daba espacio de un bocado al otro, pues antes los engullía que tragaba; y en tanto que comía, ni el ni los que le miraban hablaban palabra. Como acabó de comer les hizo señas de que le siguiesen...”.

Capítulo XXV: Que trata de las extrañas cosas que en Sierra Morena sucedieron al valiente caballero de la Mancha, y de la imitación que hizo a la penitencia de Beltenebros

Se han encontrado con Cardenio. Este les ha contado su historia de amor con Luscinda. Se han despedido y continúan su camino. Sancho va apesadumbrado porque su amo le ha prohibido hablar hasta que rompe la orden y los dos comienzan a charlar, Don Quijote sobre defender la honra de las mujeres y Sancho responde: *“—Ni lo digo ni lo pienso —respondió Sancho—; allá se lo hayan; con su pan se lo coman. Si fueron amancebados o no, a Dios habrán dado la cuenta. De mis viñas vengo, no se nada...”*.

Sigue Sancho hablando y se refiere ahora a no hablar de otras personas: *“...Y muchos piensan que hay tocinos y no hay estacas”*.

Están en mitad de Sierra Morena, piensa Sancho que van a estar por esa zona todo el tiempo que les dure la comida: *“...le pareció a Sancho pasar aquella noche, y aun otros algunos días, a lo menos todos aquellos que durase el matalotaje que llevaba...”*.

Gines de Pasamonte, uno de los ladrones que Don Quijote libero de la cadena que lo llevaba preso, está escondido por esa zona; los ve llegar y, cuando están dormidos le roba el asno a Sancho Panza, cuando este despierta y ve que no está su asno dice: *“—¿Oh hijo de mis entrañas, nacido en mi misma casa, brinco de mis hijos, regalo de mi mujer, envidia de mis*

vecinos, alivio de mis cargas, y, finalmente, sustentador de la mitad de mi persona, porque con veinte y seis maravedís que ganaba cada día, mediaba yo mi despensa!”.

Sancho le dice a Don Quijote que está enviando personas vencidas para que se hinquen de rodillas delante de Dulcinea, pero que probablemente ella esté trabajando en alguna de las labores del campo: *“Porque podría ser que al tiempo que ellos llegasen estuviese ella rastrillando lino, o trillando en las eras, y ellos se corriesen de verla, y ella se riese y enfadase del presente”.*

Envía Don Quijote a Sancho a darle una carta a Dulcinea. Sancho se preocupa sobre lo que va a comer Don Quijote durante el tiempo que el esté fuera, y este responde: *“-No te de pena ese cuidado –respondió Don Quijote - porque, aunque tuviera, no comiera otra cosa que las yerbas y frutos que este prado y estos árboles me dieran; que la fineza de mi negocio está en no comer y en hacer otras asperezas equivalentes”.*

Capítulo XXVI: Donde se prosiguen las finezas que de enamorado hizo don Quijote en Sierra Morena

Durante el tiempo que Sancho va a entregar la carta a Dulcinea, Don Quijote se dedica a escribir poesías en honor a ella y a buscar algo que comer: *“...y en buscar algunas yerbas con que sustentarse en tanto que Sancho volvía...”.*

Mientras tanto Sancho, de camino al Toboso, pasa por delante de la venta donde le mantearon, recuerda el suceso y piensa no entrar pero, en ese momento salen de la venta el cura y el barbero del pueblo de Don Quijote y conocen a rocinante: *“...aunque llegó la hora que lo pudiera y debiera hacer, por ser la del comer y llevar en deseo de gustar algo caliente, que había grandes días que todo era fiambre”.*

Entra en conversación Sancho con el cura y el barbero, hasta que el cura dice: *“...para pensar el modo que hemos de tener, y para comer, que ya es hora, será bien nos entremos en esta venta”.*

Cuarta parte del Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha

Capítulo XXVIII: Que trata de la nueva y agradable aventura que al cura y al barbero sucedió en la misma Sierra

Se han encontrado, el cura, el barbero, Cardenio y Sancho, con Dorotea, la doncella que vive escondida en Sierra Morena. Esta les cuenta su vida y sus desdichas: *“Por mi se recibían y despedían los criados; la razón y cuenta de los que se sembraba y cogía pasaba por mi mano:*

los molinos de aceite, los lagares del vino, el número del ganado mayor o menor, el de las colmenas”.

Capítulo XXIX: Que trata del gracioso artificio y orden que se tuvo en sacar a nuestro enamorado caballero de la asperísima penitencia en que se había puesto

Llegan al lugar donde Sancho dejó a Don Quijote y le encuentran en malas condiciones: *“...desnudo en camisa, flaco, amarillo y muerto de hambre, y suspirando por su señora Dulcinea...”.*

Capítulo XXXI: De los sabrosos razonamientos que pasaron entre Don Quijote y Sancho Panza su escudero, con otros sucesos

Le pregunta Don Quijote a Sancho como había visto, y que le había sucedido en su encuentro con Dulcinea: *“No la hallé - respondió Sancho- sino ahechando dos hanegas de trigo en un corral de su casa.*

Pues haz cuenta - dijo Don Quijote- que los granos de trigo eran granos de perlas, tocados de sus manos. Y si miraste, amigo, el trigo ¿era candeal o trechel?

No era sino rubión -respondió Sancho.

Pues yo te aseguro - dijo Don Quijote- que ahechado por sus manos, hizo pan candeal, sin duda alguna. Pero pasa adelante: cuando le diste mi carta, ¿besola? ¿Pusosela sobre la cabeza? ¿Hizo alguna ceremonia digna de tal carta, o que hizo?

Cuando yo se la iba a dar - respondió Sancho, ella estaba en la fuga del meneo de una buena parte de trigo que tenía en la criba, y dijome: "Poned, amigo, esa carta sobre aquel costal; que no la puedo leer hasta que acabe de cribar todo lo que ahí está".

Le dice Sancho a Don Quijote que Dulcinea no le había preguntado nada sino que el le había contado que se había quedado haciendo penitencia de amor por ella: *“...como si fuera salvaje, durmiendo en el suelo, sin comer pan a manteles ni sin peinarse la barba, llorando y maldiciendo su fortuna”.*

Siguen hablando Don Quijote y Sancho de Dulcinea, ahora hablan de la estatura de ella. Ha dicho Sancho que ella es más de un coto más alto que él: *“...Pues haz cuenta que llegándole a ayudar a poner un costal de trigo sobre un jumento, llegamos tan juntos...”.*

Sigue interrogando Don Quijote a Sancho sobre lo que hizo Dulcinea al recibir su carta: *“Y bien - prosiguió Don Quijote-, he aquí que acabó de limpiar su trigo y de enviallo al molino”.*

Le pregunta ahora Don Quijote por la joya que le ha entregado Dulcinea, como hacen las damas de los caballeros andantes. Sancho responde: *"Pero eso debió ser en los tiempos pasados; que ahora se acostumbra a dar un pedazo de pan y queso, que esto fue lo que me dio mi señora Dulcinea, por las bardas de un corral, cuando della me despedí; y aun por más señas, que era el queso ovejuno"*.

Don Quijote y Sancho se encuentran a Andrés el mozo al que habían, en una aventura anterior, liberado de los azotes que le había dado su amo; este les cuenta que una vez se fue Don Quijote, el amo le dio una paliza mayor y no le pagó lo que debía, tal como le había pedido Don Quijote. Este se presta a regresar para exigirle al villano, pero Andrés dice que solo quiere dinero suficiente para llegar a Sevilla: *"Sacó de su repuesto Sancho un pedazo de pan y otro de queso, y dándoselo al mozo, le dijo: Toma hermano Andrés; que a todos nos alcanza parte de vuestra desgracia"*.

Pues ¿Que parte os alcanza a vos? - Preguntó Andrés.

Esta parte de queso y pan que os doy - respondió Sancho- que Dios sabe si me ha de hacer falta o no, porque os hago saber, amigo, que los escuderos de los caballeros andantes estamos sujetos a mucha hambre y a mala ventura, y aun a otras cosas que se sienten mejor que se dicen.

Andrés asió de su pan y queso y, viendo que nadie le daba otra cosa...".

Capítulo XXXII: Que trata de lo que sucedió en la venta a toda la cuadrilla de Don Quijote

Llegan Don Quijote, Sancho, el cura, el barbero, Dorotea y Cardenio, en comitiva a la venta donde habían manteado de Sancho, este no quiere entrar, pero ve que no tiene otra posibilidad: *"Hizo el cura que les aderezasen de comer de lo que en la venta hubiese, y el huésped, con la esperanza de mejor paga, con diligencia les aderezó una razonable comida..."*.

Están charlando con el ventero y la ventera, mientras Don Quijote duerme, sobre las razones que han llevado a Don Quijote a la locura; dice el ventero que no entiende que la culpa la tengan los libros porque el tiene dos o tres que leen los clientes cuando se reúnen: *"Porque cuando es tiempo de la siega, se recogen aquí, las fiestas, muchos segadores, y siempre hay algunos que saben leer..."*.

Capítulo XXXV: Donde se da fin a la novela del curioso impertinente

Están terminando de leer el libro del ventero cuando Sancho sale gritando a pedir ayuda porque Don Quijote está peleando con un gigante al que le ha cortado la cabeza, y chorrea mucha sangre: *"Dijo el ventero- ¿No ves, ladrón que la sangre y la fuente no es otra cosa que*

estos cueros que aquí están horadados y el vino tinto que nada en este aposento, que nadando vea yo el alma en los infiernos de quien los horadó?”.

Se ríen todos de Don Quijote y Sancho, por la aventura de los cueros, aunque tuvieron que aplacar al ventero: *“...que estaba desesperado por la repentina muerte de sus cueros”.*

Se queja el ventero de la llegada de Don Quijote a su casa: *“En mal punto y en hora menguada entró en mi casa este caballero andante, que nunca mis ojos le hubieran visto, que tan caro me cuesta. La vez pasada se fue con el costo de una noche, de cena, cama, paja y cebada para el y para su escudero, y un rocín y un jumento”.*

Ha contado todas las penas que le han sucedido por causa de Don Quijote y sus amigos; termina diciendo: *“y por fin y remate de todo romperme mis cueros y derramarme mi vino, que derramada le vea yo su sangre”.*

Capítulo XXXVII: Que trata donde se prosigue la historia de la famosa infanta Micomicona, con otras graciosas aventuras

Se han juntado en la venta la princesa Micomicona (Dorotea), Luscinda, Zoraida, don Fernando, Cardenio, el cautivo el cura, el barbero, Don Quijote y Sancho. Este último entra a despertar a Don Quijote, el cual alude a la batalla con el gigante a lo que Sancho responde: *“Como si fueran de vino tinto, pudiera vuestra merced decir mejor - respondió Sancho - porque quiero que sepa vuestra merced, si es que no lo sabe, que el gigante muerto es un cuero horadado, y la sangre seis arrobas de vino tinto que encerraba en su vientre...”.*

Llegada la hora de la cena, por orden de don Fernando: *“...había el ventero puesto diligencia y cuidado en aderezarles de cenar lo mejor que a el le fue posible. Llegada pues, la hora, sentáronse todos a una larga mesa como de tinelo, porque no la había ni redonda ni cuadrada en la venta, y dieron la cabecera y principal asiento, puesto que el lo rehusaba, a Don Quijote”.*

Están cenando, Don Quijote se pone a hablar de forma que a todos les parece muy coherente. Al final habla de los trabajos del estudiante: *“Esta pobreza la padece por sus partes ya en hambre, ya en frío, ya en desnudez, ya en todo junto; pero con todo eso, 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 este que entre ellos llaman andar a la sopa, y no les falta algún ajeno brasero o chimenea, que si no callenta, a lo menos entibie su frío, y, en fin, la noche duermen debajo de cubierta. No quiero llegar a otras menudencias, conviene a saber,*

de la falta de camisas y no sobra de zapatos, la caridad y poco pelo del vestido, ni aquel ahitarse con tanto gusto, cuando la buena suerte les depara algún banquete”.

Al final de su plática sobre los trabajos del estudiante: *“...que los hemos visto mandar y gobernar el mundo desde una silla, trocada su hambre en hartura, su frío en refrigerio, si desnudez en galas y su dormir en una estera en reposar en holandas y damascos, premio justamente merecido a su virtud”.*

Capítulo XXXVIII: Que trata del curioso discurso que hizo Don Quijote de las armas y las letras

Mientras los demás siguen cenando, Don Quijote sigue su plática y se olvida de comer: *“...dijo Don Quijote en tanto que los demás cenaban, olvidándose de llevar bocado a la boca, puesto que algunas veces le había dicho Sancho Panza que cenase; que después habría lugar para decir todo lo que quisiese”.*

Al terminar la cena: *“Acabaron de cenar, levantaron los manteles, y en tanto que la ventera, su hija y Maritornes aderezaban el camarachón de Don Quijote de la Mancha, donde habían determinado que aquella noche las mujeres solas en él se recogiesen...”.*

Capítulo XLI: Donde todavía prosigue el cautivo su suceso

Está contando el cautivo como llegó a ser preso, como conoció a Zoraida y como consiguió escapar: *“Y así determiné de ir al jardín y ver si podía hablarla, y con ocasión de coger algunas yerbas...”.*

Se encuentra con el padre de Zoraida, en el jardín de su casa y se justifica diciendo: *“...y que buscaba de todas yerbas, para hacer ensalada”.*

Hablando con el padre de Zoraida llega un moro para avisar de que habían saltado la tapia y estaban robando la fruta de los árboles: *“...y andaban cogiendo la fruta, aunque no estaba madura”.*

El padre le dice a Zoraida que se meta en la casa mientras él va a hablar con los ladrones, y al cautivo que coja sus hierbas: *“...yo voy a hablar a estos canes; y tu cristiano, busca tus yerbas, y vete en buen hora, y llévete Alá con bien a tu tierra...”.*

El cautivo dice que se irá de la casa y que volverá en otro momento a recoger sus hierbas: *"...volveré, si fuese menester, por yerbas a este jardín; que según dice mi amo, en ninguno las hay mejores para ensalada que en él"*.

Le dicen que no importa que las recoja en ese momento: *"...ya era hora que buscases tus yerbas"*.

Se queda solo, el cautivo, en el jardín: *"...con achaque de buscar las yerbas, rodeé muy bien a mi placer el jardín"*.

Están fugándose, el viento los lleva a una cala donde se refugian: *"Pusimos nuestros centinelas en tierra, y no dejamos jamás los remos de la mano; comimos de lo que el renegado había proveído..."*.

Se encuentran con un barco corsario que les roba todo lo que llevan: *"Cerca de medio día podía ser cuando nos echaron en la barca, dándonos dos barriles de agua y algún bizcocho..."*.

Llegan a la costa española, desembarcan en una zona deshabitada, inician su camino tierra adentro buscando alguna zona habitada: *"...cuando llegó a nuestros oídos el son de una pequeña esquila, señal clara que por allí cerca había ganado..."*.

Capítulo XLII: Que trata de lo que más sucedió en la venta y de otras muchas cosas dignas de saberse

Llegó a la venta, en un carruaje, un oidor acompañado de una doncella, el cautivo al verle le reconoce como su hermano, al que hacía muchos años que no veía. El cura decide que será él el que hablará al oidor para que reconozca a su hermano: *"Ya, en esto, estaba aderezada la cena, y todos se sentaron a la mesa, excepto el cautivo y las señoras, que cenaron de por sí en su aposento"*.

Capítulo XLIII: Donde se encuentra la agradable historia del mozo de mulas, con otros extraños acaecimientos en la venta sucedidos

Don Quijote ha pasado la noche colgado, de la forma que Maritornes se burlo de él. Llegan, cuando todavía es de noche, unos caballeros a caballo. Don Quijote les dijo que el castillo no se abría hasta que no amaneciera. Los caballeros sorprendidos les dicen que abra las puertas que solo van de paso: *"...que somos caminantes que no queremos más que dar cebada a nuestras cabalgaduras y pasar adelante..."*.

Capítulo XLV: Donde se acaba de averiguar la duda del yelmo de Mambrino y de la albarda y otras aventuras sucedidas, con toda verdad

Reclama el barbero su bacía, entran en una discusión, incluyendo también al asno y a la albarda, un cuadrillero que está cerca dice: *"Tan albarda es como mi padre; y el que otra cosa ha dicho o dijere debe estar hecho uva"*.

Capítulo XLVI: De la notable aventura de los cuadrilleros, y de la gran ferocidad de nuestro buen caballero Don Quijote

Están despidiéndose para irse todos los que han estado hospedados: *"El ventero, a quien no se le pasó por alto la dádiva y recompensa que el cura había hecho al barbero, pidió el escote de Don Quijote con el menoscabo de sus cueros y falta de vino, jurando que no saldría de la venta Rocinante ni el jumento de Sancho, sin que se le pagase primero hasta el último ardite"*.

Capítulo XLVIII: Donde prosigue el canónigo la materia de los libros de caballerías, con otras cosas dignas de su ingenio

Llevan, de regreso a casa, a Don Quijote encerrado en una jaula, que a su vez está sobre una carreta tirada por bueyes. Llega la hora de la siesta: *"Aquí señor licenciado, es el lugar que yo dije que era bueno para que, sesteando nosotros, tuviesen los bueyes fresco y abundoso pasto"*.

Va el canónigo charlando con el cura, para enterarse mejor de las aventuras de Don Quijote, cuando llegan al prado y llegada la hora de comer: *"...mandó a algunos de sus criados que se fuesen a la venta, que no lejos de allí estaba, y trujesen della lo que hubiese de comer, para todos, porque el determinaba de sestear en aquel lugar aquella tarde; a lo cual uno de sus criados respondió que el acémila del repuesto, que ya debía de estar en la venta, traía recado bastante para no obligar a no tomar de la venta más que cebada"*.

Capítulo L: De las discretas alteraciones que Don Quijote y el canónigo tuvieron, con otros sucesos

Describe Don Quijote una de sus imaginarias aventuras, donde supone que se lanza a un lago de pez y llega a un alcázar o castillo, donde le bañan, le untan ungüentos y le llevan a una sala para comer: *"...le llevan a otra sala, donde halla puestas las mesas, con tanto concierto que queda suspenso y admirado..."*.

Continúa narrando su imaginaria aventura: *"¿Que el traerle tanta diferencia de manjares, tan sabrosamente guisados, que no sabe el apetito al cuál debe de alargar la mano? ¿Cuál será*

oír la música que en tanto que come suena, sin saberse quien la canta ni adónde suena? ¿Y, después de la comida acabada y las mesas alzadas, quedarse el caballero recostado sobre la silla, y quizá mondándose los dientes, como es costumbre, entrar a deshora por la puerta en la sala otra mucho más hermosa doncella...".

Cuando regresan los criados de buscar comida se sientan y comen: "Ya en esto volvían los criados del canónigo, que a la venta habían ido por la acémila del repuesto, y haciendo mesa de un alhombra y de la verde yerba del prado, a la sombra de unos árboles se sentaron, y comieron allí, porque el bollero no perdiese la comodidad de aquel sitio..."

Está el cabrero regañando a la cabra cuando el canónigo le dice: "Tomad este bocado y bebed de una vez, con que templaréis la cólera, y en tanto, descansará la cabra. Y el decir esto y el darle con la punta del cuchillo los lomos de un conejo fiambre, todo fue uno. Tomólo y agradeciolo el cabrero; bebió y sosegóse y luego dijo"

Le pide Don Quijote al cabrero que cuente sus aventuras pensando que son aventuras de caballerías. Sancho se va del grupo para comer tranquilamente: "Saco la mía - dijo Sancho -; que yo a aquel arroyo me voy con esta empanada, donde pienso hartarme por tres días; porque he oído decir a mi señor Don Quijote que el escudero de caballero andante ha de comer cuanto se le ofreciese, hasta no poder más a causa que se les suele ofrecer entrar acaso por una selva tan intrincada, que no aciertan a salir de ella en seis días, y si el hombre no va harto, o bien proveídas la alforjas, allí se podrá quedar, como muchas veces se queda, hecho carnemomia.

Tu estás en lo cierto, Sancho.- dijo Don Quijote -; vete adonde quisieres, y come lo que pudieres; que yo ya estoy satisfecho, y solo me falta dar al alma su refracción..."

Capítulo LI: Que trata de lo que contó el cabrero a todos los que llevaban a Don Quijote

Al final de la historia que cuenta el cabrero a Don Quijote y sus acompañantes, les invita a ir a su majada: "...cerca de aquí tengo mi majada, y en ella tengo fresca leche y muy sabrosísimo queso, con otras varias y sazonadas frutas, no menos a la vista que al gusto agradables"

Capítulo LII: De la pendencia que Don Quijote tuvo con el cabrero, con la rara aventura de los disciplinantes, a quien dio felice fin a costa de su sudor

Ha preguntado el cabrero al barbero quien es Don Quijote, le dicen que es el famoso caballero andante; el cabrero responde que se parece a los personajes de los libros de caballerías, que debe tener vacíos los aposentos de la cabeza. Don Quijote al oírlo se enfada, e

insulta al cabrero, cogiendo un pan para golpear al cabrero: *"Y diciendo y hablando, arrebató de un pan que junto a sí tenía, y dio con él al cabrero en todo el rostro..."*.

El Ingenioso Caballero Don Quijote de la Mancha

Capítulo III: Del ridículo razonamiento que pasó entre Don Quijote, Sancho Panza y el bachiller Sansón Carrasco

Está Don Quijote en casa hablando con el bachiller Sansón Carrasco. Sancho dice: *"Yo señor no estoy ahora para ponerme en cuentas ni en cuentos; que me ha tomado un desmayo de estómago que ni yo le reparo con dos tragos de lo añejo, me pondrá en la espina de Santa Lucía."*

Don Quijote pidió y rogó al bachiller se quedase a hacer penitencia con él. Tuvo el bachiller el envite: quedóse, añadióse al ordinario un par de pichones, tratóse a la mesa de caballerías, siguióle el bachiller Carrasco, acabóse el banquete, durmieron la siesta, volvió Sancho, y renovóse la plática pasada".

Capítulo IV: Donde Sancho Panza satisface al bachiller Sansón Carrasco de sus dudas y preguntas con otros sucesos dignos de saberse y de contarse

Hablan Sansón Carrasco y Sancho y este dice: *"...que así acomete mi señor a cien hombres armados como un muchacho goloso a media docena de badeas"*.

Capítulo VII: De lo que pasó Don Quijote con su escudero, con otros sucesos famosísimos

Habla el ama de Don Quijote a Sansón Carrasco, cuando piensa que va a iniciar su tercera salida y dice: *"...flaco, amarillo, los ojos hundidos en los últimos camaranchones del cerebro; que para haberle de volver algún tanto en sí, gasté mas de seiscientos huevos, como lo sabe Dios y todo el mundo, y mis gallinas, que no me dejarán mentir"*.

A esto Sansón Carrasco responde: *"...no tenga pena, sino váyase en hora buena a su casa, y téngame aderezado de almorzar alguna cosa caliente..."*.

Don Quijote está buscando escudero. Sancho dice: *"...No se dirá por mí, señor mío, el pan comido y la compañía desecha..."*.

Inicia Don Quijote y Sancho su tercera salida: *"...proveídas las alforjas de cosas tocantes a la bucólica..."*.

Capítulo VIII: Donde se cuenta lo que le sucedió a Don Quijote yendo a ver su señora Dulcinea del Toboso

Habla Sancho del lugar donde supuestamente vio a Dulcinea cuando le llevó la carta que Don Quijote le envió: *“...si ya no se la echa desde las bardas del corral, por donde yo la vi la vez primera...”*.

Cuenta Sancho a Don Quijote que hacía Dulcinea cuando la vio: *“...que como su merced estaba ahechando aquel trigo que dije, el mucho polvo que sacaba se le puso como nube ante el rostro y se le endureció”*.

Capítulo IX: Donde se cuenta lo que en él se verá

Dice Don Quijote a Sancho que no ha visto nunca a dulcinea, que solo la conoce de oídas: *“...Ya me has dicho tu que la viste ahechando trigo cuando me trujiste la respuesta de la carta que le envié contigo”*.

Están esperando Don Quijote y Sancho a que llegue el día e intentando encontrar el palacio de Dulcinea, pasa un agricultor: *“...que venía a pasar por donde estaban uno con dos mulas, que por el ruido que hacía el arado, que arrastraba por el suelo, juzgaron que debía de ser labrador, que había madrugado antes del día a ir a su labranza, y así fue la verdad...”*.

Capítulo X: Donde se cuenta la industria que Sancho tuvo para encantar a la señora Dulcinea, y de otros sucesos tan ridículos como verdaderos

Don Quijote ha visto a Dulcinea y por el aspecto que tiene no cree que pueda ser su amada, Sancho le dice: *“...porque la verdad adelgaza y no quiebra, y siempre anda sobre la mentira, como el aceite sobre el agua”*.

Don Quijote cree que el aspecto de su amada es debido a que está encantada: *“...ese corazoncillo, que le debe de tener agora no mayor que una avellana, y considere que se suele decir que buen corazón quebranta mala ventura, y que donde no hay tocinos, no hay estacas; y también se dice: donde no piensa salta la liebre”*.

Sancho alaba a Don Quijote: *“...De parte del famoso caballero Don Quijote de la Mancha, que desface los entuertos, y da de comer al que ha sed, y da de beber al que ha hambre...”*.

Habla Don Quijote a Sancho sobre lo mal que le tratan los encantadores: *“...que cuando llegué a subir a Dulcinea sobre su hacanea (según tú dices que, que a mi me pareció borrica) me dio un olor a ajos crudos que me encalabrinó y atosigó el alma.*

¡Oh canalla! - gritó a la sazón Sancho -. ¡Oh encantadores aciagos y mal intencionados, y quien os viera a todos ensartados por las agallas, como sardinas en lercha!”.

Capítulo XI: De la extraña aventura que le sucedió al valeroso Don Quijote con el carro o carreta de Las Cortes de la Muerte

Don Quijote había soltado las riendas de Rocinante y este: *“...sintiendo la libertad que se le daba, a cada paso se detenía a pacer la verde yerba de que aquellos campos abundaban”.*

Capítulo XII: De la extraña aventura que le sucedió al valeroso Don Quijote con el bravo Caballero de los Espejos

Don Quijote y Sancho pasan el día debajo de unos árboles frondosos: *“...habiendo, a persuasión de Sancho, comido Don Quijote de lo que venía en el repuesto del rucio, y entre la cena dijo Sancho a su señor...”.*

Capítulo XIII: Donde se prosigue la aventura del caballero del Bosque, con el discreto, nuevo y suave coloquio que pasó entre los dos escuderos

El escudero del Caballero del Bosque le habla Sancho, de la vida de los escuderos de los caballeros andantes: *“...en verdad que comemos el pan en el sudor de nuestros rostros, que es una de las maldiciones que echó Dios a nuestros primeros padres”.*

Sancho le responde al escudero del Caballero del Bosque: *“Y aun menos mal si comiéramos, pues los duelos, con pan son menos; pero tal vez hay que se nos pasa un día y dos sin desayunarnos, si no es del viento que sopla”.*

Sancho sigue hablando con el escudero del Caballero del Bosque, ahora habla de que su asno vale dos veces más que el caballo de mi amo: *“...Mala pascua me de Dios, y que sea la primera que viniere, si le trocara por él aunque me diesen cuatro fanegas de cebada encima”.*

Sigue la charla entre escuderos: *“No hay camino tan llano - replico Sancho - que no tenga algún tropezón o barranco; en otras casas cuecen habas, y en la mía a calderadas; más acompañados y paniaguados debe tener la locura que la discreción”.*

El escudero del Caballero del Bosque: "...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; lo cual visto por Sancho, dijo:

- Y ¿Esto trae vuestra merced consigo, señor?

- Pues ¿qué se pensaba? - respondió el otro - ¿Soy yo por ventura algún escudero de agua y lana? Mejor repuesto traigo yo en las ancas de mi caballo que lleva consigo cuando va de camino un general.

Comió Sancho sin hacerse de rogar, y tragaba a oscuras bocados de nudos de suelta. Y dijo: Vuestra merced si que es escudero fiel y legal, moliente y corriente, magnifico y grande, como lo muestra este banquete, que si no ha venido aquí por arte de encantamiento, parécelo a lo menos; y no como yo, mezquino y malaventurado, que solo 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, mercedes 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 estómago a tagarninas ni a piruétanos, 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 silla, 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 en 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 como es católico!

¿Ves 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 mi con eso! - dijo Sancho -: No toméis menos sino que 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 que 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 los cual

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 llevarlo 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 a hierro ni de cordobán. Con todo esto, 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 vuestra merced si quien viene desta ralea podrá dar su parecido en semejantes causas.

Por eso digo - dijo el del bosque - que no dejemos de andar buscando aventuras, y pues tenemos hogazas, no busquemos tortas...”

Al finalizar la charla entre Sancho y el escudero del caballero del monte: “Finalmente, tanto hablaron y tanto bebieron los dos buenos escuderos, que tuvo necesidad el sueño de atarles las lenguas y templarles la sed, que quitársela fuera imposible; y así, asidos entrambos de la ya casi vacía bota, con los bocados a medio mascar en la boca, se quedaron dormidos...”

Capítulo XIV: Donde se prosigue la aventura del Caballero del Bosque

Le dice el escudero del Caballero del Bosque a Sancho que mientras sus señores pelean ellos reñirían a talegazos, dentro de ellas pondrían media docena de guijarros lindos y orlados, a lo que Sancho responde: “¡Mirad, cuerpo de mi padre, que martas cebollinas o que copos de algodón cardado pone en las talegas, para no quedar molidos los cascotes y hechos alheña los huesos”.

Intenta el escudero del caballero del bosque que peleen Sancho y el pero Sancho se niega y dice: “...y tal suela venir por lana que vuelve tresquilado...”

Capítulo XVI: De lo sucedido a Don Quijote con un discreto caballero de la Mancha

El caballero del Verde Gabán le dice a Don Quijote: “...soy un hidalgo natural de donde iremos a comer hoy, si Dios fuere servido”.

Sigue hablando el caballero del Verde gabán a Don Quijote: “Alguna vez como con mis vecinos y amigos, y muchas veces los convido: son mis convites limpios y aseados, y no nada escasos...”

Siguen hablando el caballero del Verde gabán y Don Quijote, ahora es Don Quijote el que dice: *“...y cuando no se ha de estudiar para pane lucrando,....”*

Sigue hablando Don Quijote: *“...todos los poetas antiguos escribieron en la lengua que mamaron en la leche...”*.

Sancho aburrido de la plática entre Don Quijote y el caballero del Verde Gabán: *“...por no ser de su gusto, se había desviado del camino a pedir un poco de leche a unos pastores que allí junto estaban ordeñando unas ovejas, y en esto, ya volvía a renovar la plática el hidalgo, satisfecho en extremo de la discreción y buen discurso de Don Quijote, cuando, alzando Don Quijote la cabeza, vio que por el camino por donde ellos iban venía un carro lleno de banderas reales; y creyendo que debía de ser alguna nueva aventura, a grandes voces llamó a Sancho que viniese a darle la celada. El cual Sancho, oyéndose llamar, dejó a los pastores, y a toda priesa picó al rucio, y llegó donde su amo estaba, a quien sucedió una espantosa y desatinada aventura”*.

Capítulo XVII: De donde se declaró el último punto y extremo adonde llegó y pudo llegar el inaudito ánimo de Don Quijote, con la felizmente acabada aventura de los leones

Don Quijote llama a Sancho cuando el: *“...estaba él comprando unos requesones que los pastores le vendían, y acosado de la mucha priesa de su amo, no supo que hacer de ellos, ni que traerlos, y, por no perderlos, que ya los tenía pagados, acordó de echarlos en la celada de su señor, y con este buen recado volvió a ver lo que el quería...”*.

Está Sancho pensando que hacer con el requesón que ha colocado en la bacía de Don Quijote: *“Y volviéndose a Sancho, le pidió la celada; el cual, como no tuvo lugar de sacar los requesones, le fue forzoso dársela como estaba. Tomóla Don Quijote, y sin que echase de ver lo que dentro venía, con toda priesa se la encajó en la cabeza, y como los requesones se apretaron y exprimieron. Comenzó a correr el suero por todo el rostro y barbas de Don Quijote...”*.

Don Quijote no sabe que es lo que le ha chorreado por la cabeza: *“Limpióse Don Quijote, y quitóse la celada ver qué cosa era la que, a su parecer, le enfriaba la cabeza, y viendo aquellas gachas blancas dentro de la celada, las llegó a las narices, y en oliéndolas dijo: Por vida de mi señora Dulcinea del Toboso, que son requesones los que aquí me has puesto, traidor, bergante y mal mirado escudero.*

A lo que con flema y disimulación respondió Sancho: Si son requesones, démelos vuesa merced, que yo me los comeré. Pero, cómalos el diablo, que debió de ser el que ahí los puso.

¿Yo había de tener atrevimiento de ensuciar el yelmo de vuestra merced, y habrán puesto ahí esa inmundicia para mover a cólera su paciencia y hacer que me muela, como suele, las costillas. Pues en verdad que esta vez han dado salto en vago; que yo confío en el buen discurso de mi señor, que habrá considerado que ni yo tengo requesones, ni leche; ni otra cosa que lo valga, y que si la tuviera, antes la pusiera en mi estómago que en la celada...”

Don Quijote pide que abran la jaula de los leones, pensando que se los envían los encantadores, el hidalgo dice: *“...los requesones, sin duda, le han ablandado los cascos y madurado los sesos...”*.

Los leones han regresado, por iniciativa propia, a la jaula sin pelear con Don Quijote, el leonero se ha negado a instigarlos. Le pide Don Quijote que de testimonio de lo que ha sucedido: *“...poniendo en la punta de la lanza el lienzo con que se había limpiado el rostro de la lluvia de los requesones...”*.

Don Diego Miranda, pareciéndole que Don Quijote era un cuerdo loco y un loco cuerdo decía entre sí: *“¿Qué más locura puede ser que ponerse la celada llena de requesones y darse a entender que le ablandaban los cascos los encantadores?”*.

Capítulo XVIII: De lo que sucedió a Don Quijote en el castillo o casa del Caballero del Verde Gabán, con otras cosas extravagantes

Está Don Quijote en casa de don Diego Miranda, mirándola y describiéndola: *“...la bodega, en el patio; la cueva, en el portal, y muchas tinajas a la redonda, que, por ser del Toboso, le renovaron las memorias de su encantada y transformada Dulcinea...”*.

Después de que la señora de la casa, doña Cristina, le recibiera, entran Don Quijote y Sancho en una sala donde se asea: *“...con cinco calderos o seis de agua, que en la cantidad de los calderos hay alguna diferencia, se lavó la cabeza y rostro, y todavía se quedó el agua de color suero, merced a la golosina de Sancho y a la compra de sus negros requesones, que tan blanco pusieron a su amo. Con los referidos atavíos, y con gentil donaire y gallardía, salió Don Quijote a otra sala, donde el estudiante le estaba esperando para entretenerle en tanto que las mesas se ponían; que por la venida de tan noble huésped quería la señora doña Cristina mostrar que sabía y podía regalar a los que a su casa llegasen.”*.

Habla don Lorenzo, hijo de don Diego, con Don Quijote. Este último le dice que ha cursado estudios de caballería andante, que es una ciencia que engloba a todas: *“...ha de ser medico, y principalmente herbolario, para conocer en mitad de los despoblados y desiertos las*

yerbas que tienen virtud de sanar las heridas; que no ha de andar el caballero andante a cada trinquete buscando quien se las cure...”.

Sigue hablando Don Quijote con don Lorenzo cuando les llaman a comer: *“Fuéronse a comer, y la comida fue tal como don Diego había dicho en el camino que la solía dar a sus convidados; limpia, abundante y sabrosa; pero de lo que más se contentó Don Quijote fue del maravilloso silencio que en toda la casa había, que semejava un monasterio de cartujos. Levantados, pues, los manteles, y dadas las gracias a Dios y agua a las manos...”.*

Cuatro días estuvo Don Quijote en casa de don Diego cuando decide partir camino de Zaragoza, era un día feliz para Don Quijote: *“...como triste y aciago para Sancho Panza, que se hallaba muy bien con la abundancia de la casa de don Diego, y rehusaba de volver a la hambre que se usa en las florestas, despoblados y a la estrechez de sus mal proveídas alforjas. Con todo esto las llenó y colmó de lo más necesario que le pareció...”.*

Capítulo XIX: Donde se cuenta la aventura del pastor enamorado, con otros en verdad graciosos sucesos

El estudiante bachiller le está contando a Don Quijote la aventura del pastor Basilio, enamorado de la hermosa Quiteria, que se va a casar con Camacho el rico, quedando Basilio triste, de el dice: *“...come poco y duerme poco, y lo que come son frutas, y en lo que duerme, si duerme, es en el campo, sobre la dura tierra, como animal bruto...”.*

Capítulo XX: Donde se cuentan las bodas de Camacho el rico con el suceso de Basilio el pobre

Han dormido Don Quijote y Sancho en el campo. A este ultimo le cuesta despertar, cuando lo hace dice: *“De la parte desta enramada, si no me engaño, sale un tufo y olor harto más de torreznos asados que de juncos y tomillos; bodas que por tales olores comienzan, para mi santiguada que deben de ser abundantes y generosas.*

Acaba glotón - dijo Don Quijote -; ven, iremos a ver estos desposorios, por ver lo que hace el desdeñado Basilio.

Dice Sancho que sería boba Quiteria si desechara las galas y joyas de Camacho para irse con Basilio: *“Sobre un buen tiro de barra o sobre una gentil treta de espada no dan un cuartillo de vino en la taberna...”.*

Van Don Quijote y Sancho hacía el lugar donde se está preparando el banquete de la boda: *“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: sí embebían y encerraban en sí carneros enteros, sin echarse de ver, como si fueran palominos; las liebres ya sin pellejo y las gallinas sin pluma que estaban colgadas por los árboles para sepultarlas en las ollas no tenían número; los pájaros y caza de diversos géneros eran infinitos, colgados de los árboles para que el aire los enfriase.

Contó Sancho más de sesenta zaques de más de a dos arrobas cada uno, y todos llenos, según después pareció, de generosos vinos, así había rimeros de pan blanquísimo como los suele haber de montones de trigo en las eras; los quesos puestos como ladrillos (enrelejados) 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. 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 se cautivaron y rindieron el deseo las ollas, de quien el tomara de bonísima gana un mediano puchero; Luego le aficionaron la voluntad los zaques, y últimamente las frutas de sartén, si es que 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 el hambre, merced al rico Camacho. Apeaos y mirad si hay por ahí un cucharón, y espuma de una gallina o dos, y buen provecho os hagan.

No veo ninguno - respondió Sancho.

Esperad - dijo el cocinero -. ¡Pecador de mi, y que 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.

En tanto, pues, que esto pasaba Sancho, estaba Don Quijote mirando cómo por una parte de la enramada entraban hasta doce labradores sobre doce hermosísimas yeguas, con ricos y vistosos jaeces de campo..."

Sancho expresa mas lealtad a Camacho que a Basilio y dice: *"No sé de los que soy - respondió Sancho - pero bien sé que nunca de ollas de Basilio sacaré yo tan elegante espuma como esta que he sacado de las de Camacho.*

Y enseñóle el caldero lleno de gansos y de gallinas, y asiendo de una, comenzó a comer con mucho donaire y gana, y dijo: vales cuanto tienes, y tanto tienes cuanto vales".

Vuelve Sancho a manifestar su lealtad a Camacho: *"Así vuelvo a decir que a Camacho me atengo, de cuyas ollas son abundantes espumas gansos y gallinas, liebres y conejo, y de las de Basilio serán, si viene a mano, y aunque no tenga sino al pie, aguachirle".*

Se queja Don Quijote de lo que habla Sancho y dice: *"Jamás pienso verte mudo, ni aún cuando estés bebiendo o durmiendo..."*

Sancho responde: *"...que no hay que fiar en la descarnada, digo, en la muerte, la cual también come cordero como carnero..."*

Dice Sancho de la muerte: *"Tiene esta señora más de poder que de melindre; no es nada asquerosa, de todo come y a todo hace, y de toda suerte de gentes, edades y preeminencias hinche sus alforjas. No es segador que duerme siestas; que a todas horas siega, y corta así la seca como la verde yerba, y no parece que masca, sino que engulle y traga cuanto se le pone delante, porque tiene hambre canina, que nunca se harta; y aunque no tiene barriga, da a entender que está hidrópica y sedienta de beber solas las vidas de cuantos viven, como quien se bebe un jarro de agua fría".*

Halaga Don Quijote la forma que tiene de predicar Sancho. Este dice que no se meta a juzgar temores o valentías ajenas y continua: *"Y déjeme vuestra merced despabilar esta espuma, que lo demás todas son palabras ociosas, de que nos han de pedir cuenta en la otra vida.*

Y diciendo esto, comenzó de nuevo a dar asalto a su caldero; con tan buenos alientos, que despertó los de Don Quijote, y sin duda le ayudara, si no lo impidiera..."

Capítulo XXI: Donde se prosiguen las bodas de Camacho, con otros gustosos sucesos

El cura ha casado a Basilio y Quiteria, se descubre que la herida de Basilio no es tal sino un engaño, inician una pelea los partidarios de Camacho con los partidarios de Basilio, en ella toma parte Don Quijote, pero Sancho prefiere dedicarse a comer: *“Sancho, a quien jamás pluguieron ni solazaron semejantes fechorías, se acogió a las tinajas, donde había sacado su agradable espuma, pareciéndole aquel lugar como sagrado, que había de ser tenido en respeto”*.

Don Quijote, dando grandes voces intenta parar la pelea diciendo: *“Basilio no tiene más desta oveja, y no se la ha de quitar alguno; que a los que Dios junta no podrá separar el hombre...”*.

La fiesta prosiguió como si de verdad se hubieran casado Camacho y Quiteria, pero Basilio, Quiteria y sus amigos se fueron llevándose a Don Quijote: *“A solo Sancho se le oscureció el alma por verse imposibilitado de aguardar la espléndida comida y fiestas de Camacho, que duraron hasta la noche; y así, asenderado y triste siguió a su señor, que con la cuadrilla de Basilio iba, y así se dejó atrás las ollas de Egipto, aunque las llevaba en el alma; cuya casi consumida y acabada espuma, que en el caldero llevaba, le representaba la gloria y la abundancia del bien que perdía; y así congojado y pensativo, aunque sin hambre, sin apearse del rucio, siguió las huellas de Rocinante”*.

Capítulo XXII: Donde se da cuenta de la grande aventura de la cueva de Montesinos, que está en el corazón de la Mancha, a quien dio felice cima el valeroso Don Quijote de la Mancha

Valorando Sancho los comentarios de Don Quijote, dice que si los hubiera oído antes de casarse no lo habría hecho, por eso dice: *“El buey suelto bien se lame”*.

Después de pasar tres días con los novios, Don Quijote dice que quiere un guía para ir a la cueva de Montesinos; el licenciado le dio a un primo suyo, un estudiante aficionado a leer libros de caballerías: *“Ensillo Sancho a Rocinante y aderezó al rucio, proveyó sus alforjas, a las cuales acompañaron las del primo, así mismo bien proveídas, y encomendándose a Dios...”*.

Va a bajar Don Quijote a la cueva de Montesinos, le dice el guía que mire bien todo para que el pueda ponerlo en su libro, y Sancho responde: *“En manos está el panadero que le sabrá bien tañer”*.

Ha salido Don Quijote de la cueva y le piden que les cuente lo que ha visto, pero el pidió que primero le diesen de comer: *“Pidió que le diesen algo de comer, que traía grandísima*

hambre. Tendieron la arpillera del primo sobre la verde yerba, acudieron a la despensa de sus alforjas y sentados todos tres en buen amor y compañía, merendaron y cenaron, todo junto”.

Capítulo XXIII: De las admirables cosas que el extremado Don Quijote contó que había visto en la profunda cueva de Montesinos, cuya imposibilidad y grandeza hace que se tenga esta aventura por apócrifa

Don Quijote está contando lo que le ha sucedido en el interior de la cueva, narra como ha visto a un venerable anciano que traía: *“...sino un rosario de cuentas en las manos, mayores que medianas nueces, y los dieces asimismo como huevos medianos de avestruz...”*.

Sigue contando Don Quijote sus aventuras en la cueva de Montesinos, ahora cuenta como Durandarte está encantado por el mago Merlín, y Montesinos le ha sacado el corazón y dice: *“....En el primero lugar que topé saliendo de Roncesvalles eché un poco de sal en vuestro corazón, porque no oliese mal y fuese, si no fresco, a lo menos amojamado...”*.

Don Quijote sigue contando sus aventuras en la cueva, ha hecho una promesa para desencantar a Dulcinea: *“...que fue de no comer pan a manteles, con las otras zarandajas que allí añadió, hasta vengarle; y así haré yo de no sosegar...”*.

Capítulo XXIV: Donde se cuentan mil zarandajas tan impertinentes como necesarias al verdadero entendimiento desta grande historia

El primo que acompañó a Don Quijote a la cueva de Montesinos, le dice que cerca hay una ermita donde vive un ermitaño que les puede acoger, Don Quijote pregunta: *“¿Tiene por ventura gallinas el tal ermitaño? - preguntó Sancho.*

Pocos ermitaños están sin ellas - respondió Don Quijote - porque no son los que agora se usan como aquellos de los desiertos de Egipto, que se vestían de hijas de palma y comían raíces de la tierra...”.

Llegan a la ermita Don Quijote, Sancho y el primo que les acompaña: *“...pero la mala suerte de Sancho parece que ordenó que el ermitaño no estuviese en casa; así que se lo dijo una sotaermitaño que en la ermita hallaron. Pidiéronle de lo caro; respondió que su señor no lo tenía, pero que si querían agua barata, que se la daría de muy buena gana.*

Si yo la tuviera de agua - respondió Sancho-, pozos hay en el camino, donde la hubiera satisfecho. ¿Ah bodas de Camacho y abundancia de la casa de don Diego, y cuantas veces os tengo que echar de menos!”.

Se encuentran en el camino con un mancebo que lleva guardadas en un hatillo la mayor parte de sus ropas para no gastarlas y poderlas lucir al llegar a destino. Don Quijote habla con

el y dice de los soldados viejos: *“...porque no es bien que se haga con ellos lo que suelen hacer los que ahorran y dan libertad a sus negros cuando ya son viejos y no pueden servir, y echándolos de casa con título de libres, los hacen esclavos de la hambre, de quien no piensan ahorrarse sino la muerte...”*.

Mas tarde Don Quijote le pide que suba a las ancas de su caballo y cene con el en la venta: *“El paje no aceptó el convite de las ancas, aunque se el de cenar con el en la venta...”*.

Capítulo XXV: Donde se apunta la aventura del rebuzno y la graciosa del titiritero, con las memorables adivinanzas del mono adivino

Espera Don Quijote que le cuenten nuevas aventuras: *“No se le conocía el pan a Don Quijote, como suele decirse...”*.

El amo del mono adivino le cuenta, a Sancho, que está haciendo en ese momento: *“Teresa está buena, y esta es la hora en la que ella está rastrillando una libra de lino, y, por más señas, tiene a su lado izquierdo un jarro desbocado que cabe un buen porqué de vino, con que se entretiene en su trabajo”*.

Capítulo XXVI: Donde se prosigue la graciosa aventura del titerero, con otras cosas en verdad hartas buenas

Ha destruido Don Quijote el cuadro del titerero, con el que cuenta sus historias, le exige que le pague y Don Quijote, en un momento dado dice: *“...y acabe presto maese Pedro, que se hace hora de cenar, y yo tengo ciertos barruntos de hambre”*.

Como sigue Maese Pedro pidiendo dinero por las figuras rotas, Don Quijote dice: *“y así no hay para que venderme a mi el gato por liebre”*.

Además de pagar, por las figuras rotas cuarenta reales y tres cuartillos, pide, Maese Pedro dos reales por el trabajo de tomar el mono. Don Quijote a eso dice: *“...no para de tomar el mono sino la mona...”*.

Le ha pedido Don Quijote que el mono le diga si doña Melisendra y don Gaiferos están ya en Frencia con los suyos, el mono no está con su dueño y dice: *“...imagino que el cariño y la hambre le han de forzar a que me busque esta noche...”*.

La bronca por el cuadro roto ha acabado: *“...y todos cenaron en paz y en buena compañía, a costa de Don Quijote que era liberal en todo extremo”*.

Capítulo XXVIII: De cosas que dice Berengeli que las sabrá quien lo leyere, si las lee con atención

Han apaleado a Sancho, le duelen todos los huesos y se queja de la vida que llevan: *“...Por caminos sin camino y por sendas y carreras que no las tienen, bebiendo mal y comiendo peor”*.

Se ha quejado Sancho de la paga y Don Quijote le dice que se ponga el la que le parezca buena. Sancho recuerda el salario que le daba Tomé Carrasco, padre del bachiller Sansón Carrasco: *“...dos ducados ganaba cada mes, amen de la comida...”*.

Sancho habla de las ventajas de trabajar para un labrador: *“...por mucho que trabajemos de día, por mal que suceda, a la noche cenamos olla y dormimos en cama...”*.

Se queja Sancho de que desde que va con Don Quijote no ha dormido ni comido bien, siempre en la dura tierra, al cielo abierto, salvo: *“...y la jira que tuve con la espuma que saqué de las ollas de Camacho, y lo que comí y bebí y dormí en casa de Basilio...”*.

Sancho continúa recordando el alimento: *“...sustentándome con rajas de queso y mendrugos de pan, y bebiendo aguas, ya de arroyos, ya de fuentes, de las que encontramos por esos andurriales...”*.

Don Quijote se queja de que Sancho hable mal del trato recibido y dice de él: *“¡Oh pan mal cocido!”*.

Sigue Don Quijote quejándose y dice de Sancho: *“...no es la miel..., etcétera. Asno eres, y asno has de ser, y en asno has de parar cuando se te acabe el curso de la vida”*.

Capítulo XXIX: De la famosa aventura del barco encantado

Han llegado al río Ebro, encuentran un barco atado, sin remos, Don Quijote piensa que es un barco encantado: *“...no es de los encantados sino de algunos de los pescadores deste río, porque en él se pescan las mejores sabogas del mundo”*.

Piensa Don Quijote que es un viaje mágico en el que se alejan muchas millas del punto de partida, Sancho ve que están moviéndose lentamente arrastrados por la corriente del río: *“...en esto descubrieron unas grandes aceñas que en la mitad del río estaban...”*.

Don Quijote piensa que son Fortaleza o Castillo y Sancho le dice: *“¿No echa de ver que aquellas son aceñas que están en el río, donde se muela el trigo?”*

-Calla, Sancho - dijo Don Quijote -; que aunque parecen aceñas, no lo son...”

El barco al acercarse comienza a moverse más deprisa: *“Los molineros de las aceñas, que vieron venir aquel barco por el río, y que se iba a embocar por caudal de las ruedas, salieron con presteza muchos dellos con varas largas de detenerle...”*

Los han sacado del agua mojados: *“Llegaron en esto los pescadores dueños del barco, a quien habían hecho pedazos las ruedas de las aceñas...”*

Don Quijote, como si no hubiera pasado nada: *“dijo a los molineros y pescadores que el pagaría el barco de buena gana...”*

Don Quijote quiere liberar a los cautivos en el castillo, que en realidad es la aceña, los pescadores dicen: *“¿Quiéreste llevar por ventura las que vienen a moler trigo a estas aceñas?”*

Don Quijote pide perdón a los del castillo por no poder liberarlos, dice que debe ser aventura para otro caballero: *“En diciendo esto, se concertó con los pescadores, y pagó por el barco cincuenta reales...”*

Capítulo XXX: De lo que avino a Don Quijote con una bella cazadora

Van Don Quijote y Sancho, al atardecer, por el campo, ven al fondo de un prado un grupo de personas: *“...y llegándose cerca reconoció que eran cazadores de altanería”*.

Envía Don Quijote a Sancho a llevar un mensaje a una dama que es la esposa del duque, Sancho dice: *“...pero al buen pagador no le duelen las prendas, y en casa llena presto se guisa la cena...”*

Capítulo XXXI: Que trata de muchas y grandes cosas

Los duques agasajan a Don Quijote y Sancho: *“...donde estaba puesta una rica mesa con solos cuatro servicios...”*

Llegan al comedor los duques y un eclesiástico que gobierna la casa: *“...y, finalmente, cogiendo a Don Quijote en medio, se fueron a sentar a la mesa.”*

Convidó el duque a Don Quijote a la cabecera de la mesa, aunque el lo rehusó, las importunaciones del duque fueron tantas, que la tuvo que tomar. El eclesiástico se sentó frontero, y el duque y la duquesa en los lados”.

Está Sancho contando historias a los duques y al eclesiástico: “...Y así digo que, llegando el tal labrador a casa del dicho hidalgo convidador, que buen poso haya su ánima de un ángel, que había ido por aquel tiempo a segar a Tembleque...”.

Capítulo XXXII: De la respuesta que dio Don Quijote a su reprehensión, con otros graves y graciosos sucesos

Sigue Sancho contando sus historias a los duques: “...cuchillada le hubieran dado, que le abrieran de arriba a abajo como una granada, o como a un melón muy maduro”.

La duquesa parecía de risa de oír a Sancho, pensaba que estaba tan loco como su amo: “Finalmente Don Quijote se sosegó, y la comida se acabó, y en levantando los manteles...”.

Está pensando Sancho si también será costumbre enjabonar las barbas a los escuderos, cuando le pregunta la duquesa que decía: “Digo señora - respondió el -, que en las cortes de los otros príncipes siempre he oído decir que en levantando los manteles dan agua a las manos, pero no leña a las barbas...”.

La duquesa pide al maestresala que le laven las barbas a Sancho. Este responde que serviría al señor: “...y con esto se fue a comer, y llevó consigo a Sancho, quedándose a la mesa los duques y Don Quijote, hablando en muy diversas cosas...”.

La duquesa recuerda que, en la primera parte, Sancho vio a Dulcinea: “...ahechando un costal de trigo, y, por más señas, dice que era rubión, cosa que me hace dudar en la alteza de su linaje”.

Don Quijote dice que eso que vio Sancho sobre dulcinea es debido a encantamiento: “...y ocupada en tan bajo ejercicio como el de ahechar trigo; pero ya tengo yo dicho que aquel trigo ni era rubión ni trigo, sino granos de perlas orientales...”.

Quieren los mozos lavar las barbas de Sancho con agua de fregar: “...y a deshora entró Sancho en la sala, todo asustado con un cernadero (Lienzo para colar) por babador, y tras él muchos mozos, o, por mejor decir, pícaros de cocina y otra gente menuda, y uno venía con un artesoncillo de agua, que en la color y poca limpieza mostraba ser de fregar; seguía y perseguía el de la artesa, y procuraba con toda solícitud ponérsela y encajársela debajo de las barbas, y otro pícaro mostraba querérselas lavar...”.

Le preguntan a Sancho si no quiere que le laven como han lavado a Don Quijote y al conde, a lo que el responde: *“...Sí quiero - respondió Sancho con mucha cólera; pero quería que fuese con toallas más limpias, con lejía más clara y con manos no tan sucias; que no hay tanta diferencia de mi a mi amo, que a el le laven con agua de ángeles y a mí con lejía de diablos. Las usanzas de las tierras y de los palacios de los príncipes tanto son buenas cuanto no dan pesadumbre; pero la costumbre del lavatorio que aquí se usa, pero es que de disciplinantes. Yo estoy limpio de barbas y no tengo necesidad de semejantes refrigerios, y el que se llegare a lavarme ni a tocarme a un pelo de la cabeza, digo, de mi barba, hablando con el debido acatamiento. Le daré tal puñada, que le dejé el puño engastado en los cascos; que estas tales ceremonias y jabonaduras más parecen burlas que agasajos de huéspedes”*.

Capítulo XXXIII: De la sabrosa plática que la duquesa y sus doncellas pasaron con Sancho Panza, digna de que se lea y de que se note

Sancho le cuenta a la duquesa que debía haber dejado a su amo pero tiene que seguirlo: *“...somos de un mismo lugar, he comido su pan, quiérole bien, es agradecido, diome sus pollinos y, sobre todo, yo soy fiel, y así, es imposible que nos pueda...”*.

Dice Sancho que si no le dan el gobierno que le han prometido no importa, que seguirá de escudero de Don Quijote: *“...tan buen pan hacen aquí como en Francia; y de noche todos los gatos son pardos; y asaz de desdichada es la persona que a las dos de la tarde no se ha desayunado; y no hay estómago que no sea un palmo mayor que otro, el cual se puede llenar, como suele decirse, de paja y heno...”*.

Le promete, la duquesa, a Sancho la Ínsula, le encarga que gobierne bien porque sus vasallos son leales y bien nacidos: *“...y a quien cuece y amasa, no le hurtas hogaza...”*.

Habla la duquesa de los refranes que dice Sancho, a lo que este responde: *“...debajo de mala capa suele haber buen bebedor*.

En verdad, señora - respondió Sancho -, que en mi vida he bebido de malicia; con sed bien podría ser, porque no tengo nada de hipócrita; bebo cuando tengo gana, y cuando no la tengo, y cuando me lo dan, por no parecer a melindroso o malcriado; que a un brindis de un amigo...”.

Sigue Sancho hablando a la duquesa sobre el beber vino: *“...los escuderos de los caballeros andantes casi de ordinario beben agua, porque siempre andan por florestas, selvas y prados, montañas y riscos, sin hallar una misericordia de vino, si dan por ella un ojo”*.

Capítulo XXXVII: Donde se prosigue la famosa aventura de la dueña dolorida

Están hablando Don Quijote y Doña Rodríguez de las dueñas a Sancho, este responde: *“Con todo eso - replicó Sancho -, hay tanto que trasquilar en la dueñas, según mi barbero, cuanto será mejor no menear el arroz, aunque se pegue”.*

Capítulo XXXVIII: Donde se cuenta la que dio de su mala andanza la dueña dolorida

Entran en procesión, en el jardín, los músicos, seguidos de doce dueñas, tras ella la condesa Trifaldi que va: *“vestida de finísima y negra bayeta por frisar, que a venir frisada, descubriera cada grano del granador de un garbanzo de los buenos de Martos”.*

Capítulo XLIII: De los consejos segundos que dio Don Quijote a Sancho Panza

Da consejos Don Quijote a Sancho sobre como se debe comportar como gobernador de su Ínsula: *“No comas ajos ni cebollas, porque no saquen por el olor tu villanería”.*

Sigue Don Quijote dando consejos: *“Come poco y cena más poco; que la salud de todo el cuerpo se fragua en la oficina del estómago.*

Se 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 eructar delante de nadie.

- Eso de erutar no entiendo - dijo Sancho.

Y Don Quijote le dijo:

- Eructar, Sancho, 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 cogido al latín y al regoldar dice eructar, y a los regüeldos, erutaciones; y cuando algunos no entienden estos términos, importa poco. Que el uso los irá introduciendo con el tiempo...”.

Sancho recordando los consejos de Don Quijote dice: *“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.*

- Eructar, Sancho, que no regoldar - dijo Don Quijote.

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

A Sancho se le siguen ocurriendo refranes que decir, piensa que vienen a punto: *“...o como peras en tabaco...”.*

Sancho le dice a Don Quijote que va a ser buen gobernador: *“...y así me sustentaré Sancho a secas con pan y cebolla, como gobernador con perdices y capones...”*.

Termina Don Quijote de dar consejos a Sancho y dice: *“Y vamonos a comer; que creo que ya estos señores nos aguardan”*.

Capítulo XLIV: Cómo Sancho Panza fue llevado al gobierno, y de la extraña aventura que en el castillo sucedió a Don Quijote

Cuando se va Sancho a gobernar su Ínsula queda solo Don Quijote y enseguida siente su ausencia, charla un rato con la duquesa y le pide que le deje solo en su habitación. La duquesa le pide que cene con ellos: *“...la hora de cenar se llega, y el duque debe esperar; venga vuesa merced, y cenemos, y acostaráse temprano...”*.

Nada más acabar se va Don Quijote a su aposento para evitar encontrarse en situaciones en las que no fuera fiel a Dulcinea: *“...y en cenando, Don Quijote se retiró en su aposento solo...”*.

A Don Quijote, al desnudarse se le van los puntos a una de las medias, se apena suspira y entre otras cosas dice: *“¡Miserable del bien nacido que va dando pistos a su honra, comiendo mal y a puerta cerrada, haciendo hipócrita al palillo de dientes con que sale a la calle después de no haber comido cosa que le obligue a limpiárselos! ¡Miserable de aquel, digo, que tiene la honra espantadiza, y piensa que sede una legua se le descubre el remiendo del zapato, el trazador del sombrero, la hilaza del herreruelo y la hambre de su estómago!”*.

Altisidora canta a los pies de la ventana de Don Quijote, para hacerle creer que está enamorada de él, y así burlarse, Don Quijote dice: *“....que yo tengo que ser de Dulcinea, cocido o asado, limpio, bien criado y honesto...”*.

Capítulo XLV: De cómo el gran Sancho Panza tomó la posesión de su Ínsula, y del modo que comenzó a gobernar

El capítulo comienza alabando al sol: *“...ojo del cielo, meneo dulce de las cantimploras...”*.

Sancho interviene como juez en un caso en el que una mujer denuncia a un hombre por haberse acostado con ella, acusándole de haberla forzado: *“Señores yo soy un pobre ganadero de ganado de cerda, y esta mañana salía deste lugar de vender, con perdón sea dicho, cuatro puercos, que me llevaron de alcabalas y socaliñas poco menos de los que ellos valían...”*.

Capítulo XLVI: Del temeroso espanto cencerril y gatuno que recibió Don Quijote en el discurso de los amores de la enamorada Altisidora

Uno de los gatos se le ha herido la cara a Don Quijote, para curarle: *“Hicieron traer aceite de Aparicio, y la misma Altisidora con sus blanquísimas manos le puso unas vendas por todo lo herido...”*.

Capítulo XLVII: Donde se prosigue como se portaba Sancho Panza en su gobierno

Del juzgado llevaron a Sancho a un palacio donde: *“...a un suntuoso palacio, adonde en una gran sala estaba puesta una real y limpísima mesa; y así como Sancho entró en la sala, sonaron chirimias, y salieron cuatro pajes a darle aguadanos, que Sancho recibió con mucha gravedad.*

Cesó la música, sentóse Sancho a la cabecera de la mesa, porque no había más que 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 rondando a Sancho; otro, que hacía el oficio de maestresala, llegó un plato de fruta delante, pero apenas hubo comido un bocado, cuando el de la varilla tocando con ella el plato, se le quitaron de delante con grándisima celeridad; pero el maestro sala le llegó con otro manjar: Iba a probarle Sancho, pero antes que llegase a él ni le gustase, ya la varilla había tocado en el, y un paje alzóle con tanta presteza como el de la fruta. Visto lo cual por Sancho, quedo suspenso, y mirando a todos, preguntó si se había de comer aquella comida como juego de maesecoral. 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 medico, y estoy asalariado en esta Ínsula para serlo de los gobernadores della, 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 los que me parece que le conviene, y a quitarle lo que imagino que ha de hacer daño y ser nocivo al estómago; y así, mandé quitar el plato de la fruta, por ser demasiadamente húmeda, y el plato del otro manjar también le mandé quitar, por ser demasiadamente 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 sazonadas, no me harán algún daño.

A lo que el medico respondió:

Porque nuestro maestro Hipócrates, noster 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 del 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 vando 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 labradorescas, 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 con 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; más lo que yo sé que ha de comer el señor gobernador ahora para conservar su salud y corroborarla, es un ciento de canutillos de suplicaciones y unas tajadicas sutiles de carne de membrillo, que le asienten el estómago y le ayuden a la digestión.

Oyendo esto Sancho, se arrimó sobre el espaldar de la silla y miro de hito en hito al tal médico, y con voz grave le preguntó como se llamaba y donde había estudiado. A lo que el 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 Almodovar 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; la cabeza, y pídamelo 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...”

El duque le envía a Sancho una carta, que lee el secretario Vizcaíno, en la que le dice que unos enemigos suyos le van a asaltar, que tenga cuidado: *“...y no comáis cosas que os presentaren”*.

Sancho dice que hay que meter en el calabozo al doctor Recio, pensando que el es el primero que le podría matar: *“...y pésima, como es la de la hambre”*.

Un labrador negociante pide hablar con Sancho, el paje dice de el que parece un alma de cántaro: *“...o él es tan bueno como el buen pan”*.

Pide Sancho a su maestresala comer algo: *“¿Sería posible - dijo Sancho -, maestresala, que agora que no está aquí el doctor Pedro recio, que comiese yo alguna cosa de peso y de sustancia, aunque fuese un pedazo de pan y una cebolla?”*

Esta noche, a la cena, se satisfará la falta de comida, y quedará Vuestra Señoría satisfecho y pagado - dijo el maestresala”.

El labrador cuenta como su hijo se ha enamorado de una moza y la describe. Sancho dice: *“...que yo me voy recreando en la pintura, y si hubiera comido, no hubiera mejor postre para mi que vuestro retrato”*.

Capítulo XLIX: De lo que sucedió a Sancho Panza rondando su Ínsula

Dice Sancho que ahora entiende a los jueces y gobernadores por los malos momentos e importunidades que pasan: *“Negociante necio, negociante mentecato, no te apresures; espera sazón y coyuntura para negociar: no vayas a la hora del comer ni a la del dormir, que los jueces son de carne y de hueso, y han de dar a la naturaleza los que naturalmente les pide, si no es yo, que no le doy de comer a la mía, merced al señor doctor Pedro Recio Tirteafuera, que está delante, que quiere que muera de hambre, y afirma que esta muerte es vida...”*.

Se admiran todos de lo bien que habla Sancho: *“Finalmente el doctor Pedro Recio Agüero de Tirteafuera prometió darle de cenar aquella noche, aunque excediese de todos los aforismos de Hipócrates”*.

Alaba el maestre a Sancho, a lo que este responde: *“...Que se tenga en cuenta con mi sustento y con el de mi rucio...”*.

Sancho dice que es su intención expulsar de la Ínsula a todos los vagos y holgazanes: *“Pienso favorecer a los labradores...”*.

Continúa Sancho su estancia en la Ínsula: *“Llegó la noche, y cenó el gobernador, con licencia del señor doctor Recio”*.

Regaña Sancho a la moza que han encontrado paseando por la calle vestida de hombre: *“...que la doncella honrada, la pierna quebrada, y en casa; y la mujer y la gallina, por andar se pierden aína...”*.

Capítulo L: Donde se declara quién fueron los encantadores y verdugos que azotaron a la dueña y pellizcaron y arañaron a Don Quijote, con el suceso que tuvo el paje que llevó la carta a Teresa Panza, mujer de Sancho Panza

Se admira Teresa Panza que la duquesa le trate como a su igual, cuando las hidalgas del pueblo no quieren hablar con los agricultores: *“Y en lo que toca a las bellotas, señor mío, yo le enviaré a su Señoría un celemín, que por gordas las pueden venir a ver a la mira y a la maravilla. Y por ahora, Sanchica, atiende a que se regale este señor: pon en orden este caballo, y saca de la caballeriza güevos, y corta tocino adunia, y démosle de comer como a un príncipe...”*.

Buscan Sansón Carrasco y el cura al paje: *“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...”*.

El paje les cuenta que no hay duda de que Sancho Panza sea gobernador y que la señora duquesa es llana y humilde, mientras hablan: *“...saltó Sanchica con un halda de güevos...”*. Sanchica encantada piensa lo bien que se sentirá sentada en el coche y lo que dirán los que la vean: *“¡Mirad la tal por cual, hija del harto de ajos...”*.

El paje dice a Teresa y a su hija: *“...y denme de comer y despácheme luego...”*. Teresa Panza pagó para que le escribieran una carta: *“...y así, dio un bollo y dos huevos a un monacillo que sabía escribir...”*.

Capítulo LI: Del progreso del gobierno de Sancho Panza, con otros sucesos tales como buenos

Cuando se levantó Sancho: *“...y por orden del doctor Pedro Recio le hicieron desayunar con un poco de conserva y cuatro tragos de agua fría, cosa que la trocara Sancho con un pedazo de pan y un racimo de uvas. Pero viendo que aquello era más fuerza que voluntad, pasó por ello, con harto dolor de su alma y fatiga de su estómago, haciéndole creer Pedro Recio que los manjares pocos y delicados avivaban el ingenio que era lo que más convenía...”*.

Sancho pasa Hambre: *“Con esta sofistería padecía hambre Sancho, y tal, que en su secreto maldecía el gobierno y aun a quien se le había dado; pero con su hambre y con su conserva se puso a juzgar...”*.

El mayordomo decide no seguir matando de hambre a Sancho: *“...pareciéndole ser cargo de conciencia matar de hambre a tan discreto gobernador...”*.

Sancho ha comido y recibe una carta de Don Quijote: *“Sucedió, pues, que habiendo comido aquel día contra las reglas y aforismos del doctor Tirteafuera, al levantar de los manteles...”*.

En la carta de Don Quijote a Sancho Panza como gobernador de la isla de Barataria dice: *“...que no hay cosa que más fatigue el corazón de los pobres que la hambre y la carestía”*.

Más tarde, en la misma carta dice: *“Visita las cárceles, las carnicerías y las plazas...”*.

Sigue la carta de Don Quijote a Sancho: *“...es coco a los carniceros, que por entonces igualan los pesos, y es espantajo a las placeras, por la misma razón”*.

Sancho responde a Don Quijote contándole como le va como gobernador de la Ínsula: *“...en el cual tengo más hambre que cuando andábamos los dos por las selvas y por los despoblados”*.

Sigue contándole los acontecimientos a Don Quijote: *“Este tal doctor dice él mismo de sí mismo que el no cura las enfermedades cuando las hay, sino que las previene, para que no vengan, y las medicinas que usa son dieta y más dieta, hasta poner la persona en los huesos mondos, como si no fuese mayor mal la flaqueza que la calentura. Finalmente, él me va matando de hambre, y yo me voy muriendo de despecho, pues cuando pensé venir a este gobierno a comer caliente y a beber frío, y a recrear el cuerpo entre sábanas de holanda, entre colchones de pluma, he venido a hacer penitencia, como si fuera ermitaño...”*.

Continúa la carta a Don Quijote: *“...como vuestra merced me lo aconseja, y ayer hallé una tendera que vendía avellanas nuevas, y averigüele que había mezclado con una hanega de avellanas nuevas otra de viejas, vanas y podridas; apliquélas todas para los niños de la doctrina, que las sabrían bien distinguir, y sentenciéla que por quince días no entrase en la plaza.”*

Habla Sancho en su casa de la gente que vive en su Ínsula: *“...lo que sé decir a vuestra merced es que es fama en este pueblo que no hay gente más mala que las plaseras, porque todas son desvergonzadas, desalmadas y atrevidas...”*.

Le cuenta, en la carta, que quiere enviarle algo pero no sabe que: *“...sí no es algunos cañutos de jeringas, que para con vejigas los hacen en esta Ínsula muy curiosos...”*.

Sancho dictó algunas ordenanzas para el buen gobierno de la Ínsula: *“...y ordenó que no hubiese regatones de los bastimentos de la república, y que pudiesen meter en ella vino de las partes que quisieren, con aditamento que declarasen el lugar de donde era, para ponerle el precio según su estimación, bondad y fama, y e que lo aguase o le mudase el nombre, perdiese la vida por ello”*.

Capítulo LII: Donde se cuenta la aventura de la segunda dueña Dolorida o Angustiada, llamada por otro nombre doña Rodríguez

Lleva ya, Don Quijote, un tiempo en casa de los duques; decide que la vida que lleva allí no es adecuada para un caballero andante, se irá de la casa con destino a Zaragoza: *“Y estando un día a la mesa con los duques...”*.

Teresa Panza ha recibido la información de que su marido, Sancho Panza, es gobernador de una Ínsula. Se pone muy contenta y le escribe una carta a la duquesa, agradeciéndole el regalo del vestido, del collar de perlas y del nombramiento de su marido como gobernador: *“Todos tienen a mi marido por un porro, y que sacado de gobernar un hato de cabras...”*, *“...Vuesa Excelencia mande a mi marido me envíe algún dinerillo, y que sea algo qué, porque en la corte son los gastos grandes; que el pan vale a real, y la carne, la libra a treinta maravedís...”*.

Le da Teresa Panza, a la duquesa información de lo que sucede en el pueblo: *“Pésame cuanto pesarme puede que este año no se han cogido bellotas en este pueblo; con todo esto, envío a vuesa alteza hasta medio celemin, que una a una las fui yo a recoger y a escoger al monte, y no las hallé más mayores; yo quisiera que fueran como huevos de avestruz”*.

Escribe Teresa Panza a su marido, le da información de los que sucede en el pueblo: *“Hogaño no hay aceitunas, ni se halla una gota de vinagre en todo este pueblo”*.

Cuando el paje regresa a la casa de la duquesa todos ríen las cartas y le explica con todo detalle lo que ha sucedido, además de darle las bellotas y el queso que Teresa Panza le ha entregado: *“...diole las bellotas, y más un queso que Teresa le dio, por ser muy bueno, que se aventajaba a los de Tronchón”*.

Capítulo LIII: Del fatigado fin y remate que tuvo el gobierno de Sancho Panza

Está Sancho en la séptima noche de su gobierno, le tienen sin comer y está harto: *“...no harto de pan ni de vino, sino de juzgar y dar pareceres y de hacer estatutos y pragmáticas, cuando el sueño, a despecho y pesar de la hambre...”*.

La Ínsula es atacada por los enemigos, van a avisar a Sancho para que se arme; este dice que no puede moverse porque le han ajustado mucho: *“Quedó como galápago encerrado y cubierto con sus conchas, o como medio tocino metido entre dos artesas...”*.

Dicen que ha acabado la batalla. Sancho está en el suelo, todos ha pasado por encima de él. Pide que le den de beber vino: *“...suplicar a algún amigo, si es que le tengo, que me de un trago de vino, que me seco, y me enjague este sudor, que me hago agua. Limpiáronle, trujéronle el vino...”*.

Dice Sancho que él no ha nacido para gobernar una Ínsula que está mejor trabajando el campo: *“Mejor se me entiende a mí de arar y cavar, podar y ensarmentar las viñas...”*.

Pide Sancho que le dejen marchar, no quiere ser gobernador, prefiere ser agricultor: *“...Mejor me está a mí una hoz en la mano que un cetro de gobernador; más quiero hartarme de gazpachos que estar sujeto a la miseria de un medico impertinente que me mate de hambre...”*.

Dice Sancho que llegó sin dinero y se va sin dinero. Solamente se lleva un montón de golpes en las costillas: *“No ha de ser así, señor gobernador - dijo el doctor Recio -, que yo le daré a vuesa merced una bebida contra caídas y molimientos, que luego le vuelva en su prístina entereza y vigor, y en lo de la comida, yo prometo a vuesa merced de enmendarme, dejándole comer abundantemente de todo aquello que quisiere”*.

Le ofrecen lo que él quiera para su viaje, pero él contestó que solo quería para su asno: *“...dijo que no quería más de un poco de cebada para el rucio y medio queso y medio pan para él; que pues el camino era tan corto, no había menester mayor ni mejor repostería”*.

Capítulo LIV: Que trata de cosas tocantes a esta historia, y no a otra alguna

Recién salido Sancho de la Ínsula se cruzó por el camino con seis peregrinos, que se pusieron a cantar a su paso. Sancho pensó que le pedían limosna y les dio parte de lo que llevaba en su alforja: *“...y como él, según dice Cide Hamete, era caritativo además, sacó de sus alforjas medio pan y medio queso, de que venía proveído...”*.

Uno de los peregrinos es su vecino Ricote, reconoce a Sancho, se da el a conocer y se van al prado cercano para comer y charlar: *“Tendiéronse en el suelo, y haciendo manteles de las yerbas, pusieron sobre ellas pan, sal, cuchillos, nueces, rajas de queso, huesos mondos de jamón, que si no se dejaban mascar, no defendían el ser chupados. Pusieron asimismo un manjar negro que dicen que se llama cabial, 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”.

Sancho está encantado de comer y charlar tranquilamente: *“...pidió a Ricote la bota, y tomó su puntería como los demás, y no con menos gusto que ellos.*

Cuatro veces dieron lugar las botas a ser empinadas; pero la quinta no fue posible, porque ya estaban más enjutas y secas que un esparto, cosa que puso mustia la alegría que hasta allí habían mostrado”.

Sancho ríe con todas sus ganas y disfruta de la comida en el prado: *“...cuando se come y bebe, poca jurisdicción suelen tener los cuidados. Finalmente al acabársele el vino fue principio de un sueño que dio a todos, quedándose dormidos sobre las mismas mesas y manteles. Solos Ricote y Sancho quedaron alerta, porque habían comido más y bebido menos...”*.

Cuenta Ricote a Sancho sus aventuras por Francia, Italia y Alemania y como ha regresado a España acompañando a estos alemanes que vienen peregrinando a visitar los santos lugares. Le cuenta que en todos los pueblos reciben comida, posada y algún real: *“...y no hay pueblo ninguno de donde no salgan comidos y bebidos, como suele decirse, y con un real, por lo menos en dineros...”*.

Capítulo LV: De cosas sucedidas a Sancho en el camino, y otras, que no hay más que ver

Se caen, al irse a apartar del camino, para pasar la noche, en un sima, Sancho y su asno, uno encima del otro. Pasan la noche en el agujero, al llegar el día Sancho ve que no puede salir sin ayuda. Busca sus alforjas, y saca comida de él: *“...un pedazo de pan, lo dio a su jumento, que no le supo mal, y dijole Sancho, como si lo entendiera: Todos los duelos con pan son buenos”*

Se presenta Sancho ante los duques les explica su renuncia de la Ínsula y vuelve al servicio de Don Quijote: *“...y me paso al servicio de mi señor Don Quijote; que en fin en él, aunque el pan con sobresalto, hártome, a lo menos; y para mí, como yo esté harto, eso me hace que sea de zanahorias que de perdices.”*

Capítulo LVIII: Que trata de como menudearon sobre Don Quijote aventuras tantas que no daban vagar unas a otras

Don Quijote recordando el castillo que han dejado dice: *“...pues en mitad de aquellos banquetes sazonados y de aquellas bebidas de nieve, me parecía a mi que estaba metido entre las estrechezas de la hambre...”*.

Andando por el campo vieron a unos hombres que llevaban unas imágenes de relieve y entabladura: *“...encima de la yerba de un pradillo verde, encima de sus capas estaban comiendo hasta una docena de hombres vestidos de labradores”*.

Cuando dejan a los hombres que llevan las imágenes, hablando Don Quijote a Sancho dice, como superstición: *“Derrámasele al otro Mendoza la sal encima de la mesa...”*.

Cuando Don Quijote queda enredado en unas redes de hilo verde, que descubrió, más tarde que habían sido colocadas para cazar aves, por un conjunto de jóvenes de una localidad cercana, para holgar: *“Acudieron a las tiendas, hallaron las mesas puestas, ricas, abundantes y limpias; honraron a Don Quijote dándole el primer lugar en ellas; mirábanle todos, y admirábanse de verle. Finalmente, alzados los manteles...”*.

Capítulo LIX: Donde se cuenta del extraordinario suceso, que se puede tener por aventura, que le sucedió a Don Quijote

Estando Don Quijote deprimido debido a que en el capítulo anterior pasaron sobre Don Quijote y Sancho un tropel de toros bravos y de mansos cabestros, encontraron una arboleda fresca con una fuente clara y limpia donde se sentaron: *"Acudió Sancho a la repostería de sus alforjas, y dellas sacó de lo que el 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 osaba tocar 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"*.

Sigue Don Quijote deprimido y sin comer le dice a Sancho: *"Esta consideración me embota los dientes, entorpece las muelas, y entumece las mano, y quita de todo en todo la gana del comer, de manera que pienso dejarme morir de hambre, muerte la más cruel de las muertes"*.

Sancho responde: *"no aprobará vuestra merced aquel refrán que dicen: "Muera Marta, y muera harta"*.

Hablando de los azotes que debe darse Sancho para liberar a Dulcinea del encantamiento: *"...si caen los azotes sobre un cuerpo mal sustentado y peor comido..."*.

Como Sancho promete que se va dar los azotes: *"Agradeciéndoselo Don Quijote, comió algo, y Sancho mucho..."*.

Llegaron a una venta en Zaragoza: *"...recogió Sancho su repostería en su aposento..."*.

Siguen en la venta de Zaragoza: *"Llegóse la hora de 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 es señor huésped - dijo Sancho - asar una polla que sea tierna.

¿Polla ¡Mi padre! - respondió el huésped - 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 han acabado, pero la semana que viene lo habrá de sobra.

¿Medrados estamos en eso! - respondió Sancho - Yo pondré que se vienen a resumirse todas estas faltas en las sobras que 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 mi - dijo Sancho -, y dígame finalmente lo que tiene, y déjese de discernimientos, señor huésped.

Dijo el ventero: Lo que de real y verdaderamente tengo son dos uñas de vaca; están cocidas con sus garbanzos, cebollas y tocino, y la hora de ahora están diciendo: “¡Cómeme! ¡Cómeme!”

Por más 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; así nos tendemos en mitad de un prado y nos hartamos de bellotas o de nísperos”.

Continúa con la cena en la venta: “Llegase, pues, la hora de cenar, recogiese a su estancia Don Quijote, truco el huésped la olla, así como estaba, y sentase a cenar muy de propósito”.

Continúan en la venta y entablan conversación con los otros huéspedes que hay, los cuales están leyendo el Quijote de Avellaneda, están diciendo de Sancho que no lo describen igual en esta parte que en la primera y dicen: “...pintas comedor, y simple, y no nada gracioso...”.

Continúan con los otros huéspedes: “Los dos caballeros pidieron a Don Quijote se pasase a su estancia a cenar con ellos, que bien sabían que en aquella venta no había cosas pertenecientes a su persona. Don Quijote, que siempre fue comedido, condescendió con su demanda y cenó con ellos, quedase Sancho con la olla con mero mixto imperio; sientase en

cabecera de mesa, y con el ventero, que no menos que Sancho estaba de sus manos y de sus uñas aficionado”.

A Sancho no le gusta la descripción que hacen de él en el Quijote de Avellaneda: *“Acabó de cenar Sancho, y dejando hecho equis al ventero se pasó a la estancia de su amo, y entrando dijo: Que me maten, señores, si el autor desee libro que vuestras mercedes tienen no quiere que no comamos buenas migas juntos; yo querría que ya que me llama comilón, como vuestras mercedes dicen, no me llamase también borracho”.*

Capítulo LXII: Que trata de la aventura de la cabeza encantada, con otras niñerías que no pueden dejar de contarse

Están en casa de Don Antonio Moreno que les tiene hospedados: *“Comieron aquel día con don Antonio algunos de sus amigos...”.*

Le habla don Antonio a Sancho: *“Acá tenemos noticia, buen Sancho, que sois tan amigo de manjar blanco y de albondiguillas, que si os sobran las guardáis en el seno para el otro día.*

No señor, no es así - respondió Sancho -, porque tengo más de limpio que de goloso, 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. Verdad es que si tal vez me sucede que me den la vaquilla, corro con la soguilla; quiero decir, que como lo que me dan...”.

Capítulo LXV: Donde se da noticia quién era el de la Blanca Luna, con la libertad de don Gregorio, y de otros sucesos

Don Antonio Moreno sigue al Caballero de la Blanca Luna hasta descubrir que es el bachiller Sansón Carrasco: *“...Hasta que le cerraron en un mesón...”.*

El Caballero de la Blanca Luna ha vencido a Don Quijote y le ha puesto por penitencia que debe pasar un año sin ir por los caminos de caballero andante y Sancho le dice: *“...Donde las dan las toman, y que no siempre hay tocinos donde hay estacas, dé una higa al médico...”.* Sigue apenado Don Quijote por haber sido vencido: *“...Viva la gallina aunque con su pepita...”.*

Capítulo XXVI: Que trata de lo que verá el que lo leyere, o lo oirá el que lo escuchare leer

Salen de Barcelona y se van de regreso a casa, por el camino hablan con un labrador que dice: *“...el flaco no se muele con el peso, ni el gordo se descarné; y échese la mitad de la puesta en vino, y llevemos a estos señores a la taberna de lo caro...”.*

Don Quijote entabla conversación con Tosilos, el lacayo que peleó con él por la honra de una moza. Este le dice: *“Si vuestra merced quiere un traguito. Aunque valiente, puro, aquí llevo una calabaza llena de lo caro, con no se cuantas rajitas de queso de tronchón, que servirán de llamativo y despertador de la sed, si acaso está durmiendo”*.

Sancho ha aceptado el ofrecimiento pero Don Quijote no: *“...ríos Daráanos con abundantísima mano de su dulcísiquote...”*

Entran en el pueblo y llegan a la casa de Don Quijote, Teresa le reclama a Sancho por la pinta que trae y este dice: *“...Calla, Teresa; que muchas veces donde hay estacas no hay tocinos”*.

Capítulo LXXIV: De cómo Don Quijote cayó malo, y del testamento que hizo y su muerte

Está Don Quijote moribundo, ha hecho testamento: *“...Comía la sobrina, brindaba el ama...”*.

Ficha 2 a		<i>“El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha”</i>
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	Buey, cabra, cabrito, cabrón, carne, carnero, codera, ganado, ganado de cerda, lechón, novillo, oveja, puerco, ternera, vaca
	Caza	Caza de diversos géneros, conejo albar, liebre
	Aves	Capón, gallina, gallipavo, ganso, pájaro, palomino, perdiz, pichón, pollo, polla
	Pescados y mariscos	Abadejo, bacallao, cabial, curandillo, pescado, saboga, sardina, sardina arenque, truchuela
	Lácteos	Leche, queso, queso ovejuno, queso tronchón, requesón
	Huevos	Huevos, huevos de gallina, huevos de avestruz
	Otros productos de origen animal y derivados	Conejo fiambre, fiambre, huesos de jamón, tasajo de cabra, tocinos, torreznos, uña de vaca
Alimentos de origen vegetal	Cereales	Arroz, hogaza, mendrugos de pan, migas, pan, pan blanco, pan candeal, pan mal cocido, trigo, trigo (candeal, trechel o rubión)
	Legumbres	Algarroba, garbanzos, habas, lentejas, legumbre
	Hortalizas	Ajo, calabaza, cebolla, tagarninas, “Yerba” para hacer ensalada, zanahoria
	Frutas frescas y desecadas	Badea, fruta, fruta seca, granada, melón, níspero, piruétano, uva
	Frutos secos	Avellana, bellota, bellota avellanada, nuez
	“Hiervas”, especias y condimentos	Especias, romero, sal, vinagre
Bebidas		Agua, bebidas de nieve, vino, vino añejo, de Ciudad Real, tinto
Alimentos elaborados		Adobo, albondiguillas, asado, cocido, conejo fiambre, conejo guisado, conserva, duelos y quebrantos, empanada, gazpachos, lentejas, manjar blanco, olla, olla podrida, perdiz asada, pistos, salpicón, sopa, ternera asada, uña de vaca cocida con garbanzos, cebolla y tocino
Dulces		Bizcocho, cañutillos de suplicaciones, carne de membrillo, dulces de masa frita con miel, frutas de sartén, torta
Otros alimentos		Aceite, aceitunas, aceitunas secas, miel

Ficha 2 b	<i>“El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha”</i>
Oficios	Cabrero, carnicero, castrador de puercos, cazador, cocinero, despensero, ganadero, herbolario, huésped, labrador, maestresala, medico, panadero, pastor, pescador, pícaro de cocina, placera, porquero, repostero, segador, ventero
Labores agrícolas y ganaderas	Ahechar, arar, cribar, cribado de cebada, moler aceituna y trigo, ordeñar, rastrillar, recoger fruta, siembra, segar, trillar
Utensilios	Alcuza, alforjas, arado, artesa, barril, batan, bota de vino, calabaza, caldero, caldero de aceite, cantimplora, celemín, cernadero, copa hecha de cuerno, costal, cuba, cuchara, cuchillo zaque, cuero, costal de trigo, esquila, fiambreira, hoz, jarra de agua, puchero, tinaja, varilla de ballena
Lugares	Aceña, bodega, botillería, carnicería, colmena, cueva, despensa, era, lagar de vino, majada, molino, molino de aceite, plazas, taberna, taberna de lo caro, venta
Palabras relacionadas	Aguachirle, almuerzo, amojamado, borracho, cardado, carnomomia, cena, comida, comida de domingo, comida de viernes por Cuaresma, condumio, despensa, espumas, goloso, hambre canina, hato de cabras, jira



Bodegón (Meléndez)

Ficha 2 c	“El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha”
Algunas frases	“Vendió muchas fanegas de sembradura” “Una porción de mal remojado y peor cocido bacallao y un pan tan negro y mugriento” “...puesto el un cabo en la boca, por el otro echando el vino” “No comer pan a manteles” “Traes algo en esas alforjas que comamos” “Para mi las proveeré de otras cosas volátiles y de más sustancia” “Tasajos de cabra que hirviendo al fuego en un caldero estaban” “Donde me sea forzoso mascar despacio, beber poco, limpiarme a menudo, no estornudar ni toser si me viene la gana, ni hacer otras cosas que a soledad y libertad traen consigo” “Medio queso más duro que si fuera de argamasa” “Visitaba muy a menudo el segundo zaque que, porque se enfriase el vino, le tenían colgado de un alcornoque” “Tomando algunas hojas de romero, de mucho que por allí había, las mascó y las mezcló con un poco de sal, guilla de aceite” “Es tiempo de atender a la siega y de entender en la hacienda” “Un cuartal de pan, o una hogaza de sardinas arenques” “Váyase el muerto a la sepultura y el vivo a la hogaza” “Después de haber puesto sobre el los relieves que de la cena quedaron” “Se les yelan las migas entre la boca y la mano” “Con su pan se lo coman” “Ahechando dos fanegas de trigo en un corral su casa” “Estaba en la fuga del meneo, de trigo que tenía en la criba” “Sentáronse todos a una larga mesa como de tinelo” “Andar a la sopa” “Andaban cogiendo la fruta, aunque no estaba madura” “Arrebató de un pan que junto a si tenía, y dio con él al cabrero en todo el rostro” “Proveídas las alforjas en cosas tocantes a la bucólica” “Ensartados por las agallas como sardinas en lercha” “Los duelos con pan son menos” “En otras casas cuecen habas y en mi casa a calderadas” “Una gran bota de vino y una empanada de media vara” “Asidos entrambos de la ya casi vacía bota, con los bocados a medio mascar en la boca, se quedaron dormidos” “La comida fue limpia abundante y sabrosa” “Levantados los manteles, y dadas las gracias a Dios y agua a las manos” “A la estrechez de sus mal proveídas alforjas, las llenó y colmó de lo más necesario que le pareció” “De la parte desta enramada sale un tufo y olor harto más de torreznos asados que de juncos y tomillo” “Un jarro desbocado que cabe un buen porqué de vino” “Venderme a mi el gato por liebre” “Estaba puesta una rica cena con solo cuatro servicios” “A quien cuece y amasa, no le hurtes hogaza” “Debajo de mala capa suele haber buen bebedor” “Será mejor no menear el arroz, aunque se pegue” “El vino demasiado ni guarda secreto, ni cumple palabra” “No mascar a dos carrillos ni eructar delante de nadie” “Come poco y cena más poco, que la salud de todo el cuerpo se fragua en la oficina del estómago” “Cribando un poco de cebada para su cabalgadura” “Cortando un torrezno para empedrarle con huevos” “Harto de ajos” “Dio un bollo y dos huevos a un monacillo que sabía escribir” “Desayunar con un poco de conserva y cuatro tragos de agua fría” “Es coco a los carniceros, que por entonces igualan los pesos, y es espantajo a las placeras, por la misma razón” “El pan vale a real, y la carne, la libra a treinta maravedís” “Hogaño no hay aceitunas ni se halla una gota de vinagre en todo este pueblo” “No harlo de pan ni de vino, como medio tocino metido entre dos artesas” “Trasegando en sus estómagos las entrañas de las vasijas” “Los duelos con pan son buenos” “Hallaron las mesas puestas, ricas, abundantes y limpias”

Comentarios a “Don Quijote de La Mancha”

Son numerosas las citas relacionadas con la alimentación en esta obra; en ocasiones se trata de la alimentación de los pobres y de los viajeros que no pueden elegir lo que comen, empezando por todos los momentos en los que Don Quijote, en su locura cuerda, nunca piensa en proveer alimentos y dice que los caballeros andantes no necesitan comer y si lo hacen será de lo que le ofrezcan en los castillos o de las “*hiervas*” que encuentren en el campo (capítulo X, primera parte); Sancho Panza, que como él mismo dice, siempre “*piensa en la bucólica*”, saca la comida que lleva guardada en sus alforjas, que la mayoría de las veces es pan y queso, que les van a servir para calmar el hambre cuando no tienen a su alcance otra cosa más apetecible (capítulo VII, segunda parte). También forman parte de éste grupo las comidas que toman en el campo en compañía de otros viajeros o pastores con los que se encuentran, y en las que cada comensal coloca en el centro, a disposición de todos, lo que lleva guardado en las alforjas (capítulo XI, primera parte y LIV, segunda parte); pueden ser tasajos de cabra, queso, fiambres, jamón o frutos secos; en ninguno de los casos falta el vino conformando una dieta que según autores como Díaz-Plaja (1994); Garrido *et al.* (1995 a) y Orduna (2008) se parece mucho a la de los campesinos de la época.

Hay numerosos momentos en los que los protagonistas forman parte del grupo de los que se conforman con cualquier cosa, aunque no sean alimentos de alta calidad. Díaz-Plaja (1994) y Garrido *et al.* (1995 a) comentan que a los agricultores de la época les gustaban los ajos y las cebollas, que eran considerados alimentos de personas poco cultas y de bajo nivel social, y por eso Don Quijote le recomienda a Sancho no tomarlos para que no detecten su “*olor a villanería*” (capítulo XLIII, segunda parte). El mismo Sancho en su sencillez, mientras fue gobernador en la ínsula Barataria, también prefería desayunar, un pedazo de pan y un racimo de uvas en lugar de la conserva y el agua que le permite tomar el doctor Recio (capítulo LI, segunda parte). En el mismo ambiente rústico están los requesones que compra Sancho a unos pastores y que no puede comer porque don Quijote le pide la celada donde los había colocado (capítulo XVII, segunda parte).

En el ambiente rural se describen situaciones en las que los protagonistas comen en el campo; es el caso de los pastores con los que don Quijote y Sancho, toman tasajos de cabra y frutos secos (nueces y bellotas avellanadas) (capítulo XI, primera parte) o los peregrinos con los que Sancho come cuando se va de la Ínsula Barataria (capítulo LIV, segunda parte); entre todos ponen en la mesa, que es el prado, pan, sal, nueces, rajas de queso, huesos de jamón para chuparlos, aceitunas secas sin adobar, caviar, que describe como hecho de huevos de pescados y que despierta el hambre, y seis botas de vino, una por cada comensal. En la descripción de las viandas que toman los viajeros y los pastores siempre se incluyen alimentos

secos y en salazón que se conservan en buenas condiciones durante un largo periodo de tiempo, como es el caso de los tasajos de cabra que toman don Quijote y Sancho con los cabreros (capítulo LIV, primera parte).

El modo de alimentarse que comentamos concuerda con la referencia de Orduna (2008) en la que los alimentos secos conservados en salazón eran frecuentes.

Esta circunstancia es similar a lo que sucedía con los pescados y mariscos entre los que el más citado es bacalao salado, del que don Quijote (capítulo I, primera parte) repasa todas las especies que se utilizaban en las distintas regiones de España, que se conservaban salados y que se asociaban con el bacalao; es el caso del abadejo, “*el bacallao*”, el curandillo y la truchuela; Kurlansky (2001) los considera a todos ellos especies de pescado blanco muy similares entre sí y con otros, como la merluza, que normalmente no comemos en salazón. También se citan en esta obra las sardinas que Orduna (2008) considera uno de los pescados más habituales en las mesas de la población de clase media, especialmente las sardinas arenques, que don Quijote y Sancho (capítulo XVIII, primera parte) desearían tomar si no se hubieran olvidado las alforjas en la venta; o las ensartadas por las agallas, como sardinas en “*lercha*” (capítulo X, segunda parte); este tipo de pescado, junto con el bacalao, se puede conservar largo tiempo.

Orduna (2008) también describe la forma de colocar los alimentos en la mesa, que se colocaban todos a la vez para que los comensales se sirvieran de ellos a medida de sus deseos. Así lo hacen (capítulo XLVII, segunda parte) en la Ínsula Barataria, donde Sancho, al ver tal variedad de platos, desea comer de todo, pero el médico Pedro Recio, natural de Tirteafuera (Ciudad Real), no se lo permite por alguna razón sanitaria. Entre los platos que Sancho intenta degustar están la fruta, las perdices asadas, los conejos guisados y la olla podrida. En otra ocasión (capítulo XVIII, segunda) los jóvenes que habían colocado redes para cazar aves, en las que se enreda don Quijote, les invitan a comer en el campo, pero en este caso alimentos, ricos y abundantes.

El otro extremo, desde el punto de vista de la alimentación, es la de los banquetes y, en general, la comida de los ricos. En esta obra destacan dos momentos muy representativos de estas situaciones; en la primera se describe la comida que le ofrecen a Sancho Panza en la Ínsula Barataria, pero que el doctor Pedro Recio Tirteafuera se encarga de no dejarle comer con la excusa de que le iba a sentar mal; la disposición de los platos también es muy característica, se colocan todos a la vez en la mesa (como ya se ha dicho) para que el comensal, en este caso Sancho Panza, elija lo que más le guste (capítulo LI, segunda parte). De esta misma forma, según Plasencia (2005), le preparaban las comidas y las cenas a Felipe II.

El otro momento es el de las bodas de Camacho, donde los alimentos están presentes en grandes cantidades de las que Sancho, siempre hambriento, recoge en una tinajilla parte de lo que se está cocinando en la lumbre para comérselo más tarde; se describen seis tinajas puestas al fuego en las que se introducen carneros, palominos, liebres, gallinas, pájaros y caza de diversos géneros, lo que induce a pensar que con esta descripción se puede decir que era una “olla podrida”. Además de la olla hay un novillo asándose en un asador, al cual, para darle sabor, lo han relleno con *“doce tiernos y pequeños lechones”*.

La olla podrida y la carne asada no son las únicas viandas que los invitados a la boda tendrán a su disposición, pues también disponen de queso *“puestos como ladrillos enrelejados”*; hay pan blanco en abundancia *“rimeros de pan blanquísimo como los suele haber de montones de trigo en las eras”* (capítulo XX, segunda parte) y postres dulces de los que se hablará más adelante.

En el Quijote se cita una amplia variedad de carnes. Según Orduna (2008) la carne de vaca y el ovino eran las más vendidas, aunque se consumiera más cerdo, ya que muchas familias los criaban en la pocilga de su casa, si bien no se despreciaban otras carnes como el carnero, que se consumía de agosto a octubre y que don Quijote añadía a la olla, en lugar de la vaca, cuando la economía se lo permitía.

Otras de las carnes que más se citan son las aves, que tal como dice Orduna (2008), podían criar en el gallinero propio, comprar en el mercado o cazarlas; de todas las que se citan en esta obra cabe destacar el “gallipavo” por ser un ave que llegó a España procedente del continente americano y que con el tiempo sustituyó al pavo real que era el que hasta entonces se comía (capítulo XX, segunda parte).

Los postres eran principalmente “frutas de sartén”, en realidad masas fritas. Los hacían friendo la masa en una caldera con aceite puesta al fuego y recién sacada la masa frita del aceite la impregnaban en miel; Cervantes describe su proceso de elaboración en las bodas de Camacho (capítulo XX, segunda parte).

Orduna (2008) comenta que las especias eran una parte muy importante de la elaboración de los alimentos lo que se observa en los libros de cocina de la época entre los que están los de Ruperto de Nola (1529) y Hernández Maceras (1607), entre otros. Por eso, en las bodas de Camacho (capítulo XX, segunda parte) en las que se quería llamar la atención, las tienen en un arca en tal cantidad que la unidad de medida es la arroba; sin embargo no se detalla el tipo de especias que se utilizan.

También hay referencias a alimentos valorados como altamente nutritivos y que se consideraban comida de enfermos; es el caso de los huevos a los que Cervantes también llama “güevos”; Lobera (1530) los consideraba confortativos de la salud y según Suárez (2005) Averroes les atribuía la capacidad de currarlo todo; con esta fama no resulta extraño que el ama de llaves de don Quijote, (capítulo III segunda parte), le cure a base de huevos y caldo de gallina, cuando regresa enfermo de sus aventuras; dice que para curarle le ha alimentado con seiscientos de los que sus gallinas han puesto durante un mes, lo que correspondería a unos 20 huevos diarios.

La búsqueda de la salud no es la única razón para que los protagonistas coman huevos y a veces es una de las formas que tienen los pobres para agasajar a los ricos. Esto lo hace Teresa Panza con el paje de la duquesa, cuando le lleva una carta de Sancho, mientras está siendo gobernador de la Ínsula Barataria; le da para comer un torrezno empedrado con huevos, y para ello envía a su hija Sanchica al gallinero a buscarlos; ésta regresa con “*un halda de güevos*”, de los que no se sabe el tamaño, ni cuantos le caben en el halda, pero seguro que más de dos; este número contrasta con los “*dos huevos*” y el bollo con que Teresa Panza paga al “*monacillo*” para que lea la carta de Sancho y le escriba la respuesta; puede que en este caso la cantidad a pagar estuviera establecida y en el primero se trataba de agasajar al enviado.

Sobre la forma de cocinar los huevos Lobera (1530) apoya la idea que según Suárez (2005) tenía Avicena de que debían tomarse cocidos; así debía dárselos el ama de llaves a don Quijote, pero en el caso del paje, y sabiendo que van acompañados de torreznos deberían ir fritos.

En la obra no se citan solo los huevos de gallina; don Quijote al contar sus aventuras en la cueva de Montesinos (capítulo XXIII) describe las cuentas del rosario del eremita “del tamaño de los huevos de avestruz”; el mismo tamaño que Teresa Panza quiere que tengan las bellotas que le envía a la duquesa (capítulo LII, segunda parte).

Entre los derivados lácteos el queso es el más común y se citan varios tipos de quesos atendiendo al tipo de leche, como el queso ovejuno, y a la zona de España donde se elabora, como el queso tronchón que es típico de Aragón. También se alude a que era un alimento frecuente cuando se describe la gran cantidad de quesos que tienen preparados para ser comidos en el convite de las bodas de Camacho.

El pan, junto con el queso, es uno de los alimentos que está presente en casi todas las mesas, tanto en las de los ricos como en las alforjas de los viajeros más pobres, pero establecían diferencias según el tipo de pan; así, el que apilaban en las bodas de Camacho era

blanco, pan candeal era el que don Quijote supone que le ofrecen en la venta que cree castillo encantado, o pan negro el que les ofrecen a don Quijote y Sancho, junto con bacalao, en una venta en la que comen.

Entre las hortalizas Cervantes hace referencia a los vegetales que se utilizan para hacer ensaladas como *"yerba para hacer ensalada"*, de las que Orduna (2008) dice que podían ser plantas enteras, hojas, tallos, raíces, flores o frutos y que en algunos casos podían ser plantas no comestibles que perjudicaran a la salud; en esta obra el cautivo dice: *"volveré, si fuese menester, por yerbas a este jardín; que según dice mi amo, en ninguno las hay mejores para ensalada que en él"*, sin aportar ningún detalle sobre las plantas que recoge.

Las frutas están presentes en la dieta de don Quijote empezando por los melones y badeas, siguiendo por las uvas, utilizadas principalmente para elaborar vino.

En el apartado de los frutos secos hay que destacar las bellotas, que según González *et al.* (1987) han formado parte de la dieta de la humanidad desde que en el Holoceno, acompañando al deshielo, se desarrollaron los bosques de frondosas del género *Quercus* y, especialmente el encinar, por su resistencia a los climas duros y secos, con suelos pobres.

Don Quijote y Sancho, cuando están en el campo con los pastores comen bellotas avellanadas, y la descripción de avellanada hace suponer que son redondeadas, además porque se las comen a puñados, hace pensar que son de la variedad dulce, que según Sáenz (1967) son producidas por la especie *Quercus ilex* L. subespecie *rotundifolia*. Ninguno de los dos las considera alimentos poco consumidos; de hecho Sancho dice que su amo y él se alimentan con frecuencia a base de bellotas y nueces; su esposa sale a buscar al campo las susodichas bellotas para regalárselas a la duquesa cuando recibe la carta de su marido, y se excusa de que no sean suficientemente grandes puesto que ha sido un mal año. Las reflexiones de Sancho Panza y su esposa sobre este fruto concuerdan con la cita de Pereira *et al.* (2002) en el hecho de que son parte importante de la dieta de la humanidad, en general, y de la población del Siglo de Oro, en particular.

El aceite es un producto alimenticio al que se dan distintos usos. Es utilizado para cocinar en las bodas de Camacho, se usa con fines curativos, puesto que es uno de los componentes utilizados en la elaboración del *"bálsamo de Fierabrás"* y religiosos, puesto que la comitiva de monjes que llevan a un muerto para enterrarlo en otra ciudad lleva candiles encendidos que hacen pensar a don Quijote que son ánimas. El fruto del olivo no solo se utiliza para obtener aceite, sino que las aceitunas también son importantes, y Sancho las toma secas

en compañía de los peregrinos. Teresa Panza, entre las novedades que explica a su marido en la carta, dice que ha sido un mal año para la aceituna y no hay en el pueblo.

No falta el vino en las comidas y en general, para calmar la sed, Sancho nunca desprecia un trago de vino; pero también deja claro que valora su origen y su calidad, y por eso cita vinos de varios lugares y se describe como un buen catador, oficio al que denomina “*mojón*”, en un episodio muy similar a otro que se describe en el entremés de “*La elección de los alcaldes de Daganzo*”.

Son variados los recipientes en los que se guarda el vino, como los cueros donde guarda el vino tinto el ventero, que don Quijote confunde con un gigante y acaba derramado por la habitación; la bota es el más común para llevar el vino en los viajes, pero también hay referencias a las cubas, las tinajas, el zaque y el corcho.

De la amplia variedad de alimentos que se citan a lo largo de las dos partes de la obra destaca el hecho de que siempre que pueden valoran el lugar de origen del producto; así en el caso del vino, Cervantes cita numerosas localidades famosas por sus vinos.

También hay referencias a medidas de capacidad; entre ellas la arroba, el azumbre o el celemín, unidades de medida que no encajan en el Sistema Métrico Decimal pero que se siguen utilizando en algunas zonas rurales de España.

En esta obra algunas se habla de platos elaborados, empezando por la olla, el salpicón, los “duelos y quebrantos”, las lentejas y el palomino, que es la dieta habitual de don Quijote y siguiendo por otros como las albóndigas, el gazpacho o el pisto. El gazpacho es un plato que se elabora de diferente forma según la zona de España que se trate. En Castilla-La Mancha se elabora el Gazpacho de Pastor con carne de liebre, gallina y conejo entre otros ingredientes; en Andalucía el gazpacho actualmente es un majado de diferentes frutos y hortalizas al que Gallego (1985) le atribuye origen morisco, pero Torija *et al* (2007) sugieren que tiene un origen prerromano y De la Torre (2005) describe como en la roma imperial, un campesino preparó un tentempié para el y sus compañeros majando en un cuenco de madera sal, ajo, aceite de oliva y trozos de pan; muy similar a este debía ser el gazpacho que Sancho Panza desearía comer, cuando el doctor Recio, en la Ínsula Barataria, le va retirando los platos que tiene a su alcance en el Siglo de Oro entre los ingredientes de este tipo de gazpacho no estaba el tomate, es una hortaliza originaria del Continente Americano que todavía no se había introducido en la cocina española (Gil, 2005).

En el Quijote se describen numerosos momentos en los que los personajes se acomodan alrededor de la mesa, que será más o menos rústica dependiendo de los comensales, pero se mantienen las normas de cortesía que según Orduna (2008) imperaban en la época. Así, don Quijote siempre ocupa la cabecera de la mesa o un lugar preferente, bien porque le consideran un personaje importante, como le sucede con los cabreros (capítulo XI) y los jóvenes que cazan aves con redes (capítulo XVIII, segunda parte), que colocan a don Quijote en el mejor lugar de la mesa; también le ofrecen un lugar privilegiado cuando le colocan la mesa en la puerta de la venta, como sucede en el capítulo I; a veces el lugar privilegiado se lo ofrecen a don Quijote para mofarse de él, como sucede en la casa de los duques en el (capítulo XXXI, segunda parte), donde el hidalgo preside la mesa, el eclesiástico se sienta al otro extremo y los duques entre ambos.

En ocasiones Sancho también ocupa un lugar preferente en la mesa, aunque a veces es el único comensal, como le sucedió siendo gobernador de la Ínsula Barataria; pero más tarde, cuando regresa con don Quijote, se encuentra con un grupo de viajeros con los que comparte la comida en un prado y en esta comida Sancho también preside la mesa, aunque ahora el mantel es la hierba; en una tercera ocasión Sancho come junto con el ventero, puesto que su amo ha sido invitado a comer con otros huéspedes y también preside la mesa.

En relación al tipo de mesa y al lugar donde se coloca existen en esta obra diferentes descripciones; en distintas ventas (capítulos I, XXXVII y LIX), colocan la mesa en la puerta, e incluso alguna la describen como de tipo “*Tinelo*”, que es una mesa alargada, ya que no tenían mesas cuadradas o redondas. En la casa de los duques (capítulo XXXI, segunda parte) “ponen” la mesa, alargada, en la sala principal de la vivienda; y en el palacio de la ínsula Barataria (capítulo XLVII) le colocan la mesa, también alargada, a Sancho, en la mejor sala; esta descripción concuerda con la de Orduna (2008) en relación a que la sala principal de la casa era la destinada a colocar la mesa cuando se celebraba una comida con invitados.

Se citan también numerosas actividades y oficios, lugares, utensilios y labores agrícolas y ganaderas, relacionados con la alimentación; Ortuna (2008) describe una de las costumbres de la época, que era la de practicar la caza mayor y menor, de acuerdo con esta costumbre Cervantes describe a don Quijote como “*gran madrugador y amigo de la caza*”.

La botillería es uno de los lugares que según Francés (1976) proliferaban en el siglo XVIII; sin embargo Cervantes hace referencia a ellas un siglo antes, cuando Sancho Panza, (capítulo LIX, segunda parte), estando en el campo, dice refiriéndose a don Quijote: “*el oficio que él trae no permite despensas ni botillerías*”. Esta cita, puesta en boca de un aldeano bastante inculto, hace pensar que las botillerías eran en esta época bastante conocidas.

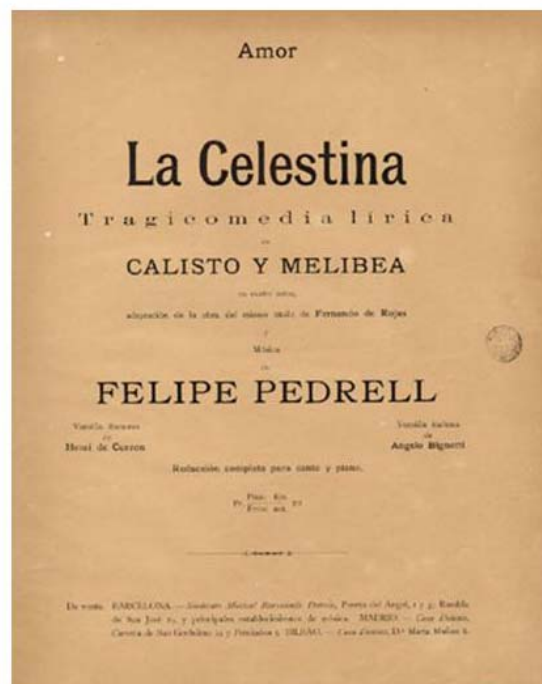
Además Don Quijote (capítulo LVIII, segunda parte), al salir de la venta, que como es habitual cree que es un castillo, recuerda las bebidas de nieve, que tanto le gustan, junto con las aguas refrescantes, que don Quijote debía haber tomado en alguna ocasión en las botillerías; tampoco desprecia el agua cuando no tiene otra bebida para saciar la sed como en el capítulo XXI donde *“bebieron del agua de los batanes”*.

La producción de uvas y la elaboración del vino, se mencionan en la obra, empezando por las viñas o majuelos, de las que Sancho (capítulo XXII, segunda parte) reconoce saber arar, cavar y ensarmentar mejor que ser gobernador; los racimos de uvas que desea comer Sancho para desayuno en la Ínsula Barataria, la bodega situada el patio, con las tinajas alrededor (capítulo XVIII, segunda parte); las seis botas de vino que sacan a la hora de la comida los peregrinos (capítulo LIV, segunda parte) y los cueros que guardan el vino tinto en la venta (capítulo XXXV, segunda parte), así como las tabernas, mesones y posadas donde pueden beberlo y oficios como el de mojón que Sancho dice hacer bien (capítulo LIV, segunda parte).

También existen citas relacionadas con el cultivo de los cereales, como la siega (capítulo XXXII, primera parte), cuando el ventero describe cómo los segadores se reúnen después del trabajo y hacen fiestas; el aventado y la criba para separar el grano de la paja lo hace Dulcinea (capítulo XXXI, primera parte), cuando Sancho le lleva la carta de don Quijote y, al finalizar carga el saco sobre el jumento para transportar del grano al molino para molerlo y obtener la harina.

Sancho Panza, con su saber popular, expresa sus conocimientos en forma de dichos y frases hechas que se han recogido en la ficha 2 c; la mayoría salen de la boca de Sancho Panza, y con ellas manifiesta el saber del pueblo llano que él conoce bien; otras tienen que ver con las labores agrícolas y ganaderas; un tercer tipo de frases que se han recogido son las relacionadas con la salud, la higiene y la colocación de la mesa. Muchas de las que se han recogido son refranes que se siguen utilizando en la actualidad. A modo de ejemplo citaremos la que dice *“será mejor no menear el arroz, aunque se pegue”*, refiriéndose a los temas que es mejor no tocar si no se quiere discutir; curiosamente es la única referencia que se hace a este cereal en esta obra.

5.1.3.- La Novela Picaresca



5.1.3.1.- “Vida de Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades”

La obra está dividida en siete tratados y cuenta en primera persona la historia de Lázaro de Tormes un muchacho, que nació a orillas del río Tormes; su padre era un molinero que fue condenado por ladrón y su madre trabajaba cocinado y lavando ropa; vivía amancebada con un negro con el que tiene un hijo mulato.

Pasando de ser un niño ingenuo a ser un pícaro que se gana la vida como puede, sus amos, además del ciego fueron un clérigo de Maqueda, un hidalgo arruinado, un fraile mercedario, un buldero, un capellán, un maestro de hacer panderos y un alguacil, cuando llega a la edad adulta se hace aguador y pregonero gracias al arcipreste de la iglesia toledana de San Salvador, quien además le ofrece una casa y la oportunidad de casarse con una de sus criadas, con la finalidad de acallar los rumores de que es la amante del arcipreste pero sigue manteniendo relaciones después de que se case con Lázaro.

Citas relacionadas con la alimentación

TRACTADO PRIMERO: Cuenta Lázaro su vida y cuyo hijo fue

Describe, el protagonista a su familia y lo que cada uno hace “...*mi padre, que Dios perdone, tenía cargo de proveer una molienda de una aceña que está ribera de aquel río; en el cual fue molinero más de quince años...*”.

Su madre, cuando enviudó, busco la forma de ganarse la vida: “...*y alquiló una casilla, y metióse a guisar de comer a ciertos estudiantes, y lavaba la ropa a ciertos mozos de caballos del comendador de la Magdalena...*”.

Su madre entra en conocimiento con un hombre que era mozo de caballerizas: “...*llegaba a la puerta, en achaque de comprar huevos...*”.

Cuando se dieron cuenta que robaba le azotaron y pringaron: “...*hallóse que la mitad por medio de la cebada que para las bestias le daban hurtaba, y salvados, leña, almohazas, mandiles, y las mantas y sábanas de los caballos hacía perdidas; y cuando otra cosa no tenía, las bestias desherraba...*”.

A su madre la pena fue que no entrase en casa del comendador, ni acogiese en su casa al azotado: “*Por no hechar la soga tras el caldero, la triste se esforzó y cumplió sentencia*”

Se fueron a la Solana, su madre se puso a servir en el mesón y Lázaro colaboró haciendo recados: *“...que iba a los huéspedes por vino y candelas y por lo demás que me mandaban”*.

Lázaro entró al servicio del ciego del que decía que era muy tacaño: *“...tanto que me mataba a mí de hambre, y así no me demediaba de lo necesario”*.

Continúa narrando la avaricia de su amo: *“Él traía el pan y todas las otras cosas en un fardel de lienzo, que por la boca se cerraba con una argolla de hierro y su candado y su llave...”*.

Lázaro relata cómo engañaba al ciego para poder comer: *“...Por un poco de costura, que muchas veces del un lado del fardel descosía y tornaba a coser, sangraba el avariento fardel, sacando no por tasa pan, mas buenos pedazos, torreznos y longaniza”*.

Sigue contando engaños que hacía al ciego: *“Usaba poner cabe sí un jarrillo de vino, cuando comíamos, e yo muy presto le asía y daba un par de besos callados y tornábale a su lugar. Más duróme poco, que en los tragos conocía la falta, y, por reservar su vino a salvo, nunca después desamparaba el jarro, antes lo tenía por el asa asido. Más no había piedra imán que así trajese a sí como yo con una paja larga de centeno que para aquel menester tenía hecha, la cual, metiéndola en la boca del jarro, chupando el vino, lo dejaba de buenas noches. Más, como fuese el traidor tan astuto, pienso que me sintió, y dende en adelante mudó propósito y asentaba su jarro entre las piernas y atapábale con la mano, y ansí bebía seguro.*

Yo, como estaba hecho al vino, moría por él, y viendo que aquel remedio de la paja no me aprovecha ni valía, acordé en el suelo del jarro hacerle una fuentecilla y agujero sutil, y delicadamente, con una muy delgada tortilla de cera, taparlo; y al tiempo de comer, fingiendo haber frío, entrábame entre las piernas del triste ciego a calentarme en la pobrecilla lumbre que teníamos, y al calor della, luego derretida la cera, por ser muy poca, comenzaba la fuentecilla a destilarme en la boca, la cual yo de tal manera ponía, que maldita la gota que se perdía. Cuando el pobreto iba a beber, no hallaba nada...”.

Narra cómo el ciego no se deja engañar tan fácilmente como Lázaro piensa: *“Acaesció que, llegando a un lugar que llaman Almorox al tiempo que cogían las uvas, un vendimiador le dio un racimo dellas en limosna. Y como suelen ir los cestos mal tratados, y también porque la uva en aquel tiempo está muy madura, desgranábasele el racimo en la mano; para echarlo en el fardel, tornabase mosto, y lo que a él se llegaba. Acordó de hacer un banquete, ansí por no lo poder llevar como por contertarme, que aquel día me había dado muchos rodillazos y golpes. Sentamonos en un valladar y dijo:*

- Agora quiero yo usar contigo de una liberalidad, y es que ambos comamos este racimo de uvas y que hayas dél tanta parte como yo. Partillo hemos desta manera: tú picaras una vez y yo otra, con tal que me prometas no tomar cada vez más de una uva. Yo haré lo mesmo hasta que lo acabemos, y desta suerte no habrá engaño.

Hecho así el concierto, comenzamos; más luego al segundo lance, el traidor mudó propósito, y comenzó a tomar de dos en dos, considerando que yo debería hacer lo mismo. Como vi que él quebraba la postura, no me contenté ir a la par con él, mas aun pasaba adelante: dos a dos y tres a tres y como podía las comía. Acabado el racimo, estuvo un poco con el escobajo en la mano y, meneando la cabeza, dijo:

- Lázaro, engañado me has. Juraré yo a Dios que has tú comido las uvas tres a tres.

- No comí - dije yo -; ¿por qué sospecháis eso?

Respondió el sagacísimo ciego:

- ¿Sabes en que veo que las comiste tres a tres? En que comía yo dos a dos y callabas”.

Engaña Lázaro al ciego sustituyendo una longaniza por un nabo: “Estabamos en Escalona, villa del duque della, en un mesón, y diome un pedazo de longaniza que le asase. Ya la longaniza había pringado y comídose las pringadas, sacó un maravedí de la bolsa y mandó que fuese por él de vino a la taberna. Púsome el demonio el aparejo delante los ojos, el cual, como suelen decir, hace el ladrón, y fue que había cabe el fuego un nabo pequeño, larguillo y ruinoso, y tal que no por ser para la olla debió ser echado allí.

Y como al presente nadie estuviese, sino él y yo solos, como me vi con apetito goloso, habiéndome puesto dentro el sabroso olor de la longaniza, del cual solamente sabía que había de gozar, no mirando que me podía suceder, pospuesto todo el temor por cumplir con el deseo, en tanto que el ciego sacaba de la bolsa el dinero, saqué la longaniza y muy presto metí el sobredicho nabo en el asador. El cual, mi amo, dándome el dinero para el vino, tomó y comenzó a dar vueltas al fuego, queriendo asar al que de ser cocido por sus deméritos había escapado.

Yo fui por el vino, con lo cual no tardé en despachar la longaniza, y cuando vine hallé al pecador del ciego que tenía entre dos rebanadas apretado el nabo, al cual aún no había conocido, por no lo haber tentado con la mano. Como tomase las rebanadas y mordiese en ellas pensando también llevar parte de la longaniza, hallóse en frío con el frío nabo”.

Cuando el ciego descubre el engaño de la longaniza empieza a dar palos a Lázaro: “...La negra longaniza aún no había hecho asiento en el estómago; y lo más principal; con el destiento de la cumplidísima nariz, medio cuasi ahogándome, todas estas cosas se juntaron y fueron causa que el hecho y golosina se menifestase y lo suyo fuese vuelto a su dueño...”.

TRACTADO SEGUNDO: Como Lázaro se asentó con un clérigo, y de las cosas que con el pasó

Lázaro se pone al servicio de un clérigo, que es todavía más avaro que el ciego y le hace pasar más hambre: *“Él tenía un arcaz viejo y cerrado con su llave, la cual traía atada con un agujeta del paletoque. Y en viniendo el bódigo de la iglesia, por su mano era luego allí y tornada a cerrar el arca. Y en toda la casa no había ninguna cosa que comer, como suele estar en otras algún tocino colgado al humero, algún queso puesto en alguna tabla o en armario, algún canastillo con algunos pedazos de pan que de la mesa sobran; que me paresce a mí que, aunque dello no me aprovechara con la vista dello me consolara.*

Solamente había una horca de cebollas, y tras la llave, en una cámara en lo alto de la casa. Déstas tenía yo de ración una para cada cuatro días, y cuando le pedía la llave para ir por ella, si alguno estaba presente, echaba mano al falso pecho y con gran continencia la desataba y me la daba diciendo:

-Toma y vuélvela luego y no hagáis sino golosinar.”

El clérigo mataba de hambre a Lázaro pero el comía bien: *“Cinco blancas de carne era su ordinario para comer y cenar. Verdad es que partía conmigo el caldo, que de la carne ¡tan blanco el ojo!, sino un poco de pan, y pluguiera a Dios que me demediara.*

Los sábados cómense en esta tierra cabezas de carnero, y enviábame por una, que costaba tres maravedis. Aquella le cocía, y comía los ojos y la lengua y el cogote y sesos y la carne que en las quijadas tenía, y dábame todos los huesos roídos. Y dábamelos en el plato, diciendo:

- Toma, come, triunfa, que para ti es el mundo. Mejor vida tienes que el Papa”.

Lázaro cuenta anécdotas de la avaricia del clérigo: *“De la taberna nunca le traje una blanca de vino; mas aquel poco que de la ofrenda había metido en su arcaz compasaba de tal forma, que le duraba toda la semana”.*

Lázaro deseaba que cada día se muriera alguien para que hubiera un velatorio y poder comer: *“...Dios me perdone, que jamás fui enemigo de la naturaleza humana sino entonces. Y esto era porque comíamos bien y me hartaban”.*

Lázaro ha pedido que descerrajen el arcón donde el clérigo guarda la comida y paga diciendo que tome lo que quiera de comida: *“...El tomó un bódigo de aquellos, el que mejor le pareció...”.*

Al día siguiente abre el arca: *“...tome entre las manos y dientes un bódigo, y en dos credos le hice invisible, no se me olvidando el arca abierta...”.*

Al tercer día el clérigo se dio cuenta que faltaba comida: *"...Al que me mataba de hambre sobre nuestro arcaz, volviendo y revolviendo, contando y tornando a contar los panes"*.

Pensó el clérigo que eran ratones los que hacían desaparecer la comida: *"Pusímonos a comer, y quiso Dios que aun en esto me fue bien: que me cupo más pan que la lacería que me solía dar. Porque rayó con el cuchillo todo lo que pensó ser ratonado, diciendo: Cómete eso, que el ratón cosa limpia es"*.

El clérigo intenta cazar al ratón: *"Luego buscó prestada una ratonera, y con cortezas de queso que a los vecinos pedía..."*.

Lázaro mantiene el engaño: *"...yo no había menester muchas salsas para comer, todavía me holgaba más con las cortezas del queso que de la ratonera sacaba, y sin esto no perdonaba ratonar el bódigo."*

Como hallase el pan ratonado y el queso comido y no cayese el ratón que lo comía, dabase el diablo, preguntaba a los vecinos qué podía ser comer el queso y sacarlo de la ratonera y no caer ni quedar dentro el ratón", "Con todo esto, diéronme de comer, que estaba transido de hambre, y apenas me pudieron demediar".

TRACTADO TERCERO: Cómo Lázaro se asentó con un escudero, y de lo que le acaesció con él

El Lazarillo se encuentra con un escudero razonablemente vestido que le pregunta si busca amo; como le responde que sí, el escudero le pide que le siga: *"Pasábamos por las plazas do se vendía pan y otras provisiones"*.

Han llegado a la casa del escudero a la hora de comer; éste inicia una conversación preguntándole a Lázaro por su vida anterior: *"...Y yo le di más larga cuenta que quisiera, porque me parecía más conveniente hora de mandar poner la mesa y escudillar la olla..."*.

Lázaro le dice a su amo que no se preocupe por comer; que él es mozo y no se fatiga, a lo que él le responde que es una virtud: *"Porque el hartar es de los puercos y el comer regaladamente es de los hombres de bien"*.

Ve el escudero que saca el pan y se acerca y le pregunta qué come; al mostrarle el pan: *"Tomóme él un pedazo de tres que eran, el mejor y más grande. Y dijome:*

- *Por mi vida, que parece éste buen pan.*
- *¿Y cómo, agora - dije yo -, señor, es bueno?*

- *Sí, a fe - dijo el -. ¿Adónde lo hubiste? ¿Si es amasado de manos limpias?*
- *No sé yo eso - le dije -; más a mi no me pone asco el sabor dello.*
- *Así plega a Dios - dijo el pobre de mi amo.*

Y llevándolo a la boca, comenzó a dar él tan fieros bocados como yo en lo otro.

- *Sabrosísimo pan - dijo-, por Dios.*

Y como le sentí de que pié coxqueaba, dime priesa, porque le vi en disposición, si acababa antes que yo, se comediría a ayudarme a lo que me quedase. Y con esto acabamos casi a una. Y mi amo comenzó a sacudir con las manos unas pocas migajas, y bien menudas, que en los pechos se le habían quedado, entró en una camareta que allí estaba, y sacó un jarro desbocado y no muy nuevo, y desdeque hubo bebido convidóme con él. Yo por hacer del continente, dije:

- *Señor, no bebo vino.*
- *Agua es - me respondió -, bien puedes beber.*

Entonces tomé el jarro y bebí. No mucho, porque de sed no era mi congoja". "Lázaro, ya es tarde, y de aquí a la plaza hay gran trecho. También en esta ciudad andan muchos ladrones, que siendo de noche capean. Pasemos como podamos, y mañana, venido el día, Dios hará merced; porque yo, por estar solo, no estoy proveído, antes he comido estos días por allá fuera. Más agora hacerlo hemos de otra manera.

- *Señor, de mí - dije yo - ninguna pena tenga Vuestra Merced, que sé pasar una noche y aun más, si es menester, sin comer.*
- *Vivirás más y más sano - me respondió -. Porque, como decíamos hay, no hay tal cosa en el mundo para vivir mucho que comer poco".*

Lázaro está comiendo berzas cuando ve que las mujeres abandonan a su amo porque ven que no hay comida, el se vuelve a la casa sin ser visto: "Yo, que estaba comiendo ciertos tronchos de berzas, con los cuales me desayuné..."

Lázaro espera a su amo y no viene: "Desdeque vi ser las dos y no venía y el hambre me aquejaba, cierro mi puerta y pongo la llave do mandó y tórnome a mi menestre. Con baja y enferma voz y inclinadas mis manos en los senos, puesto Dios ante mis ojos y la lengua en su nombre, comienzo a pedir pan por las puertas y casas más grandes que me parecía".

Cuenta Lázaro que se le da bien pedir porque había aprendido con el ciego: "...que aunque en este pueblo no había caridad, ni el año fuese muy abundante, tan buena maña me di, que antes que el reloj diese las cuatro, ya yo tenía otras tantas libras de pan ensiladas en el cuerpo y más de otras dos en las mangas y senos. Volvíme a la posada, y al pasar por la tripería pedía una de aquellas mujeres, y diome un pedazo de uña de vaca, con otras pocas tripas cocidas".

Cuando regresa se encuentra a su amo en casa y piensa que le va a regañar, por eso le cuenta que como el no estaba se ha ido a pedir para comer y le enseña la que ha conseguido: *“Mostréle el pan y las tripas, que en un cabo de las halda traía, a la cual él mostró buen semblante”*.

Su amo le dice que coma: *“Sentéme al cabo del poyo, y, porque no me tuviese por glotón, callé la merienda. Y comienzo a cenar y morder en mis tripas y pan, y disimuladamente miraba al desventurado señor mío, que no partía sus ojos de mis faldas, que aquella sazón servían de plato...”*.

Lázaro se da cuenta que su amo no ha comido por las miradas que da a la comida: *“Pensaba si sería bien comedirme a convidalle; más por me haber dicho que había comido, temíame no aceptaría el convite. Finalmente, yo deseaba aquel pecador ayudase a su trabajo del mío y se desayunase como el día antes hizo, pues había mejor aparejo, por ser mejor la vianda y menos mi hambre”*.

Lázaro ofrece a su amo que pruebe la comida: *“Señor, el buen aparejo tiene buen artífice. Este pan está sabrosísimo, y esta uña de vaca bien cocida y sazónada, que no habrá a quien no convide con su sabor.*

- ¿Uña de vaca es?

- Si, señor.

- Dígote que es el mejor bocado del mundo y que no hay faisán que así sepa.

-Pues pruebe, señor, y verá que tal está.

Póngole en las uñas la otra y tres o cuatro raciones de pan de lo blanco. Y asentóseme al lado y comienza a comer como aquel que lo había gana, royendo cada huesecillo de aquellos mejor que un galgo suyo lo hiciera.

- Con almodrote - decía - es éste singular manjar.

< Con mejor salsa lo comes tu> - respondí yo paso.

- Por Dios, que me ha sabido como si hoy no hubiera comido bocado”.

Cuando acaban de comer lo que Lázaro ha conseguido su amo le pide el agua: *“Pidióme el jarro del agua, y díselo como lo había traído: es señal que, pues no le faltaba el agua, que no le había a mi amo sobrado la comida. Bebimos, y, muy contentos nos fuimos a dormir, como la noche pasada”*.

Lázaro sigue pidiendo para que su amo y él coman, pero llega un año de malas cosechas y prohíben pedir por las calles, y si lo hacen serán azotados: *“...como el año en esta tierra fuese estéril de pan...”*.

Están, Lázaro y su amo, en tan mala situación que pasan días sin comer: *“...la abstinencia de mi casa y la tristeza y silencio de los moradores, tanto que nos acaeció estar dos o tres días sin comer bocado...”*.

Un día el amo de Lázaro obtuvo un real, se sintió como si tuviera un tesoro y le dijo a Lázaro: *“Toma Lázaro, que Dios ya va abriendo su mano: ve a la plaza, y merca pan y vino y carne; ¡quebremos el ojo al diablo!”*.

TRACTADO QUINTO: Cómo Lázaro se asentó con un buldero y de las cosas que con él pasó

El buldero era un estafador, primero se ganaba el favor de los clérigos con pequeños regalos: *“Presentaba a los clérigos o curas algunas cosillas, no tampoco de mucho valor y substancia: una lechuga murciana, si era por el tiempo, un par de limas o naranjas, un melocotón, un par de duraznos, cada sendas peras verdinales”*.

TRACTADO SÉPTIMO: Cómo Lázaro se asentó con un alguacil, y de lo que le acaeció con el

Se pone al servicio de un alguacil, pero pronto ve que es un oficio peligroso, así que decide no seguir con él; busca ayuda entre sus conocidos y encuentra un oficio real, el de pregonero: *“Y es que tengo cargo de pregonar los vinos que en esta ciudad se venden ...”*.

Lázaro cuenta los favores que recibe del arcipreste: *“Y siempre en el año le da, en veces, al pie de una carga de trigo; por las Pascuas, su carne; y cuando el pan de los bódigos, las calzas viejas que deja”*.

Ficha 3 a	<i>“Vida de Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades”</i>	
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	Carne, carnero, puerco
	Caza	
	Aves	Faisán
	Pescados y mariscos	
	Lácteos	Cortezas de queso, queso
	Huevos	Huevos
	Otros productos de origen animal y derivados	Cabeza de carnero, chorizo, cogote, huesos, lengua, ojos, quijadas, sesos, tripas, tocino, torreznos, uña de vaca, longaniza
Alimentos de origen vegetal	Cereales	Bódogo, mendrugo, migajas, pan, pedazos de pan, pan ratonado, trigo, rebanada de pan, salvado
	Legumbres	
	Hortalizas	Berza, nabo, horca de cebollas, lechuga murciana
	Frutas frescas y desecadas	Durazno, lima, melocotón, naranja, pera verdinial, racimo de uvas
	Frutos secos	
	“Hiervas”, especias y condimentos	
Bebidas		Agua, mosto, vino, vino de ofrenda
Alimentos elaborados		Almodrote, caldo, salsas, tripas cocidas, uña de vaca cocida
Dulces		
Otros alimentos		

Ficha 3 b	<i>“Vida de Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades”</i>	
Oficios	Aguador, guisar, huésped, mesonera, molinero, mozo de caballerizas, pregonero, recadero, vendimiador	
Labores agrícolas y ganaderas	Molienda, vendimia	
Utensilios	Almohazas, arcaz, asador, caldero, canastillo, cestos, costales, fardel de lienzo, herradura, Jarrillo, jarro, leña, mandiles, mantas y sábanas de los caballos, mesa, olla, paja larga de centeno para sorber el vino	
Lugares	Aceña, asador, camareta, mesón, taberna, tripería, plaza, posada	
Palabras relacionadas	Abstinencia, blanca, cenar, cocida, colación, comer, convite, desayuno, escudillar, glotón, golosina, golosinar, guisar de comer, hambre, humero, merienda, sazónada, sed, vianda	

Ficha 3 c	<i>“Vida de Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades”</i>
Algunas frases	<i>“Desgranabasele el racimo en la mano”</i> <i>“La longaniza había pringado y comíose las pringadas”</i> <i>“Tenía entre dos rebanadas apretado el nabo”</i> <i>“Algún tocino colgado del humero, algún queso puesto en una tabla, algún canastillo con algunos pedazos de pan que de la mesa sobran”</i> <i>“Cinco blancas de carne era su ordinario para comer y cenar”</i> <i>“Partía conmigo el caldo”</i> <i>“Los sábados comense en esta tierra cabezas de carnero, le cocía y comía los ojos y la lengua y el cogote y sesos y la carne que en las quijadas ten dábame todos los huesos roídos”</i> <i>“Tomo entre las manos y dientes un bódigo”</i> <i>“El hartar es de los puercos y el comer es de los hombres de bien”</i> <i>“Estaba comiendo ciertos tronchos de berzas con los cuales me desayuné”</i> <i>“Diome un pedazo de uña de vaca, con otras pocas tripas cocidas”</i> <i>“Ve a la plaza y merca pan y vino y carne”</i> <i>“Tengo cargo de pregonar los vinos que esta ciudad se venden”</i> <i>“Al pie de una carga de trigo”</i>

Comentarios a ***“El Lazarillo de Tormes”***

El factor determinante en esta novela y, en general en todas las novelas picarescas, es el hambre y las argucias para conseguir algo que comer. Los alimentos que consume el protagonista de esta obra rara vez son de los considerados de alta calidad por la sociedad de la época.

Lázaro hace una descripción de algunas de las viandas que se solían tener guardadas en las despensas de las casas, como el *“tocino colgado del humero”*, el *“queso puesto en una tabla”* o el *“canastillo”* con algunos pedazos de pan que no tenía el clérigo, por avaro (tractado segundo), ni el escudero, por pobre; este último disimulaba su situación diciendo que no está *“proveído”* por haber comido fuera (tractado tercero).

Lázaro de Tormes suele alimentarse de mendrugos de pan; muchas veces se lo roba a sus amos, como cuando roba el bódigo del *“arcaz”* del clérigo (tractado segundo); otras veces lo obtiene de limosna, como hace mientras está al servicio del escudero, come los trozos que comparte con su amo (tractado tercero), y como el resto de la sociedad de su época valora el pan blanco elaborado con harina de trigo. Durante el periodo de tiempo que vive en casa del clérigo describe el *“bódigo”* de la iglesia que su amo recibía y guardaba en el *“arcaz”*; era el pan que donaban para los pobres.

Otro de los alimentos frecuentes en el menú de Lázaro de Tormes es el queso, que el ciego lleva guardado en el fardel de lienzo (tractado primero); otras veces se come el pan duro y las cortezas de queso, que su amo el clérigo pone en la ratonera (tractado segundo).

Las cebollas fueron el alimento principal, junto con los mendrugos de pan y los trozos de queso, que robaba mientras estaba al servicio del clérigo, el cual tenía una horca de cebollas guardada bajo llave en una cámara de la casa y le racionaba una cada cuatro días (tractado segundo).

Lázaro no desprecia ningún alimento de origen animal, pero casi siempre se tiene que contentar con ojos, quijadas (tractado segundo), cabeza o sesos de vaca y tripas de cualquier animal (tractado tercero) y algunos productos cárnicos como la longaniza (tractado primero).

También se refiere Lázaro a las raciones que toman cada uno de sus amos, empezando por el escudero que comía lo que conseguía Lázaro pidiendo y en una ocasión disfruta comiendo la uña de vaca, las tripas y el pan que le han dado a Lázaro; tiene tanta hambre que roe hasta el último huesecillo de la uña y le sabe tan buena que, además de decir que está bien cocida y sazonada, la compara con el faisán (tractado tercero), ave que según Santamaría (1988) y Gil *et al.* (2005) era considerada alimento de ricos. El ciego no organiza el menú, simplemente guarda en su fardel el alimento que va recibiendo, con la excepción de los que se podían estropear que se los comía en el momento; es el caso del racimo de uvas que le regala el vendimiador y que se comen entre los dos, y del vino que compra Lázaro en la taberna en el momento de tomarlo (tractado primero).

El amo que más organizado tiene el menú diario es el clérigo, cuya dieta consistía en “*cinco blancas de carne para comer y cenar*”, mientras que Lázaro se tiene que contentar con una cebolla cada cuatro días, el caldo de guisar la carne, que compartía con su amo, y un poco de pan y queso. Los sábados el clérigo tenía comida especial, ya que era un día de los que se consideraban de semivigilia, y en los que no se podía tomar carne, pero sí algunas partes del animal o algún derivado. En la zona donde vivía el clérigo (Maqueda, Toledo) la costumbre era tomar “*cabeza de carnero*”, así enviaba a Lázaro a comprar una, la cocía y se la comía entera, dejando para su criado los “*huesos roídos*”.

Llama la atención que en ningún momento de la obra Lázaro consuma huevos; sin embargo son la excusa de un mozo de mulas de una casa rica para ir a la de su madre (tractado primero), puesto que una de las cosas que hacía ella era vender los huevos que ponían sus gallinas. Según Santamaría (1988) y Suárez (2005) eran un alimento considerado sano y sustituía a cualquier otro alimento.

De las referencias a los momentos de las comidas tales como desayuno, comida o cena, Lázaro no tiene ninguna rutina especial; de hecho, al servicio del escudero, desayuna tronchos de berzas que recoge en la ribera del río, aunque en otros momentos toma pan; con la comida y la cena tampoco sigue ninguna norma pues come lo que tiene cuando tiene algo que comer, sin embargo, durante el periodo que sirve al escudero, un día que esperaba a su amo dice que como eran las dos, el amo no llegaba y él tenía hambre se fue a la calle a pedir limosna para comer; esta cita aporta un dato sobre la hora habitual de la comida.

Al igual que sucede en otras obras valoran el lugar de donde procede el alimento que llega a sus manos; así la "*Lechuga murciana*" con que le pagan una bula al buldero para el que trabajó Lázaro de Tormes (tractado quinto).

Se hace referencia al trueque de servicios por alimentos, como cuando el ciego se compromete a alimentar a Lázaro a cambio de que le guíe por los caminos (tractado primero); otro tipo de trueque es cuando el buldero recibe alimentos, generalmente hortalizas y frutas, como pago de la venta de sus bulas (tractado quinto).

En la obra se pueden observar algunas de las costumbres relacionadas con la religión y de todas ellas se puede destacar la comida que se ofrecía en los velatorios de los entierros; Lázaro acude a ellos durante el periodo en el que está al servicio del clérigo y los asocia con los momentos en los que come mejor, de hecho dice de estos momentos "*comíamos bien y me hartaban*" (tractado segundo); otro ejemplo es el de las frutas y hortalizas que le regalan al buldero que va vendiendo bulas falsas por diferentes localidades, frutas como las limas, las naranjas, los duraznos, las peras verdinales, o las lechugas murcianas entre las hortalizas (tractado segundo); también se hace referencia a la manipulación de los alimentos y en especial al pan del que dicen que está "*amasado de manos limpias*" cuando el manipulador es cristiano, puesto que pensaban que los judíos y los musulmanes eran impuros (tractado segundo).

Otro de los datos que se repiten en esta obra es la petición de limosnas que Lázaro realiza con frecuencia para comer; la mayor parte de las veces recibe mendrugos de pan, a veces blanco, fiambre, o cabeza de vaca; también describe que los ayuntamientos regulaban cuándo, cómo y dónde podían pedir; así cuenta cómo un año que la cosecha fue mala "*un año estéril de pan*", prohíben pedir por las calles y para que no le encarcelen se tiene que ir a otra ciudad (tractado tercero).

Se habla de diferentes lugares donde se vendían comidas o bebidas, empezando por los mercados que se situaban en las plazas que Lázaro describe abiertas tanto por la mañana como por la tarde y dice "*pasábamos por las plazas do se vendía pan y otras provisiones*".

Había diferentes tipos de puestos, entre los que estaba la tripería donde, en una ocasión, le regalaron una uña de vaca y unas tripas cocidas; Lázaro rara vez va a la plaza a comprar, aunque el escudero, en la ocasión que tiene dinero le envía al mercado por la tarde a comprar comida, le dice *“merca pan y vino y carne”*; es la única vez que, estando a su servicio, Lázaro come alimentos que no ha obtenido pidiendo.

Entre los lugares a los que enviaban a Lázaro para comprar algún tipo de comida estaban las tabernas donde vendían vino, al que el protagonista era tan aficionado ya que con él calmaba el hambre y la sed; según Riera (1997) el vino estaba entre los alimentos que se compraban diariamente. Utilizaba diferentes estrategias como sorberlo con una larga paja de centeno o beber el que cae por un pequeño orificio hecho en el fondo del recipiente del ciego (tractado primero). En otras ocasiones Lázaro simula ser abstemio para dar aspecto de seriedad (tractado tercero).

Entre los oficios que desempeña Lázaro a lo largo de su vida está el de pregonero que se ha incluido en este trabajo porque entre otras cosas pregonaba los vinos de la ciudad.

Con el tiempo Lázaro pasa de ser un muchacho ingenuo, del que todos sus amos se aprovechan, a ser un hombre que busca su propio beneficio, hasta el punto de que se casa con una criada del arcipreste, sabiendo que éste se sigue acostando con ella; a cambio recibe, entre otras cosas, carne en las Pascuas, el pan de los bódigos y de vez en cuando una carga de trigo (tractado séptimo).

5.1.3.2.- *“Historia de la vida del Buscón llamado don Pablos, ejemplo de vagabundos y espejo de tacaños”*

La obra está dividida en tres libros y cada uno dividido a su vez en capítulos, el primero tiene siete capítulos, el segundo seis y el tercero diez. Narra las aventuras de un muchacho llamado Don Pablos, hijo de un barbero, llamado Clemente Pablo y de Aldonza de San Diego. Destacan momentos como la época en la que está al servicio de don Diego Coronel que, como estudiante, fue pupilo de *“El licenciado Dómine Cabra”*, el cual les mataba de hambre y, más tarde estudiante en Alcalá de Henares, durante su estancia en ésta ciudad se dedica al pillaje y a las raterías.

Cuando se entera de la muerte de su padre, a manos del verdugo, que era su tío, y de que su madre está en la cárcel, regresa a Segovia, recoge su herencia y se va a Madrid, para continuar con sus hazañas.

En Madrid, a pesar de que tiene algunos ahorros se hace pasar por pobre para pedir, robar, acudir a la “*sopa boba*” de los conventos y auto invitarse a comer en la casa de los familiares de algunos de sus conocidos. En otros momentos se hace pasar por un caballero y así poder conquistar a las jóvenes que pasean en el paseo del Prado.

Citas relacionadas con la alimentación

LIBRO PRIMERO

Capítulo II: De como fui a la escuela y lo que en ella me sucedió

Cuenta nuestro protagonista cómo se hizo amigo de don Diego, cuando estaban en la escuela, del que más tarde sería su criado: *“...que yo trocaba con él los peones si eran mejores los míos, dábale de lo que almorzaba y no le pedía de lo que el comía, comprábale estampas, enseñábale a luchar, jugaba con el toro, y entreteníale siempre. Así que los más días, sus padres del caballerito viendo cuánto le regocijaba mi compañía, rogaban a los míos que me dejaran con él a comer y cenar y aun a dormir los más días”*.

Durante las fiestas de Carnaval le toca el papel de rey de gallos, sus padres le buscan un caballo viejo, que es torpe caminando, casi ciego y de mal porte, con el que hace su recorrido por el pueblo: *“...pasamos por la plaza (aun de acordarme tengo miedo), y llegando cerca de las mesas de las verduras (Dios nos libre), agarró mi caballo un repollo a una, y ni fue visto ni oído cuando lo despacho a las tripas, a las cuales, como iba rodando por el gaznate, no llegó en mucho tiempo*.

La bercera - que siempre son desvergonzadas - empezó a dar voces; llegaron otras y, con ellas, pícaros, y alzando zanahorias, garrofales, nabos frisonos, berenjenas y otras legumbres...”.

Capítulo III: De como fui a un pupilaje por criado de don Diego Coronel

Don Alonso envía a su hijo, acompañado del Buscón, a Segovia, en pupilaje con el licenciado Cabra. Este periodo de su vida se caracteriza por el hambre que pasaron: *“Entramos, primer domingo después de Cuaresma, en poder de la hambre viva...”*.

Describe a Dómine Cabra como una persona mísera, como frase final dice que era archipobre y protomiseria: *“Conjuraba los ratones de miedo que no le royese algunos mendrugos que guardaba”*.

Describe su primera comida: *“Yo miré lo primero por los gatos, y, como no los vi, pregunté que como no los había a un criado antiguo, el cual de flaco, estaba ya con la marca del pupilaje. Comenzó a estremecerse, y dijo: “¿Cómo gatos? Pues ¿Quién os ha dicho a vos que los gatos son amigos de ayunos y penitencias? En lo gordo se os echa de ver que sois nuevo.*

Yo, con esto, me comencé a afligir, y más me asusté cuando advertí que todos los que vivían en el pupilaje de antes, estaban como leznas, con unas caras que parecía se afeitaban con diaquillón. Sentóse el licenciado Cabra y echó la bendición. Comieron una comida eterna, sin principio ni fin. Trajeron caldo en unas escudillas de madera, tan claro, que en comer una dellas peligrara Narciso más que en la fuente. Noté con la ansia que los macilentos dedos se echaban a nado tras un garbanzo güerfano y solo que estaba en el suelo. Decía Cabra a cada sorbo. -<Cierto que no hay tal cosa como la olla, digan lo que dijeren; todo lo demás es vicio y gula>

Acabando de decirlo, echose su escudilla a pechos, diciendo: -<Todo esto es salud, y otro tanto ingenio> ¡Mal ingenio te acabe!, decía yo entre mí, cuando vi un mozo medio espíritu y tan flaco, con un plato de carne en las manos, que parecía que había quitado de si mismo. Venía un nabo aventurero a vueltas, y dijo el maestro en viéndole: ¿Nabo hay? No hay perdiz para mí que se le iguale. Coman, que me huelgo de verlos comer.

Repartió a cada uno tan poco carnero, que, entre lo que se les pegó a las uñas y se les quedó entre los dientes, pienso que se consumió todo, dejando descomulgadas las tripas de participantes. Cabra miraba y decía: - <Coman, que mozos son y me huelgo de ver sus buenas ganas.> ¡Mire v. m. qué aliño para los que bostezan de hambre!

Acabaron de comer y quedaron unos mendrugos en la mesa y, en el plato, dos pellejos y dos güesos; y dijo el pupilero: Quede esto para los criados, que también han de comer; no lo queramos todo> ¡Mal te haga Dios y lo que has comido, lacerado - decía yo -, que tal amenaza has hecho a mis tripas! Echó la bendición y dijo: -< Ea, demos lugar a los criados, y váyanse hasta las dos a hacer ejercicio, no les haga mal lo que han comido”.

Les llega la hora de comer a los criados que comen los restos de la comida de los amos: *“Sentamosnos nosotros, y yo, que vi el negocio malparado y que mis tripas pedían justicia, como más sano y más fuerte que los otros, arremetí al plato, como arremetieron todos, y emboquéme de tres mendrugos los dos, y él un pellejo”*.

Describe las dificultades que tiene un vizcaíno llamado Jurre para comer: *“...tan olvidado ya de cómo y por donde se comía, que una cortecilla que le cupo la llevó dos veces a los ojos, y*

entre tres no le acertaban a encaminar las manos a la boca. Pedí yo de beber, que los otros, por estar casi en ayunas, no lo hacían, y dieronme un vaso con agua...”.

Pasan el día intentando persuadir a las tripas de que habían comido: “Llegó la hora del cenar (pasóse la merienda en blanco); cenamos mucho menos y no carnero, sino un poco del nombre del nombre del maestro: cabra asada. Mire v. m. si inventara el diablo tal cosa <Es cosa saludable>- decía <cenar poco para tener el estómago desocupado>; y citaba una retahíla de médicos infernales. Decía alabanzas de la dieta, y que se ahorra un hombre de sueños pesados, sabiendo que, en su casa, no se podía soñar otra cosa sino que comían. Cenaron y cenamos todos y no cenó ninguno”.

Continúan siempre con el mismo régimen de comidas: “Solo añadió a la comida tocino a la olla, porque no sé qué le dijeron, un día, de hidalguía fuera. Y así, tenía una caja de yerro, toda agujereada como salvadera; abríala, y metía un pedazo de tocino en ella, que la llenase, y tornábala a cerrar, y metíala colgando de un cordel en la olla, para que la diese algún zumo por los agujeros, y quedase para otro día el tocino. Parecióle después que, en esto, se gastaba mucho, y dio en solo asomar el tocino a la olla”.

La comida va empeorando a medida que pasan los días: “Metió en casa a la vieja por ama, para que guisase de comer y sirviese a los pupilos, y despidió al criado porque le halló un viernes por la mañana, con unas migajas de pan en la ropilla”.

Tienen tanta hambre que cuando al ama se le cae el rosario dentro de la olla se lo comen pensando que son garbanzos: “...y tan gran rezadora que un día se le desensartó el rosario sobre la olla y nos la trujo con el caldo más devoto que he comido. Unos decían: ¡Garbanzos negros! Sin duda son de Etiopía!. Otros decían: ¡Garbanzos con luto! ¿Quién se les habrá muerto? Mi amo fue el primero que se encajó una cuenta, y al mascarle se quebró un diente. Los viernes solía enviar unos güevos, con tantas barbas a fuerza de pelos y canas suyas, que pudieran pretender corregimiento o abogacía. Pues meter el badil por el cucharón, y enviar una escudilla de caldo empedrada, era ordinario. Mil veces topé yo sabandijas, palos y estopa de la que hilaba, en la olla, y todo la metía para que hiciese presencia en las tripas y abultase. Pasamos en este trabajo hasta la Cuaresma...”.

Capítulo IV: De la convalecencia y ida a estudiar a Alcalá de Henares

Al morir un compañero del pupilaje de Dómine Cabra, se difunden por el pueblo las malas condiciones en las que viven. Se entera don Diego y los saca de allí y se los lleva

primero a su casa para que repongan su salud: *“Ordenaron que nos diesen sustancias y pistos. ¿Quién podrá contar, a la primera almendrada y a la primera ave, las luminarias que pusieron las tripas de contento?...”*.

Recuerdan, mientras están recuperándose, en algunas ocasiones las malas condiciones en las que habían estado: *“Si acaso, comiendo alguna vez, nos acordábamos de las mesas del mal pupilero, se nos aumentaba en hambre tanto, que acrecentábamos la costa de aquel día. Solíamos contar a don Alonso como, al sentarse a la mesa, nos decía males de la gula, no habiéndola él conocido en su vida. Y reíase mucho cuando le contábamos que, en el mandamiento de No matarás, metía perdices y capones, gallinas y todas las cosas que no quería darnos...”*.

Salen, pasados tres meses, de la casa de don Diego, por la tarde, con destino a Alcalá de Henares. Llegan a la venta de Viveros pasada la media noche; allí piden de cenar, y se les apuntan todos los estudiantes y damas que están presentes: *“...los estudiantes tomaron la ensalada, que era un razonable plato, y, mirando a mi amo, dijeron: No es razón que, donde está un caballero tan principal, se queden estas damas sin comer. Mande v.m. que alcancen un bocado. Él haciendo el galán convidólas. Sentáronse, y, entre los dos estudiantes y ellas no dejaron sino un cogollo, en cuatro bocados, el cual se comió don Diego. Y al darsele, aquel maldito estudiante le dijo: Un agüelo tuvo v. m., tío de mi padre, que en viendo lechugas se desmayaba; ¡que hombre era tan cabal! Y, diciendo esto, sepultó un panecillo, y el otro, otro. ¿Pues las ninfas? Ya daban cuenta de un pan, y el que más comía era el cura, con el mirar solo. Sentáronse los rufianes con medio cabrito asado y dos lonjas de tocino y un par de palomas cocidas...”*.

Sigue con la primera cena en la venta, donde se apuntan todos a cenar a costa de don Diego y a ellos les dejan casi sin comer: *“Repartieronlo todo y a don Diego dieron no sé qué huesos y alones...”*.

Acabada la cena don Diego quiere pagar, pero le dicen que lo haga a la mañana siguiente; a continuación los estudiantes que han comido a costa de don Diego, deciden burlarse de un viejo que está durmiendo con unas alforjas debajo de los pies, le vacían la bota de vino la llenan de lana y estopa: *“bota tiene el viejo. Sacóla el vino y...”*.

Capítulo V: De la entrada de Alcalá, patente y burlas que me hicieron por nuevo

Llegan por la mañana a la casa que van a ocupar en Alcalá de Henares. El dueño era morisco, le describe cómo de los que creen en Dios en falso, con grandes narices: *“y sólo les faltan para oler a tocino...”*.

Capítulo VI: De las crueldades de la ama, y travesuras que yo hice

Don Pablos utiliza el refrán *“Haz como vieres”*, y se volvió bellaco: *“...yo puse pena de la vida a todos los cochinos que se entrasen en casa, y a los pollos del ama que del corral pasasen a mi aposento. Sucedió que, un día entraron dos puercos del mejor garbo que vi en mi vida...”*.

Buscan a los cerdos que han entrado en la casa, los encierran y los matan, para que no se oiga el ruido ellos gritan: *“envásole a cada uno a puerta cerrada la espada por los pechos, y luego los acogotamos”*.

Después de matar a los cerdos hacen el ritual de la matanza: *“Sacamos los vientres, recogimos la sangre, y a puros jergones los medio chamuscamos en el corral, de suerte que, cuando vinieron los amos ya estaba todo hecho aunque mal, si no eran los vientres, que aún no estaban acabadas de hacer las morcillas. Y no por falta de prisa, en verdad, que, por no detenernos, las habíamos dejado la mitad de lo que ellas tenían dentro”*.

El ama de la casa estaba contenta con don Pablos porque abastecía la despensa: *“Habíamos conjurado contra la despensa”*.

Se dedican a sisar todo lo que pueden de la comida: *“La carne no guardaba en manos de la ama la orden retórica, porque siempre iba de más a menos. Y la vez que podía echar cabra o oveja, no echaba carnero, y si había huesos, no entraba cosa magra; y así, hacía unas ollas éticas de puro flacas, unos caldos que, a estar cuajados, se pudieran hacer sartas de cristal dellos. Las Pascuas, por diferenciar, para que estuviese gorda la olla, solía echar cabos de velas de sebo”*.

El ama le dice a don Diego que es un criado muy fiel, aunque un poco revoltoso. Se le puede enviar a cualquier regalo: *“...lo mejor de la plaza trae...”*.

Entre el ama y el Buscón tienen engañada a toda la casa y sisar todo lo que pueden: *“Si se compraba aceite de por junto, carbón o tocino, escondíamos la mitad”*.

Si alguna vez le ponían el precio real a lo que compraban hacían que regañaban el Buscón y el ama para mantener engañados a los demás: *“...No me digas a mí, Pablicos, que éstos son dos cuartos de ensalada...”*.

Tanto el ama como don Pablos son codiciosos, así que de vez en cuando pelean. El Buscón amenaza al ama con la Inquisición por decir pío pío cuando da de comer a los pollos,

así consigue quedarse con ellos diciéndole que los va a purificar: *“Sucedió que el ama criaba gallinas en el corral; yo tenía gana de comerla una. Tenía doce o trece pollos grandecitos...”*.

Sigue con el engaño de los pollos: *“...pero será necesario que estos dos pollos, que comieron llamándoles con el santísimo nombre de los Pontífices...”*.

Continúa el engaño: *“Tomé los pollos escondílos en mi aposento...”*.

Después de lo de los pollos el ama y él ya no se llevan bien. Ahora, el Buscón, empieza ha hacer pequeños hurtos y entre otros narra el robo a un confitero, una noche a las nueve, sale corriendo y como ve que le van a alcanzar, al doblar una esquina se sienta sobre el cajón que ha robado, haciéndose el pobre y simulando que el que ha pasado corriendo le ha pisado: *“...por la calle Mayor, vi una confitería, y en ella un cofín de pasas sobre el tablero, y, tomando vuelo, vine, agarréle y di a correr. El confitero dio tras mi...”*.

Como todos le alaban las travesuras el sigue haciéndolas: *“Cada día traía la pretina llena de jarras de monjas, que les pedía para beber y me venía con ellas; introduje que no diesen nada sin prenda primero”*.

Sigue don Pablos contando sus hazañas en Alcalá: *“Y por no ser largo, dejo de contar cómo hacía monte la plaza del pueblo, pues de cajones de tundidores y plateros y mesas de fruterías - que nunca seme olvidará la afrenta de cuando fui rey de gallos - sustentaba la chimenea de casa todo el año. Callo las pensiones que tenía sobre los habares, viñas y huertos...”*.

LIBRO II

Capítulo primero: Del camino de Alcalá para Segovia, y de lo que me sucedió en el hasta Rejas, donde dormí aquella noche

En el camino desde Alcalá de Henares hacía Segovia se encuentra con un hombre que se imagina proyectos de ingeniería, como elevar el agua del Tajo a Toledo; van charlando por el camino y al llegar a una posada en Rejas, le pide al posadero dos rejas de asar. Las quiere para representar lances de esgrima: *“<Señor, deme dos asadores para dos o tres ángulos, que al momento se los volveré> - ¡Jesús! - dijo el huésped - <deme v. m. acá los ángulos, que mi mujer los asará; aunque aves son que no las he oído nombrar>...”*.

No les pueden dar los asadores y utiliza dos cucharones: *“...los asadores estaban ocupados, y hubimos de tomar dos cucharones”*.

Capítulo II: De lo que me sucedió hasta llegar a Madrid, con un poeta

En el camino a Madrid don Pablos se encuentra con un clérigo muy viejo que tiene una obra escrita titulada *“El Arca de Noé”* y hablan de como la representarían y los animales que participarán, entre las que están: *“Hacíase toda entre gallos y ratones, jumentos, raposas, lobos y jabalíes...”*; *“...yo tengo pensado de hacerla toda de papagayos, tordos y picazas que hablan y meter para el entremés monas...”*.

Cuando se cansa el Buscón de oír versos malos, intenta cambiar la conversación: *“...Decíale que veía liebres y él saltaba:...”*.

Capítulo IV: Del hospedaje de mi tío, y visitas, la cobranza de mi hacienda y vuelta a la corte

Llega a casa de su tío, que era el verdugo: *“Tenía mi buen tío su alojamiento junto al matadero, en casa de un aguador...”*.

Se reúnen a comer en casa de su tío un animero, un porquero y un mulato zurdo y bizco: *“Yo rabiaba ya por comer, y por cobrar mi hacienda y huir de mi tío. Pusieron las mesas; y por una soguilla, en un sombrero, como suben la limosna los de la cárcel, subían la comida de un bodegón que estaba a espaldas de la casa, en unos mendrugos de platos y retacillos de cántaros y tinajas. No podrá nadie encarecer mi sentimiento y afrenta. Sentáronse a comer, en cabecera el demandador, y los demás sin orden. No quiero decir lo que comimos; sólo, que eran todas cosas para beber. Sorbióse el corchete tres de puro tinto. Brindome a mi el porquero; me las cogía al vuelo, y hacía más razones que decíamos todos. No había memoria de agua y menos voluntad della.*

Parecieron en la mesa cinco pasteles de a cuatro. Y tomando un hisopo, después de haber quitado los hojaldres, dijeron un responso todos, con su requiem eternan, por el anima del difunto cuyas eran aquellas carnes. Dijo mi tío: Ya os acordáis, sobrino, lo que os escribí de vuestro padre. Vinoseme a la memoria; ellos comieron, pero yo pasé con los suelos solos, y quedéme con la costumbre; y así, siempre que como pasteles, rezo un avemaría por el que Dios haya.

Menudeóse sobre dos jarros; y era de suerte lo que hicieron el corchete y el de las animas, que se pusieron las suyas tales, que, trayendo un plato de salchichas que parecía de dedos de negro, dijo uno que para qué tenían pebetes guisados. Ya mi tío estaba tal, que, alargando la mano y asiendo una, dijo con la voz algo áspera y ronca, el un ojo medio acostado, y el otro nadando en mosto. Sobrino, por este pan de Dios que crió a su imagen y semejanza, que no he comido por mi vida mejor carne tinta. Yo que vi al corchete que, alargando la mano, tomo el salero y dijo: Caliente está este caldo, y que el porquero se llevó el puño de sal,

diciendo: Es bueno el avisillo para beber, y se lo chocló en la boca, comencé a reír por una parte y a rabiarse por otra.

Trujeron el caldo, y el de las animas tomo entrambas manos una escudilla, diciendo: Dios bendijo la limpieza; y alzándola para sorberla, por llevarla a la boca, se la puso en el carrillo, y, volcándola, se asó en caldo, y se puso todo de arriba abajo que era vergüenza. El que se vio así, fuese a levantar, y como pesaba algo la cabeza, quiso ahirmar sobre la mesa, que era destas movedizas; trastornola, y manchó a los demás; y tras esto decía que el porquero le había empujado. El porquero que vio que el otro se le caía encima, levantóse, y alzando el instrumento de güeso, le dio con el una trompetada. Asieronse a puños. Y. Estando juntos los dos, y teniéndole el demandador mordido de un carrillo, con los vuelcos y alteración, el porquero vomitó cuanto había comido en las barbas del de la demanda.....”, “...hallándome en ayunas un día, no me quisieron dar sobre ella en un bodegón dos tajadas; pues, ¡decir que no tiene letras de oro! Pero más valiera el oro en las píldoras que en las letras...”.

LIBRO TERCERO

Capítulo I: De lo que me sucedió en la Corte luego que llegué hasta que amaneció

Llega a Madrid y se introduce en un ambiente de pobres buscavidas y mal vestidos, al preguntar porque no se quitan la capa le responden: *“Hijo tengo a las espaldas una gatera, acompañada de un remiendo de lanilla y de una mancha de aceite...”.*

Capítulo II: En que prosigue la materia comenzada y cuenta algunos raros sucesos

Sus nuevos amigos en Madrid le enseñan como vivir engañando, estafando y pidiendo: *“Pasamos adelante y, en una esquina, por ser de mañana, tomamos dos tajadas de alcotín y agua-ardiente, de una picarona que nos lo dio de gracia...”.*

A la hora de comer y don Pablos tiene mucha hambre, tiene duda sobre si va a comer hoy o no: *“...Poco estómago tienes> - <Es verdad> dije, <pero temo mucho tener menos y nada en él>”.*

Llegada la hora de comer, su amigo se va a comer la sopa de los pobres, pero don Pablos decide buscarse la vida por otra parte: *“yo me voy a la sopa de San Jerónimo, adónde hay aquellos frailes de leche como capones, y allí haré el buche. Si vos queréis seguirme, venid, y si no, cada uno a sus aventuras. Adiós dije yo, que no son tan cortas mis faltas, que se hayan de suplir con sobras de otros...”.*

Se ha separado de su amigo, va paseándose por la calle, intentando olvidar que tiene hambre. Pasa por delante de una pastelería: *“Yo me iba determinando a quebrar el ayuno, y llegué con esto a la esquina de la calle de San Luis, adonde vivía un pastelero. Asomábase uno de a ocho tostado, y con aquel resuello del horno tropezóme en las narices, y al instante me quedé del modo que andaba, como el perro perdiguero con el aliento de la caza, puestos en él los ojos. Le miré con tanto ahínco, que se secó el pastel como un ahogado. Allí es de contemplar las trazas que yo daba para hurtarle; resolvíame otra vez a pagarlo”*.

Más tarde se las apaña para autoinvitarse a comer: *“...Con lo cual llevaba mejor el verme engullir, porque tal destrozo como yo hice en el ante, no lo hiciera una bala en el de un colete. Vino la olla, y comímela en dos bocados casi toda, sin malicia, pero con prisa tan fiera, que parecía que aun entre los dientes no la tenía bien segura. Dios es mi padre, que no come un cuerpo más presto el montón de la Antigua Valladolid - que le deshace en veinte y cuatro horas - que yo despaché el ordinario; pues fue con más prisa que un extraordinario el correo. Ellos bien debían notar los fieros tragos del caldo y el modo de agotar la escudilla, la persecución de los güesos y el destrozo de la carne. Y a decir verdad, entre burla y juego, empedré la faltriquera de mendrugos.*

Levantóse la mesa, apartémonos yo y el licenciado a hablar de la ida en casa de la dicha...”

Se juntan por la noche los amigos de penurias en la casa. El amigo que había ido a la sopa de San Jerónimo dice: *“dijo que había ido a la sopa de San Jerónimo y que pidió porción doblada, diciendo que era para unas personas honradas y pobres. Quitároselo a los otros mendigos para dárselo, y ellos con el enojo, siguiéronle, y vieron que, en un rincón detrás de la puerta, estaba sorbiendo con gran valor. Y sobre si era bien hecho engañar por engullir y quitar a otros para sí, se levantaron voces, y tras ellas palos, y tras los palos chichones y tolondrones en su pobre cabeza. Embistiéronle con los jarros, y el daño de las narices se lo hizo uno con una escudilla de palo que se la dio a oler con más prisa que convenía...”*

Los pobres que están a la espera de la sopa pegan al que ha pedido doble ración en la cola de san Jerónimo. Los monjes tienen que salir a poner paz, y le dejan: *“...más triste que pastelería en Cuaresma...”*

Pasada la etapa en la que forma parte de la cofradía de los que piden, se va a vivir a una posada, entre sus compañeros de alojamiento está Don Cosme, al cual se había hecho ensalmador que sanaba a todo el que trajera dinero o pago en especie: *“...porque si el que venía a curarse no traía bulto debajo de la capa, no sonaba dinero en la faldriquera, o no piaban algunos capones, no había lugar...”*

Capítulo VI: Prosigue el cuento, con otros varios sucesos

Explica, el protagonista como sacó sus cosas de la posada sin pagar: *“Yo saqué mi ropa y comida horra...”*.

Durante su estancia en Madrid se hace pasar por un hombre rico y entabla relaciones con dos mozas que van acompañadas por su tía, su objetivo es casarse con una de ellas y vivir a su costa: *“...Yo las supliqué se fuesen a la Casa de Campo al otro día, y que yo las enviaría algo fiambre...”*.

Capítulo VII: En que se prosigue lo mismo, con otros sucesos y desgracias que me sucedieron

Para la merienda contrata un servicio de merienda: *“En esto llegó el repostero con su jarcia, plata y mozos”*.

Don Pablos disfruta del engaño, pero tiene que abandonar la reunión cuando ve acercarse a don Diego, su antiguo amo: *“Estaba todo cumplidísimo; mucho que merendar, caliente y fiambre, frutas y dulces. Levantaron los manteles...”*.

Capítulo X: De lo que me sucedió en Sevilla hasta embarcarme a Indias

En Sevilla continúa haciendo fechorías con su condiscípulo de Alcalá: *“Llegó la hora de cenar, vinieron a servir unos pícaros, que los bravos llaman <cañones>. Sentamosnos a la mesa; apareciéndose luego el alcaparrón; empezaron, por bienvenido, a beber a mi honra, que yo, hasta que la vi beber, no entendí que tenía tanta. Vino pescado y carne, y todo con apetitos de sed. Estaba una artesa en el suelo llena de vino, y allí se echaba de bruces el que quería hacer la razón...”*.

Se esconden en la Iglesia Mayor, para evitar a la justicia, y dormir la borrachera: *“...y dormimos lo necesario para espumar el vino que hervía en los cascots...”*.

Ficha 4 a	<i>“Historia de la vida del Buscón llamado don Pablos, ejemplo de vagabundos y espejo de tacaños”</i>	
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	Cabra, cabrito, carne, carnero, cochino, oveja, puerco, toro
	Caza	Jabalí, liebre
	Aves	Ave, capón, gallina, paloma, papagayo, perdiz, picaza, pollo, tordos
	Pescados y mariscos	Pescado
	Lácteos	Leche
	Huevos	“Güevos”
	Otros productos de origen animal y derivados	Alón, <i>“cosa magra”</i> <i>“güeso”</i> , hueso, morcilla, pellejo, salchicha, sangre, tajada, tajada de alcotín, tripa, tocino, fiambre
Alimentos de origen vegetal	Cereales	Mendrugos, migaja de pan, pan, panecillo
	Legumbres	Garbanzo, garrofal, legumbre
	Hortalizas	Alcaparrón, berenjenas, cogollo, ensalada, lechuga, nabo, nabos frisonos, repollo, verduras, zanahoria
	Frutas frescas y frutas desecadas	Fruta, pasas,
	Frutos secos	
	“Hiervas”, especias y condimentos	Sal
Bebidas		Agua, mosto, zumo, agua-ardiente, vino, vino tinto
Alimentos elaborados		Almendrada, bocado, cabra asada, cabrito asado, caldo, ensalada, fiambre, hojaldres, lonjas de tocino, olla, paloma cocida, pastel de carne, pebete guisado, pistos, plato de carne, salchicha, sopa, sopa de San Jerónimo, tajadas de alcotín
Dulces		Dulces, tostado, cofín de pasas
Otros alimentos		Aceite

Ficha 4 b	<i>“Historia de la vida del Buscón llamado don Pablos, ejemplo de vagabundos y espejo de tacaños”</i>
Oficios	Aguador, bercera, confitero, frutero, pastelero, porquero, posadero, repostero
Labores agrícolas y ganaderas	Matanza
Utensilios	Artesa, asador, badil, bota, cajones de los tundidores, cántaro, cucharón, escudilla, escudillas de madera, hato, horno, jarras de monjas, jarro, mantel, mesa, mesa de frutera, mesa de verdura, olla, plato, reja de asar, salero, salvadera, tablero, tinajas, vaso
Lugares	Asador, bodegón, confitería, corral, despensa, habares, horno, huertos, matadero, mesón, pastelería, plaza, posada, viña
Palabras relacionadas	Abstinencia, almorzar, ayunos, beber, bocado, cenar, comer, corral, cosa magra, Cuaresma, dieta, espumar el vino, estómago, guisar de comer, gula, hambre viva, mancha de aceite, merienda, merendar caliente, mesa de frutera, oler a tocino, salvadera, sobras, tajadas, tiempo de las Carnestolendas

Ficha 4 c	<i>“Historia de la vida del Buscón llamado don Pablos, ejemplo de vagabundos y espejo de tacaños”</i>
Algunas frases	<i>“Dejando descomulgadas las tripas”</i> <i>“Más triste que pastelería en Cuaresma</i> <i>“Dijo que había ido a la sopa de San Jerónimo y que pidió porción doblada, diciendo que era para unas personas honradas y pobres”</i> <i>“Entre burla y juego, empedré la faltriquera de mendrugos”</i> <i>“En una esquina, por ser de mañana, tomamos dos tajadas de alcotín y agua-ardiente, de una picarona que nos lo dio de gracia”</i> <i>“Si se compraba aceite de por junto, carbón o tocino, escondíamos la mitad”</i> <i>“La bercera - que siempre son desvergonzadas - empezó a dar voces; llegaron otras y, con ellas, pícaros, y alzando zanahorias, garrofales, nabos frisones, berenjenas y otras legumbres...”</i>

Comentarios a la *“Historia de la vida del Buscón llamado don Pablos, ejemplo de vagabundos y espejo de tacaños”*

En esta novela el protagonista pasa por fases de hambre, como sucede cuando vive de pupilaje en casa de Dómine Cabra (libro primero capítulo III); momentos en los que se alimenta bien, como en el periodo en que el padre de su amo les cuida y alimenta para recuperarse del hambre pasada en el periodo de pupilaje (libro primero capítulo IV), y épocas en las que se alimenta a base de la comida que consigue pidiendo, robando o estafando como sucedía durante su estancia en Madrid (libro tercero, capítulo II).

Se describen también situaciones en las que la falta de comida hace que el protagonista acuda a tomar la sopa que ofrecían a los pobres en los conventos, *“La sopa Boba”* en general y la *“sopa de San Jerónimo”* cuando, (capítulo II, libro tercero), sus amigos comían la que ofrecían los monjes de esta congregación. Según Sáiz (2001) esta costumbre la instauraron para

contrarrestar la mala fama que habían adquirido por los abusos que cometían con la dieta. En el mismo capítulo don Pablos intenta robar un pastel de una pastelería, pero el pastelero estaba muy atento y al final decide pagarlo; de acuerdo con Castro (1999) debía estar relleno de carne puesto que también comenta lo vacía que debía estar la pastelería en Cuaresma. Hay momentos en los que se detallan varios aspectos sobre las andanzas del protagonista para conseguir comida gratis en Madrid, pero también se cuenta como recibe, comida gratis de una “*picarona*”, cuando está junto a sus amigos, en una esquina. Tomaron “*dos tajadas de alcotín y agua-ardiente*” que le niegan en otro momento en un bodegón (capítulo IV, libro primero). Estas descripciones hacen pensar en los bodegones de puntapié que según Santamaría (1988) Capel (1996) y Chamorro (2002) proliferaron en las esquinas de esta ciudad y, que a la hora del desayuno ofrecían torreznos y aguardiente.

En otra ocasión (capítulo II, libro tercero) don Pablos se autoinvita a comer en una casa; se hace el encontradizo de un antiguo amigo que va a comer a casa de una hermana donde ese día se comía olla, que según Díaz (2003) y Martín (2006) era el plato más frecuente en las mesas de las clases medias y bajas de la sociedad del Siglo de Oro; don Pablos tiene tanta hambre que se la come rápidamente.

La influencia de la religión en la comida se refleja tanto en la escasez de pasteles (generalmente de carne) de la pastelería en Cuaresma, de la que se ha hablado, como en el tocino que Dómine Cabra, (capítulo III, libro primero), asoma a la olla puesto que según él es síntoma de hidalguía. El dueño de la casa de Alcalá de Henares (capítulo V, libro primero), en la que viven su amo y él, es morisco y le describe como de los que creen en Dios en falso diciendo de ellos que solo huele a tocino; esta descripción concuerda con la propuesta por Díaz (2003) y Martín (2006) sobre el uso del tocino para identificarse con los cristianos.

Dómine Cabra solía poner en el menú de los viernes huevos (capítulo III, libro primero), que don Pablos describe como “*güevos con tantas barbas a fuerza de pelos y canas suyas*”; esta costumbre concuerda con la propuesta de Santamaría (1988) y Suárez (2005) que dice que podían sustituir a cualquier otro alimento y eran considerados saludables; esto puede hacer pensar que, aunque debido a su tacañería mataba a sus pupilos de hambre, pensaba en la forma de mantenerlos sanos y respetar el ayuno y la abstinencia marcada por la Iglesia Católica, que por otra parte, al matarlos de hambre respetaba todos los días.

Durante su estancia en Madrid se hace pasar por un personaje de la alta sociedad y se relaciona con mujeres jóvenes, intentando casarse con alguna de ellas y vivir a su costa, para lo que las invita a merendar en La Casa de Campo; el tipo de merienda que ofrece a las damas es de las que según Orduna (2008) se hacían para aparentar lo que no se tenía. Por eso

encarga la merienda a un repostero que a la hora pactada sirve “*caliente y fiambre, frutas y dulces*”, y para ello colocan mesas, manteles y “*plata*”, y lo sirven unos mozos contratados a tal efecto.

También es característica la comida que, don Pablos, toma con su tío y sus amigos después de que ajusticien a su padre (capítulo IV, libro tercero); la suben de un bodegón en un sombrero enganchado en una soguilla y el menú incluye pasteles rellenos de carne, salchichas negras, “pebetes” guisados, caldo y mucho vino tinto, tanto que acaban todos borrachos, vomitando y peleándose entre ellos.

Se refleja la costumbre de cobrar los servicios en especie; es el caso del ensalmador (capítulo II, libro tercero), que ofrecía sus servicios a todo el que trajera dinero o pagara en especie, citando los capones entre los animales que podía recibir ya que eran animales que según San Juan (2004) se valoraban mucho.

Entre las actividades ganaderas se describe la matanza del cerdo que hace el Buscón (capítulo VI, libro primero) en la casa del ama en la que viven su amo y él mientras son estudiantes; lo hace tan rápido y en tan malas condiciones que no lavan bien las tripas para hacer las morcillas y las hacen con parte del contenido intestinal mezclado con la sangre que recogen del cerdo en muy malas condiciones.

En la obra se describen alimentos haciendo referencia al lugar donde los comen, a la forma de elaborarlos, de consumirlos, o relacionándolos con la valoración social de la época, a la hora de cenar (capítulo III, libro primero) dice que cenan menos de lo que comieron y que además no era carnero sino cabra asada, animal que según Castro (1999) estaba entre los más baratos; en el capítulo VI del libro primero, describiendo la olla que elabora el ama de la casa donde viven su amo y él, en Alcalá de Henares, dice: que si podía poner cabra u oveja, no echaba carnero; en ambos casos, de acuerdo con lo que proponen Alcalá-Zamora *et al.* (2005), deja clara la alta valoración social que tenía el carnero que nunca forma parte del menú y en su lugar hay otros animales como la cabra que según Celada (2006) estaba en el grupo de los animales menos valorados en la época; entre los que también estaba la oveja.

A don Pablos le gustaban las aves especialmente las gallinas, los capones y los pollos; para comerlas engaña al ama de la casa donde vivía en Alcalá de Henares (capítulo VI, libro primero); pero Dómine Cabra consideraba que no debían ir a la olla, por eso metía a las perdices, capones y gallinas en el Mandamiento de “*No Matarás*” (capítulo IV, libro primero).

En el apartado dedicado a otros productos de origen animal y derivados lo forman una serie de alimentos que estaban poco valorados en el Siglo de Oro; entre ellos los alones y los huesos que le dejaron para cenar, al amo de don Pablos, en la Venta (capítulo IV, libro primero); las salchichas negras que toma, don Pablos, su tío y sus amigos, después de que ajusticien a su padre (capítulo IV, libro II) y las morcillas de las que ya se ha hablado al relatar la matanza.

Sobre la forma de elaborar los platos Dómine Cabra (capítulo III, libro primero) comenta que añade a la olla todo tipo de sustancias, no siempre comestibles, que espesan el caldo, como palos, estopa, sabandijas, cabos de vela o cuentas del rosario; otras sí son comestibles pero escaseaban, como los garbanzos, de los que solo había uno en la olla y todos intentan cogerlo; otros como el tocino que Dómine Cabra solamente asoma a la olla para no gastar.

Don Pablos (libro primero, capítulo I) describe la parte de la plaza donde están las *“mesas de las verduras”*, las hortalizas; de ellas cita el repollo que se comió su caballo y las zanahorias, garrofales, nabos frisonos y berenjenas que le tiran las *“berceras”* y los picaros que están cerca, en este capítulo Quevedo describe el carácter de las vendedoras diciendo que son *“desvergonzadas”*. Por otra parte también llama la atención que entre las hortalizas que le lanzan al protagonista hay también algunas legumbres como los garrofales y que en general le llama a todo legumbres.

La ensalada de lechuga es el plato que iban a tomar para cenar los huéspedes de la venta a la que llegan don Diego y don Pablos, pero al llegar los primeros se comen su cena y los dejan a los dos sin nada; el protagonista describe las circunstancias haciendo constar que no son alimentos valorados en la época, así habla de un tío de su padre *“que en viendo lechugas se desmayaba”* (libro primero, capítulo IV); sin embargo también describe como don Pablos compraba ensalada en la plaza cuando estaba en Alcalá de Henares y entre el ama y él sisaban en las cuentas (libro primero, capítulo VI).

Se habla del pan como alimento básico de la dieta de todas las clases sociales de la época; así Dómine Cabra (capítulo III libro primero), conjuraba a los ratones para que no se comieran los mendrugos de pan que tenía guardados y despide a un criado porque en la ropa tiene unas migajas de pan; en la venta en la que pasan la noche (capítulo IV, libro primero) los otros huéspedes mojan un panecillo en la salsa y se lo comen hasta que llegan don Pablos y su amo y se toman medio cabrito asado, dos lonjas de tocino y un par de palomas cocidas que pagará el amo de don Pablos; según Gallego (1985) era frecuente que los españoles mojaran el pan en las salsas.

El vino era la bebida más consumida por los protagonistas de la obra; así se describe que en el suelo había una artesa llena de vino de la que bebían directamente (capítulo X, libro tercero); también se habla de esta bebida cuando le roban la bota a un viejo que duerme en la venta donde pasan la noche don Pablos y su amo camino de Alcalá de Henares, o cuando se emborracha don Pablos (capítulo IV, primera parte), su tío y sus amigos durante la comida que sigue al ajusticiamiento de su padre en Sevilla mientras don Pablos espera para poder embarcarse para las Indias escondiéndose en la Iglesia Mayor para dormir la borrachera (capítulo II, libro tercero).

5.1.3.3.- “La Celestina”

La primera edición de la Celestina salió a la calle con el nombre de “*Comedia de Calixto y Melibea*”, en dieciséis autos; y la segunda con el nombre de, “*Tragicomedia de Calixto y Melibea*”, en veintiún autos.

Calixto, joven noble y rico, encuentra a Melibea y le declara su amor. Rechazado por ella, y ya en su casa, pide ayuda a su criado Sempronio, quien va a buscar a la vieja medianera Celestina. Esta promete ayuda a Calixto y recibe dádivas a cuenta. Inicia su trabajo visitando a la madre de Melibea, llamada Alisa, con el pretexto de vender hilos y de obtener la receta para unos afeites para curar un dolor de muelas.

Celestina consigue que Melibea se reúna con Calixto para hablar a través de la puerta y otro día, por la noche, en el jardín. Cuando los criados de Calixto van a pedir a Celestina su parte del dinero recibido de Calixto y ella se niega a pagarles la matan, la justicia les apresa y condena a muerte.

Calixto, al día siguiente, ignorante de lo sucedido acude a su cita con Melibea en el jardín; al volver a saltar, para salir, los criados han huido y no le sujetan la escalera, Calixto cae y se mata. Melibea, después de explicar a sus padres todo lo sucedido, se lanza desde lo alto de su casa, y muere.

Citas relacionadas con la alimentación

Auto primero: Entrando Calixto una huerta empos dun falcon...

Calixto se ha enamorado de Melibea y un criado suyo llamado Pármeneo describe a Celestina y le recomienda sus servicios: “¡O que comedor de huevos asados era su marido!”.

Continúa Pármemo describiendo a Celestina y sus oficios, cuando él estaba a su servicio y cómo muchas sirvientas venían a su casa; siempre traían cosas de comer y otro tipo de regalos que hurtaban en sus casas: *“Señor, iba a la plaza y traíale de comer y acompañabala; suplía en aquellos menesteres que mi tierna fuerza bastaba. Pero de aquel poco tiempo que la serví, recogía la nueva memoria lo que la vieja no ha podido quitar. Tenía esta buena dueña al cabo de la ciudad, allá cerca de las tenerías, en la cuesta del río, una casa apartada, medio caída, poco compuesta y menos abastada. Ella tenía seis oficios, conviene a saber: labrandería, perfumera, maestra de hacer afeites y de hacer virgos, alcahueta y un poquito hechicera. Era el primero oficio cobertura de los otros, color del cual muchas mozas destas sirvientas entraban en su casa a labrarse y a labrar camisas y gorgueras y otras muchas cosas. Ninguna venía sin torrezno, trigo, harina o jarro de vino y de las otras provisiones que podían a sus amas hurtar; y aun otros hurtillos de más cualidad allí se encubrían. Asaz era amiga de estudiantes y dispenseros y mozos de abades. A éstos vendía ella aquella sangre inocente de las cuitadillas, la cual ligeramente aventuraban en esfuerzo de la restitución que ella les prometía.*

Subió su hecho a más, que por medio de aquéllas comunicaba con las más encerradas, hasta traer a ejecución su propósito y aquéllas en tiempo honesto, como estaciones, procesiones de noche, misas del gallo, misas del alba, y otras secretas devociones, muchas encubiertas vi entrar en su casa. Tras ellas hombres descalzos, contritos, y rebozados, desatacados, que entraban allí a llorar sus pecados. ¡Qué tráfgos, si piensas, traía! Hacíase física de niños, tomaba estambre de unas casas; dábalo a hilar en otras, por achaque de entrar en todas. Las unas “Madre acá”, las otras “Madre acullá”, “Cata la vieja”, “Ya viene el ama”; de todas muy conocida. Con todos estos afanes, nunca pasaba sin misa, ni vísperas ni dejaba monasterios de frailes ni de monjas; esto porque allí hacía ella sus aleluyas y conciertos. Y en su casa hacía perfumes, falsaba estoraques, menjuí, animes, ámbar, algalia, polvillo, almizcles, mosquetes. Tenía una cámara llena de alambiques, de redomillas, de barrilejos de barro, de vidrio, de alambre, de estaño, hechos de mil faciones. Hazía solimán, afeyte cosido, argentadas, bujeladas, cerillas, lanillas, unturillas, lustres, lucentores, clarimientes, albalinos y otras aguas de rostro, de rasuras, de gamones, de corteza de espantalobos, de taraguncia, de pieles, de agraz, de mosto, destiladas y azucaradas. Adelgasava los cueros con çumos de limones, con turvino, con tuétano de corço y de garça, y otras confaciones. Sacaba aguas para oler de rosas, de azahar, de jazmín, de trébol, de madre selva y clavellinas, mosquetada y almizcladas, polvorizadas con vino. Hazía lexías para enrubiar, de sarmientos, de carrasca, de centeno, de marrubios, con salitre, con alumbre y milifolia y otras diversas cosas. Y los untos y mantecas que tenía es fastío de dezir: de vaca, de oso, de cavallos y de camellos, de culebra y de conejo, de vallena, de garça y de alcaraván y de gamo y de gato montés y de tejón, de arda, de herizo, de nutria. Aparejos para baños, esto es una maravilla de las yerbas y raíces que tenía en el techo de su casa colgadas: mançanilla y romero, malvavisco, culantrillo, coronillas, flor de saúco y de mostaza, espliego y laurel blanco, bistorta rosa y gramonilla, flor salvaje y

higueruela, pico de oro y hojatinta. Los azeytes que sacava para el rostro no es cosa de creer: de estoraque y de jazmín, de limón, de pepitas, de violetas, de benjuy, de alfócigos, de piñones, de granillo, de açufayfes, de neguilla, de altramuces, de arvejas y de carillas y de yerba paxarera, y un poquillo de bálsamo tenía ella en una redomilla que guardaba para aquel rasguño que tiene por las narices. Esto de los virgos, unos hazía de vejiga y otros curaba de punto. Tenía en un tabladillo, en una caxuela pintada, unas agujas delgadas de peligros y hilos de seda encerados y colgaba allí raíces de hojaplasma y fuste sanguino, cebolla albarrana y cepacavallo. Hazía con esto maravillas: que cuando vino por aquí el embaxador francés, tres veces vendió por virgen una criada que tenía...”

Sigue hablando Pármeno: *“¡Sí, santo Dios! Y remediaba por caridad muchas huérfanas y erradas que encomendavan a ella. Y en otro apartado tenía para remediar amores y para se querer bien: tenía huesos de corazón de ciervo, lengua de bívora, cabezas de codornices, sesos de asno, tela de cavallo, mantillo de niño, hava morisca, guija marina, sogas de ahorcado, flor de yedra, espina de erizo, pie de tejo, granos de helecho, la piedra del nido del águila y otras mil cosas. Venían a ella muchos hombres y mujeres, y a unos demandaba el pan do mordían; a otros de su ropa, a otros de sus cabellos, a otros pintava en la palma letras con açufrán, a otros con bermellón, a otros dava unos coraçones de cera, llenos de agujas quebradas y otras cosas en barro y en plomo hechas, muy espantables al ver. Pintava figuras, deçía palabras en tierra. ¿Quién te podrá deçir lo que esta vieja haçía? Y todo era burla y mentira.*

Ninguna venía sin torrezno, trigo, harina o jarro de vino”.

Tercer auto: Sempronio vase a casa de Celestina...

Sempronio va a casa de Celestina, la regaña por tardar con el negocio que tienen los dos con Calixto y Melibea. Se ponen a trabajar para ver como pueden llevarlo a cabo. Cuando Celestina le pregunta a que viene, Sempronio responde: *“Este nuestro enfermo no sabe que pedir; de sus manos no se contenta; no se le cuece el pan. Teme tu negligencia, maldice su avaricia y cortedad porque te dio tan poco dinero”.*

Siguen hablando Sempronio y Celestina. Esta última habla de que el enamorado es impaciente y no se da cuenta de que tiene que negociar con sus sirvientes, a lo que Sempronio responde: *“Al primer desconcierto que vea en este negocio no como más su pan...”*

Celestina le cuenta a Sempronio sus habilidades para rehacer vírgenes y dice: *“¿Habiame de mantener del viento? ¿Heredé otra herencia? ¿Tengo otra casa o viña? ¿Conósceme otra hacienda, deste oficio de que como y bebo”.*

Hablan Sempronio y Celestina sobre el oficio de ésta y cómo aprendió lo que sabe de la madre de Pármene: *“Si yo traía el pan, ella la carne; si yo ponía la mesa, ella los manteles”*.

Sigue hablando de lo bien que trabajaba con la madre de Pármene: *“...conoscié peor el vino y cualquier mercaduría”*.

Habla Celestina de la madre de Sempronio: *“Su palabra era prenda de oro en cuantos bodegones avía”*.

Sempronio le dice a Celestina que tenga cuidado porque puede salir mal, ella le responde que tiene experiencia: *“...pues cuando tú naciste ya comía yo pan con corteza...”*.

Cuarto auto: Celestina, andando por el camino,..

Celestina ha ido a la casa de Melibea a visitar a Alisa (Madre de Melibea) para contarle su propósito: *“biva la gallina con su pepíta”*.

Celestina habla con Melibea de la vida, del trabajo, de los días, etc., dice: *“No hay cosa más dulce ni graciosa al muy cansado quel mesón”*.

Sigue la conversación de Celestina y Melibea. La primera dice: *“Tan presto señora se va el cordero como el carnero...”*.

Sexto auto: Despedida Celestina de Melibea, va por la calle hablando...

Hablan Celestina, Calixto y Sempronio. Celestina cuenta lo difícil que es su labor y Pármene dice: *“Tu diras lo tuyo; entre col y col lechuga”*.

Octavo auto: La mañana viene. Despierta Pármene. Despedido de Areúsa...

Hablan Pármene y Sempronio sobre su trabajo en beneficio propio. Sempronio dice: *“No digo mal en esto, sino que se eche otra sardina para el moço de caballo, pues tu tienes amigo”*.

Continúa hablando Sempronio: *“...pues ya tienes tu escudilla como cada cual”*.

Sigue hablando Sempronio: *“Sabe que como la hez de la taberna despide a los borrachos...”*.

Más tarde dice: *“En casa llena presto se adereça cena. De lo que ay en la despensa basta para no caer en falta; pan blanco, vino Monviedro; un pernil de tocino, y más seys pares de pollo que traxeron estotro día lo renteros de nuestro amo, que si los pidiere, haréle creer que los ha comido. Y las tórtolas que mandó para hoy guardar, diré que hedían. Tu serás testigo; tenemos manera cómo a él no haga mal lo que dellas comiere, y nuestra mesa esté como es razón”*.

Calixto enamorado de Melibea le dice a Sempronio: *“...Que con la mucha que en su gesto contemplas, no puedes ver de encandelado, como perdiz con la calderuela”*.

Continúa la conversación: *“...Y come alguna conserva, con que tanto espacio de tiempo te sostengas”*.

Habla Sempronio: *“...acuerdate, si fueres por conserva, apañes un bote para aquella gentecilla, que nos va más, y a buen entendedor. En la bragueta cabrá”*.

Vuelve a hablar Sempronio: *“Dixe, señor, a Pármene que fuese por una tajada de diacitrón”*.

Noveno auto: Sempronio y Pármene van a casa de Celestina entre sí hablando...

Hablan sobre la ruindad de Celestina de la que Pármene dice: *“La necesidad y pobreza, el hambre, que no ay mejor maestra en el mundo”*.

Celestina regaña a los criados por lo tarde que llegan a comer: *“Celestina. Assentaos vosotros, mis hijos, que harto lugar ay para todos, a Dios gracias. Tanto nos diessen del paraíso quando allá vamos. Poneos en orden cada uno cabe la suya; yo que estoy sola porné cabe mí este jarro y taça, que no es más mi vida de quanto con ello hablo. Después que me fui haziendo vieja no se mejor officio a la mesa que escanciar, porque quien la miel trata siempre se le paga dello”, “Desto vea yo sobrado en casa que nunca temeré el mal año, que un cortezón de pan ratonado me basta para tres días”, “Esto quita la tristeza del corazón”, “conforta los celebros, saca el frío del estomago, quita el hedor del aliento, haze potentes los fríos, haze sufrir los afanes de las labranças a los cansados segadores, haze sudar toda agua mala, sana el romadizo y las muelas”*.

Está diciendo Elicia que Melibea no es muy agraciada, que lo bonito son los vestidos, a lo que Areusa responde: *“Pues no la has tú visto como yo, hermana mía; Dios me lo demande si en ayunas la topases, si aquel día pudiesses comer de asco. Todo el año se está encerrada con muchas de mil suciedades. Por una vez que haya de salir donde pueda se vista, enviste su*

cara con hiel y miel, con unas tostadas y higos passados, y con otras cosas que por reverencia de la mesa dexo de decir”.

Pármene dice de Calixto: “Allá fue a la maldición, echando luego, desesperado, perdido, medio loco, a misa a la Magdalena a rogar a Dios que te dé gracia, que puedas bien roer los huesos destos pollos...”.

Siguen hablando de amor: “*Y si alguna cosa destas la natural necesidad les fuerça a hacer, están en el acto tan olvidados que comiendo se olvida la mano de llevar la vianda a la boca*”.

Llama la prima Lucrecia a la puerta, de la cual Areusa dice: “*Nunca tratan con parientas, con yguales a quien pueden hablar tú por tú, con quien digan: ¿Qué cenaste?; ¿Estas preñada?; ¿Quántas gallinas crías?; llévame a merendar a tu casa...*”.

Sigue hablando de la familia de Areusa: “*Nunca oyen su nombre propio de la boca dellas, sino puta pa acá, puta acullá ¿A do vas, tiñosa? ¿Qué heziste, vellaca? ¿Por qué comiste esto, golosa? ¿Cómo fregaste la sartén puerca? ¿Por qué no limpiaste el manto, çucia? ¿Cómo dixiste esto, necia? ¿Quién perdió el plato, desaliñada? ¿Cómo faltó el paño de las manos, ladrona? A tu rufián le avrás dado. Ven acá, mala mujer, la gallina havada no parece, pues búscala presto; si no, en la primera blanca de tu soldada la contaré Y tras esto mil chapinazos y pellizcos, palos y açotes*”.

Celestina responde: “*En tu seso has estado; bien sabes lo que hazes. Que los sabios dicen que vale más una migaja de pan con paz que toda la casa llena de viandas con renzilla*”.

Doceno auto: Llegando medianoche, Calixto, Sempronio y Pármene, armados...

Melibea le pide a Calixto que regrese al día siguiente a la misma hora al huerto: “*...contentate con venir mañana a esta hora por las paredes de mi huerto*”.

Hablando de amos a los que Pármene y Sempronio han servido. Sempronio dice: “*¿Yo no serví al cura de San Miguel, y al mesonero de la plaça, y a Mollejas el hortelano?*”.

Han regresado a casa Calixto, Pármene y Sempronio. Pregunta Pármene: “*¿A donde yremos, Sempronio? ¿A la cama a dormir, o a la cozina a almorzar?*”

Siguen peleando, Pármene, Sempronio y Celestina, para cobrar su parte, empiezan a amenazar a Celestina. Llama Celestina a Elicia para que la ayude: “*¡Elicia, Elicia, levántate*

dessa cama, dáca mi manto presto, que por los santos de Dios, para aquella justicia me vaya bramando como una loca! ¿Qué es esto? ¿Qué quiere decir tales amenazas en mi casa? ¿Con una oveja mansa tenés vosotros manos y braveza? ¿Con una gallina atada? ¿Con una vieja de sesenta años?...”

Treceno auto; Despertado Calixto de dormir, está hablando consigo mismo...

Calixto se acaba de levantar, está alegre por los sucesos de la noche pasada: “¡O cómo he dormido tan a mi placer después de aquel açucarado rato...”

Oyen ruido en el Mercado, Tristan dice: “¿O que grita suena en el mercado; qué es esto? Justicia se haze o madrugaron a hacer toros. No se que me diga de tan grandes bozes como se dan. De allá viene Sosia el moço de espuelas, él me dirá que es esto. Desgreñado viene el vellaco; en alguna taverna se debe haber revolcado, y si mi amo le cae en el rastro mandarle ha dar dos mil palos...”

Quatorzeno auto: Está Melibea muy afligida hablando con Lucrecia sobre la tardança de Calixto...

Sosia y Tristán están esperando a Calixto, hablan de el y de su situación con Melibea: “Para con tal joya quienquiera se tenía manos, pero con su pan se lo coma, que bien caro le cuesta, dos moços entraron en la salsa destes amores”.

Está amaneciendo. Sosia dice: “Tristan, devemos yr muy callando, porque suelen levantarse a esta hora los ricos, los codiciosos de temporales bienes, los devotos de templos, monasterios y iglesias, los enamorados como nuestro amo, los trabajadores de los campos y labranças, y los pastores que en este tiempo traen las ovejas a estos apriscos a ordeñar, y podría ser que cogiessen de pasada alguna razón por do toda su honrra y la de Melibea se turbase”.

Sigue Calixto pensando en su situación y dice: “...en aquel alegre vergel entre aquellas suaves plantas y fresca verdura...”

Sosia pregunta a Tristan que le debe estar pasando a Calixto: “Tristan, ¿Qué te parece de Calixto, que dormir ha hecho?, que yason las quatro de la tarde, y no nos ha llamado ni ha comido”.

Ficha 5 a		“La Celestina”
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	Carne, carnero, cordero, ganado, oveja, puerca, toro, vaca
	Caza	Conejo, corzo, gamo
	Aves	Alcaraván, ave, gallina, garza, perdiz, pollo, tortola
	Pescados y mariscos	Ballena, sardina
	Lácteos	
	Huevos	Huevos
	Otros productos de origen animal y derivados	Cabezas de codornices, corazón de ciervo, huesos de pollo, mantecas, pernil de tocino, torrezno, untos
Alimentos de origen vegetal	Cereales	Centeno, trigo, harina, pan, pan con corteza, pan blanco, pan ratonado, tostadas
	Legumbres	Carillas, haba morisca
	Hortalizas	Col, cebolla, lechuga, verdura fresca, “yervas”
	Frutas frescas y desecadas	Azufaifa, higo, limón, melón
	Frutos secos	Alfócigo, altramuz, piñón
	“Hiervas”, especias y condimentos	Albarrana, alumbre, azafrán, bistorta rosa, coronillas, culantrillo, espliego, flor de saúco, flor de mostaza, gramonilla, higuera, hojaplasma, hojatinta, laurel blanco, malvaisco, manzanilla, pico de oro, romero
Bebidas		Agraz, agua, aguas de rosas, de azahar, de jazmín, de trébol, de madre selva y clavellinas, mosquetada y almizcladas, polvorizadas con vino, bistorta rosa, flor salvaje, mosto, zumo de limón, vino, vino Monviedro, bebidas destiladas y azucaradas
Alimentos elaborados		Conserva, huevos asados, perdiz con la calderuela
Dulces		Almizcle, dulce, diacitrón
Otros alimentos		Azúcar, miel

Ficha 5 b		“La Celestina”
Oficios	Dispensero, escanciador, mesonero, mozo de abades, sirviente, hortelano, capataz de Calatayud, labradora, segador, trabajadores de los campos, pastor	
Labores agrícolas y ganaderas	Arar, labranzas, segar, pastorear, quebrar terrones, ordeñar	
Utensilios	Arado, barrilejo, bote de conserva, escudilla, jarrillo, jarro, jarro de agua, mantel mercadería, mesa, paño de las manos, plato, sartén, taza, vidrio	
Lugares	Aprisco, bodegón, despensa, huerto, mercado, mesón, molino, plaza, taberna, viña	
Palabras relacionadas	Almorzar, azucarado, ayunar, beber, “beber”, borracho, cenar, cocer el pan, colación, comedor de, comer, escanciar, estomago, golosa, hambre, mercadería, vianda	

Ficha 5 c	<i>“La Celestina”</i>
Algunas frases	<i>“Cuando tú naciste ya comía yo pan con corteza”</i> <i>“La hez de la taberna despide a los borrachos”</i> <i>“Como perdiz con la calderuela”</i> <i>“Vale más una migaja de pan con paz que toda la casa llena de viandas con renzilla”</i> <i>“Con su pan se lo coma”</i> <i>“Entre col y col lechuga”</i> <i>“Si yo traía el pan, ella la carne; si yo ponía la mesa, ella los manteles”</i> <i>“Ninguna venía sin torrezno, trigo, harina o jarro de vino”</i>

Comentarios a *“La Celestina”*

Las mujeres que ejercían el mismo oficio de Celestina eran capaces de hacer todo tipo de remedios y de elaborar numerosos platos puesto que con frecuencia conseguían sus objetivos invitando a comer a determinadas personas. Por eso las referencias a alimentos de esta obra indican que se utilizan tanto para comer como para elaborar pócimas y ungüentos, que en unos casos tienen fines curativos y en otros tienen “amorosos” como sucede con las numerosas aguas aromatizadas. Esta agua debían ser muy similares a las que se vendían como bebidas refrescantes con propiedades curativas en las botillerías en el siglo XVIII (Francés, 1976), con la diferencia de que la protagonista de esta obra las hace en su casa, a petición del interesado y no tiene un establecimiento especializado para venderlas. Entre los ingredientes para preparar los aceites, las aguas para el rostro, las aguas para oler y las pócimas para suavizar la piel, utilizaba jazmín, limón, pepitas, violetas, benjuy, piñones, azufafas, neguilla, altramuces, arvejas o yerba paxarera; así como rasuras de gamones, corteza de espantalobos, pieles, agraz o mosto, zumo de limón, tuétano de corzo y de garza. Celestina también hace referencia a unas *“tostadas”* para suavizar la piel entre cuyos ingredientes forman parte la hiel, la miel y los higos pasados; preparaba aguas para oler para las que utilizaba rosas, azahar, jazmín, trébol, madreselva y clavellinas, entre otras (auto primero).

En el apartado de las bebidas, el vino es el más consumido, en el octavo auto se cita el vino Monviedro, del que Santamaría (1988) relaciona con Munviedro, antiguo nombre de la ciudad de Sagunto; también se citan diversos tipos de *“aguas”* que la protagonista utiliza para beber o para elaborar sus remedios, algunas de las cuales se describen en el auto primero. Según Gardeta (1998) las *“aguas aromáticas”* se hicieron muy populares en la época y se les atribuían propiedades curativas, y esta puede ser la razón por la que la protagonista de la obra elabora tanta variedad de ellas; de esta misma opinión es Bizcarra (2007) que hace referencia a médicos como Dionisio Daza Chacón (Valladolid, 1582) y Jerónimo Pardo; el primero

recomendaba su uso en las heridas, reconocía las propiedades curativas de algunas aguas y recomendaba su uso en las epidemias, y el segundo prefería el uso del agua en lugar del vino.

En relación a las “*hiervas*” y condimentos (auto primero), se describen numerosas especias que se utilizan en la elaboración de platos; según Arpide (2006) llegaron a las cocinas de los españoles de la mano de la cocina árabe, traídos por los cruzados que las consideraban un signo de poderío; eran muy caras y solo llegaban a la mesa de los ricos y según Castro (1999) se utilizaban para enmascarar los malos olores; en esta obra, Celestina las utiliza tanto para cocinar como para elaborar sus ungüentos, aguas, afeites y pócimas para curar enfermedades, suavizar el rostro u otros fines. Para los baños con hierbas aromáticas utilizaba manzanilla, romero, malvavisco, culantrillo, coronillas, flor de saúco y de mostaza, espliego, laurel blanco, higuieruela, pico de oro y hojatinta, entre otras; autores de la época como Nola (1529) utilizaban especias como el azafrán para que las salsas tomen color; este dato concuerda con la propuesta de Valle (2002) de que el azafrán era uno de los más apreciadas de la época; aunque en general hablan de añadir especias sin enumerarlas pero sí citando las cantidades; así Da Como (1450), Nola (1529) o Hernández Maceras (1607) en muchos platos hablan de especias en general y únicamente describen la cantidad; Da Como (1450) para hacer berenjenas recomienda añadir “*seis u ocho maravedis de especias*”.

La Celestina también hacía tintes rubios para los que utilizaba sarmientos, carrasca, centeno, marrubios, salitre, alumbre y milifolia entre otros componentes (auto primero).

Como disolvente para todos los productos que Celestina elaboraba solía utilizar agua o aceite, uso que no está entre los que propone Suárez (2005), que sí describe su uso con fines curativos en la elaboración de bálsamos; pero la protagonista de esta obra no buscaba sanar sino elaborar compuestos que suavizaran, tiñeran, o dieran buen olor a la piel o el pelo (auto primero).

Entre los pescados y mariscos la sardina es el alimento que le ofrece al mozo de caballos (auto octavo), mientras que la referencia a ballena es debida a la grasa del animal que denomina “*manteca*” y a las barbas que utiliza Celestina para elaborar algunas de sus pócimas (auto primero). El hecho de que no se cite la carne de este animal puede deberse a que según Orduna (2008) en la Edad Media eran considerados “*peces reales*” y solo se podían comer en la mesa de los reyes, y puede que esta costumbre se mantuviera todavía en la época en la que se escribió “*La Celestina*”.

En el apartado de las legumbres se cita el “*hava morisca*” aunque no queda claro si se refiriere (auto primero).

Entre los frutos secos se citan, además de los altramuces y los piñones, el alfócigo que es sinónimo del pistacho (auto primero).

Los huevos los utiliza Pármeno cuando describe al marido de Celestina diciendo: “*¡O que comedor de güevos asados era su marido!*” lo cual, si nos basamos en las afirmaciones de Lobera de Ávila (1530) y Suárez (2005) en relación a que son alimentos que sanan, especialmente si son cocidos y “asados”, el marido de Celestina debía ser un hombre saludable y sin embargo no está presente en ningún momento.

Existen varias referencias a actividades y oficios relacionados con la agricultura y la ganadería; como ejemplo, el personaje que está “*quebrando terrones con un arado*” o la referencia general a “*trabajadores de los campos*”, aunque también se habla de oficios concretos como el segador o el hortelano.

La Celestina cobra con frecuencia sus trabajos en especie, y por ello hay numerosas referencias a alimentos que guarda en su despensa para utilizarlos en otros momentos, tanto para comer como para elaborar sus remedios; a veces engaña a sus clientes diciéndoles que no ha recibido las materias primas, que estaban en malas condiciones o que ya se han gastado. Siempre está dispuesta a organizar una comida o cena en la que utiliza los alimentos de su despensa y los que los invitados lleven, por eso en un momento dice “*En casa llena presto se adereza cena*” en la que utiliza principalmente las viandas que llevan los invitados (auto octavo).

5.1.3.4.- “La Lozana Andaluza”

La Lozana Andaluza es una obra que permaneció oculta hasta el siglo XIX, cuando fue descubierta en la Biblioteca Imperial de Viena. Se había publicado en 1528, en la Imprenta de Venecia, sin el nombre del autor y del impresor, por lo que durante mucho tiempo se la consideró anónima, hasta que la crítica especuló con la idea de que el autor era Francisco Delicado, “*clérigo libertino y cavernario*” (Allaigre, 2003).

Es una obra en la que están presentes muchos personajes del mundo de los marginados, representantes de la novela picaresca, es decir rufianes, alcahuetas, ramera, ladrones, lazarillos, etc. (Allaigre, 2003; Alborg, 1986).

La obra está dividida en capítulos a los que llama mamotretos, agrupados en tres partes. El lenguaje que utiliza es realista excepto en las numerosas alusiones al sexo al que siempre se

refiere utilizando metáforas, como tejer o hilar para referirse a los oficios de las mujeres y asaltar un castillo o entrar a saco para referirse a las conquistas masculinas (Allaigre, 2003).

Citas relacionadas con la alimentación

Mamotreto primero

Comienza la historia o retrato sacado del Jure civil natural de la señora Lozana, compuesto el año mil y quinientos y veinte y cuatro, a treinta días del mes de junio, en Roma, alma cibdad; y como había de ser partido en capítulos, va por mamotretos porque en semejante obra mejor conviene.

La tía de La Lozana, cuando se queda huérfana, la dice que debe ser buena y venturosa, a lo que responde: *“...Señora tía, yo quiero que vuestra merced vea lo que se hacer, que cuando era vivo mi señor padre, yo le guisaba guisadicos que le placían, y no solamente a él, más a todo el parentado, que, como estábamos en prosperidad, teníamos las cosas necesarias, no como agora, que la pobreza hace comer sin guisar, y entonces las especias, y agora el apetito; entonces estaba ocupada en agradar a los míos, y agora a los extraños”*.

Mamotreto II: Responde la tía y prosigue

Dice Aldonza (*La Lozana Andaluza*), quien le enseñó a guisar y que cosas cocina: *“¿Yo señora? Pues más parezco a mi agüela que a mi señora madre, y por amor de mi agüela me llamaron a mi Aldonza, y si está mi agüela vivía, sabía yo más que no sé, que ella me mostró guisar, que en su poder hacer fideos, empanadillas, alcuzcuzu con garbanzos, arroz entero, seco, graso, albondiguillas redondas y apretada con culantro verde, que se conocían las que yo hacía entre ciento. Mira, señora tía, que su padre de mi padre decía: ¡Estas son de mano de mi hija Aldonza! Pues ¿adobado no hacía? Sobre que cuantos traperos había en la cal de la Hería querían proballo, y máxime cuando era un buen pecho de carnero. Y ¡que miel! Pensá, señora, que la teníamos de Adamuz, y zafrán de Peñafiel, y lo mejor del Andalucía venía a casa d'esta mi agüela. Sabía hacer hojuelas, pestiños, rosquillas de Alfajor, tostones de cañamones y de ajonjolí, nuégados, sopaipas, hojaldres, hormigos torcidos con aceite, talvinas, zahínas y nabos sin tocino y con comino, col murciana con alcaravea, y olla reposada no la comía tal ninguna barba. Pues boronía ¿no sabía hacer?; ¡por maravilla! Y cazuela de berenjenas mojées en perfición, cazuela con su ajico y cominico, y saborcico de vinagre, ésta hacía yo sin que me la vezasen. Rellenos, cuajerejos de cabritos, pepitorias y cabrito apedreado con limón ceutí. Y cazuelas de pescado cecial con oruga, y cazuelas moriscas por maravilla, y de otros pescados que sería luengo de contar, Letuarios de arrope para en casa, y con miel para presentar, como*

eran de membrillos, de cantueso, de uvas, de berenjenas, de nueces y de la flor del nogal, para tiempo de peste; de oregano y de hierbabuena, para quien pierde el apetito. Pues ¿ollas en tiempo de ayuno? Éstas y las otras ponía yo tanta hemencia en ellas, que sobrepujaba a Platina, De voluptativus, y Apicio Romano, De re coquinaria, y decía esta madre de mi madre: hija Aldonza, la olla sin cebolla es boda sin tamborín. Y si ella me viera, por mi saber y limpieza (dejemos esta hermosura), me casaba, y no salía yo acá por tierras ajenas con mi madre, pues me quedé sin dote, que mi madre me dejó solamente una añora con su huerto, y saber tramar, y esta lanzadera para tejer cuando tenga premideras.

Tía: Sobrina, esto que vos teneís y lo que sabéis será dote para vos, y vuestra hermosa hallará ajuar cosido y sorcido, que no os tiene Dios olvidada, que aquel mercader que vino aquí ayer me dijo que, cuando torne, que va a cáliz, me dará remedio para que vos seáis casada y honrada, más querría él que supiédeses labrar”.

Mamotreto V: Cómo se supo dar la manera para vivir, que fue menester que usase audacia pro sapientia

La Lozana busca la forma de vivir: “Halló aquí de Arjona y Arjonilla y de Montoro, y en todas estas partes tenía parientas y primas, salvó que en la Torre don Jimeno que tenía una entenada (hijastra), y pasando con su madre a Jaén, posó en su casa, y allí fueron los primeros grañones que comió con huesos de tocino...”.

Cuenta cómo La Lozana conoció a una mujer napolitana y a sus hijos: “... una mujer napolitana con su hijo y dos hijas, que tenían por oficio hacer soliman y blanduras y afeites y cerillas y quitar cejas y afeitar novias, y hacer mudas de azúcar candi y agua de azofeifas...”.

Mamotreto VII: Cómo vienen las parientas, y les dice la Sevillana

Lozana cuenta como unos españoles le dieron limosna y ella respondió: “...Hermanos, no hay cebada para tantos asnos”.

Piensan que es judía conversa y para poder saberlo dice Teresa: “...Digamos que queremos torcer hormigos o hacer alcuzcuzu y, si los sabe torcer, ahí veremos si es de nobis, y si los tuerce con agua o con aceite”.

Mamotreto VIII: Cómo torna la Lozana, y pregunta

*Regresa Lozana y pregunta: “Señoras, ¿en qué habláis, por mi vida?
Teresa: En que, para mañana, querríamos hacer unos hormigos torcidos.*

Lozana - ¿Y tenéis culantro verde? Pues deja hacer a quien, de un puño de buena harina y tanto aceite, si lo tenéis bueno, os hará una almofía llena, que no los olvidéis aunque muráis.

Beatriz - Prima, así gocéis, que no son de perder. Toda cosa es bueno probar, cuanto más, pues que es de tan buena muestra, que, como dicen, la que la sabe las tañe (¡Por tu vida, que es de nostris!).

Habla Aldonza del dinero recibido al vender el anillo y de como viviría si supiese hacer:
“...y di dos al arriero, y con estotros me remediaré si supiese hacer melcochas o mantequillas”.

Mamotreto XI: Cómo llamó a la Lozana la Napolitana que ella buscaba, y dice a su marido que la llame

La Napolitana, a quien Lozana busca, la manda llamar: *“...Mira si quiere nada de la botica, salí allá, quizá que trae guadaño.*

Jumilla - Salí vos, que en ver hombre se espantará.

Napolitana - Dame acá ese morteruelo de azófar.

Decí, hija, ¿echastes aquí el atanquía y las pepitas de pepino?...”.

Mamotreto XII: Cómo Rampín le va mostrando la cibdad y le da ella un ducado que busque donde cenén y duerman, y lo que pasaron con una lavandera

Rampín le está mostrando la ciudad a Lozana: *“Vení por acá y mira. Aquí se venden munchas cosas, y lo mejor que en Roma y fuera de Roma nace se trae aquí.*

Lozana - Por tu vida, que tomes este ducado y que compres lo mejor que te pareciere, que aquí jardín me parece más que otra cosa.

Rampín - Pues adelante lo veréis.

Lozana - ¿Qué me dices? Por tu vida, que compres aquellas tres perdices, que cenemos.

Rampín - ¿Cuáles, aquéstas? Astarnas son, que el otro día me dieron a comer de una en casa de una cortesana, que mi madre fue a quitar las cejas y yo le llevé los afeites”.

Lozana y Rampín hablan de la cena: *“Lozana - Llevemos un cardo.*

Rampín - Son todos grandes.

Lozana- ¿Pues qué se nos da? Cueste lo que costare, que, como dicen, ayunar o comer truncha”.

Habla Lozana de las razones por las que se hizo puta: *“¡Que presente para triunfar! Por eso se dijo: ¿Quien te hizo puta? - El vino y la fruta”.*

La lavandera le cuenta su vida a Lozana: *“¡Ay, señora!, que cuando pienso pagar la casa, y comer, y leña, y ceniza, y jabón, y caldera, y tinas, y canastas, y agua, y cuerdas para tender, y mantener la casa de cuantas cosas son menester, ¿que esperáis? Ningún amigo que tengáis os querrá bien si no le dais, cuando la camisa, cuándo la capa, cuándo la gorra, cuando los huevos frescos, y ansí de mano en mano, do pensáis que hay tocinos no hay estacas...”*.

Lozana sigue hablando con la lavandera: *“Italiano es, canavario o botiller de un señor, siempre me viene cargado.*

Lozana: - ¡Y sábelo su señor?

Lavandera - No, que es casa abastada. ¿Pues estaría fresca si comprase el pan para mi, y para todas esas gallinas, y para quien me viene a lavar, que son dos mujeres, y doyles un carlín, o un real y la despensa, ¡que beben más que hilan! Y vino, que en otra casa beberían lo que yo derramo porque me lo traigan fresco, que en esta tierra se quiere beber como sale de la bota...”.

Lozana habla con un joven español: *“No lo digo por eso, sino a pan y a vos.*

Lavandera - Es como un Ángel; ni me toma ni me da. ¿Que quieres, a que vienes, do eres estado hoy? ¡Guarda, no quiebres esos huevos!

Español - ¿Quien es esa señora?

Lavandera - Es quien es.

Español - ¡Oh pese a la grulla, si lo sabía, callaba, por mi honra! ¿Esa fruta no se vende al puente!”.

Lozana habla con una vecina: *“Aquí junto mora, mi vecina.*

Vecina - Española, ¿porque no atas aquel puerco? No te cures, será muerto.

Lavandera - ¡Anda, vete, bésalo en el buz de hierba!

La Lavandera sigue hablando con Lozana y el vecino: *“Pues mira, si tú me lo miras o tocas, quizá no será puerco por ti. ¿piensa tú que ho paura del tu esbirro! ¿A ti y a él os lo daré comer crudo!*

Vecina - Bien, espera.

Lavandera - ¡va d’aquí, borracha, y aun como tú he lavado yo la cara con cuajares!

Lozana - ¿Que también teneis cochino?

Lavandera - Pues iré yo a llevar toda esta ropa a sus dueños y traeré la sucia. Y de cada casa, sin lo que me pagan los amos, me vale más lo que me dan los mozos: carne, pan, vino, fruta, aceitunas sevillanas, alcaparras, pedazos de queso, candelas de sebo, sal, presunto, vinagre (que yo lo do a toda esta calle), carbón ceniza, y más lo que traigo en el cuerpo y lo que puedo garbear, como los platos y escudillas, picheles, y cosas que el hombre no haya de comprar.

Lozana - D'esa manera no hay galera tan proveída como las casas de las lavanderas d'esta tierra.

Lavandera - Pues no's maravilleis, que todo es menester, que cuando los mozos se parten de sus amos, bien se lo pagamos, que nos lo ayudan a comer...".

Lozana habla con Rampín de sus compañeros de charla: "Por mi vida, hermano, que he tomado placer con esta borracha, amenguada como hilado de beúda ¿Qué que quiere decir entrega, vos que sabéis? ¿Santochada?

Rampín - Quiere decir bruja como ella.

Lozana - ¿Qué es aquello que dice aquél?

Rampín - Son chambelas que va vendiendo.

Lozana - ¿Y de que se hacen estas rosquitas?

Rampín - de harina y agua caliente, y sal, y matalahúva, y poco azúcar, y danles un bulle de agua, y después metellas en el horno.

Lozana - Si en España se comiesen, dirían que es pan cenceño.

Rampín - Porque allá sobra la levadura.

Mamotreto XIII: Cómo entran en la estufa Rampín y la Lozana, y preguntan

Están Rampín y La Lozana en la estufa y dicen: "Rampín - Vení, vení, toma una chambela.

-¡Va tú, haz venir del vino! ¿Toma págalo, ven presto! ¿Eres venido?

Estufero - Ecome que vengo. Señora, tomad, bebed, bebé más.

Lozana - Bebé tu que torrontés parece.

Rampín - Vamos fuera prestamente, que ya son pagados estos borrachos.

Estufero- Señora, das aquí la mancha.

Lozana - Si tu no me la has echado, no tenía yo mancha ninguna.

Rampín - No dice eso el beodo, sino que llama el aguinaldo mancha, que es usanza.

Han salido Rampín y Lozana de la estufa, ve Rampín a su tía: "Por acá, que aquí cerca está mi tía ¿Veisla a la puerta?

Lozana - ¿Y que es aquello que compra? ¿Son rábanos, y negros son?

Rampín - No son sino romarachas, que son como rábanos, y dicen en esta tierra que quien come la romaracha y va en Nagona, torna otra vez a Roma.

Lozana - ¿Tan dulce cosa es?

Rampín No sé, así se dice; es refrán

Tía - ¡camina sobrino, préstame un cuatrín!

Rampín - De buena gana, y un julio.

Tía - ¡Norabuena vengáis, reina mía! ¿Toda venía sudada y fresca como una rosa!
-¿Que buscáis sobrino? Todo está aparejado sino el vino, id por él y vení. Cenaremos, que vuestro tío está volviendo el asador.
Rampín - Pues laváme esa calabaza en que lo traiga, que en dos saltos vengo”.

La tía de Rampín le cuenta a Lozana lo servicial que es: *“Lozana - Si haré que hambre tengo”.*

Rampín - ¡Paso, tío, cuerpo de sant, que echáis la mesa en tierra! ¿alza el brazo, mirá que derramaréis!”.

“Lozana - No he, sino que todo el vino me cayó encima. Buen señal”

“Tía - ¡Que parece que no habéis comido!

Viejo - Dejame hacer, y terné mejor aliento para beber”.

“Tía ¿Y las dos garrafas?

Rampín - Caí y quebre las

Tía - pues toma este jarro

Rampín - Éste es bueno y, si me dice algo el tabernero, dalle he con él”.

Mamotreto XIV: Cómo torna su tía y demanda donde ha de dormir Rampín, y lo que pensaron...

Hablan Rampín y Lozana en la cama, está última dice: *“¡Cuanto había que no comía cocho! Ventura fue encontrar el hombre tan buen paticipio a un pasto. Este tal majadero no me falte, que yo apetito tengo dende que nací, sin ajo y queso, que podría prestar a mis vicinas. ¡Mal año para nabo de jerez!”.*

Rampín y Lozana se acuestan juntos. Dice Lozana: *“¡ay, qué miel tan sabrosa!”.*

Han dormido juntos Rampín y Lozana. Rampín se ha despertado con los ronquidos de Lozana, esta se despierta inmediatamente después y dice: *“¡Ay señor!, ¿es de día?*

Rampín - No sé. Que agora desperté, que aquel cardo me ha hecho dormir

Lozana - ¿Que hacéis? ¿Y cuatro? A la quinta canta el gallo...”.

Han vuelto a hacer el amor y Lozana dice: *“...Dormí, que almorzar quiero en levantandome.*

Rampín - No curéis, que mi tía tiene gallinas y nos dará de los huevos, y mucha manteca y la calabaza llena”.

“Auctor - Y señaló a la calabaza.

Rampín - Puta vieja era ésa, a la manteca llamaba mancillalobos”.

La tía despierta a Lozana y a Rampín al medio día y pregunta que tal han dormido a lo que ella responde: *“Señora muy bien, y vuestro sobrino como lechón de viuda...”*.

Hablan Lozana y la tía de los oficios de esta, en concreto de depilar y con que materiales depilan: *“Lozana - Aquí do me lo posistes se me ha hinchado y es cosa sucia. Mejor se hace con vidrio sutil y muy delgado, que lleva el vello y hace mejor cara. Y luego un poco de olio de pepitas de calabaza y agua de flor de habas a la veneciana, que hace una cara muy linda”*.

Mamotreto XV: Cómo fueron mirando por Roma, hasta que vinieron a la judería, y cómo ordenó de poner casa

Rampín enseña a Lozana la plaza y le cuenta lo que hace cada uno, hay sacamuelas, charlatanes, gastapotras, etc: *“¡Y mira el otro cuero hinchado, aquel papel que muestra! Está diciendo que tiene polvos para vermes, que son lobrices, y mira que priesa tiene, y después será cualquier cosa que no vale un cuatrin, y dice mil faranduras y a la fin, todo nada...”*.

Rampín habla de las relaciones entre amos y criados: *“Pensá que yo he servido a dos amos en tres meses, que estos zapatos de seda me dió el postrero, que era escudero y tiñie una puta, y comíamos comprando en la taberna, y ella era golosa, y el pensaba que yo me comía unas sorbas que habían quedado en la tabla, y por eso me despidió...”*.

Mamotreto XVI: Cómo entran a la judería y ven las sinogas, y como viene Trigo, Judío, a ponerle casa

Siguen hablando Lozana y el judío: *“Todo os dice bien; si no fuese por esa picadura de mosca, gracia tenéis vos, que vale más que todo.*

Lozana - Yo haré de modo que cegará quien bien me quisiere, que los duelos con pan son buenos...”.

Mamotreto XVII: Información que interpone el autor para que se entienda lo que en adelante ha de seguir

El autor es visitado por Rampín, que cuenta como se ha quemado una boloñesa al ser depilada: *“...y posímosle buturo y dímosle a entender que eran blanduras; allí dejó dos julios, aunque le pesó. Vení que reireis con la hornera que está allí, y que dice que trajo a su hija virgen a Roma...”*.

Rampín hablando con el autor dice: *“...mira que quiren hacer berenjenas en conserva, que aquí llevo clavos de gelofe, más no a mis expensas...”*.

Cuenta Rampín algunas de las actividades de Lozana: *“... y vengo y digo que no hay leña, sino carbón, y que costó más, y ella dijo que no se curaba. Yo hice buen fuego, que teníamos de asar un ansarón para cenar, que venía allí una putilla con su amigo a cenar...”*.

Más tarde engañando a una cliente: *“Una gallina negra y un gallo que sea de un año y siete huevos que sean todos nacidos aquel día...”*.

Mamotreto XIX: Cómo, después de ido Trigo, vino un maestresala a estar la siesta con ella, y después un macero, y el valijero de Su Señoría

Llega el valijero a visitar a Lozana (antes estuvo el macero), dice: *“Decí a la señora que cene esto por amor de mí, que sé que le sabrán bien, que son empanadas.*

Rampín - señor, sí; más estimará esto que si fuera otra cosa, porque es gran comedora de pescado.

Valijero - Por eso, mejor, que yo enviaré el vino, y será de lo que bebe su señoría”.

Mamotreto XXII: Cómo se despide el valijero, y diciendo su criado, y duermen hasta que vino Trigo

Llega Trigo y dice que un procurador de un convento ha prometido ir por la noche: *“Por el Dío, que un fraile me prometió de venilla a ver, y es procurador del convento, y sale de noche con cabellera. Y mira que os poveerá a la mañana de pan e vino y a la noche de carne y las otras cosas; todo lo coma a tajá, y no le cuesta sino que vos vais al horno y al regatón y al carnicero, y así de las otras cosas salvo de la fruta.*

Lozana - No curéis haceldo vos venir, que aquí le sebrems dar la manera. Fraile o que, venga, que mejor a él que a Salomón enfrenaré, pues d’esos me echa vos por las manos, que no hay cosa tan sabrosa como comer de limosna”.

Lozana se refiere a Rampín como un glotón: *“No me curo, que tragamallas dormirá aquí, y tomaremos una casa más cerca”.*

Mamotreto XXIII: Cómo fue la Lozana en casa d’esta cortesana, y halló allí un canónigo, su mayordomo, que la empreñó

La Celestina le pide a Lozana para su “mal de madre” que está recién parida: *Señora sahumaos por abajo con lana de cabrón, y si fuere de frío, o que quiere hombre, ponelle un cerote, sobre el ombligo, de gálbano y amoniaco y encienso, y simiente de ruda en una poca de grana, y esto la hace venir a su lugar, y echar por abajo y por la boca toda la ventosidad”, “Y con este cerote sana, y no nuez moscada y vino, que es peor. Y lo mejor es una cabeza de ajos asada y comida”*

PARTE SEGUNDA

Mamotreto XXIV: Cómo comenzó a conversar con todos...

Habla el autor con su amigo Silvio sobre quien es Lozana: *“Decíme quien es y no me habléis por circunloquios, sino decíme una palabra redonda, como razón de melcochero...”*.

Ahora se refieren a lo que come Lozana: *“Pues pensaréis que come mal: siempre come asturión o cualquier cosa. Come lo mejor, más bien llama quien ella sabe que lo pagará más de lo que vale”*.

“Sietecoñicos” haciendo alusión a una puta que hay en la casa dice: *“¿Quién es? ¿La de Toro? Pues razón tiene, puta de Toro y trucha de Duero”*.

Mamotreto XXV: Cómo el autor, donde a pocos días, encontró en casa de una cortesana...

Magdalena le dice al paje: *“¡Tomá, bebeos estos tres huevos, y sacaré del vino. Espera os lavaré todo con este vino griego que es sabroso como vos”*.

Mamotreto XXVI: Cómo la Lozana va a su casa, y encuentra su criado...

Habla Lozana y Rampín de la enfermedad del canónigo y como mejorarla: *“...Avicena fue de mi tierra, dan crédito a mis melecinas. Solo con agua fría sanará...”*.

Habla ahora Lozana con Germán: *“Andá, que ya no's quiero bien, porque dejastes a la Dorotea, que os hacía andar en gresca por tomar a vuestra Lombarda, qu'es más dejativa que menestra de calabaza”*.

Más tarde Germán dice: *“Ven acá aquí cualquier cosa que coma.*

Lozana - No, por vuestra vida, que ya he comido, sino agua fresca.

Germán - Va, quéres necio. Sácale la conserva de melón que enviaron ayer las monjas lombardas, y tráele de mi vino.

Lozana - Por el alma de mi padre, que ya sé que sois Alijandro, que si fuédeses español, no seríades proveído de melón, sino de buenas razones”.

Mamotreto XXVII: Cómo va por la calle y la llaman todos, y un portugués que dice

Va Lozana por la calle, habla con un portugués (Canavario) y con un guardarropa: *“Señora, puede ser, más no lo creo, que quien menea la miel, panales o miel come”*.

Ahora Lozana habla con Notario, éste dice de Rampín: *“Entrá allá dentro, que está haciendo carne de membrillo”*.

Mamotreto XXVIII: Cómo va la Lozana en casa de un gran señor...

Lozana ha ido a casa de Monseñor; cuando éste le pregunta ella dice: *“Monseñor, yo sé hacer butifarros a la ginovesa, gatafurias y albóndigas, y capirota y salmorejo.*

Señor - Andá, haceldo, y traénoslo vos misma mañana para comer. ¡Cuánto tiempo ha que yo no sentí decir salmorejo! Déjala entrar mañana cuando venga, y vai tú allá, que sabrás compralle lo necesario, y mira, si ha menester cualquier cosa, cómprasela. ¿Oh qué desenvuelta mujer!

Dispensero - Señora, si queréis cualquier cosa, decímelo, que soy el dispensero.

Lozana - Señor, solamente carbón, y será más sabroso.

Dispensero - Pues ¿do maráys?, y enviaros he dos cargas por la mañana”.

Mamotreto XXIX: Cómo torna su criado: que venga presto...

Habla Lozana con la Granadina, le explica los regalos que lleva: *“...Estos dos son agua de ángeles, y éste es azahar, y este cofín son dátiles, y esta toda es llena de confición, todo venido de Valencia, que se lo envía la madre de monseñor...”*.

Lozana da recomendaciones a la Granadina para su hija: *“Y mira que no coma vuestra hija menestra de cebollas, que abre mucho...”*.

Mamotreto XXX: Cómo viene su criado, y con él un su amigo, y ven salir las otras de casa

Dice el amigo del criado de Monseñor: *“... Pues venga a monseñor con sus morcillas o botifarros, que no quiero que su señoría coma nada de su mano...”*.

Habla Lozana con Valeria y Ulixes, refiriéndose a sus actividades dice: *“Señores, cerner y amasar y ordenar pellejar”*.

Mamotreto XXXII: Cómo vino el otro su compañero corriendo...

Va Lozana a liberar a Rampín y se encuentra con Malsín, este dice: “¿Qué rabanillo es ése?”.

Llega Rampín y Oropesa dice: -Ven acá, come, pues que veniste tarde, que milagro fue quedara este bocado del jamón. Corta y come, y beberás.

Rampín - Ya he comido, no quiero sino beber.

Falillo - ¡Pues, cuerpo de tal contigo! ¿En ayunas quieres beber como bestia?

-Señora Lozana, mandalde que coma, que ha vergüenza.

Lozana - Come presto un bocado, y despacha el cuerpo de salud.

Falillo - ¿Qué esperas? ¡Come, pese a tal con quien te parió! ¿Piensas que te tenemos de rogar? Ves ahí vino en esa taza de plata. ¡Paso paso! ¿Que diablos has? ¡Oh pese a tal contigo! ¿Y las tripas echas? ¡Sal allá, que no es atriaca! ¡Ve d'aquí, oh cuerpo de Dios con quien te bautizó, que no te ahogó por grande que fueras! ¿Y no te podrías apartar?

-¡Sino manteles, y platos y tazas, todo lo allenó este vuestro criado, cara de repelón trasnochado!

Lozana - ¿Qués es esto de que reviesa? ¿Algo vido sucio? Qué el tiene el estomago liviano.

Falillo - ¿Que es eso que echa? ¿Son lombrices?

Mozos - Agora, mi padre, son los bofes en sentir el tocino.

Lozana - Denle unas pasas para que se le quite el hipar, no se ahogue.

Mozos - ¡Guay d'el se comiera más! Dios quiso que no fue sino un bocado.

Oropesa - No será nada.

Lozana - Señora, no querría que le quebrase en ciciones, porque su padre las tuvo siete años, de una vez que lo gustó.

Falillo - ¡Amarga de tí, Guadalajara! Señora Lozana, no es nada, no es nada, que lleva la cresta hinchada.

Lozana - Hijo mío ¿Tocino comes? ¡Guay de mi casa, no te me ahogues!

Falillo - ¡Quemado sea el venerable tocino!”.

Mamotreto XXXV: Cómo yendo en casa de otra cortesana, vino su criado...

Hablan Lozana y Jacomina en casa de ésta última: “...Por dos julios te habían de dar los porcelletes, y limón, y agraz estilado, y otras cosas que van dentro?”.

Mamotreto XXXVII: Cómo de allí se despidió la Lozana, y se fue en casa de un hidalgo...

Promete Lozana que por la tarde irá su criado a la casa del hidalgo: *“... que esta tarde irá mi criado a su posada.*

El caballero le responde a Lozana: *“...no enviéis prenda, que entre vos y mi no se pueden perder sino los barriles...”.*

Sigue hablando Lozana: *“Cerillas hechas de uvas asadas. Más si la veis debajo de los paños, lagartija parece”.*

Habla Lozana con Aurelio, pide dos ducados para pagar su casa; Aurelio le dice que no lleva la bolsa encima, pero que le dejará en su testamento y Lozana le dice: *“...Vengase a mi casa esta noche y jugaremos castañas, y probará mi vino, que raspa. Sea a cena, haré una cazuela de peje, que dicen que venden unas acedías frescas vivas, y no tengo quien me vaya por ellas y por un cardo”.*

Lozana le dice al guardián que no puede sacar más aradores: *“Sin aguja los saco yo cuando son de oro o de plata, que d’esotras suertes o maneras no me entiendo. Mejor hará vuestra merced darme un barril de mosto para hacer arrope.*
Guardián - De buena gana. Envió por ello y por leña para hecello, y por membrillos que cozgáis dentro. Y mira si mandáis más, que a vuestro servicio está todo”.

PARTE TERCERA

Mamotreto XLI: Aquí comienza la tercera parte del retrato...

Lozana habla con sus supuestos amigos, Tulia cede el paso y la trata se señora a lo que Lozana responde: *“Vení acá vos, gaitero. Id con ellas y mira que es convite de catalanes...”.*

Lozana piensa lo que hará de aquí en adelante; ya no va a buscar a las putas, sino que ellas vengán a buscarla, de Rampín dice: *“...es como un ciervo ligero...”, “...y terné mi casa abastecida...”, “...me traerán pasitas de higos y otras mil cosas...”, “...pensó que hurtaba bogas, y envióme olivas y muchas manzanas y granadas que de Baena no podían ser mejores...”, “...que mi casa será colmena, y también si yo asiento en mi casa, no me faltarán munchos que yo tengo ya domados, y mitirillo por encarnazar...”, “...y si quisiese comer en mi casa, será a costa de otros y sabráme mejor. Que no verná hombre aquí que no saque d’el cuándo de la leña, otro el carbón, y otro el vino, y otro el pan y otro la carne, y ansí, de mano en*

mano, sacaré la expresa, que no se sentirá, y eso riendo y burlando, que cada uno será contento de dar para estas cosas, porque no parece que sean nada cuando el hombre demanda un bayoque para peras...”, “...vernán otros que, con el amor que tienen, no comen, y hacelles he comprar de comer y pagar lo comprado, y hacelle he que corte, y comeré yo y mi criado, y así se castigan los necios...”.

Habla Lozana con el autor; este le dice que viene a hablar con ella, que quiere un hijo, a lo que Lozana responde: *“Asentaos, y haremos colación con esto que ha traído mi criado, y después hablaremos - Va por vino...”.*

Lozana le da largas y le dice que regrese al día siguiente: *“...y veníos acá, y comeremos un medio cabrieto, que sé yo hacer apedreado.*

Autor - ¡Hi, hi! Veis, viene el vino in quo est luxuria.

Lozana - Dame a beber, y da el resto del ducado a su dueño.

Rampín - ¿Qué resto? Veislo ahí, todo es guarnacha y malvasía de Candía, que me cuesta dos julios el bocal, ¿y queréis resto?

Lozana - ¡Mirá el borracho! ¿Y por fuerza habéis vos de traer guarnacha? ¡Trajérades corso o griego, y no expendiera tanto!”.

Mamotreto XLIII: Cómo salía el autor de casa de la Lozana...

Habla Silvano de los remedios de Lozana: *“...embaucaba las gentes con sus palabras y por cierto que dos cosas le vi hacer, la una a un señor que había comido tósigo, y ella majó presto un rábano sin las hojas, y metiólo en vinagre fuerte, y púsoselo sobre el corazón y pulsos; y cuando fue la peste, ella en Velitre hizo lo mismo en vino bueno, y que tomase siempre placer, y que no se curase de ótras píldoras ni purgas. Cada mes de mayo come una culebra; por eso está gorda y fresca la traidora, aunque ella lo suyo lo era”.*

Mamotreto XLIV: Cómo fue otro día a visitarla este su conocido Silvano...

Hablan Silvano y Lozana, y ésta dice: *“...nunca faltan palomas al palomar, y a quien bien os quiere no le faltaran palominos que os dar”.*

Mamotreto XLV: Una respuesta que hace este Silvano, su conocido de la Lozana

Habla Silvano de Lozana: *“Mas quiero que sepáis que la taberna meritoria para esas señoras ya está hecha archihospital, y la honra, ayuda, y triunfo que ellas dan al senato es como el grano que siembran sobre las piedras, que como nace se seca”.*

Mamotreto XLVI: Respuesta que da Lozana en su laude

Habla Lozana: *“...Aconteció que una vieja había perdido una gallina que muchos días había que ponía huevos sobre una pared, y como se encocló, echóse sobre ellos, y vino la vieja a mi que le dijese de aquella gallina, y yo estaba enojada, y díjele: Andá, id a vuestra casa, y tráeme la yerba canilla que nace en los tejados. Y díjeselo porque era vieja, pensando que no subiría; en fin subió, y halló la gallina...” “...un villano perdió una borrica; vino a mi que se la encomendase, porque no la comiesen lobos. Mándele que se hiciese un cristel d’agua fría, y que la fuese a buscar; él hízolo, y entrando en un higueral a andar del cuerpo, halló a su borrica...”*

Sigue hablando Lozana: *“...como reñimos porque metió el otro día lo suyo en una olla que yo la tenía media de agua de mayo y, como armó dentro por causa del agua, traía la olla colgada, y yo quise más perder la olla y el agua, que no se le hiciese mal”*.

Envía Lozana a Rampín a un recado: *“...que fuese aquí a una mi vecina, que me prestas en unos manteles, dijo que no los tenía; dije yo simplemente: ¡Mira qué borracha, qu’está ella sin manteles! Toma, vé, cómprame una libra de lino, que yo me los hilaré...”*

Mamotreto XLVII: Cómo se despide el conocido de la señora Lozana...

Un amigo de Lozana le da datos del autor: *“...son hombres inclinados al arte de la milicia y a la agricultura...”*

Siguen dando datos del autor: *“...y toda la tierra hace mil y quinientos, y tiene buenos vinos torronteses y albillos y aloques; tiene gran campiña, donde la diosa Ceresa se huelga; tiene el monte, donde se coge mucha grana, y grandes términos y muy buenas aguas vivas...”*

Continúa hablando el amigo de la patria del autor: *“...redundan los torculares y los copiosos graneros, juntamente con todos los otros géneros de vituallas, porque tiene cuarenta millas de términos, que no le falta salvo tener el mar a torno”*.

Mamotreto XLVIII: Cómo vinieron diez cortesanas a se afeitar...

Habla Lozana de las cejas de una de las cortesanas que la visitan: *“A río revuelto ganancia de pescadores”*.

Mamotreto XLIX: Cómo venieron a llamar a la Lozana que fuese a ver un gentilhombre...

Herjeta viene de España y le dice a Lozana que es famosa allí, a lo que Lozana responde: *“...por eso saben que mi casa es alhóndiga para servir las...”*.

Siguen la conversación y Herjeta dice: *“...yo y mi amo habemos posado en la posada del señor don Diego o Santiago a dormir solamente y comer en la posada Bartoleto, que siempre salimos sospirando de sus manos, pero tienen esto, que siempre sirven bien. Y allí es otro Estudio de Salamanca, y otra Sapiencia de París, y otras Gradas de Sevilla y otra Lonja de Valencia, y otro Draguito a Rialto en Venecia, y otra barbería de cada tierra, y otro Chorrillo de Napoles...”*.

Mamotreto LI: Cómo se fue la Lozana corrida y decía enojada

Lozana habla de Trujillo enfadada y utiliza la palabra Guillote que significa cosechero además de otras cosas: *“Esta venida a ver este guillote me porná escarmiento para cuanto viviere. Nunca más perro a molino...”*.

Más tarde dice: *¡La vejez de la pimienta le venga!*.

Se sigue quejando Lozana: *“¿que me podía a mí dar uno que es estado de en la posada del Señor don Diego, sino fruta de hospital pobre? En fin, la codicia rompe el saco. Otro día no me engañaré, aunque bien me supo; más quisiera comer semejante bocado en placer y en gasajo”*.

Mamotreto LIII: Lo que pasa entre todos tres, y dice la Lozana a Divicia

Hablan Lozana, Sangüeso y Divicia; esta última dice: *“...Siéntate y comamos, que por el camino coheché estas dos liebres. Dime, Hermana, ¿quién es éste que sube?”*
Lozana - Un hombre de bien, que comerá con nosotras”.

Sigue el dialogo entre Lozana y Sangüeso: *“¡Yo quería saber cuánto ha que no comí salmorejo mejor hecho!*

Sangüeso - ¡De tal mano está hecho! ¡Y por Dios, que no me quería morir hasta que comiese de su amo una capirotada o una lebrada! Aunque en esta tierra no se toma sabor ni en el comer ni en el hodor, que en mi tierra es más dulce que el cantar de la serena”.

Continúa Sangüeso: *“¿Que mejor amo que tenellos a todos por señores, y a vos y a las putas por amas, que me den leche, y yo a ellas suero?...”*.

Mamotreto LIV: Cómo platicaron la Lozana y Divicia de munchas cosas

Lozana habla con Divicia: *“¡Oh Divicia!, ¿oíste nunca decir entre col y col, lechuga? ¿Sabes qué quiere decir?: afanar y guardar para la vejez, que más vale dejar en la muerte a los enemigos, que no demandar en la vida a los amigos.*

Divicia - ¿Qué quieres decir?

Lozana - Quiero decir que un hortelano ponía en una haza coles, y las coles ocupaban todo el campo, y vino su mujer y dijo: Marido, entre col y col, lechuga, y ansí este campo nos frutará lo que dos campos nos habían de frutar. Quiero decir que vos no deis lo que tenéis, que si uno no's paga, que os hagáis pagar de otro doblado, para que uno frute lo que el otro goza. ¿Qué pensáis vos que ha de hacer aquel naciado de aquellos cuchillos? Jugallos ha, y ansí los perderéis.

Divicia - No perderé, que en los mismos cuchillos van dichas tales palabras que él tornará”.

Siguen intercambiando opiniones una de la otra sobre si son brujas: *“Divicia - ... y el orinal y la clara de huevo, y dais el corazón de la gallina con agujas y otras cosas semejantes.*

Lozana - A las bobas se da a entender esas cosas, por comerme yo la gallina. Más por eso vos no habéis visto que saliese nada cierto, sino todo mentira, que si fuera verdad, más ganara que gallina”.

Dacidia dice que tiene sed: *“Acaba presto, puta, que me muero de sed.*

Lozana - No bebas d'esa qu'es del pozo

Divicia - ¿Que se me da?

Lozana - Porque todos los pozos de Roma están entredichos, a efecto que no se beba el agua d'ellos.

Divicia - ¿Por qué?

Lozana - Era muy dulce de beber, y como venían los peregrinos y no podían beber del río, que siempre viene turbia o sucia, demandaban por las casas agua, y por no sacalla, no se la querían dar. Los pobres rogaron a Dios que el agua de los pozos no la pudiesen beber, y ansí se gastaron, y es menester que se compre el agua tiberina de los pobres, como veís, y tiene esta excelencia, que ni tiene olor ni color, ni olor, ni sabor, y cuanto más estantiva o reposada está el agua déste río Tiber, tanto es mejor.

Divicia - ¿Cómo yo?

Lozana - No tanto, que hedería o mufaría como el trigo y el vino romanesco, que no es bueno sino un año, que no se puede beber el vino como pasa setiembre, y el pan como pasa agosto, porque no lo guarden de los pobres y si lo guardan, ni ellos ni sus bestias lo pueden comer, porque si lo comen las gallinas mueren.

Divicia - ¡Por tu vida y mía, que yo lo vi hogaño echar en el río, y no sabía por qué!

Lozana - Porque lo guardaron para el diluvio, que había de ser este año en que estamos, de mil e quinientos y veinte y cuatro, y no fue.

Divicia - Hermana, ¿que quieres que meta en estas apretaduras, que hierven en seco?

Lozana - Mete un poco de agua, que la retama, y la jara, y los marrubios y la piña, si no nadan en el agua, no valen nada. No metas d'ésa qu'es de río y alarga; mete de pozo, que aprieta, y saca un poco y probá si os aprieta a vos, aunque tenéis seis tejaredecas, que ya no's había de servir ese vuestro sino de mear".

Hablan Lozana y Divicia de plagas: "Lozana - ¿Y las plagas?

Divicia - En Nápoles comenzaron, porque también me hallé allí cuando dicen que habían enfecionado los vinos y las aguas. Los que las bebían luego se aplagaban, porque habían echado la sangre de los perros y de los leprosos en las cisternas y en las cubas, y fueron tan comunes y tan invisibles que nadie pudo pensar de adónde procedían. Muchos murieron, y como allí se declaró y se pegó, la gente que después vino d'España llamábanlo mal de Nápoles, y éste fue su principio, y este año de veinte y cuatro son treinta y seis años que comenzó. Ya comienza a aplacarse con el leño de las Indias Occidentales. Cuando sean sesenta años que comenzó, allora cesará".

Mamotreto LV: Cómo la Lozana vido venir un joven desbarbado...

Lozana ve venir a un joven y dice de él: "Dios puso en vos la hermosura del gallo. Vení arriba, buey hermoso..."

Lozana propone una solución a los problemas amorosos de Coridón: "...compra un veste de villana que sea blanca y unas mangas verdes, y vayte descalzo y sucio y loqueando, que todos te llamarán loca, y di que te llaman Jaqueta, que vas por el mundo reprehendiendo las cosas mal hechas, y haz a todos servicios y no tomes premio ninguno, sino pan para comer. Y va munchas veces por la calle d'ella, y coge serojas, y si tu marido te mandare algo, hazlo, y viendo él que tú no tomas ni quieres salario, salvo pan, así te dejará en casa para fregar y cerner y jabonar..."

Mamotreto LVI: Cómo la Lozana estaba a su ventana...

Ovidio, uno de los galanes, dice de Lozana: *“¡Mira el alfaquí de su fosco marido que compra grullos!”*.

Otro galán dice: *“¿no veis su criado negociando, que parece enforro de almirez? Librea trae fantastiga, parece almorafan.*

Preguntan los galanes a Cristina, una mujer que sale de casa de Lozana, quien queda dentro, ella contesta: *“...yo viniese a pedille de merced que santiguase este su hijo, que está aojado, y ella lo hizo por su virtud, y no quería tomar unos huevos y unas granadas que le traje”*.

Dice un galán: *“...venidas a Roma mil españolas, que saben hacer de sus manos maravillas, y no tienen un pan que comer, y esta plemática de putas y arancel de comunidades, que voto a Dios que no sabe hilar, y nunca la vi coser de dos puntos arriba, su mozo friega y barre, a todos da que hacer, y nunca entiende sino: ¿Qué guisaremos, qué será bueno para comer? La tal cosa yo la se hacer, y el tal manjar cómprelo vuestra merced, que es bueno. Y daca especia, azúcar, trae canela, miel, manteca, ve por huevos, trae tuetanos de vaca, azafrán, y mira si venden culantro verde. No cesa jamás y todo en bolsa ajena.*

Ovidio - *¡Oh pese al turco! Pues veis que no siembra, y coge, no tiene ganado, y tiene quesos, que aquella vieja se los trajo, y la otra granadas sin tener huerto, y huevos sin tener gallinas, y otras munchas cosas, que su audacia y su no tener la hacen afortunada”*.

Mamotreto LVII: Cómo salió la Lozana con su canastillo debajo, con diversas cosas...

Hablan la Jerezana y la Lozana: *“¿Qué es esto que traés aquí en esta garrafeta?*

Lozana - *Señora, es un agua para lustrar la cara, que me la mandó hacer la señora Montesina, que cuesta más de tres ducados, y yo no la quería hacer, y ella la pagó y me prometió una carretada de leña y dos barriles de vino dulce para esta invernada.*

Jerezana - *¿Tenés más que ésta?*

Lozana - *Señora no.*

Jerezana - *Pues ésta quiero yo. Y pagalda, veis aquí los dineros Y enviá por una bota de vino, y hace decir a los mulateros de monseñor que toda esta semana vaya a descargar a vuestra casa”*.

Mamotreto LVIII: Cómo va la Lozana en casa de la Garza Montesina...

Lozana ha preparado un licor para el rostro que supuestamente mantiene siempre joven. Montesina le pide que le dé un poco; Lozana le dice que no puede, que está hecho con

culebras cervunas y carbón que le ha dado la persona que le ha hecho el pedido y que podría decir que las serpientes se han escapado pero no así el carbón, a lo que Montesina dice: *“Ven aquí, gasparejo; va di a tu señor que luego me envíe diez cargas de carbón muy bueno del salvático, y mira, vé tú con el que lo trujere, y hazlo descargar a la puerta de Lozana.*

- Esperá, Lozana, que otra paga será ésta que no la suya. Veis ahí seis ducados, y llamá los mozos que os lleven estos cuatro barriles o toneles a vuestra casa; éste es semulela, y éste de fideos secilianos, y éste de alcaparras alejandrinas, y éste de almendras ambrosinas. Y tomá, veis ahí dos cofines de pasas de almuñécar que me dio el provisor de Guadix.

- Ven aquí, Margarita; va descuelga dos presutos y dos somadas, y de la guardarropa dos quesos mallorquinos y dos parmesanos, y presto vosotras lleváselo a su casa”.

Mamotreto LIX: Cómo la Lozana fue a casa de madona Clarina...

Está Lozana hablando con un médico (Cirúrgico), éste dice: *“Señora Lozana, nosotros debíamos hacer con vos como hizo aquel médico pobre que entró en Andújar que, como vido y probó los munchos y buenos rábanos que allí nacen, se salió y se fue a otra tierra, porque allí no podía él medicar, que los rábanos defendían las enfermedades. Digo que me habéis llevado de las manos más de seis personas que yo curaba que, como no les duelen las plagas con lo que vos les habéis dicho, no vienen a nosotros, y nosotros, si no duelen las heridas, metemos con que duelan y escuezgan, porque vean que sabemos algo cuando les quitamos aquel dolor. Ansimismo, a otros ponemos ungüento egipciaco, que tienen vinagre.*

Lozana - Como a caballos, ungüento de albéitares.

Médico - A los dientes no hay remedio sino pasallos a cera, y vos mandáis que traigan mascando el almástiga, y que se los limpien con raíces de malvas cochas de vino, y mandáislos lavar con agua fría, que no hay mejor cosa para ellos, y para la cara y manos lavar con fría y no caliente. Más si lo dicimos nosotros, no tornarán los pacientes, y así es menester que huyamos de vos porque no concuerda vuestra medicación con nuestra cupida intención”.

Clarina le ha dado a Lozana unas telas, un jubón y unas calzas en pago por el aceite y le dice: *“...vaya con vos a llevaros estas cosas a vuestra casa; y id presto, porque aquel acemilero no's tome el olio, que se podría hacer bálsamo tanto es bueno. Y guardá, española, que no des a nadie d'esto que me has dado a mí.*

Lozana - Madona, no; más haré d'esta manera, que pistaré el almáciga y la grana y el alumbre, y se lo daré, y diré que sea esa misma, y haré un poco de olio de habas, y diré que se lo ponga con el colirio, que es apropiado para los ojos, y ansí no sabrá que vuestra señoría tiene lo más perfecto”.

Mamotreto LXI: Cómo un médico, familiar de la señora Imperia...

Lozana le dice al médico: *“Vinieron a mi casa una mujer piamontesa con su marido Romañolo, y pensé que otra cosa era; trajeron una llave de cañuto, la cual era llena de cera, y no podían abrir, y pensaron que estaban hechizados; rogándome que lo viese yo, yo hice lo que sabía, y dieronme dos julios, y prometiéronme una gallina, que me trujeron hoy, y huevos con ella, y así pasaré esta semana con este presente”.*

Continúa Lozana hablando de los engaños: *“...me sacara el caldero y la cadena que se cayó el otro día en el pozo...”.*

Mamotreto LXIII: Cómo la Lozana fue a su casa, y envió por un sastre...

Dice Lozana: *“¿Donde metéis esa leña? ¿Y el carbón? ¿Está abajo? ¿Mirastes si era bueno? ¿Sobisteis arriba los barriles, los presutos y quesos? ¿Contastes cuántas piezas de tela vinieron? ¿Vistes si el olio está seguro que no se derrame?...”.*

Pregunta Pelegrina a Lozana sobre los hombres: *“¿qué quiere decir que los hombres tienen los compañeros gordos como huevos de gallina y de golondrina...”.*

Mamotreto LXIV: Cómo vinieron cuatro palafreneros a la Lozana...

Lozana sigue hablando con Palafrenero: *“...yo siempre deseé de tener plática con estaferos...”.*

Mamotreto LXV: Cómo vino el asno de micer Porfirio por corona, y se graduó de bachiller...

Porfirio dice que quiere aprender a leer: *“...y no querría comer, ni beber, ni hacer cosa en que me fuese solacio”.*

Lozana responde: *“...no dubdéis que, d’este modo, se hacen sus pares bacalarios. Mira, no le deis a la cebada entre las hojas, y así lo enseñaremos a buscar los granos y a voltar las hojas...”.*

Lozana cuenta a Rampín su sueño: *“...La Sierra Morena, y las altas se abaten al bajo, como milano, que tantas veces se abate hasta que no deja pollo ni polla, el cual diablo de milano ya no teme espantajos, que cierto las gallinas ya no pueden hacer tantos pollos como él consume...”.*

El autor habla de la pestilencia y destrucción de Roma: *“...enviaste, después del saco y de la ruina, pestilencia inaudita con carbones pésimos e sevísimos, hambre a los ricos, hechos pobres mendigos...”*.

Carta de excomunión contra una cruel doncella de santidad

Parte del poema:

*“... muera
su ánima en fuerte fragua,
como esta lumbre de cera
veréis que muere en el agua...”*.

Epístola de la Lozana a todas las que determinan a venir a ver campo de flor en Roma

Cuenta Lozana que sucedió en Roma: *“...entraron y nos castigaron y atormentaron y saquearon catorce mil teutónicos bárbaros, siete mil españoles sin armas, sin zapatos, con hambre y sed...”*.



Bodegón (Meléndez)

Ficha 6 a		<i>“La Lozana Andaluza”</i>
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	Buey, cabrito, carne, carnero, cochino, cocho, concho, ganado, grañón, lechón, oveja, puerco, toro, vaca
	Caza	Ciervo, culebra, liebre
	Aves	Ansarón, astarna, gallina, gallina negra, gallo, garza montesina, grulla, paloma, palomino, perdiz, pollo
	Pescados y mariscos	Acedía, asturión, bacalario, boga, pescado, peje, trucha
	Lácteos	Leche, mantequilla, queso, queso mallorquino, parmesano
	Huevos	Clara de huevo, huevos, huevos frescos, de gallina, de golondrina
	Otros productos de origen animal Y Derivados	Bocado del jamón, bofe, butifarra, buturo, cuajares, hueso de tocino, jamón, mancillalobo, manteca, morcilla, pecho de carnero, presunto (“presuto”), riñón, somada, tocino, tuétano de vaca, tripa, ventrisca
Alimentos de origen vegetal	Cereales	Arroz, cebada, pan, pan cenceño, fideos, fideos sicilianos, grano, harina, semulela, trigo
	Legumbres	Garbanzos, habas
	Hortalizas	Alcaparra, alcaparra alejandrina, ajo, almofía, berenjenas, calabaza, cardo, cebolla, col, lechuga, lombarda, nabo, nabo de jerez, penca, pepino, romaracha, rábano, rabanillo, rábano negro
	Frutas frescas y desecadas	Azufaifas, dátil, fruta, grana, granada, granada de Baena, higo, limón, manzana, melón, membrillo, mirtirillo, pasa, pasita de higo, pera, piña, sorba, uva
	Frutos secos	Almendra ambrosina, cañamón, castaña, nuez
	“Hiervas”, especias y condimentos	Ajonjolí, alcaravea, almáciga, alumbre, azafrán, azafrán de Peñafiel, azahar, canela, clavos de gelofe, cantueso, comino, culantro seco, culantro verde, especias, flor de nogal, hierbabuena, jara, levadura, marrubios, matalahúga, nuez moscada, olio de habas, olio de pepitas de calabaza, pepitas de pepino, pimienta, orégano, oruga, retama, sal, vinagre, “yerba” canilla
Bebidas		Agua, agua dulce de beber, agua de azofeifas, agua de flor de habas a la veneciana, agua de mayo, agua tiberina de los pobres, agua de ángeles, agua de azahar, aguas vivas, mosto, vino, albillo, aloque, corso, dulce, garnacha, griego, romanesco, torrentés, agraz estilado, alcohol, malvasía de Candía, porcelletes
Alimentos elaborados		Adobado, albóndigas redondas y apretadas con culantro verde, alcuzcuzu, alcuzcuzu con garbanzos, almofía, ansarón asado, arroz entero, seco, graso, berenjenas en conserva, boronía, butifarras a la genovesa, cabeza de ajos asada, cabrito apedreado con limón ceutí, capirota, capirota con mucho queso, cazuela con su ajico y cominico, y savorico de vinagre, cazuela de berenjenas mojies en perfición, cazuela morisca y de otros pescados, cazuela de peje, cazuela de pescado cecial con oruga, col murciana con alcaravea, cocho veramente asado, cuajerejos de cabritos, empanadas, empanadillas, fideos sicilianos, gatafurias, grañones con huesos de tocino, grillos, guisadicos, habas a la veneciana, lebrada, menestra de calabaza, menestra de cebollas, morteruelo de azófar, olla, olla reposada, pepitorias, rellenos, salmorejo, zahinas y nabos sin tocino y con comino
Dulces		Arrope, cofín de dátiles, cofín de pasas de almuñécar, carne de membrillo, confición, chambela, conserva de melón de las monjas lombardas, hojaldres, hojuelas, hormigos torcidos con aceite, letuarios de arrope con miel, de membrillos, de cantueso, de uvas, de nueces, de berenjenas, de flor del nogal, de orégano, de hierbabuena, melcocha, miel de Adamuz, nuégados, pestiños, rosquitas, rosquillas de Alfajor, sopaipas, talvinas, tostones de cañamones y de ajonjolí, uvas asadas
Otros alimentos		Aceite, aceituna sevillana, almástiga, azúcar, azúcar candi, hongo, levadura, miel, miel de Adamuz, de berenjenas, de cantueso, de flor de nogal, de nueces, de membrillo, de oliva, de olio, de orégano y hierbabuena, de uvas, oliva, sal, vinagre

Ficha 6 b	<i>“La Lozana Andaluza”</i>
Oficios	Abastador, acemilero, arriero, canavario o botiller, carnicero, despensero, estableras, habacera, hornera, hortelano, melcochero, mercader, mozo, panadero, pastor, pescador, rabanera, regatón, tabernero, tragasantos, villana
Labores agrícolas y ganaderas	Agricultura, amasar, cerner, frutar, labrar, pellejar, sembrar
Utensilios	Almirez, almorafan, asador barril, bota, calabaza, caldera, caldero, canasta, cisterna, cofín, cuba, cuero de olio, cuchillo, cuchillo de hueso de ciervo, colmena, cuba, cuero, escudilla, garrafeta, garrafa, horno, jarro, mantel, majadero, mesa, olla, pichel, plato, pozo, tabla, taza, taza de plata, tina, tonel, vidrio
Lugares	Alhóndiga, añora, asador, bulle, canestro, chorrillo de Napoles, cisternas, colmena, despensa, forno, granero, higueral, huerto, judería, locanda, lonja de Valencia, molino, palomar, posada, posada Bartoleto, del señor don Diego, de Santiago, pozos de Roma, taberna, torcular, viña
Palabras relacionadas	Aderezos, agricultura, almorzar, amasar, apetito, asador, atriaca, ayuno, azofar, beber, beodo, bocado, borracha/o, casa abastecida, cenar, cerner, chambela, cocinar, colación, comer, comer crudo, comida, condición, convite, engordar, estómago, enzucarada, golosa, guisar, hambre, hervir, labrar, majar, pasto, pellejar, plaga, sed, somadas, siembra, tósigo, tragamallas, vitualla

Ficha 6 c	<i>“La Lozana Andaluza”</i>
Algunas frases	<i>“Cómo se baten las calderas”</i> <i>“La olla sin cebolla es boda sin tamborín”</i> <i>“Cueste lo que costare, que, como dicen, ayunar o comer truncha”</i> <i>“Vino, que en otra casa beberían lo que yo derramo porque me lo traigan fresco”</i> <i>“Quien come la romaracha y va en Nagona, torna otra vez a Roma”</i> <i>“Echáis la mesa en tierra”</i> <i>“Los duelos con pan son buenos”</i> <i>“No hay cosa tan sabrosa como comer de limosna”</i> <i>“De lo que no habéis de comer, dejalo cocer”</i> <i>“Putade de Toro y trucha de Duero”</i> <i>“Es más dejativa que menestra de calabaza”</i> <i>“Quien meneas la miel, panales o miel come”</i> <i>“Darme un barril de mosto para hacer arrope”</i> <i>“Medio cabrieto, que se yo hacer apedreado”</i> <i>“Redundan los torculares”</i> <i>“A río revuelto ganancia de pescadores”</i> <i>“Entre col y col, lechuga”</i> <i>“Do pensáis que hay tocinos no hay estacas”</i> <i>“Los duelos con pan son buenos”</i> <i>“Lingar el gallo con su estriega”</i> <i>“Bienvenido, como agua por mayo”</i> <i>“Como razón de melcochero”</i> <i>“Majó presto un rábano sin las hojas, y metiólo en vinagre fuerte”</i> <i>“Nunca faltan palomas al palomar”</i> <i>“Triunfo que ellas dan al senato es como el grano que simebran sobre las piedras que como nace se seca”</i> <i>“¡La vejez de la pimienta le venga!”</i> <i>“¡Ay, ánima mía enzucarada!...”</i> <i>“¿Y por fuerza habéis vos de traer guarnacha? ¡Trajérades corso o griego, y no expendiera tanto!”</i> <i>“Veislo ahí, todo es guarnacha y malvasía de Candía, que me cuesta dos julios el bocal”</i> <i>“Denle unas pasas para que se le quite el hipar, no se ahogue”</i>

Comentarios a “La Lozana Andaluza”

Aldonza Lorenzo es una buena cocinera que se gana la vida cocinando y elaborando pócimas y ungüentos para sanar, rejuvenecer y embellecer a quien se lo pide; por eso es la obra que más alimentos preparados y dulces cita.

La abundancia de citas de platos elaborados no sólo se refieren a la cantidad sino a la variedad; hay referencias a comidas cuyo ingrediente principal es la carne, asada o guisada, de distintos animales, entre los que están algunos mamíferos como el cabrito o el “cocho” (mamotreto XIV), algunas aves como el “ansarón” (mamotreto XVII); otros platos tienen por ingrediente principal uno o varios vegetales, también se cita como la menestra de calabazas (mamotreto XXVI) y la menestra de cebollas (mamotreto XXIX); el salmorejo (mamotreto XXVIII y mamotreto LIII) o las diferentes formas de cocinar las berenjenas (mamotreto II y mamotreto XVII), que según Gallego (1985) son platos de tradición morisca.

La influencia de la religión en la cocina se refleja en la presencia del tocino y demás derivados del cerdo que Aldonza añade a la comida, especialmente cuando pretende demostrar que es cristiana vieja. Sin embargo sabe cocinar de varias formas las berenjenas que es un vegetal llegado a España de la mano de los árabes, utiliza para cocinar el aceite de oliva (mamotreto II, mamotreto VII y mamotreto VIII), dato que según Suárez (2005) describe a la Lozana Andaluza como un personaje poco afín a la religión católica; sin embargo, Gallego (1985) propone que es debido a que nació y vivió parte de su vida en Andalucía y adquirió las costumbres culinarias de los moriscos, la mayoría de las cuales se han mantenido hasta la actualidad.

La Lozana Andaluza presume de saber cocinar “arroz *entero, seco*”, fideos a la siciliana (mamotreto LVIII), habas a la veneciana (mamotreto XIV) o la gatafuria (mamotreto XXVIII), plato de pasta originario de Génova; estos platos de clara influencia italiana, junto con el resto de los que la protagonista presume saber cocinar cuyo origen se puede atribuir a la cocina árabe y a la de otros lugares del Mediterráneo, apoyan la propuesta de Orduna (2008) que se refiere a que la cocina mediterránea es un compendio de las regiones más cercanas y de otras más lejanas que han llegado a nosotros a través de la rutas comerciales.

Como buena cocinera cita muchas especias entre las que está la oruga que según Sáiz (2001) es una planta hoy en desuso de la que se utilizan las hojas y tiene sabor picante.

Aldonza Lorenzo sabe cocinar numerosos platos que llama cazuela, guiso, olla, pepitoria o morteruelo; según Castro (1999) estos platos se elaboraban utilizando varios tipos de

alimentos y no siempre el más representativo es la carne; según Santamaría (1988) estos platos se consumían sobre todo en invierno y el morteruelo, en concreto, en el Colegio Mayor San Ildefonso, era plato habitual durante el mes de diciembre.

También sabe cocinar alimentos como la empanada, las empanadillas o el “cofín” (mamotreto II, mamotreto XIX, mamotreto XXIX) que tienen en común el estar elaborados con un alimento que está envuelto con una capa de hojaldre; el relleno que lleva este tipo de alimentos puede ser dulce o salado, por eso hay referencias a ellos en ambos apartados. Eran un plato de uso muy frecuente, por eso autores de la época como Da Como (1450), Martínez Motiño (1622) o Nola (1529) proponen varias recetas de empanadas, empanadillas y pasteles; además, Lobera de Ávila (1530) los incluye entre los alimentos que deben estar presentes en un banquete; Celada (2006), describe cómo en las cocinas del Vaticano era habitual la elaboración de este tipo de platos en los que los ingredientes, tal como se cuenta en *La Lozana Andaluza* podían ser tanto dulces como salados; Castro (1999), por su parte describe los pasteles como empanadas rellenas de carne cuyo origen atribuye a la *mustela* árabe; esta información vuelve a acercar a Aldonza Lorenzo al mundo de los moriscos y de la influencia que éstos tuvieron en la comida andaluza, tal como proponía Gallego (1985).

En el apartado de los dulces Aldonza sabe elaborar los que tienen como base principal una fruta, como el melón o el membrillo, que se cocinan con miel o azúcar y algunos condimentos; según Garrido (1995) para este tipo de dulces se usaba principalmente la miel, ya que el azúcar empezó a utilizarse habitualmente cuando se empezó a cultivar en el Nuevo Mundo; otro grupo lo forman los dulces que se elaboran con masa frita u horneada con miel y algunos condimentos; como las hojuelas, hojaldres o los hormigos torcidos con aceite (mamotreto II), de clara influencia árabe; además de saber elaborarlos enumera, para hacerlos al día siguiente, los ingredientes que necesita, entre los que están el cilantro verde, un puñado de harina y la misma cantidad de aceite, ingredientes con los que dice que va a elaborar una “*almofia*” llena, recipiente que según el diccionario de Autoridades (1726) era similar a una jofaina.

Son curiosas las descripciones que hace Aldonza sobre de la forma de elaborar algunos de sus platos, empezando por los “*lectuarios de arrope*” (mamotreto II), dulce que Santamaría (1988) define como mermelada hecha de naranja y miel, que acostumbraba a tomarse, con aguardiente, a hora temprana; la naranja, como veremos más adelante, no está entre los ingredientes que cita la Lozana, pero si lo está la miel, aunque parece que sólo la utiliza en determinadas circunstancias; así, cuando dice “*Letuarios de arrope para en casa, y con miel para presentar*” está haciendo diferencias en relación a si los elabora para que los vean y disfruten personas ajenas a la casa o no. Describe parte de los ingredientes entre los que están

los membrillos, el cantueso, las uvas, las berenjenas, las nueces y la flor del nogal, que utilizará en diferente medida según las circunstancias; así la flor del nogal, cuando hay peste, y orégano y hierbabuena para las personas que han perdido el apetito. Sobre el aspecto que tienen es curiosa la comparación que en el libro, de autor anónimo titulado *Manual de mujeres en el cual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas* se hace una receta de “*Conserva para encarnar los dientes*” en la que después de enumerar los ingredientes y describir el proceso de elaboración dice: “*Y puesta al fuego, hierva hasta que espese como letuario*”.

Otro de los dulces que elabora Aldonza es el arrope propiamente dicho (mamotreto XXXVII), cuando le dice al guardián: “*Mejor hará vuestra merced darme un barril de mosto para hacer arrope*”, a lo que él responde y “*membrillos que cozcáis dentro*”; se están describiendo los dos ingredientes principales para su elaboración, el mosto y el membrillo y que se elabora cociéndolos juntos. Otros autores de la época como Da Como (1450) describen al arrope cómo: “*vino cocido en mosto*” y lo utilizan en recetas como: “*Para hacer pebrada de caza*” recomendando que al final: “*se debe destemperar en el caldo de esta carne, con un poco de arrope, es decir vino cocido en mosto*”; este mismo autor en el capítulo de elaboración de salsas, en la receta para la “*Mostaza roja o violada*” utiliza: “*un poco de agraz, o vinagre, y arrope destemperarás esta composición; y la pasarás por la estameña*”. Mientras que Hernández de Maceras (1607) por su parte recomienda guardar las berenjenas en una olla vidriada con arrope.

Algunas de las citas de alimentos tienen un tinte sexual; en el caso de la leche la utiliza un personaje llamado Sangueso ya que para él las mujeres sólo sirven para que le den leche (mamotreto LIII); o la comparación de los testículos con huevos de gallina o de golondrina. Sin embargo estos mismos alimentos son utilizados habitualmente; así, entre los derivados lácteos, destacan la mantequilla y el queso que, a veces se utiliza para elaborar algún plato, o salsa como la capirozada; entre los que hay que destacar en esta obra el queso mallorquín y el queso parmesano, que según Navas (2007) formaban parte de la comida de los pobres.

Los huevos, junto con las gallinas que los producen, están presentes en la vida de Aldonza; por una parte acude a ella una vieja para que le ayude a encontrar a una gallina clueca que no sabía donde estaba incubando; por otra, recibe con frecuencia huevos como pago en especies de sus servicios, desde la lavandera que los roba de la casa de sus amos y los regala a sus amigos para mantenerlos, la mujer que acude para que le quiten el mal de ojo de su hijo y quiere pagar, aunque Aldonza no le cobra, con unos huevos y granadas. Los huevos los utiliza la protagonista en la cocina; así adquiere fama de buena cocinera y de tener la despensa llena sin criar ningún animal ni cultivar ningún vegetal y, por supuesto los huevos siempre serán frescos y permite que como alimentos que sanan se consuman crudos,

mezclados con vino. Los usos que se dan a los huevos en esta obra concuerdan con las propuestas de Santamaría (1988) y de Suárez (2005) sobre su valor como alimentos saludables; pero en la Lozana también se utiliza la clara de huevo para elaborar pócimas, cuyo uso, junto con otros elementos, le da a la protagonista fama de bruja.

Entre las bebidas, la más frecuente, como es habitual, es el vino, citando gran variedad de ellos, tanto españoles como extranjeros: el vino corso, el vino griego, el vino romanesco, o el vino torrontes.

Se hace referencia al agua con dos denominaciones características, la que llaman “*agua dulce de beber*” que es la de buena calidad y “*el agua tiberina de los pobres*” que era el agua que recogían y bebían del río Tiber, y probablemente contaminada, los que no podían pagar agua de mejor calidad.

Apartado especial son las “aguas” que elaboraba Aldonza Lorenzo, y según Francés (1976), en el siglo XVIII se elaboraban y vendían frías en las botillerías; la protagonista de la obra y sus compañeras elaboraban diferentes tipos de ellas entre la que está el “*agua de azofeifas*” (mamotreto V) que elaboraban una mujer napolitana y sus hijos y el “*agua de ángeles*” (mamotreto XXIX) que junto con el “*agua de azahar*” lleva como regalos una granadina a la que recibe la Lozana Andaluza. A todas estas bebidas Aldonza les reconoce propiedades curativas de la misma forma que, según Francés (1976) sucedía en el siglo XVIII con las que elaboraban en las botillerías.

En el apartado de otros alimentos se ha incluido el aceite que sirve a las nuevas amigas de Aldonza, a su llegada a Roma, para saber si era cristiana vieja, pero ella, que nació y vivió parte de su vida en Granada presume de saber cocinar numerosos platos entre los que están los “*hormigos torcidos en aceite*” de los que ya se ha hablado anteriormente.

5.1.3.5. “*El Diablo Cojuelo*”

Es una novela incluida dentro del género de novela picaresca que se publica en 1641 cuando el género está decayendo (Allaigre, 2003). Es la primera obra en prosa que escribió Luis Vélez de Guevara hasta ese momento solo había escrito teatro y, a pesar de que no tenía mucha experiencia tiene todas las características típicas de la picaresca. (Del Moral, 1999).

Narra las aventuras del hidalgo don Cleofás Leandro Pérez Zambullo, estudiante, que va saltando por los tejados, huyendo de la justicia, a causa de unos enredos amorosos con una señora llamada doña Tomasa, en su camino entra en la buhardilla de un astrólogo, allí libera a un diablo cojo que estaba preso en una redoma. Este le lleva a la torre más alta, la de San Salvador, donde destapando los tejados, le deja ver diversas escenas de la vida madrileña, con taberneros, alquimistas y médicos organizando sus trampas, y a la propia doña Tomasa recibiendo en su casa a otro enamorado. Inspeccionan el manicomio y después pasan a otras ciudades, en Ecija les creen autoridades y les agasajan, en Sevilla, al mismo tiempo pueden ver Madrid por un espejo mágico, asisten a una sesión de una Academia, donde se dan preceptos contra los poetas Barrocos; mientras tanto Satanás envía a otro diablo en busca del Cojuelo, que por error captura a un mendigo con el mismo nombre. Doña Tomasa llega a Sevilla con un soldado, hace detener a don Cleofas y al Cojuelo, pero consiguen la libertad sobornando al alguacil que los detiene. Al final el soldado y doña Tomasa parten para las Indias, don Cleofas vuelve a sus estudios en Alcalá y el Diablo Cojuelo vuelve al infierno entrando por la boca de un escribano.

Citas relacionadas con la alimentación

Don Cleofás y el Diablo Cojuelo espían diversas casas por los tejados, observan una bodega y a su dueña: *“...al parecer, (bebe) cámaras de tinajas y come jigotes de bóvedas,...que es una bodegonera tan rica, que tiene, a dar rocín por carnero y gato por conejo a los estómagos del vuelo...”*.

También critican a los clientes de la bodega: *“...a aquel caballero tasajo que tiene el alma en cecina...”*, *“Bien haya aquel tabernero de Corte...”*.

Ven de madrugada salir a un cazador furtivo: *“...Mira aquel cazador mentecato del gallo, que está ensillando su rocín a estas horas y poniendo la escopeta debajo del caparazón, y deja de dormir de aquí a las nueve de la mañana por ir a matar un conejo, que le costaría mucho menos aunque le comprara en la despensa de Judas...”*, *“...porque ha días que su despensa espera el domingo de casi ración”*, *“Que el agua-ardiente...”*.

De otras personas que van encontrando a su paso dicen: *“...un caballero que, habiendo heredado mucho de sus padres, lo gastó todo en la cetrería y no le ha quedado más que aquel halcón en la mano, que se las come de hambre...”*.

Al amanecer deciden ir a descansar: *“...y vamos en busca de un figón, a almorzar y descansar...”*.

En el figón también espían a los huéspedes: *“Dejemos a estos caballeros en su figón almorzando y descansando, que sin dineros pedían las pajaritas que andaban volando por el aire y al fénix empanado...”*.

Encuentran una posada para descansar: “Esta es muy buena posada para pasar esta noche...”, “...éntrate dentro y pide un aposento y que te aderecen de cenar...”.

Para la cena se las apañan para que les inviten: “...Como por una viña vendimiada...”, *“Convidáronle a cenar unos caballeros soldados aquella noche...”, “...con la celebridad de los brindis por el Rey (Dios le guarde), por sus damas y sus amigos, y haber dado las aceitunas con los palillos carta de pago de la cena...”*.

En otro momento cuando tienen hambre llegan a una venta: *“...y mire si quiere beber o comer algo para este desmayo”*.

Le preguntan al ventero cual es el menú: *“...pidiendo el ventero de comer, y él les dijo que no había quedado en la venta más que un conejo y un perdigón, que estaban en aquel asador entreteniéndose a la lumbre.*

-Pues trasládenlos a un plato - dijo don Cleofás -, señor ventero, y venga el salmorejo, poniéndonos la mesa, pan vino y salero.

El ventero respondió que fuese en buena hora; pero que esperasen que acabasen de comer unos extranjeros que estaban en eso, porque en la venta no había otra mesa más que la que la que ellos ocupaban. Don Cleofás dijo:

Por no esperar, si estos señores nos dan licencia, podremos comer juntos, y ya que ellos van en la silla, nosotros iremos en las ancas.

Y sentándose los dos al paso que lo decían, fue todo uno, trayéndoles el ventero la porción susodicha, con todas sus adherencias y incidencias, y comenzaron a comer en compañía de los extranjeros, que el uno era francés y el otro inglés, el otro italiano y el otro tudesco, que había ya respuntado la comida más aprisa a brindis de vino blanco y clarete, y tenía a orza la testa, con señales de vómito y tiempo borrascoso, tan zorra de cuatro costados, que pudiera temelle el corral de gallinas del Ventero”.

Al final de la comida los acompañantes están borrachos y terminan peleándose hasta que llega el dueño: *“...dar un tapaboca a estos borrachos...”, “...palotear y echar espadañas de vino...”, “...de cabeza en una caldera de agua hirviendo que tenían para pelar un puerco en casa de un labrador de Adamuz...”, “...a sentar a comer de los despojos que había dejado el enemigo...”, “...que se adereza la comida y parece el Güesped”, “...hallando esta nueva matanza en su venta, y jarros, tinajas y platos hechos tantos en la refriega...”*.

En su viaje valoran las características agrícolas de los campos: *"...en esta ciudad solamente se coge el algodón, semilla que en toda España no nace, además de otros veinte y cuatro frutos, sin sembrillos, de que se vale para vender a la gente necesitada; su comarca también es fertilísima".*

En su camino se cruzan con un ejercito que va a la batalla, van acompañados de muchas otras personas, algunas de ellas relacionadas con la alimentación de la tropa: *"Esta tropa innumerable que pasa ahora mal concertada es de oficiales de boca, cocineros mozos de cocina, botilleros, reposteros, despenseros, panaeros, veedores, y la demás canalla que toca a la bucólica".*

Describe ahora a los taberneros que acompañan a la tropa: *"Aquellos que van sobre cubas con ruedas y velicómenes en las manos, dando carcajadas de risa, son sus gentiles hombres de la copa, que han sido taberneros de Corte primero".*

De los pinches de cocina dice: *"...y llevan manos de almireces por plumas, y por papel pieles de abadas".*

También van acompañados de carros con la intendencia: *"Ahora sigue este aparato una infinita tropa de carros largos, llenos de comida y vestidos de mujeres y de hombres que es la guardarropa de la fortuna; y con ir tantos como la siguen desnudos y hambrientos, no les da un bocado que coman ni un trapo con que se cubran..."*.

A su llegada a Sevilla buscan un mesón para comer: *"...y adonde no han conocido el catarro si no es para Sevilla; y tomando refresco de unos conejos y unos pollos en un mesón que se llama de los Caballeros..."*.

Describen la entrada a la ciudad: *"...entre tantos cidros, naranjos, limones, laureles y cipreses...", "...Haciendo mayor la belleza desta entrada infinitas granjas, por una parte y por otra, que en cada una se cifra un jardín terrenal, granizado de azahares, mosquetas y jazmines reales".*

Visitan la ciudad: *"...aquel edificio que se llama Lonja..."*.

También aquí comen: *"...bajándose del terrado a tratar que se aderezase la cena...", "...después de haber comido algunos pescados regalados de aquella ciudad y del pan que llaman de Gallegos, que es el mejor del Mundo, y habiendo dormido la siesta..."*.

Al regresar a Madrid ven un entierro: *"Este es el de nuestro Astrólogo - respondió el Cojuelo- que ayunó toda su vida, para que se lo coman todos estos en su muerte..."*.

El Diablo Cojuelo describe la vida del astrólogo muerto: *"...tomando venganza de algunos embustes que les había hecho en la sopa de los conventos...", "...Que en un bodegón hiciera lo mismo...", "...almorzarás y conmutarás en sueño la pendencia...", "...ni sus pechugas alimento a ningún enfermo..."*.



Bodegón de ostras huevos y caldero (Meléndez)

Ficha 7 a		<i>“El Diablo Cojuelo”</i>
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	Carnero, gato. Puerco
	Caza	Conejo
	Aves	Gallina, gallo, perdigón, pollo
	Pescados y mariscos	Pescado
	Lácteos	
	Huevos	
	Otros productos de origen animal y derivados	Cecina, despojos, pechuga
Alimentos de origen vegetal	Cereales	Pan, pan de gallegos
	Legumbres	
	Hortalizas	
	Frutas frescas y dsecadas	Cidros, limón, naranja
	Frutos secos	
	“Hiervas”, especias y condimentos	Azahar, jazmín, laurel, mosqueta, sal
Bebidas		Vino, vino blanco y clarete, aguardiente
Alimentos elaborados		Conejo asado, salmorejo, sopa de los conventos, fenix empanado, jigotes, perdigón asado
Dulces		
Otros alimentos		Aceitunas

Ficha 7 b		<i>“El Diablo Cojuelo”</i>
Oficios	Bodegonera, botillero, cazador, cocinero, despensero, hombre de copa, labrador, mozo de cocina, oficial de boca, panadero, repostero, tabernero de la corte, veedor, ventero	
Labores agrícolas y ganaderas	Matanza, pelar un puerco, recogida del algodón, vendimia	
Utensilios	Almirez, asador, caldera, copa, cubas, cubas con ruedas, jarro, mesa, palillos, plato, salero, tinaja, velicómenes	
Lugares	Bodegón, cámara, cocina, corral de gallinas, despensa, figón, granja, lonja, mesón, posada, venta, viña	
Palabras relacionadas	Aderezar, adherencias e incidencias, almuerzo, ayuno, beber, bocado, borracho, brindis, bucólica, cena, cenar, comer, comida, Cuaresma, desmayo, estómagos, hambre, refresco, tomar refresco	

Ficha 7 c	<i>“El Diablo Cojuelo”</i>
Algunas frases	<i>“Al parecer, (bebe) cámaras de tinajas y como jigotes de bóvedas”</i> <i>“Es una bodegonera tan rica que tiende a dar rocín por carnero y gato por conejo”</i> <i>“A aquel caballero tasajo que tiene el alma en cecina”</i> <i>“Esta es muy buena posada para pasar esta noche”</i> <i>“Como por una viña vendimiada”</i> <i>“Haber dado las aceitunas con los palillos”</i> <i>“Carta de pago con la cena”</i> <i>“Trayéndoles el ventero la porción susodicha con todas sus adherencias e incidencias”</i> <i>“De cabeza en una caldera de agua hirviendo que tenían para pelar un puerco en casa de un labrador”</i> <i>“Aquellos que van sobre cubas con ruedas y velicómenes en las manos son sus gentiles hombres de la copa, que han sido taberneros de la Corte primero”</i> <i>“La sopa de los conventos”</i> <i>“Almorzarás y conmutarás en sueño la pendencia”</i> <i>“Ni sus pechugas servirán de alimento a ningún enfermo”</i>

Comentarios a ***“El Diablo Cojuelo”***

Los protagonistas de *“El Diablo Cojuelo”* viajan de ciudad en ciudad comiendo en mesones, ventas y bodegones, momento que aprovechan para criticar la comida y los engaños en los alimentos que hacían algunos; en concreto, habla de una bodegonera que en lugar de carnero pone rocín y en lugar de conejo pone gato. También comen en un figón, un lugar de reciente creación y que empezó a ponerse de moda como lugar para comer y descansar.

Según Corral (2002) el pan y el vino eran la base de la alimentación de la época; así se lo piden don Cleofás y el diablo al ventero, junto con el salero y el salmorejo. En el *“mesón de los caballeros”*, don Cleofás toma lo que llama *“un refresco”* formado por unos conejos y unos pollos. Según Santamaría (1988) Covarrubias definía al salmorejo como *“un cierto género de salsa o escabeche con que suelen aderezarse los conejos, echándoles pimienta, sal y vinagre y otras especias”*; este dato asociaría el salmorejo que los protagonistas pidieron al llegar a la venta con los conejos y los pollos que se comen después de *“refresco”*. El Diccionario de Autoridades (1739) define el salmorejo como *“Cierta género de salsa con que suelen aderezarse los conejos, que se compone de sal, vinagre y otras especias”* y que en latín se llama *“salfiago”*.

Existe una cita alusiva a la pechuga de ave como alimento que deben recibir los enfermos.

Otra de las características de la obra es la crítica que hace sobre algunos entornos sociales; a modo de ejemplo, el hombre que sale a cazar de madrugada para obtener un conejo

que podría haber comprado sin ningún esfuerzo en el mercado; según Castro (1999) las carnes de caza, junto con el cerdo, eran la principal fuente de proteínas de origen animal de los agricultores.

En esta obra se describe cómo el vino está presente en la mesa de personas de diferentes clases sociales. Así, en la comitiva que sigue a los soldados que van a la batalla van *“bodegoneros de la corte”*; al citar este oficio describen su uso tanto en la corte como entre los soldados, una de las razones por las que estos últimos (en el caso de los españoles lo consumían para perder el miedo) podían tener menos rendimiento que los de otros ejércitos en las batallas, como los de los árabes, cuya religión prohibía su consumo.

Parte del argumento se desarrolla, como en otras novelas picarescas en la ciudad de Sevilla; el Diablo Cojuelo aprovecha para describir algunos de sus lugares característicos, como la lonja o la entrada a la ciudad, con granjas y jardines de azahares y jazmines reales; además se refiere a algunos de los alimentos habituales en los mercados como *“los pescados regalados”* y el *“pan de Gallegos”*. En la ciudad de Sevilla también hay lugares donde se reparte la *“sopa de los conventos”*.

Curiosa es también la referencia a la siesta que duermen después de comer para descansar en el momento de más calor del día.

5.1.4.- Las Novelas Ejemplares

En el capítulo dedicado a los autores y los géneros literarios se han descrito algunas de las características generales de las “Novelas ejemplares” y de su publicación, así que ahora nos vamos a limitar a narrar el argumento, relatar las citas relacionadas con la alimentación e incluir las fichas y comentarios de cada una de las obras.



Niños comiendo uvas (Murillo)

5.1.4.1.- “La Gitanilla”

El argumento de la obra se basa en las condiciones de vida de los gitanos, por eso se refleja la vida nómada, las relaciones entre ellos y con el resto de la sociedad, así como las consecuencias de la orden de expulsión que los Reyes Católicos habían firmado para los judíos, musulmanes y gitanos; la citada orden les obligaba a cambiar de ciudad cada cierto tiempo y a sobornar a las autoridades cuando llegaban a una localidad nueva.

La novela narra la vida y aventuras de Preciosa, una Gitanilla a la que cuida y educa una gitana mayor que la rapto siendo muy pequeña; se hace famosa por su belleza, gracia y salero y es requerida en las casas de algunas damas de la alta sociedad donde, además de cantar, lee la buena ventura a quien se lo pide.

Un hidalgo llamado Juan Carcamo se enamora y se casa con ella por el rito gitano. Al llegar a Murcia en lugar de establecer el campamento se alojan en una posada, donde la hija de la dueña enamorada del marido de Preciosa urde un plan para acusarles de robar las joyas de su madre. Juan Carcamo es detenido, juzgado y va a ser ajusticiado. El problema se resuelve cuando la abuela de Preciosa reconoce al matrimonio al que años atrás les robó a su hija; los visita, aclara la situación y celebran la boda legal de Preciosa y Juan Carcamo.

Citas relacionadas con la alimentación

Preciosa, a partir de los quince años va con otros gitanos a bailar y cantar en las plazas; ella se gana al público y cantando un romance que dice:

*"Arbol preciosísimo
que tardó en dar fruto
años..."*

Quince días después de Santa Ana vuelven a cantar en Madrid donde Preciosa propone cantar un romance sobre la Reina Margarita cuando salió a la misa de parida en Valladolid, a cambio de que paguen cuatro cuartos cada uno de los escuchantes, de la cantidad de dinero que obtienen dice: *"Hecho, pues, su agosto y su vendimia..."*.

En el romance habla de la alegría y de la envidia que ha producido el nacimiento:

*...fecunda vid,
crece, sube, abraza y toca
el olmo felice tuyo
que mil siglos te haga sombra
para gloria de ti misma..."*

Preciosa y otras gitanillas han llegado a la casa de la señora cuyo marido le ha pedido que acuda para que la conozcan, ésta le mira todos los detalles: *"...su vecina la desmenuzaba toda, y hacía pepitoria de todos sus miembros y coyunturas"*.

Le dan, en pago, para que lea la buenaventura, un dedal de plata. La Gitanilla dice:

*...Pero en un tras, en un tris,
el enojo se te pasa,
y quedas como alfinique,
o como cordera mansa,
riñes mucho y comes poco..."*

Al salir de la casa de la señora: *"Fuéronse y juntáronse con las muchas labradoras que a la hora de las avemarías suelen salir de Madrid para volverse a sus aldeas..."*.

Preciosa está con el padre de don Juan Cárcamo, el caballero que le ha pedido relaciones y le recita unas *“palabras”*: *“Con la mitad destas palabras que le digan, y con seis cruces que le hagan sobre el corazón a la persona que tuviere vaguidos de cabeza -dijo Preciosa-, quedará como una manzana”*.

Al final de la ceremonia de conversión de don Juan en Gitano; un gitano viejo presenta a Preciosa diciendo: *“Esta muchacha que es la flor y la nata de toda la hermosura de las gitanas que sabemos que viven en España...”*.

Un gitano viejo le explica a Andrés las condiciones en las que ellos viven: *“Los montes nos ofrecen leña de balde; los árboles, frutas; las viñas, uvas; las huertas, hortalizas; las fuentes, agua; los ríos, peces, y los vedados, caza; sombra, las peñas; aire fresco, las quiebras; y casas las cuevas. Para nosotros las inclemencias del cielo son oreos, refrigerio las nieves, baños la lluvia, músicas los truenos y hachas los relámpagos...”*.

Preciosa le dice a Andrés que le acepta como marido: *“...no querría yo que fueses tú para conmigo como es el cazador, que, en alcanzando la liebre que sigue, la coge y la deja por correr tras otra que le huye”*.

Un viejo, en relación a los peligros del oficio, le dice a Andrés: *“No se toman truchas, etcétera, -replicó el viejo- todas las cosas desta vida están sujetas a peligros...”*.

Respecto a los castigos de la justicia por robar, el viejo le dice: *“El toque está en no acabar acoceando el aire en la flor de nuestra juventud y a los primeros delitos; que el mosqueo de las espaldas, ni el apalear el agua en las galeras, no lo estimamos en un cacao”*.

Andrés reparte dinero entre los gitanos, para compensar el dinero que no robará, en el mes de plazo obtenido, con gran envidia de todos los gitanos: *“Hecho esto, comieron lentamente, repartióse el dinero...”*.

Llegada la noche matan a la mula en la que Andrés llegó, y la entierran tal como prometieron: *“acocotaron a la mula y enterrarónla de modo que quedó seguro Andrés de ser por ella descubierto...”*. Pide Andrés que salgan de Madrid para que no le reconozcan: *“Levantaron, pues, el rancho y dierónle a Andrés una pollina en que fuese, pero él no la quiso, sino irse a pie...”*.

Llegado el otoño se van de Toledo a Extremadura: *“...y desde allí se entraron en Extremadura, por ser tierra rica y caliente”*.

Una noche les despiertan los ladridos de los perros que están mordiendo a un hombre que pasaba por allí perdido. Le rescatan, le curan y éste les pregunta: *“¿Está por aquí alguna venta o lugar donde pueda recogerme esta noche y curarme de las heridas que vuestros perros me han hecho? No hay lugar ni venta donde podamos encaminaros -respondió Andrés”*.

La abuela de Preciosa le cura las heridas: *“Tomó algunos de los pelos de los perros, friólos en aceite, y, lavando primero con vino dos mordeduras que tenía en la pierna izquierda, le puso los pelos con el aceite en ellas y encima un poco de romero verde mascado; lioselo muy bien con paños limpios y santiguó las heridas...”*. Dejan durmiendo al herido: *“...después de curado el mozo, le dejaron solo sobre un lecho hecho de heno seco...”*.

Preciosa le ha contado a Andrés que el herido es un paje que conocía en Madrid y que no sabe por qué ha venido. Andrés piensa que se ha prendado de ella y ha venido a buscarla: *“...Ninguna otra cosa sino que la misma fuerza que a mi me ha hecho gitano le ha hecho a el parecer molinero y venir a buscarte”*.

Han iniciado el camino hacía Murcia, para acompañar al viajero que encontraron en Extremadura y una noche se dedican a componer canciones. Preciosa habla del amor y dice:

*i las almas son iguales,
podrá la de un labrador
igualarse por valor
con las que son imperiales...”*.

Al llegar a Murcia se alojan en un mesón: *“...Clemente y Andrés, se alojaron en un mesón de una viuda rica...”*.

La hija de la dueña del mesón se enamora de Andrés, decide buscar la oportunidad para decírselo: *“...hallóla en un corral donde Andrés había entrado a requerir dos pollinos...”*. Le explica que es hija única y que el mesón es propiedad de su madre: *“...este mesón es suyo; y amén desto tiene muchos majuelos y otros dos pares de casas...”*.

El día de la boda de Preciosa con Andrés, en Murcia: *“...Hizo fiestas la ciudad, por ser muy bienquisto el corregidor, con luminarias, toros, y cañas el día del desposorio...”*.

Ficha 8 a		<i>“La Gitanilla”</i>
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	Cordera, toro
	Caza	Caza, liebre
	Aves	
	Pescados y Mariscos	Truchas, peces
	Lácteos	Nata
	Huevos	
	Otros productos de origen animal y derivados	
Alimentos de origen vegetal	Cereales	
	Hortalizas	Hortalizas
	Frutas frescas y desecadas	Manzana, uvas
	Frutos secos	
	“Hiervas”, especias y condimentos	Romero
Bebidas		Vino
Alimentos elaborados		Fritos, pepitoria
Dulces		
Otros alimentos		Aceite, cacao

Ficha 8 b		<i>“La Gitanilla”</i>
Oficios	Cazador, labradora, labrador, molinero	
Labores agrícolas y ganaderas	Vendimia	
Utensilios		
Lugares	Corral, huerta, majuelo, mesón, rancho, venta	
Palabras relacionadas	Cena, vid	

Ficha 8 c	“La Gitanilla”
Algunas frases	<i>“Los montes nos ofrecen leña de balde; los árboles, frutas; las viñas, uvas; las huertas, hortaliza; las fuentes, agua; los ríos, peces, y los vedados, caza</i> <i>Fecunda vid crece, sube, abraza y toca</i> <i>Hecho, pues, su agosto y su vendimia</i> <i>Su vecina la desmenuzaba toda, y hacía pepitoria de todos sus miembros y coyunturas</i> <i>Esta muchacha que es la flor y la nata de toda la hermosura de las gitanas</i> <i>Le puso los pelos con el aceite en ellas y encima un poco de romero verde mascado; lioselo muy bien con paños limpios y santiguóle las heridas</i>

Comentarios a *La Gitanilla*

En esta obra se describe la vida de los gitanos en España; que era el resultado de las tradiciones de este grupo social y de las leyes promulgadas por los Reyes Católicos; hacían vida nómada, se asentaban a las afueras de las ciudades y nunca durante mucho tiempo.

La mayor parte de las citas a alimentos son debidas a frases en las que se hace referencia a alguna cualidad de las personas; es el caso de la nata con la que comparan la hermosura y la pureza de Preciosa o a las truchas con los peligros de la vida; según Martínez (2002) este tipo de pescados de río era abundante, no era del gusto de la población general, pero estaba al alcance de un grupo social nómada como los gitanos; a la liebre la comparan con una persona cuyos intereses van cambiando continuamente.

Hay citas de alimentos que se utilizan para elaborar emplastos o para curar heridas o sanar enfermos; un ejemplo es cuando la abuela de Preciosa cura las heridas con *“pelos de perro fritos en aceite”*; el vino a veces lo utilizan para lavar las heridas; o la buena salud que Preciosa compara con una manzana.

Los oficios y lugares que se citan están directamente relacionados con las características de gitanos que tienen los protagonistas; es el caso del rancho, su lugar de residencia, el mesón o la venta como lugares donde viven y comen.

El uso de la palabra majuelo para referirse a una viña la utiliza Cervantes en varias ocasiones como en don Quijote de la Mancha; es una palabra que todavía se sigue utilizando en algunas localidades de La Mancha.

5.1.4.2.- “El Amante Liberal”

Cervantes utiliza en esta novela sus experiencias y recuerdos de la vida militar y marítima y de su estancia en Argel, aunque aquí la acción sucede en Turquía y los protagonistas son sicilianos y no españoles; es, junto con *La Señora Cornelia*, la única con personajes y escenarios situados fuera de España (Alborg, 1987; Sieber, 1981).

El argumento describe las aventuras de Ricardo, su amigo Mahamut y Leonisa; los tres han sido hechos cautivos por los Turcos; durante su cautiverio los jóvenes son separados y piensan el otro ha fallecido. Al final de la obra se reencuentran, huyen y regresan a Sicilia. Antes de ser capturados Ricardo estaba enamorado de Leonisa y está de Cornelio por eso, al regresar, Ricardo entrega a Leonisa a Cornelio, pero ella dice que en realidad ama a Ricardo y se quiere casar con él.

Citas relacionadas con la alimentación

Ricardo dice de Leonisa que es: *“...para mí leona y mansa cordera para otro...”*.

Ricardo expresa a Cornelio las razones por las que está enamorado de Leonisa: *“...a las levantadas voces con que le dije lo que has oído, se fue llegando la gente que por la huerta andaba...”*.

Estando, en la isla de Fabiana, los turcos, esperando el rescate de Ricardo y Leonisa, ven llegar seis velas latinas, suponen que son la escuadra de Malta o de Sicilia, por eso huyen: *“...estaban en tierra, cuál guisando de comer, cuál lavando su ropa...”*. Al medio día siguiente: *“...por la parte del medio día, los turcos saltaron en tierra a hacer leña y carne, como ellos dicen...”*. Después de la tormenta llegan al faro de Micina. *“digo que cansados, hambrientos y fatigados...”*.

Leonisa cuenta a Ricardo cómo el bajel en el que viajaba, debido a una fuerte tormenta, llega a una isla pero, para salvarse, atan dos barriles vacíos y los tiran al mar: *“...volvió el bajel de Yzuf con un recio viento a la misma isla de la Panalanea, donde también vimos a nuestra galeota; pero la nuestra, sin poderlo remediar, embistió en las peñas. Viendo, pues, mi amo tan a los ojos su perdición, vació con gran presteza dos barriles que estaban llenos de agua, tapólos muy bien, y atólos con cuerdas el uno con el otro; púsome a mí entre ellos, desnudóse luego, y, tomando otro barril entre los brazos, se ató con un cordel el cuerpo, y con grande ánimo se arrojó a la mar, llevándome tras sí..., ... dos turcos, que vuelta la boca al suelo me tenían, derramando gran cantidad de agua que había bebido...”*.

Han llegado a una isla cristiana; se esconden hasta que se enteran de que la guarnición está sin capitán, porque murió y, con pocos soldados: *“...Estábamos escondidos en una cueva, temerosos ellos que no bajasen de una fuerza de cristianos que está en la isla y los cautivasen; sustentáronse con el bizcocho mojado que la mar echó a la orilla, de lo que llevaban en la galeota, lo cual salían a coger de noche...”*.

Van en el barco, cada uno con una intención diferente, les atacan y ganan la batalla, a los vencidos les dejan ir: *“...aun le dieron algunos cequies de los que habían sido suyos”*. En su itinerario hacía tierra de cristianos: *“llegaron a la fuerte isla del Corfú, donde hicieron agua...”*.

Ficha 9 a		“El Amante Liberal”
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	Carne, cordera
	Caza	
	Aves	
	Pescados y Mariscos	
	Lácteos	
	Huevos	
	Otros productos de origen animal y derivados	
Alimentos de origen vegetal	Cereales	Bizcocho
	Hortalizas	
	Frutas frescas y desecadas	
	Frutos secos	
	“Hiervas”, especias y condimentos	
Bebidas		Agua
Alimentos elaborados		
Dulces		Bizcocho
Otros alimentos		

Ficha 9 b	<i>“El Amante Liberal”</i>
Oficios	
Labores agrícolas y ganaderas	
Utensilios	Barril, leña, mercancía, mercadería
Lugares	Huerta
Palabras relacionadas	Guisando de comer, hambriento

Ficha 9 c	<i>“El Amante Liberal”</i>
Algunas frases	<i>“Vuelta la boca al suelo me tenían, derramando gran cantidad de agua que había bebido”</i> <i>“Sustentáronse con el bizcocho mojado que la mar echó a la orilla, de lo que llevaban en la galeota”</i>

Comentarios a *“El amante liberal”*

Las características de esta obra en la que los protagonistas son presos de los turcos, hacen que las referencias a alimentos sean muy pocas; sin embargo citan los bizcochos secos, comida habitual en los barcos debido a que se podían conservar durante largos periodos de tiempo y que toman mojados en agua para ablandarlos.

El hambre es, al igual que en otras novelas, una de las características generales de los protagonistas; sin embargo, cuando están en tierra y quieren describir actividades que realizan normalmente incluyen el hecho de guisar.

El agua almacenada en barriles era la bebida más importante en los barcos.

Algunas de las citas de alimentos se deben a comparaciones; es el caso de la cordera mansa que comparan con el carácter de una persona, en oposición al carácter agresivo que tiene la leona.

5.1.4.3.- “*Rinconete y Cortadillo*”

Alonso Martín (1998), en el prólogo del libro, dice de esta obra que es una novela cuyo ambiente y protagonistas tienen las características propias de la novela picaresca, pero no está contada en primera persona, como es característico de la picaresca.

Describe el ambiente donde viven los marginados y delincuentes ambientados en la ciudad de Sevilla, ciudad que Cervantes conocía muy bien puesto que vivió en ésta ciudad y además pasó por la cárcel, entre los personajes del hampa destacan Monipodio y los miembros de su cofradía representados por dos jóvenes ladronzuelos a los que pone nombres como “*Ganchuelo*”, viejos que encubren su oficio con su aspecto digno y respetable; una vieja aficionada al vino, responsable de la parte espiritual de la cofradía; matones como “*Chiquiznaque*”, “*Manifierro*” y “*Repolido*”, acompañados de sus protectoras la “*Gananciosa*”, la “*Escalanta*” y la “*Cariharta*” (Castro, 1957; Avello-Arce, 1987; Alborg 1998).

La novela describe la vida de los protagonistas, dos muchachos adolescentes llamados Pedro del Rincón (Rinconete) y Diego Cortado (Cortadillo), sus habilidades como pícaros, comienzan sus correrías en la venta del Molinillo, situada cerca de Almodóvar del Campo (Ciudad Real), engañando a un arriero con las cartas. En Sevilla van al mercado donde se ponen en contacto con una asociación de pícaros y ladrones a la que se asocian para poder ejercer sus actividades ilegales impunemente.

Citas relacionadas con la alimentación

El inicio de la novela, nos sitúa en el lugar donde se conocen Rinconete y Cortadillo: “*En la venta del Molinillo, que está puesta en los famosos campos de Alcadía...*”. Describe a los protagonistas: “*...El otro venía escueto y sin alforjas...*”.

Cuando Cortadillo habla de su oficio dice: “*No se otro sino que corro como una liebre, y salto como un gamo, y corto de tijera muy delicadamente*”.

Describe el protagonista cómo se ha ganado la vida: “*Tomé mis alhajas las que pude y las que me parecieron más necesarias, y entre ellas saqué estos naipes, con los cuales ha ganado mi vida por los mesones y ventas que hay desde Madrid aquí...*”. Habla Rinconete de las trampas que ha aprendido a hacer con las cartas: “*Fuera de esto aprendí de un cocinero de un cierto embajador ciertas tretas...*”.

Al llegar a Sevilla entran en contacto con unos muchachos que se ganan la vida de recaderos: *“Echaron de ver los muchos muchachos de la esportilla que por allí andaban; informáronse de uno de ellos qué oficio era aquél, y si era de mucho trabajo, y de que ganancia.*

Un muchacho asturiano, que fue a quien le hicieron la pregunta, respondió que el oficio era descansado y de que no se pagaba alcabala, y que algunos días salía con cinco o seis reales de ganancia, con que comía y bebía y triunfaba como cuerpo de rey, libre de buscar amo a quien dar fianza y seguro de comer a la hora que quisiese, pues a todas lo hallaba en el más mínimo bodegón de toda la ciudad”.

Deciden que el oficio de recadero les permite robar y estafar a gusto: *“Y preguntando le al asturiano qué habían de comprar, les respondió que sendos costales pequeños, limpios o nuevos, y cada uno tres espuertas de palma, dos grandes y una pequeña, en las cuales se repartía la carne, pescado y fruta, y en el costal, el pan; y él les guió donde lo vendían...”.*

Han encontrado un cliente para llevarle la compra y robarle: *“Para bien se comience el oficio - dijo Rincón-, que vuesa merced me estrena, señor mío.*

A lo cual respondió el soldado:

La estrena no será mala, porque estoy de ganancia y soy enamorado, y tengo de hacer hoy banquete a unas amigas de mi señora.

Pues cargue vuesa merced a su gusto, que ánimo tengo y fuerzas para llevarme toda esta plaza, y si aun fuere menester que ayude a guisarlo, lo haré de muy buena voluntad”.

Ha acompañado al soldado con la compra: *“Diole el soldado tres cuartos, y en un vuelo volvió a la plaza, por no perder coyuntura, porque también de esta diligencia les advirtió el asturiano, y de que cuando llevasen pescado menudo, conviene a saber, albures, o sardinas, o acedias, bien podían tomar algunas y hacerles la salva, siquiera para el gasto de aquel día; pero que esto había de ser con toda sagacidad y advertimiento, por que no se perdiese el crédito, que era lo que más importaba en aquel ejercicio”.*

Cuando el soldado se da cuenta que le han robado el dinero del tercio de una capellanía va a buscar a Rinconete y Cortadillo para preguntarles si han visto algo, a lo que Rinconete dice: *“Con su pan se lo coma...”.*

Un mozo ha visto las maniobras de Rinconete y Cortadillo, les informa de la asociación de ladrones que regenta el señor Monipodio: *“Pues yo se lo daré a entender, y a beber, con una cuchara de plata...”.*

Hablan de lo religiosos que son: *“...Tiene ordenado que de lo que hurtéremos demos alguna cosa o limosna para el aceite de la lampara de una imagen muy devota que está en esta ciudad, y en verdad que hemos visto grandes cosas por esta buena obra; porque los días pasados dieron tres ansias a un cuatrero que había murciado dos roznos, y con estar y flaco y cuartanario, así la sufrió sin cantar como si fueran nada”*.

El mozo ha llevado a Rinconete y Cortadillo a la casa del señor Monipodio: *“Y adelantandose un poco el mozo, entró en una casa no muy buena, sino de muy mala apariencia...”, “...ellos entraron, y su guía les mandó esperar en un pequeño patio ladrillado, que de puro limpio y aljimiado parecía que vertía carmín de lo más fino A un lado estaba un banco de tres pies y al otro un cántaro desbocado, con un jarrillo encima, no menos falto que el cántaro...”*.

Nombran cofrades a Rinconete y Cortadillo, lo que les permite hacer, libremente, lo que quieran: *“...hacer banquete cuando, cómo y adónde quisieren, sin pedir licencia a su mayoral...”*.

Ha llegado un alguacil a pedir la bolsa de dinero que nuestros protagonistas han robado, que es de un sacristán pariente suyo y quiere recobrarlo. Respecto a ello dicen el siguiente refrán: *“No es mucho que a quien te da la gallina entera, tú des una pierna de ella”*.

Una vieja que estaba en la casa de Monipodio les dice que tiene en su casa una canasta de colar y que había dejado dos hombres llamados Renegado y Centopiés que iban buscando a un ganadero: *“Dijéronme que iban en seguimiento de un ganadero que había pesado ciertos carneros en la Carnicería, por ver si le podían dar un tiento en un grandísimo gato de reales que llevaba”*.

Le dicen a la vieja que irán a hacer “cala” y “cata” de la canasta a lo que ella respondió: *“...y porque se me hace tarde, dadme un traguillo, si tenéis, para consolar este estómago, que tan desmayado anda de continuo.*

Y ¡qué tal lo beberéis, madre mía! - dijo a esta sazón la Escalanta, que así se llamaba la compañera de la Gananciosa.

Y descubriendo la canasta, se manifestó una bota a modo de cuero, con hasta dos arrobas de vino, y un corcho que podía caber sosegadamente y sin apremio hasta una azumbre; y llenándole la Escalanta, se le puso en las manos a la devotísima vieja, la cual, tornándole con ambas manos, y habiéndole soplado un poco de espuma, dijo:

Mucho echaste, hija Escalanta; pero Díos dará fuerzas para todo. Y aplicándosele a los labios de un tirón, sin tomar aliento, lo trasegó del corcho al estómago y acabó diciendo:

De Guadalcanal es, y aún tiene un es no es de yeso el señorico. Díos te consuele, hija, que así me has consolado; sino que temo que me ha de hacer mal, porque no me he desayunado.

No hará, madre - respondió Monipodio - porque es trasñejo...”.

La vieja pide dinero para comprar candelicas para los santos porque es una ladrona beata: *“Yo si tengo, señora Pipota la pipa. La vieja es aficionada a la bebida (que este era el nombre de la buena vieja) respondió la Gananciosa...”.*

Cuando la vieja se va preparan los manteles para comer: *“Iba la vieja, se sentaron todos alrededor de la estera, y la Gananciosa tendió la sabana por manteles; y lo primero que sacó de la cesta fue un grande haz de rábanos y hasta dos docenas de naranjas y limones, y luego una cazuela grande llena de tajadas de bacallao frito. Manifestó luego medio queso de Flandes, y una olla de famosas aceitunas, y un plato de camarones, y gran cantidad de cangrejos, con su llamativo de alcaparrones ahogados en pimientos, y tres hogazas blanquísimas de Gandul. Serían los del almuerzo hasta catorce, y ninguno de ellos dejó de sacar su cuchillo de cachas amarillas, sino fue Rinconete, que sacó su media espada. A los dos viejos de bayeta y a la guía todo el escanciar con el corcho de colmena. Mas apenas habían comenzado a dar asalto a las naranjas, cuando les dio a todos gran sobresalto los golpes que dieron en la puerta...”.*

Llega, sofocada, Juliana la Cariharta; su hombre le ha pegado una paliza, de el dice: *“...aquel león con las ovejas y cordero con los hombres. Con aquél había yo de comer más pan a manteles, ni yacer en uno. Primero me vea yo comida de adivas estas carnes...”.*

Cuando Juliana explica lo que le ha sucedido Monipodio dice que de momento van a seguir comiendo: *“Y en la de ahora acabemos lo que teníamos comenzado del almuerzo, que después todo se andará.*

Fue contenta la Juliana de obedecer a su mayor, y así, todos volvieron el fondo de la canasta y las heces del cuero. Los viejos bebieron sine fine; los mozos adunia; las señoras, los quiries. Los viejos pidieron licencia para irse. Díosela luego Monipodio, encargándoles viniesen a dar noticia con toda puntualidad de todo aquello que viesen ser útil y conveniente a la comunidad. Respondieron que ellos se lo tenían bien cuidado, y fuéronse...”.

Repoldio (el personaje que ha pegado a Juliana) ha ido a casa de Monipodio a buscar a Juliana y llevársela a su casa; como no lo consigue tan fácilmente como él piensa, dice que no

le presionen que le sube la ira, a lo que Juliana responde: “... y aun a cenar le daría yo - dijo la Cariharta- porque te llevase donde nunca más mis ojos te vieses...”.

Ficha 10 a	“Rinconete y Cortadillo”	
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	Carne, carnero, cordero, oveja
	Caza	Gamo, liebre
	Aves	Gallina, pájaro
	Pescados y Mariscos	Acedias, albures, “bacallao” camarones, cangrejos, pescado, sardinas
	Lácteos	Queso de Flandes
	Huevos	
	Otros productos de origen animal y derivados	Grasa, pierna de gallina
Alimentos de origen vegetal	Cereales	Hogazas blanquísimas de Gandul, mendrugos, pan, migajas de pan, trigo
	Legumbres	
	Hortalizas	Alcaparra, berro, ensalada, pimiento, rábano
	Frutas frescas y desecadas	Fruta, granado, limón, naranja, pasa
	Frutos secos	
	“Hiervas”, especias y condimentos	Alholva
Bebidas		Vino, vino trasñejo, licor de Esquivias
Alimentos elaborados		Alcaparrones ahogados en pimientos, tajadas de bacallao frito
Dulces		
Otros alimentos		Aceite, aceitunas

icha 10 b	<i>“Rinconete y Cortadillo”</i>
Oficios	Arriero, bodegonero de la alfalfa, cocinero, ganadero, mayoral, mercader, muchachos de la esportilla, ventera
Labores agrícolas y ganaderas	
Utensilios	Alforja, bota, canasta, cántaro desbocado, cazuela, cesta, corcho, corcho de colmena, costal pequeño, cuchillo, cuero, cuchara, cuchillo de cachas amarillas, estera, esportilla, espuerta de palma, jarrillo, estera, mantel, olla
Lugares	Bodegón, carnicería, mesón, puerta de la Aduana, plaza, venta, viña
Palabras relacionadas	Alcabala, alfalfa, almuerzo, almojarifazgo, arroba, azumbre, banquete, cala, cata, cenar, guisar, tajada, traguillo

Ficha 10 c	<i>“Rinconete y Cortadillo”</i>
Algunas frases	<i>“Tengo de hacer hoy banquete a unas amigas de mi señora”</i> <i>“Pescado menudo, conviene a saber, albures, o sardinas, o acedías, bien podían tomar algunas y hacerles la salva, siquiera para el gasto de aquel día”</i> <i>“Con su pan se lo coma”</i> <i>“Yo se lo daré a entender, y a beber, con una cuchara se plata”</i> <i>“Iban en seguimiento de un ganadero que había pesado ciertos carneros en la Carnicería, por ver si le podían dar un tiento en un grandísimo gato de reales que llevaba”</i> <i>“Dadme un traguillo, si tenéis, para consolar este estómago, que tan desmayado anda”</i> <i>“Bota a modo de cuero, con hasta dos arrobas de vino, y un corcho que podía caber sosegadamente y sin apremio hasta una azumbre”</i>

Comentarios a *“Rinconete y Cortadillo”*

Los protagonistas son dos pícaros que viven libres salvo el momento en que se unen a la Cofradía de Monipodio, que además está en la ciudad de Sevilla, donde llegan las mercancías procedentes del comercio por el Mediterráneo y de América.

En el caso de los pescados los protagonistas no sólo toman bacalao sino también sardinas frescas y otros pescados de pequeño tamaño, entre los que están las acedías o el albur y algunos mariscos como los camarones o los cangrejos. Aunque Sevilla es una ciudad situada en el interior, tiene puerto y comunicación con el mar a través del río Guadalquivir por lo que llegaban a los mercados gran variedad de pescados y mariscos que no eran tan frecuentes en el interior. Según Gallego (1985) los pescados formaban parte de la dieta de los moriscos y se mantenían entre los cristianos. Las especiales circunstancias de comunicación de la ciudad de Sevilla no nos permiten detallar si los cangrejos eran de mar o de río, sin embargo el hecho

de que también se citen los camarones hace pensar que tanto unos como otros provenían de las cercanas marismas del Guadalquivir.

El puerto de Sevilla permitió la llegada de alimentos del Nuevo Mundo aunque en la obra solo se citan los pimientos, cocinados en forma de *“alcaparrones ahogados en pimientos”* que toman en casa de Monipodio.

Los pimientos no son los únicos alimentos que llegaron a España procedentes de otros países; la influencia de los flamencos que vinieron acompañando a Carlos I, principalmente formando parte de la corte y del ejército (Los tercios de Flandes), se ve reflejada en el queso de Flandes, que toman Rinconete y Cortadillo en casa de Monipodio.

En relación con las carnes nuevamente se habla de ellas en frases como insultos en los que se citan animales como la gallina; otras referencias hacen alusión a ciertas características de alguno de los personajes, como la velocidad a la que corre la liebre o los saltos de un gamo con los que se compara Rinconete, y los pájaros con los que comparan a los personajes a los que quieren engañar; estas alusiones nos indican que se comían estos animales.

El uso del aceite concuerda con uno de los propuestos por Suárez (2005) que dice que se utilizaba como combustible para las lámparas de los santos; en la casa de Monipodio, los protagonistas comen *“Alcaparrones ahogados en pimientos”*, aunque Cervantes no comenta sobre cómo se elaboró este plato, pero el hecho de que diga que estaban *“ahogados”* podría referirse a que estaban fritos y que el aceite que rezumaban era lo que *“ahogaba”* a los alcaparrones.

Las aceitunas se han incluido en el grupo de “otros alimentos” porque se consumían tanto como primer plato como para postre.

De igual forma que sucede en otras obras, el pan y el vino forman la comida y bebida más habitual. En esta obra citan los costales pequeños donde se colocaba el pan para llevarlo desde el mercado a casa; también se hace referencia a distintos tipos de pan como la hogaza; a su calidad se refieren cuando hacen alusión a que es blanco y al lugar donde se elabora como el “Gandul” que valoran mucho los protagonistas de la obra. La cita de “ensalada”, de igual forma que se hizo en Don Quijote de la Mancha, se ha incluido en el grupo de las hortalizas porque utilizaban cualquier vegetal con el que pudieran elaborar una.

Destaca las alusiones al mercado, a la cofradía y a la casa de Monipodio de Sevilla donde los protagonistas desarrollan sus actividades. En el primer caso la descripción no es tanto en el aspecto que tiene sino en las costumbres, modo de funcionamiento y algunos lugares y oficios. Se habla de los “*muchachos de la esportilla*” que debían tener un costal pequeño para el pan y tres espuertas de palma, dos grandes y una pequeña, en los que llevaban la carne, el pescado y la fruta de las personas que les encargan trasportarla, y en el caso de nuestros protagonistas sisan lo que pueden; otros oficios de los que se citan y que están relacionados con el mercado son las venteras, oficio que debía estar destinado a las mujeres mientras que otros, como el de ganadero o el de mayoral, eran desempeñados por hombres; entre los lugares que se describen están la plaza, refiriéndose tanto al espacio físico como al mercado, la carnicería, donde los ganaderos llevaban los animales vivos para que los sacrificaran y vendieran su carne y la puerta de la aduana donde se cobraban los impuestos por los productos que entraban a la ciudad.

Es muy característica la descripción de la cofradía y la casa de Monipodio donde acuden los personajes más variopintos; todos ellos tienen en común el ser ladrones, aunque algunos tienen apariencia de ser honorables. Cervantes describe algunas de las trampas y robos que realizan, como el robo del dinero que ha cobrado un ganadero por la venta de unos carneros en la carnicería. También incluye en la descripción a los jueces, alguaciles y en general cualquier persona encargada de controlar el buen funcionamiento de la ciudad, que cobran, parte del dinero obtenido con los robos por mantener la boca cerrada.

Durante la reunión en la casa de Monipodio comen y se describe el menú que parece abundante en cantidad, calidad y variedad; comienza con los rábanos, las naranjas y los limones, seguido de una cazuela con “bacallao” frito, queso de Flandes, aceitunas, camarones, cangrejos, alcaparrones ahogados en pimientos y pan Gandul. Todo ello acompañado de vino que toman directamente del recipiente, que puede ser una bota, un corcho o un cuero; la cantidad de vino que toman es elevada y se describe como “*sine fine*” para referirse a lo que beben los viejos, o los “*quiries*” para la gran cantidad que beben las mujeres. La reunión termina con música y borrachera.

Tal como Orduna (2008) propone la comida en la casa de Monipodio es un banquete y como tal los alimentos se colocan todos a la vez sobre una sábana que utilizan como mantel, que colocan sobre una estera en el suelo y a continuación cada comensal come y bebe lo que más le apetece.

Asociado con el menú se describen numerosos utensilios relacionados con la alimentación, empezando por los recipientes destinados a contener alimentos entre los que están las alforjas, las canastas, las cestas o los costales y las espuelas de palma que ya se han citado; otro grupo de recipientes son los destinados a contener líquidos como la bota, el corcho o el cuero que se usaban para el vino y el cántaro y el jarrillo que se usa para el agua; el tercer grupo lo forman los utensilios destinados a la preparación y el consumo de la comida empezando por la cazuela y la olla donde se cocinan y colocan los alimentos; el mantel sobre el que colocan los recipientes con las viandas, además de la cuchara y el cuchillo para comerlos.

También se hacen referencia a algunas palabras relacionadas con unidades de medida como el azumbre que equivale a unos dos litros o la arroba cuya equivalencia es diferente según las zonas de España que la utilicen; en otros casos las palabras se refieren a impuestos que hay que pagar como la alcabala o el almojarifazgo; también hay palabras relacionadas con el momento de comer, del “almuerzo” o la cena.

Se citan numerosos lugares relacionados con la producción y comercialización de alimentos, empezando con la viña donde se cultiva la uva, la carnicería donde se procesa y vende la carne, la puerta de la aduana donde se pagan los impuestos al llegar a la ciudad, los mercados donde se venden los alimentos y por último los bodegones, mesones y ventas como establecimientos públicos donde se podía consumir comida elaborada.

5.1.4.4.- “La Española Inglesa”

La novela narra el amor entre dos jóvenes; él es Ricaredo, hijo de un caballero inglés, capitán de una escuadra de navíos y ella es Isabela, una joven española que fue raptada siendo niña por el padre de Ricaredo, durante un saqueo en Cádiz y criada con la familia como si fuera su hija.

Después de numerosos avatares entre los que está el que la familia es cristiana en contra de las normas que impone la Reina de Inglaterra y el trabajo de él como corsario a las ordenes de la misma, a la vez que ella es envenenada, y cae gravemente enferma, momento en el que se reencuentra con sus padres, y Ricaredo se va a casar con otra muchacha debido a un matrimonio pactado por su padre. Ella regresó a España con sus padres, con la promesa de que Ricaredo la buscará cuando finalice su periodo militar; al final, cuando ella había perdido las

esperanzas de que el llegara y se iba a meter a monja, ambos se reencuentra y se celebra la boda.

Citas relacionadas con la alimentación

Ricaredo pregunta a los cristianos que han sobrevivido en la nave turca, que navío era; ellos responden: *“... era una nave que venía de la India de Portugal, cargada de especiería, y con tantas perlas y diamantes, que valía más de un millón de oro...”*.

Ricaredo da cuentas a la Reina del valor de la mercancía del barco que ha capturado: *“...Aquella nave es de las que vienen de la India de Portugal...”*, *“...pasa del millón de oro el valor de la especiería y otras mercancías de perlas y diamantes que en ella vienen...”*.

Con las autorizaciones oportunas se comienza a descargar la nave: *“...se comenzó a descargar la nave, que en ocho días no acabó de dar la mucha pimienta y otras riquísimas mercaderías que en su vientre encerradas tenía”*.

Al visitar a la Reina ésta le hace sentarse y de él dice: *“Ricaredo no se sienta hoy sobre la silla que le han dado, sino sobre la pimienta que él trujo”*.

La camarera de la Reina decide envenenar a Isabela: *“...fue su determinación matar con tósigo a Isabela...”*, *“...aquella misma tarde atosigo a Isabela en una conserva que le dio...”*.

La Reina le da antídotos para el veneno: *“...la hizo dar cantidad de polvos de unicornio, con otros muchos antídotos que los grandes príncipes suelen tener prevenidos para semejantes necesidades...”*.

El día que Isabela y sus padres se embarcan de regreso a España Ricaredo, para que no se le note la pena, se va de caza: *“...aquel día hizo que unos amigos suyos le llevaran a caza...”*. El padre de Isabela ejerce su oficio de siempre: *“...volvió su padre a ejercitar su oficio de mercader...”*.

Cuenta Ricaredo sus aventuras durante los dos años de peregrinaje a Roma: *“...un lugar que se llama Aquapendente, que, viniendo de Roma a Florencia, es el último que tiene el Papa, y en una hostería o posada, donde me apeé...”*, *“Encerreme en un aposento con mi criado, y estuve con cuidado y con determinación de mudarme a otra posada en cerrando la noche...”*, *“...Cené en mi aposento...”*, *“...dejándome por muerto, teniendo ya a punto los caballos, se*

fueron diciendo al huésped de la posada que me enterrase...”, “...diciendo “¡desventurado de mí, que han muerto a mi señor!”, se salió del mesón...”.

Ficha 11 a	<i>“La Española Inglesa”</i>	
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	
	Caza	Caza.
	Aves	
	Pescados y Mariscos	
	Lácteos	
	Huevos	
	Otros productos de origen animal y derivados	
Alimentos de origen vegetal	Cereales	
	Legumbres	
	Hortalizas	
	Frutas frescas y desecadas	
	Frutos secos	
	“Hiervas”, especias y condimentos	Especiería, pimienta, tósigo
Bebidas		
Alimentos elaborados		Conserva
Otros alimentos		

Ficha 11 b	<i>“La Española Inglesa”</i>	
Oficios	Huésped, mercader	
Labores agrícolas y ganaderas		
Utensilios	Mercancías, mercaderías	
Lugares	Hostería, mesón, posada	
Palabras relacionadas	Cena, mercancía, tósigo	

Ficha 11 c	<i>“La Española Inglesa”</i>
Algunas frases	<i>“Era una nave que venía de la India de Portugal, cargada de especiería, y con tantas perlas y diamantes, que valía más de un millón de oro”</i> <i>“Comenzó a descargar la nave, que en ocho días no acabó de dar la mucha pimienta y otras riquísimas mercaderías que en su vientre encerradas tenía”</i>

Comentarios a *“La Española inglesa”*

En esta obra hay escasísimas referencias a alimentos, sin embargo se cita un barco cargado de especias en general y, en concreto pimienta, que venía de la *“India de Portugal”* y que Ricaredo, al frente de la flota Inglesa, captura a unos turcos, que a su vez la habían capturado a los españoles.

Respecto a los platos elaborados la conserva es el alimento donde introducen el veneno que toma Isabela, aunque no cita que tipo de conserva es; autores de la época como Nola (1529) describe una receta de *“Pastel en bote”* que utiliza carne de carnero picada; Hernández Maceras (1607) propone diferentes recetas de conservas como la *“conserva de agraz para el verano que es muy fresca”*, *“la conserva de cidras”*, la *“conserva de guindas”*, o la *“conserva de calabaza”*.

Las referencias a la mercancía tienen que ver tanto con las especias como con otro tipo de productos no comestibles que transportaban en los barcos procedentes de América o de las *“Indias de Portugal”*.

Se cita la caza como actividad de ocio en la que Ricaredo participa para disimular su pena cuando Isabela regresa a España con sus padres.

En esta obra envenenan a Isabela con un *“tósigo”*; Dioscórides considera el *“tósigo”* o *“tóxico”* como un tipo de veneno específico que inflama la lengua y los labios y vuelve loco de atar a quien lo toma y puede ser obtenido de diferentes plantas entre las que están el beleño, la belladona, la cicuta o el eléboro negro entre otros; entre los antidotos citan el vino paso, la raíz de quinquelfolio, la sangre de cabra, los membrillos majados con poleo o el polvo de esmeraldas, este último es el que, por ser muy caro, solo podían utilizar pontífices y emperadores; sin embargo es el que la Reina le ofrece a Isabela para que sane.

5.1.4.5.- “El Licenciado Vidriera”

En esta obra Cervantes pone en boca del protagonista sus críticas a la sociedad del momento; el protagonista enloquece debido a un veneno que una mujer le da en un elixir de amor; al expresar sus opiniones arremete contra las normas sociales de su época y sobre prostitutas, médicos, boticarios, sastres, escribanos, etc.; sus ideas son aceptadas mientras está loco pero cuando sana le miran con recelo y le aíslan (Alonso Martín, 1998; Alborg, 1998).

Narra la vida de Tomás Rodaja, hijo de un agricultor que desea estudiar, por eso busca un amo que estudie en Salamanca. Cuando acaba sus estudios un capitán de Infantería don Diego de Valdivia le convence para que le acompañe a Italia. Al llegar viaja por el país, después viaja Flandes y de allí regresa a España, en concreto a Salamanca.

Una mujer enamorada de él recurre a un tósigo para conquistarlo; pero Tomás, enferma y se vuelve loco, se cree hecho de vidrio y tiene temor a que le toquen o golpeen porque piensa que se romperá. La gente le apoda “*Licenciado Vidriera*”; además de los síntomas de locura, da muestras de inteligencia expresando opiniones sobre las más variadas cuestiones. Durante los dos años que dura su enfermedad expone sus juicios por Salamanca y Valladolid donde toda la sociedad le valora.

Cuando un religioso le ayuda a recobrar la cordura viaja a Madrid para trabajar como abogado, pero los que le ayudaron cuando le creían loco le dan la espalda cuando le saben cuerdo. Para no morir de hambre deja España y se va a Flandes donde busca al capitán Valdivia y se dedica a ser soldado, dejando a su muerte fama de prudente y valentísimo soldado.

Citas relacionadas con la alimentación

Se inicia la novela describiendo cómo dos caballeros estudiantes, pasando por la ribera del río Tormes, encuentran a un muchacho de unos once años “*vestido de labrador*”. Después de hablar con ellos, el muchacho acompaña a los caballeros a la universidad de Salamanca: “*Dijo el muchacho que se llamaba Tomás Rodaja, de donde infirieron sus amos, por el nombre y por el vestido, que debía ser hijo de algún labrador pobre*”.

Cuando sus amos acaban sus estudios va con ellos a Málaga, la ciudad donde viven, pero desea volver a sus estudios a Salamanca y pide permiso a sus amos para poder regresar: “*Ellos, cortesés y liberales se lo dieron, acomodándole de suerte que con lo que le dieron se pudiera sustentar tres años*”.

Camino de Salamanca se encuentra con un capitán de infantería; están preparando una campaña en Nápoles y le cuenta las maravillas en la vida de soldado: *“Alabó la vida de la soldadesca; pintóle muy al vivo la belleza de la ciudad de Nápoles, las holguras de Palermo, la abundancia de Milan, los festines de Lombardía, las espléndidas comidas de las hosterías; dibujóle dulce y puntualmente el aconcha, patrón; pasa acá, manigoldo; venga la macarela, li polastri, e li macarroni. Puso las alabanzas en el cielo de la vida libre del soldado y de la libertad de Italia; pero no le dijo nada del frío de las centinelas, del peligro de los asaltos, del espanto de las batallas, de la hambre de los cercos, de la ruina de las minas...”*.

Cuando llegan a Génova: *“...después de haber visitado una iglesia, dio el capitán con todos sus camaradas en una hostería, donde pusieron al olvido todas las borrascas pasadas con el presente gaudeamus. Allí conocieron la suavidad del Treviano, el valor del Monte Frascón, 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 Guarnacha, 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, recamara del dios de la risa; ofreció a Esquivias, a alanis, a Cazalla, Guadalcanal y La Membrilla, sin que se le olvidase de Rivadavia y de Descargamaría. Finalmente, más vinos nombró el huésped, y más le dio, que pudo tener en sus bodegas el mismo Baco”*.

En Italia se dedica a viajar por el país conociendo las distintas ciudades, y también Sicilia: *“...y de toda la isla, la abundancia, por quien propiamente y con verdad es llamada granero de Italia”*.

De regreso a Salamanca vuelve a estudiar. Una dama se enamora de él, y como no le hace caso: *“Y así, aconsejada de una morisca, en un membrillo toledano dio a Tomás unos de estos que llaman hechizos, creyendo que le daba cosa que le forzase la voluntad a quererla; como si hubiese en el mundo yerbas, encantos ni palabras suficientes a forzar el libre albedrío...”*.

Come Tomás el hechizo: *“Comió en tal mal punto Tomás el membrillo que al momento comenzó a herir de pié y de mano como si tuviera alferecía...”*.

Cuando se recupera de la enfermedad física queda enfermo de la mente y piensa que es de vidrio: *“No quiso calzarse zapatos en ninguna manera, y el orden que tuvo para que le diesen de comer sin que a él llegasen fue poner en la punta de una vara una vasera de orinal,*

en la cual le ponían alguna cosa de fruta de las que la sazón del tiempo ofrecía. Carne ni pescado, no lo quería; no bebía sino en fuente o en río, y esto, con las manos...”.

El Licenciado Vidriera se dedica a dar consejos a quien se lo pide: *“Estando a la puerta de una iglesia, vio que entraba en ella un labrador de los que siempre blasonan de cristianos viejos, y detrás de él venía uno que no estaba en tan buena opinión como el primero y el licenciado dio grandes voces al labrador diciendo...”.*

Cuando un personaje de la corte le quiere conocer, para llevarle: *“...y para traerle usaron unas angaras de paja como aquellas donde llevan el vidrio, igualando los tercios con piedras, y entre paja puestos algunos vidrios, por que se diese a entender que como vaso de vidrio le llevaban...”.*

Responde a preguntas que le hacen por la calle: *“Otro día, habiendo visto en muchos alcándaras muchos neblíes y azores y otros pájaros de volatería, dijo que la caza de altanería era digna de príncipes y de grandes señores; pero que advirtiesen que con ella echaba el gusto censo sobre el provecho a más de dos mil por uno; la caza de liebres dijo que era muy gustosa, y más cuando se cazaba con galgos prestados...”.*

De los marineros dice: *“...Dios es su arca y su rancho, y su pasatiempo, ver mareados a los pasajeros...”.* De los arrieros dice: *“...su música es la del mortero; su salsa, la hambre; sus maitines, levantarse a dar sus piensos; y sus misas, no oír ninguna”.*

También habla de los pasteleros: *“De los pasteleros dijo que había muchos años que jugaban a la dobladilla sin que les llevasen la pena, porque habían hecho el pastel de a dos de a cuatro, el de a cuatro de a ocho, y el de a ocho de a medio real, por sólo su albedrío y beneplácito”.*

De los titiriteros decía: *“...les acontecía envasar en un costal todas las figuras del Testamento Viejo y Nuevo y sentarse sobre él a comer y beber en los bodegones y tabernas...”.*

De un comediante dice: *“Yo me acuerdo haber visto a éste salir del teatro enharinado el rostro y vestido un zamarro del revés...”.*

Las dueñas también le caían mal: *“Con las dueñas tenía la misma ojeriza que con los escabechados...”.* Continúa con las dueñas: *“...su inutilidad y sus vainillas...”.*

Preguntado por los escribanos dice: “...más de veinte mil escribanos que hay en España se lleve el diablo la cosecha, como si fuesen cepas de su majuelo...”.

Ficha 12 a		“El Licenciado Vidriera”
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	Carne
	Caza	Caza de altanería, liebre
	Aves	Pájaros, pájaros de volatería, pollos
	Pescados y Mariscos	Macarela, pescado
	Lácteos	
	Huevos	
	Otros productos de origen animal y derivados	
	Derivados	
Alimentos de origen vegetal	Cereales	Macarrones, harina
	Legumbres	
	Hortalizas	“yerbas”
	Frutas frescas y desecadas	Membrillo
	Frutos secos	
	“Hiervas”, especias y condimentos	Vainillas
Bebidas		Agua, vinos de Italia, Grecia, Treviano, Monte Frascón, Asperito, Candía, Soma, cinco viñas, Guarnacha, Chéntola, Romanesco, Madrigal, Coca, Alaejos, Real Ciudad, Esquivias, Alanís, Cazalla, Guadalcanal, La Membrilla, Rivadavia, Descargamaría
Alimentos elaborados		Enharinado, escabechado, macarrones, salsa
Dulces		Pastel
Otros alimentos		

Ficha 12 b	<i>“El Licenciado Vidriera”</i>
Oficios	Arriero, labrador, mozo de mulas, pastelero, tendera
Labores agrícolas y ganaderas	
Utensilios	Costal, mortero, vaso de vidrio, vidrio
Lugares	Bodegón, granero, hostería, majuelo, rancho, taberna, viña
Palabras relacionadas	Cepa, cosecha, huésped, paja

Ficha 12 c	<i>“El Licenciado Vidriera”</i>
Algunas frases	<i>“Más vinos nombró el huésped, y más le dió, que pudo tener en sus bodegas el mismo Baco”</i> <i>“De toda la isla, la abundancia, por quien propiamente y con verdad es llamada granero de Italia”</i> <i>“Aconsejada de una morisca, en un membrillo toledano dio a Tomás unos de estos que llaman hechizos, creyendo que le daba cosa que le forzase la voluntad a quererla”</i> <i>“El orden que tuvo para que le diesen de comer sin que a él llegasen fue poner en la punta de una vara una vasera de orinal, en la cual le ponían alguna cosa de fruta de las que la sazón del tiempo ofrecía”</i> <i>“Carne ni pescado, no lo quería; no bebía sino en fuente o en río, y esto, con las manos”</i> <i>“Su música es la del mortero; su salsa, la hambre; sus maitines, levantarse a dar sus piensos; y sus misas, no oír ninguna”</i>

Comentarios a *“El Licenciado vidriera”*

Las características de Tomás Rodaja, el protagonista, que al principio de la novela es agricultor, hacen que algunas de las referencias a alimentos sean comparaciones con otras circunstancias como la cara enharinada del actor. Los alimentos, los oficios y los utensilios se citan de distintas formas críticas de determinados grupos profesionales como los escribanos, de los que Tomás Rodaja dice que son tan malos como si el diablo se llevara la cosecha de un majuelo; los pasteleros de los que dice que robaban en el tamaño de los pasteles; los mozos de mulas, la tendera, los bodegones o las tabernas que describía como los lugares a los que acudían los titiriteos.

Se citan numerosos vinos, algunos de ellos españoles; unos de Castilla León como los de Coca, Madrigal; otros de Castilla-La Mancha como los de La Membrilla, de Ciudad Real, de

Esquivias, y Asturianos como los de Rivadavia; otros son griegos, como Candia y soma; otros italianos como los de Alanis, Asperino, Chentola, Monte Frascón, Romanesco y Teviano.

También se citan algunos platos elaborados, unos procedentes de Italia como los *“macarroni”*, pero que el protagonista utiliza como alimento y asocia con el vino de *“Monte Frascón”*, a ambos los conoció a su paso por Italia cuando fue soldado; habla de platos españoles como los escabechados de los que los autores de la época proponen varias recetas, tanto para carnes como para pescados y vegetales; Hernández Maceras (1607) describe varias recetas de escabeche, para aves *“como se ha de escabechar una perdiz”*, *“como se ha de dar la perdiz en escabeche”*, *“de escabeche de conejo”* y la receta de *“estofado para peces pequeños”* en la que la materia prima son los *“peces chicos”*; Nola (1529) describe una receta de *“berenjenas en escabeche”*. En ocasiones enumeran los ingredientes para preparar el escabeche, como en una de las recetas de Hernández Maceras (1607) dice: *“ha de estar echo el escabeche de vino blanco, vinagre y especias, y una hojas de laurel, y ruedas de limones, todo esto cozido con un poco de azeyte”* y en otra el escabeche se prepara con: *“vinagre, y vino, y especias, y sal y ajos, y laurel y agua”*, la diferencia entre unos y otros son la cebolla y los ajos. La variedad de platos y de ingredientes con los que se elaboran apoyan la propuesta de Orduna (2008) sobre la influencia, en la cocina mediterránea tanto de los países limítrofes como de otros más alejados.

La única fruta que se cita es el membrillo que es utilizado para introducir el hechizo que vuelve loco al protagonista y que tal como propone Simó (2006) tenía la intención de “captar” la voluntad del protagonista; el autor no cita el veneno, ni el antídoto para curarlo, pero sí los síntomas *“herir de pié”* y *“alferecía”* y que podían ser muchas las hierbas que producirían resultados similares, pero llama la atención que el enfermo la tome en un membrillo porque es uno de los posibles antídotos que cita Simó (2006) (*“membrillos majados con poleo”*).

Los membrillos que toma Tomás Rodaja son toledanos y en esta región la “carne de membrillo” es uno de los dulces característicos, lo que nos permite suponer que es de esta forma como se envenenó el protagonista. Entre las recetas de la época de *“dulces de membrillo”*, Nola (1529) describe dos *“Buen membrillate que es potaje de membrillos”* y *“Membrillos cocidos en olla”* y Hernández Maceras (1607) a cuya receta llama *“Como se ha de hazer carne de membrillo”*.

Tomás Rodaja, mientras estuvo loco, comía solamente fruta del tiempo, que le colocaban en una *“vasera de orinal”* y bebía agua directamente de la fuente o del río con las manos en contra de lo que Lobera (1530) no aconsejaba el consumo de agua sola, no comía *carne ni pescado*.

Una de las críticas a la sociedad que hace mientras está enfermo es en relación con los pasteleros, de lo que decía que había años en los que estafaban en el peso de los pasteles, haciéndolos a mitad de tamaño, sin que las autoridades los castigasen, y para describirlo utilizaba como referencia la moneda, es decir el de real de plata, que estaba dividido en cuatro cuartos *“habían hecho el pastel de a dos de a cuatro, el de a cuatro de a ocho, y el de a ocho de a medio real”*. Según Almodovar (2003) y Díaz (2003) los pasteles eran frecuentes en los mesones y Lobera (1530) los recomendaba para los banquetes.

También se cita la vainilla, especia que llegó a España con el descubrimiento de América y que según Arpide (2006) era muy utilizada en Méjico.

5.1.4.6.- “La Fuerza de la Sangre”

Es una novela que refleja la influencia del Renacimiento italiano en nuestro país pero que se desarrolla en un ambiente español. Cervantes juega con las casualidades, que llevan a un final feliz, pero también expresa y critica la moralidad de la sociedad de la época (Alborg, 1998).

Narra la historia de una joven que es raptada y ultrajada por el hijo de una familia rica. Al ser liberada regresa a la casa de sus padres y el viaja, como soldado a Italia; ella ha quedado embarazada y da a luz a un bebe que crían en un pueblo cercano como sobrino de sus padres. A los cinco años el niño regresa con su madre y sus abuelos. Un día es atropellado en la calle por el padre del violador, el cual lo recoge, lo lleva a su casa y llama al medico y a su familia. Allí se aclara la historia y envían a buscar a Italia al soldado y cuando regresa se casan.

Citas relacionadas con la alimentación

En un camino de Toledo se cruzan un hidalgo acompañado de su familia, que viene por el río, con un caballero y sus cuatro amigos: *“Encontraronse los dos escuadrones: el de las ovejas con el de los lobos...”*.

Rodolfo, dos días después de dejar libre a Leocadia, se va a Italia: *“...se partió luego, goloso de lo que había oído decir a algunos soldados de la abundancia de las hosterías de Italia y Francia, y de la libertad que en los alojamientos tenían los españoles. Sonabale bien aquel Eco li buoni potasiri, picioni, presuto e salcie, con otros nombres deste jaez, de quien los*

soldados se acuerdan cuando de aquellas partes vienen a éstas y pasan por la estrechez e incomodidades de las ventas y mesones de España...

Rodolfo regresa a su casa cuando sus padres le llaman diciéndole que le han encontrado una mujer para que sea su esposa, el llega pensando que va a ser una mujer fea que ha visto en un retrato: *“Estaba cerca la noche cuando Rodolfo llegó, y, en tanto que se aderezaba la cena...”*. Su madre le dice, a Rodolfo, que no se preocupe, que no le casarán con la mujer del retrato: *“...por ser llegada la hora de cenar, se fueron a la mesa...”*.

Después de casarlos, y, de conocer Roberto que la mujer con la que se ha casado es la misma a la que violó siete años antes: *“Vino la cena, y vinieron músicos que para eso estaban prevenidos...”*.

Ficha 13 a		<i>“La Fuerza de la Sangre”</i>
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	Oveja
	Caza	
	Aves	
	Pescados y mariscos	
	Lácteos	
	Huevos	
	Otros productos de origen animal	
	Derivados	“presuto”
Alimentos de origen vegetal	Cereales	
	Legumbres	
	Hortalizas	
	Frutas frescas y desecadas	
	Frutos secos	
	“Hiervas”, especias y condimentos	
Bebidas		
Alimentos elaborados		Picioni, polastri, potasiri, salcicie
Dulces		
Otros alimentos		

Ficha 13 b		<i>“La Fuerza de la Sangre”</i>
Oficios		
Labores agrícolas y ganaderas		
Utensilios	Mesa	
Lugares	Alojamiento, hostería, mesón, venta	
Palabras relacionadas	Aderezar, cena, goloso	

Ficha 13 c	<i>“La Fuerza de la Sangre”</i>
Algunas frases	<i>“Partió luego, goloso de lo que había oído decir a algunos soldados de la abundancia de las hosterías de Italia y Francia, y de la libertad que en los alojamientos tenían los españoles”</i> <i>“La estrechez e incomodidades de las ventas y mesones de España”</i> <i>“Por ser llegada la hora de cenar, se fueron a la mesa”</i>

Comentarios a ***“La Fuerza de la Sangre”***

Son muy pocas las referencias a alimentos en esta novela; sin embargo preparan una cena acompañada de músicos, para celebrar la boda de los dos jóvenes, en el que no se describe el menú, pero si dice que la están preparando y que después hay música y baile, lo que hace suponer que es de las comidas que Orduno (2008) describe como característicos de la época, en los que las viandas eran abundantes por ser una casa rica.

Se habla de las hospederías italianas, se las describe, al igual que en otras obras, como lugares donde se come, bebe y duerme mejor que en España. De hecho los únicos platos elaborados que se citan son italianos, esto apoyaría la tesis de Orduna (2008) en relación a la influencia de las costumbres alimenticias de las regiones cercanas en la mesa, puesto que, aunque el protagonista viaja a Italia, es antes de ir cuando se siente atraído por sus costumbres.

5.1.4.7.- ***“El Celoso Extremeño”***

El matrimonio desigual era muy común en la literatura de la Edad Media y el Renacimiento. Un cuento popular marroquí podría ser la fuente inspiración de Cervantes para escribir esta novela. Este cuento narra las precauciones que toma un hombre para educar a una niña con la que se piensa casar cuando sea adulta, pretende tener la seguridad de que nunca se irá con otro. Todas esas precauciones son inútiles porque al final la mujer le engañará (González Palencia, 1995).

Cervantes utiliza el tema de los celos y el tratamiento discriminado que se da a las mujeres en varias de sus obras como en el caso que nos ocupa y en el entremés de *“El Viejo Celoso”* (Alborg, 1987).

Filipo de Carrizales es un hidalgo extremeño que pasado casi toda su vida en América; al regresar a su tierra decide casarse, busca a una joven dulce y agraciada; el novio es muy

celoso y decide encerrar a su mujer en una casa dotada de todo lo necesario para vivir en buenas condiciones y organiza la intendencia de forma que ninguna de las mujeres que viven necesite salir a la calle. Pasados unos meses un joven llamado Loaysa decide conquistar a la recién casada; entra en la casa ayudado por el esclavo que custodia la puerta y el ama de llaves, organiza una fiesta y durante ella el marido despierta del anestésico que le habían administrado. Se siente ultrajado y solamente perdona a su mujer cuando está a punto de morir.

Citas relacionadas con la alimentación

Filipo de Carrizales prepara todo lo necesario para embarcarse: *“...aderezó su matalotaje”*.

Filipo, el protagonista, decide preparar su casa propia antes de casarse, elige una muy buena en un buen barrio: *“...en un barrio principal de la ciudad, que tenía agua de pie”*.

Prepara la casa con todo lujo de detalles, teniendo mucho cuidado en que su mujer no saliera a la calle, ni entrara ningún hombre en ella: *“Concertose con un despensero que le trajese y comprase de comer, con condición de que no durmiese en casa sino hasta el torno, por el cual había de dar lo que trajese”*.

Compra todo lo necesario para abastecer la casa un año, sin necesidad de salir: *“...y encerró en ella todo lo que suele comprarse en junto y en sus sazones, para la provisión de todo el año; y teniéndolo todo así aderezado y compuesto, se fue a casa de sus suegros y pidió a su mujer...”*.

Una vez casados y encerradas las mujeres en la casa: *“... pasaba el tiempo con su dueña, doncellas y esclavas, y ellas por pasarle mejor, dieron en ser golosas, y pocos días se pasaban sin hacer mil cosas a quien la miel y el azúcar hacen sabrosas...”*.

Filipo se encargaba de todo lo que había que hacer en el exterior de la casa: *“Levantábase de mañana y aguardaba a que el despensero viniese, a quien de la noche antes, por una cédula que ponían en el torno, le avisaban lo que había de traer otro día; y en viniendo el despensero, salía de casa carrizales, las más veces a pie, dejando cerradas las dos puertas...”*.

Describe el autor la casa como un lugar muy cerrado: *“No se vio monasterio tan cerrado, ni monjas más recogidas, ni manzanas de oro tan guardadas...”*.

Loaysa ha iniciado su acoso a la casa, para conseguir entrar y conquistar a la dama: *“¿Será posible, Luís, darme un poco de agua, que padezco de sed y no puedo cantar?”*.

Se presenta Loaysa al esclavo, que hay encerrado entre las dos puertas, como un pobre que se gana la vida tocando y enseñando música: *“...he enseñado de modo que pueden cantar y tañer en cualquier baila y en cualquier taberna, y me lo han pagado muy rebién”*.

Loaysa sigue convenciendo al negro: *“...aunque no os deis prisa en aprender, apenas habréis comido tres o cuatro moyos”*.

Se las ingenia Loaysa para entrar al lugar donde vive el esclavo, como primer paso para entrar al interior de la casa: *“De la comida - replicó al negro - no habrá de que temer, que con la ración que me da mi amo y con los relieves que me dan las esclavas sobraré comida para otros dos”*.

Loaysa le dice al esclavo que tiene buenas aptitudes para la música: *“...tendréis, Luís, todo lo necesario para poner en ejecución nuestro virtuoso propósito; y advertid no comer cosas flemosas, porque no hacen ningún provecho, sino mucho daño a la voz*.

- Ninguna cosa me enronquece tanto. respondió el negro - como el vino; pero no me lo quitaré yo por todas cuantas voces tiene el suelo.

-No digo tal - dijo Loaysa-, ni Dios tal permita. Bebed, hijo Luís, bebed, y buen provecho os haga, que el vino que se bebe con medida jamás fue causa de daño alguno.

-Con medida lo bebo - replico el negro - aquí tengo un jarro que cabe una azumbre justa y cabal; éste me llenan las esclavas, sin que mi amo lo sepa, y el dispensero a solapo, me trae una botilla, que también cabe justas dos azumbres, con que se suplen las faltas del jarro.

-Digo - dijo Loaysa - que tal sea mi vida como eso me parece, porque la seca garganta, ni gruñe ni canta”.

Más tarde Loaysa dice: *“...ya me comen los dedos por verlos puestos en la guitarra”*.

Cuando Luís, el esclavo, vio a Loaysa le sorprendió su aspecto: *“...le besó en el rostro, y luego le puso una gran bota de vino en las manos y una caja de conserva y otras cosas dulces, de que llevaba unas alforjas bien proveídas”*.

Más tarde Laoyla dice: *“Sabed, hermano Luís, que mi cojera y estropeamiento no nace de enfermedad, sino de industria con la cual gano de comer pidiendo por amos de Dios, en el cual todos aquellos que no fueren industriosos y tracistas morirán de hambre...”*.

Loaysa toca la guitarra y el negro le escucha: *“Habiendo tocado un poco, sacó de nuevo colación y dióla a su discípulo, y, aunque con dulce, bebió con tan buen talante de la bota, que le dejó más fuera de sentido que la música...”*.

Más tarde empezó a enseñar a tocar a Luis: *“...y como el pobre negro tenía cuatro dedos de vino sobre los sesos, no acertaba traste...”*.

Cuando llega la madrugada: *“...y a obra de las seis de la mañana bajó Carrizales y abrió la puerta de en medio, y también la de la calle, y estuvo esperando al despensero, el cual vino de allí a un poco, y dando por el torno la comida se volvió a ir, y llamó al negro, que bajase a tomar cebada para la mula, y su ración...”*.

El amo sigue con sus hábitos, y Luis el negro, no se atreve a tocar por el día: *“Y al dar aquel día de comer por el torno al negro, dijo Luis a una negra, que se lo daba...”*.

Le pide el negro a Loaysa que tocara por la noche para que le escuchen las mujeres de la familia: *“...y aquel día dio de comer a Loaysa tan bien como pudiera comer en su casa, y aun quizá mejor, pues pudiera ser que en su casa le faltara”*.

Las mujeres de la casa dormir al amo de la casa para poder escuchar tranquilamente tocar a Loaysa: *“...si ellas gustaban de oírle sin sobresalto del viejo, que él les daría unos polvos que le echasen en el vino, que le harían dormir con pesado sueño más tiempo del ordinario”*.

Se organizan para darle los polvos al amo sin que este lo note, se los da Leonora: *“...tráigalos, señor mío, que yo me ofrezco a mezclarlos con el vino y ser la escanciadora...”*.

Están celebrando la fiesta musical, Loaysa dice: *“...debajo de mala capa suele estar un buen bebedor”*.

Ha entrado Loaysa en la casa, como las mujeres hace más de un año que no ven a un hombre exclaman: *“¡Ay, qué blancura de dientes! ¡Mal año para piñones mondados que más blancos ni mas lindos sean!. Otra: ¡Ay, que ojos tan grandes y tan rasgados! ¿Y por el siglo de mi madre que son verdes, que no parecen que sino que son de esmeraldas! Ésta lava la boca, aquella los pies, y todas juntas hicieron de él una menuda pepitoria”*.

Carrizales se está muriendo y hace testamento: “...en el cual dejo de comer a todas las criadas de casa, horras a las esclavas y al negro, y a la falsa Mariansolo no le mandó otra cosa que la paga de su salario...”.

Ficha 14 a		“El Celoso Extremeño”	
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	Horra	
	Caza		
	Aves		
	Pescados y mariscos		
	Lácteos		
	Huevos		
	Otros productos de origen animal y derivados		
Alimentos de origen vegetal	Cereales	Cebada	
	Legumbres		
	Hortalizas		
	Frutas	Manzanas	
	Frutos secos	Piñones	
	“Hiervas”, especias y condimentos		
Bebidas		Agua de pie, vino	
Alimentos elaborados			
Dulces		Conservas dulces, cosas dulces	
Otros alimentos		Azúcar, miel	

Ficha 14 b	<i>“El celoso extremeño”</i>
Oficios	Escanciadora, despensero
Labores agrícolas y ganaderas	
Utensilios	Alforja, bota, botilla, caja de conserva, jarro, matalotaje
Lugares	Taberna
Palabras relacionadas	Azumbre, bebedor, colación, comida, golosas, moyo, relieves, torno, cosas flemosas

Ficha 14 c	<i>“El celoso extremeño”</i>
Algunas frases	<i>“Debajo de mala capa suele estar un buen bebedor”</i>

Comentarios a *“El celoso extremeño”*

La característica de esta obra es el hecho de que unas mujeres viven encerradas en la vivienda y es el marido celoso el que abastece la casa de alimentos; por eso se cita la palabra “matalotaje” refiriéndose a los víveres con que el despensero abastece a la casa; para que las mujeres no tuvieran ningún contacto con el exterior introducían la comida a través de un torno; mientras tanto ellas ocupaban su tiempo elaborando dulces, algunos de ellos en conserva, con azúcar y miel.

El aislamiento de las mujeres del mundo exterior es tal que Cervantes las compara con las monjas de clausura y con el cuidado con que se guardarían las manzanas de oro.

La ausencia de contacto con el exterior y el hecho de que el marido sea viejo es un factor que influye positivamente para que Loaysa que quiere conocer a las mujeres, se introduzca en la casa; así, cuando las mujeres ven a un hombre, después de muchos meses de estar encerradas, les parece guapísimo, tanto que los dientes del que pretende conquistarlas les parezcan *“blancos como piñones”*.

Cervantes describe muy bien la forma en la que Loaysa manipula al esclavo que cuida la puerta para poder entrar en la casa; empieza enseñándole a tocar, invitándole a vino, hasta

emborracharle, regalándole *“cajas de conservas dulces”*, hasta que capta la atención de las mujeres del interior. Entre las descripciones del comportamiento de Loaysa con Luis, el negro que guarda la puerta, destaca la burla sobre la capacidad del sirviente cuando dice *“no os deis prisa en aprender, apenas habréis comido tres o cuatro moyos”*, teniendo en cuenta que un “moyo” es una unidad de medida que se usaba tanto para el vino como para los áridos y que equivalía a entre 181 y 311 litros, da por hecho que va a comer y beber mucho. A continuación le dice que para tener buena voz necesita privarse de *“cosas flemosas”*, recomendación que, para mantener la salud, también hacía Lobera (1530). Luís, reconoce que el vino le enronquece la voz pero no tiene intención de privarse de el, situación que aprovecha Loaysa para aconsejarle que beba y para ello le recomienda beber vino y dice *“el vino que se bebe con medida jamás fue causa de daño alguno”*; con ello parece que de nuevo utiliza los consejos de Lobera (1530) sobre la necesidad de beber vino con moderación, aunque el médico recomendaba el uso del vino aguado y en esta obra Cervantes no aporta información sobre este detalle. Loaysa, para mantener al esclavo contento, acompaña siempre la bebida con algo de comer que normalmente son conservas dulces, aunque parece que los dulces no son comida apropiada para acompañar al vino, cuando dice: *“sacó de nuevo colación y diola a su discípulo, y, aunque con dulce, bebió con tan buen talante de la bota”*

Otra de las circunstancias relacionadas con el consumo de vino es el somnífero que le añaden al dueño de la casa para que Loaysa pueda entrar y conquistar a la joven esposa; Cervantes vuelve a utilizar en esta obra una sustancia que altera la voluntad de la persona, en el caso de *La Española Inglesa* fue un “tósigo” para envenenarla, en el caso de *“El Licenciado Vidriera”* fue un “*embujo*” para enamorarle; ahora buscan simplemente dormirle; el somnífero va en el vino, bebida en la que según Simó (2006) solían introducir este tipo de sustancias.

Los recipientes que utilizan para contener el vino son los típicos de la época, es decir la bota y la botilla junto con el jarro; asociado al recipiente y al consumo de vino, van algunas unidades de medida de la época que ya se han mencionado, como el “*azumbre*”.

Es importante el acondicionamiento de la casa que hace el dueño para que sus habitantes no tengan que salir a la calle; empezando por llevar el agua hasta la casa y aunque no debían tener un sistema de cañerías y griferías como el que disponemos en la actualidad, la cita de *“agua de pie”* nos dice que debían tener un grifo en el interior y así no tenían que salir a la calle a buscarla.

5.1.4.8.- “La Ilustre Fregona”

Es una novela en la que Cervantes refleja un ambiente muy característico de la época, es el de la vida en una posada contada por los personajes que trabajan en ella. Como en todas las novelas ejemplares el autor critica a la sociedad, pero también introduce el romanticismo mediante el amor por la bella Constanza. Con ello critica a la sociedad de la época que está llena de prejuicios y barreras impuestas entre las distintas clases sociales. Está incluida junto con “La Fuerza de la Sangre” en el grupo de las “novelas toledanas” porque se desarrolla en esta ciudad (Alborg, 1987).

Narra la historia de Constanza, una joven cuya madre dejó, recién nacida, en una venta, en Toledo; la joven tiene fama de bella y muchos hombres acuden a conquistarla sin conseguirlo; por otra parte Diego Carriazo y Tomás Avendaño son hijos de familias de la alta sociedad que en lugar de ir a estudiar deciden ir a Sevilla para convertirse en pícaros. Al pasar por Toledo se enteran de la fama de Constanza y buscan trabajo en la venta, uno como aguador y el otro como mozo de cebada, hasta que llegan sus padres, buscando a Constanza. Puesto que uno de ellos se ha enterado de que es su padre. La obra termina con la boda de uno de los jóvenes con Constanza y el otro con la hija del corregidor.

Citas relacionadas con la alimentación

Diego Carriazo, a los trece años, se va de casa e inicia un viaje a Sevilla para convertirse en un pícaro: *“...no echaba menos la abundancia de la casa de su padre...”, “...tan bien dormía en parvas como en colchones; con tanto gusto se soterraba en un pajar de un mesón, como si se acostara entre dos sábanas de holanda.”*, *“Visitaba pocas veces las ermitas de Baco, y, aunque bebía vino, era tan poco que nunca pudo entrar en el número de los que llaman desgraciados, que, con alguna cosa que beban demasiada, luego se les pone el rostro como si se le hubiesen jalbegado con bermellón y almagre”*.

Describe los tipos de pícaros: *“Oh pícaros de cocina, sucios, gordos y lucios; pobres fingidos, tullidos falsos, cicateruelos de Zocodover y de la plaza de Madrid, vistosos oracioneros, esportilleros de Sevilla, mandilejos de la hampa, con toda la caterva innumerable que se encierra debajo deste nombre pícaro! bajad el toldo, amainad el brío, no os llaméis pícaros si no habéis cursado dos cursos en la academia de la pesca de los atunes. ¡Allí, allí, que está en su centro el trabajo junto con la poltronería! Allí está la suciedad limpia, la gordura rolliza, la hambre pronta, la hartura abundante, sin disfraz el vicio, el juego siempre, las*

pendencias por momentos, las muertes por puntos, las pullas a cada paso, los bailes como en bodas...".

Al regresar a casa de sus padres recuerda su vida de pícaro: "Ni le entretenía la caza, en que su padre le ocupaba, ni los muchos, honestos y gustosos convites que en aquella ciudad se usan le daban gusto!".

Carriazo y Avendaño se las apañan para escaparse con el dinero: "*Los mancebitos, que tenían ya hecho su agosto y su vendimia, pues habían ya robado cuatrocientos escudos de oro que llevaba su mayor*", "*Los mancebos, con solo un criado y a caballo en dos muy buenas y caseras mulas, salieron a ver la fuente de Argales, famosa por su antigüedad y sus aguas*", "*y cuando creyó el criado que sacaba Avendaño de las bolsas del cojín alguna cosa con que beber, vio que sacó una carta cerrada, diciéndole que luego al punto volviese a la ciudad y se la diese a su ayo, y que en dándosela les esperase en la puerta del Campo*".

En Illescas, se cruzan con dos mozos de mulas que hablan de una hermosa fregona de una posada de Toledo: "*...al entrar de la puerta de la villa encontraron dos mozos de mulas...*", "*...porque verás en ella la más hermosa fregona que se sabe. Marinilla, la de la venta Tejada, es asco en su comparación; no te digo más sino que hay fama que el hijo del Corregidor bebe los vientos por ella*".

Hablan de gente que se pasa varios meses en la posada de Toledo por ver a Constanza: "*y en la misma posada, sólo por hartarse de mirarla. Ya le dejo yo en señal un pellizco, y me llevo en contracambio un gran torniscón. Es dura como un mármol, y zahareña como villana de Sayago, y áspera como una ortiga; pero tiene una cara de pascua y un rostro de buen año*".

Al llegar a Toledo buscan la posada del sevillano: "*Era ya anochecido, y, aunque Carriazo importunaba a Avendaño que fuesen a otra parte a buscar posada, no le pudo quitar de la puerta de la del Sevillano, esperando si acaso parecía la tan celebrada fregona. Entrábase la noche y la fregona no salía; desesperábase Carriazo, y Avendaño se estaba quedo; el cual, por salir con su intención, con excusa de preguntar por unos caballeros de Burgos que iban a la ciudad de Sevilla, se entró hasta el patio de la posada; y, apenas hubo entrado, cuando de una sala que en el patio estaba vio salir una moza, al parecer de quince años, poco más o menos, vestida como labradora, con una vela encendida en un candelero*".

Se alojan en la posada y una de las mozas que trabajan allí prepara la cama: "*Entraron, en fin, en la posada, y la Argüello, que era una mujer de hasta cuarenta y cinco años, superintendente de las camas y aderezo de los aposentos, los llevó a uno que ni era de*

caballeros ni de criados, sino de gente que podía hacer medio entre los dos extremos. Pidieron de cenar; respondiéndoles Argüello que en aquella posada no daban de comer a nadie, puesto que guisaban y aderezaban lo que los huéspedes traían de fuera comprado; pero que bodegones y casas de estado había cerca, donde sin escrúpulo de conciencia podían ir a cenar lo que quisiesen.

Tomaron los dos el consejo de Argüello, y dieron con sus cuerpos en un bodegón, donde Carriazo cenó lo que le dieron y Avendaño lo que con él llevaba: que fueron pensamientos e imaginaciones. Lo poco o nada que Avendaño comía admiraba mucho a Carriazo. Por enterarse del todo de los pensamientos de su amigo, al volverse a la posada, le dijo...”.

Avendaño quiere quedarse en Toledo para ver a su amada y Carriazo quiere irse a Sevilla: “En que yo me iré con mi almadraza, y tú te quedarás con tu fregona dijo Carriazo”, “En estas pláticas llegaron a la posada...”.

En la posada trabajan muchas mozas: “En esto, a las voces de Constanza salió a los corredores la Argüello con otras dos mocetonas, también criadas de casa, de quien se dice que eran gallegas; y el haber tantas lo requería la mucha gente que acude a la posada del Sevillano, que es una de las mejores y más frecuentadas que hay en Toledo. Acudieron también los mozos de los huéspedes a pedir cebada; salió el huésped de casa a dársela, maldiciendo a sus mozas, que por ellas se le había ido un mozo que la solía dar con muy buena cuenta y razón, sin que le hubiese hecho menos, a su parecer, un solo grano. Avendaño, que oyó esto, dijo:

No se fatigue, señor huésped, déme el libro de la cuenta, que los días que hubiere de estar aquí yo la tendré tan buena en dar la cebada y paja que pidieren, que no eche menos al mozo que dice que se le ha ido.

En verdad que os lo agradezca mancebo respondió el huésped, porque yo no puedo responder a esto, que tengo otras muchas cosas a que acudir fuera de casa. Bajad; daros he el libro, y mirad que estos mozos de mulas son el mismo diablo y hacen trampantojos un celemin de cebada con menos conciencia que si fuese de paja.

Bajó al patio Avendaño y entregóse en el libro, y comenzó a despachar celemines como agua, y a asentarlos por tan buena orden que el huésped, que lo estaba mirando, quedó contento; y tanto, que dijo: Pluguiese a Dios que vuestro amo no viniese y que a vos os diese gana de quedaros en casa, que a fe que otro gallo os cantase, porque el mozo que se me fue vino a mi casa, hará ocho meses, roto y flaco, y ahora lleva dos pares de vestidos muy buenos y va gordo como una nutria. Porque quiero que sepáis, hijo, que en esta casa hay muchos provechos, amén de los salarios.

El huésped ha asegurado el reparto de la cebada y la paja, pero se queja de que también necesita un mozo para el agua: “...mas otra cosa nos falta ahora, que es buscar quien

vaya por agua al río; que también se me fue otro mozo que, con un asno que tengo famoso, me tenía rebosando las tinajas y hecha un lago de agua la casa. Y una de las causas por que los mozos de mulas se huelgan de traer sus amos a mi posada es por la abundancia de agua que hallan siempre en ella; porque no llevan su ganado al río, sino dentro de casa beben las cabalgaduras en grandes barreños”.

Carriazo propone hacer él el trabajo: *“Venga el asno, señor huésped, que tan bien sabré yo cinchalle y cargalle, como sabe mi compañero asentar en el libro su mercancía.*

Sí dijo Avendaño, mi compañero Lope Asturiano servirá de traer agua como un príncipe, y yo le fío”.

Entablan una plática el huésped con los mozos, sobre si son de fiar, la moza dice: *“que si yo fuera camino con ellos, que nunca les fiara la bota.*

Déjese de chocarrerías, señora Gallega respondió el huésped, y haga su hacienda, y no se entremeta con los mozos, que la moleré a palos”.

Ya están ambos instalados como mozos de mesón: *“Ya en esto tenía Carriazo enjaezado el asno; y, subiendo en él de un brinco, se encaminó al río, dejando a Avendaño muy alegre de haber visto su gallarda resolución.”, “...a Avendaño hecho mozo del mesón, con nombre de Tomás Pedro, que así dijo que se llamaba, y a Carriazo, con el de Lope Asturiano, hecho aguador...”.*

De camino al río Lope se choca con otro asno que iba cargado de agua: *“O ya fuese por esto, o porque la suerte así lo ordenase, en un paso estrecho, al bajar de la cuesta, encontró con un asno de un aguador que subía cargado; y, como él descendía y su asno era gallardo, bien dispuesto y poco trabajado, tal encuentro dio al cansado y flaco que subía, que dio con él en el suelo; y, por haberse quebrado los cántaros, se derramó también el agua, por cuya desgracia el aguador antiguo, despechado y lleno de cólera, arremetió al aguador moderno, que aún se estaba caballero; y, antes que se desenvolviese y [hubiese] apeado, le había pegado y asentado una docena de palos tales, que no le supieron bien al Asturiano”.*

Los dos aguadores se han peleado; el contrario de Carriazo sale mal parado y sus amigos le pegan: *“Otros muchos aguadores que allí venían, como vieron a su compañero tan malparado, arremetieron a Lope, yuviéronle asido fuertemente, gritando:*

¡Justicia, justicia; que este aguador ha muerto a un hombre!

Y, a vuelta destas razones y gritos, le molían a mojicones y a palos.

Otros acudieron al caído, y vieron que tenía hendida la cabeza y que casi estaba espirando. Subieron las voces de boca en boca por la cuesta arriba, y en la plaza del Carmen

dieron en los oídos de un alguacil; el cual, con dos corchetes, con más ligereza que si volara, se puso en el lugar de la pendencia, a tiempo que ya el herido estaba atravesado sobre su asno, y el de Lope asido, y Lope rodeado de más de veinte aguadores, que no le dejaban rodear, antes le brumaban las costillas de manera que más se pudiera temer de su vida que de la del herido, según menudeaban sobre él los puños y las varas aquellos vengadores de la ajena injuria”.

El huésped se compromete a ayudarle: “Y esto ha de ser con tal que el aguador no muera, y con que no falte ungüento para untar a todos los ministros de la justicia, porque si no están untados, gruñen más que carretas de bueyes”.

Ante el discurso de Avendaño a favor de Constanza Carriazo dice: “¡Oh fregona ilustre!”, “¡Oh pobres atunes míos, que os pasáis este año sin ser visitados deste tan enamorado y aficionado vuestro! Pero el que viene yo haré la enmienda, de manera que no se quejen de mí los mayores de las mis deseadas almadras”.

Avendaño responde: “Ya veo, Asturiano, cuán al descubierto te burlas de mí. Lo que podías hacer es irte norabuena a tu pesquería, que yo me quedaré en mi caza...”.

Regresan, ambos mozos, a la posada, esa noche, celebran una fiesta, en la puerta: “En esto se convinieron los dos amigos y se fueron a la posada, adonde de la Argüello fue con muestras de mucho amor recibido el Asturiano. Aquella noche hubo un baile a la puerta de la posada, de muchos mozos de mulas que en ella y en las convecinas había. El que tocó la guitarra fue el Asturiano; las bailadoras, amén de las dos gallegas y de la Argüello, fueron otras tres mozas de otra posada.”, “Había entre los mozos de mulas bailarines, y entre las mozas ni más ni menos...”.

Los presentes siguen, al pie de la letra, la canción y se ponen a bailar:

“...den al diablo
dos higas de su higueral...”
“...Esta indiana amulatada,
de quien la fama pregona
que ha hecho más sacrilegios
e insultos que hizo Aroba;
ésta, a quien es tributaria
la turba de las fregonas,
la caterva de los pajes
y de lacayos las tropas”.

El mozo Barrabás dice de la canción: *“¿quién diablos te enseñó a cantar a una fregona cosas de esferas y de cielos, llamándola lunes y martes, y de ruedas de fortuna? Dijérasla, noramala para ti y para quien le hubiere parecido bien tu trova, que es tiesa como un espárrago, entonada como un plumaje, blanca como una leche, honesta como un fraile novicio, melindrosa y zahareña como una mula de alquiler, y más dura que un pedazo de argamasa...”*.

La Argüello, al ser despreciada por nuestros protagonistas, dice: *“No es la miel para la boca del asno”*.

Lope dice que va a ser difícil vivir allí, que es mejor irse: *“y en ocasión que me sea forzoso desquijarar por vuestro servicio media docena o una de leones, que yo lo haré con más facilidad que beber una taza de vino...”*.

En lo de ser aguador me afirmo respondió Lope. Y durmamos lo poco que queda hasta venir el día, que tengo esta cabeza mayor que una cuba, y no estoy para ponerme ahora a departir contigo.

La mujer del huésped, al ver las coplas demuestra saber más que su marido: *“Esa flecha, de la ahijada de su sobrina ha salido, que está envidiosa de verme tomar las Horas de latín en la mano yirme por ellas como por viña vendimiada”*.

Tomás le dice a la Ilustre fregona: *“Señora Constanza, yo le daré una oración en escrito, que a dos veces que la rece se le quitará como con la mano su dolor”, “Yo le prometo dijo Constanza, Tomás, que no la dé a nadie; y démela luego, porque me fatiga mucho el dolor”*.

Lope, mientras Tomás se declara a Constanza: *“En tanto que esto sucedió en la posada, andaba el Asturiano comprando el asno donde los vendían; y, aunque halló muchos ninguno le satisfizo, puesto que un gitano anduvo muy solícito por encajalle uno que más caminaba por el azogue que le había echado en los oídos que por ligereza suya; pero lo que contentaba con el paso desagradaba con el cuerpo, que era muy pequeño y no del grandor y talle que Lope quería, que le buscaba suficiente para llevarle a él por añadidura, ora fuesen vacíos o llenos los cántaros.*

Llegóse a él en esto un mozo y díjole al oído:

Galán, si busca bestia cómoda para el oficio de aguador, yo tengo un asno aquí cerca, en un prado, que no le hay mejor ni mayor en la ciudad; y aconséjole que no compre bestia de gitanos, porque, aunque parezcan sanas y buenas, todas son falsas y llenas de dolamas; si quiere comprar la que le conviene, véngase conmigo y calle la boca.

Creyóle el Asturiano y díjole que guiase adonde estaba el asno que tanto encarecía. Fuéronse los dos mano a mano, como dicen, hasta que llegaron a la Huerta del Rey, donde a la

sombra de una azuda hallaron muchos aguadores, cuyos asnos pacían en un prado que allí cerca estaba. Mostró el vendedor su asno, tal que le hinchó el ojo al Asturiano, y de todos los que allí estaban fue alabado el asno de fuerte, de caminador y comedor sobremano. Hicieron su concierto, y, sin otra seguridad ni información, siendo corredores y medianeros los demás aguadores, dio diez y seis ducados por el asno, con todos los adherentes del oficio.

Lope juega a las cartas y pierde su asno pero reclama la cola que dice no haberla jugado; se la juega, gana y se hace famoso en Toledo: *“No quedó taberna, ni bodegón, ni junta de pícaros donde no se supiese el juego del asno, el esquite por la cola y el brío y la liberalidad del Asturiano...”*.

El huésped explica cómo llegó, a la posada, la madre de Constanza: *“Traía asimismo dos acémilas cubiertas con dos ricos reposteros, y cargadas con una rica cama y con aderezos de cocina”*.

Dejó al bebé en la posada y prometió volver a buscarla dos años después: *“...me dijo que dentro de dos años enviaría por su hija, encargándome que la criase no como quien ella era, sino del modo que se suele criar una labradora”*.

Llegan a la posada cuatro caballeros: *“El día siguiente, cerca de la una, entraron en la posada, con cuatro hombres de a caballo, dos caballeros ancianos de venerables presencias...”*. Al ver las cabalgaduras reconoce a los visitantes: *“Tomás, que acudió a dar recado a las cabalgaduras, conoció luego a dos criados de su padre...”*.

Don Diego explica que él es el padre de Constanza, cuenta las circunstancias: *“Ordenó la suerte que un día, yendo yo a caza por el término de su lugar, quise visitarla, y era la hora de siesta cuando llegué a su alcázar: que así se puede llamar su gran casa; dejé el caballo a un criado mío...”*.

Preguntan, los padres, por sus hijos y cuál es la razón por la que se han convertido en mozos en la posada: *“...don Tomás de Avendaño era el mozo que daba cebada y paja en aquella posada.”*, *“...y que les había movido a ser él aguador y don Tomás mozo de mesón”*.

Explican como se habían puesto, los dos jóvenes a servir en el mesón: *“Comieron regalada y sumptuosamente, y después de comer contó Carriazo a su padre cómo por amor de Constanza don Tomás se había puesto a servir en el mesón...”*.

También al aguador como caballero: *“Lope Asturiano era muy gentilhomme después que había mudado vestido y dejado el asno y las aguaderas...”*.

Ficha 15 a		<i>“La Ilustre Fregona”</i>
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	Carneros, carneros de Berbería
	Caza	Caza
	Aves	Gallo
	Pescados y mariscos	Atún
	Lácteos	Leche
	Huevos	
	Otros productos de origen animal y derivados	
Alimentos de origen vegetal	Cereales	Grano, cebada
	Legumbres	
	Hortalizas	Espárrago, ortiga
	Frutas frescas y desecadas	Higo
	Frutos secos	
	“Hiervas”, especias y condimentos	
Bebidas		Agua, vino
Alimentos elaborados		Caldo, menestra
Dulces		Mojicón
Otros alimentos		Azúcar, miel

Ficha 15 b	<i>“La Ilustre Fregona”</i>
Oficios	Aguador, cazador, esportillero de Sevilla, fregona, labradora, mozo de la cebada, mozo de mesón, mozo de mulas, pescador, pícaros de cocina
Labores agrícolas y ganaderas	Vendimia
Actividades	Aderezar, beber, cenar, comer, guisar
Utensilios	Aderezo de cocina, aguadera, barreño, bolsa del cojín, bota, cabalgadura, cántaro, carreta de bueyes, celemín, cuba, cuero, libro de la cebada, libro de la cuenta, libro de mercancía, repostero, taza, tinaja
Lugares	Almadraba, bodegón, cocina, fuente, higueral, Huerta del Rey, mercado de las bestias, mesón, pajar, pesquería, posada, posada del Sevillano, sala, taberna, vendimia, venta, viña, plaza
Alimentos para animales	Cebada, paja
Palabras relacionadas	Borracho, convite, gordura rolliza, hambre, hartura abundante, huésped, moza gallega

Ficha 15 c	<i>“La Ilustre Fregona”</i>
Algunas frases	<i>“Visitaba pocas veces las ermitas de Baco”</i> <i>“No os llaméis pícaros si no habéis cursado dos cursos en la academia de la pesca de los atunes”</i> <i>“Tenían ya hecho su agosto y su vendimia”</i> <i>“Es dura como un mármol, y zahareña como villana de Sayago, y áspera como una ortiga; pero tiene una cara de pascua y un rostro de buen año”</i> <i>“Dos acémilas cubiertas con dos ricos reposteros”</i> <i>“No quedó taberna, ni bodegón, ni junta de pícaros donde no se supiese el juego del asno, el esquite por la cola y el brío y la liberalidad del Asturiano”</i> <i>“El Asturiano, que era de propiedad del azúcar, que jamás gastó menestra”</i> <i>“Está envidiosa de verme tomar las horas de latín en la mano yirme por ellas como por viña vendimiada”</i> <i>“Me sea forzoso desquijarar por vuestro servicio media docena o una de leones, que yo lo haré con más facilidad que beber una taza de vino”</i> <i>“No es la miel para la boca del asno”</i> <i>“Den al diablo dos higas de su higueral”</i> <i>“Lo que podías hacer es irte norabuena a tu pesquería, que yo me quedaré en mi caza”</i> <i>“Con sola una carga de agua, se podía andar todo el día por la ciudad a sus anchuras, mirando bobas”</i> <i>“Le molían a mojicones y a palos”</i> <i>“Me tenía rebosando las tinajas y hecha un lago de agua la casa”</i> <i>“Estos mozos de mulas son el mismo diablo y hacen trampantojos un celemín de cebada con menos conciencia que si fuese de paja”</i> <i>“Se le había ido un mozo que la solía dar con muy buena cuenta y razón, sin que le hubiese hecho menos, a su parecer, un solo grano”</i> <i>“Guisaban y aderezaban lo que los huéspedes traían de fuera comprado”</i>

Comentarios a “*La ilustre fregona*”

Esta obra narra la vida en una posada toledana y se describen algunos de los oficios característicos, entre los que están los diferentes mozos que trabajaban haciendo diferentes funciones cómo el mozo de cebada que entregaba la cantidad solicitada por los clientes para la alimentación de sus animales y anotaba las cantidades en el libro de cuentas y el aguador que llevaba diariamente el agua del río a la casa.

Cervantes describe esta obra cómo en los bodegones se podía comer la comida que ofrecía el bodegonero o la que uno mismo llevara; lo hacen los dos amigos (Diego Carriazo y Tomás Avendaño), la primera noche que pasan en la posada, donde no les dan de cenar, pero una de las criadas les recomienda un bodegón cercano donde uno de ellos cena la comida que le ofrecen y el otro la que él llevaba; este dato concuerda con la propuesta de Santamaría, (1988) y Cruz, (1997 b) de que en las posadas para comer había que llevar la comida.

En contra de lo que sucede en casi todas las novelas del Siglo de Oro en esta obra el vino no es la bebida más apreciada de los protagonistas “*yo lo haré con más facilidad que beber una taza de vino*” dice uno de los dos amigos.

Algunas de las citas de alimentos forman parte de frases hechas como la muy utilizada: “*No es la miel para la boca del asno*”, la que describe la blancura de la piel: “*blanca como una leche*”, o la que describe la espalda recta: “*tiesa como un espárrago*”.

En esta obra se describe el robo de pequeñas cantidades de alimentos de las cocinas por parte de los criados; esta forma de actuar la practican también algunas criadas en “*La Lozana Andaluza*” y en “*La Celestina*”. En *La ilustre fregona* los robos los realiza una moza de la posada para hacer regalos al amigo del mozo del que esta enamorada.

5.1.4.9.- “*Las dos Doncellas*”

Las mujeres engañadas y abandonadas es un tema que Cervantes utilizó en más de una ocasión, con el mantuvo su espíritu crítico con la sociedad de su época. En este caso las mujeres, para poder viajar sin llamar la atención se visten de hombre, otra de las situaciones relativamente frecuentes en el Siglo de Oro; también era un recurso muy utilizado en las novelas y el teatro de la época (Alborg, 1987).

El argumento se basa en dos mujeres enamoradas que se visten de hombre para poder seguir a su amado sin despertar sospechas. La habilidad del autor hace que ambas mujeres formen parte de sendas familias nobles de Andalucía y que busquen al mismo hombre, llamado Marco Antonio, que ha ido a Barcelona a embarcarse en una galera.

Ambas mujeres acompañadas por el hermano de una de ellas llegan a Barcelona, encuentran a su amado en el puerto y se ven envueltos en una pelea en la que Marco Antonio sale herido; lo llevan a casa de un señor rico mientras se cura. Los dos hermanos se declaran, ella a Marco Antonio y el a la otra doncella. La obra termina cuando ambas parejas se casan y regresan a su tierra. A su llegada encuentran en un duelo, por el honor, a los padres de las Dos Doncellas contra el padre de Marco Antonio. Al encontrar a sus hijos casados y felices finalizan el duelo y regresan a sus casas.

Citas relacionadas con la alimentación

Inicia la narración describiendo la ciudad de Castilblanco: *“...un lugar que se llama Castiblanco; y, en uno de muchos mesones que tiene...”*.

Ha llegado un joven a la posada para alojarse y la huéspeda le pregunta si quiere cenar: *“Preguntóle si quería cenar, y respondió que no...”*.

Se reúnen a hablar del recién llegado: *“Apenas se hubo encerrado, cuando se juntaron a consejo el huésped y la huéspeda, y el mozo que daba la cebada...”*.

Más tarde se van a hacer sus labores: *“...y el huésped a pensar el cuartago, y la huéspeda a aderezar algo de cenar por si otros huéspedes viniesen”*.

Ante la belleza de los dos jóvenes que han entrado en su casa la mesonera los ha comparado con ángeles, el último caballero que ha entrado le pregunta porque: *“No lo digo por nada, señor respondió la mesonera...”*.

El segundo caballero, que ha llegado a la posada se instala: *“Y, dando el estribo a un mozo de mulas que con él venía, se apeó y hizo que le diesen luego de cenar, y así fue hecho. Y, estando cenando, entró un alguacil del pueblo (como de ordinario en los lugares pequeños se usa) y sentóse a conversación con el caballero en tanto que cenaba; y no dejó, entre razón y razón, de echar abajo tres cubiletes de vino, y de roer una pechuga y una cadera de perdiz que le dio el caballero”*.

Mientras cena, el alguacil le pregunta sobre nuevas en la corte: *“El caballero cenaba y callaba, porque no venía de parte que le pudiese satisfacer a sus preguntas. Ya en esto, había acabado el mesonero de dar recado al cuartago, y sentóse a hacer tercio en la conversación y a probar de su mismo vino no menos tragos que el alguacil; y a cada trago que envasaba volvía y derribaba la cabeza sobre el hombro izquierdo, y alababa el vino, que le ponía en las nubes, aunque no se atrevía a dejarle mucho en ellas por que no se aguase. De lance en lance, volvieron a las alabanzas del huésped encerrado, y contaron de su desmayo y encerramiento, y de que no había querido cenar cosa alguna”*.

Por la mañana solicitan comida al mesonero: *“Entró en esto el huésped, al cual ordenaron que les diese algo de almorzar, porque querían partise luego...”*.

Se da cuenta Sosia que su compañero de habitación es su hermano, se descubre y deciden viajar juntos a la búsqueda de Marco Antonio: *“Entre tanto que el mozo de mulas ensillaba y el almuerzo venía, entró en el mesón un hidalgo que venía de camino...”*.

Al salir de la venta se encuentran con un mozo, de un amigo de su padre: *“Rogóle a su amigo que trocase con el cuartago de su padre (que él muy bien conocía) la mula que él traía, no diciéndole que venía, sino que iba a Salamanca, y que no quería llevar tan buen cuartago en tan largo camino. El otro, que era comedido y amigo suyo, se contentó del trueco y se encargó de dar el cuartago a su padre. Almorzaron juntos, y Teodoro solo...”*.

Se han encontrado en el bosque con muchas personas atadas a los árboles y medio desnuda que han atado los bandidos; uno de los que desatan les acompaña, y más tarde sospechan que puede ser una mujer: *“...hicieron que la mañana siguiente madrugasen antes que el sol, puesto que aquella noche no la durmieron toda, sino con más sobresalto de los dos hermanos que ellos se pensaron, causado de que, estando a la mesa, y con ellos el mancebo que habían desatado, Teodoro puso ahincadamente los ojos en su rostro, y, mirándole algo curiosamente, le pareció que tenía las orejas horadadas; y, en esto y en un mirar vergonzoso que tenía, sospechó que debía de ser mujer, y deseaba acabar de cenar para certificarse a solas de su sospecha”*.

Después de cenar Teodosia habla con el mozo: *“Acabóse la cena, alzaron los manteles; y, en tanto que don Rafael se desnudaba...”*.

Describe al hombre que la ultrajó como de familia rica y noble de Andalucía: *“...como por ser aficionado al ejercicio de la caza...”*.

Al llegar a su casa, los cuatro enamorados, encuentran, en un valle cercano, a los tres padres, peleando en un duelo por la honra de sus hijas: “...vieron, a la sombra de un olivo...”.

Se acercan los cuatro y aclaran la situación: “...se apartó con el que estaba primero debajo del olivo...”.

Ficha 16 a	“Las dos Doncellas”	
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	
	Caza	Caza
	Aves	Perdiz
	Pescados y mariscos	
	Lácteos	
	Huevos	
	Otros productos de origen animal y derivados	Cadera de perdiz, pechuga
Alimentos de origen vegetal	Cereales	Cebada
	Legumbres	
	Hortalizas	
	Frutas frescas y desecadas	
	Frutos secos	
	“Hiervas”, especias y condimentos	
Bebidas		Vino, agua
Alimentos elaborados		
Dulces		
Otros alimentos		Olivo

Ficha 16 b	<i>“Las dos Doncellas”</i>
Oficios	Huésped, huésped, mancebo, mesonera, mesonero, mozo de cebada
Labores agrícolas y ganaderas	
Utensilios	Cubiletes de vino, manteles, mesa
Lugares	Mesón, posada, venta
Palabras relacionadas	Almorzar, cenar, desayuno

Ficha 16 c	<i>“Las dos Doncellas”</i>
Algunas frases	<i>“Aderezar algo de cenar” “Entre razón y razón, de echar abajo tres cubiletes de vino, y de roer una pechuga y una cadera de perdiz que le dio el caballero”</i>

Comentarios a *“Las dos doncellas”*

En esta obra no son muy numerosas las citas relacionadas con la alimentación; sin embargo se describe el menú en la posada: *“tres cubiletes de vino, y de roer una pechuga y una cadera de perdiz”*.

Los oficios y utensilios que se citan están relacionados con las posadas y los mesones, incluidos los oficios de mozo de cebada y mozo de mulas que también se citan en otras obras como *“La ilustre fregona”*.

5.1.4.10.- *“La Señora Cornelia”*

Esta novela es una novela clásica, cuyo fin es entretener al lector, pero como novela ejemplar que es tiene su objetivo moralista. Por eso los jóvenes que abandonan sus estudios en Salamanca, los retoman más tarde, en Bolonia, y durante su viaje aspiran a una sociedad mejor y más perfecta. Al elegir esta ciudad como final de las andanzas de los protagonistas los lleva a

la única universidad extranjera en la que los españoles podían matricularse después de la prohibición de Felipe II en 1559 (Alborg, 1987).

Don António de Isunza y don Juan de Gamboa son dos jóvenes, que siendo estudiantes en Salamanca deciden dejar sus estudios para irse a Flandes para participar en la guerra pero al llegar ha finalizado y deciden viajar por Italia. En una de las ciudades, una de las noches don Juan y don Antonio salen a pasear por separado; a don Juan, en una plazuela, le entregan un bebe desde una casa; él se lo deja al ama con instrucciones de cuidarlo. Don Antonio se encuentra con una mujer que lleva un hábito, necesita ayuda y la lleva a su casa para socorrerla y la introduce en su habitación para que descanse.

A su regreso, ella, le cuenta que es Cornelia, la mujer de la que toda la ciudad habla, por su belleza y recato que había mantenido relaciones con el duque de Ferrara; esa noche había tenido un bebe y, una criada, se lo había entregado a un criado del duque, con la intención de reunirse con el, pero al salir, ella se había encontrado con un tumulto en el que peleaban su hermano y el duque acabando en casa de los protagonistas.

Ambos amigos al encontrarse se cuentan lo sucedido, deciden ayudarla intercediendo ante su hermano y ayudando a realizar una boda en secreto que será públicamente celebrada al fallecer la madre del novio que no aceptaba esta boda.

Citas relacionadas con la alimentación

Don Antonio cuenta a don Juan como se ha encontrado con una mujer que solicitaba ayuda: *“...os suplico, señor español, que me saquéis destas calles y me llevéis a vuestra posada con la mayor prisa que pudiéredes”*.

Mientras que los hombres hablan con la mujer el ama cuida al bebé: *“Todo el tiempo en que esto pasó le entretuvo el ama en paladear al niño con miel y en mudarle las mantillas de ricas en pobres; y, ya que lo tuvo todo aderezado, quiso llevarla en casa de una partera, como don Juan se lo dejó ordenado, y, al pasar con ella por junto a la estancia donde estaba la que quería comenzar su historia, lloró la criatura de modo que lo sintió la señora”*.

Pregunta Cornelia quién es el niño que llora y le responden: *“Es un niño que esta noche nos han echado a la puerta de casa y va el ama a buscar quién le dé de mamar”*.

Cornelia pide verlo, lo coge en brazos y llora: *“sin poder tener las lágrimas, se echó la toca de la cabeza encima de los pechos, para poder dar con honestidad de mamar a la criatura,*

y, aplicándosela a ellos, juntó su rostro con el suyo, y con la leche le sustentaba y con las lágrimas le bañaba el rostro; y desta manera estuvo sin levantar el suyo tanto espacio cuanto el niño no quiso dejar el pecho. En este espacio guardaban todos cuatro silencio; el niño mamaba, pero no era así, porque las recién paridas no pueden dar el pecho; y así, cayendo en la cuenta la que se lo daba, se le volvió a don Juan, diciendo: En balde me he mostrado caritativa: bien parezco nueva en estos casos. Haced, señor, que a este niño le paladeen con un poco de miel, y no consintáis que a estas horas le lleven por las calles”.

Cuando se quedan solos, Cornelia dice: *“Si queréis que hable, dadme primero algo que coma, que me desmayo, y tengo bastante ocasión para ello. Acudió prestamente don Antonio a un escritorio y sacó dél muchas conservas, y de algunas comió la desmayada, y bebió un vidrio de agua fría, con que volvió en sí; y, algo sosegada...”*.

A la mañana siguiente, el ama: *“Vino el día y el ama trujo a quien secretamente y a oscuras diese de mamar al niño...”*. Cuando se quedan solas, el ama y Cornelia, esta le cuenta su historia. El ama se preocupa y dice: *“¿Cómo, y pensáis vos por ventura que vuestro hermano va a Ferrara? No lo penséis, sino pensad y creed que ha querido llevar a mis amos de aquí y ausentarlos desta casa para volver a ella y quitaros la vida, que lo podrá hacer como quien bebe un jarro de agua...”*. El ama expresando el peligro que pasa dice: *“para mi ojo si tal crea! y díose ella misma una higa...”*.

El hermano regresa a casa después de la pelea y no encuentra a Cornelia, se preocupa, especialmente cuando encuentran a una mujer, que había traído uno de los mozos, que envuelta en una sábana, se hace pasar por Cornelia, ella dice: *“¿Es éste algún buey de hurto?”*.

La mujer que encuentran es un pícara que ha llevado un paje, ella dice: *“...y que nadie dijese “desta agua no beberé”...”*.

Ha llegado el duque de Ferrara a la casa del cura de la aldea cercana a la suya, es su amigo y llega allí porque está triste por la desaparición de Cornelia, que a su vez, ha ido a la misma casa a esconderse: *“Abrazóle Cornelia y besóle la mano, y retiróse a aderezar y componer el niño. El cura salió a entretener al duque en tanto que se hacía hora de comer...”*. El duque de Ferrara ve al bebé bien vestido y pregunta quien es, y el cura responde: *“También vino con el caballero una mujer para dar leche al niño...”*.

Al descubrir que el niño es el hijo del duque de Ferrara: *“El ama del niño y la Cribela, por lo menos como ella decía, que por entre las puertas de otro aposento habían estado mirando lo que entre el duque y Cornelia pasaba, de gozo se daban de calabazadas por las paredes, que no parecía sino que habían perdido el juicio”*.

Llega la hora de la comida y el ama del cura les avisa: *“El ama del cura, que no se había hallado presente al grave caso por estar ocupada aderezando la comida, cuando la tuvo en su punto, entró a llamarlos que se sentasen a la mesa. Esto apartó los estrechos abrazos, y el duque desembarazó al cura del niño y le tomó en sus brazos, y en ellos le tuvo todo el tiempo que duró la limpia y bien sazonada, más que sumptuosa comida...”*.

El duque, para solicitar la mano de Cornelia a su hermano, le hace creer que con quien se quiere casar es con una labradora: *“La misma afición que me hizo prometer ser esposo de Cornelia me llevó también a dar antes que a ella palabra de matrimonio a una labradora desta aldea...”*.

Siguiendo con la farsa le pide permiso para casarse con la labradora: *“ved si queréis darme licencia que me case con esta labradora, que es la primera a quien he dado palabra de casamiento”*.

Ficha 17 a	<i>“La Señora Cornelia”</i>	
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	
	Caza	
	Aves	
	Pescados y mariscos	
	Lácteos	Leche materna
	Huevos	
	Otros productos de origen animal y derivados	
Alimentos de origen vegetal	Cereales	
	Legumbres	
	Hortalizas	
	Frutas frescas y desecadas	
	Frutos secos	
	“Hiervas”, especias y condimentos	
Bebidas		Agua, agua fría
Alimentos elaborados		Conservas
Dulces		
Otros alimentos		Miel

Ficha 17 b	<i>“La Señora Cornelia”</i>	
Oficios	Labradora, mozo	
Labores agrícolas y ganaderas		
Utensilios	Jarro, vidrio	
Lugares	Huerta, posada	
Palabras relacionadas	Aderezar, comer, comida, calabazadas, desmayo, higa, mamar, mesa, sazónada	

Ficha 17 c	<i>“La Señora Cornelia”</i>
Algunas frases	<i>“Le entretuvo el ama en paladear al niño con miel”</i> <i>“Se echó la toca de la cabeza encima de los pechos, para poder dar con honestidad de mamar a la criatura”</i> <i>“Juntó su rostro con el suyo, y con la leche le sustentaba y con las lágrimas le bañaba”</i> <i>“Las recién paridas no pueden dar el pecho”</i> <i>“Haced, señor, que a este niño le paladeen con un poco de miel”</i> <i>“Dadme primero algo que coma, que me desmayo”</i> <i>“Bebió un vidrio de agua fría”</i> <i>“Lo podrá hacer como quien bebe un jarro de agua”</i> <i>“Desta agua no beberé”</i> <i>“Aderezando la comida”</i> <i>“Limpia y bien sazónada, más que sumptuosa comida”</i>

Comentarios a *“La señora Cornelia”*

En *La señora Cornelia* se describe la alimentación de un bebé al que primero le untan la boca con miel, después su madre le da de mamar y más tarde buscan un ama de cría para que le dé de mamar.

Hay referencias a recipientes para contener el agua, como el “vidrio” y la jarra. También se citan oficios como el de labradora y lugares como la posada donde se alojan los protagonistas.

Los personajes se reúnen en la posada, y allí es donde le dan de comer a la madre del bebé, toma conservas y agua fría en un vidrio, al final comen todos juntos y, aunque no se detalla el menú, se deja claro que la comida es buena y sabrosa cuando dicen: *“la limpia y bien sazónada, más que sumptuosa comida”*; esta cena se elabora en la posada, debió cocinarse con las viandas de los protagonistas porque según Santamaría, (1988) y Díaz-Plaja, (1994) las posadas no podían ofrecer comida a los huéspedes.

Hay algunas frases hechas que utilizan alimentos como referencia como *“desta agua no beberé”*, refiriéndose a alguna actividad que nunca realizará. También hay una cita de la palabra *“calabazada”* para referirse a darse golpes en la pared con la cabeza.

5.1.4.11.- “El Casamiento Engañoso”

El engaño es la base de esta novela, que como todas las que escribe Cervantes, tiene un fin ejemplarizante. En esta novela, el autor, describe a dos personajes que contraen matrimonio para ver quien engaña a quien, al final es el alférez Campuzano el que sale sin sus posesiones y con “*catorce cargas de bubas*”, de las que tiene que curarse tomando “*cuarenta sudores*” en el hospital. Aquí enlaza con la siguiente novela ejemplar que es *El Coloquio de los Perros* (Alborg, 1998).

Un soldado, a la salida del hospital de Valladolid, convaleciente de una enfermedad de bubas que le había contagiado su mujer, con la que se había casado poco tiempo atrás, se encuentra con un antiguo amigo, el licenciado Peralta, el cual le ofrece su casa para restablecerse de la enfermedad. Al llegar a la casa comen y el alférez inicia el relato de los dos últimos meses de vida.

Mientras vivía en una posada, en La Solana (Ciudad Real), conoce a una mujer que no es rica pero dice tener algún patrimonio. Se casa con ella pensando que se beneficiará económicamente. Los primeros días vive en la casa de ella a cuerpo de rey hasta que descubre que ella no es la propietaria de ninguna de las cosas que dice poseer y además le han robado lo poco que tenía. Se encuentra arruinado y además a los pocos días cae enfermo y es ingresado en el hospital hasta que sana.

Esta novela enlaza con la siguiente porque el alférez, mientras está en la cama del hospital, oye hablar a los dos perros del Hospital de Valladolid que pasean por la ciudad pidiendo limosna.

Citas relacionadas con la alimentación

El licenciado Peralta le ofrece al alférez Campuzano su casa y comida: “*...que quiero que venga conmigo a mi posada, y allí haremos penitencia juntos; que la olla es muy de enfermo, y, aunque está tasada para dos, un pastel suplirá con mi criado; y se la ofrezco, no sólo esta vez, sino todas las que vuesa merced quisiese..., ...Fueron a San Llorente, oyeron misa, llevóle Peralta a su casa, diole lo prometido y ofrecióselo de nuevo, y pidióle, en acabando de comer, le contase los sucesos...*”.

Inicia, Campuzano, el relato de lo que le sucedió en una posada, en La Solana, en compañía del capitán Pedro de Herrera: *"...que acabamos de comer en aquella posada de la solana, donde vivíamos..."*.

Ella se quiere casar y le cuenta sus virtudes: *"...no tiene príncipe cocinero más goloso ni que mejor sepa dar el punto a los guisados que le sé dar yo, cuando, mostrando ser casera, me quiero poner a ello. Sé ser mayordomo en casa, moza en la cocina y señora en la sala; en efecto sé mandar y sé hacer que me obedezcan..."*.

Se han casado, el soldado habla de los primeros días: *"...Seis días gocé del pan de la boda...,...Pisé ricas alhombbras, ahajé sábanas de Holanda, alumbréme con candelabros de plata; almorzaba en la cama, levantábame a las once, comía a las doce y a las dos sesteaba en el estrado; bailábame doña Estafanía y la moza el agua delante: Mi mozo, que hasta allí le había conocido perezoso y lerdo, se había vuelto un corzo. El rato que doña Estefanía faltaba de mi lado, la habían de hallar en la cocina, toda solícita de ordenar guisados que me despertasen el gusto y me avivasen el apetito..."*.

A los pocos días de ser abandonado por su mujer, se empezó a poner enfermo: *"...Mudé posada y mudé el pelo dentro de pocos días, porque comenzaron a pelárseme las cejas y las pestañas, y poco a poco me dejaron los cabellos, y antes de edad me hice calvo, dándome una enfermedad que llaman lupicia, y por otro nombre más claro, la pelarela..."*.

El licenciado no se cree lo que cuenta el alférez sobre oír hablar a los perros y dice: *"¡Si se nos ha vuelto el tiempo de Maricastaña, cuando hablaban las calabazas, o el de Isopo, cuando departía el gallo con la zorra y unos animales con otros!..."*.

El alférez dice que como estaba descansando guardó en la memoria todo lo que escuchó a los perros: *"...como yo estaba tan atento y tenía delicado el juicio, delicada, sutil y desocupada la memoria (merced a las muchas pasas y almendras que había comido), todo lo tomé de coro..."*.

Ficha 18 a	<i>“El Casamiento Engañoso”</i>	
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	
	Caza	Corzo
	Aves	Gallo
	Pescados y mariscos	
	Huevos	
	Lácteos	
	Otros productos de origen animal y derivados	
Alimentos de origen vegetal	Cereales	Pan de la boda
	Legumbres	
	Hortalizas	Calabazas
	Frutas frescas y desecadas	Pasas
	Frutos secos	Almendras
	“Hiervas”, especias y condimentos	
Bebidas		Agua
Alimentos elaborados		Guisados, olla, pastel
Dulces		
Otros alimentos		

Ficha 18 b	<i>“El Casamiento Engañoso”</i>	
Oficios	Cocinero, mayordomo, moza en la cocina	
Labores agrícolas y ganaderas		
Utensilios	Olla, menaje	
Lugares	Cocina, posada	
Palabras relacionadas	Almorzar, apetito, comer, goloso, hisopo	

Ficha 18 c	<i>“El Casamiento Engañoso”</i>
Algunas frases	<i>“La olla es muy de enfermo”</i> <i>“Almorzaba en la cama, comía a las doce y a las dos sesteaba en el estrado”</i>

Comentarios de *“El casamiento engañoso”*

Las dos referencias a alimentos que se hacen en esta obra son “la olla de enfermo” que toma el alférez al salir del hospital y cuando es invitado por un amigo a vivir en su casa hasta que sane totalmente; la otra cita es la de los guisados de los que presume la mujer con la que se casó y que él reconoce que guisaba muy bien eran buenas a pesar de haber sido engañado.

El criado, en lugar de comer olla, toma un pastel; es un alimento que se cita también en otras obras, siempre relacionándolo con un plato que se puede conservar mucho tiempo en buenas condiciones; generalmente se rellena de carne aunque también puede llevar pescado u otros alimentos. Eran un plato de uso muy frecuente por eso autores de la época como Da Como (1450), Martínez Montañón (1622) o Nola (1529) proponen varias recetas de pasteles, además Lobera de Ávila (1530) los incluye entre los alimentos que deben estar presentes en un banquete; Celada, (2006), describe cómo en las cocinas del Vaticano se elaboraban gran variedad de pasteles diferentes, en los que los ingredientes podían ser tanto dulces como salados; Castro (1999) por su parte describe los pasteles como empanadas rellenas de carne, cuyo origen atribuye a la *mustela* árabe. Además, el pastel no lo tienen en la casa sino que el amo envía al criado a comprarlo, luego se refleja indirectamente la existencia locales en las que se podía comprar este tipo de alimentos.

En esta obra también se hace referencia al *“pan de boda”* que le ofrecen, junto con los guisos, al soldado recién casado; de este alimento no tenemos otra referencia.

Las citas de las pasas y de las almendras aportan un aspecto sanitario, cuando se utilizan como alimentos que mejoran la memoria.

5.1.4.12.- *“El Coloquio de los Perros”*

Esta es una novela ejemplar que sigue las normas de la novela picaresca, por eso nosotros a la hora de los resultados la tratamos también como tal. Cervantes escribió probablemente esta novela recién llegado a Valladolid, cuando todavía estaba muy influenciado

de sus experiencias en la cárcel sevillana; muchos episodios contienen, de forma alegórica alusiones a condiciones reales de su propia vida (Alborg, 1998).

Ciprión y Berganza son dos de los perros que viven en el “*Hospital de Maudes*”, en Valladolid; durante la noche, estando al lado de la cama de un soldado que tiene fiebre altas, ambos perros prometen contarse mutuamente su vida.

La primera noche le corresponde a Berganza narrar sus aventuras con los diferentes amos a los que ha servido, entre ellos está un carnicero que le enseña a hacer recados hasta que un día le roban el contenido de la cesta; el dueño de un rebaño al cual por la noche el lobo mata a sus ovejas, aunque quien las sacrifica son los pastores; una bruja que se droga y sufre alucinaciones; unos gitanos que le enseñan a hacer piruetas; una familia cuyos niños se encariñan de él, le llevan al colegio, le alimentan y dan golosinas.

Citas relacionadas con la alimentación

Berganza Inicia la narración de su vida: “...*Paréceme que la primera vez que vi el sol fue en Sevilla y en su Matadero, que está fuera de la Puerta de la Carne; por donde imaginara (si no fuera por lo que después te diré) que mis padres debieron de ser alanos de aquellos que crían los ministros de aquella confusión, a quien llaman jiferos. El primero que conocí por amo fue uno llamado Nicolás el Romo, mozo robusto, doblado y colérico, como lo son todos aquellos que ejercitan la jifería. Este tal Nicolás me enseñaba a mí y a otros cachorros a que, en compañía de alanos viejos, arremetiésemos a los toros y les hiciésemos presa de las orejas...*”, “... *¿Qué te diría, Ciprión hermano, de lo que vi en aquel Matadero y de las cosas exorbitantes que en él pasan? Primero, has de presuponer que todos cuantos en él trabajan, desde el menor hasta el mayor, es gente ancha de conciencia, desalmada, sin temer al Rey ni a su justicia; los más, amancebados; son aves de rapiña carniceras: mantiénense ellos y sus amigas de lo que hurtan. Todas las mañanas que son días de carne, antes que amanezca, están en el Matadero gran cantidad de mujercillas y muchachos, todos con talegas, que, viniendo vacías, vuelven llenas de pedazos de carne, y las criadas con criadillas y lomos medio enteros. No hay res alguna que se mate de quien no lleve esta gente diezmos y primicias de lo más sabroso y bien parado. Y, como en Sevilla no hay obligado de la carne, cada uno puede traer la que quisiere; y la que primero se mata, o es la mejor, o la de más baja postura, y con este concierto hay siempre mucha abundancia. Los dueños se encomiendan a esta buena gente que he dicho, no para que no les hurten (que esto es imposible), sino para que se moderen en las tajadas y socaliñas que hacen en las reses muertas, que las escamondan y podan como si fuesen sauces o parras. Pero ninguna cosa me admiraba más ni me parecía peor que el ver que estos jiferos con la misma facilidad matan a un hombre que a una vaca; por quítame allá esa paja, a dos por*

tres meten un cuchillo de cachas amarillas por la barriga de una persona, como si acocotasen un toro. Por maravilla se pasa día sin pependencias y sin heridas, y a veces sin muertes; todos se pican de valientes, y aun tienen sus puntas de rufianes; no hay ninguno que no tenga su ángel de guarda en la plaza de San Francisco, granjeado con lomos y lenguas de vaca. Finalmente, oí decir a un hombre discreto que tres cosas tenía el Rey por ganar en Sevilla: la calle de la Caza, la Costanilla y el Matadero..."

El jifero enseña a Berganza a llevar una espuerta en la que transporta cosas y hace recados, pero, un día, una moza, le roba el contenido: *"...pues, que mi amo me enseñó a llevar una espuerta en la boca y a defenderla de quien quitármela quisiese. Enseñóme también la casa de su amiga, y con esto se excusó la venida de su criada al Matadero, porque yo le llevaba las madrugadas lo que él había hurtado las noches. Y un día que, entre dos luces, iba yo diligente a llevarle la porción, oí que me llamaban por mi nombre desde una ventana; alcé los ojos y vi una moza hermosa en extremo; detúveme un poco, y ella bajó a la puerta de la calle, y me tornó a llamar. Lleguéme a ella, como si fuera a ver lo que me quería, que no fue otra cosa que quitarme lo que llevaba en la cesta y ponerme en su lugar un chapín viejo. Entonces dije entre mí: "La carne se ha ido a la carne". Díjome la moza, en habiéndome quitado la carne: "Andad Gavilán, o como os llamáis, y decid a Nicolás el Romo, vuestro amo, que no se fie de animales, y que del lobo un pelo, y ése de la espuerta". Bien pudiera yo volver a quitar lo que me quitó, pero no quise, por no poner mi boca jifera y sucia en aquellas manos limpias y blancas..."*

Huye del carnicero porque le quiere apuñalar. Su siguiente amo es un pastor que reconoce su raza: *"...Aquella noche dormí al cielo abierto, y otro día me deparó la suerte un hato o rebaño de ovejas y carneros. Así como le vi, creí que había hallado en él el centro de mi reposo, pareciéndome ser propio y natural oficio de los perros guardar ganado...", "... Apenas me hubo visto uno de tres pastores que el ganado guardaban, cuando diciendo..."*

Vive bien alimentado y tranquilo pensando que no era verdad lo que había escuchado antes sobre los pastores: *"...Llegó a este instante el señor del ganado sobre una yegua rucia a la jineta, con lanza y adarga: que más parecía atajador de la costa que señor de ganado. Preguntó el pastor: ¿Qué perro es éste, que tiene señales de ser bueno?...", "...Bien lo puede vuesa merced creer respondió el pastor, que yo le he cotejado bien y no hay señal en él que no muestre y prometa que ha de ser un gran perro. Agora se llegó aquí y no sé cuyo sea, aunque sé que no es de los rebaños de la redonda", "Pues así es respondió el señor, ponle luego el collar de Leoncillo, el perro que se murió, y denle la ración que a los demás, y acarícialo, porque tome cariño al hato y se quede en él. En diciendo esto, se fue; y el pastor me puso luego al cuello unas carlancas llenas de puntas de acero, habiéndome dado primero en un dornajo gran*

cantidad de sopas en leche...”, “... mostréme solícito y diligente en la guarda del rebaño...”, “... en aquel silencio y soledad de mis siestas, entre otras cosas, consideraba que no debía de ser verdad lo que había oído contar de la vida de los pastores; a lo menos, de aquellos que la dama de mi amo leía en unos libros cuando yo iba a su casa, que todos trataban de pastores y pastoras...”, “el pastor Elicio, más enamorado que atrevido, de quien decía que, sin atender a sus amores ni a su ganado, se entraba en los cuidados ajenos. Decía también que el gran pastor de Fílida, único pintor de un retrato, había sido más confiado que dichoso...”, “... los pensamientos que he dicho, y muchos más, me causaron ver los diferentes tratos y ejercicios que mis pastores, y todos los demás de aquella marina, tenían de aquellos que había oído leer que tenían los pastores de los libros; porque si los míos cantaban, no eran canciones acordadas y bien compuestas, sino un "Cata el lobo dó va, Juanica" y otras cosas semejantes...”, “... Lo más del día se les pasaba espulgándose o remendando sus abarcas...”, “... entre mis pastores hubiera alguna reliquia de aquella felicísima vida...”, “... y de aquel desmayarse aquí el pastor, allí la pastora...”, “...que yo me hallaba bien con el oficio de guardar ganado, por parecerme que comía el pan de mi sudor y trabajo, y que la ociosidad, raíz y madre de todos los vicios...”, “... las noches no dormía, dándonos asaltos a menudo y tocándonos a arma los lobos; y, apenas me habían dicho los pastores "¡al lobo, Barcino!", cuando acudía, primero que los otros perros, a la parte que me señalaban que estaba el lobo...”, “... y a la mañana volvía al hato, sin haber hallado lobo ni rastro dél...”, “... y hallaba en el hato, o ya una oveja muerta, o un carnero degollado y medio comido del lobo...”, “...Venía el señor del ganado; salían los pastores a recibirle con las pieles de la res muerta; culpaba a los pastores por negligentes, y mandaba castigar a los perros por perezosos: llovían sobre nosotros palos, y sobre ellos reprehensiones; y así, viéndome un día castigado sin culpa, y que mi cuidado, ligereza y braveza no eran de provecho para coger el lobo, determiné de mudar estilo, no desviándome a buscarle, como tenía de costumbre, lejos del rebaño, sino estarle junto a él; que, pues el lobo allí venía, allí sería más cierta la presa...”, “... y en una escurísima noche tuve yo vista para ver los lobos, de quien era imposible que el ganado se guardase. Agachéme detrás de una mata, pasaron los perros, mis compañeros, adelante, y desde allí oteé, y vi que dos pastores asieron de un carnero de los mejores del aprisco, y le mataron de manera que verdaderamente pareció a la mañana que había sido su verdugo el lobo. Pasméme, quedé suspenso cuando vi que los pastores eran los lobos y que despedazaban el ganado los mismos que le habían de guardar. Al punto, hacían saber a su amo la presa del lobo, dábanle el pellejo y parte de la carne, y comíanse ellos lo más y lo mejor...”, “... No había lobos, menguaba el rebaño...”, “... Volvíme a Sevilla, y entré a servir a un mercader muy rico...".

Habla de los acontecimientos que suceden con su tercer amo, el mercader de Sevilla: "...y ahora escucha lo que me sucedió después que dejé el ganado en poder de aquellos perdidos...", “... Arriméme a la puerta de una gran casa de un mercader, hice mis

acostumbradas diligencias...”, “...Agradóse tanto mi amo de mi buen servicio, que mandó que me tratasen bien y me diesen ración de pan y los huesos que se levantasen o arrojasen de su mesa, con las sobras de la cocina, a lo que yo me mostraba agradecido...”, “...Este mercader, pues, tenía dos hijos, el uno de doce y el otro de hasta catorce años...”, “...me hizo considerar y reparar en la mucha llaneza con que su padre iba a la Lonja a negociar sus negocios...”, “...que es costumbre y condición de los mercaderes de Sevilla...”, “...mostrar su autoridad y riqueza, no en sus personas, sino en las de sus hijos; porque los mercaderes son mayores...”, “...me acuden palabras a la lengua como mosquitos al vino...”, “...heredamos de nuestros primeros padres y lo mamamos en la leche...”.

Cuenta cómo una vez le llevó el cartapacio, al colegio, a uno de los hijos del mercader, que se lo había olvidado en casa: *“...como estaba enseñado a llevar la esportilla del jifero mi amo, así del vademécum y fuime tras ellos...”.*

Los alumnos del colegio se encariñan de él y le tratan como su mascota: *“...Dieron en darme de comer cuanto ellos podían, y gustaban de ver que, cuando me daban nueces o avellanas, las partía como mona, dejando las cáscaras y comiendo lo tierno. Tal hubo que, por hacer prueba de mi habilidad, me trujo en un pañuelo gran cantidad de ensalada, la cual comí como si fuera persona. Era tiempo de invierno, cuando campean en Sevilla los molletes y mantequillas, de quien era tan bien servido, que más de dos Antonios se empeñaron o vendieron para que yo almorzase. Finalmente, yo pasaba una vida de estudiante sin hambre y sin sarna, que es lo más que se puede encarecer para decir que era buena; porque si la sarna y la hambre no fuesen tan unas con los estudiantes”.*

Le pide Ciprión a Berganza que cuente la historia, sin añadir coletillas:

CIPIÓN.- *Quiero decir que la sigas de golpe, sin que la hagas que parezca pulpo, según la vas añadiendo colas.*

BERGANZA.- *Habla con propiedad: que no se llaman colas las del pulpo.*

El criado negro, que duerme en el zaguán se reúne por la noche con una criada, también negra y para conseguir que el perro no ladre, le da comida: *“...así, las más de las noches bajaba la negra, y, tapándome la boca con algún pedazo de carne o queso, abría al negro, con quien se daba buen tiempo, facilitándolo mi silencio, y a costa de muchas cosas que la negra hurtaba. Algunos días me estragaron la conciencia las dádivas de la negra, pareciéndome que sin ellas se me apretarían las ijadas y daría de mastín en galgo. Pero, en efeto, llevado de mi buen natural, quise responder a lo que a mi amo debía, pues tiraba sus gajes y comía su pan, como lo deben hacer no sólo los perros honrados, a quien se les da*

renombre de agradecidos, sino todos aquellos que sirven....”, “...Bajaba la negra, como has oído, a refocilarse con el negro, fiada en que me enmudecían los pedazos de carne, pan o queso que me arrojaba...”, “...¿No está bien clara, si las dádivas de la negra me tuvieron muchos días mudo, que ni quería ni osaba ladrarla cuando bajaba a verse con su negro enamorado?”.

Cuando se enfada con los negros decide no mantenerse quieto. La negra, para vengarse, le da una esponja empapada en manteca: *“...Pero sus enojos se parecían bien en mi pelo y en mi salud: alzóseme con la ración y los huesos, y los míos poco a poco iban señalando los nudos del espinazo. Con todo esto, aunque me quitaron el comer, no me pudieron quitar el ladrar. Pero la negra, por acabarme de una vez, me trujo una esponja frita con manteca; conocí la maldad; vi que era peor que comer zarazas, porque a quien la come se le hincha el estómago y no sale dél sin llevarse tras sí la vida”.*

Utilizaba a una prostituta para que hicieran de gancho: *“...Éstas les servían de red y de anzuelo para pescar en seco...”, “...en cayendo el grasiento con alguna destas limpias, avisaban al alguacil y al escribano adónde y a qué posada iban, y, en estando juntos, les daban asalto y los prendían por amancebados; pero nunca los llevaban a la cárcel, a causa que los extranjeros siempre redimían la vejación con dineros...”.*

En una ocasión el engaño les sale mal, porque Berganza, por comerse el jamón pierde el dinero: *La Colindres, que así se llamaba la amiga del alguacil, pescó un bretón unto y bisunto; concertó con él cena y noche en su posada...”, “...Pidió el bretón unos follados de camuza que había puesto en una silla a los pies de la cama, donde tenía dineros para pagar su libertad, y no parecieron los follados, ni podían parecer; porque, así como yo entré en el aposento, llegó a mis narices un olor de tocino que me consoló todo; descubríle con el olfato, y halléle en una faldriquera de los follados. Digo que hallé en ella un pedazo de jamón famoso, y, por gozarle y poderle sacar sin rumor, saqué los follados a la calle, y allí me entregué en el jamón a toda mi voluntad, y cuando volví al aposento hallé que el bretón daba voces diciendo en lenguaje adúltero y bastardo, aunque se entendía, que le volviesen sus calzas...”.*

Acusan de la pérdida del dinero a cualquiera de los que participan en el engaño: *“...porque dijo la huéspeda...”, “...Ella decía que el bretón estaba borracho y que debía de mentir en lo del dinero...”, “...si quisiera ella tener alguna renta y pan cotidiano para pasar la vida, que tener aquel ejercicio. El teniente, enfadado de su mucho hablar y presumir de ejecutoria, le dijo: “Hermana camera, yo quiero creer que vuestro marido tiene carta de hidalguía con que vos me confeséis que es hidalgo mesonero...”.*

El alguacil se mete continuamente en líos por sus estafas, pero consigue salir airoso: *“...noche nos halló en Triana, en una calle junto al Molino de la Pólvara...”*, *“...y uno, que debía de ser el huésped, tenía un gran jarro de vino en la una mano y en la otra una copa grande de taberna, la cual, colmándola de vino generoso y espumante, brindaba a toda la compañía. Apenas hubieron visto a mi amo, cuando todos se fueron a él con los brazos abiertos, y todos le brindaron, y él hizo la razón a todos...”*, *“...Quererte yo contar ahora lo que allí se trató, la cena que cenaron, las peleas que se contaron, los hurtos que se refirieron...”*, *“...levantándose en mitad de la cena a poner en práctica las tretas que se les ofrecían...”*, *“...con todo cuanto Monipodio dijo que había costado la cena, que se concluyó casi al amanecer, con mucho gusto de todos...”*.

En resultado de las trifulcas el amo de Berganza se crea fama de valiente *“...creció la fama de mi cobarde, que lo era mi amo más que una liebre, y a fuerza de meriendas y tragos sustentaba la fama de ser valiente, y todo cuanto con su oficio y con sus inteligencias granjeaba se le iba y desaguaba por la canal de la valentía...”*.

Mientras su amo es un “*atambor*” de una compañía de soldados aprende a hacer piruetas, ganan dinero y generan envidias, por eso recuerda que mucha gente se dedica a ese oficio, pero que pocos ganan el dinero suficiente: *“...no llega a poderse sustentar un día; y, con esto, los unos y los otros no salen de los bodegones y tabernas en todo el año; por do me doy a entender que de otra parte que de la de sus oficios sale la corriente de sus borracheras. Toda esta gente es vagamunda, inútil y sin provecho; esponjas del vino y gorgojos del pan...”*.

Una vara de un membrillo le sirve de señal al perro: *“...y cuando él bajaba una varilla de membrillo que en la mano tenía, era señal del salto; y cuando la tenía alta, de que me estuviese quedo...”*.

Los comentarios verbales que hace su amo, como indicaciones son: *“...ahora salta por el licor de Esquivias, famoso al par del de Ciudad Real, San Martín y Rivadavia, bajó la varilla y salté yo, y noté sus malicias y malas entrañas...”*.

Al público le resalta las virtudes del perro, entre ellas está: *“...bébese una azumbre de vino sin dejar gota...”*.

La vieja hechicera le habla, cuando están a solas, a Berganza, de una antigua hechicera amiga suya, a la que supone la madre de Berganza y se queda con ella: *“Por diciembre tenía rosas frescas en su jardín y por enero segaba trigo. Esto de hacer nacer berros en una artesa era lo menos que ella hacía...”*.

Cuando se reúnen todas las brujas juntas siempre pueden hacer maldades: *“...rogándole yo una vez que destruyese una viña de un mi enemigo, me respondió que ni aun tocar a una hoja della no podía, porque Dios no quería...”*.

La bruja se “unta” por la noche para enterarse del futuro de Berganza, en sus alucinaciones se desnuda y el perro la describe: *“Ven, hijo, y verásme untar, que todos los duelos con pan son buenos...”*, *“...Colgó la Cañizares el candil de la pared y con mucha priesa se desnudó hasta la camisa; y, sacando de un rincón una olla vidriada, metió en ella la mano, y, murmurando entre dientes, se untó desde los pies a la cabeza, que tenía sin toca...”*.

Sus siguientes amos son unos gitanos que se dedican a la venta ambulante: *“...y así, los verás siempre traer a vender por las calles tenazas, barrenas, martillos; y ellas, trébedes y badiles”*.

Cuenta Berganza un timo que hacen los gitanos a un labrador: *“...un día contó un gitano delante de mí a otros un engaño y hurto que un día había hecho a un labrador, y fue que el gitano tenía un asno rabón, y en el pedazo de la cola que tenía sin cerdas le ingirió otra peluda, que parecía ser suya natural. Sacóle al mercado, comprósele un labrador por diez ducados, y, en habiéndosele vendido y cobrado el dinero, le dijo que si quería comprarle otro asno hermano del mismo, y tan bueno como el que llevaba, que se le vendería por más buen precio. Respondióle el labrador que fuese por él y le trujese, que él se le compraría, y que en tanto que volviese llevaría el comprado a su posada. Fuese el labrador, siguióle el gitano, y sea como sea, el gitano tuvo maña de hurtar al labrador el asno que le había vendido, y al mismo instante le quitó la cola postiza y quedó con la suya pelada. Mudóle la albarda y jáquima, y atrevióse a ir a buscar al labrador para que se le comprase, y hallóle antes que hubiese echado menos el asno primero, y a pocos lances compró el segundo. Fuésele a pagar a la posada, donde halló menos a la bestia; y, aunque lo era mucho, sospechó que el gitano se le había hurtado, y no quería pagarle. Acudió el gitano por testigos, y trujo a los que habían cobrado la alcabala del primer jumento, y juraron que el gitano había vendido al labrador un asno con una cola muy larga y muy diferente del asno segundo que vendía. A todo esto se halló presente un alguacil, que hizo las partes del gitano con tantas veras que el labrador hubo de pagar el asno dos veces”*.

También sirve a un morisco que le quiere para cuidar la huerta: *“...pareciéndome que no me querría para más de para guardarle la huerta: oficio, a mi cuenta, de menos trabajo que el de guardar ganado...”*.

Habla de la ruindad y avaricia de los moriscos: *“...y para conseguirle trabajan y no comen...”, “...con los frutos de nuestras heredades, que nos revenden, se hacen ricos...”, “... como mi amo era mezquino, como lo son todos los de su casta, sustentábame con pan de mijo y con algunas sobras de zahínas, común sustento suyo...”*.

Acude, al amanecer, a la huerta, un estudiante, mientras escribe una comedia: *“Cada mañana, juntamente con el alba, amanecía sentado al pie de un granado, de muchos que en la huerta había...”*.

Al quedarse solo, en la huerta, vuelve a pasar hambre, se va a Granada, donde vuelve a encontrar al poeta: *“El poeta, después de haber escrito algunas coplas de su magnífica comedia, con mucho sosiego y espacio sacó de la faldriquera algunos mendrugos de pan y obra de veinte pasas, que, a mi parecer, entiendo que se las conté, y aun estoy en duda si eran tantas, porque juntamente con ellas hacían bulto ciertas migajas de pan que las acompañaban. Sopló y apartó las migajas, y una a una se comió las pasas y los palillos, porque no le vi arrojar ninguno, ayudándolas con los mendrugos, que morados con la borra de la faldriquera, parecían mohosos, y eran tan duros de condición que, aunque él procuró enternecerlos, paseándolos por la boca una y muchas veces, no fue posible moverlos de su terquedad; todo lo cual redundó en mi provecho, porque me los arrojó, diciendo: ‘¡To, to! Toma, que buen provecho te hagan’. ‘¡Mirad dije entre mí qué néctar o ambrosía me da este poeta, de los que ellos dicen que se mantienen los dioses y su Apolo allá en el cielo!’ En fin, por la mayor parte, grande es la miseria de los poetas, pero mayor era mi necesidad, pues me obligó a comer lo que él desechaba. En tanto que duró la composición de su comedia, no dejó de venir a la huerta ni a mí me faltaron mendrugos, porque los repartía conmigo con mucha liberalidad, y luego nos íbamos a la noria, donde, yo de bruces y él con un cangilón, satisfacíamos la sed como unos monarcas. Pero faltó el poeta y sobró en mí la hambre tanto, que determiné dejar al morisco y entrarme en la ciudad a buscar ventura, que la halla el que se muda...”*.

En la ciudad se encuentra con el poeta: *“...Luego, al instante comenzó a desembaular pedazos de pan, más tiernos de los que solía llevar a la huerta, y a entregarlos a mis dientes sin repasarlos por los suyos: merced que con nuevo gusto satisfizo mi hambre. Los tiernos mendrugos, y el haber visto salir a mi poeta del monasterio...”*.

Ha terminado Berganza su vida en el hospital, cuenta cómo una noche cuatro enfermos, un alquimista, un poeta, un matemático y un arbitrista cuentan anécdotas de su vida: *“Cuatro quejosos tales que lo pueden ser del Gran Turco ha juntado en este hospital la pobreza, y reniego yo de oficios y ejercicios que ni entretienen ni dan de comer a sus dueños...”, “... entiendo que éste también ha de parar en el carnero...”, “...le quiero decir, que es éste: Hase de*

pedir en Cortes que todos los vasallos de Su Majestad, desde edad de catorce a sesenta años, sean obligados a ayunar una vez en el mes a pan y agua, y esto ha de ser el día que se escogiere y señalare, y que todo el gasto que en otros condumios de fruta, carne y pescado, vino, huevos y legumbres que han de gastar aquel día, se reduzca a dinero, y se dé a Su Majestad, sin defraudalle un ardite, so cargo de juramento...”, “...que sea no más de un real, que no puede ser menos, aunque coma alholvas...”, “...Y esto antes sería provecho que daño a los ayunantes, porque con el ayuno agradarían al cielo y servirían a su Rey; y tal podría ayunar que le fuese conveniente para su salud. Este es arbitrio limpio de polvo y de paja...”.

Ficha 19 a		“El Coloquio de los Perros”
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	Cabrón, carne, carnero, oveja, toro, vaca
	Caza	Caza, liebre
	Aves	Gallo
	Pescados y mariscos	Pescado, pulpo
	Lácteos	Leche, mantequillas, queso
	Huevos	Huevos, “güevos”
	Otros productos de origen animal y derivados	Criadillas, Jamón, lengua de vaca, lomo, manteca, tajadas, tocino, zarazas
Alimentos de origen vegetal	Cereales	Trigo, mijo, pan , pan de mijo, migajas de pan, mendrugos, molletes
	Legumbres	Legumbres
	Hortalizas	Ensalada, berro
	Frutas frescas y desecadas	Fruta, granada, membrillo, pasas
	Frutos secos	Avellanas, nueces
	“Hiervas”, especias y condimentos	Alholvas
Bebidas		Agua, vino, vino de Ciudad Real, generoso y espumante, de Rivadavia, de San Martín, licor de Esquivias
Alimentos elaborados		Sopas de leche, zahínas
Dulces		
Otros alimentos		

Ficha 19 b	<i>“El Coloquio de los Perros”</i>
Oficios	Carnicero, huésped, jifero, labrador, mercader, mesonero, mozo, pastor
Labores agrícolas y ganaderas	Guardar ganado, labrar, segar, siega del trigo
Utensilios	Anzuelo, artesa, badil, copa grande de taberna, dornajo, espuerta, jáquima, jarro de vino, mercaduría, olla vidriada, red, talega, tenazas, trébedes
Lugares	Bodegón, carnicería, huerta, lonja, matadero, mesón, molino, noria, parra, posadas, taberna, venta, viña
Palabras relacionadas	Ayunar, borracho, cenar, cocina, comer, gorgojos del pan, hambre, merienda, nectar, trapo

Ficha 19 c	<i>“El Coloquio de los Perros”</i>
Algunas frases	<i>“Las mañanas que son días de carne”</i> <i>“Con talegas, que, viniendo vacías, vuelven llenas de pedazos de carne, y las criadas con criadillas y lomos medio enteros”</i> <i>“Que se moderen en las tajadas y socaliñas que hacen en las reses muertas, que las escamondan y podan como si fuesen sauces o parras”</i> <i>“Estos jiferos con la misma facilidad matan a un hombre que a una vaca”</i> <i>“Tres cosas tenía el Rey por ganar en Sevilla: la calle de la Caza, la Costanilla y el Matadero”</i> <i>“Yo me hallaba bien con el oficio de guardar ganado, por parecerme que comía el pan de mi sudor”</i> <i>“Y hallaba en el hato, o ya una oveja muerta, o un carnero degollado y medio comido del lobo”</i> <i>“Me acuden palabras a la lengua como mosquitos al vino”</i> <i>“Me daban nueces o avellanas, las partía como mona, dejando las cáscaras y comiendo lo tierno”</i> <i>“Era tiempo de invierno, cuando campean en Sevilla los molletes y mantequillas”.</i> <i>“Era peor que comer zarzas”</i> <i>“Ahora salta por el licor de Esquivias, famoso al par del de Ciudad Real, San Martín y Rivadavia”</i> <i>“Bébase una azumbre de vino sin dejar gota”</i> <i>“Por diciembre tenía rosas frescas en su jardín y por enero segaba trigo”</i> <i>“Hacer nacer berros en una artesa”</i> <i>“Todos los duelos con pan son buenos”</i> <i>“Sacó de la faldriquera algunos mendrugos de pan y obra de veinte pasas”</i> <i>“Ayunar una vez en el mes a pan y agua”</i>

Comentarios a *“El Coloquio de los perros”*

Esta obra destaca por la descripción de los personajes y de los acontecimientos que suceden en ella; por eso las referencias a los alimentos que consume el perro sirven como base del conocimiento de la alimentación de la época. Así, se hace alusión al tocino y a su consumo por parte de los cristianos, y a los vegetales, frutos secos y zahínas que come un morisco en

Granada; según Gallego (1985) y Orduna (2008) estos alimentos eran la base de la dieta de los musulmanes de la época.

No faltan las referencias al vino, como bebida más consumida, además del licor de Esquivias que compara con algunos de los mejores vinos de la época.

También citan varios tipos de pan, entre los que están los molletes que según Sánchez (1998) tanto le gustaban a Felipe II. Como en otras obras, se cita la “*ensalada*”, refiriéndose a todos los vegetales que, de forma general, se pueden utilizar para hacer una ensalada.

Berganza describe el huevo como alimento que forma parte de la dieta habitual de los personajes de la corte, de los que piensa que debían ayunar un día al mes y dedicar el dinero de esa comida a los pobres; con esta alusión se vuelve a apoyar los consejos de Lobera (1530) y de Suárez (2005) en relación a que es un alimento saludable.



La mulata (Velázquez)

5.1.5. Los entremeses

Los entremeses son obras cortas, de un solo acto, cuya función es entretener a los espectadores en los intermedios de las obras de teatro. Los personajes son los tipos característicos de la época a los que Cervantes hace pasar por situaciones en las que se pone en entredicho la limpieza de sangre, los celos, la fama y la honra, los robos, los timos y engaños, las peleas, los sobornos y en general acontecimientos que, en tono de humor, el autor describe para criticar a la sociedad de su época.

Para este trabajo se han utilizado los que Miguel de Cervantes publicó juntos con el título de: *“Ocho comedias y ocho entremeses nunca representados”*, en 1615. Son obras cortas con un solo acto; se han colocado en el mismo orden en el que Cervantes las publicó.

5.1.4.1.- *“El Juez de los divorcios”*

Narra las actividades de un juez en su juzgado, para decidir si las parejas que acuden a él deben ser divorciadas o no. Los personajes que acuden son de lo más variopintos como el caso de doña Guiomar y su marido, un soldado que también desea divorciarse de su mujer, pero deja que esta exponga todo lo malo que tiene el para que el juez vea justificado el divorcio; la mujer joven, Mariana, que se casó con un vejete, pensando que iba a morir pronto, pero que está viviendo más de lo que ella querría, por lo que ve que se le está pasando la vida sin disfrutarla; el ganapán que se define como hombre de bien, cristiano viejo, bebedor de vino, que al estar enfermo después de una borrachera, prometió que si sanaba se casaría con una mujer de la calle, para llevarla por el buen camino; lo hizo y, para que se ganase la vida, le puso un puesto en el mercado. Ahora solicitaba el divorcio porque no ganaba para disgustos, su mujer estaba continuamente riñendo con sus vecinos, de puesto, en el mercado o con la clientela.

Citas relacionadas con la alimentación

Pregunta el juez al vejete y a su mujer por qué se quieren divorciar. Mariana responde: *“El invierno de mi marido, y la primavera de mi edad; el quitarme el sueño, por levantarme a media noche a calentar paños y saquillos de salvado para ponerle en la ijada; el ponerle, ora a questo, ora aquella ligadura, que ligado le vea yo a un palo por justicia...”*.

Doña Guiomar ha ido a pedir el divorcio porque dice que su marido es un leño; describe, para argumentarlo, sus actividades diarias: *“A las dos de la tarde viene a comer, sin que le*

hayan dado un real de barato, porque ya no se usa el darlo; vuélvese a ir; vuelve a media noche; cena si la haya; y si no santiguase, bosteza y acuéstase; y en toda la noche no sosiega, dando vueltas“.

El soldado dice que doña Guiomar tiene razón pero el tiene las suyas para hacer lo que hace: *“...porque las tales mulas nunca se alquilan sino a faltas y cuando están de nones; sus alforjitas en las ancas, en la una un cuello y una camisa, y en la otra su medio queso, y su pan y su bota...”, “...y, a cabo de pocos días, envía a su casa algún trozo de tocino, y algunas...”.*

El soldado ha dicho al juez que todo lo que dice su mujer de él es verdad, que deben ser divorciados, a lo que doña Guiomar dice: *“Que no me dáis de comer a mí, ni a vuestra criada, y monta que no son muchas, sino una, y aun esa sietemesina, que no come por un grillo“.*

Se inicia una nueva historia que debe juzgar el juez. Entra en la sala uno vestido de Ganapán que cuenta con quién y por qué se casó: *“...ganapan soy, no lo niego, pero cristiano viejo, y hombre de bien a las derechas; y, si no fuese que alguna vez me tomo el vino, o él me toma a mí, que es lo más cierto, ya hubiera sido prioste en la cofradía de los hermanos de la carga; pero, dejando esto aparte, porque hay mucho que decir de ello, quiero que sepa el señor juez, que, estando una vez muy enfermo de los vaguidos de Baco; prometí en casarme con una mujer errada... “.*

Ahora cuenta al oficio al que dedicó a su mujer: *“...caséme con una mujer que saqué de pecado; púsela a ser placera; ha salido tan soberbia y de tan mala condición, que nadie llega a su tabla con quien no riña, ora sobre el peso falto, ora sobre que le llegan a la fruta, y a dos por tres les da con una pesa en la cabeza, o adonde topa, y los deshonra hasta la cuarta generación, sin tener hora de paz con todas sus vecinas ya placeras”, “y no ganamos para pagar penas de pesos no maduros”.*

Ficha 20 a	<i>“El juez de los divorcios”</i>	
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	
	Caza	
	Aves	
	Pescados y mariscos	
	Lácteos	Queso
	Huevos	
	Otros productos de origen animal y derivados	Tocino
Alimentos de origen vegetal	Cereales	Salvado, pan
	Legumbres	
	Hortalizas	
	Frutas frescas y desecadas	Fruta
	Frutos secos	
	“Hiervas”, especias y condimentos	
Bebidas		Vino
Alimentos elaborados		
Dulces		
Otros alimentos		

Ficha 20 b	<i>“El juez de los divorcios”</i>	
Oficios	Ganapán, placera	
Labores agrícolas y ganaderas		
Utensilios	Alforjas, bota, palillos, pesa, saquillo, tabla	
Lugares		
Palabras relacionadas	Ayunar, cena, comer, vaguidos de Baco	

Ficha 19 c	<i>“El juez de los divorcios”</i>	
Algunas frases	<i>“Pagar penas de pesos no maduros”.</i>	

Comentarios a “*El Juez de los divorcios*”

El juez al juzgar los distintos casos que le llegan a su juzgado se encuentra con distintas circunstancias; empezando por el hombre que no se ocupa adecuadamente del sustento de su mujer y describe el contenido de las alforjas que lleva una mula de una persona que viaja, en una de ellas lleva la ropa y en la otra el medio queso, el pan y la bota de vino, que nos vuelve a recordar el pan el vino y el queso como base de la alimentación de la época. Se hace referencia al tocino como parte de las mercancías que con frecuencia llevan a su casa resultado de su trabajo.

Entre los oficios que se cita el del ganapán que reconoce que se emborracha de vez en cuando; este personaje pone a su mujer un puesto, al que llama tabla, en la plaza, pero ella sisa en el peso y por eso le ponen multas.

El ganapán promete pagar con carbón que descargará en la casa del juez.

5.1.5.2.- “*El Rufián viudo llamado Trampagos*”

Esta obra, junto con la de “*La elección de los alcaldes de Daganzo*” están escritas en verso, por esta razón Zamora, (2008) piensa que son los dos últimos entremeses que escribió el autor.

El argumento se basa en el mundo de los pícaros y truhanes que se reúnen en el velatorio de Periconá, la esposa de Trampagos. Los amigos del viudo van llegando poco a poco Vademécum, Chiquiznaque, Juan, Repulida, Pizpita, Monstrenca, etc.; al principio empiezan hablando y recordando a la muerta mientras beben vino, continúan peleándose y terminan en una fiesta cuando acuden a la reunión unos músicos; mientras tanto las amigas de la muerta que intentan cazar al viudo.

Citas relacionadas con la alimentación

Se acaba de morir Periconá, la mujer de Trampagos, éste está preparando el velatorio y dice:

“Saca el mortero puerco, el broquel saca”

Durante el velatorio Monstrenca habla de su vida:

*“...Pero, en fin, como y ceno, y a mi cuyo
le traigo más vestido que un palmito...”*

Vademécum habla de la influencia de las mujeres:

*“A cuatro lavanderas de la puente
Puede dar quince y falta en la colambre;
Miren que ha de llorar, sino agua-ardiente”*

Jun hablando de los muertos dice:

*“Qué es bien que el vivo vaya a la hogaza
como el muerto se va a la sepultura”.*

Repulida se ha sentido ofendida por Juan y dice que ella tomará venganza:

*“... No he menester que nadie me defienda;
aparta, tomaré yo la venganza,
rasgando con mis manos pecadoras
la cara de membrillo cuartanario.”*

Juan pide respeto y Pizpita responde:

*“Déjala, venga: déjala que llegue
esa cara de masa mal sobada.”*

Continúa la pelea Juan, en un momento dado dice:

“Con su pan se lo coma, Chiquiznaque.”

Dice Trampagos a Vademécum que le pida al padre una docena de reales, este dice que tiene catorce, Trampagos responde:

*“... Parte y trae seis azumbres de lo caro,
Alas pon en los piés.”*

Llegan dos músicos y dicen:

*“Tras el olor del jarro nos venimos
Yo y mi compadre.”*

Vademécum regresa y dice:

“Ya está en la antesala el jarro.

Trampagos *Traile*

Vademécum *No tengo taza*

Trampagos *Ni Dios te la depare,*

el cuerno de orinar no está estrenado;

tráele, que te maldiga el cielo santo;

que eres bastante a deshorrar un duque.

Vademécum *Sosíéguese; que no ha de faltar copa,*

Y aun copas, aunque sean de sombreros.”

Hablan de la horca y dice Pizpita:

“Los muchachos han hecho pepitoria

y todas tus médulas y tus huesos.”

Siguen en la fiesta del velatorio. Escarramán dice:

“Vaya el villano a lo burdo,

con la cebolla y el pan,

y acompáñeme los tres.”

Ficha 21 a	<i>“El Rufián viudo llamado Trampagos”</i>	
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	Puerco
	Caza	
	Aves	
	Pescados y mariscos	
	Lácteos	
	Huevos	
	Otros productos de origen animal y derivados	Huesos, médulas
Alimentos de origen vegetal	Cereales	Masa, hogaza, pan
	Legumbres	
	Hortalizas	Cebolla, palmito
	Frutas frescas y desecadas	Membrillo
	Frutos secos	
	“Hiervas”, especias y condimentos	Albahaca
Bebidas		Agua-ardiente, vino, vino de lo caro
Alimentos elaborados		Pepitoria
Dulces		Membrillo
Otros alimentos		

Ficha 21 b	<i>“El Rufián viudo llamado Trampagos”</i>	
Oficios		
Labores agrícolas y ganaderas		
Utensilios	Copa, cuerno, jarro, mortero, taza	
Lugares		
Palabras relacionadas	Azumbre, comer, cenar, colambre	

Ficha 21 c	<i>“El Rufián viudo llamado Trampagos”</i>	
Algunas frases	“Le traigo más vestido que un palmito” “El vivo vaya a la hogaza, como el muerto se va a la sepultura” “Cara de membrillo cuartanario” “Cara de masa mal sobada” “Con su pan se lo coma” “Parte y trae seis azumbres de lo caro, Alas pon en los pies”	

Comentarios a “El Rufián viudo llamado Trampagos”

En este entremés vuelve a salir el tema de los dientes cariados cuando describen a la muerta a la que están velando. Otras alusiones a la salud la hacen con frases hechas en las que comparan el color de la cara con el membrillo y las fiebres cuartanas.

Durante la fiesta del velatorio toman vino “*de lo caro*” y de paso hacen alusión a una unidad de medida común en la época, el azumbre, y a los recipientes donde lo vierten para beberlo, la jarra, la taza, la copa, el sombrero o el orinal, que dicen que no han estrenado.

Las alusiones al pan y a la masa de pan son todas relacionadas con frases hechas como: “*el vivo vaya a la hogaza*” o “*con su pan se lo coma*”, algunas son insultos como “*cara de masa mal sobada*”.

Se relaciona, igual que en otras obras como “*Don Quijote de la Mancha*” el pan y la cebolla con la comida de los villanos y las personas poco cultas.

Es curiosa la comparación que hacen de los huesos de una persona que ha sido ajusticiada con la “*pepitoria*”.

5.1.5.3.- “La Elección de los Alcaldes de Daganzo”

La obra narra las actuaciones para elegir al alcalde de Daganzo, cada uno de los candidatos expone los meritos que cree necesarios para obtener el puesto entre los que destacan el saber manejar un arado, ser catador de vino, saber herrar y manejar animales, saber manejar la horca o el no saber leer ni escribir. El proceso acaba, y se convierte en fiesta cuando llegan unos gitanos.

Citas relacionadas con la alimentación

Algarroba dice:

*"Y, si por suerte,
hablé mal, yo confieso que soy ganso,
y doy lo dicho por no dicho"*

Algarroba en la reunión sobre cómo deben ser los que sean elegidos alcaldes dicen:"

¿Qué es sorbe, sorbe-huevos?..."

Algarroba a dicho que Berrocal *"tiene el más lindo distinto"* para *"catar"* los vinos, eso lo considera un raro ingenio:

*"Para ser sacre
en esto de mojón y cata vinos,
en mi casa probó los días pasados
una tinaja, y dijo que sabía
el claro vino a palo, a cuero y hierro;
acabó la tinaja su camino,
y hallóse en el asiento della un palo
pequeño, y dél pendía una correa
de cordobán y una pequeña llave".*

Deciden examinar a los pretendientes a alcaldes. Humillos siente que el proceso de elección sea tan largo, necesitan sobornos para elegir:

*"De que vaya tan a la larga nuestro nombramiento.
¿Hémoslo de comprar a gallipavos,
a cántaros de arrope y a abiervadas,
y botas de lo añejo tan crecidas,
que se arremetan a ser cueros? Diganlo,
Y pondráse remedio y diligencia".*

Están preguntando a los candidatos si saben leer. Humillos ha respondido que no, y que para lo único que sirve es para llegar al brasero: Jarrete dice:

*"...Se leer, aunque poco; deletreo,
y ando en el be-a-ba bien ha tres meses,
y en cinco más daré con ello a un cabo;
y, además desta ciencia que ya aprendo,
sé calzar un arado bravamente... "*

Berrocal expone sus razones, el es catador de vinos:

*"Tengo en la lengua
toda mi habilidad, y en la garganta;
no hay mojón en el mundo que me llegue:
sesenta y seis sabores estampados
tengo en el paladar, todos vináticos.*

Algarroba *Y ¿quiere ser alcalde?*

Berrocal *Y lo quiero;
Pues, cuando estoy armado a lo de baco,
así se me aderezan los sentidos,
que me parece a mí que en aquel punto
podría prestar leyes a Licurgo
y limpiarme con Bártulo*

Pandero *¡Pasito; que estamos en concejo!*

Berrocal *No soy nada
melindroso ni puerco; solo digo
que no se me malogre mi justicia,
que echaré el bodegón por la ventana".*

Ficha 22 a	<i>“La Elección de los Alcaldes de Daganzo”</i>	
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	Puerco
	Caza	
	Aves	Ganso, gallipavo
	Pescados y mariscos	
	Lácteos	
	Huevos	Huevos
	Otros productos de origen animal y derivados	
Alimentos de origen vegetal	Cereales	
	Legumbres	Algarroba
	Hortalizas	
	Frutas frescas y desecadas	
	Frutos secos	
	“Hiervas”, especias y condimentos	
Bebidas		Vino, claro vino, vino añejo, lo de baco
Alimentos elaborados		
Dulces		Arrope
Otros alimentos		

Ficha 22 b	<i>“La Elección de los Alcaldes de Daganzo”</i>	
Oficios	Cata vinos, mojón	
Labores agrícolas y ganaderas	<i>Arar</i>	
Utensilios	Arado, bota, cántaro, cuero, tinaja	
Lugares	Bodegón	
Palabras relacionadas	Abiervadas, melindrosos, sorbe-huevos	

Ficha 22 c	<i>“La Elección de los Alcaldes de Daganzo”</i>	
Algunas frases	<i>“Sabía, el claro vino a palo, a cuero y hierro”</i> <i>“Sé calzar un arado bravamente”</i> <i>“No hay mojón en el mundo que me llegue, sesenta y seis sabores estampados tengo en el paladar, todos vináticos”</i> <i>“”Cuando estoy armado a lo de baco, así se me aderezan los sentidos”.</i>	

Comentarios a “*La Elección de los Alcaldes de Daganzo*”

Cervantes utiliza el recurso del oficio de catavinos al que llama “*mojón*” en varias ocasiones, entre ellas en *Don Quijote de la Mancha* y en esta obra. Aquí el mojón presume de poder detectar sesenta y seis sabores.

La valoración social del vino es tan alta que uno de los protagonistas presume de estar más lúcido cuando está bebido.

Los aspirantes a alcalde tienen claro que para conseguir el cargo tienen que sobornar al tribunal, el soborno es en especie por eso proponen “*gallipavos*”, “*cántaros de arrope*”, “*botas de lo añejo*” y “*hechar el bodegón por la ventana*”.

El nombre de uno de los protagonistas es Algarroba, este nombre es el del fruto del algarrobo, que actualmente es alimento para animales pero que en el Siglo de Oro también formaba parte de la dieta humana.

El arrope es un dulce elaborado con mosto de uva cocido que además puede llevar frutas como el membrillo o la calabaza. Aldonza Lorenzo, en *La Lozana Andaluza* en el capítulo XXXVII, utiliza mosto y membrillos que cuece juntos. Otros autores de la época como Martino da Como (1450) describen al arrope cómo: “*vino cocido en mosto.*” y lo utilizan para “*destemperar*” la carne o la salsa que se esté elaborando; por otra parte Hernández de Maceras (1607) recomienda el arrope como método para guardar y conservar las berenjenas en una olla vidriada. No se sabe el fin que le quieren dar los candidatos a alcalde de Daganzo pero si que lo necesitan en cantidad porque hablan de “*cántaros de arrope*”.t

En la reunión para describir las características del nuevo alcalde dicen que debe ser “*sorbe sorbe-huevos*”, esta descripción puede ser similar a la costumbre que según Suárez (2005) y Navas, *et al* (2007) ha existido en el Siglo de Oro hasta la actualidad de tomar, en ayunas, los huevos crudos, a veces enteros y a veces solo la yema, con leche o con vino; tradicionalmente se le reconocía diferentes propiedades entre las que están las de reconstituyente de enfermos, fortalecer el crecimiento de los niños y tónico y estimulante para los viejos y que concuerda con la idea de Lovera de Ávila de que los huevos eran confortativos de la salud.

5.1.5.4.- *“La Guarda Cuidadosa”*

Narra las actividades, actitudes y celos de un sacristán y un soldado enamorados ambos de una moza llamada Cristina que trabaja de criada en casa de unos señores. Cuando el amo se entera le pide a Cristina que elija entre los dos, esta elige al sacristán y celebran la boda.

Citas relacionadas con la alimentación

El sacristán se dirige al soldado: *“¿Y tú no sabes, pulpo vestido, que esa prenda la tengo yo rematada, que está por sus cabales y por mía?”*.

Pregunta al soldado si ha hablado con Cristina y qué dádivas le ha hecho; el soldado responde: *“Dale una destas cajas de carne de membrillo, muy grande, llena de cercenaduras de hostias, blancas como la misma nieve, y de añadidura cuatro cabos de velas de cera, blancas como un armiño”*.

Llega a escena un mozo de los que piden limosna para voluntad y dice: *“Dé por Dios, para la lámpara del aceite de señora Santa Lucía, que les guarde la vista de los ojos...”*.

El soldado ha conseguido que no entre nadie en la casa donde trabaja Cristina; ni el mozo que vende mercería de Holanda, ni el zapatero, mientras que en el interior de la casa Cristina friega y canta, el soldado dice: *“No, sino no seáis guarda, y guarda cuidadosa, y veréis cómo se os entran mosquitos en la cueva donde está el licor de vuestro contento. Pero ¿qué voz es ésta? Sin duda es la de mi Cristina, que se desenfada cantando, cuando barre o friega.*

Suenan dentro platos, como que friegan, y cantan.

Vuelve el Sota-sacristan Pasillas, armado con un tapador de tinaja y una espada muy mohosa; viene con él otro Sacristán, con un morrión y una vara o palo, atado a él un rabo de zorra.”

El amo de la casa cuando ve llegar al sotacristan Pasillos dice: *“Ténganse gentiles hombres, ¿qué desmán y que acecinamiento es éste?...*

El soldado responde: *¿Es notarme de borracho, o piensas que estás quitando el polvo a alguna imagen de bulto?*

Graj: *No pienso sino que estoy ojeando los mosquitos de una tinaja de vino“*.

El amo, habiendo escuchado al sacristán y al soldado le pregunta a Cristina si quiere casarse. Ésta dice que sí; el amo le pide que escoja entre los dos y, como ella dice que le da

vergüenza el amo dice: “...No la tengas, porque el comer y el casar ha de ser a gusto propio, y no a voluntad ajena”.

Ficha 23 a	“La Guarda Cuidadosa”	
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	
	Caza	
	Aves	
	Pescados y mariscos	Pulpo
	Lácteos	
	Huevos	
	Otros productos de origen animal y derivados	Cecina
Alimentos de origen vegetal	Cereales	Cercenaduras de hostias
	Legumbres	
	Hortalizas	
	Frutas frescas y desecadas	
	Frutos secos	
	“Hiervas”, especias y condimentos	
Bebidas		Licor, vino
Alimentos elaborados		Carne de membrillo
Dulces		
Otros alimentos		Aceite

Ficha 23 b	“La Guarda Cuidadosa”	
Oficios		
Labores agrícolas		
Utensilios	Espada, lámpara del aceite, plato, rabo de zorra, tapador de tinaja, tinaja, vara	
Lugares	Cueva	
Palabras relacionadas	Acecinamiento, borracho, comer, morrión, mosquitos de una tinaja de vino	

Ficha 23 c	“La Guarda Cuidadosa”	
Algunas frases	“Veréis cómo se os entran mosquitos en la cueva donde está el licor de vuestro contento”. “Ojeando los mosquitos de una tinaja de vino”. “El comer y el casar ha de ser a gusto propio, y no a voluntad ajena”.	

Comentarios a “La Guarda cuidadosa”

Son pocas las referencias a alimentos que se hacen en esta obra; una de ellas es la alusión indirecta a la carne de membrillo por la caja que lo había contenido y que en el momento de la obra se usaba para guardar las “*cercenaduras de hostias*”.

También existe una referencia al aceite de la “*lampara de Santa Lucía*”, con ella se apoya la propuesta de Suárez (2005) sobre el uso del aceite de oliva con diferentes fines entre los que está el de ser combustible para la iluminación de los santos.

No hay citas directas al vino pero si a la tinaja con su tapador y a los “*mosquitos*” que rodean a la tinaja y que se alimentan del vino.

5.1.5.5.- “El Vizcaíno Fingido”

Narra la estafa que le hacen dos hombres, aparentemente ricos, uno de ellos supuestamente vizcaíno (que se suponían hombres de bien, no estafadores), dejando en prenda una cadena supuestamente de oro, que es valorada por un joyero, para obtener a cambio una buena cena y favores sexuales. El personaje que hace el papel de criado va a pedir que le devuelvan la cadena porque el padre del señor se ha puesto enfermo y tienen que regresar a su casa. Cuando recibe la citada cadena, dice que es falsa, discuten, interviene un alguacil y llegan a un acuerdo, en el que el estafador se lleva la cadena y algo de dinero. Cristina, cuando todo el mundo se va, y piensa en lo sucedido, siente estafada, pero no puede acudir a la justicia, porque en realidad no tiene ninguna prueba y ella no tiene buena fama ante el juez.

Citas relacionadas con la alimentación

Solórzano habla a Cristina, le pide entrar a su servicio y le explica que ha partido de Vizcaya acompañando a un amigo en su viaje a Salamanca, del que dice: “...él es un poco burro, y tiene algo de mentecato; y añádesele a esto una tacha, que es lástima decirla, cuanto más tenerla, y es que se toma algún tanto, un si es no es del vino...”.

El timo se desarrolla con una cadena, supuestamente de oro, que el vizcaíno da a Cristina en prenda por la cena que tiene que preparar: “...y para principio traigo aquí a vuestra merced esta cadena en este bolsillo, que pesa ciento y veinte escudos de oro, la cual tomará vuestra merced y me dará diez escudos agora, que yo he menester para ciertas cosillas, y

gastará otros veinte en una cena esta noche, que vendrá acá nuestro burro o nuestro búfalo que le llevo yo por el naso...”.

Cuando se va Solórzano, Cristina se alegra del negocio y doña Brígida siente envidia de la suerte que ha tenido Cristina para conseguir dinero fácil: *“¡Que desgraciada que soy, que nunca topo quien me dé un jarro de agua, sin que me cueste mi trabajo primero!...”.*

Se ha ido Cristina y han quedado solos Doña Brígida y Solórzano. Ésta pregunta: *“Señor Solórzano, ¿no tendrá vuestra merced por ahí algún mondadientes para mí?”.*

Doña Brígida ha hablado mal de Cristina y de lo bien que lo hace ella, a lo que Solórzano responde: *“No se desespere vuestra merced, que, si yo vivo, otro gallo cantará en un gallinero”.*

Regresa Cristina y le dice a Solórzano: *“He aquí, señor don Esteban, los diez escudos, y la cena se aderazará esta noche como para un príncipe”.*

Solórzano mientras se ponen de acuerdo en el precio de la cena pide comida y bebida: *“Si hay algún poco de conserva, y algún traguito del devoto para el señor vizcaíno, yo sé que nos valdrá por uno ciento.*

Cristina *Y ¡como si lo hay! Y yo entraré por ello, y se lo daré mejor que al Preste Juan de las Indias”.*

Llega Cristina con comida y bebida: *“Bien puede comer el señor vizcaíno, y sin asco; que todo cuanto hay en esta casa es la quinta esencia de la limpieza.*

Quiñónes *Dulce conmigo, vino y agua llamas bueno, santo le muestras, ésta le bebo y otra también*

Brígida *¡Ay Dios, y con aquel donaire lo dice el buen señor, aunque no le entiendo!*

Solórzano *Dice que, con lo dulce, también bebe vino como agua; y que este vino es de San Martín y que beberá otra vez.*

Cristina *Y aun oirás ciento; su boca puede ser medida*

Solórzano *No le den más, que le hace mal, y ya se le va echando de ver; que le he yo dicho al señor Azcaray que no beba vino en Solórzano modo, y no aprovecha.*

Quiñónes *Vamos, que vino que subes y bajas, lengua es grillos y corma es pies; tarde vuelvo, señora, Dios que te guarde*

Solórzano *¡Miren lo que dice, y verán si tengo yo razón!*

Cristina *¿Qué es lo que ha dicho señor Solórzano?*

- Solórzano *Que el vino es grillo de su lengua y corma de sus pies; que vendrá esta tarde, y que vuestras mercedes se queden con Dios.*
- Brígida *¡Ay pecadora de mí, y como que se le turban los ojos y se trastaba la lengua! ¡Jesús, que ya va dando traspies! ¡Pues monta que ha bebido mucho! La mayor lástima es ésta que he visto en mi vida; ¡miren qué mocedad y que borrachera!*
- Solórzano *Ya venía el refrendado de casa. Vuestra merced, señora Cristina, haga aderezar la cena, que yo le quiero llevar a dormir el vino, y seremos temprano esta tarde “.*

Han acusado a Cristina de haber cambiado la cadena de oro por otra de peor calidad, como no se ponen de acuerdo amenazan a Cristina con denunciarla al corregidor y ella amenaza con suicidarse si lo hacen; así Solórzano dice: *“Ahora bien, yo quiero hacer una cosa por vuestra merced, señora Cristina, siquiera porque no la chupen brujas, o por lo menos se ahorque; esta cadena se parece mucho a la fina del vizcaíno; el es mentacapo y algo borrachuelo; yo se la quiero llevar, y darle a entender que es la suya, y vuestra merced contente aquí al señor Solórzano, y gaste la cena desta noche, y sosiegue su espíritu, pues la pérdida no es mucha”.*

Cristina se siente burlada, llegan los músicos cantando, en el romance dicen:

*”... La que piensa que ella sola
es el colmo de la nata
en esto del trato alegre,
o sabe poco, o no nada “*

Ficha 24 a	<i>“El Vizcaíno Fingido”</i>	
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	
	Caza	
	Aves	Gallo
	Pescados y mariscos	
	Lácteos	Nata
	Huevos	
	Otros productos de origen animal y derivados	
Alimentos de origen vegetal	Cereales	
	Legumbres	
	Hortalizas	
	Frutas frescas y desecadas	
	Frutos secos	
	“Hiervas”, especias y condimentos	
Bebidas		Agua, vino, vino del devoto, vino de San Martín
Otros alimentos		
Alimentos elaborados		Conserva
Dulces		“Lo dulce”
Otros alimentos		

Ficha 24 b	<i>“El Vizcaíno Fingido”</i>	
Oficios		
Labores agrícolas y ganaderas		
Utensilios	Alforjas, jarro, mondadientes, naso	
Lugares	Gallinero	
Palabras relacionadas	Aderezar, beber, borrachera, borrachuelo, cena, comer, traguito	

Ficha 24 c	<i>“El Vizcaíno Fingido”</i>	
Algunas frases	<i>“Hay algún poco de conserva, y algún traguito del devoto para el señor vizcaíno”</i> <i>“Con lo dulce, también bebe vino como agua”</i> <i>“La que piensa que ella sola es el colmo de la nata”</i>	

Comentarios a “El Vizcaíno fingido”

En este entremés destacan las negociaciones para encargar una cena y el timo que se realiza.

La persona que va a organizar la cena ofrece vino durante la negociación, en este caso se trata de vino de San Martín, al que llaman “vino del devoto”. Los timadores lo toman tanto con las conservas como con dulce y acaban borrachos.

Se utiliza la nata para compararla con la protagonista, como referencia a lo buena que es.

5.1.5.6.- “El Retablo de las Mmaravillas”

A falta de actores, de carne y hueso, para representar obras, en los pueblos, y entretener a los asistentes, se utilizaba un retablo, de madera, con figuras talladas, en el que se podían mover parte de los personajes y escenarios. La persona que lo tenía se ganaba la vida viajando de pueblo en pueblo, e inventando historias que representaba en el retablo.

Citas relacionadas con la alimentación

Los propietarios de un retablo que les permite hacer representaciones han llegado a un pueblo, les salen a recibir las autoridades. Chirimos se dirige al gobernador: *“Honrados días viva vuestra merced, que así nos honra; en fin, la encina da bellotas, el pero peras, la parra uvas, y el honrado honra, sin poder hacer otra cosa”*.

Comentarios a “El Retablo de las Maravillas”

En este entremés no se ha hecho ficha de los datos obtenidos porque solo se hace referencia a alimentos en una frase hecha en la que cada vegetal produce la fruta que le corresponde; teniendo en cuenta que cita tres que han sido muy consumidas a lo largo de la historia, las peras, las uvas y más especialmente en el Siglo de Oro, la bellota que según Pereira et al (2002) se consumía tanto la variedad dulce como la amarga, directamente o se trituraba para elaborar tortas y panes cuando escaseaban los cereales.

5.1.5.7.- “La Cueva de Salamanca”

En esta obra Cervantes vuelve a burlarse de la hipocresía de la época cuando utiliza a una mujer que, aprovechando que su marido se ha ido de viaje, organiza, junto a su criada, una fiesta en su casa. Los personajes además del ama y su criada son el sacristán, el barbero y un estudiante que llega pidiendo asilo para dormir y que acepta un soborno para hacer creer al marido que la presencia de los invitados en la casa es debido a la magia, que dice haber aprendido en Salamanca, en la cueva en la que la tradición situaba al Marques de Villena. Termina la obra celebrando una fiesta con el marido engañado.

Citas relacionadas con la alimentación:

Cristina, en respuesta a la pregunta de Leonarda sobre si llegarán por la noche las personas que esperan, dice: *“Ya los tengo avisados, y ellos están tan en ello, que esta tarde enviaron con la lavandera, nuestra secretaria, como que eran paños, una canasta de colar, llena de mil regalos y de cosas de comer, que no parece sino uno de los serones que da el rey el Jueves Santo a sus pobres; sino que la canasta es de Pascua, porque hay en ella empanadas, fiambreras, manjar blanco, y dos capones que aun no están acabados de pelar, y todo género de fruta de la que hay ahora; y sobre todo, una bota de hasta una arroba de vino, de lo de una oreja, que huele que trasciende.”.*

Leonarda, en relación a la cesta con comida dice: *“¿Pusiste la canasta en cobro?”*
Cristina: *“En la cocina la tengo, cubierta, con un cernadero, por el disimulo”.*

Un pobre ha llegado a la casa y ha pedido alojarse una noche en la casa porque le han robado los bandoleros por el camino. Cristina dice: *“Ya me tiene a mí rasgadas las entrañas. Tengámosle en casa esta noche, pues de las sobras del castillo se podrá mantener el real; quiero decir, que en las reliquias de la canasta habrá quien adore su hambre; y más que me ayudará a pelar la volatería que viene en la cesta...”.*

Leonarda *“Pues ¿cómo, Cristina, quieres que metamos en nuestra casa testigos de nuestras conversaciones?”*

Cristina *“Así tiene él talle de hablar por el colodrillo, como por la boca. –Venga acá, amigo: ¿sabe pelar?”*

Estudiante *“¿Cómo si se pelar? No entiendo eso de saber pelar, si no es que quiere vuesa merced motejarme de pelón; que no hay para qué, pues yo me confieso por el mayor pelón del mundo.”*

“Cristina: No lo digo yo por eso, en mi ánimo, sino por saber si sabía pelar dos o tres pares de capones...”

Estudiante Lo que sabré responder es, que yo, señoras, por la gracia de Dios, soy graduado de bachiller por Salamanca, y no digo...

“Leonarda: Desa manera, ¿quién duda sino que sabrá pelar, no solo capones, sino gansos y avutardas? Y, en esto del guardar secreto, ¿cómo le va? Y, a dicha, ¿Es tentado de decir todo lo que ve, imagina o siente?

Estudiante: Así pueden matar delante de mis más hombres que carneros en el Rastro, que yo despliegue mis labios para decir palabra alguna”.

Han entrado en la casa el sacristán y el barbero; este último dice: “¡Eso tengo yo bueno, que hablo más llano que una suela de zapato; pan por vino y vino por pan, o como suele decirse”.

Pregunta el sacristán quien es el pobre que está allí y Leonarda le responde: “Un pobre estudiante salamanqueso que pide albergó para esta noche

Sacristán: Yo le daré un par de reales para cena y para lecho, y váyase con Dios”.

Estudiante; Señor sacristán Reponce, recibo y agradezco la merced y la limosna; pero yo soy mudo, y pelón además, como lo ha menester esta señora doncella, que me tiene convidado; y voto a...”, “...de no irme esta noche desta casa, si todo el mundo me lo manda. Confíese vuestra merced mucho de enhoramala de un hombre de mis prendas, que se contenta con dormir en un pajar; y si lo han por sus capones, peléselos el Turco y cománselos ellos, y nunca del cuero les salgan.

Barbero: Éste más parece rufián que pobre. Talle tiene que alzarse con toda la casa.

Cristina: No medre yo, si no me contenta el brío. Entrémonos todos, y demos orden en lo que se ha de hacer; que el pobre pelará y callará como en misa”.

Sale el sacristán tocando la guitarra y bailando: “¡Linda noche, lindo rato, linda cena y lindo amor!

Cristina: Señor sacristán Reponce, no es ese tiempo de danzar; dése orden en cenar, y en las demás cosas, y quédense las danzas par mejor coyuntura.

Llama Pancrancio a la puerta, y mientras se esconden tardan en abrirle la puerta: “Estudiante ¡Fea noche, amargo rato, mala cena y peor amor!

Cristina ¡Gentil relente, por cierto! ¡Ea, vengan todos!

Pancrancio ¿Qué diablos es esto? ¿Cómo no me abris, lirones?...”

“Sacristán El alma llevo en los dientes.

Barbero Y yo en los carcañones”.

Ha entrado en la casa Pancraccio, el marido de Leonarda; se oye gritar y gemir al estudiante. Le explica Leonarda a su marido quien es y como llegó, le pide Pancraccio que le abra la puerta del pajar y este dice: *“Si yo no tuviera tanto miedo, y fuera menos escrupuloso, yo hubiera escusado el peligro de ahogarme en el pajar, y hubiera cenado mejor, y tenido más blanda y menos peligrosa cama.*

Pancraccio *Y ¿quién os había de dar, amigo, mejor cena y mejor cama?...”*

“Estudiante: *¿No se contentará vuestra merced con que le saque de aquí dos demonios en figuras humanas, que traigan acuestas una canasta llena de cosas fiambres y comederas?...”*

“Pancraccio: *Ahora bien; si ha de ser sin peligro y sin espantos, yo me holgaré de ver esos señores demonios y a la canasta de las fiambreras; y torno a advertir, que las figuras no sean espantosas...”.*

El estudiante va a la carbonera donde están el sacristán y el barbero, supuestamente son diablos que han tomado su aspecto y dice:

*“Vosotros, mezquinos, que en la carbonera
Hallasteis amparo a vuestra desgracia,
Salid, y en los hombros, con priesa y con gracia,
Sacad la canasta de la fiambreira;
No me incitéis a que de otra manera
Más dura os conjure. Salid; ¿Qué esperáis?...”.*

Cristina está esperando fuera, dice: *“Ruido anda allá dentro; yo apostaré que los saca; pero vee aquí do vuelve con los demonios y el apatusco de la canasta”.*

Una vez fuera de la carbonera el sacristán toca la guitarra y canta apoyado por el barbero:

*“...Si es a dicha de Loranca,
tenga en ella cien mil vides
de uva tinta y uva blanca...”.*

Ficha 25 a	<i>“La Cueva de Salamanca”</i>	
Alimentos de origen animal	Mamíferos de granja	Carnero
	Caza	
	Aves	Avutarda, capón, ganso, volatería
	Pescados y mariscos	
	Lácteos	
	Otros productos de origen animal	
	Derivados	Fiambre
Alimentos de origen vegetal	Cereales	Pan
	Legumbres	
	Hortalizas	
	Frutas	Fruta, fruta de la que hay ahora, uva, uva tinta, uva blanca
	Frutos secos	
	“Hiervas”, especias y condimentos	
Bebidas		Vino
Alimentos elaborados		Empanadas, fiambres, manjar blanco
Dulces		

Ficha 25 b	<i>“La Cueva de Salamanca”</i>	
Oficios		
Labores agrícolas y ganaderas	Sacrificar animales en el Rastro	
Utensilios	Bota, canasta, cernadero, cesta, fiambreira, paño, serón	
Lugares	Cocina, caballeriza o pajar, cama, carbonera, desván, rastro, vid	
Palabras relacionadas	Arroba, boca, cenar, comederas, comer, colodrillo, cosas de comer, dientes, hambre, pelar la volatería, pelar dos o tres pares de capones, reliquias de la canasta, sobras	

Ficha 25 c	<i>“La Cueva de Salamanca”</i>	
Algunas frases	<i>“Una canasta de colar, llena de mil regalos y de cosas de comer”</i> <i>“No parece sino uno de los serones que da el rey el Jueves Santo a sus pobres”</i> <i>“En las reliquias de la canasta habrá en quien adore su hambre”</i> <i>“Así pueden matar delante de mis más hombres que carneros en el Rastro”</i> <i>“Cien mil vides de uva tinta y uva blanca”</i>	

Comentarios a “*La Cueva de Salamanca*”

En este entremés se citan alimentos que van a formar parte de la cena, como la empanada, el fiambre o el manjar blanco que están ya elaborados; otros, como los capones, van en la cesta con las plumas, pero en la cesta no falta la fruta del tiempo y el vino en una bota de una arroba.

La arroba es una unidad de medida que tiene capacidades diferentes según la región de España en la que se utilice, en Castilla León es una unidad de masa equivalente a 11.5 Kg; en el caso del vino y tratándose de Cervantes que vivió en La Mancha, podríamos decir que la arroba de vino equivale a 16 litros, puesto que es la capacidad que todavía se utiliza en esta región.

Desplumar un ave no debía ser un proceso fácil puesto que se plantean si el estudiante sería capaz de hacerlo y de hecho él dice que sabe desplumar tanto el capón como un ganso o una avutarda, ambas aves de mayor tamaño que el capón.

Relacionado con los lugares de la casa donde se desarrolla la narración se hacen referencias a la cocina, al pajar y a la carbonera. También citan al rastro como referencia al lugar donde se sacrifican los animales.

5.1.5.8.- “*El Viejo Celoso*”

En esta obra Cervantes vuelve a utilizar el tema de los celos del marido que está casado con una mujer mucho más joven que él; anteriormente lo había utilizado en “*Don Quijote de la Mancha*” y en la novela ejemplar titulada “*El Celoso extremeño*”, ridiculizando a una sociedad en la que el hombre enclaustra a la mujer.

A Lorenza la han casado con un viejo lleno de achaques y, como es muy celoso la tiene siempre encerrada, especialmente cuando se va de casa. Su vecina la visita solamente cuando no está el marido en casa, porque piensa que es una vía para la infidelidad. Entre las dos idean una forma de introducir a un hombre en casa; lo hacen a la hora de comer, la vecina con la excusa de venderle una tela pasa al hombre escondido detrás de la tela, mientras se la enseñan al hombre. Al final el marido compra la tela, para que le dejen en paz, y la vecina no se quede mucho tiempo en casa, para evitar las tentaciones de su mujer, sin saber que ya tiene al hombre dentro.

Citas relacionadas con la alimentación

Cita Lorenza las cosas que hace su marido por celos: *“...le vendían el otro día una tapicería a bonísimo precio, y por ser de figuras no la quiso y compró otra de verduras, por mayor precio...”*.

Se despide Ortigosa de la vecina que ha ido de visita: *“... y adiós, que, en acabando de comer, doy la vuelta.”*.

Comentarios a “El Viejo Celoso”

En esta obra no se ha hecho una ficha resumen de los datos obtenidos porque las alusiones a alimentos en esta obra son escasas e indirectas, es el caso de las verduras de la tapicería o la tórtola con la que se compara la mujer del viejo; sin embargo la alusión al hecho de comer es directa.



Bodegón (Meléndez)

5.2.- Los alimentos citados en las diferentes obras

En el apartado anterior se han recogido numerosas citas en las que se hace referencia a algún alimento que están comiendo, cocinando, comercializando, o produciendo, criando o cultivando, o simplemente que forma parte de una frase hecha o se comenta el deseo de consumirlos. En unos casos se describen alimentos que podríamos llamar “rústicos” puesto que hacen referencia a situaciones en las que los personajes sacan las viandas que llevan guardadas en el zurrón, o los adquieren en el momento de comerlos; entre ellos están el pan, el queso, los fiambres o los derivados cárnicos que, en general, la sociedad de la época consideraba de baja calidad. En otros casos, los alimentos forman parte de una celebración; era frecuente que se colocaran sobre el mantel gran número de platos muy valorados por las clases sociales altas y cada comensal elegía lo que más le gustaba; este tipo de comida se llama “comer a la borgoña” y es la que le ofrecieron a Sancho Panza en la Ínsula Barataria (*Ingenioso Hidalgo don Quijote de la Mancha II*, capítulo LIII).



Bodegón con caja de jalea mariposa y recipiente (Meléndez)



Bodegón con perdices, ajos, cebollas y recipientes (Meléndez)



Bodegón con servicio de chocolate y bollos (Meléndez)



Bodegón con ciruelas, cerezas, queso y jarra (Meléndez)



Naturaleza muerta con frutas (Felipe Ramírez)

5.2.1.- Alimentos de origen animal

Los alimentos de origen animal se han agrupado en las Tablas 1 a 6, y en las Gráficas 1 a 5 se han representado los porcentajes de cada uno de los tipos de alimentos en relación con el total de ese grupo.



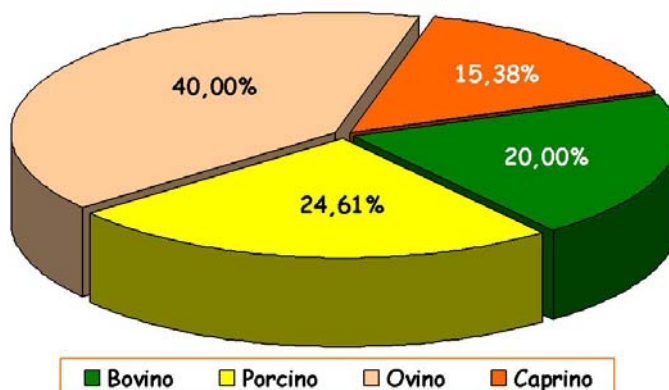
Bodegón de Caza (Mateo Cerezo)

En la Tabla 1 “Alimentos de origen animal: Mamíferos de granja”, se han incluido los mamíferos criados por el hombre como fuente de alimento. En primer lugar se han colocado las referencias a “carne” como palabra genérica. Con estos datos se ha realizado la Gráfica 1, en la que se han representado los porcentajes de bovino, porcino, ovino o caprino; de este cálculo se han excluido las citas a “carne” por ser el término; tampoco se ha incluido el gato porque no pertenece a ninguno de los cuatro grupos representativos de este apartado.

Tabla 1.- Alimentos de origen animal: Mamíferos de granja

Alimento	Obra	Alimento	Obra
Carne	Don Quijote de la Mancha	Concho	La Lozana Andaluza
	El Lazarillo de Tormes	Cordero/ cordera	Don Quijote de la Mancha
	La Celestina		La Galatea
	La Lozana Andaluza		La Celestina
	El Buscón llamado Don Pablos		La Gitanilla
	El Amante Liberal		El Amante Liberal
	Rinconete y Cortadillo		Rinconete y Cortadillo
	El Licenciado Vidriera	Ganado de Cerda	Don Quijote de la Mancha
	El Coloquio de los Perros	Gato	El Diablo Cojuelo
Borrega mansa	La Galatea	Grañón	La Lozana Andaluza
Buey	Don Quijote de la Mancha	Horra	El Celoso extremeño
	La Lozana Andaluza	Lechón	Don Quijote de la Mancha
Cabra	Don Quijote de la Mancha	La Lozana Andaluza	La Lozana Andaluza
	La Galatea		
	El Buscón llamado Don Pablos	Novillo	Don Quijote de la Mancha
	El Coloquio de los Perros	Oveja	Don Quijote de la Mancha
Cabrilla	La Lozana Andaluza		La Galatea
Cabrito	Don Quijote de la Mancha		La Celestina
	La Lozana Andaluza		La Lozana Andaluza
	El Buscón llamado Don Pablos		El Buscón llamado Don Pablos
Cabrón	Don Quijote de la Mancha		Rinconete y Cortadillo
	El Coloquio de los Perros		La Fuerza de la Sangre
Carnero	Don Quijote de la Mancha		El Coloquio de los Perros
	El Lazarillo de Tormes	Porcellete	La Lozana Andaluza
	La Celestina	Puerco	Don Quijote de la Mancha
	La Lozana Andaluza		El Lazarillo de Tormes
	El Buscón llamado Don Pablos		La Celestina
	El Diablo Cojuelo		La Lozana Andaluza
	Rinconete y Cortadillo		El Buscón llamado Don Pablos
	La Ilustre Fregona		El Diablo Cojuelo
	El Coloquio de los Perros		El Rufián Viudo llamado Trampagos
	La Cueva de Salamanca		La Elección de los Alcaldes de Daganzo
Carnero de Berbería	La Ilustre Fregona	Ternera	Don Quijote de la Mancha
Cochino	La Lozana Andaluza	Toro	La Celestina
	El Buscón llamado Don Pablos		La Lozana Andaluza
Cocho	La Lozana Andaluza		El Buscón llamado Don Pablos
			La Gitanilla
			El Coloquio de los Perros
		Vaca	Don Quijote de la Mancha
			La Celestina
			La Lozana Andaluza
			El Coloquio de los Perros

Gráfica 1.- Porcentaje de los distintos grupos de mamíferos de granja



En la Tabla 1 y en la Gráfica 1 se observa que el tipo de mamíferos más consumido es el ganado ovino (40%) seguido del porcino (24,61%), y del bovino (20%) en porcentajes similares y finalmente el ganado caprino (15,38%).

Las carnes de cabra, cerdo y oveja aparecen con denominaciones que se han mantenido hasta la actualidad, aunque hay algún caso especial, como el “carnero de berbería” en La Ilustre fregona, el “cocho”, el “concho” y el porcellete (lechón en Baleares), para el cerdo (La Lozana Andaluza mamotretos IV y XIV) que no se utilizan en la actualidad.

Caso especial es el grañón que el Diccionario de la Real Academia Española (2007) define como *“Especie de sémola hecha de trigo cocido en grano”* pero en La Mancha el término grañón se utiliza para referirse a los cerdos jóvenes; Aldonza Lorenzo (La Lozana Andaluza, mamotreto V) describe la primera vez que come, en Jaén, con su madre, *“los primeros grañones que comió con huesos de tocino”*. Podría referirse tanto al cereal como al cerdo, pero por la cercanía de La Mancha con Jaén hemos preferido mantenerlo en este apartado.

En la Tabla 1 se ha incluido también el gato, cuyo consumo es anecdótico puesto que actualmente es un animal de compañía y no se come, pero por sus características puede ser utilizado en lugar de la liebre o el conejo sin que el consumidor lo detecte; así lo sugieren en El Diablo Cojuelo; Nola (1525) describe una receta de “Gato asado como se ha de comer”, en la que se indica que se empieza degollando al gato, después se desuella, se abre y limpia, se envuelve en un trapo limpio para enterrarlo durante 24 horas y a continuación, después de untarlo con ajo, aceite y “alguna verdasca” se asa, manteniéndolo siempre húmedo con la mezcla de ajo, aceite y las especias; tan claro es su parecido culinario con otros animales presentes habitualmente en la mesa que el propio Nola dice: “cuando esté asado cortarlo como si fuese conejo o cabrito”, “Y puedes comer de él porque es muy buena vianda”.

Según autores como Santamaría (1988), Alcalá et al. (1989), Profeti (1995) y Gil et al. (2005c), los más pobres comían, cuando podían, carne de vaca y cerdo; mientras que los más ricos consumían ternera, carnero y vaca; estos datos coinciden con los resultados obtenidos por nosotros y con los que aporta Celada (2006) sobre la comida en el Vaticano, donde, en los siglos XII y XIII, se inicio el consumo de carne de ganadería y en el siglo XV, los cocineros papales despreciaban el macho cabrio, la cabra, el carnero y la oveja y usaban carne de vaca, y a veces cabrito y aves. Martínez (2002), por su parte, explica que la vaca era muy buena y que había épocas en las que en lugar de sacrificar vacas todos los viernes, en el “rastró”, mataban carneros y vendían entre 500 y 600 animales.

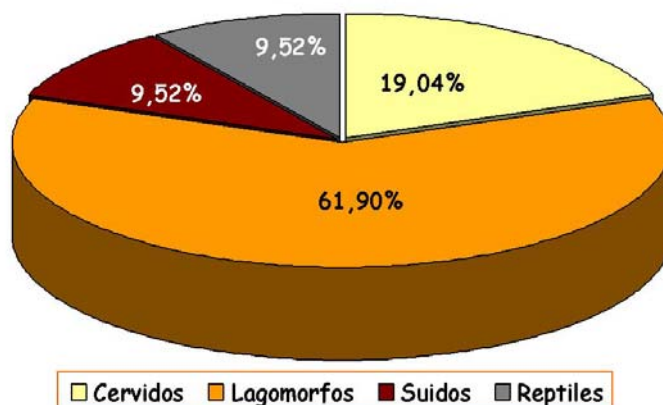
Alcalá *et al.* (1989) y Orduna (2008) comentan en sus obras que el consumo del cerdo y sus derivados tenía una base religiosa, puesto que judíos y musulmanes no lo consumen y las personas del Siglo de Oro, al comer cerdo, dejaban claro que eran cristianos y no pertenecían a grupos sociales proscritos. Autores como Gallego (1985) proponen que en Andalucía se mezclaron las costumbres culinarias de los moriscos con las de los cristianos, de ahí que la Lozana Andaluza utilizara las costumbres de ambos e hiciera pensar a algunos personajes de la obra que podía no ser cristiana.

En la Tabla 2 “Alimentos de origen animal: Caza”, se han incluido los mamíferos que no se crían en cautividad; hay citas en las que se habla de forma general de caza y otras en las que se nombra el animal concreto. En la Gráfica 2 se han agrupado las citas según el grupo zoológico al que pertenecen en cuatro grupos: los cérvidos que incluyen al ciervo, el corzo y el gamo; los lagomorfos, que incluyen al conejo y a la liebre con diferentes denominaciones (al conejo se le cita también como conejo albar); los suidos, que incluyen al jabalí y al jabalí cerdoso, y los reptiles de los que comen culebra. Para la elaboración de esta no se han tenido en cuenta las citas generales a caza, caza de altanería y caza de diversos géneros porque pueden referirse a cualquier tipo de animal.

Tabla 2.- Alimentos de origen animal: Caza

Alimento	Obra	Alimento	Obra
Caza	La Gitanilla	Culebra	La Celestina La Lozana Andaluza
	La Española Inglesa	Gamo	La Celestina
	La Ilustre Fregona		Rinconete y Cortadillo
	Las Dos Doncellas	Jabalí	El Buscón llamado don Pablos
	El Coloquio de los Perros	Jabalí cerdoso	La Galatea
Caza de altanería	El Licenciado Vidriera	Liebre	Don Quijote de la Mancha
Caza de diversos géneros	Don Quijote de la Mancha		La Galatea
Ciervo	La Lozana Andaluza		La Lozana Andaluza
Conejo	La Celestina El Diablo Cojuelo		El Buscón llamado Don Pablos
Conejo albar	Don Quijote de la Mancha		La Gitanilla
Corzo	La Celestina		Rinconete y Cortadillo
	El Casamiento Engañoso		El Licenciado Vidriera El Coloquio de los Perros

Gráfica 2.- Porcentaje de los distintos grupos de animales de caza



En la Gráfica 2 destaca la mayor proporción de citas alusivas al “conejo” y “liebre” (61,90 %), aunque en ocasiones fueran de procedencia doméstica, pero como no se indica en las obras los hemos incluido en el grupo de animales de caza.

Entre los cérvidos se hace referencia a las tres especies características que son el ciervo, el corzo y el gamo, que representan un 19,04%; los suidos son el 9,52% del total de los animales de este grupo y de ellos destaca la denominación de “jabalí cerdoso” que hace suponer que el animal fuera una mezcla del jabalí y su pariente doméstico el cerdo.

Para Santamaría (1988), la caza era el grupo animal que, después de las aves, más valoraban los españoles del Siglo de Oro; Lobera de Ávila (1530) ya proponía el uso de estos animales en los banquetes; a Felipe III le gustaba comer y exhibirse y, según Díaz (2003), incluía siempre la carne de caza en este tipo de comidas; en esta misma línea Sancho Panza (El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II capítulo XX) en las bodas de Camacho, recoge una tinajilla llena de la “espuma de asar” que le ofrece el cocinero, en la que va parte de la caza junto con los jugos que se producen al asarla o al guisarla en la olla.

Algunos de los animales de este grupo se vendían en las plazas junto con sus congéneres domésticos. Almodóvar (2003) y Díaz (2003) comentan que la carne de caza se utilizaba para elaborar el relleno de las empanadas, que según San Juan (2004) se vendían en los mesones; sin embargo, en las obras seleccionadas por nosotros se indica que comían carne de caza directamente, sin necesidad de que formara parte del relleno de otros platos, aunque como en su momento se explicará, en general, no se especifica el relleno de los pasteles,

empanadas y similares. Parece que las referencias a la caza en las obras de este trabajo están de acuerdo con la receta de caza que propone Da Como (1450) “*Para hacer pebrada de caza*” en la que utiliza “liebre, o jabalí, u otro animal de caza”.

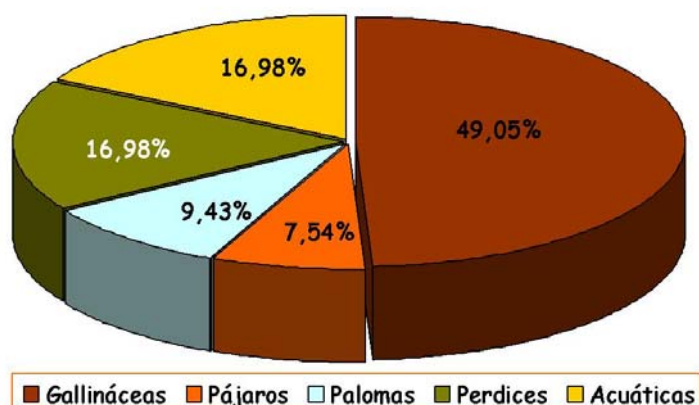
La culebra la come Aldonza Lorenzo cada mes de mayo y por eso dicen que está gorda y fresca (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XLIII); por su parte Celestina utiliza este animal para elaborar sus untos y mantecas (*La Celestina*, auto primero).

La Tabla 3.- “Alimentos de origen animal: Aves” recoge los datos obtenidos para las aves, tanto si son salvajes como domésticas, puesto que todas ellas se consumían independientemente de su origen. En la Gráfica 3 se han representado los tipos de aves más frecuentes, sin considerar la referencia a “*volatería*” puesto que puede referirse a cualquier ave y la de “*papagayo*” porque la utilizan como un insulto y no es un ave que se consumiera habitualmente en España.

Tabla 3.- Alimentos de origen animal: Aves

Alimento	Obra	Alimento	Obra
Alcaraván	La Celestina	Garza Montesina	La Lozana Andaluza
Ansarón	La Lozana Andaluza	Gruña	La Lozana Andaluza
Astarna	La Lozana Andaluza	Pájaro	Don Quijote de la Mancha Rinconete y Cortadillo
Ave	La Celestina El Buscón llamado don Pablos	Pájaro de volatería	El Licenciado Vidriera
Avutardas	La Cueva de Salamanca	Paloma	La Galatea La Lozana Andaluza El Buscón llamado don Pablos
Capón	Don Quijote de la Mancha El Buscón llamado don Pablos La Cueva de Salamanca	Palomino	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza
Faisán	El Lazarillo de Tormes	Papagayo	El Buscón llamado don Pablos
Gallina	Don Quijote de la Mancha La Celestina La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos El Diablo Cojuelo Rinconete y Cortadillo	Perdiz	Don Quijote de la Mancha La Celestina La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos Las Dos Doncellas
Gallina negra	La Lozana Andaluza	Perdigón	El Diablo Cojuelo
Gallipavo	Don Quijote de la Mancha La Elección de los Alcaldes de Daganzo	Picaza	El Buscón llamado don Pablos
Gallo	La Lozana Andaluza El Diablo Cojuelo La Ilustre Fregona El Casamiento Engañoso El Coloquio de los Perros El Vizcaíno Fingido	Pichón	Don Quijote de la Mancha
Ganso	Don Quijote de la Mancha La Elección de los Alcaldes de Daganzo La Cueva de Salamanca	Polla	Don Quijote de la Mancha
Garza	La Celestina	Pollo	Don Quijote de la Mancha La Celestina La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos El Diablo Cojuelo El Licenciado Vidriera
		Tordo	El Buscón llamado don Pablos
		Tórtola	La Celestina
		Volatería	La Cueva de Salamanca

Gráfica 3.- Porcentaje de los distintos grupos de aves



Las aves que más se consumían eran las gallináceas, con un 49,05% de las citas; de ellas, el primero es el pollo del que en las obras se hace referencia a él asociándolo con la gallina y con el milano. Así, don Quijote y Sancho (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II* capítulo LIX) cuando llegaron a la venta de Zaragoza, pidieron de comer y el ventero no tenía comida, como solía suceder en estos establecimientos; en el caso de los pollos porque los milanos se los habían comido. La relación de los milanos y los pollos la hace también Aldonza Lorenzo (*La Lozana Andaluza*, mamotreto LXV) en Sierra Morena cuando dice: “Como milano, que tantas veces se abate hasta que no deja pollo ni polla”; este animal debía atacar tanto a las aves de corral que también dice: “las gallinas ya no pueden hacer tantos pollos como él consume”.

La valoración de las aves también se refleja en *La Celestina*, en el octavo auto, cuando la protagonista presume de tener la despensa llena; entre los alimentos que guarda están “seys pares de pollos que traxeron estotro día los renteros de nuestro amo”; además de “pan blanco”, “vino Monviedro” y “un pernil de tocino”. Don Pablos (*El Buscón llamado Don Pablos*, libro primero, capítulo VI) se dedica a robar y sisar toda la comida que puede; así, utilizando diferentes artimañas, le roba al ama de la casa los pollos; una de ellas es amenazar al ama con denunciarla al Tribunal de la Inquisición por decir “pío pío” al dar de comer a las gallinas y a los pollos. También roba unos pollos, en Sevilla, en el mesón de los caballeros, don Cleofás (*El Diablo Cojuelo*).

En todas las citas se habla de los pollos como animales valorados, que criaban en el gallinero de la casa y se podían utilizar tanto para comerla como para elaborar caldos y salsas. También era uno de los alimentos que se podían encontrar en una venta; así los comen en el *Diablo Cojuelo* pero no los tiene el ventero de la venta de Zaragoza (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha II* capítulo LIX); Lobera de Ávila (1530) decía que los pollos debían formar

parte del menú de un buen banquete y Martínez Llopis (1989) y Sánchez (1998) dicen que formaba parte de las viandas de las que disponían los numerosos invitados a las “*comidas de bodegón*” que celebraban los reyes en los jardines del palacio. Por su parte Da Como (1450) en su receta “*Para cocer capones, faisanes y otros volátiles*” dice que los pollos son mejores si se consumen asados, mientras que Hernández Maceras (1607) tiene, en su libro, una receta a la que llama “*De pollos en adobo*”.

Las gallinas las utilizaban tanto para comer su carne como para elaborar caldos y se les atribuían, igual que a los huevos, propiedades curativas. Entre los ejemplos a comentar podemos decir que las utiliza el ama de llaves de don Quijote (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II* capítulo VII) para curarle cuando llega enfermo de sus aventuras; se las criaba en el gallinero de la casa tanto por su carne como por los huevos que ponían; formaban parte del refrán “*No es mucho que a quien te da la gallina entera, tú des una pierna de ella*” que se cita en casa de Monipodio (*Rinconete y Cortadillo*), cuando llega un alguacil a pedir la bolsa de dinero que le han robado a un sacristán que es pariente suyo. Nola (1529) utiliza las gallinas para elaborar salsas como la que llama “*piñonada de ajos*” y para rellenar una empanada que llama “*empanada en asador de gallina asada*”.

No se han encontrado datos que concuerden con la propuesta de Santamaría (1988), Díaz (2003) y Martín (2006) de que la gallina era el plato dominical de los burgueses, pero sí hay datos de que los pobres las criaban según comentan Alcalá *et al.* (1989) y Marías (2003), aunque estos autores dicen que no las comían, si bien, tal como se ha expuesto anteriormente, en algunas ocasiones sí lo hacían.

Otro ave a destacar es el pavo, animal originario de América que llegó a España entre 1524 y 1570; al principio tenía fama de animal exótico y eran las aves más grandes y caras del mercado. Empezó a estar presente en la mesa de los ricos y poco a poco se fue introduciendo en otros ambientes figurando en los menús de los figones y de las familias más modestas (Santamaría, 1988; Garrido *et al.*, 1995; Pérez, 1998; San Juan, 2004). Cervantes les llamaba gallipavos porque la palabra pavo se utilizaba para referirse al pavo real; Sancho Panza (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha I* capítulo XI) describe al pavo como alimento de ricos cuando dice que prefiere llenarse el estómago de pan y cebolla, en lugar de gallipavos, porque en los lugares donde se come tiene que mantener algunas normas de educación, como mascar despacio, beber poco o limpiarse a menudo. Su elevado valor también se manifiesta en “*La elección de los alcaldes de Daganzo*”, cuando uno de los pretendientes al cargo propone sobornar al tribunal con varios alimentos entre los que está el gallipavo.

Los capones son aves que Sancho (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo XLIII) dice que va a comer “*como gobernador con perdices y capones*”, similares a los que van a medio desplumar en la cesta con viandas en *La Cueva de Salamanca*; otra cita es la que recuerda don Pablos (*El Buscón llamado Don Pablos*, capítulo IV, libro primero) cuando Dómine Cabra los incluía, entre otros alimentos, dentro del quinto Mandamiento que dice “*no matarás*”, y así tenía excusa para no ponerlos en el menú de sus pupilos. La forma de citar los capones, en mesas de gobernadores y entre las viandas de un banquete, aunque los participantes sean poco numerosos, concuerda con la valoración que se tenía de ellos; según Díaz (2003) formaban parte de la aportación diaria que recibía Enrique de Lorena, en 1612, cuando vino a España para concertar la boda del rey de Francia con la infanta doña Ana. Da Como (1450) incluye entre sus recetas la que llama “*Para hacer manjar blanco sobre capones*”.

En menor proporción se han citado en nuestras obras las aves acuáticas y las perdices (16,98% en ambos casos). Entre las acuáticas están la garza, la grulla, los gansos o los ánades y alcaravanes; la más citada es el ganso que formaba parte del menú de las bodas de Camacho y de las que Sancho Panza se lleva dos que saca de una media tinaja donde se están cociendo (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo XX); también está presente en el cesto donde guardan las viandas para la cena en *La Cueva de Salamanca*, aunque en este caso está sin desplumar y el estudiante presume de saber hacerlo. Otra de las aves características de este grupo es el ansarón que cocinaba Aldonza Lorenzo (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XVII), cuando recibía visitantes que le iban a dejar dinero.

No eran menos valoradas en la época otras aves como la perdiz, que Sancho (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo XLIII) pensaba que iba a comer en la Ínsula Barataria y de la que una de las doncellas, disfrazada de hombre, comió una “*cadera*” (*Las dos doncellas*). Nola (1529) propone dos recetas en las que la perdiz está presente; es el caso de “*Almodrote que es capirotada*” y “*Salsa buena para perdices y palomas*” y Hernández Maceras (1607) proponía varias formas de escabecharlas.

Del grupo de las palomas (9,43%) se puede hacer referencia a la paloma y el palomino, que se consumían tanto las salvajes como las que se criaban en cautividad. Don Quijote (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha I*, capítulo primero) comía palomino los domingos; también comían palomas cocidas los rufianes que se apuntaron a cenar a costa del amo de don Pablos (*El Buscón llamado Don Pablos*, libro primero capítulo IV); Eran alimentos valorados por los cocineros de la época y así Da Como (1450) recomendaba comerlas asadas y Hernández Maceras (1607) describía una receta para elaborar empanadas con su carne.

Lobera de Ávila (1530) incluía a la paloma entre las carnes que se debían ofrecer, en los banquetes al igual que el faisán, el escudero del que fue criado Lázaro de Tormes (*El Lazarillo de Tormes*, tratado tercero), que estaba muerto de hambre, comparaba el faisán con la uña de vaca, pretendiendo hacer creer a Lázaro que esta última es mejor que el primero.

La avutarda y los pájaros los incluía Tomás Rodaja (*El Licenciado Vidriera*) entre las aves dignas de las mesas de los ricos; de acuerdo con esta afirmación está la descripción de los pájaros colgados de los árboles, a la espera de ser cocinados, durante la preparación del banquete de las bodas de Camacho que hace Cervantes en el capítulo XX de *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*.

Tal como dicen Flandrin *et al.* (2004) y Gil *et al.* (2005c) las aves eran alimentos muy valorados del Siglo de Oro y su presencia en la mesa era un signo de pertenecer a una clase social poderosa; de hecho Lobera de Ávila (1550) citaba “*faisanes, francolines, codornices, perdices, esternas, gallinas, pollos, pavos*” entre los alimentos que debían estar presentes en los banquetes y Da Como (1450) da consejos: “*Para cocer capones, faisanes y otros volátiles*” y entre ellas cita: “*Cisne, oca, anade, gruya, oca salvaje, garza, cigüeña, pavos reales, faisanes, codornices, estarnas, gallinas salvajes, perdigones, tordos, mirlos, pollos, pichones, palomas silvestres, capón, gallina*”. Su alta valoración social concuerda también con la propuesta de Santamaría (1988) y San Juan (2004) sobre su presencia habitual en los menús de los figones.

Nos ha resultado difícil clasificar a los alimentos que se han incluido en la Tabla 4.- “Alimentos de origen animal: Productos cárnicos”, que se ha dividido en dos partes, la primera denominada: “*Partes del animal*” que incluye todas las partes de animales que se consumen por sí mismas o que se utilizan para elaborar algunos platos; en la segunda parte “*Productos transformados*”, se han incluido los alimentos que han sufrido algún tipo de transformación.



Joven mendigo (Murillo)

Tabla 4.- Alimentos de origen animal: Productos cárnicos

Partes del Animal		Productos Transformados	
Alimento	Obra	Alimento	Obra
Alón	El Buscón llamado Don Pablos	Bocado de Jamón	La Lozana Andaluza
Bofes	La Lozana Andaluza	<i>Butifarra</i>	La Lozana Andaluza
Buturo	La Lozana Andaluza	Cecina	El Diablo Cojuelo La Guarda Cuidadosa
Cabeza de carnero	El Lazarillo de Tormes	Conejo fiambre	Don Quijote de la Mancha
Cabeza de codorniz	La Celestina	Fiambre	Don Quijote de la Mancha El Buscón llamado Don Pablos La Cueva de Salamanca
Cadera de perdiz	Las Dos Doncellas	Jamón	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza El Coloquio de los Perros
Cogote de vaca	El Lazarillo de Tormes	Lomo	El Coloquio de los Perros
Corazón de ciervo	La Celestina	Longaniza	El Lazarillo de Tormes
Cosa magra	El Buscón llamado Don Pablos	Longaniza de asar	Lazarillo de Tormes
Criadillas	El Coloquio de los Perros	Lonjas de tocino	El Buscón llamado Don Pablos
Cuajar	La Lozana Andaluza	Morcilla	La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos
Despojos	El Diablo Cojuelo	Pernil de tocino	La Celestina
Grasa	Rinconete y Cortadillo	Presunto	La Lozana Andaluza La Fuerza de la Sangre
"Güeso"	El Buscón llamado Don Pablos	Presuto	La Lozana Andaluza
Huesos	El Lazarillo de Tormes El Buscón llamado Don Pablos El Rufián Viudo llamado Trampagos	Salchichas	El Buscón llamado Don Pablos
Huesos de jamón	Don Quijote de la Mancha	Salcicie	La Fuerza de la Sangre
Huesos de pollo	La Celestina	Tajadas	El Buscón llamado Don Pablos El Coloquio de los Perros
Huesos de tocino	La Lozana Andaluza	Tajadas de alcotín	El Buscón llamado Don Pablos
Lengua de vaca	El Lazarillo de Tormes El Coloquio de los Perros	Tasajo de cabra	Don Quijote de la Mancha
Mancillalobos	La Lozana Andaluza	Torreznos	Don Quijote de la Mancha El Lazarillo de Tormes La Celestina
Manteca	La Celestina La Lozana Andaluza El Coloquio de los Perros		
Médulas	El Rufián Viudo llamado Trampagos		
Ojos de vaca	El Lazarillo de Tormes		
Pecho de carnero	La Lozana Andaluza		
Pechuga	El Diablo Cojuelo Las Dos Doncellas		
Pellejo	El Buscón llamado Don Pablos		
Pierna de gallina	Rinconete y Cortadillo		
Quijadas de vaca	El Lazarillo de Tormes		
Riñón	La Lozana Andaluza		
Sangre	El Buscón llamado Don Pablos		
Sesos de vaca	El Lazarillo de Tormes		
Somada	La Lozana Andaluza		
Tocino	Don Quijote de la Mancha El Lazarillo de Tormes La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos El Coloquio de los Perros El Juez de los Divorcios		
Tripas	El Lazarillo de Tormes La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos		
Tuetanos de vaca	La Lozana Andaluza		
Unto	La Celestina		
Uña de vaca	Don Quijote de la Mancha El Lazarillo de Tormes		
Ventrisca	La Lozana Andaluza		

El Código Alimentario Español (C.A.E.) (2006) agrupa a los alimentos que se han incluido en este apartado en varios capítulos que son: despojos, derivados cárnicos, embutidos, embutidos de carne, embutidos de vísceras, embutidos de sangre, fiambres y tripas.

Las descripciones que hace el C.A.E. (2006) son diferentes en cada caso; así despojos son *“aquellas partes comestibles que se extraen de los animales de las especies de bóvidos, óvidos, suidos, cápridos, équidos y camélidos y que no están comprendidas dentro el termino canal. Los despojos comprenden: hígado, bazo, riñones, ganglios, pulmones, corazón, sesos, médula, glándulas (timo, tiroides, páncreas, suprarrenales, testículos), estómago e intestinos de rumiantes (callos y gallinejas), corteza de suidos, patas, (callos, gelatinas y manitas), tripas, vejigas, cabeza, lengua y sangre”*. Los derivados cárnicos son *“los productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o despojos de las especies autorizadas en este código para tal fin y sometidos a operaciones específicas antes de su puesta al consumo”*. Los embutidos *“son aquellos derivados, preparados a partir de las carnes de bóvidos, óvidos, suidos, carpidos, équidos y camélidos, picadas o no, sometidas o no a procesos de curación, adicionadas o no de despojos comestibles y grasas de cerdo, productos vegetales, condimentos y especias e introducidos en tripas naturales o artificiales”*.

Entre los embutidos de carne se incluyen los elaborados con las carnes autorizadas, con los caracteres especiales que determinen las reglamentaciones correspondientes y grasa de cerdo exclusivamente. Los embutidos de sangre incluyen a *“aquellos de consistencia blanda o semiblanda, crudos o cocidos, en los que su principal constituyente es la sangre, a la que se ha adicionado, carne, vísceras, manteca, tocino y productos vegetales varios introducidos en tripa ancha. Corresponden a este grupo las distintas clases de botagueñas y morcillas, que serán definidas en las reglamentaciones correspondientes”*. Los fiambres *“son productos de variada composición, constituidos por carne de cerdo, de vacuno, tocino o sus mezclas, aves y sus mollejas, huevo, leche y especias varias, formando bloques debidamente protegidos del exterior por finas hojas de tocino, celofán u otras materias autorizadas y contenidos en membranas animales o cualquier otro envoltente autorizado”*. Las tripas son *“diversas regiones del aparato digestivo de bóvidos, óvidos, suidos y équidos y piel de aves que, previas las operaciones pertinentes se utilizan en la elaboración de embutidos”*. Con estas descripciones se ve la amplia variedad respecto a su origen, procesado y forma de cocinarlo.

La mayoría de los productos de esta Tabla proceden de la vaca y del cerdo, aunque hay algunos derivados del pollo, la perdiz, el cordero, la cabra o el conejo. Además de ser alimentos, algunos de estos derivados cárnicos los utilizan las protagonistas de *La Celestina* y *La Lozana Andaluza* para preparar afeites y ungüentos.

Según Martínez Llopis (1989), Capel (1996) y Orduna, (2008) los alimentos de origen animal eran los más valorados en el Siglo de Oro; eran alimentos a los que accedían los sectores más pudientes de la sociedad, entre los que estaban los reyes, la corte, las órdenes religiosas y los burgueses, mientras que la población en general y los pobres en particular comían carne cuando podían y muchas veces tomaban algunos de los alimentos que se han incluido en la Tabla 4.

Lázaro de Tormes (*El Lazarillo de Tormes*, tratado primero) toma longaniza; don Pablos (*El Buscón llamado Don Pablos*, libro I, capítulo VI) elabora morcillas con muy poca higiene, las mismas que envía Aldonza Lorenzo a casa de “monseñor”, junto con unas butifarras (*La Lozana Andaluza*, mamotreto VI). Sin embargo, la mayor parte de las veces, los pobres se contentaban con desear comer carne puesto que, como dicen Gil *et al.* (2005c) la mayoría de los alimentos de este grupo son representativos del hambre y los pícaros de las obras utilizadas para este trabajo los consumían cuando los tenían a mano, y generalmente era el único grupo de productos de origen animal al que accedían. Martínez Salazar (2002), por su parte, dice que estos alimentos eran consumidos los sábados sin necesidad de una dispensa del Papa, de ahí el nombre de “carne de sábado”, en la que incluían tocino, cabeza, pescuezo, lomo, pies, manos, orejas, rabo, asadura, y las otras partes internas del animal.

Los más numerosos son los derivados del cerdo, como el tocino, el jamón o los torreznos; en algunas obras al jamón lo denominan “presuto” y que se puede interpretar como una mala denominación de “presunto” que es la forma portuguesa e italiana de llamarle al jamón, nombre que también utiliza Aldonza Lorenzo en *La Lozana Andaluza* (mamotreto LVIII), mientras Celestina (*La Celestina*, octavo auto) le denomina pernil de tocino.

En todas las citas el jamón es un alimento valorado; así en *La Lozana Andaluza* (Mamotreto XXXII) llaman a Rampín para que coma jamón diciéndole: “*milagro fue quedara este bocado del jamón. Corta y come, y beberás*”, lo que sucede en una reunión que se ha celebrado en Roma; Rodolfo (*La Fuerza de la Sangre*) va a Italia atraído por las maravillas que contaban algunos soldados sobre las hosterías Italianas y de Francia y sobre los alimentos que allí se comían, entre los que estaba el “*presuto*”. También Berganza, en *El Coloquio de los Perros* recuerda cómo se comió “*un pedazo de jamón famoso*” del que disfrutó mucho.

El jamón se solía tener guardado en la despensa y se utilizaba cuando había invitados; de ello presume Celestina (*La Celestina*, auto octavo) cuando dice: “*En casa llena presto se adereça la cena. De lo que ay en la despensa basta para no caer en falta*” y entre los alimentos que cita está “*un pernil de tocino*”. Aldonza Lorenzo (*La Lozana Andaluza*, mamotreto LXIII)

guardaba en su despensa los alimentos que recibe en pago por sus servicios, y entre ellos los están los “presutos”.

Según Santamaría (1988) y San Juan (2004), entre los numerosos platos que ofrecían en el menú de los figones, figuraba el “*jamón de algarrobillas*” que era jamón procedente de un cerdo criado con algarrobas, y que odría ser similar a los que comen los protagonistas de las obras seleccionadas para este trabajo; Santamaría (1988) también describe el jamón como uno de los alimentos que estaban presentes en las meriendas en las que había una celebración.

El tocino que le gustaba mucho a Sancho Panza (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo LIX), formaba parte del guiso que le ofreció el ventero, cuyos ingredientes fueron: dos uñas de vaca, garbanzos, cebollas y tocino, todos ellos representativos de lo que en la época se consideraban alimentos de pobres; a Sancho Panza le gustaba también el tocino con huevos, que pidió para comer en la venta antes de que le ofrecieran el guiso, pero que el ventero no tenía; era un alimento que en los estratos sociales más bajos se podía ofrecer para agasajar a los invitados; así hace Teresa Panza cuando envía a Sanchica a la caballeriza a por huevos y a cortar “*Tocino adurnia*” para dar de comer al paje que les ha traído la carta de Sancho Panza (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo L). En otras obras también se hace referencia al tocino bajo diferentes aspectos; en *El Juez de los divorcios*, la mujer que quiere divorciarse de su marido porque no aporta dinero a la casa, recuerda que muchos hombres, cuando salen de viaje, regresan a casa con comida y “otras cosas” entre las que estaba el tocino; a Berganza (*El coloquio de los perros*) le engañan con el olor de un trozo de tocino y pierde el dinero que se tiene que llevar durante un robo.

Los autores de la época utilizaban el tocino en casi todos sus platos; a modo de ejemplo Nola (1529), en su receta de “*Adobado de carnero*” dice: “*sofreírlo con gordura de tocino*” y en su receta de “*Pastel en bote*” utiliza pierna de carnero que tiene que picar junto con un trozo de tocino gordo; Hernández de Maceras (1607) en una receta para hacer berenjenas dice: “*se servirán con tocino gordo*”.

Según Santamaría (1988), Díaz (2003) y Martín (2006) el tocino servía para hacer ver que eran cristianos viejos y no judíos conversos; así parece expresarlo Dómine Cabra (*El Buscón llamado Don Pablos* libro primero, capítulo III) cuando asoma a la olla la “salvadera”, con el tocino dentro, porque es signo de hidalguía. En esta referencia de Domine Cabra y en la de Sancho Panza (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo LIX) en la venta se describe cómo el tocino estaba presente en las ollas de todos los niveles sociales; de hecho, según Santamaría (1988) y San Juan, (2004) cuanto más pobre era la familia más abundante era el tocino en la olla.

La manteca era otro de los alimentos de uso frecuente en el Siglo de Oro. La que utiliza Celestina (*La Celestina*, auto primero), era una manteca procedente de numerosos animales, entre los que se encuentra la vaca, el caballo, el gamo, el gato montés, la nutria o la ballena, para elaborar sus ungüentos y pócimas. Aldonza Lorenzo (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XVII) utiliza manteca de vaca, a la que denomina “*buturo*” para ponerle un emplasto a una mujer que se ha quemado cuando la depilaban.

La manteca también se utilizaba en las comidas; una esponja empapada de manteca frita le dieron a Berganza (*El Coloquio de los Perros*) los criados de la casa del mercader para que se le indigestase y deshacerse de él. Rampín (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XIV y XVI) le dice a Aldonza que su tía les proveerá de huevos y manteca, mientras que en otro momento un galán critica la habilidad de las españolas que llegan a Roma para mantener llena la despensa con numerosos productos, entre los que está la manteca, sin gastar dinero en comprarlos.

Los protagonistas de las obras no describen cómo utilizan la manteca en las comidas, pero Lobera de Ávila (1530) recomendaba que las aves y la caza, que debían formar parte del menú de un banquete, debían estar: “*de diversas maneras guisado con manteca, vino y vinagre*” y algunos de los autores de libros de cocina incluyen la manteca en la receta; así Hernández Maceras (1607) hace la masa de la empanada con manteca, azúcar, vino blanco, huevos y sal, y al final utiliza una pluma para untar la superficie con manteca y huevo batido; también utiliza la manteca para elaborar la masa para “*empanar una Butarda*”, aunque en esta receta permite utilizar aceite en lugar de manteca.

Hernández Maceras (1607) también utiliza la manteca para que la carne de los asados no se seque; así, en su receta de “*De pollos en adobo*” dice: *quando los vayas assando riégalos con manteca*” y en sus diferentes recetas de cabrito asado dice: “*se regara con manteca, y sal, andando a la lumbre*” y más tarde dice: “*porque la manteca y sal lo hace tierno, y de buen sabor*” y recomendaba también servirlo acompañado de vinagre.

Para elaborar dulces Nola (1529) utiliza la manteca para freír la “*Fruta de sartén*” y Hernández Maceras (1607) en la receta “*De hormigo de avellanas*” utiliza manteca de ganado, o aceite, como un ingrediente más en la elaboración de este plato; sin embargo Cervantes, en las bodas de Camacho, refiere la utilización del aceite para las frutas de sartén (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo XX).

A juzgar por las referencias que se hacen a las tripas debían ser un alimento muy poco valorado; los únicos que las comen son Lázaro y su amo, el escudero (*El Lazarillo de Tormes*,

tractado tercero), a quien se las han dado de limosna en una tripería junto con un pedazo de uña de vaca; además, en los libros de cocina de autores de la época, no las utilizan ni como plato especial ni como ingrediente para cocinar cualquier otro. Sin embargo, sí se hace mención a su uso para embuchar los embutidos cuando don Pablos (*El Buscón llamado Don Pablos*, libro primero, capítulo VI) mata un cerdo y lo procesa tan deprisa que no le da tiempo a limpiar los “vientres” y sacarles todo su contenido, así que hace los embutidos con las tripas sucias; el mismo don Pablos dice: “*aún no estaban acabadas de hacer las morcillas*”.

Entre los embutidos está la butifarra a la que refiere Aldonza Lorenzo (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XXX) utilizando el doble sentido característico de esta obra, cuando dice: “...pues venga a monseñor con sus morcillas o botifarros”; en cuanto a la longaniza hay varias referencias en *El Lazarillo de Tormes* (tractado primero), como cuando Lázaro la roba del fardel del ciego y un poco más tarde se come una longaniza que el ciego estaba asando; las salchichas negras se las ponen en un plato a don Pablos (*El Buscón llamado Don Pablos*, libro II, capítulo IV), a su tío y a sus amigos cuando comen en un bodegón después de que ajusticien a su padre. No se hace referencia a ninguno de estos alimentos en los libros de cocina de la época, pero según Navas *et al.* (2007) a los chorizos y las longanizas se les ponía un adobo con agua, vinagre y pimienta, no se utilizaba el pimentón y se le ponía poco ajo, pero en las obras estudiadas por nosotros no se hace ninguna descripción de su proceso de elaboración, por lo que se supone se debían elaborar de una forma similar.

Respecto a los fiambres, el Diccionario de Autoridades (1713) las definía como: “Derivado de frío, se dice de la carne o del pescado que, después de asados o cocidos, se comen fríos, y también de la carne curada, y en especial el conejo fiambre”. Se trata de alimentos que, según las obras, se utilizaban en diferentes momentos; así Sancho Panza dice que: “había grandes días que todo era fiambre”, refiriéndose a los alimentos que suelen comer su amo y él cuando van por el campo; es el caso de cuando se comen el contenido de las fiambreras que Sancho ha cogido de la “acémila de repuesto” que traían los clérigos que acompañaban al difunto (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha I*, capítulos XIX y XXVI). Don Pablos (*El Buscón llamado Don Pablos*, libro tercero, capítulo VI), utiliza el fiambre para agasajar a unas jóvenes en Madrid, en la casa de Campo, cuando se hace pasar por un hombre acaudalado. También hay un fiambre en la cesta de las viandas para la cena de *La Cueva de Salamanca*. En *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha I* (capítulo L) comen junto a los cabreros “los lomos de un conejo fiambre” que los criados del canónigo llevaban en la acémila de repuesto.

En la Tabla 5. “Alimentos de origen animal: Pescados y Mariscos” se han agrupado todas las referencias a estos alimentos y se ha incluido en este grupo la ballena, ya que, a

pesar de que es un mamífero en el C.A.E. (2006) dice: “A efectos de este código se comprende en la denominación de “pescados” a los animales vertebrados comestibles marinos o de agua dulce (peces, mamíferos, cetáceos y anfibios; frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados”. Kurlansky, (2001) dice que en la Edad Media se consumía en tiempo de vigilia, aunque se conservaba menos tiempo que el bacalao. Por otro lado, el pulpo sólo aparece citado como insulto o crítica en “La Guarda Cuidadosa” y “El Coloquio de los Perros” y no se han encontrado referencias a este alimento como tal comida; no obstante aparece en la Tabla sobre pescados y mariscos.



Bodegón de salmón, limón y tres vasijas (Meléndez)



Bodegón de ostras, huevos y un perol (Meléndez)

Tabla 5.- Alimentos de origen animal: Pescados y Mariscos

Alimento	Obra	Alimento	Obra
Abadejo	Don Quijote de la Mancha	Peces	La Gitanilla
Acedías	La Lozana Andaluza Rinconete y Cortadillo	Saboga	Don Quijote de la Mancha
Albur	Rinconete y Cortadillo	Sardina	Don Quijote de la Mancha La Celestina Rinconete y Cortadillo
“Asturión”	La Lozana Andaluza	Sardina Arenque	Don Quijote de la Mancha
Atún	La Ilustre Fregona	Trucha	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza La Gitanilla
Bacalao	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza Rinconete y Cortadillo	Truchuela	Don Quijote de la Mancha
Ballena	La Celestina	Ventresca	La Lozana Andaluza
Bogas	La Lozana Andaluza	Cabial	Don Quijote de la Mancha
Curandillo	Don Quijote de la Mancha	Camarones	Rinconete y Cortadillo
Macarela	El Licenciado Vidriera	Cangrejo	Rinconete y Cortadillo
Peje	La Lozana Andaluza	Pulpo	El Coloquio de los Perros La Guarda Cuidadosa
Pescados	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos El Diablo Cojuelo Rinconete y Cortadillo El Licenciado Vidriera El Coloquio de los Perros		

Los españoles del Siglo de Oro no tenían muchas posibilidades para elegir el pescado que deseaban tomar. Según Martínez Salazar (2002) en el interior era generalmente escaso, caro y el procedente de la costa solía ser de mala calidad; los pescados del interior como el salmón fresco o la trucha eran abundantes, aunque no del gusto de la población general. En las obras, el mayor número de referencias se hacen al “pescado” en general; sin embargo, en los mercados grandes, la oferta debía de ser variada. A modo de ejemplo se pueden citar las referencias a los pescados de pequeño tamaño que hacen Rinconete y Cortadillo, y Berganza (*El Coloquio de los Perros*) teniendo en cuenta que la trama de ambas obras se desarrolla en el mercado de Sevilla.

El bacalao está entre los pescados que más se consumían en la época; la razón principal era que se podía desecar salándolo y así se conservaba durante largos periodos de tiempo; la difusión de este tipo de alimentos se refleja en las distintas denominaciones que se hacen de un mismo pescado en diferentes zonas de España. Don Quijote (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha I*, capítulo primero) enumeraba los distintos nombres del bacalao: Bacallao, abadejo, curandillo o truchuela, aunque puede que no siempre fuera el mismo pescado; Aldonza (*La Lozana Andaluza*, mamotreto LXV) llamaba a este mismo pescado bacalarío, que era muy utilizado por su facilidad para conservarlo salado durante largos periodos de tiempo y se podía transportar y comer en cualquier lugar alejado de la costa; tal como se ha dicho, el elevado número de nombres diferentes para este pescado podría ser debido a que según comenta Kurlansky (2001) existen unas diez familias de peces muy similares que se podían comercializar desecadas con sal sin diferenciar de que especie se trataba.

Otro de los pescados comunes en la mesa de nuestros protagonistas era la sardina que estaba entre los de pequeño tamaño que Rinconete y Cortadillo debían sisar y la sardina arenque, cuyas cabezas deseaba tomar don Quijote cuando Sancho dejó sus alforjas en la venta (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha I*, capítulo XVIII); Orduna (2008) considera que era uno de los pescados más habituales en las mesas de la población de clase media del Siglo de Oro. La valoración de la sardina como pescado de baja calidad que reflejan las obras objeto de este trabajo es similar a la que ofrecen autores como Sánchez (1998) cuando dice que formaba parte de los alimentos que daban los monjes del Monasterio del Escorial a los pobres.

Rinconete y Cortadillo también comen camarones y cangrejos en casa de Monipodio; el hecho de que solo exista esta cita en relación con alimentos y estos que sea en la ciudad de Sevilla, en un ambiente de bajos fondos, hace pensar que no eran alimentos a los que se pudiera acceder en lugares alejados de la costa y que no eran muy valorados por la alta

sociedad; estos datos concuerdan con lo que citan Navas *et al.* (2007) que describen que en la Andalucía Marítima, las gambas, los camarones y los cangrejos eran alimentos de la gente humilde.

Llama la atención la referencia al caviar, al que Sancho Panza llama “*cabial*”, que toma, junto con unos peregrinos que se encuentra en el camino, al salir de la Ínsula Barataria y lo describe como un alimento que despierta del apetito, aunque él lo denomina “*despertador de la colambre*” (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo LIV).

Los problemas para la conservación del pescado las hace notar Lobera de Ávila (1530) cuando describe el pescado como: “*Los pescados muy blandos y viscosos no son buenos*”; Martínez Salazar (2002) hace referencia a la frecuencia con la que el pescado que servían en las ventas y posadas estaba pasado; el mismo autor comenta que su comercialización era controlada en los mercados; a modo de ejemplo la denuncia hecha, en 1564, en Granada contra un arrendador de la alcabala de pescado, por los abusos cometidos cuando salía a los caminos a robar a los abastecedores.

Tal como dicen Gil *et al.* (2005a y c) los pescados eran alimentos valorados, pero, en general, menos consumidos, especialmente en las zonas alejadas de la costa, debido a su dificultad de conservación. Esta idea concuerda con los datos aportados por Cubillo (2007) sobre lo que sucedía en la ciudad de León en el siglo XVII, donde consumían pescado fresco que traían de la costa en caballerías, sobre todo en invierno, mientras que en verano comían sobre todo pescado desecado o escabechado.

Santamaría (1988), Díaz (2003) y Martín (2006) dicen que los pescados estaban en las mesas de la corte junto con las aves y otras carnes, pero también estaba en la de los burgueses, especialmente los días de vigilia, con frecuencia en forma de olla junto con legumbres. Sin embargo, de la observación de los datos obtenidos, se puede deducir, que algunos pescados estaban al alcance de muchos grupos sociales puesto que los personajes de estas novelas los toman. Este dato concuerda con la propuesta de Chamorro (2002) y Corral (2002) que dicen que en las tabernas se ofrecían para comer guisos baratos de carne o pescado; Redom (1991) añade que los menús solían realizarse con productos en conserva; uno de los platos que proponen Almodovar (2003) y Díaz (2003) es el “Pastel” relleno de carne o de pescado.

En general, los pescados de más fácil acceso eran los de río, especialmente la trucha, pues como dice Cubillo (2007) sobre el consumo de este tipo de pescados, en la ciudad de León, podían pescarlo directamente y así eludir impuestos.

También se ha incluido en este apartado la referencia a la “ventresca” que no es un pescado concreto sino la parte ventral de algunos pescados como el atún o el bacalao y que según Spinola (2008) se utilizaba para elaborar conservas y escabeches.

En la Tabla 6 “Alimentos de origen animal: Huevos, leche y derivados”, se han incluido estos productos alimenticios juntos porque se producían en las granjas.

Tabla 6.- Huevos, leche y derivados

Alimento	Obra	Alimento	Obra
Clara de huevo	La Lozana Andaluza	Leche materna	La Señora Cornelia
Huevos	Don Quijote de la Mancha	Cortezas de queso	El Lazarillo de Tormes
	El Lazarillo de Tormes	Mantequilla	La Lozana Andaluza
	La Celestina		El Coloquio de los Perros
	La Lozana Andaluza	Nata	La Gitanilla
	El Buscón llamado Don Pablos		El Vizcaíno Fingido
Huevos frescos	La Lozana Andaluza	Queso	Don Quijote de la Mancha
Huevos de gallina	La Lozana Andaluza		El Lazarillo de Tormes
“Güevos”	Don Quijote de la Mancha		La Lozana Andaluza
	El Buscón llamado Don Pablos		El Coloquio de los Perros
Huevos de avestruz	Don Quijote de la Mancha	Queso ovejuno	Don Quijote de la Mancha
Huevos de golondrina	La Lozana Andaluza	Queso Tronchón	Don Quijote de la Mancha
		Queso de Flandes	Rinconete y Cortadillo
Leche	Don Quijote de la Mancha	Queso mallorquino	La Lozana Andaluza
	La Lozana Andaluza	Queso parmesano	La Lozana Andaluza
	El Buscón llamado Don Pablos	Requesón	Don Quijote de la Mancha
	La Ilustre Fregona		
	El Coloquio de los Perros		

Hay citas generales a huevos, que son huevos de gallina y citas a huevos de otras aves como el avestruz y la golondrina; en este caso Aldonza (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XLIII) la utiliza para hacer comparaciones con connotaciones sexuales.

Valle (2007) comenta que los huevos, a los que a veces llamaban “güevos”, eran muy valorados en el Siglo de Oro, y en consecuencia en las obras objeto de este trabajo se debe a que eran considerados alimentos nutritivos. Lobera de Ávila (1530) los consideraba “confortativos” de la salud y según Suárez (2005), desde la antigüedad se les atribuía la capacidad de curarlo todo; con estas bases es normal que el ama de llaves de don Quijote le alimentara con “seiscientos huevos” para curarle a su regreso a casa (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II* capítulos III y VII). En esta misma línea está la costumbre que tenían los españoles del Siglo de Oro de tomar los huevos crudos Suárez (2005); lo que se comenta en *La Elección de los Alcaldes de Daganzo*, donde se dice que una de las características que debe tener un buen alcalde es que debe ser un “sorbe-huevos”; y donde no se describe si los huevos los consumían solos o acompañados de otra comida o bebida, como sucede en *La*

Lozana Andaluza (mamotreto XXV) donde una cortesana le dice a un paje: “¡Tomá, bebeos estos tres huevos, y sacaré del vino”, reconociendo la costumbre de tomar los huevos crudos acompañados de vino.



La vieja friendo huevos (Velázquez)

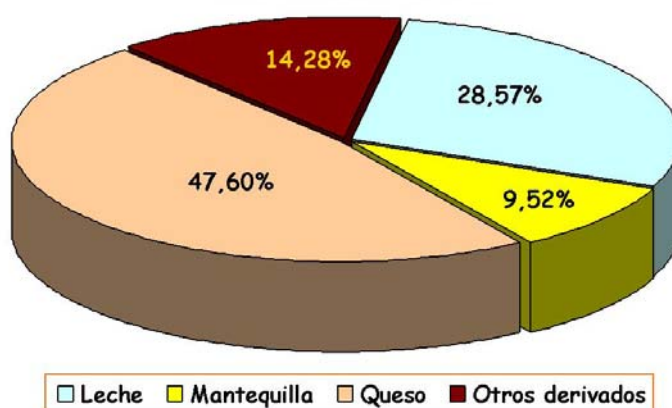
Los huevos también eran utilizados como pago en especie de determinados servicios; así Teresa Panza, (*Don Quijote de la Mancha II*, capítulo L) paga con “*un bollo y dos huevos a un monacillo que sabía escribir*”, para que le lea la carta que ha recibido y le escriba la respuesta. Aldonza Lorenzo (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XII, XVI, LVI, LXI) recibe, con frecuencia como pago por sus servicios huevos; así los recibe de la lavandera que piensa pagar con las cosas que sise de la casa donde trabaja, entre las que están los huevos frescos; en otro caso, Aldonza Lorenzo ha curado del mal de ojo a un niño, y su madre quiere pagar con “*unos huevos y unas granadas que le traje*”, pero ella en este caso no le cobra los servicios; en otra ocasión, la protagonista reconoce que le pagaron una parte con dinero, dos julios, y otra con una gallina y siete huevos, que le sirven para una semana. Así, la protagonista adquiere la fama de tener la despensa llena sin criar ningún animal ni cultivar ningún vegetal.

Según Santamaría (1988) los huevos eran el alimento que sustituía a cualquier otro; también servían para agasajar a un invitado especial en un momento determinado. En nuestras obras Teresa Panza envía a su hija Sanchica al gallinero a buscar huevos para dárselos al paje de la duquesa que le ha traído la carta de su marido (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo L); otra vez vuelve Cervantes a jugar con el número de los que se consumen, porque la muchacha regresa con “*un halda de güevos*”, que van a ser la comida del

enviado. El hecho de que la joven acuda al gallinero a buscar los huevos describe también la costumbre de criar gallinas y recoger los huevos, que a veces utilizaban para consumo interno y otras los vendían; es el caso de la madre de Lázaro que se gana la vida haciendo diferentes cosas entre las que está la de vender huevos, y así conoce al criado de una casa rica, que le abastece de todo lo que necesita hasta que le pillan (*El Lazarillo de Tormes*, tratado primero). Don Quijote y Sancho (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo LIX) llegan a la venta de Zaragoza y solicitan comer, entre otras cosas, tocino y huevos (a lo que hacíamos mención al hablar del tocino), a lo que con sorna responde el ventero: “*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*”, con esta respuesta el ventero deja claro que solo tendrá huevos si tiene gallinas o algún otro ave similar, que como ya se dijo anteriormente se las comían los milanos.

Sobre la forma de cocinar los huevos Lobera de Ávila (1530) decía que debían tomarse cocidos. Podría ser que tomara esta idea de Avicena (siglo X) ya que Suárez (2005) hace referencia a las recomendaciones de Avicena en este sentido; así el ama de llaves podía dárselos a don Quijote, pero Teresa Panza se los ofrece al paje de la Duquesa acompañados de tocino, razón por la que suponemos que deberían ir fritos.

Gráfica 4.- Porcentajes de leche, mantequilla, queso y otros derivados lácteos



La leche, por miedo, entre otras cosas, a las fiebres de Malta, era un producto que según Farriol (2005) se consumía poco; y cuando la tomaban debía ser fresca. Por eso don Quijote y Sancho (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha*, capítulos LI y XVI) consumen la leche que les ofrecen directamente cuando unos cabreros que les invitan a su majada, leche que suponemos de cabra; en el segundo caso unos pastores les ofrecen leche de oveja. A Berganza (*“El Coloquio de los Perros”*), los niños de la casa del comerciante le dan “sopas mojadas en leche” lo que concuerda con una de las acepciones del diccionario de la

Real Academia Española (2007) cuando dice de la sopa: “*Plato compuesto de un líquido alimenticio y de rebanadas de pan. Sopa de leche, de almendras*” y, aunque no detalla el animal del que procede la leche sí debía ser fresca puesto que los susodichos niños apreciaban mucho al perro.

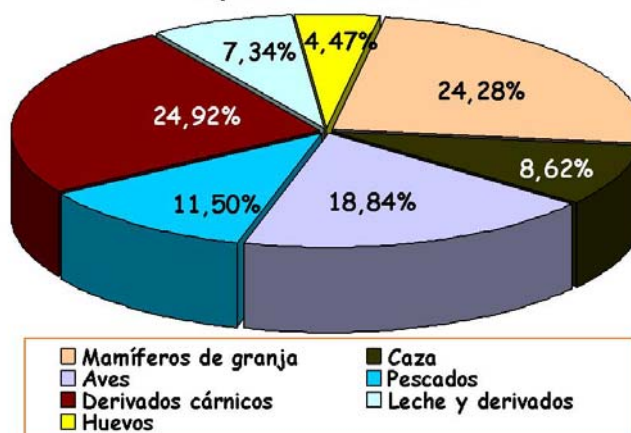
Da Como (1450), Nola (1529), o Hernández Maceras (1607) utilizan la leche de diferentes animales, pero con frecuencia la sustituían por leche de almendras que, tal como indica Santamaría (1988), era una sustitución habitual. El plato más característico de la época en el que se utilizaba la leche era el manjar blanco; de él, los autores de la época proponen numerosas recetas con diferentes ingredientes, entre los que está la leche. Nola (1525), cuando la introduce como ingrediente, utiliza leche de cabra, pero dice que pueda ser sustituida por leche de almendras. Tal como comentan Alcalá *et al.* (1989) y Atterido (2002) los campesinos eran los que más consumían leche fresca, lo que concuerda con la descripción que hace Sancho (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo XVI) en la que se acerca a unos pastores a pedir leche. Caso especial es el de *La señora Cornelia* en la que la cita de la leche se refiere a la lactancia materna; además la referencia a este tipo de leche va acompañada de la búsqueda de un ama de cría para que alimente al bebé.

Según Marías (2003) y Farriol (2005) el queso era el derivado lácteo que más se utilizaba; era, junto con el pan, el alimento que llevaban los viajeros en las alforjas como reserva por si llegaban a una venta y no había nada que comer; a ellos recurría Sancho (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha*) casi todos los días durante sus aventuras con don Quijote; era alimento de pobres y como tal Lázaro de Tormes (*El Lazarillo de Tormes*, tratado segundo) consume el que le roba a sus amos, incluidas las cortezas que el clérigo pone en la ratonera para capturar al ratón que le come la comida de su arcaz.

Flandrin *et al.* (2004) hablan del queso como de una comida destinada a los pobres; sin embargo la alta valoración de algunas variedades de queso que manifiestan algunos de los personajes, acompañada del hecho de que Santamaría (1988) cita su uso en la elaboración de numerosos platos y salsas y su consumo en la cena de los residentes en los Colegios Mayores, hace pensar que eran valorados por todas las clases sociales.

En la Gráfica 5 se resumen Alimentos de Origen Animal, por grupos y expresados como porcentaje respecto al total de citas.

Gráfica 5.- Alimentos de origen animal: Porcentaje respecto al total de citas



De su observación se deduce que los más consumidos son los mamíferos de granja junto a los derivados cárnicos, seguidos de las aves, los pescados y mariscos, la caza, la leche y derivados y los huevos.

Estos resultados concuerdan con las sugerencias de que los alimentos de origen animal y, de acuerdo con numerosos autores como Díaz (2003), Santamaría (1988) y San Juan (2004), la carne era un alimento que estaba presente en la mesa de los reyes, los nobles, los burgueses y en general de las personas con capacidad económica suficiente; sin embargo tal como proponen Castro (1999) y Gil *et al.* (2005c) los personajes de los niveles sociales más bajos no despreciaban la carne, la comían siempre que podían, pero la mayor parte de las veces formaba parte de la olla, de pasteles salados, o de embutidos, pero en muchos casos se limitaban a comer las partes menos nobles de los animales, como la cabeza, las uñas o las vísceras.

De los diferentes grupos de alimentos de origen animal podemos destacar, por su gran variedad las aves y los derivados de origen animal. Sin embargo, existe una diferencia importante entre estos dos grupos; el primero engloba alimentos que eran muy valorados en la época objeto de nuestro trabajo y el segundo corresponde al grupo de alimentos que consumían habitualmente los habitantes del nivel más bajo de la sociedad, representados por los pícaros; ellos consumían menos carne y más alimentos del grupo que se ha denominado “productos cárnicos” como tocino o manteca, huesos, médula, que en la actualidad están menos valorados.

5.2.2.- Alimentos de origen vegetal

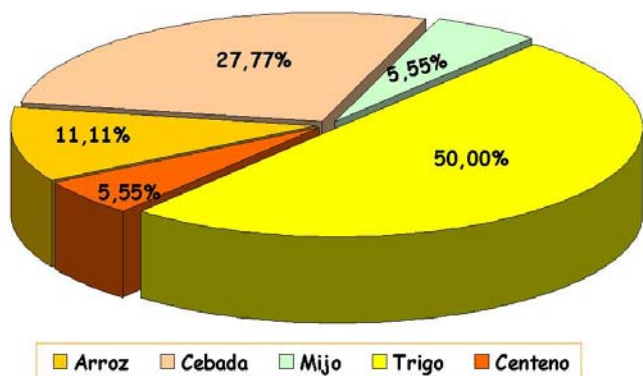
En el apartado dedicado a los alimentos de origen vegetal se ha realizado un trabajo similar al de los alimentos de origen animal; los datos obtenidos se han agrupado en las Tablas 7 a 11, y en las Gráficas 6 a 10 se han representado los porcentajes de cada uno de los tipos de alimentos en relación con el total de ese grupo.

La Tabla 7 “Alimentos de origen vegetal: Cereales y derivados”; se ha dividido en dos partes, la primera incluye los cereales propiamente dichos, junto con el grano y algún derivado como el salvado o la sémola; en la segunda parte se han incluido los productos elaborados con esos cereales.

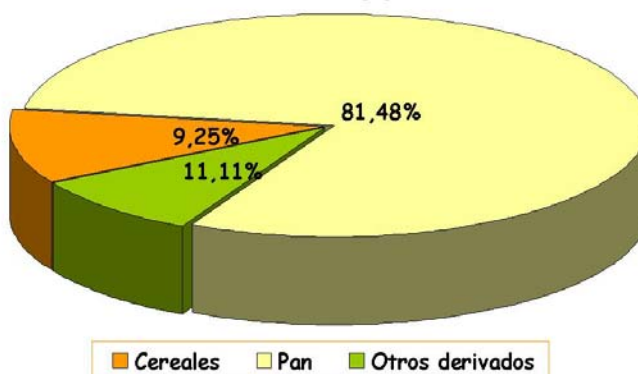
Tabla 7.- Alimentos de origen vegetal: Cereales y derivados

Alimento	Obra	Alimento	Obra
Arroz	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza	Mendrugos	Don Quijote de la Mancha El Lazarillo de Tormes El Buscón llamado Don Pablos Rinconete y Cortadillo El Coloquio de los Perros
Cebada	El Lazarillo de Tormes La Lozana Andaluza El Celoso Extremeño La Ilustre Fregona Las Dos Doncellas	Migas	Don Quijote de la Mancha El Lazarillo de Tormes El Buscón llamado Don Pablos Rinconete y Cortadillo El Coloquio de los Perros
Centeno	La Celestina	Mollete	El Coloquio de los Perros
Grano	La Lozana Andaluza La Ilustre Fregona	Pan	Don Quijote de la Mancha El Lazarillo de Tormes La Celestina La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos El Diablo Cojuelo Rinconete y Cortadillo El Coloquio de los Perros El Juez de los Divorcios El Rufián Viudo llamado Trampagos La Cueva de Salamanca
Mijo	El Coloquio de los Perros	Pan blanco	Don Quijote de la Mancha La Celestina
Semillas	La Galatea	Pan de boda	El Casamiento Engañoso
Trigo	La Galatea El Lazarillo de Tormes La Celestina La Lozana Andaluza Rinconete y Cortadillo El Coloquio de los Perros	Pan candeal	Don Quijote de la Mancha
Trigo candeal	Don Quijote de la Mancha	Pan cenceño	La Lozana Andaluza
Trigo trechel	Don Quijote de la Mancha	Pan con corteza	La Celestina
Trigo rubión	Don Quijote de la Mancha	Pan de Gallegos	El Diablo Cojuelo
Zarzas	El Coloquio de los Perros	Pan Gandul	Rinconete y Cortadillo
Bizcocho	Don Quijote de la Mancha El Amante Liberal	Pan de mijo	El Coloquio de los Perros
Bodigo	El Lazarillo de Tormes	Pan ratonado	El Lazarillo de Tormes La Celestina
Bollo	Don Quijote de la Mancha	Pan mal cocido	Don Quijote de la Mancha
Hostias	La Guarda Cuidadosa	Panecillo	El Buscón llamado Don Pablos
Fideos	La Lozana Andaluza	Pedazo de pan	El Lazarillo de Tormes
Fideos sicilianos	La Lozana Andaluza	Rebanada de pan	El Lazarillo de Tormes
Harina	La Celestina La Lozana Andaluza El Licenciado Vidriera	Salvado	Lazarillo de Tormes El Juez de los Divorcios
Hogaza	Don Quijote de la Mancha Rinconete y Cortadillo El Rufián Viudo llamado Trampagos	Sémola	La Lozana Andaluza
Macarroni	El Licenciado Vidriera	Tostadas	La Celestina
Masa	El Rufián Viudo llamado Trampagos		

Gráfica 6.- Porcentaje de los diferentes tipos de cereales



Gráfica 7.- Porcentaje de cereales, en su conjunto, derivados y pan



En la Gráfica 6 se han representado los porcentajes de los diferentes tipos de cereales y en la Gráfica 7 los porcentajes de los cereales en su conjunto, derivados y pan. Destaca el trigo con un 50% como el cereal más consumido. Don Quijote (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha I*, capítulos I y XXXI) describe tres variedades de trigo: el candeal, el trechel y el rubión; de ellas el que más valoraba el hidalgo era el candeal, que es el que cree que le sirven en la venta y el que supone que es el que está “*ahechando*” Dulcinea cuando Sancho le lleva la carta que su amo le ha escrito; sin embargo el criado, con sus palabras, expresa que el de Dulcinea es el de peor calidad, es decir el rubión. Estos datos concuerdan con la propuesta de Navas, *et al.* (2007) sobre el consumo de pan, según el cual el más valorado era el pan candeal, limpio de salvado y amasado con sal y anís.

El siguiente cereal más citado es la cebada (27,77%), que era utilizado como alimento para animales; era una de las cosas que robaba el mozo de caballerizas amigo de la madre de Lázaro (*El Lazarillo de Tormes*, tratado primero). En las posadas tenían un lugar destinado a almacenarlo junto con la paja, para que el “*mozo de la cebada*”, oficio de uno de los protagonistas de “*La Ilustre Fregona*”, lo repartiera a los huéspedes que lo solicitaran.

Otro cereal muy utilizado en la época es el arroz cuyo uso era para elaborar diferentes platos; uno de los platos elaborados con arroz es el “manjar blanco”, que le gustaba a Sancho Panza (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo LXII), y era uno de los platos que estaban guardados en la cesta preparada para la cena en (*La Cueva de Salamanca*); según Sánchez (1998) era un plato que le gustaba a Felipe II.



Bodegón con albaricoques, tarros y bollos (Meléndez)



Bodegón con peras, melón, plátanos y barril (Meléndez)

Tal como expone Garrido (1995a) el arroz era un alimento llegado a la mesa de los castellanos a través de los árabes; esto lo confirma Aldonza Lorenzo (*La Lozana Andaluza*, mamotreto II) cuando presume de buena cocinera y hace referencia a varios platos que sabe cocinar, entre los que está el arroz, como el “*arroz entero, seco, graso*”. Por su parte Gil *et al.* (2005b) dicen que era un producto que se cocinaba de diferentes formas, tanto dulces como saladas y que gustaba tanto a ricos como a pobres; otros autores, entre los que están Santamaría (1988), Díaz (2003) y Martín (2006), indican que los burgueses tomaban arroz con leche los domingos y en Cuaresma aderezado con canela y azúcar; también citan que era un plato característico de los Colegios Mayores.

La receta más importante de la época elaborada con arroz era el manjar blanco. Da Como (1450), lo prepara con leche, arroz, almendras, capón, ternera o cabrito y, si quiere darle color, le añade yema de huevo y azafrán. Nola (1525) describe varias recetas diferentes para elaborar manjar blanco, generalmente utiliza gallina, harina de arroz, azúcar y leche de cabra, pero en otras recetas utiliza langosta o calabaza y leche de almendras, en lugar de la gallina y leche y Hernández Maceras (1607) por su parte también utiliza capón y gallina para elaborar el manjar blanco, pero en otras recetas utiliza otras carnes como la falda de carnero, la pierna de cabrito; se trata pues de una mezcla de productos salados y dulces de consistencia espesa.

El arroz también forma parte de refranes y frases hechas y Sancho Panza (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo XXXVII) que era muy amigo de ellos, dice: “Es

mejor no menear el arroz aunque se pegue” refiriéndose a que es complicado mezclarse con los problemas.

Según Gil *et al.* (2005b), los cereales, en general, eran accesibles a todas las clases sociales, dato que concuerda con los resultados de este trabajo, aunque según Sanz (1995) en muchas ocasiones la dieta de los más pobres era muy monótona, puesto que se basaba en lo que este autor llama “cereales templados” que incluyen el trigo y la cebada; además, la climatología cambiante de la Península Ibérica y la incidencia de las plagas hacía que las cosechas oscilaran de unos años a otros, y cuando no había cereales se utilizaban harinas de otros vegetales como las bellotas para hacer pan (Pereira, 2002).

En la Gráfica 7 Porcentaje de Cereales en su conjunto, derivados y pan se ha representado los porcentajes de referencias a pan, cereales y otros derivados. Los resultados concuerdan con los de Gil *et al.* (2005c) que indican que el pan, es el alimento más consumido en el Siglo de Oro. Aunque el pan no se elaboraba siempre con trigo, el hecho de que la aportación de éste respecto al total de los cereales sea de un 50% hace pensar que no siempre sería pan blanco pero con frecuencia sí formaría parte de una mezcla de cereales panificables.

Existe un elevado número de referencias en las que simplemente se cita el pan, y otras en las que se citan las distintas variedades de él; estos datos apoyan la tesis de Avalle-Arce (1969), Garrido *et al.* (1995a) y Gil *et al.* (2005b) de que pan es el alimento más habitual en la mesa del Siglo de Oro. La forma en que se describen los distintos tipos de pan en nuestras obras da idea de lo valorado que era, sobre todo el que consideraban de más calidad que era el pan blanco, elaborado con harina de trigo. Esto lo describe Sempronio (*La Celestina*) cuando dice que Celestina lo tiene guardado en la despensa; era el consumido por las clases sociales más altas. Destaca también el hecho del gran número de referencias a las diferentes variedades de pan dependiendo del lugar donde se elaboraba; en las obras seleccionadas mantienen que es muy bueno el que llaman “*pan de Gallegos*” que don Cleofás (*El Diablo Cojuelo*); el “*pan Gandul*” (*Rinconete y Cortadillo*) come junto con los pescados que coge en la Lonja de Sevilla, y que los protagonistas toman, también en Sevilla, en la casa de Monipodio y describen como “*hogazas blanquísimas*”, que según Riera (1998) y Cruz (1997a) solo por el hecho de ser blanquísimas debían ser de las consideradas de buena calidad.

Muy característico es el “*pan cenceño*” que Aldonza Lorenzo (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XII) compara con la “*chambela*” que, según su compañero Rampín son unas rosquitas que se elaboraban en Roma, sin levadura, lo que según Orduna (2008) podía ser causa de acusación frente al Santo Oficio; Celada (2006) por su parte dice que a las personas mayores se les recomendaba evitar el pan fermentado o que no estuviera bien cocido; no

sabemos si por pan fermentado interpretaban el pan con levadura o el que estuviera en malas condiciones.

También existen referencias a pan elaborado con otros cereales como el centeno, y que dan al pan un aspecto más oscuro y era considerado de menor calidad; podría ser este tipo de pan el que le ofrecen a don Quijote (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha I*, capítulo primero), en la venta, junto con el bacalao cocido a la hora de comer, aunque en este caso y debido a que el bacalao estaba mal remojado y cocido podía tratarse de un pan que estuviera negro de suciedad, pero él en su locura considera que es un pan blanquísimo. De pan de mijo se alimenta Berganza (*El Coloquio de los Perros*) cuando está al servicio del morisco, al que describe como ruin; este pan, según Riera (1997) era, el pan de las familias de clase media cuando se mezclaba con centeno, y según Flandrin *et al.* (2004), mezclado con cualquier otro cereal era el que tomaban en el campo durante la Edad Media; según Martínez (2002) era el pan que tomaban en Guipúzcoa mientras que el pan elaborado con estos cereales era el de las clases sociales medias y bajas.

El tamaño, la forma que se le da al pan al amasarlo, el fin para el que se elabora o el lugar de origen, hacen que se le den muchos apelativos como el “Bódigo” que es el pan de la iglesia que recibe el clérigo para el que sirve Lázaro (*El Lazarillo de Tormes*, tratado segundo) y que guarda bajo llave en un arcáz; o la hogaza que el Diccionario de Autoridades (1734) define como “*pan de grande, de más de dos libras que se hace cuando no se hornea todos los días*” también dice “*antiguamente era el pan de salvado o harina mal cernida que hacían para la gente del campo*”; lo llamaban hogaza porque lo solían cocer en el hogar. A ella se refiere Sancho Panza (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha I*, capítulos XVIII y XIX) cuando se dan cuenta de que se han dejado las alforjas en la venta y el amo desearía tomar “*un cuartal de pan, o una hogaza*”, cantidades que debían ser similares en la relación tamaño/peso; también se refiere Sancho Panza a la hogaza cuando don Quijote, después de la aventura de los encamisados, quiere mirar a ver si de verdad llevan los huesos de un muerto; Sancho, pensando que están en minoría, utiliza una de las frases del saber popular que tanto le gustan y dice “*váyase el muerto a la sepultura y el vivo a la hogaza*” y se lleva a don Quijote a otro lugar.

Los niños de la casa del mercader de Sevilla le daban a Berganza (*El Coloquio de los Perros*) para desayunar un mollete con mantequilla, aprovechando que era invierno; este tipo de pan era muy valorado, y según Santamaría (1988) era blanco, de pequeño tamaño, y se solía regalar. Según Sánchez (1998) era un tipo de pan que le gustaba a Felipe II, y si se acepta la idea de *El Coloquio de los Perros* estaba bastante difundido entre los burgueses; el consumo de este tipo de panes según Villar *et al* (1997) se mantenía también en otras regiones en torno a 1808. Lo cita Blanco White (1822), cuando describía el desayuno en Castilla-La Mancha “*En*

España el desayuno no es comida de familia, y consiste por lo general en chocolate y tostadas con mantequilla o bien una especie de panecillos llamados Molletes”.

No tenemos referencias al “*pan de la boda*” que recibe el soldado de *El casamiento engañoso* pero lo asocia a los primeros días después de casarse y a las buenas condiciones en las que vive, sin trabajar, bien alimentado y bien servido.

También se citan variedades de pan atendiendo al tamaño y al aspecto que tienen los restos que quedan; es el caso de “*las migas de pan*”, el “*mendrug*” o el “*pan ratonado*”, que son partes del pan que consumen algunos de los protagonistas de las obras, entre los que están Lázaro de Tormes (*El Lazarillo de Tormes*, tratado segundo), don Pablos (*El Buscón llamado Don Pablos*, libro III capítulo II), Berganza (*El Coloquio de los Perros*), o Rinconete y Cortadillo entre otros; su consumo está asociado al hambre y a la ausencia de otro tipo de alimentos.

En el grupo de las pastas se hace referencia a los fideos y a los macarrones, y en ambos casos las citas se hacen en relación con Italia; Aldonza Lorenzo (*La Lozana Andaluza*, mamotretos II y LVIII) que vive en Roma, presume de que su madre y su abuela le enseñaron a hacer numerosos platos entre los que están los fideos y en otro momento recibe cuatro barriles con comida, uno de ellos lleno de fideos sicilianos en pago por un licor para el rostro; el hecho de que se especifique que los fideos son sicilianos y que fueran un pago en especie, hace pensar que eran considerados de buena calidad. Respecto a los macarrones, en el *Licenciado Vidriera* se citan, junto a la “*macarela*” y el “*polastri*” como símbolo de la buena vida de Italia. Según Celada (2006) las pastas como los macarrones, los espaguetis, etc., empezaron a ser habituales en las mesas de los españoles, probablemente por la influencia italiana que se refleja en las obras.

Da Como (1450) comenta una receta para hacer fideos, este autor dice: “*Destempera la pasta e hílala fina rompiéndola en trozos pequeños con los dedos en forma de fideos, y ponlos a secar al sol, y durarán dos o tres años*” y otra para elaborar “*Macarrones sicilianos*”, en la que se describe como hacer la masa: “*Coge harina del mejor ver, y amásala con clara de huevo y agua de rosas, o si no con agua común. Y si se quieren hacer dos platos no le pongas más que una o dos claras de huevo, y haz esta pasta bien dura*”. Estas recetas, junto con el hecho de que Aldonza Lorenzo (*La Lozana Andaluza*, mamotreto II) dice que aprendió la receta de fideos de su madre, que era andaluza, deja claro que en España también se cocinaba con cierta frecuencia la pasta, aunque solo sean dos las obras en las que se citan; por otra parte en el *Libro di cucina/ Libro per cuoco* (14th/15th c.) (1899) de autor anónimo y de origen Veneziano, en la receta número XXXVIII, se describe la forma de elaborar Lasaña que no se cita en

nuestras obras pero que se elaboraba con pasta y debía ser frecuente en las hospederías italianas de las que tan bien le hablaban a Tomás Rodaja (*El Licenciado Vidriera*).

Se debe mencionar también el bizcocho porque tanto en *Don Quijote de la Mancha* como en *El amante liberal* se utilizan los Bizcochos de barco que Torija *et al.* (2007) describen como una “galleta de barco”, era seca y dura que ablandaban con agua y así lo hacían los protagonistas de estas obras.

La Tabla 8 “Alimentos de origen vegetal: Legumbres”, agrupa a todas las citas de este tipo de alimentos. En ella existen referencias a legumbres en general y a las distintas especies.

Tabla 8.- Alimentos de origen vegetal: Legumbres

Alimento	Obra	Alimento	Obra
Algarrobas	Don Quijote de la Mancha	Garrofal	El Buscón llamado Don Pablos
	La Galatea	Habas	Don Quijote de la Mancha
	La Elección de los Alcaldes de Daganzo		La Lozana Andaluza
Carillas	La Celestina	“Hava morisca”	La Celestina
Garbanzos	Don Quijote de la Mancha	Legumbres	Don Quijote de la Mancha
	La Lozana Andaluza		El Coloquio de los Perros
	El Buscón llamado Don Pablos		El Buscón llamado Don Pablos
Garbanzos de Martos	Don Quijote de la Mancha	Lentejas	Don Quijote de la Mancha

Don Pablos (*El Buscón llamado Don Pablos*, libro primero capítulo II) se refiere a garrofales ya hortalizas de la plaza que se come su caballo, denominado a estas legumbres. Debemos recordar que según el C.A.E. (2006) entre las hortalizas se incluyen algunas “legumbres” verdes, que se corresponden a nuestras judías verdes o guisantes. El C.A.E. (2006) incluye dentro del grupo de “*Productos hortofrutícolas*”, con denominación genérica de *hortalizas a cualquier planta herbácea hortícola en sazón que se puede utilizar como alimento, ya sea en crudo o cocinada. La denominación de “verdura” distingue a un grupo de hortalizas en las que la parte comestible está constituida por sus órganos verdes (hojas, tallos o inflorescencia), y la de “Legumbres frescas” a los frutos y semillas no maduros de las hortalizas leguminosas.*

Sin embargo en el Buscón parece que se refiere a todo tipo de hortalizas, lo que hace pensar que en la época que nos ocupa legumbres y hortalizas fueron términos que se usaban indistintamente. En el caso de Berganza (*El Coloquio de los Perros*) son unos enfermos del hospital los que dicen que se debería obligar a la población a que una vez al mes ayunen a pan y agua, y el dinero no gastado en comida se entregue al rey; entre los alimentos que el día del ayuno no debían comer estaba: “*la fruta, la carne y el pescado, el vino, los huevos y las*

legumbres". Según Celada (2006) tanto las legumbres secas como las verdes eran muy frecuentes en la época.

Hay referencias a legumbres específicas, como las lentejas que toma don Quijote (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha I*, capítulo primero), los viernes por ser día de vigilia; las habas que sirven a Sancho Panza (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo XIII), mientras habla con el escudero del caballero del bosque, como base para el refrán: "*en otras casas cuecen habas, y en la mía a calderadas*". En otros casos se utilizan algunas legumbres para preparar "remedios"; así, Celestina (*La Celestina*) utiliza el "*hava morisca*" como ingrediente para elaborar un elixir para "*remediar amores*"; Aldonza Lorenzo (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XIV y LIX) utiliza el aceite de flor de habas para elaborar uno de sus remedios, que en este caso es uno para bajar la hinchazón que se le ha producido a una mujer al ser depilada, o bien recurre al aceite de habas para elaborar un colirio para los ojos.

Los garbanzos se utilizan como ingrediente de las ollas, como la que se come Sancho Panza (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo LIX) cuando el ventero le ofrece: "*dos uñas de vaca; están cocidas con sus garbanzos, cebollas y tocino*"; mucho menos sabrosa es la olla que toma don Pablos (*El Buscón llamado Don Pablos*, libro primero, capítulo III), cuando a la cocinera se le cae el rosario dentro ¡y todos creen que son garbanzos!; y cuando se cae al suelo el único garbanzo de la olla y se lanzan a por él. Aldonza Lorenzo (*La Lozana Andaluza*, mamotreto II), como buena cocinera que es, incluye el "*alcuzcuzu con garbanzos*" entre los platos que le enseñó a cocinar su madre, con lo que se vuelve a crear una mezcla entre un ingrediente típico de la cocina árabe con otro que no lo es.

En relaciones a las algarrobas Sancho Panza (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo XII) lleva cuatro docenas en las alforjas, y reconoce ante el caballero del verde gabán que es fruto de la escasez de comida que sufren su amo y él; las otras referencias a esta legumbre son indirectas, bien al árbol que las produce, como en *La Galatea* (tercer libro), en una poesía, en la que dice entre otras cosas "*los algarrobos producen manzanas*", o a nombres de personas, como sucede en *La Elección de los Alcaldes de Daganzo* en que uno de los pretendientes al puesto de alcalde se llama Algarrobo.

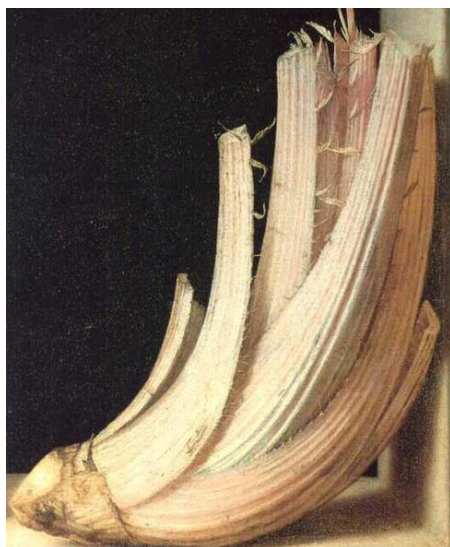
La calidad de las legumbres se valoraba, al igual que otros alimentos, según su procedencia; es el caso de los garbanzos de Martos (Jaén) que comparaban con la tela de Bayeta de la condesa Trifaldi (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo XLIV). Las algarrobas, estaban entre las menos valoradas; Sancho (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo XIII) las llevaba en su zurrón reconociendo que era debido a las malas condiciones económicas de su amo.

El médico Lobera de Ávila (1530) las consideraba malas para la salud cuando se comían en abundancia, porque decía que eran “cuartanarias” si se comían durante mucho tiempo, pero su caldo era bueno cuando se guisaban con agraz o vinagre. Puede que en esta valoración influyera el hecho de que las legumbres formaban parte de la dieta habitual de los musulmanes (Arié, 1982; Capel, 1996; Castro, 2005a y b; 2006a y b). y que, según Cumplido (2008), dos platos de potaje de habas o garbanzos eran parte de la ración diaria suministrada a los galeotes.

Santamaría (1988), Díaz (2003), Gil *et al.* (2005) y Martín (2006), comentan que las legumbres eran comida de vigilia y que los burgueses tomaban guiso de pescado y legumbres, y los más pobres olla de legumbres y hortalizas. Don Quijote (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha I*, primer capítulo) respetaba esta norma religiosa tomando lentejas los viernes; además, según Vega (2006), llenaban el estómago y eran baratas, lo que podía ser una de las causas de que estuvieran presentes entre los alimentos que proponía la regla de San Benito para los monjes.

En el “*Manual de mujeres en el cual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas (Anónimo)*”, en la receta de “*Olla morisca*”, cuando los ingredientes de origen animal están ya cocidos, se añaden garbanzos que previamente se han mantenido a remojo; Da Como (1450) utiliza las habas frescas en varias de sus recetas como la de “*Habas frescas con caldo de carne*”, en que previamente se pelan las habas frescas con agua caliente; otra de las recetas de este autor son las “*Habas majadas*” en las que las legumbres se cuecen a fuego lento y después se majan en un mortero, después se saltean con cebolla, salvia, higos o manzanas; en la receta de “*Habas fritas*” se fríen juntas las habas, la salvia, la cebolla, los higos y las manzanas y se hace una tortilla. El hecho de que existan varias recetas de habas hace suponer que eran relativamente frecuentes.

Las hortalizas se han agrupado en la Tabla 9 y en la Gráfica 8 en la que se tienen en cuenta los grupos de hortalizas según la parte de la planta que se consumía raíz, tallo, hojas, flor o fruto y se representan los porcentajes respecto al total de citas de hortalizas, como en casos anteriores.



Bodegón del cardo (Sánchez Cotán)

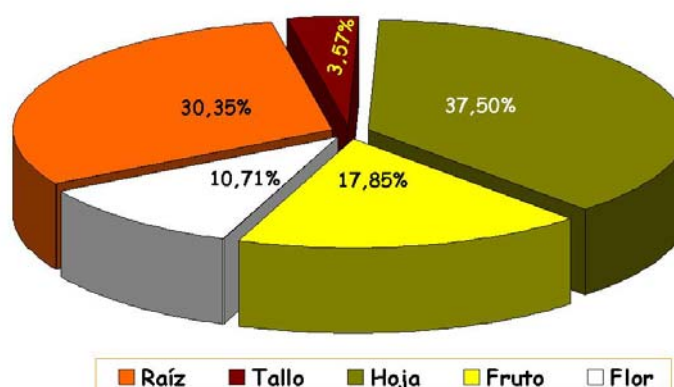


Bodegón de calabaza (Meléndez)

Tabla 9.- Alimentos de origen vegetal: Hortalizas

Alimento	Obra	Alimento	Obra
Ajo	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza	Lechuga Murciana	El Lazarillo de Tormes
Alcaparra	La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos Rinconete y Cortadillo	Lombarda	La Lozana Andaluza
Alcaparrones	Rinconete y Cortadillo	Nabo	El Lazarillo de Tormes La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos
Alcaparra alejandrina	La Lozana Andaluza	Nabos frisonos	El Buscón llamado Don Pablos
Berenjenas	El Buscón llamado Don Pablos La Lozana Andaluza	Nabo de Jerez	La Lozana Andaluza
Berros	Rinconete y Cortadillo El Coloquio de los Perros	Ortiga	La Ilustre Fregona
Berzas	El Lazarillo de Tormes	Palmito	El Rufian Viudo llamado Trampagos
Calabaza	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza El Casamiento Engañoso	Penca	La Lozana Andaluza
Cardo	La Lozana Andaluza	Pepino	La Lozana Andaluza
Cebolla	Don Quijote de la Mancha El Lazarillo de Tormes La Celestina La Lozana Andaluza El Rufián Viudo llamado Trampagos	Pimiento	Rinconete y Cortadillo
Cogollo	El Buscón llamado Don Pablos	Rábanos	La Lozana Andaluza Rinconete y Cortadillo
Col	La Celestina La Lozana Andaluza	Rabanillo	La Lozana Andaluza
Ensaladas	El Buscón llamado Don Pablos Rinconete y Cortadillo El Coloquio de los Perros	Rábano negro	La Lozana Andaluza
Espárrago	La Ilustre Fregona	Repollo	El Buscón llamado Don Pablos
Hortalizas	La Gitanilla	Romaracha	La Lozana Andaluza
Lechuga	La Celestina La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos	Tagarninas	Don Quijote de la Mancha
		Verduras	La Celestina El Buscón llamado Don Pablos El Viejo Celoso
		"Yerba para hacer ensalada"	Don Quijote de la Mancha
		"Yerva"	La Galatea La Celestina El Licenciado Vidriera
		Zanahoria	Don Quijote de la Mancha El Buscón llamado Don Pablos

Gráfica 8.- Porcentaje de distintos tipos de hortalizas



Según Celada (2006) las hortalizas eran productos básicos en la mesa de los españoles, hasta el punto de que las espinacas eran conocidas en Francia, en el siglo XIV, como verdura española “*Oleus hispaniense*”. En este trabajo las hortalizas que más se citan son las de hoja (37,50%), seguidas de las de raíz (30,35%), apareciendo en menor proporción las de fruto (17,85%) flor (10,71%) y muy escasamente el tallo (3,57%).

Algunas hortalizas, como los ajos y las cebollas, tenían baja valoración social. Así, Alonso Quijano (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha* II, capítulo X) lo manifiesta en varias ocasiones; la primera, cuando ve a Dulcinea que huele a ajos; como piensa que su amada no puede tener ese aspecto tan malo, piensa que está encantada. Otra ocasión interesante es cuando don Quijote, en el capítulo XLVII, da recomendaciones a Sancho para que sea buen gobernador de la Ínsula Barataria; le dice que no coma ajos ni cebollas, para que no detecten su bajo nivel social, que define como “*olor a villanería*”. Esta valoración coincide con la propuesta por autores como Gil *et al.* (2005b y c), Montero (2005) y Navas *et al.* (2007); sin embargo la cebolla es la hortaliza que se cita en más obras, dato que concuerda con lo indicado por Navas *et al.* (2007) sobre la elevada ingesta de cebollas en el Siglo de Oro.

Hay una cita de una hortaliza procedente del Nuevo Mundo, los pimientos, que comieron Rinconete y Cortadillo en casa de Monipodio; el hecho de que en las obras las referencias a alimentos procedentes de América sean tan escasas puede ser debido a que según Valle (2007) los españoles aceptaron de forma muy paulatina los alimentos traídos del Nuevo Mundo, aunque Garrido *et al.* (1995) y Pérez (1998) dicen que las hortalizas originarias del continente americano ya se habían introducido en la dieta de los españoles en esta época.

En la dieta musulmana de este tiempo había una amplia variedad de hortalizas, entre las que están algunas de las que se citan en las novelas; según Arié (1982), Capel (1996), Castro (2005), Laurioux (2005) y Castro (2006) todos ellos formaban parte de la dieta de los españoles. Es el caso de las berenjenas, que se encontraban en las mesas de las berceras del mercado cuando el caballo de don Pablos se come un repollo (*El Buscón llamado Don Pablos*, libro primero, capítulo II); Aldonza (*La Lozana Andaluza*, mamotreto II) sabe cocinar las berenjenas de varias formas como la “*cazuela de berenjenas mojías en perdición*”. Los autores de la época hacen numerosas referencias a la forma de cocinar las berenjenas; así Nola (1529) propone recetas de: “*berenjenas en escabeche*”, “*Cazuela de berenjenas*” y “*Cazuela Moji*”, mientras que Hernández Maceras (1607) propone una receta que llama “*Como se han de hazer las berenjenas*” que más tarde dice “*esta se llama cazuela monjil de berenjenas*”.

La calabaza era una hortaliza que tenía distintos usos; era un alimento, un envase y un ingrediente de los numerosos remedios que se preparaban en la época Aldonza (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XIV y mamotreto XXVI) preparaba un ungüento para la cara con aceite de pepitas de calabaza, y no la debía valorar mucho como alimento porque, en otro momento, hablando con un señor cuya amiga le ha transmitido una enfermedad venérea, la compara con una menestra de calabaza; sin embargo sí se utiliza como recipiente en *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, en el capítulo XXVI, llevan una “*calabaza llena de lo caro*” que era vino de calidad; en *La Lozana Andaluza* (mamotreto XIII), Rampín pide que le laven una calabaza para traerla llena de vino y en otra ocasión (mamotreto XIV) él mismo le dice a Aldonza que no se preocupe porque su tía “*tiene gallinas y nos dará de los huevos, y mucha manteca y la calabaza llena*” que también iría llena de vino. Aunque se citan las calabazas independientemente de si se comen o se utilizan como recipiente, hay dos especies diferentes, la *Cucurbita máxima* L originaria de Sudamérica fue introducida en España, se hibridó con la *Lagenaria siceraria* que es la calabaza de peregrino.

En el “*Manual de mujeres en el cual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas* (Anónimo)”, se hace mención al uso de las pepitas de calabaza para hacer “*jabón para las manos*”, “*agua para el rostro*”, “*vino tinto para el rostro*” y ungüento para la “*blandura del rostro*” entre otros; estos usos concuerdan con los que da Aldonza Lorenzo (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XIV).

Su uso como alimento lo describe Santamaría (1988) cuando dice que en los Colegios Mayores, en verano, comían olla de verduras de la huerta, entre las que muchas veces estaba la calabaza. Entre las recetas de la época Da Como (1450) incluye las de “*Carabaze a la catalana*” y “*Calabacinate*”; Nola (1529) la de “*Manjar blanco de calabazas*” y Hernández Maceras (1607) las “*De conserva de calabaza*” y “*De empanada Inglesa de calabaza*”. El hecho

de que se encuentren tan variadas referencias a las calabazas refrenda la idea de que era una hortaliza frecuente en el Siglo de Oro.

Hay varias referencias a verduras que se utilizaban para hacer ensaladas a las que llamaban “*ensaladas*”, “*yerba para hacer ensalada*” o simplemente “*yerba*”; comenzando por estas últimas el cautivo las recoge en el jardín, del que dice: “*en ninguno las hay mejores para ensalada que en él*”, y podrían ser las mismas de las que don Quijote dice que son las que deben alimentar a los caballeros andantes (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulos XIII y XLI); en *El Buscón llamado Don Pablos* (libro primero, capítulo IV), en la venta de viveros, en las cercanías de Alcalá de Henares, los estudiantes se toman una ensalada; Berganza (*El Coloquio de los Perros*) también come la ensalada que le dan los hijos de su amo el mercader. Según Santamaría (1988) la lechuga era parte del menú de la cena de los estudiantes de los Colegios Mayores en verano y según Celada (2006) formaban parte de las hortalizas que se cultivaban en el huerto de los conventos; además se conservaban en salmuera y oximiel y los protagonistas de la obras incluidas en este trabajo generalmente las recogían del campo y las comían frescas.

Son numerosas las frutas que se citan en las obras que hemos seleccionado, y las hemos recogido en la Tabla 10: “Alimentos de origen vegetal: Frutas” y en la Gráfica 9 en la que se han representado los porcentajes de frutas en la que también según sean bayas, cítricos, drupas, pepónidos, pomos y otras frutas, se han incluido las frutas desecadas y se han excluido las citas generales a fruta o fruta del tiempo.

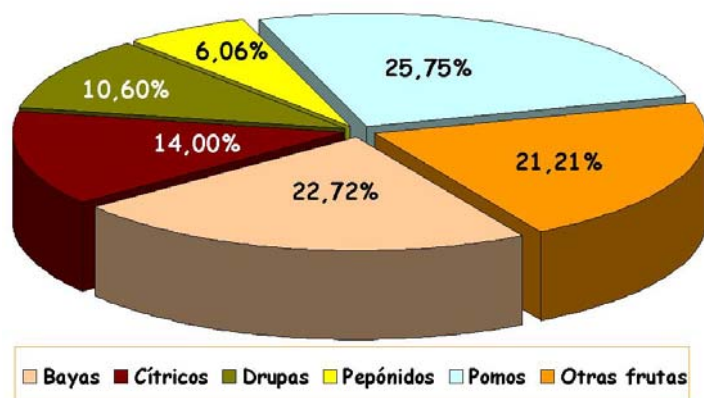


Bodegón frutas (Meléndez)

Tabla 10.- Alimentos de origen vegetal: Frutas frescas y frutas desecadas

Alimento	Obra	Alimento	Obra
Arándano	La Lozana Andaluza	Mirtirillo	La Lozana Andaluza
Azufaifa	La Celestina La Lozana Andaluza	Naranja	El Lazarillo de Tormes El Diablo Cojuelo Rinconete y Cortadillo
Badea	Don Quijote de la Mancha	Níspero	Don Quijote de la Mancha
Cereza	La Galatea	Pasas	La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos Rinconete y Cortadillo El Casamiento Engañoso El Coloquio de los Perros
Cidro	El Diablo Cojuelo	Pasitas de higos	La Lozana Andaluza
Dátil	La Lozana Andaluza	Pera	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza El Retablo de las Maravillas
Diacitrón	La Celestina	Peras verdinales	Lazarillo de Tormes
Durazno	El Lazarillo de Tormes	Piña	La Lozana Andaluza
Grana	La Lozana Andaluza	Piruetanos	Don Quijote de la Mancha
Granada	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza Rinconete y Cortadillo El Coloquio de los Perros	Sorba	La Lozana Andaluza
Granada de Baena	La Lozana Andaluza	Uva	Don Quijote de la Mancha La Galatea El Lazarillo de Tormes La Lozana Andaluza La Gitanilla El Retablo de las Maravillas La Cueva de Salamanca
Guinda	La Galatea	Uva blanca	La Cueva de Salamanca
Higos	La Celestina La Lozana Andaluza La Ilustre Fregona	Uva tinta	La Cueva de Salamanca
Lima	El Lazarillo de Tormes	Fruta	Don Quijote de la Mancha La Galatea La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos Rinconete y Cortadillo El Coloquio de los Perros El Juez de los Divorcios La Cueva de Salamanca
Limón	La Celestina La Lozana Andaluza El Diablo Cojuelo Rinconete y Cortadillo	Fruta del tiempo	La Cueva de Salamanca
Manzana	La Galatea La Lozana Andaluza El Diablo Cojuelo La Gitanilla El Celoso Extremeño	Fruta seca	Don Quijote de la Mancha
Manzana colorada	La Galatea		
Melocotón	El Lazarillo de Tormes		
Melón	Don Quijote de la Mancha La Celestina La Lozana Andaluza		
Membrillo	La Lozana Andaluza Rinconete y Cortadillo El Licenciado Vidriera El Coloquio de los Perros El Rufián Viudo llamado Trampagos		

Gráfica 9.- Porcentaje de distintos tipos de frutas



Las frutas más citadas son pomos (22,75%) y bayas (22,72%) aunque la fruta a la que se hace referencia un mayor número de veces es la uva, tanto de forma general como en su variedad blanca o tinta e incluso en forma desecada. Lázaro (El Lazarillo de Tormes, tractado primero), se las roba a su amo el ciego, del racimo que le han regalado unos vendimiadores. Sancho Panza (El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II, capítulo LI) desearía desayunar un racimo de uvas junto con un pedazo de pan, pero el doctor Recio solo le permite desayunar un poco de conserva y agua fría. Aldonza (La Lozana Andaluza, mamotreto II) utiliza las uvas, entre otras frutas para preparar “letuarios de arrope”.

La uva era una fruta tan popular que formaba parte de la letra de algunas cancioncillas, como la que canta el sacristán, de la *Cueva de Salamanca* al salir de la carbonera:

*“Si es a dicha de Loranca,
tenga en ella cien mil vides
de uva tinta y uva blanca”.*

Los cocineros de la época reflejan el uso de las uvas blancas y tintas, frescas y pasas para elaborar diferentes platos; así Da Como (1450) en la receta “Para hacer hojaldres” utiliza, entre otros ingredientes, “uvas pasas enteras”; otra receta es: “Para hacer pebrada de caza”, en la que se añade “una libra y media de uva pasa”, y en el “Pastel de anguila” “una onza de uvas pasas”; “Para hacer un pastel en una olla” también usa las uvas pasas y en la receta de “Mostaza roja o violada” muele los granos de mostaza con las uvas pasas; Nola (1529) utiliza las uvas pasas para la recetas de “Mostaza para llevar en trozos”, en “Otra receta de mostaza francesa muy buena y dura todo el año” utiliza los “granos de uva tinta” y los pone a cocer al fuego. Las uvas no solo las utilizaban con fines culinarios, pues en el Manual de mujeres en el cual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas (Anónimo) se recomiendan para hacer “Mostillo para el rostro”.

Otra de las frutas que más se citan es la granada; en algunos casos las reciben los protagonistas como pago de un servicio, como es el caso de Aldonza (La Lozana Andaluza, mamotreto LVI) a la que le intentan pagar el servicio de quitar el mal de ojo a un niño con unos huevos y unas granadas. Sancho Panza (El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II capítulo XXXII) contándoles algunas de sus aventuras a los duques, compara la cuchillada que podría haber recibido con la forma de rajarse a una granada. A veces la referencia es al árbol que lo produce, como sucede en el *Coloquio de los Perros* cuando Berganza, durante su estancia en las huertas de Granada, se coloca a la sombra de un granado. Se valora, como sucede con otros alimentos, el lugar de origen de la fruta; como ejemplo las “granadas de Baena” que

Aldonza (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XLI) pone entre los regalos que desea recibir en pago a sus trabajos.

Los melones y las sandías entran en el grupo que Lobera de Ávila (1530) consideraba poco sanas; sin embargo Sancho Panza (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo IV) las describe como dulces y buenos, cuando dice que su amo acomete a cien hombres armados como “*un muchacho goloso a media docena de badeas*” que era una variedad de melones de mala calidad.

Algunas de las frutas se utilizaban para elaborar conservas; es el caso de la “*conserva de melón de las monjas Lombadas*” que Aldonza pide que le traigan, o la carne de membrillo que Rampín elabora (*La Lozana Andaluza*, mamotretos XXVI y XXVII); la misma que utilizan en *El Licenciado Vidriera* para introducirle a Tomas Rodaja el elixir de amor que le vuelve loco.

Según Santamaría (1988) las frutas que consumían en el Siglo de Oro eran casi las mismas que en la actualidad. La fruta que se tomaba era la de estación, por lo que iba cambiando según la época del año; la llamaban de forma general “fruta verde” para distinguirla de la fruta seca; solían tomarla para postre, pero en los grandes banquetes y en las “*comidas de bodegón*” de los reyes solían servirla al principio y ponían de postre dulces y fruta en conserva (Sánchez, 1998 y Martínez Llopis, 1989). También estaban entre los alimentos que permitía comer la regla de San Benito (Capel 1996) y de postre en los Colegios Mayores.

Según Valle (2002) la fruta fresca no estaba valorada y médicos como Lobera de Ávila (1530) la desaconsejaban, pero según Celada (2006) en el Vaticano, en el siglo XVI había fruta al final de la comida, cruda, entera, en ensalada, en compota, en mermelada, confitada, se identificaba con el postre y se llamaba fruta al último servicio de la comida; también se utilizaban algunas frutas frescas o desecadas al sol para elaborar algunas salsas; como la carmelitana que lleva uvas pasas, lo que concuerda con lo que ya se ha dicho sobre los autores de recetarios de cocina de la época. Otras recetas con frutas son “*Salsa para cocido y asado*”, donde se utilizan granadas agrias o la “*receta para hacer bálsamo*” donde se emplean “*dos onzas de cáscaras de granadas*”, recetas que se describen en el “*Manual de mujeres en el cual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas (Anónimo)*”.

En la Tabla 11.- “Alimentos de Origen vegetal: frutos secos”, en ella destacan algunas referencias a alimentos que en la actualidad no consume el hombre, es el caso de los altramuces, los cañamones o las bellotas; mientras que otros como las nueces, las castañas, las avellanas o los piñones siguen formando parte de la dieta habitual de los españoles; algunos

se siguen consumiendo pero en la actualidad no los llamamos de la misma forma, es el caso del “Alfóxico” son los pistachos.

Tabla 11.- Alimentos de Origen vegetal: Frutos secos

Alimento	Obra
Alfóxico	La Celestina
Algarroba	Don Quijote de la Mancha La Galatea
Almendras	El Casamiento Engañoso
Almendras ambrosinas	La Lozana Andaluza
Altramuces	La Celestina
Avellanas	Don Quijote de la Mancha El Coloquio de los Perros
Bellotas	Don Quijote de la Mancha

Alimento	Obra
Bellotas avellanadas	Don Quijote de la Mancha
Castañas	La Lozana Andaluza
Cañamones	La Lozana Andaluza
Nuez	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza Rinconete y Cortadillo El Coloquio de los Perros
Piñones	La Celestina El Celoso Extremeño

El alferez de *El Casamiento Engañoso* tomó las almendras y que junto con las pasas le permitieron escuchar y recodar la historia que contaban los perros protagonistas de *El Coloquio de los Perros*; en otros casos los frutos secos forman parte de un plato elaborado como la “*almendarada*” que don Pablos y su amo toman, para establecerse de su paso por la casa de Domine Cabra; una almendarada, de la que don Pablos dice que al comérsela sus tripas se pusieron contentas (*El Buscón llamado Don Pablos*, libro primero, capítulo IV).

Como en otros apartados se hace especial mención a las variedades que se consideran de mejor calidad; es el caso de las almendras ambrosinas de las que le regalan a Aldonza (*La Lozana Andaluza*, mamotreto LVIII), un barril como parte de un pago por un licor para el rostro; estas almendras las describe Damiani (1983) como una especie de almendra muy gustosa.

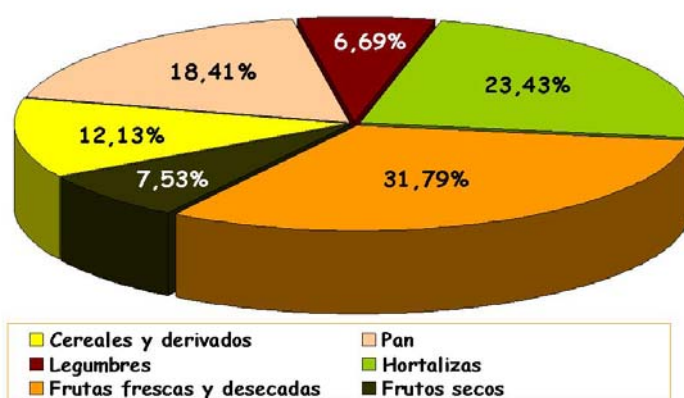
En la época que nos ocupa se menciona el uso de las almendras y los piñones, a veces juntos, como parte de los condimentos; así, a modo de ejemplo; se puede citar la “*Teballa que se dice salsa blanca para ansarones*” de Nola (1529) en la que el ingrediente principal son las almendras; en el “*ajete para ansarones*” utiliza una libra de piñones y media de almendras mondadas y se dice que hay que majarlas en un mortero; en la “*piñonada de ajos*” se majan juntos una libra de piñones y otra de almendras y en la preparación de “*Capirotadas de toferas o criadas de tierra o turmas*” se utiliza una mezcla de “*almendras y piñones; y avellanas*” que se majan juntos; también se necesitan tres libras de almendras sin mondar para el “*buen membrillate que es potaje de membrillos*” que deben majarse bien en un mortero. Hernández Maceras (1607) describe varias recetas de cabrito y en todas ellas se utilizan almendras junto a piñones y pasas; en el “*Calabacinate*” majan la simiente de calabaza junto con almendras.

Hay otro grupo de frutos secos que eran de consumo habitual en el Siglo de Oro es el caso de las bellotas que toman en varias ocasiones don Quijote y Sancho (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulos XI y L) y que según Pereira *et al.* (2002) se consumían tanto de la variedad dulce como de la amarga; don Quijote y Sancho comían, en el campo, con los pastores, bellotas avellanadas, que suponemos eran de la variedad dulce, porque la descripción avellanada hace suponer que son redondeadas y, además, se las comen a puñados. Teresa Panza sale a buscar al campo las bellotas que quiere regalar a la duquesa pero ahora la única descripción que hace de ellas es que son muy pequeñas porque el año ha sido muy malo para este fruto; la forma en la que utilizan las bellotas en esta obra concuerda con lo que dicen Pereira *et al.* (2002) de que son parte importante de la dieta de la humanidad en general, y de la población del Siglo de Oro en particular, hasta el punto de que, como ya se ha citado en el apartado dedicado al pan, si escaseaban los cereales se trituraban y con la harina obtenida se hacía pan.

También se citan los cañamones, con los que Aldonza (*La Lozana Andaluza*, mamotreto II) elabora los “*Tostones de cañamones y de ajonjolí*”, que son una mezcla de trigo, cañamones y garbanzos tostados, que debía ser un plato exclusivo de las clases sociales medias y bajas porque los autores de recetarios de la época no describen ninguna receta que se asemeje.

En la Gráfica 10 se han representado los porcentajes de cada uno de los grupos de alimentos de origen vegetal, en su conjunto, separando el pan del resto de cereales y derivados, por su importancia.

Gráfica 10.- Alimentos de origen vegetal: Porcentaje respecto al total de citas



El grupo que representa un mayor porcentaje es el de las frutas frescas y desecadas (30,73%), seguido del de las hortalizas (24,18%); parece que en contra de lo que dicen Gil *et al.* (2005b) los cereales y sus derivados no forman el grupo de los alimentos más consumidos, pero hay que destacar que en esta Gráfica el pan, que es un producto elaborado con un cereal,

aunque como ya se ha dicho podía elaborarse con otras semillas se ha introducido en esta Gráfica como grupo aparte; de forma que si sumamos los porcentajes de los cereales y derivados (14,34%), que sumando el grupo del pan (16,80%), que se ha excluido del grupo anterior, obtenemos un 31,14%, formando el grupo vegetal más consumido.

La Tabla 12 corresponde a “Especias y condimentos”; en ella se han incluido lo que en ocasiones, en las obras, se define como “hierbas”, además de otras citas que encajan en este grupo, de una forma más o menos amplia, como las referencias a sal y vinagre puesto que son los condimentos más habituales de la cocina española.

El uso de las especias es muy antiguo; según Arpide (2007) las crónicas chinas refieren que en siglo III a.C. durante la dinastía Han, cuando los funcionarios de la corte se dirigían al emperador, llevaban clavos en la boca para evitar el mal aliento, incluso se sabe que dicha especia es un anestésico suave para aliviar el dolor de muelas. Para Flandrin *et al.* (2004) las especias en la comida de los europeos llegaron principalmente por influencia de los árabes cuya comida es muy especiada; además, eran los que controlaban el tráfico desde los lugares de producción hasta Egipto y Siria donde venecianos, genoveses y catalanes iban a buscarlas; por otra parte Arpide (2007) propone que fueron los cruzados los que adoptaron la costumbre de los árabes de utilizar muchas especias como signo de poder y riqueza.

Hay dos personajes muy importantes que intervinieron en la llegada de nuevas especias a Europa; el primero fue Marco Polo un veneciano que junto a su padre y a su tío, en 1271, inició un viaje en el que atravesó Asia; a su regreso, veinticuatro años después, contaba maravillas de las especias, sedas, oro y piedras preciosas que poseían los habitantes de los países asiáticos (Bellorín, 2008). El segundo fue Cristóbal Colón; con el Descubrimiento de América llegaron a España numerosos alimentos nuevos que se fueron introduciendo en la mesa de los europeos; en sus viajes Colón no encontró el paraíso de las especias que él creía que iba a encontrar, pero de sus viajes trajo pimienta roja, vainilla y lo que se llamaba pimienta de Chiapas (*Piper tabasci*) y que es el tabasco, sustituyó al cardamomo que era una especia muy costosa (Arpide, 2007). El año 1519 fue también importante para las especias en España, ya que Fernando de Magallanes inició su viaje hacia el este a través del Atlántico; Magallanes murió en Filipinas y dos años después regresó a España uno de los cinco barcos que formaban la expedición cargado de tantas especias que fueron suficientes para pagar toda la expedición (García, 2008).

El Diccionario de la Real Academia Española (2007) indica que condimento es “Lo que sirve para sazonar la comidas y darle buen sabor” y especia es “Cualquier sustancia vegetal aromática que sirve de condimento como el clavo, la pimienta, el azafrán”.

El C.A.E. (2006) define a las especias y condimentos aromáticos a las plantas frescas o desecadas, enteras o molidas, que, por tener sabores u olores característicos, se destinan a la condimentación o a la preparación de ciertas bebidas.

En las obras seleccionadas se citan especias y condimentos y además otros productos como el almizcle o el ámbar; y hierbas, flores, raíces que actualmente son poco o nada utilizadas.

Tabla 12.- Especias y condimentos

Alimento	Obra	Alimento	Obra
Ajonjolí	La Lozana Andaluza	Hierbabuena	La Lozana Andaluza
Albarrana	La Celestina	Higueruela	La Celestina
Albahaca	El Rufian Viudo llamado Trampagos	Raíz de hojaplasma	La Celestina
Alcaravea	La Lozana Andaluza	Raíz de hojatinta	La Celestina
Algalia	El Licenciado Vidriera	Jara	La Lozana Andaluza
Aloba	Rinconete y Cortadillo El Coloquio de los Perros	Jazmín	El Diablo Cojuelo
Almizcle	El Licenciado Vidriera	Laurel	La Galatea El Diablo Cojuelo
Alumbre	La Lozana Andaluza La Celestina	Laurel blanco	La Celestina
Ambar	El Licenciado Vidriera	Malvavisco	La Celestina
Azafrán	La Celestina La Lozana Andaluza	Manzanilla	La Celestina
Azafrán de Peñafiel	La Lozana Andaluza	Marrubios	La Lozana Andaluza
Azahar	La Lozana Andaluza El Diablo Cojuelo	Matalahúva	La Lozana Andaluza
Bistorta rosa	La Celestina	Mostaza	La Celestina
Canela	La Lozana Andaluza	Nuez moscada	La Lozana Andaluza
Cantueso	La Lozana Andaluza	Orégano	La Lozana Andaluza
Clavos de gelofe	La Lozana Andaluza	Oruga	La Lozana Andaluza
Comino	La Lozana Andaluza	Pepitas de pepino	La Lozana Andaluza
Hierba coronilla	La Celestina	Pico de oro	La Celestina
Culantro seco	La Lozana Andaluza	Pimienta	La Lozana Andaluza La Española Inglesa
Culantro verde	La Lozana Andaluza	Retama	La Lozana Andaluza
Culantrillo	La Celestina	Romero	Don Quijote de la Mancha La Celestina La Gitanilla
Especias	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza	Sal	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos El Diablo Cojuelo
Especiería	La Española Inglesa	Vainillas	El Licenciado Vidriera
Espliego	La Celestina	Vinagre	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza
Flor del nogal,	La Lozana Andaluza	"Yerba" canilla	La Lozana Andaluza
Flor de saúco	La Celestina		
Flor de mostaza	La Celestina		
Hierba gramonilla	La Celestina		

Las obras en las que se cita un mayor número de estos productos son *La Lozana Andaluza* y *La Celestina*, especialmente en la primera. En la época que nos ocupa las especias las usan las personas que tienen dinero o que quieren hacer ostentación de riqueza, como sucede en las bodas de Camacho donde las especias están en gran cantidad en un arca (*Don Quijote de la Mancha II*, capítulo XX) o como se aprecia con la descripción que hace Aldonza de

las buenas condiciones en las que vivía con sus padres cuando decían “*entonces las especias y agora el apetito; entonces estaba ocupada en agradar a los míos, y agora a los extraños*” (*La Lozana Andaluza*, mamotreto primero); esto concuerda con la propuesta de Flandrin *et al.* (2004), quienes comentan que eran los señores y los burgueses ricos los que consumían especias y que los pobres no tenían medios para comprarlas.

Hay otros productos como el almizcle y el ámbar, que son dos de los ingredientes que utilizaba Celestina para hacer sus pócimas (*La Celestina*, auto primero); Hernández Maceras (1607) los utiliza como aromatizantes en varias recetas, entre las que están: “*Otra manera de manjar Real sin color*”, que lleva ambos ingredientes; “*De manjar blanco de callos de vaca*” y “*De tortada de melón*” que llevan almizcle y en el “*Manual de mujeres en el cual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas* (Anónimo)” se describe una “*Receta para hacer hiprocás*” que también lleva almizcle.

En los distintos textos, especialmente cuando se describen los banquetes, se habla de especias en general, que se añaden a las comidas para dar sabor. Como ejemplo, podemos indicar que en el capítulo XX del *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II* se describe que en el banquete de las bodas de Camacho: “*Las especias de diversas suertes no parecía haberlas comprado por libras, sino por arrobas, y todas estaban de manifiesto en una grande arca*”. Estas referencias coinciden con los datos que aportaban autores como Da Como (1450), Nola (1529), y Hernández Maceras (1607) que empleaban gran cantidad de especias en sus recetas y en muchos casos se refieren simplemente a ellas de forma global.

Tan valoradas eran las especias que formaban parte de la carga de los barcos procedentes de América y que Ricaredo (*La Española Inglesa*) robó para la corona Inglesa, en un ataque pirata a un barco español; al producto lo denominan de forma general como “especiería”, y la carga debía ser tan valiosa como el barco cargado de especias con el que regresó la expedición de Magallanes, que según García (2008) sirvió para pagar toda la expedición.

Se citan especias concretas en *La Lozana Andaluza*, *La Celestina*, *El Licenciado Vidriera*, *El Diablo Cojuelo* o en *El Buscón llamado Don Pablos* y algunas más en ejemplos que citamos a continuación.

En *La Lozana Andaluza* y en *La Celestina* muchos de estos alimentos se utilizaban para elaborar aguas, aceites, pócimas y ungüentos que las dos protagonistas de estas obras elaboran habitualmente. A este respecto, en el “*Manual de mujeres en el cual se contienen*

muchas y diversas recetas muy buenas" (anónimo), se incluyen recetas para pócimas y ungüentos junto a las de platos como olla morisca, hojaldres, potajes o salsas.

El azafrán, la canela y el cilantro (culantro en las obras) verde son tres de las especias de las que cita un galán cuando dice que las españolas que llegan a Roma se las apañan para que formen parte de su despensa sin gastar nada en comprarlas (*La Lozana Andaluza*, mamotreto LVI).

Según Valle (2007) la sal era un condimento importante en la comida de la época, en España había muchas salinas y la sal se utilizaba como elemento de trueque. En alimentación se usaba para conservar los alimentos y para potenciar su sabor, así como para despertar la sed.

En *El Buscón llamado don Pablos* (libro II, capítulo IV) cuando don Pablos come con su tío y sus amigos, después de que ajusticien a su padre el porquero, se echa a la boca un puño de sal diciendo: *"Es bueno el avisillo para beber"*. En *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II* la sal también estaba presente en las comidas, como cuando Sancho sale de la Ínsula Barataria (capítulo LIV) y se encuentra con unos peregrinos con los que come; una de las viandas que primero colocan sobre la hierba que le sirve de mantel es la sal.

En otro momento don Quijote y Sancho Panza (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha I* capítulo XI) utilizan la sal, junto con el aceite y el vinagre para elaborar un ungüento para curar la herida de la oreja del primero. También hay referencias a la sal como superstición, por ejemplo cuando don Quijote dice: *"Derrámasele al otro Mendoza la sal encima de la mesa"* (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo LVIII). Aldonza Lorenzo recibe de una lavandera, sal como pago por sus servicios, entre otras cosas; forma parte de su despensa y que Rampín, utiliza para hacer *"rosquitas"* (*La Lozana Andaluza*, mamotretos II y XII).

La sal aparece en todos los platos descritos en las recetas de la época; lo raro es que en alguna se especifique que no se ponga; como sucede en la receta *"De pollos en adobo"*, donde dice: *"no les echaras sal, porque basta lo que ha tomado en el adobo"*; o en la *"Pomada para el rostro y manos"* ambas citadas en el *"Manual de mujeres en el cual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas"* (Anónimo).

En muchas ocasiones el uso del vinagre iba asociado con la sal, especialmente en los escabechados y en los encurtidos como en la *"cazuela con su ajico y cominico, y saborcico de vinagre"* que sabe cocinar Aldonza Lorenzo (*La Lozana Andaluza*, mamotreto II). También era valorado como conservante, lo que refleja Teresa Panza cuando le escribe a su marido

hablándole del pueblo y dice: *“Hogaño no hay aceitunas, ni se halla una gota de vinagre en todo este pueblo”* (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo LII).

Como en otros casos, el vinagre se utilizaba para elaborar ungüentos como el que elabora Aldonza Lorenzo para un señor que había intoxicado (ver tósigo más adelante): *“ella majó presto un rábano sin las hojas, y metiólo en vinagre fuerte, y púsoselo sobre el corazón y pulsos”*, o el que dice que utiliza el médico para curar cuando no saben cómo: *“a otros ponemos ungüento egipciaco, que tiene vinagre”* y que se queja de que Aldonza los cura a todos y deja a los médicos sin trabajo (*La Lozana Andaluza*, mamotretos XLIII y LIX).

Lobera de Ávila (1530) recomienda que los asados que se deben servir en un banquete estén guisados con manteca, vino y vinagre. Era habitual utilizar con mucha frecuencia el vinagre para elaborar los adobados, los escabechados o los asados. En este sentido Nola (1529) lo indica para el *“Adobado de carnero”* y el *“Carnero adobado”* y para las *“berenjenas en escabeche”*, en las que recomienda *“echarles vinagre muy fuerte”*; Hernández Maceras (1607) utiliza el vinagre en los adobos de pescado, así como en las recetas *“De otra diferencia de barbos, o peces”* y *“Como se puede dar el pescado cecial”* en la que propone que sea *“cozido con azeyte, y vinagre”*; también utiliza el vinagre para los guisados de carne como en la receta de *“Como se han de hazer almondiguillas”*, en la que dice: *“Ha se le de echar sal, y vinagre lo que fuere menester”*.

5.2.3.- Otros alimentos

En la Tabla 13: “Otros alimentos” incluimos aquellos que, por diferentes razones, no encajan en los grupos anteriores; son productos muy diferentes entre sí, algunos de ellos salados, como las aceitunas, otros dulces como el azúcar, o la miel; hay un tercer grupo entre los que están, la levadura, la “almástiga” o “almáciga” que no son alimentos, pero en el caso de la levadura se utilizaba para preparar determinados productos alimenticios; y la almástiga o almáciga se utiliza para mascar.

Tabla 13.- Otros alimentos

Alimento	Obra	Alimento	Obra
Aceite	Don Quijote de la Mancha	Azúcar	La Celestina
	La Lozana Andaluza		La Lozana Andaluza
	El Buscón llamado Don Pablos		El Celoso Extremeño
	La Gitanilla	Azúcar candi	La Ilustre Fregona
	Rinconete y Cortadillo		La Lozana Andaluza
Aceitunas	Don Quijote de la Mancha	Miel	Don Quijote de la Mancha
Aceitunas secas	El Diablo Cojuelo		La Galatea
	Rinconete y Cortadillo		La Celestina
Aceitunas sevillanas	Don Quijote de la Mancha		La Lozana Andaluza
	La Lozana Andaluza		El Celoso Extremeño
Cacao	Rinconete y Cortadillo		La Ilustre Fregona
Grasa de vaca	La Gitanilla		La Señora Cornelia
Grasa de oso	La Celestina	Miel de Adamuz	La Lozana Andaluza
Grasa de caballo	La Celestina	Miel de berenjenas	La Lozana Andaluza
Grasa de camello	La Celestina	Miel de cantueso	La Lozana Andaluza
Grasa de culebra	La Celestina	Miel de flor de nogal	La Lozana Andaluza
Grasa de conejo	La Celestina	Miel de membrillo	La Lozana Andaluza
Grasa de ballena	La Celestina	Miel de nueces	La Lozana Andaluza
Grasa de garza	La Celestina	Miel de olio	La Lozana Andaluza
Grasa de alcarabán	La Celestina	Miel de oliva	La Lozana Andaluza
Grasa de gamo	La Celestina	Miel de orégano y hierbabuena	La Lozana Andaluza
Grasa de gato montés	La Celestina	Miel de uvas	La Lozana Andaluza
Grasa de tejón	La Celestina	Almáciga	La Lozana Andaluza
Grasa de erizo	La Celestina	Almástiga	La Lozana Andaluza
Grasa de nutria	La Celestina	Levadura	La Lozana Andaluza
Óleo de habas	La Lozana Andaluza		
Óleo de pepitas de calabaza	La Lozana Andaluza		

El aceite era un alimento valorado en la época; Crisóstomo (*El Ingenioso Hidalgo don Quijote de la Mancha I*, capítulo XI) adivinaba la producción que se iba a obtener cada año de los diferentes alimentos, entre los que estaban el aceite de oliva y la cebada.

Tenía distintos usos; el uso en la cocina, se describe en las bodas de Camacho: “*dos calderas de aceite mayores que las de un tinte servían de freír cosas de masa*” (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo XX); Aldonza Lorenzo, por su parte, utiliza el aceite para cocinar platos como “*hormigos torcidos en aceite*” (*La Lozana Andaluza*, mamotreto II).

Entre otros usos lo utilizaba Alonso Quijano junto con romero, sal y vino, para elaborar sus ungüentos (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha*, capítulo XVII); Celestina (*La Celestina*) utiliza el aceite, de oliva y de otros vegetales y grasa de animales, como la ballena, para elaborar sus aceites y ungüentos, de los que ya se ha hablado en el apartado dedicado a

los comentarios de la obra; la abuela de Preciosa (*La Gitanilla*) utiliza el aceite para freír unos pelos de perro, para preparar un ungüento con el que curar las mordeduras de este animal.

El aceite también era utilizado como combustible para las lamparillas que iluminaban las imágenes de los santos; así los socios de la cofradía de Monipodio (*Rinconete y Cortadillo*) ofrecían limosnas para este fin; en *La Guarda Cuidadosa* un mozo pedía limosna “para la lámpara del aceite de señora Santa Lucía” y don Quijote se cruzó por la noche, con una comitiva fúnebre cuyos componentes llevaban los candiles encendidos (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha*, capítulo XIX).

En las obras se hace referencia a algunos tipos de aceite a los que *La Lozana Andaluza* llama “oleo”, obtenido de otros vegetales que no son las aceitunas; es el caso de las pepitas de calabaza, de las habas, de las que se obtiene un aceite que utilizaba Aldonza Lorenzo para preparar un ungüento, que también lleva “agua de flor de habas a la veneciana” que era útil para refrescar y suavizar el rostro de las mujeres recién depiladas; otro caso se trata de aceite de habas para preparar un colirio (*La Lozana Andaluza*, Mamotretos XIV y LIX).

Los usos que se le dan al aceite en las novelas seleccionadas coinciden con los comentarios de Gallego (2005) en el sentido de que se utilizaba para cocinar, para elaborar ungüentos, bálsamos, pomadas, etc. y para iluminar las estancias, el camino de los viajeros y las imágenes religiosas.

En nuestras obras se hace referencia a las aceitunas en varias ocasiones; cuando Sancho, de regreso de la ínsula Barataria, se encontró con unos peregrinos que compartieron con él la comida que colocaron sobre la hierba, para que cada uno tomara lo que le apeteciera, entre los manjares llevaban aceitunas que el autor describe como: “secas y sin adobo alguno, pero sabrosas y entretenidas” (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo LIV); las aceitunas sevillanas que tomaron Rinconete y Cortadillo en casa de Monipodio o las también sevillanas que sisa, entre otros alimentos, la lavandera en las casas de los señores ricos en *La Lozana Andaluza* (mamotreto XII). El hecho de que en dos obras se cite la procedencia de las aceitunas hace suponer, al igual que con otros alimentos, que las de Sevilla eran aceitunas de buena calidad.

En todos los casos las aceitunas se comen a la vez que otros alimentos sin el valor de aperitivo que tienen actualmente lo que coincide con lo que comentan Santamaría (1988), Díaz (2003) y Martín (2006) respecto a que en el Siglo de Oro se consumían aceitunas tanto como aperitivo como de postre; un ejemplo concreto es el caso de los alumnos de los Colegios

Mayores que las solían tomar en el postre (Santamaría, 1988); por otra parte Almodóvar (2003) y Díaz (2003) exponen que en los mesones ofrecían “aceitunas guisadas y aliñadas”.

El cacao es uno de los productos originarios del continente americano que según las referencias de las obras ya se había incorporado a la dieta de los españoles y había entrado a formar parte de las frases hechas; así, los gitanos (*La Gitanilla*) dicen: “*el apalea el agua en las galeras, no lo estimamos en un cacao*”, haciendo alusión a que el cacao era caro y remar en las galeras un trabajo duro y que puede ser el castigo que recibirían por sus tropelías. El hecho de que del cacao se tenga una sola cita, y en forma de frase hecha, en las obras de este trabajo, concuerda con lo que dice Valle (2007), sobre los alimentos procedentes de América, que se fueron incorporando a la dieta de los españoles muy despacio. Según Garrido *et al.* (1995) y Pérez (1998), el cacao era todavía poco consumido, pero ya era conocido; y según Celada (2006), fueron las monjas del convento mexicano de Oaxaca quienes combinaron el cacao con azúcar y posteriormente los monjes de Silos perfeccionaron la fórmula y lo distribuyeron por España y Europa.

La miel era uno de los alimentos que más se citan para endulzar las comidas; ya que hasta la llegada de los árabes era el único edulcorante utilizado, y fueron precisamente quienes introdujeron en nuestra península el azúcar de caña, aunque utilizaban la miel en abundancia.

Según Santamaría (1988) Díaz (2003) y Martín (2006), la miel la tomaban los burgueses, junto con el arroz con leche, para postre; se consideraba un alimento apto para todas las personas, incluidos los bebés; por eso el recién nacido de La señora Cornelia chupa un poco de miel y se tranquiliza. Su abundante uso se refleja en el libro tercero de Galatea, donde desean que las abejas produzcan la miel en grandes cantidades. También se valoraban las diferencias de la miel según su origen; así, en *La lozana Andaluza* (mamotreto II), que es la obra en la que se citan más tipos de miel, se hace referencia a varias de ellas a las que se alude por la planta en la que han libado las abejas. Uno de los usos que se da a la miel en *La Lozana Andaluza* y en *La Celestina*, es el de preparar ungüentos como el que hace Celestina (noveno auto) para la cara, utilizando “hiel, miel e higos passados”.

Los autores de la época incluyen la miel en sus recetarios tanto en los platos dulces como en los salados, lo que puede proceder de la cocina romana; así Nola (1529), pone miel en recetas como “Adobado de carnero”, “berenjenas en escabeche” o “Cazuela Mojí”; Hernández Maceras (1607) describe otras como: “Como se ha de dar cabrito reboçado”, “Como se puede dar el pescado cecial” o “Como se ha de hazer carne de membrillo”; en casi todos los platos salados se hace una mezcla de miel y vinagre, también herencia de Roma.

Hay algunos productos que se utilizan para elaborar las comidas, pero no son alimentos propiamente dichos, es el caso de la levadura forma parte de las sustancias que se utilizan para elaborar algunos platos; La Lozana Andaluza (mamotreto XII) hace referencia a la levadura como un ingrediente que no utiliza Rampín para elaborar unas rosquillas y que Aldonza Lorenzo dice que parece pan cenceño, a lo que Rampin dice que en España abusaban de la levadura.

La almástiga o almáciga es una resina que se extrae de *Pistacia Lentiscus L.*, y era uno de los remedios que utilizaba Aldonza (*La Lozana andaluza*, mamotreto LIX) para las personas con los dientes en malas condiciones; se masticaba y debía ser similar al chicle.

Dejamos para el final de este apartado los comentarios al término “tósigo”, al que se hace referencia en *La Española Inglesa*, *El Licenciado Vidriera* y *La Lozana Andaluza*; en que se introduce un tósigo en un alimento para envenenar a una persona. Según Simó (2006) el término *tosigo* procede del latín "toxicum"(veneno) y en el “Dioscórides” se define el término tósigo o tóxico como un tipo de veneno específico que inflama la lengua y los labios y vuelve loco de atar a quien lo toma.

Para contrarrestar los efectos se utilizaban pócimas que elaboraban habitualmente personajes como La Celestina y *La Lozana Andaluza* y que utilizó la reina de Inglaterra para curar a Isabela (*La Española Inglesa*) cuando la envenenan por no aceptar los amores de un joven de la corte inglesa; en este caso el antídoto estaba formado por polvos de unicornio; por otra parte en *El Licenciado vidriera*, a Tomás Rodaja le “*atosigan*”, también por amor, con un membrillo toledano, pero el antídoto tarda en hacer efecto y se vuelve loco.

5.2.4.- Bebidas

Las bebidas se han incluido en las Tablas 14 y 15; “Agua, zumos y otras bebidas no alcohólicas” y “Vino y otras bebidas alcohólicas”

En las Gráficas 11 y 12 se han representado los porcentajes en los que aparecen citadas las bebidas; correspondiendo al orden de las Tablas 14 y 15.

Tabla 14.- Agua, zumos y otras bebidas no alcohólicas

Bebida	Obra	Alimento	Obra
Agraz	La Celestina	Agua de flor salvaje	La Celestina
Agua	Don Quijote de la Mancha	Agua de jazmín	La Celestina
	La Galatea	Agua de madreSelva y clavelinas	La Celestina
	El Lazarillo de Tormes	Agua de Mayo	La Lozana Andaluza
	La Celestina	Agua de pie	El Celoso Extremeño
	La Lozana Andaluza	Agua de rosas	La Celestina
	El Buscón llamado Don Pablos	Agua de trébol	La Celestina
	El Amante Liberal	Agua mosquetada y almizclada	La Celestina
	El Licenciado Vidriera	Agua polvorizada con vino	La Celestina
	El Celoso Extremeño	Agua tiberina de los pobres	La Lozana Andaluza
	La Ilustre Fregona	Aguas vivas	La Lozana Andaluza
	Las dos Doncellas	Bebidas de nieve	Don Quijote de la Mancha
	La Señora Cornelia	Mosto	El Lazarillo de Tormes
	El Casamiento Engañoso		La Celestina
Agua de Ángeles	Don Quijote de la Mancha	Zumo	La Lozana Andaluza
	La Lozana Andaluza		El Buscón llamado Don Pablos
Agua de azahar	La Celestina	Zumo de limón	La Celestina
Agua de azufeifas	La Lozana Andaluza	"Yelo"	La Lozana Andaluza
Agua de bistorta rosa	La Celestina		La Galatea
Agua dulce de beber	La Lozana Andaluza		
Agua fría	La Señora Cornelia		
Aguas claras y frescas	La Galatea		
Agua de flor de habas a la veneciana	La Lozana Andaluza		

Gráfica 11.- Porcentaje de distintos tipos de bebidas no alcohólicas

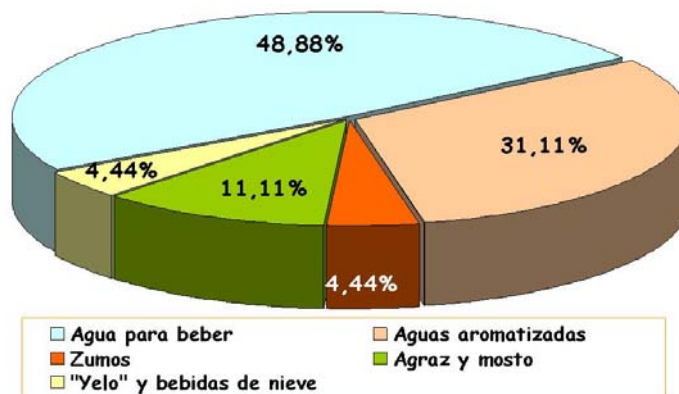
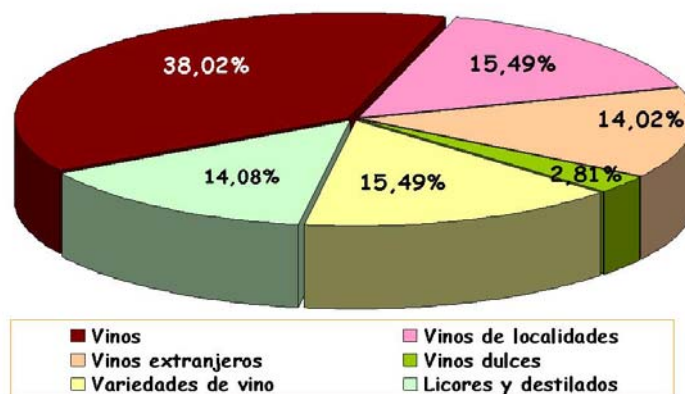


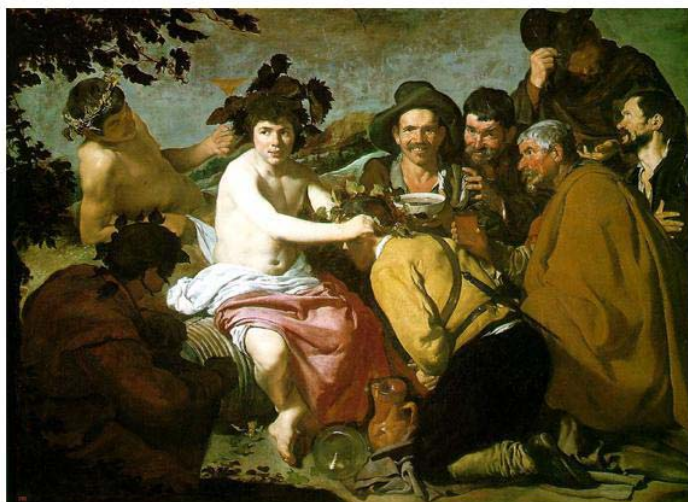
Tabla 15.- Vino y otras bebidas alcohólicas

Alimento	Obra	Alimento	Obra
Garnacha de Gandía	La Lozana Andaluza	Vino Corso	La Lozana Andaluza
Vino	Don Quijote de la Mancha	Vino de Esquivias	El Licenciado Vidriera
	La Galatea	Vino de Guadalcanal	El Licenciado Vidriera
	El Lazarillo de Tormes	Vino de La Membrilla	El Licenciado Vidriera
	La Celestina	Vino de los dos griegos	El Licenciado Vidriera
	La Lozana Andaluza	Candía y Soma	El Licenciado Vidriera
	El Buscón llamado Don Pablos	Vino de Madrigal	El Licenciado Vidriera
	El Diablo Cojuelo	Vino de Ofrenda	El Lazarillo de Tormes
	La Gitanilla	Vino de Rivadavia	El Licenciado Vidriera
	Rinconete y Cortadillo	El Coloquio de los Perros	El Vizcaíno Fingido
	El Licenciado Vidriera	Vino de San Martín	El Coloquio de los Perros
	El Celoso Extremeño	El Vizcaíno Fingido	El Vizcaíno Fingido
	La Ilustre Fregona	Vino del Devoto	El Vizcaíno Fingido
	Las Dos Doncellas	Vino Descargamaría	El Licenciado Vidriera
	El Coloquio de los Perros	Vino Dulce	La Lozana Andaluza
	El Juez de los Divorcios	Vino generoso y espumante	El Coloquio de los Perros
	El Rufián Viudo llamado Trampagos	Vino Griego	La Lozana Andaluza
	La Elección de los Alcaldes de Daganzo	Vino Guarnacha	El Licenciado Vidriera
	La Guarda Cuidadosa	Vino Monte Frascón	El Licenciado Vidriera
	El Vizcaíno Fingido	Vino Monviedro	La Celestina
	La Cueva de Salamanca	Vino Romanesco	La Lozana Andaluza
Vino de Alaejos	El Licenciado Vidriera	El Licenciado Vidriera	
Vino de Alaniis	El Licenciado Vidriera	Vino tinto	Don Quijote de la Mancha
Vino Albillo	La Lozana Andaluza	El Buscón llamado Don Pablos	
Vino Aloque	La Lozana Andaluza	Vino Torrontés	La Lozana Andaluza
Vino Añejo	Don Quijote de la Mancha	Vino trasñejo	Rinconete y Cortadillo
	La Elección de los Alcaldes de Daganzo	Vino Treviano	El Licenciado Vidriera
Vino Asperito	El Licenciado Vidriera	Malvasía de Candía	La Lozana Andaluza
Vino Blanco	El Diablo Cojuelo	"Agraz estilado"	La Lozana Andaluza
Vino Cazalla	El Licenciado Vidriera	Agua-ardiente	El Buscón llamado Don Pablos
Vino Chéntola	El Licenciado Vidriera		El Diablo Cojuelo
Vino clarete	El Diablo Cojuelo		El Rufián Viudo llamado Trampagos
Vino clarete	El Diablo Cojuelo	Alcohol	La Lozana Andaluza
Vino Claro	La Elección de los Alcaldes de Daganzo	Destilados y azucarados	La Celestina
Vino de Alaejos	El Licenciado Vidriera		La Lozana Andaluza
Vino de Ciudad Real	Don Quijote de la Mancha	Licor	La Guarda Cuidadosa
	El Licenciado Vidriera	Licor de Esquivias	Rinconete y Cortadillo
	El Coloquio de los Perros	El Coloquio de los Perros	
Vino de Coca	El Licenciado Vidriera		
Vino de lo Caro	El Rufián Viudo llamado Trampagos		
Vino las cinco viñas	El Licenciado Vidriera		

Gráfica 12.- Porcentaje de distintos tipos de bebidas alcohólicas



En la Gráfica 11 se han representado las bebidas no alcohólicas, tanto los distintos tipos de aguas, de las que la referencia más citada es la que se refiere a “agua” de forma general (30,10%), seguida de las aguas aromatizadas (26,80%) que utilizan tanto para beber como para pócimas; destacan también los “zumos”, en general (6,52%) aunque en mucha menor proporción que el agua, además del mosto (8,69%) y del agraz (2,17%); existen también citas referentes al hielo y a las bebidas de nieve que estaban de moda en la época (4,34%). Otras citas están relacionadas con el agua y aluden a alguna de sus características, como el “agua de pié” que es agua canalizada que llega a casa, el agua de beber, el agua fría o el agua tiberina, que es el agua que los pobres recogen del río Tiber, si es agua de lluvia recogida en el mes de mayo, si es agua que se puede beber sin riesgo de que esté contaminada, o si es agua fría y por lo tanto agradable en determinados momentos; cada una de ellas se cita en baja proporción.



Los Borrachos (Velázquez)



El aguador (Velázquez)

La Gráfica 12 incluye los porcentajes de los distintos tipos de bebidas alcohólicas. El “vino” en general, es la bebida más citada (38,02%); se han hecho otros apartados que agrupan distintos tipos de vino atendiendo a sus características como el hecho de que sea vino blanco, tinto o clarete (15,49%) en ocasiones las citas hacen referencia al vino que se produce en alguna localidad, como La Membrilla o Ciudad Real (15,49%). En el *Licenciado Vidriera* y en *La Lozana Andaluza* se citan algunos vinos extranjeros, italianos y griegos principalmente (14,02%); los licores y destilados representan un 14,08%, similar a los vinos extranjeros.

Entre las bebidas no alcohólicas ya hemos comentado que el agua es la más citada. *La Lozana Andaluza* hace referencia a que el agua es potable cuando habla de agua fresca o al “agua tiberina” que es la que beben los pobres (mamotretos XXVI y LIV). En *El Celoso Extremeño* se describe el agua, que por estar canalizada, llega directamente a la casa, cuando

el protagonista buscaba la casa en un “*en un barrio principal de la ciudad*” donde tenía “*agua de pié*”.

Atterido (2002), comenta que los pobres aplacaban el hambre con pan y agua; sin embargo los pícaros, como Lázaro de Tormes calmaban el hambre, antes de irse a cenar, solamente con agua (*El Lazarillo de Tormes*, tractado tercero). Lobera de Ávila (1530), por su parte recomienda el vino aguado para las personas enfermas, ancianos, mujeres preñadas y débiles, que era lo que normalmente bebían los pobres y los pícaros de las obras seleccionadas; aunque estos lo tomaban cuando podían junto con el pan para calmar el hambre; el mismo autor del Siglo de Oro también recomendaba el vino para los banquetes.

Las referencias a bebidas incluyen también las bebidas de nieve y aguas aromatizadas con flores, frutas u otros productos como la “azofeifa” o el azahar; Sancho Panza se refiere a este tipo de aguas porque le quieren lavar las manos con agua sucia y piensa que a su amo le van a lavar con agua aromatizada, a la que llama “agua de ángeles”; además don Quijote alababa las propiedades de las bebidas de nieve (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulos LVIII y LIX) que según Francés (1976), Pérez (1998) y Corral (2002) eran enfriadas en cuevas con nieve y que conservaban a lo largo de todo el año.

En las obras seleccionadas para este trabajo Celestina (*La Celestina*, auto primero) y Aldonza Lorenzo (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XXIX) además de su oficio de cocineras, son curanderas y “hacedoras” de pócimas y afeites; elaboraban “aguas” aromatizadas con diferentes productos, con la idea de que los ingredientes les aportaran propiedades terapéuticas.

Se hace referencia a zumo, en general, a zumo de limón y a mosto, siendo este último el más citado.

De los resultados obtenidos se deduce que tal como proponen la mayoría de los autores, entre los que están Díaz-Plaja (1994), Garrido *et al.* (1995), Díaz (1997), Pérez (1998), Corral (2002), Gil *et al.* (2005a y c), Martín (2006) y Navas *et al.* (2007), la bebida más consumida, o por lo menos más citada en el Siglo de Oro, era el vino. Valoraban mucho su origen y calidad, por eso en muchos casos las referencias al vino iban asociadas a dichas características, el uso para el que iban a ser destinados, el proceso de crianza o el lugar de origen. Este es el caso de los vinos de distintas localidades de Castilla-La Mancha que Cervantes elogiaba (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo XIII), o los de Madrid y Andalucía.

En las obras hay numerosas referencias al vino en general y a distintos vinos como el blanco y el clarete con el que se emborrachan un francés, un inglés, un italiano y un tudesco en una venta que visitan don Cleofás y el diablo que le acompaña (*El Diablo Cojuelo*); el “claro vino”, en el que uno de los candidatos a alcaldes (*La Elección de los Alcaldes de Daganzo*), que es catador de vinos, diferencia un sabor a palo y a cordobán, porque ambas cosas habían caído dentro de la tinaja; los vinos albillo, turrón y aloque que se utilizan para describir la tierra del autor (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XLVII).

Respecto al vino tinto lo guarda el ventero en los cueros (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha I*, capítulo XXXVII), y don Quijote los rompe pensando que se trata de un gigante que le ataca; este tipo de vino lo bebe don Pablos, durante la comida con su tío y sus amigos después de que ajusticien a su padre y que han subido con una soguilla de un bodegón (*El Buscón llamado Don Pablos*, libro II, capítulo IV); el vino generoso y espumante lo menciona el huésped de la taberna en la que se reúnen los amigos del alguacil para el que servía Berganza (*El Coloquio de los Perros*), cuando se describe que llena una copa grande de taberna y brinda con toda la compañía. También se habla del vino añejo, con el que Sancho Panza pretende quitarse el “desmayo del estómago” (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo III) y del que Humillos (*La Elección de los Alcaldes de Daganzo*) pretende regalar unas “botas tan crecidas, que se arremetan a ser cueros” para sobornar al jurado; el mismo tipo de vino del que la vieja de la casa de Monipodio (*Rinconete y Cortadillo*) se bebe “un corcho que cabe un azumbre” (unos dos litros), aunque aquí le llaman “trasñejo”. Podría ser similar al “vino de lo caro” que Trampagos (*El Rufian Viudo llamado Trampagos*) envía a comprar seis azumbres durante el velatorio de su mujer. Por último, el “vino dulce” del que se dice que dos barriles forman parte del pago por “un agua para lustrar la cara” (*La Lozana Andaluza*, mamotreto LVII), y el vino “de ofrenda”, del que en *El Lazarillo de Tormes* (tractado segundo), el clérigo compra lo justo para una semana y guarda en el arcaz bajo llave.

También existen numerosas referencias al vino atendiendo a la localidad donde se producen, tanto nacionales como extranjeros. Empezamos por las citas de la Comunidad de Madrid, entre las que están el vino de San Martín, del que el amo de Berganza (*El Coloquio de los Perros*) reconoce su calidad comparándolo con el de Ciudad Real y el “Licor de Esquivias”, acompañado de unos dulces, con el que agasajan a los timadores en el *Vizcaíno Fingido*; en otro momento lo llaman “vino del Devoto. Entre los vinos de la Comunidad de Castilla-La Mancha están el vino de Ciudad Real, del que Tomás Rodaja (*El Licenciado Vidriera*) dice que es “recámara del dios de la risa”; este vino lo alaba uno de los amos de Berganza (*El Coloquio de los Perros*) y el Caballero del Bosque, que es uno de los personajes que intentan hacer regresar a don Quijote a su casa, destaca la calidad del vino y adjudica a Sancho la cualidad de catador, ya que éste reconoce el vino como de esta localidad y dice: ¡Bravo mojón! En verdad

que no es de otra parte, y que tiene algunos años de ancianidad” (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha II*, capítulo XIII). El vino de La Membrilla y el de Esquivias están entre los que recuerda Tomas Rodaja cuando se emborracha a su llegada a Genova, después del viaje en barco. También se citan vinos de Castilla-León, como el de Coca y el de Madrigal, que recuerda *El Licenciado Vidriera* al narrar la borrachera de Génova.

El hecho de que algunos de los protagonistas pasen parte de su vida en Italia hace que se citen algunos vinos Italianos, como el de Treviano, al que Tomás Rodaja describe como suave; el Monte Frascón y el Asperino, al que el mismo Tomás Rodaja describe como fuerte; el vino romanesco, lo citan dos de los personajes relacionados con Italia, Aldonza Lorenzo (*La Lozana Andaluza*, mamotreto LIV) y Tomas Rodaja, y ambos lo consideran de mala calidad, pues la primera dice: *“que no es bueno sino un año”* y el segundo dice que lo considera “bajo”.

Aunque ninguno de nuestros protagonistas vive en Grecia, se citan algunos vinos griegos como los de “Candía” y “Soma”, a los que Tomás Rodaja describe como vinos generosos o la “*malvasía de Candía*” a la que Aldonza Lorenzo, considera un vino caro y de buena calidad; sin embargo, un poco más tarde, Aldonza regaña a la persona que ha comprado el vino por comprar un vino caro y le dice: *“¡Trajérades corso o griego, y no expendiera tanto!”*; parece con esto que la valoración de estos vinos no viene por el país de origen sino por el tipo de uva (*la guarnacha*) con el que están elaborados, uva que según Tomas Rodaja produce unos vinos apacibles a la vez que describe el vino Chéntola como rústico.

El vino no era la única bebida alcohólica que se consumía, ya que se hace mención a los licores, los destilados y azucarados y el “agua-ardiente”, que eran bebidas que no despreciaban los pícaros de nuestras obras. Según Navas *et al.* (2005) estas bebidas hacían, junto con la cerveza, competencia al vino; sin embargo, si nos fijamos en la descripción que Lope de Vega, hace en Fuenteovejuna:

*“...que el vino será poco, y la cerveza
sobrará por las partes de Alemania...”*

se puede pensar que las costumbres en España eran diferentes a las del norte de Europa, que llegaban a España junto con las tropas y la corte de Carlos I.

Por otra parte Chamorro (2002) describe que el aguardiente, junto con los torreznos fritos, se vendía en los bodegones de puntapié y en las esquinas de las calles; de hecho, a don Pablos le regalan “*dos tajadas de alcotín y agua-ardiente*” en una esquina de Madrid (*El Buscón llamado Don Pablos*, libro tercero, capítulo II).

5.2.5.- Platos elaborados, salados y dulces

En este capítulo se han reunido los datos obtenidos en relación a platos elaborados tanto salados como dulces. Es muy amplia la variedad de citas sobre este tipo de alimentos; y algunos de ellos siguen siendo de uso habitual en la actualidad y otros son conocidos pero no se suelen comer, salvo con motivo de celebraciones. En ciertos casos han sufrido transformaciones al añadirle o quitarle ingredientes, que a veces procedían del Nuevo Mundo; otros eran de origen Italiano y se citan platos de los que no sabe cuales son sus ingredientes ni como se cocinaban mientras que de otros se conoce la receta o una que puede ser similar, a través de algunos de los recetarios de cocina de la época. Esta gran cantidad de platos concuerda con el menú que proponía Lobera de Ávila (1530) para celebrar un banquete cuando dice: *“Porque el banquete no se dice agora bueno si no entra en él pescado y carne, y para postre muchas maneras de frutas, ansí como de pasta y fritura, y toda especie de vino y toda suerte de cerveza”*.

Las referencias a todos estos alimentos se han organizado separando, en primer lugar, en platos salados y dulces y haciendo subgrupos dentro de los salados. Los datos relacionados con estos últimos se han reagrupado en las Tablas 16 a 20 denominadas de la siguiente forma:

Tabla 16.- Sopas, caldos, guisos, ollas y cazuelas, en las que se han incluido platos en los que están presentes las carnes y las hortalizas, pudiendo ser una mezcla de ambos o elaborados con diferentes hortalizas sin carne; así como algunos platos que por sus características tienen denominación propia, refiriéndose al ingrediente principal, como las lentejas o las albóndigas.

Tabla 17.- Asados y fritos, elaborados con carnes, pescados y vegetales.

Tabla 18.- Cereales, pastas, empanadas y pasteles.

Tabla 19.- Adobos, conservas, escabeches y salsas.

Tabla 20.- Dulces.



Bodegón de pan (Palacios)



Bodegón (Van der Hamen)

Tabla 16: Sopas, caldos, guisos, ollas y cazuelas

Alimento	Obra	Alimento	Obra
Albóndigas	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza	Manjar Blanco	Don Quijote de la Mancha La Cueva de Salamanca
Alcaparrones ahogados en pimientos	Rinconete y Cortadillo	Menestra	La Ilustre Fregona
Alcuzcuzú con garbanzos	La Lozana Andaluza	Menestra de calabaza	La Lozana Andaluza
Boronía	La Lozana Andaluza	Morteruelo de azófar	La Lozana Andaluza
Butifarros a la ginovesa	La Lozana Andaluza	Olla	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos El Casamiento Engañoso
Cabrito apedreado con limón ceutí	La Lozana Andaluza	Olla podrida	Don Quijote de la Mancha
Caldo	El Lazarillo de Tormes El Buscón llamado Don Pablos La Ilustre Fregona	Olla reposada	La Lozana Andaluza
Cazuela con su ajico y cominico y saborcico a vinagre	La Lozana Andaluza	Paloma cocida	El Buscón llamado Don Pablos
Cazuela de berenjenas mojées en perdición	La Lozana Andaluza	Pebete guisado	El Buscón llamado Don Pablos
Cazuela de peje	La Lozana Andaluza	Pepitoria	La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos La Gitanilla El Rufián Viudo llamado Trampagos
Cazuela morisca	La Lozana Andaluza	Perdiz con calderuela	La Celestina
Cazuelas de pescado cecial con oruga	La Lozana Andaluza	Pistos	Don Quijote de la Mancha El Buscón llamado Don Pablos
Cocido	Don Quijote de la Mancha	Potasiri	La Fuerza de la Sangre
Col murciana con alcaravea	La Lozana Andaluza	Salmorejo	La Lozana Andaluza El Diablo Cojuelo
Conejo guisado	Don Quijote de la Mancha	Salpicón	Don Quijote de la Mancha
Cuajerejos de cabritos	La Lozana Andaluza	Tripas cocidas	El Lazarillo de Tormes
Duelos y quebrantos	Don Quijote de la Mancha	Uña de vaca cocida	El Lazarillo de Tormes
Gazpacho	Don Quijote de la Mancha	Uña de vaca cocida con garbanzos, cebolla y tocino	Don Quijote de la Mancha
Grañones con huesos de tocino	La Lozana Andaluza	Zahínas y nabos sin tocino y con comino	La Lozana Andaluza
Guisado	La Lozana Andaluza El Casamiento Engañoso	Sopa	Don Quijote de la Mancha El Buscón llamado Don Pablos
Guiso	El Buscón llamado Don Pablos	Sopa de los conventos	El Diablo Cojuelo
Habas a la veneciana	La Lozana Andaluza	Sopa de San Jerónimo	El Buscón llamado Don Pablos
Jigote	El Diablo Cojuelo	Sopas de leche	El Coloquio de los Perros
Lentejas	Don Quijote de la Mancha	Zahínas	El Coloquio de los Perros

Los alimentos que se han incluido en esta tabla tienen en común el ser elaborados en un recipiente como la olla o la cazuela en la que se introducen los ingredientes. Se les denomina de diferente forma dependiendo de dichos ingredientes, de si son cocinados en una olla o en una cazuela de barro, en cuyo caso se denominan según el nombre del recipiente; pueden tratarse de guisos donde el ingrediente principal es la carne o las verduras o concretamente las albóndigas, las habas a la veneciana, las lentejas; en ocasiones se elaboran con una mezcla de carnes y/o hortalizas en proporciones similares, como en las menestras o en los pistos. Otros platos diferentes se elaboraban con algún tipo de cereal o bien con diferentes ingredientes se trata de sopas o caldos.

De todos ellos los más citados son las ollas y las cazuelas; según Navas et al (2007) Covarrubias definía la Olla como: “*La que es muy grande y contiene en sí varias cosas, como canero, vaca, gallinas, capones, longaniza, pies de puerco, ajos, cebollas, etc*”. Esta definición es muy similar a la del diccionario de autoridades (1737) donde dice que lleva carne, tocino, garbanzos y otras cosas; en la edición de este diccionario de 1780 dice que también se le llama “El cocido”.

Tal como Matallana (2008) sugiere era el plato único y diario en las mesas de muchas familias, y la mayor o menor cantidad y variedad de ingredientes dependía de las posibilidades económicas del momento; don Quijote (*Don Quijote de la Mancha I*, capítulo primero) tomaba olla todos los días a la hora de la comida, excepto los sábados y domingos; y como era un hidalgo venido a menos su olla tenía algo más vaca que carnero así, debía ser un poco más pobre que las que sugiere Farriol (2005) cuando dice que los hidalgos comían ollas en las que se ponía gallina, capón, conejo, carnero, jamón, chorizo, tocino fresco, ajos, cebollas y garbanzos; el ejemplo de las ollas de menor calidad es el de las que tomaba don Pablos (*El Buscón llamado Don Pablos*, libro primero, capítulo VI), las describe el protagonista como “*ollas éticas de puro flacas*”, tenían tan poco contenido que Dómine Cabra, para espesar el caldo le añadía cabos de vela y además mataba de hambre a sus pupilos.

En los buenos momentos la olla podía parecerse a la de mejor calidad que es la “*olla podrida*”, nombre derivado de olla “*poderosa*”, porque llevaba más cantidad de componentes; es la que preparan los cocineros de Camacho (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo XX). Los diferentes tipos de ollas que se citan en las obras concuerdan con la descripción de Martínez (2002) cuando se refiere a cómo el viajero Ford, en 1846, decía que la olla solo se hace bien en Andalucía, en las casas acomodadas, mientras que en el resto de España es un puchero que lleva vaca cocida con garbanzos y hortalizas; también decía que era un plato que solo podía ser de buena calidad si se come en España porque los ingredientes son típicamente españoles.

Otro de los platos característicos y habituales en la mesa del Siglo de Oro eran los guisados, que según Farriol (2005) eran platos similares a la olla, pero en ellos no había legumbres y además se solía añadir carne como componente principal; un ejemplo es el conejo guisado que el doctor Recio no permite comer a Sancho Panza diciendo: “*Vuestra merced no coma de aquellos conejos guisados que allí están, porque es manjar peliagudo*”; Aldonza Lorenzo, por su parte, describe cómo le hacía “*guisados*” a su padre cuando éste vivía (*La Lozana Andaluza*, mamotreto primero); de igual forma la madre de Lázaro se gana la vida guisando para dar de comer a unos estudiantes (*El Lazarillo de Tormes*, tractado primero).

Aldonza (*La Lozana Andaluza*, mamotretos II y XXXVII) describe numerosos platos que denomina cazuelas, en las que el ingrediente principal es diferente en cada caso; hay cazuelas de berenjenas, como la “*cazuela de berenjenas mojies en perdición*”, otros que llevan pescado como la “*cazuela de peje*” o la “*cazuela de pescado cecial con oruga*” y un tercer grupo en el que no se describen los ingredientes, como la “*cazuela con su ajico y cominico y su saborcico a vinagre*” (mamotretos II y XXXVII) que suponemos que es de berenjenas, por ser una descripción muy similar a la que se podría dar para describir las berenjenas de Almagro (Ciudad Real); en cualquier caso el uso del vinagre implica un tratamiento para conservar los alimentos durante un tiempo; otro caso es el de la “*cazuela morisca*” que no aporta datos sobre su composición (mamotretos II y XXXVII).

Entre los platos cuyo componente principal son los vegetales algunos son cocidos y otros asados; de los primeros podemos comentar la “*menestra de calabaza*” que Aldonza no debe valorar mucho puesto que la compara con una mujer que va transmitiendo la sífilis o la “*menestra de cebollas*” que recomienda a una joven que no coma porque “*abre mucho*”; lo que no sabemos es que significa la frase (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XXVI y mamotreto XXIX).

En este apartado también se han incluido las carnes que han sido sometidas a un tratamiento de cocción y se nombran con el nombre del alimento seguido del adjetivo cocido; es el caso de las dos “*palomas cocidas*” que forman parte del menú de los dos rufianes que comen en la venta donde se alojan don Pablos y su amo de camino a Alcalá de Henares (*El Buscón llamado Don Pablos*, libro primero, capítulo IV); o las “*tripas cocidas*” y la “*uña de vaca cocida*” que una mujer, en una tripería, le regala a Lázaro (*El Lazarillo de Tormes*, tratado tercero); en ambos casos el alimento se cuece pero la materia prima utilizada está en los dos extremos de la valoración de la sociedad de la época, la paloma que es un ave y como tal se valoraba mucho y las tripas que eran consideradas alimentos de pobres y así se reconoce en las obras al regalárselo a Lázaro cuando pide por la calle.

Las sopas o caldos, tienen en común el ser alimentos de consistencia fluida y que el Diccionario de la Real Academia Española (2007) define en una de sus acepciones como “*Plato compuesto de rebanadas de pan, fécula, arroz, fideos u otras pastas, y el caldo de la olla u otro análogo en que se han cocido*”.

Capítulo especial es el de la “*sopa de los conventos*” que en el Diccionario de autoridades (1730) define como: “*La comida que dan a lo pobres en los conventos, por ser la mayor parte de ella pan y caldo*”; Don Cleofás (*El Diablo Cojuelo*) criticaba a un astrólogo la había tomado, engañado a los monjes que la repartían (*El Diablo Cojuelo*); es el mismo tipo de

sopa que solían tomar los estudiantes pobres que utilizaban la expresión “*andar a la sopa*” y que, Cervantes asocia con las sobras de las comidas de los ricos (*Don Quijote de la Mancha I*, capítulo XXXVII); y la misma a la que acudían don Pablos y sus amigos durante su estancia en Madrid (*El Buscón llamado don Pablos*, libro tercero, capítulo II). Según Sánchez (1998) y Almodóvar (2003) era un sopicaldo al que llamaban “*sopa boba*”, “*gallofa*”, o “*bodrio*”, elaborado con tronchos de col y tocino rancio; para comer, el pobre hacía cola a la puerta del Convento o Monasterio, con su escudilla preparada para que la llenaran. También son de este tipo las “*sopas de leche*” que en este caso le ofrecen los niños del mercader a Berganza (*El coloquio de los perros*). Son cuatro denominaciones diferentes de un tipo de alimentos que ofrecían a los pobres en la puerta de los conventos.

Muy cerca de este tipo de alimentos está el caldo claro que toma don Pablos en casa de Dómine Cabra en escudillas de madera (*El Buscón llamado don Pablos*, libro primero, capítulo tercero) y el caldo hecho con el jugo que suelta la carne que se toma el clérigo para el que sirve Lázaro (*El Lazarillo de Tormes*, tractado segundo); más sustancioso debía ser el caldo que tomó don Pablos en la casa de los familiares de un amigo (*El Buscón llamado don Pablos*, libro tercero, capítulo II).

Tabla 17: Asados y fritos

Alimento	Obra	Alimento	Obra
Ansarón asado	La Lozana Andaluza	Huevos asados	La Celestina
Asado	Don Quijote de la Mancha	Longaniza asada	Lazarillo de Tormes
Cabeza de ajos asada	La Lozana Andaluza	Perdigón asado	El Diablo Cojuelo
Cabra asada	El Buscón llamado Don Pablos	Perdiz asada	Don Quijote de la Mancha
Cabrito asado	El Buscón llamado Don Pablos	Picioni	La Fuerza de la Sangre
Concho o veramente asado	La Lozana Andaluza	Polastri	El Licenciado Vidriera
Conejo asado	El Diablo Cojuelo	Tajadas de bacalao frito	Rinconete y Cortadillo
Fritos en aceite	La Gitanilla	Ternera asada	Don Quijote de la Mancha

Los asados son una forma de elaborar los alimentos que era frecuentemente utilizado para las carnes; es el caso de la cabra o el cabrito que se toman los rufianes en la venta donde se alojan don Pablos y su amo (*El Buscón llamado Don Pablos*, libro primero, capítulo IV) de camino a Alcalá de Henares; o los asados de perdiz que Sancho Panza supone bien sazónada, pero el doctor Recio no le permite comer diciendo que: “*Hipócrates dice: Omnis saturatio mala, perdices autem pésima*”. Quiere decir: “*Toda hartazgo es mala; pero la de las perdices malísima*” (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo XLVII). Asado de ansarón preparan en *La Lozana Andaluza* (mamotreto XVII), para la cena de “*una putilla con su amigo*”; conejo y perdigón asados se comen don Cleofás y el diablo (*El Diablo Cojuelo*); pero el asado más grande que se describe en las obras es el del novillo entero que está ensartado en un olmo durante la preparación del banquete de las bodas de Camacho (*El Ingenioso Hidalgo*

Don Quijote de La Mancha II, capítulo XX). Son varias las recetas de asados o recomendaciones para hacerlos que proponen los autores de la época, como las de Da como (1450) en sus consejos “*Para hacer bien cualquier asado en la que utiliza carne de: “capón, de cabrito, o de cualquier otra carne que merezca ser asada”*”, recomienda que si la carne es dura se cueza previamente; además de estas recomendaciones hay otras recetas como “*Cabrito asado en salsa*” (Da Como, 1450), “*Como se ha de rellenar un cabrito*” (Hernández de Maceras, 1607) o la de Nola (1529) que llama “*Janete de cabrito*”.

El “*picioni*”, palabra italiana que significa pichón es uno de los platos italianos que Rodolfo (*La Fueza de la Sangre*) describe entre los que se pueden comer en las hosterías italianas; Da Como (1450) da consejos “*Para cocer capones, faisanes y otros volátiles*”, entre estos consejos recomienda comer los pollos y los pichones asados, mientras que las palomas silvestres dice que son mejores cocidas con pimienta y salvia.

No todos los asados que se describen en las obras son de carne. Aldonza Lorenzo (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XXIII) recomienda el uso de una cabeza de ajos asada para “el mal de madre”; Nola (1529) tiene varias recetas en las que se utiliza el ajo asado, es el caso de la receta de “*Ajete para ansarones*” en la que es necesario “*asar tres o cuatro cabezas de ajos entre el rescaldo o ceniza caliente*”.

Son muy escasas las citas a fritos que se hacen en estas obras, en *La Gitanilla* explican que se fríe con aceite, aunque la materia prima a freír sean unos pelos para elaborar un ungüento. El caso de las “*tajadas de bacalao*” frito las toman Rinconete y Cortadillo en la casa de Monipodio, junto a los otros miembros de la Cofradía; en este caso no se especifica si se han frito con aceite o con grasa animal, cuyo uso era mucho más frecuente. Hernández Maceras (1607) describía varias recetas, como: “*De empanada Inglesa de calabaza*”, “*Como se puede dar el pescado cecial*”, “*Como se ha de coajar la cazuela deste pescado*”, en las que el ingrediente principal se freía, y se especifica que los fritos eran en manteca, excepto en la receta de “*De hormigo de avellanas*” donde se dice que se puede utilizar “*manteca de ganado, o azeyte*”.

Tabla 18: Cereales, pastas, hojaldres, empanadas y pasteles

Alimento	Obra	Alimento	Obra
Alcuzcuzú	La Lozana Andaluza	Fénix empanado	El Diablo Cojuelo
Arroz entero, seco, gaso	La Lozana Andaluza	Fideos sicilianos	La Lozana Andaluza
Bizcocho	Don Quijote de la Mancha El Amante Liberal	Gatafurias	La Lozana Andaluza
Bizcocho mojado	El Amante Liberal	Grullos	La Lozana Andaluza
Empanada	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza La Cueva de Salamanca	Hojaldre	La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos
Empanadilla	La Lozana Andaluza	Macarroni	El Licenciado Vidriera
		Pastel de carne	El Buscón llamado Don Pablos

De todos estos alimentos podemos agrupar juntos a la empanada, la empanadilla y el pastel, todos ellos están elaborados con una masa de pan o similar que se rellena con carne, pescado, hortalizas, frutas o algún dulce; eran un plato muy utilizado en la época y autores como Da Como (1450), Nola (1529) y Martínez Motiño (1622) proponen varias recetas para elaborar este grupo de alimentos; entre ellos están la *“Empanada de carne o de pescado”*, la *“Empanada en asador de gallina asada”*, de Nola (1529). *“Como se ha de hacer una empanada Inglesa de cabezas”*, *“Como se han de hacer empanadas Inglesas de las lengua”*, *“De empanadas de ternera”*, *“De empanadas de solomos de vaca”*, *“De empanada de sardinas”*, *“De empanadas del Mero”*, de Hernández Maceras (1607); también en el anónimo *“Manual de mujeres en el cual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas”* (Anónimo) hay una receta de empanada titulada *“Receta para empanadas de membrillos”*.

Además, Lobera de Ávila (1530) incluye las empanadas entre los alimentos que deben estar presentes en un banquete de igual forma que Celada (2006) los describe como alimentos que se elaboraban con frecuencia en las cocinas del Vaticano hasta el punto de que, en el siglo XVI, en la cocina había un horno para empanadas; por otra parte, según Castro (1999) este tipo de alimentos tiene origen árabe, por ser similares a la *“mustela”*. Podría ser un alimento que sustituyera a otros cuando por diferentes circunstancias escaseara la comida como sucede en *El Casamiento engañoso*, en el que el amigo del soldado enfermo le invita a comer a su casa y decide que el criado tomará una empanada, alimento que según Navas, et al (2007) solía tomarse a medio día y que según Santamaría (1988) era uno de los alimentos que formaba parte del menú que ofrecían los figones, que eran los establecimientos de más calidad en los que se podía comer en la época.

En el grupo de las pastas y cereales se diferencian dos subgrupos el formado por el alcuzcuzú que el Diccionario de la Real Academia Española (2007) define como cuscús, comida típica magrebí, hecha con sémola en grano y salsa, servida con carne o verduras y el arroz que

elabora Aldonza Lorenzo (La Lozana Andaluza, mamotreto II); ambos son platos que llegaron a la cocina española de mano de los árabes.

El otro subgrupo los forman los fideos sicilianos, las *gatafurias*, empezando por la la gatafuria o “*gattafura*” que es un plato que está entre los que Aldonza (La Lozana Andaluza, mamotreto XXVIII) sabe cocinar; originario de Genova, en la Edad Media, era una torta de queso fresco, es un antecedente de la “Torta Pascualina”. También es un antecedente del “*rafioli*”, del que el “*Libro di cucina/Libro per cuoco*” publicado por un autor anónimo veneciano en los siglos XIV y XV ofrece varias recetas entre las que está el “*Rafioli fritti*”, el “*Rafioli común de herbe vantazati*” y el “*Rafioli per altro modo e chiasmasse licaproprii*”. Otros de los platos de origen italiano que se citan son los “*grullos*” que uno de los galanes de Aldonza dice que se compran (La Lozana Andaluza, mamotreto LVI) y los macarrones que Tomas Rodaja (El Licenciado Vidriera) junto con Rodolfo (La Fuerza de la Sangre) relacionan con la buena comida que se servían en las hosterías italianas; según Navas et al (2007), esta cita se refiere a que Cervantes los recordaba de su paso por Italia.

Tabla 19: Adobos, conservas, escabeches y salsas

Alimento	Obra	Alimento	Obra
Adobado	La Lozana Andaluza	Conserva	Don Quijote de la Mancha
Adobo	Don Quijote de la Mancha		La Celestina
Almodrote	El Lazarillo de Tormes		La Española Inglesa
Bacalao	Don Quijote de la Mancha		La Señora Cornelia
	La Lozana Andaluza		El Vizcaíno Fingido
	Rinconete y Cortadillo	Escabechado	El Licenciado Vidriera
Berenjenas en conserva	La Lozana Andaluza	Lebrada	La Lozana Andaluza
Capirotada	La Lozana Andaluza	Rellenos	La Lozana Andaluza
Capirotada con mucho queso	La Lozana Andaluza	Salsa	El Lazarillo de Tormes
Conejo fiambre	Don Quijote de la Mancha		El Licenciado Vidriera
		Tajadas de alcotín	El Buscón llamado Don Pablos
		Tasajo de cabra	Don Quijote de la Mancha

En el apartado dedicado a los adobos, escabeches y conservas se han incluido los alimentos elaborados que han sufrido un tratamiento encaminado a conservar los alimentos durante un tiempo más o menos largo, utilizando diferentes técnicas.

El escabeche es una de las formas que se utilizaban en el Siglo de Oro para elaborar diferentes tipos de platos, especialmente carne y pescados; el objetivo era tanto culinario como de conservación para mantenerlos durante más tiempo en buenas condiciones. El factor común a todos ellos es la presencia de vinagre, vino blanco y especias; según Martínez (2002) se hacían escabeches de diferentes pescados como las sardinas o los besugos; cocineros como Nola (1529) o Hernández Maceras (1607) describían varias recetas de escabeches de vegetales, como “*Las berenjenas en escabeche*” que cita Nola (1529); de aves “*Como se ha de*

escabechar una perdiz” o “*Como se ha de dar la perdiz en escabeche*”, ambas de Hernández Maceras (1607) y también los hacían de carne de caza, como el “*escabeche de conejo*” de Hernández Maceras (1607).

Todas ellas tienen en común varios de los ingredientes utilizados; estos son “especias”, sin concretar cuales, de las que solo citan la cantidad; laurel, vino blanco, vinagre y limón. En unos casos el alimento a escabechar se cuece o asa primero y se termina su elaboración añadiendo las especias y, en otros se elabora desde el principio en contacto con las especias y condimentos.

Según Redom *et al.* (1991) el escabeche se consumía frecuentemente en las tabernas; era un plato que se podía tener siempre a disposición del cliente sin problemas de conservación.

A veces el alimento no ha sufrido un tratamiento culinario propiamente dicho sino que ha sido sometido a un tratamiento de conservación por salazón, ahumado o desecado y, aunque se han introducido en las Tablas 4 (“Alimentos de origen animal: Productos cárnicos”) y 5 (“Alimentos de origen animal: Pescados y Mariscos”) se hace referencia a ellos ahora por ser una forma de tratar a los alimentos que permite conservarlos durante largo tiempo sin que se deterioren.

Las carnes desecadas formaban parte habitual de la dieta de los pastores y viajeros de la época; es el caso de los “*tasajos de cabra*” que tomaron don Quijote y Sancho con los cabreros, o el bacalao salado que les ofrecen en la venta (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha I*, capítulos I y XI); Navas *et al.* (2007) y Orduna (2008) los describen como alimentos habituales en el Siglo de Oro, hasta el punto de que la carne acecinada era más barata que la fresca, y la de cerdo era considerada la mejor por ser símbolo de cristiandad a modo de ejemplo las referencias al jamón con que se hacen en las obras en sus diferentes denominaciones y que se han incluido en Tabla 4 pero que se cita ahora porque ha sufrido un tratamiento que implica el desecado y el uso de la sal. Celada (2006) también incluye las carnes o los pescados en salazón; esta forma de conservar los alimentos la utilizaban en el Vaticano, en el siglo XIV y XV, con los pescados como la anguila, el arenque, el bacalao, el salmón o la ballena, entre otros, para comerlos durante la Cuaresma en las Cocinas del Vaticano.

Los personajes de las obras de este trabajo también utilizaban este tipo de alimentos; así don Quijote (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha I*, capítulo I) consume bacalao salado y repasaba todas las variedades que se utilizaban en las distintas regiones de España, que se conservaban salados y se asociaban con el bacalao, es el caso del abadejo, el bacallao,

el curandillo, la truchuela Kurlansky (2001) los considera a todos ellos especies de pescado blanco muy similares entre si y con otros, como la merluza, que normalmente no comemos en salazón.

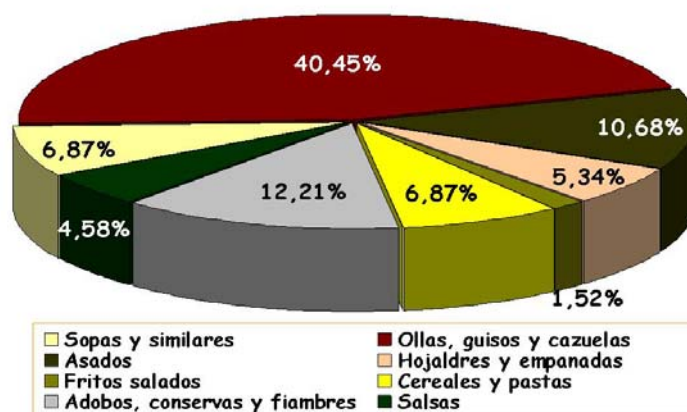
También se citan en las obras las sardinas, que Orduna (2008) considera uno de los pescados más habituales en las mesas de la población de clase media, especialmente las sardinas arenques, de las que don Quijote y Sancho (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha I*, capítulo XVIII) desearían tomar si no se hubieran olvidado las alforjas en la venta; este tipo de pescado, junto con el bacalao, se puede conservar largo tiempo sin que sufra alteraciones en sus propiedades organolépticas.

Las salsas las define el C.A.E. (2006) como “*Mezcla de varias sustancias comestibles utilizable para acompañar a la comida o a los preparados alimenticios*”.

Entre estos preparados se cita el almodrote que según el diccionario de la Real Academia Española (2007) es una “*salsa para aderezar berenjenas*”. Esta salsa la describe el escudero al que sirve Lázaro de Tormes cuando está comiendo la uña de vaca que el criado ha obtenido pidiendo; también cita las salsas cuando dice de el mismo que es una persona que no necesita ayuda “*yo no había menester muchas salsas para comer*” (*El Lazarillo de Tormes*, tractados segundo y tercero); Tomás Rodaja, para describir lo pobres que son los arrieros, dice: “*su salsa es la hambre*” (*El Licenciado Vidriera*). Nola (1529) describe varias recetas de salsas como la “*salsa blanca para ansarones*”, que se hace con *lo blanco de un pollo, un grano de ajo, un migajón de pan remojado con caldo, yemas de huevos duros, jengibre, canela, azúcar, agraz y almendras blancas*; la “*piñonada de ajos*” cuyos ingredientes son: *piñones, almendras mondadas y dos cabezas de ajos cocidas con caldo de gallinas o de carnero*”; Hernández Maceras (1607) describe una salsa hecha con miel, vinagre, agua, y especias a la que llama de “*Cabríto reboçado*”. La lebrada es una salsa que da nombre a un guiso del que Sangüeso (*La Lozana Andaluza*, mamotreto LIII) dice que está tan bueno como la capirotada y como el salmorejo.

En la Gráfica 13 se han representado los porcentajes de los distintos grupos de alimentos elaborados salados utilizando los datos de las Tablas 16 a 19.

Gráfica 13.- Porcentaje de los distintos tipos de platos elaborados



Los alimentos más citados son las ollas, guisos y cazuelas que representan el 40,45%, este dato concuerda con lo que se ha comentado anteriormente en el sentido de que la olla era el plato diario de muchos españoles; los adobos conservas y fiambres junto con los asados tienen porcentajes similares que distan mucho de las ollas pero que como ya se ha dicho los primeros eran modos para conservar los alimentos; las sopas, los cereales y pastas, los hojaldres y empanadas y las salsas son cuatro grupos de alimentos que también tienen porcentajes similares muy alejados de las ollas; por último el porcentaje de los fritos salados es prácticamente testimonial.

Tabla 20: Dulces

Alimento	Obra	Alimento	Obra
Almendrada	El Buscón llamado Don Pablos	Frutas de sartén	Don Quijote de la Mancha
Arrope	La Lozana Andaluza	Hojuelas	La Lozana Andaluza
Cañutillos de suplicaciones	La Elección de los Alcaldes de Daganzo	Hormigos torcidos con aceite	La Lozana Andaluza
Carne de membrillo	Don Quijote de la Mancha	Letuarios de arrope con miel	La Lozana Andaluza
	La Lozana Andaluza	Manjar blanco dulce	Don Quijote de la Mancha
	El Licenciado Vidriera		La Cueva de Salamanca
	El Rufián Viudo llamado Trampagos	Melcocha	La Lozana Andaluza
	La Guarda Cuidadosa	Mojicones	La Ilustre Fregona
Chambela	La Lozana Andaluza	Nuégados	La Lozana Andaluza
Cofín de dátiles	La Lozana Andaluza	Pastel	El Buscón llamado Don Pablos
Cofín de pasas	El Buscón llamado Don Pablos		El Licenciado Vidriera
Cofín de pasas de Almuñecar	La Lozana Andaluza		El Casamiento Engañoso
Confición	La Lozana Andaluza	Pestiños	La Lozana Andaluza
Conserva de melón de las monjas lombardas	La Lozana Andaluza	Rosquillas de Alfajor	La Lozana Andaluza
Conservas dulces	El Celoso Extremeño	Rosquitas	La Lozana Andaluza
Cosas dulces	El Celoso Extremeño	Sopaipas	La Lozana Andaluza
Diacitrón	La Celestina	Talvinas	La Lozana Andaluza
Dulce	La Celestina	Torta	Don Quijote de la Mancha
	El Buscón llamado Don Pablos	Tostado	El Buscón llamado Don Pablos
	El Vizcaíno Fingido	Tostones de cañamones y de ajonjolí	La Lozana Andaluza
Dulces de masa frita con miel	Don Quijote de la Mancha	Uvas asadas	La Lozana Andaluza

En la Tabla 20 se han incluido los dulces, ya sea “dulce”, o el alimento en concreto. El término “dulce” se ha incluido porque se utiliza como un término general que alude a cualquier cosa que tenga este sabor. Así don Pablos invita a las dos jóvenes a merendar: “*caliente y fiambre, frutas y dulces*” (*El Buscón llamado don Pablos*, libro tercero, capítulo VII) y Loaysa le regala al esclavo “cosas dulces” (*El celoso extremeño*); en ambos casos no se refieren a ninguno en concreto, mientras que Aldonza Lorenzo dice: “¿*Tan dulce cosa es?*” refiriéndose a las romarachas (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XIII), palabra que en Hispanoamérica identifican con la remolacha.

La *melcocha* es un dulce que Aldonza (*La Lozana Andaluza*, Mamotreto VIII) desearía saber elaborar, porque piensa que así ganaría dinero fácilmente. Se elaboraba con miel tostada; el Diccionario de la Real Academia Española (2007) se refiere a ella como “*una golosina para niños*”; en Hispanoamérica se sigue elaborando a partir de la melaza de la caña de azúcar, formando un dulce como un caramelo que se ablanda con el calor.

Hay algunos dulces que se elaboraban utilizando como ingrediente principal una fruta que se asa, como las uvas asadas que Aldonza (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XXXVII) utiliza para hacer “*cerillas*” que según ella colocadas debajo de un paño parecían lagartijas. En otros casos la fruta se cuece añadiéndole miel o azúcar, como la “*carne de membrillo para asentar el estómago*” le da el doctor Recio, para desayunar, a Sancho Panza (*Don Quijote de la Mancha II*, capítulo XLVII); también es membrillo el que utilizan para introducir el elixir que vuelve loco a Tomás Rodaja (*El Licenciado Vidriera*). Otro de los dulces elaborados con fruta, es el arrope, dulce que elabora Aldonza Lorenzo cociendo mosto al que añade membrillos; también sabe elaborar “*Letuarios de arrope*” (*La Lozana Andaluza*, capítulos II y XXXVII); “*Cántaros de arrope*” y es uno de los alimentos que los aspirantes a alcalde (*La elección de los Alcaldes de Daganzo*) pretenden ofrecer al tribunal para ser elegidos.

Dentro del grupo de las conservas se citan las “conservas dulces” que El Celoso Extremeño provee a las mujeres de su casa y la “conserva de melón de las monjas lombadas” que Germán ofrece a Aldonza Lorenzo (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XXVI).

Durante el Siglo de Oro eran frecuentes los “cofines” (especie de empanada) rellenos de diferentes cosas, como dátiles pasas de Almuñecar, que utiliza Aldonza Lorenzo (*La Lozana Andaluza*, mamotretos XXIX y LVIII) y de pasas es el que intenta robar don Pablos (*El Buscón llamado don Pablos*, libro primero capítulo VI). También se cita el término “confición” para referirse a los que ha recibido Aldonza de regalo de la madre de Monseñor (*La Lozana Andaluza*, Mamotreto XXIX), procedente de Valencia y que suponemos es el mismo cofín al que en este momento se denomina de esta forma. En el “*Manual de mujeres en el cual se*

contienen muchas y diversas recetas muy buenas (Anónimo)” hay una receta titulada “Recetas para empanadas de membrillos”.

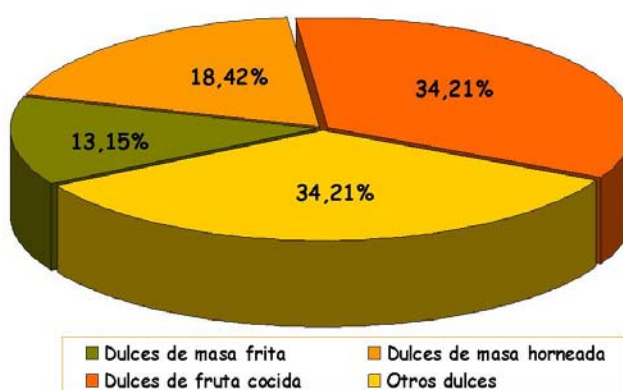
A los españoles del Siglo de Oro también les gustaban los dulces de masa frita y las frutas de sartén, que endulzaban con miel o con azúcar, como los que elaboran para el convite de las bodas de Camacho (Don Quijote de la Mancha II, capítulo XX). Otros platos similares son “los hormigos torcidos en aceite” y las hojuelas de influencia árabe que Aldonza (La Lozana Andaluza, mamotreto II) sabe cocinar. En todos los casos son masas, con diferente textura, que se fríen.

Las chambelas es un tipo de dulces que según el Diccionario de la Real Academia Española (2007) es un tipo de bizcocho; Aldonza Lorenzo (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XII) no sabe cocinar y recibe explicaciones de Rampin sobre el proceso de elaboración de estos dulces que describe como “*rosquitas*”.

En la Gráfica 14 se representan los dulces atendiendo a los siguientes criterios:

- Dulces elaborados con masa hecha con harina que se fríe y a la que se añade miel o azúcar; es el caso de los dulces de masa frita con miel, los fritos en aceite, las sopaipas, los pestiños, las frutas de sartén, las hojuelas o los nuegados.
- Dulces elaborados con masa horneada el mojicón, la torta, la tostada, los cofines o los hojaldres.
- Dulces cuya base principal es una fruta que se cocina de diferentes formas hasta obtener un dulce; es el caso del “*arope*”, la “*carne de membrillo*”, la “*conserva de melón de las monjas lombardas*”, las “*uvas asadas*”, el diacitrón o los letuarios.
- Otros dulces entre los que se incluyen los hormigos o los dulces en general.

Gráfica 14.- Porcentaje de los distintos tipos de dulces



Al observar los resultados de la Gráfica 14 se deduce que los más abundantes son los dulces de fruta cocida o similar y el grupo que se ha denominado otros dulces ambos tienen un 34,21%, los otros dos grupos tienen porcentajes similares, son los dulces de masa horneada (18,24%), y de los dulces de masa frita (13,15%).

5.2.6.- Utensilios, lugares y actividades y oficios en relación con los alimentos

La alimentación no sólo abarca los alimentos propiamente dichos sino también utensilios, lugares y oficios que se han recogido de las obras, y a los que se ha dado un tratamiento similar a los alimentos; los datos se han incluido en las Tablas 21 a 30 y se han realizado las Gráficas 16, 17 y 18.



Naturaleza muerta (Zurbarán)



Naturaleza muerta con naranjas limones y una rosa (Zurbarán)

Las Tablas 21, 22 y 23 contienen las referencias a actividades y oficios, que se han agrupado atendiendo a la cercanía de su función. En la Tabla 21 los relacionados con la producción, comercialización y manejo de los alimentos; en la Tabla 22 las actividades y oficios relacionados con el mercado y en la Tabla 23 las actividades y oficios relacionados con la mesa y cocina.

Tabla 21.- Actividades y oficios relacionados con la producción, comercialización y manejo de los alimentos

Oficio	Obra	Oficio	Obra
Acemilero	La Lozana Andaluza	Labrandería	La Celestina
Arriero	La Lozana Andaluza Rinconete y Cortadillo El Licenciado Vidriera	Mayoral	La Galatea Rinconete y Cortadillo
Cabrero	Don Quijote de la Mancha	Molinero	Don Quijote de la Mancha El Lazarillo de Tormes La Gitanilla
Capataz	La Celestina	Pastor/pastora	Don Quijote de la Mancha La Galatea La Celestina La Lozana Andaluza El Coloquio de los Perros
Castrador de puercos	Don Quijote de la Mancha	Pescador	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza La Ilustre Fregona
Cazador	Don Quijote de la Mancha La Galatea El Diablo Cojuelo La Gitanilla La Ilustre Fregona	Porquero	Don Quijote de la Mancha El Buscón llamado Don Pablos
Cazador de altanería	Don Quijote de la Mancha	Rabadán	La Galatea
Establera	La Lozana Andaluza	Segador	Don Quijote de la Mancha La Celestina
Ganadero	Don Quijote de la Mancha La Galatea Rinconete y Cortadillo	Trabajadores de los campos	La Celestina
Hortelano, hortelana	La Celestina La Lozana Andaluza	Vendimiador	El Lazarillo de Tormes
Labrador/Labradora	Don Quijote de la Mancha La Galatea El Diablo Cojuelo La Gitanilla El Licenciado Vidriera La Ilustre Fregona La Señora Cornelia El Coloquio de los Perros		

Tabla 22.- Actividades y oficios relacionados con el mercado

Alimento	Obra	Alimento	Obra
Abastador	La Lozana Andaluza	Herbolario	Don Quijote de la Mancha
Aguador	El Lazarillo de Tormes El Buscón llamado Don Pablos La Ilustre Fregona	Jífero	El Coloquio de los Perros
Bercera	El Buscón llamado Don Pablos	Melcochero	La Lozana Andaluza
Bodegonero de la alfalfa	Rinconete y Cortadillo	Mercader	La Lozana Andaluza Rinconete y Cortadillo La Española Inglesa El Coloquio de los Perros
Botillero o cannabario	La Lozana Andaluza El Diablo Cojuelo	Panadero	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza El Diablo Cojuelo
Carnicero	Don Quijote de la Mancha La Galatea La Lozana Andaluza El Coloquio de los Perros	Pastelero	El Buscón llamado Don Pablos El Licenciado Vidriera
Confitero	El Buscón llamado Don Pablos	Rabanera	La Lozana Andaluza
Esportilleros de Sevilla	La Ilustre Fregona	Repostero	Don Quijote de la Mancha El Buscón llamado Don Pablos El Diablo Cojuelo
Estacionera	La Lozana Andaluza	Sirviente	La Celestina
Frutero	El Buscón llamado Don Pablos	Tabernero	La Lozana Andaluza
Ganapán	El Juez de los Divorcios	Tabernero de la corte	El Diablo Cojuelo
Habacera	La Lozana Andaluza	Tendera	El Licenciado Vidriera

Tabla 23.- Actividades y oficios relacionados con la mesa y la cocina

Alimento	Obra	Alimento	Obra
Bodegonera	El Diablo Cojuelo	Mozo	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza La Señora Cornelia El Coloquio de los Perros
Cata vinos	La Elección de los Alcaldes de Daganzo	Mozo de abades	La Celestina
Cocinero, cocinera	Don Quijote de la Mancha El Lazarillo de Tormes El Diablo Cojuelo Rinconete y Cortadillo El Casamiento Engañoso	Mozo de caballerizas	El Lazarillo de Tormes
Despensero	Don Quijote de la Mancha La Celestina La Lozana Andaluza El Diablo Cojuelo El Celoso Extremeño	Mozo de cebada	La Ilustre Fregona Las Dos Doncellas
Escanciador/ escanciadora	La Celestina El Celoso Extremeño	Mozo de mesón	La Ilustre Fregona
Fregona	La Ilustre Fregona	Mozo de mulas	El Licenciado Vidriera La Ilustre Fregona
Guisar	El Lazarillo de Tormes	Mozo/ moza de cocina	El Diablo Cojuelo El Casamiento Engañoso
Hombre de copa	El Diablo Cojuelo	Muchacho de la esportilla	Rinconete y Cortadillo
Hornera	La Lozana Andaluza	Oficial de boca	El Diablo Cojuelo
Huésped/ huésped	Don Quijote de la Mancha El Lazarillo de Tormes La Española Inglesa Las Dos Doncellas El Coloquio de los Perros	Pícaro de cocina	Don Quijote de la Mancha La Ilustre Fregona
Maestresala	Don Quijote de la Mancha	Placera	Don Quijote de la Mancha El Juez de los Divorcios
Mancebo	Las Dos Doncellas	Posadero	El Buscón llamado Don Pablos
Mayordomo	El Casamiento Engañoso	Pregonero	El Lazarillo de Tormes
Mesonero/mesonera	El Lazarillo de Tormes La Celestina Las Dos Doncellas El Coloquio de los Perros	Recadero	El Lazarillo de Tormes
Mojón	Don Quijote de la Mancha La Elección de los Alcaldes de Daganzo	Regatón	La Lozana Andaluza
		Veedor	El Diablo Cojuelo
		Ventero/ ventera	Don Quijote de la Mancha El Diablo Cojuelo Rinconete y Cortadillo
		Villano/ villana	La Lozana Andaluza

Gráfica 15.- Porcentaje de oficios relacionados con la alimentación



Vemos que existen numerosos oficios en relación con la alimentación; algunos de ellos no se realizan actualmente debido a que han perdido su utilidad; entre las distintas actividades podemos destacar a modo de ejemplo el de pregonero y el de aguador, actividades que ejerce Lázaro al final de la novela (*El Lazarillo de Tormes*, tractado séptimo). En *El Buscón llamado don Pablos*, en casa de un aguador y junto al matadero vive el tío de don Pablos (libro II, capítulo IV); aguador es también uno de los jóvenes de *La Ilustre Fregona*; arriero es el hombre al que estafan Rinconete y Cortadillo, nombre del mismo oficio al que Aldonza paga sus servicios (*La Lozana Andaluza*, mamotreto VIII), y de los que Tomás Rodaja (*El Licenciado Vidriera*) dice: “*su música es la del mortero; su salsa, la hambre; sus maitines, levantarse a dar sus piensos; y sus misas, no oír ninguna*”, refiriéndose a que son pobres y trabajan mucho; estos oficios han desaparecido debido a que el agua está canalizada y los medios de transporte no implican el manejo de animales.

También hay que destacar algunos oficios que actualmente se siguen ejerciendo pero cuya denominación no es la misma; es el caso del “Jifero”, que tal como se define en el glosario de términos, es el encargado de sacrificar a las reses en el matadero. Berganza (*El Coloquio de los Perros*), al narrar su vida, dice que nació en el mercado de Sevilla, que es hijo de unos perros alanos que eran propiedad de un jifero; más tarde estuvo al servicio de uno, también en el mercado de Sevilla, hasta que le robaron el contenido de la cesta en la que transportaba los “recados”.

Relacionados con el mercado hay también oficios que ya no se existen, como el melcochero o vendedor de melcochas (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XXIV) al que se hace referencia cuando quieren saber quien es Aldonza y piden una respuesta directa.

Los “mozos de cebada” que se encargaban de repartir la cebada a los animales de los huéspedes de la posada y anotaban la cantidad para después cobrarla; éste es el caso del joven que realiza el trabajo para poder estar cerca de Constanza (*La Ilustre Fregona*); también los “mozos de caballeriza” que se encargaban del cuidado de los animales; este oficio lo ejerce el amigo de la madre de Lázaro que robaba cosas de la casa de sus amos para dárselas a la madre de Lázaro hasta que le pillan, procesan y condenan a la cárcel (*El Lazarillo de Tormes*, tractado primero).

Hay oficios relacionados con la agricultura y la ganadería que con la mecanización también se han perdido; es el caso de los segadores a los que se refiere Cervantes asociándolos con el verano, el momento de la siega y las reuniones en la venta donde se alojan; Sancho Panza utiliza el símil del segador con la muerte diciendo: “*No es segador que duerme siestas; que a todas horas siega, y corta así la seca como la verde yerba*” (*El Ingenioso*

Hidalgo Don Quijote de La Mancha I y II, capítulos XX y XXXII), *La Celestina* (Quatrozeno auto) describe cómo salen a la calle al amanecer “*los trabajadores de los campos y labranças, y los pastores que en este tiempo traen las ovejas a estos apriscos a ordeñar*”; otro de los oficios, relacionado con la ganadería, que actualmente llama la atención es el de “Rabadán”, es el jefe de los pastores; de uno de ellos es hija Leocadia (*La Galatea*, libro primero).

Al oficio de “mojón” se refiere Cervantes en *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha* (capítulo XIII) cuando Sancho Panza adivina que el vino que bebe es de Ciudad Real y el Caballero del Bosque le alaba el gusto. También utiliza el autor el oficio de mojón en *La Elección de los Alcaldes de Daganzo* cuando uno de los candidatos a alcalde expone su *currículum vitae*.

Se ha incluido en este apartado la cita de ganapán, que no es realmente un oficio sino que se refiere a la persona que ejerce cualquier tipo de actividad para ganarse el salario; es el caso de uno de los personajes que intentan divorciarse en el entremés de *El Juez de los Divorcios*.

En la Tabla 24 se han agrupado los utensilios relacionados con agricultura, la ganadería, la producción y los mercados; en la Tabla 25 utensilios relacionados con la mesa y la cocina; la Tabla 26 incluye los recipientes para contener alimentos, tanto sólidos como líquidos, independientemente del lugar donde suelen utilizarse. En la Gráfica 17 se han representado los porcentajes en los que se citan los utensilios atendiendo a estos tres grupos.

Tabla 24.- Utensilios relacionados con la agricultura, la ganadería, la producción y los mercados

Utensilio	Obra	Utensilio	Obra
Almohaza	El Lazarillo de Tormes	Mercancía, mercadería	La Celestina
Anzuelo	El Coloquio de los Perros		El Amante Liberal
Arado	Don Quijote de la Mancha		La Española Inglesa
	La Celestina		El Coloquio de los Perros
Carreta de bueyes	La Elección de los Alcaldes de Daganzo	Mesa de frutera	El Buscón llamado Don Pablos
	La Ilustre Fregona	Mesa de verdura	El Buscón llamado Don Pablos
Cayado	La Galatea	Naso	El Vizcaino Fingido
Celemin	Don Quijote de la Mancha	Pesa	El Juez de los Divorcios
	La Ilustre Fregona	Pozo	La Lozana Andaluza
Colmena	Don Quijote de la Mancha	Serón	La Cueva de Salamanca
	La Lozana Andaluza	Tabla	La Lozana Andaluza
Esquila	Don Quijote de la Mancha		El Juez de los Divorcios
Estera	Rinconete y Cortadillo	Tablero	El Buscón llamado Don Pablos
Hoz	Don Quijote de la Mancha	Tapador de la tinaja	La Guarda Cuidadosa
		Varilla de ballena	Don Quijote de la Mancha

Tabla 25.- Utensilios relacionados con la mesa y la cocina

Utensilio	Obra
Aderezo de cocina	La Ilustre Fregona
Almirez	La Lozana Andaluza El Diablo Cojuelo
Asador	Don Quijote de la Mancha El Lazarillo de Tormes La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos El Diablo Cojuelo
Badil	El Buscón llamado Don Pablos El Coloquio de los Perros
Botilla	El Celoso Extremeño
Copa	El Diablo Cojuelo El Rufián Viudo llamado Trampagos
Cuchara	Don Quijote de la Mancha Rinconete y Cortadillo
Cucharón	El Buscón llamado Don Pablos
Cuchillo	Don Quijote de la Mancha La Galatea La Lozana Andaluza Rinconete y Cortadillo
Cuchillo de cachas amarillas	Rinconete y Cortadillo
Cuchillo de hueso de ciervo	La Lozana Andaluza
Espada	Rinconete y Cortadillo La Guarda Cuidadosa
Horno	La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos
Jarro/Jarra	Don Quijote de la Mancha El Lazarillo de Tormes La Celestina La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos El Diablo Cojuelo El Celoso Extremeño La Señora Cornelia El Coloquio de los Perros El Rufian Viudo llamado Trampagos El Vizcaíno Fingido
Lámpara de aceite	La Guarda Cuidadosa
Majadero	La Lozana Andaluza
Mandil	El Lazarillo de Tormes
Mantel	Don Quijote de la Mancha La Celestina La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos Rinconete y Cortadillo Las Dos Doncellas
Matalotaje	El Celoso Extremeño
Menaje	El Casamiento Engañoso

Utensilio	Obra
Mesa	Don Quijote de la Mancha La Galatea El Lazarillo de Tormes La Celestina La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos El Diablo Cojuelo La Fuerza de la Sangre Las Dos Doncellas
Mondadientes	El Vizcaino Fingido
Mortero	La Lozana Andaluza El Licenciado Vidriera El Rufián Viudo llamado Trampagos
Olla	Don Quijote de la Mancha El Lazarillo de Tormes La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos Rinconete y Cortadillo El Casamiento Engañoso El Coloquio de los Perros
Olla vidriada	El Coloquio de los Perros
Paja larga de centeno	El Lazarillo de Tormes
Palillos de dientes	Don Quijote de la Mancha El Diablo Cojuelo El Juez de los Divorcios
Paño	El Juez de los Divorcios La Cueva de Salamanca
Plato	Don Quijote de la Mancha El Lazarillo de Tormes La Celestina La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos El Diablo Cojuelo Rinconete y Cortadillo La Guarda Cuidadosa
Puchero	Don Quijote de la Mancha
Reja de asar	El Buscón llamado Don Pablos
Salero	El Buscón llamado Don Pablos El Diablo Cojuelo
Taza	La Celestina La Lozana Andaluza La Ilustre Fregona El Rufián Viudo llamado Trampagos
Tenazas	El Coloquio de los Perros
Trébedes	El Coloquio de los Perros
Vaso	El Buscón llamado Don Pablos
Velicomen	El Diablo Cojuelo
Vidrio	La Celestina La Lozana Andaluza El Licenciado Vidriera La Señora Cornelia

Tabla 26.- Recipientes para contener alimentos

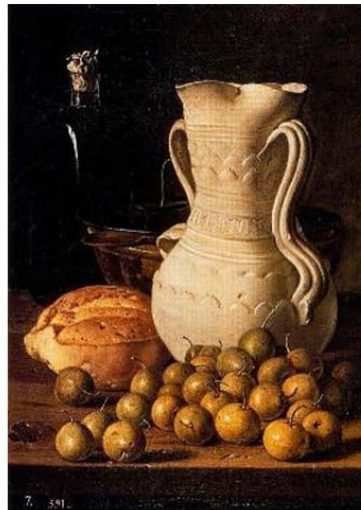
Utensilio	Obra	Utensilio	Obra
Alcuza	Don Quijote de la Mancha	Costal	Don Quijote de la Mancha El Lazarillo de Tormes Rinconete y Cortadillo El Licenciado Vidriera
Alforja	Don Quijote de la Mancha Rinconete y Cortadillo El Celoso Extremeño El Juez de los Divorcios El Vizcaíno Fingido	Cuba	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza El Diablo Cojuelo La Ilustre Fregona
Aguadera	La Ilustre Fregona	Cuba con ruedas	El Diablo Cojuelo
Almofía	La Lozana Andaluza	Cubilete de vino	Las Dos Doncellas
Arcaz	El Lazarillo de Tormes	Cuero	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza Rinconete y Cortadillo La Ilustre Fregona La Elección de los Alcaldes de Daganzo
Artesa	Don Quijote de la Mancha El Buscón llamado Don Pablos El Coloquio de los Perros	Cuero de olio	La Lozana Andaluza
Barreño	La Ilustre Fregona	Escudilla	La Celestina La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos
Barril	Don Quijote de la Mancha La Celestina La Lozana Andaluza El Amante Liberal	Esportilla	Rinconete y Cortadillo
Bota	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos Rinconete y Cortadillo El Celoso Extremeño La Ilustre Fregona El Juez de los Divorcios La Elección de los Alcaldes de Daganzo La Cueva de Salamanca	Espuerta	Rinconete y Cortadillo El Coloquio de los Perros
Bote de conserva	La Celestina	Espuerta de palma	Rinconete y Cortadillo
Caja de conservas	El Celoso Extremeño	Fardel	El Lazarillo de Tormes
Calabaza	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza	Fiambarrera	Don Quijote de la Mancha La Cueva de Salamanca
Caldero/Caldera	Don Quijote de la Mancha El Lazarillo de Tormes La Lozana Andaluza El Diablo Cojuelo	Garrafa (Garrafeta)	La Lozana Andaluza
Canasta	El Lazarillo de Tormes La Lozana Andaluza Rinconete y Cortadillo La Cueva de Salamanca	Hato	El Buscón llamado Don Pablos
Cántaro	El Buscón llamado Don Pablos Rinconete y Cortadillo La Ilustre Fregona La Elección de los Alcaldes de Daganzo	Jarrillo	El Lazarillo de Tormes La Celestina Rinconete y Cortadillo
Cantimplora	Don Quijote de la Mancha	Pichel	La Lozana Andaluza
Cazuela	Rinconete y Cortadillo	Puchero	Don Quijote de la Mancha
Cisterna	La Lozana Andaluza	Repostero	La Ilustre Fregona
Cernadero	Don Quijote de la Mancha La Cueva de Salamanca	Saquillo	El Juez de los Divorcios
Cesta/cesto	El Lazarillo de Tormes Rinconete y Cortadillo La Cueva de Salamanca	Talega	Don Quijote de la Mancha El Coloquio de los Perros
Copa de cuerno	Don Quijote de la Mancha El Rufian Viudo llamado Trampagos	Taza de plata	La Lozana Andaluza
Copa grande de taberna	El Coloquio de los Perros	Tina	La Lozana Andaluza
Corcho	Rinconete y Cortadillo	Tinaja	Don Quijote de la Mancha La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos El Diablo Cojuelo La Ilustre Fregona La Elección de los Alcaldes de Daganzo La Guarda Cuidadosa
Corcho de colmena	Rinconete y Cortadillo	Tonel	La Lozana Andaluza
		Vaso de vidrio	El Licenciado Vidriera
		Zaque	Don Quijote de la Mancha
		Zurrón	Don Quijote de la Mancha La Galatea



Bodegón de cocina Pereda



Bodegón Pereda



Bodegón con peritas, pan, jarra, frasco y tartera (Meléndez)

Es muy elevado el número de citas que se han recogido en este apartado; por eso solamente se van a comentar algunas de las que nos han resultado más llamativas por su forma de uso o las circunstancias en las que se utilicen.

Hay algunos recipientes que en la actualidad no se utilizan o si se usan no se suelen denominar así. Es el caso de la alforja que los distintos personajes llevan con diferentes alimentos; incluido Sancho Panza (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo X) que guarda siempre sus viandas dentro y don Quijote le dice: “*mira si traes algo en esas alforjas que comamos*”; Loaysa (*El Celoso Extremeño*) también guardaba en las alforjas con “*una gran bota de vino en las manos y una caja de conserva y otras cosas dulces*”, era el regalo para sobornar al esclavo que cuidaba la puerta de la casa; doña Guiomar (*El Juez de los Divorcios*) se queja ante el juez de que su marido no aporta nada a la casa y describe lo que

otras personas lleva en las alforjas: “*su medio queso, y su pan y su bota*”; Cervantes describe a Rinconete y Cortadillo como dos personajes tan pobres que no tenían ni alforjas.

La aguadera que llevaba Lope (*La Ilustre Fregona*) en el burro para transportar el agua; el cántaro desbocado con un jarrillo encima que estaba en el patio de la casa de Monipodio (*Rinconete y Cortadillo*) y que probablemente contenía agua y el jarrillo estaba para sacar un poco y beber, los cántaros que iban llenos de agua y se rompen al chocar el burro de Lope con el de otro aguador (*La Ilustre fregona*), o los trozos de cántaros que utilizan en el bodegón para servir la comida (*El Buscón llamado don Pablos*, libro segundo, capítulo IV).

Otras referencias son el “corcho” que tienen lleno de vino en casa de Monipodio (*Rinconete y Cortadillo*) y en el que cabe un azumbre (unidad de medida equivalente a dos litros); el zurrón, que es el recipiente donde los pastores guardan sus viandas, lo describe Cervantes cuando el cabrero saca de él su comida (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha I*, capítulo XXIV) y en el tercer libro de *La Galatea*, cuando una pastorcilla de unos quince años llega a la fuente con su zurrón al hombro; el celemín, que es una unidad de medida que se mide con el recipiente adecuado, así Teresa Panza promete enviar un celemín de bellotas a la duquesa (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha I*, capítulo L) y Avendaño (*La Ilustre Fregona*), cuando toma el empleo de mozo de cebada, despacha los celemines de cebada que los huéspedes le piden.

Hay varias denominaciones de recipientes muy similares; se trata de la esportilla, la espuerta y la espuerta de palma que llevan Rinconete y Cortadillo cuando ejercen de mozos en el mercado de Sevilla, y que debía ser muy similar al que llevaba Berganza en *El Coloquio de los Perros*, también en el mercado de Sevilla; estaban elaborados con diferentes vegetales trenzados y en un caso se detalla que es hoja de palma, pero podían hacerse con otros vegetales.

Hay recipientes a los que se les denomina según la materia prima de la que están elaborados; ya se ha hablado del corcho para contener el vino otro recipiente para contenerlo es el cuero, que está elaborado con la piel de un animal curtida, como los cueros que don Quijote (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha I*, capítulo XXXVII) horada en la venta donde se aloja, o la bota, a modo de cuero en la que cabían dos arrobas de vino, que va en la cesta con las viandas en la casa de Monipodio (*Rinconete y Cortadillo*), también se utiliza para este fin la calabaza, de la que ya se ha hablado en el apartado de las hortalizas.

Hay varias referencias al vidrio como recipiente para contener líquidos, principalmente agua, como el “*vidrio de agua fría*” que toma Cornelia cuando se marea (*La Señora Cornelia*), o

los que colocan entre la paja, en el carro donde transportan a Tomas Rodaja (*El Licenciado Vidriera*); también el que utiliza Aldonza para depilar y los “barrilejos” de vidrio que tiene Celestina para preparar sus “aguas” (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XIV). Un recipiente para contener líquidos es el “pichel” que también sirve para contener líquidos y que está entre los objetos de menaje que la lavandera de una casa grande pretende robar (*Lozana Andaluza*, mamotreto XII).

Recipientes para contener agua podían utilizarse para beber o para otros usos; es el caso de las cisternas que contenían el agua que abastecía a Roma, que según Aldonza Lorenzo habían sido infectadas con sangre de leprosos, generando una plaga en la ciudad y hablan de cómo se había empezado a aplacar la epidemia con el leño de las Indias Occidentales.

Otros dos objetos curiosos son la “paja de centeno” que Lázaro utiliza en el trátado primero para introducirla en la jarra del vino del ciego y beberse el vino que éste quería sólo para él, es el precedente de las pajas de plástico que son tan comunes en la actualidad y el “repostero” que con aderezos de cocina (*La Ilustre Fregona*) llega a la posada a lomos de una acémila, con ésta descripción el repostero era el recipiente para contener los alimentos y no el oficio del que se habla en el capítulo correspondiente.

Son numerosos los utensilios que se colocan en la mesa a la hora de comer, empezando por el mantel que para don Quijote (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha* II, capítulo X) es un símbolo de una mesa bien puesta, cuando dice: “no comer pan a manteles, ni con su mujer folgar”.

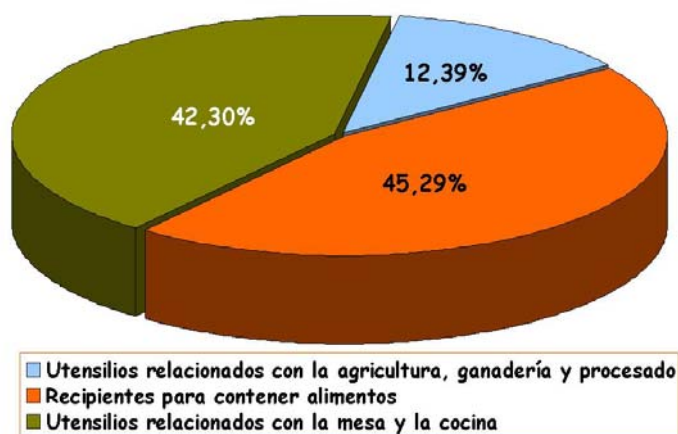
En general, todos los protagonistas en algún momento de la obra describen el hecho de poner o levantar los manteles de la mesa, como levantar los manteles, al acabar de cenar, en la venta (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha* I, capítulo XXXVIII); de igual forma lo hacen los criados que ha contratado don Pablos, para la merienda de postín que ofrece a unas jóvenes en La Casa de Campo (*El Buscón* llamado Don Pablos, libro tercero, capítulo VII).

Normalmente no se describe el tipo de mantel, pero Aldonza envía a Rampín a que compre hilo para hacer uno (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XLVI); la Gananciosa (*Rinconete y Cotadillo*) coloca una sábana sobre el suelo para después poner encima las viandas y “comer a la Borgoña” en la casa de Monipodio; los pastores colocaron una piel de oveja sobre el suelo y así “aderezaron con mucha priesa su rústica mesa” (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha*, capítulo XI); a veces el mantel es directamente la hierba del campo, como cuando los criados del canónigo preparan la mesa en el prado y cuando comen, se emborrachan y se

duermen la siesta los peregrinos con los que come Sancho Panza (El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II, capítulos L y capítulo LIV).

Se ha incluido la espada como utensilio relacionado con la alimentación porque Rinconete y Cortadillo, en la casa de Monipodio, sacan uno su “*media espada*” y el otro su “*cuchillo de cachas amarillas*” para comer.

Gráfica 16.- Porcentaje de utensilios relacionados con la alimentación



De la observación de la Gráfica 16 se deduce que hay dos grupos de utensilios que representan casi el 90% son los que contienen alimentos y los relacionados con la mesa y la cocina; los primeros se utilizaban en el campo, cocina, la mesa, etc. (45,29%); el segundo grupo, de utensilios suelen estar en la mesa y la cocina, entre ellos hay algunos recipientes como los platos o las copas; el tercer grupo lo forman los utensilios relacionados con la agricultura, la ganadería, el procesado, el transporte de los materiales, la comercialización en los mercados que representan un porcentaje muy bajo comparado con los otros dos grupos..

Hay utensilios como las cucharas a las que normalmente se hace referencia en el momento de comer, independientemente de si lo hacen en una mesa de una casa rica, como sucede en la casa de los duques (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo XXXI), o en la mesa de una venta o mesón, como cuando los caballeros al que acuden a comer con el diablo y don Cleofás en Sevilla en (*El Diablo Cojuelo*); también en un patio, como el de la casa de Monipodio en *Rinconete y Cortadillo*, o en el campo, como hacen el padre de Galatea y sus amigos al lado del arroyo, cuando utilizan los gabanes como manteles, sacan su comida del zurrón e invitan a Galatea y sus amigas las pastoras.

En las Tablas 27, 28, 29 y 30 se han incluido los lugares relacionados con la alimentación, en la primera se han recogido los lugares relacionados con la obtención de los

alimentos, en la segunda los lugares destinados con la comercialización de los alimentos; en la tercera, lugares de la casa, teniendo en cuenta que normalmente iban asociadas dependencias como el granero, el pajar o el huerto; en la cuarta, finalmente, los lugares en los que se realizaba comida fuera de casa.

Agrupando los datos de estas Tablas se ha elaborado la Gráfica 17, los porcentajes según cuatro criterios: cría, cultivo y procesado de los alimentos; los lugares relacionados con su almacenamiento cuidado y venta; la elaboración de los alimentos y los lugares para comer fuera de casa.

Tabla 27.- Lugares relacionados con la obtención de los alimentos

Lugar	Obra	Lugar	Obra
Aceña	Don Quijote de la Mancha El Lazarillo de Tormes	Lagar	Don Quijote de la Mancha
Alhóndiga	La Lozana Andaluza	Majada	Don Quijote de la Mancha
Almadraba	La Ilustre Fregona	Majuelo	Don Quijote de la Mancha La Gitanilla El Licenciado Vidriera
Añora	La Lozana Andaluza	Molino	Don Quijote de la Mancha La Celestina La Lozana Andaluza El Coloquio de los Perros
Aprisco	La Galatea La Celestina	Molino de Aceite	Don Quijote de la Mancha
Arroyo	La Galatea	Noria	El Coloquio de los Perros
Bodega	Don Quijote de la Mancha	Palomar	La Lozana Andaluza
Bosque	La Galatea	Pesquería	La Ilustre Fregona
Cabaña	La Galatea	Prado	La Galatea
Cañada	La Galatea	Rancho	El Licenciado Vidriera
Cisterna	La Lozana Andaluza	Torcular	La Lozana Andaluza
Era	Don Quijote de la Mancha	Vid	La Cueva de Salamanca
Fuente	La Galatea La Ilustre Fregona	Viña	Don Quijote de la Mancha La Galatea La Celestina La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos El Diablo Cojuelo Rinconete y Cortadillo La Ilustre Fregona El Licenciado Vidriera El Coloquio de los Perros
Granero	La Lozana Andaluza El Licenciado Vidriera		
Granja	El Diablo Cojuelo		
Habar	El Buscón llamado Don Pablos		
Higueral	La Lozana Andaluza La Ilustre Fregona		
Huerto/a	La Galatea La Celestina La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos La Gitanilla El Amante Liberal La Ilustre Fregona La Señora Cornelia El Coloquio de los Perros		

Tabla 28.- Lugares relacionados con la comercialización de los alimentos

Lugar	Obra	Lugar	Obra
Carnicería	Don Quijote de la Mancha Rinconete y Cortadillo El Coloquio de los Perros	Mercado de las bestias	La Ilustre Fregona
Confitería	El Buscón llamado Don Pablos	Mercado	La Celestina La Ilustre Fregona El Coloquio de los Perros
Judería	La Lozana Andaluza	Pastelería	El Buscón llamado Don Pablos
Lonja	La Lozana Andaluza El Diablo Cojuelo El Coloquio de los Perros	Plaza	Don Quijote de la Mancha La Galatea El Lazarillo de Tormes El Buscón llamado Don Pablos Rinconete y Cortadillo La Ilustre Fregona
Lonja de Valencia	La Lozana Andaluza	Tripería	El Lazarillo de Tormes
Matadero (Rastro)	El Buscón llamado Don Pablos El Coloquio de los Perros La Guarda Cuidadosa La Cueva de Salamanca		

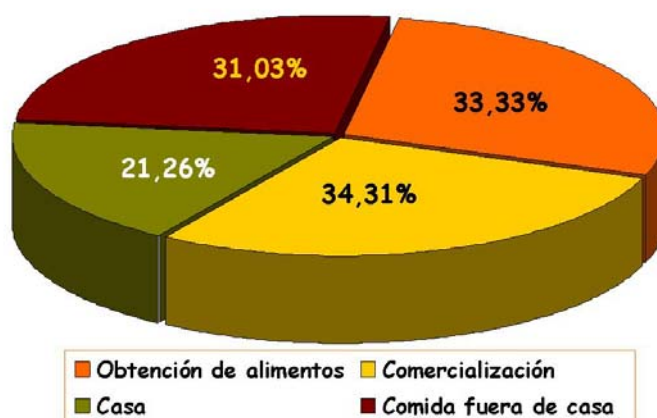
Tabla 29.- Lugares relacionados con la casa

Lugar	Obra	Lugar	Obra
Asador	Don Quijote de la Mancha El Lazarillo de Tormes El Buscón llamado Don Pablos La Lozana Andaluza El Diablo Cojuelo	Cueva	Don Quijote de la Mancha La Guarda Cuidadosa
Caballeriza	La Cueva de Salamanca	Despensa	Don Quijote de la Mancha La Celestina La Lozana Andaluza El Buscón llamado Don Pablos El Diablo Cojuelo
Cámara	El Lazarillo de Tormes La Celestina El Diablo Cojuelo	Gallinero	El Vizcaíno Fingido
Camareta	El Lazarillo de Tormes	Horno/forno	El Buscón llamado Don Pablos La Lozana Andaluza
Carbonera	La Cueva de Salamanca	Pajar	La Ilustre Fregona La Cueva de Salamanca
Cocina	El Diablo Cojuelo La Ilustre Fregona El Casamiento Engañoso El Coloquio de los Perros La Cueva de Salamanca	Parra	La Galatea Coloquio de los Perros
Corral	El Buscón llamado Don Pablos La Gitanilla	Sala	La Ilustre Fregona
		Tinelo	Don Quijote de la Mancha
		Corral de gallinas	El Diablo Cojuelo

Tabla 30.- Lugares relacionados con la comida fuera de casa

Lugar	Obra	Lugar	Obra
Alojamiento	La Fuerza de la Sangre		El Lazarillo de Tormes
	La Celestina		La Lozana Andaluza
	El Buscón llamado Don Pablos		El Buscón llamado Don Pablos
	El Diablo Cojuelo		El Diablo Cojuelo
	Rinconete y Cortadillo		La Española Inglesa
Bodegón	El Licenciado Vidriera	Posada	La Ilustre Fregona
	La Ilustre Fregona		Las dos Doncellas
	El Coloquio de los Perros		La Señora Cornelia
	La Elección de los Alcaldes de Daganzo		El Casamiento Engañoso
			El Coloquio de los Perros
Botillería	Don Quijote de la Mancha		Don Quijote de la Mancha
Figón	El Diablo Cojuelo		El Lazarillo de Tormes
			La Celestina
	El Licenciado Vidriera		La Lozana Andaluza
Hostería	La Fuerza de la Sangre	Taberna	El Licenciado Vidriera
	La Española Inglesa		El Celoso Extremeño
			La Ilustre Fregona
Locanda/Ocanda	La Lozana Andaluza		El Coloquio de los Perros
	Don Quijote de la Mancha	Taberna de lo caro	Don Quijote de la Mancha
	El Lazarillo de Tormes		Don Quijote de la Mancha
	La Celestina		El Diablo Cojuelo
	El Buscón llamado Don Pablos		La Gitanilla
	El Diablo Cojuelo		Rinconete y Cortadillo
	La Gitanilla		La Fuerza de la Sangre
	Rinconete y Cortadillo		La Ilustre Fregona
	La Española Inglesa		Las dos Doncellas
	La Fuerza de la Sangre		El Coloquio de los Perros
	La Ilustre Fregona		
	Las dos Doncellas		
	El Coloquio de los Perros		

Gráfica 17.- Porcentaje de lugares relacionados con la alimentación



De la observación de las Tablas 27, 28, 29 y 30 y de la Gráfica 17 destaca el hecho de que el mayor número de las citas están relacionadas con la comercialización de los alimentos (34,31%), seguido de la obtención de los alimentos; de los establecimientos para comer fuera de casa (31,03%) y de la casa (21,26%);

Hay una amplia variedad de citas que nos permiten acercarnos a las costumbres de la época, es el caso del matadero, al que también llaman “rastro”, situado en el mismo mercado o en un lugar muy cercano, donde el matarife, al que también llaman “jifero”, sacrificaba diariamente los animales que se iban a consumir; en *El Coloquio de los Perros* el jifero enviaba a Berganza con una cesta a hacer recados hasta que le roban su contenido; estos datos concuerdan con la afirmación de diferentes autores entre los que están Pérez (1998), Laurioux (2005) y Castro (2006) de que la comida se compraba diariamente y, en muchos casos iban dos veces al día al mercado, una para comprar las viandas del medio día y otra para comprar los alimentos de la cena; esta costumbre diaria la refleja Lázaro de Tormes (*El Lazarillo de Tormes*, tractado tercero) cuando estando al servicio del escudero, ya que pasa varias veces, en diferentes momentos del día, por las plazas y mercados sin comprar nada, y sin embargo al llegar la noche su amo le dice que es muy tarde para ir a comprar, cuando lo que en realidad sucede es que no tiene dinero; en otro momento Lázaro, también al servicio del escudero, va a pedir comida y en el mercado le regalan mendrugos de pan y una cabeza de vaca, que se comen, a la par, su amo y él más tarde.

Don Pablos describe el mercado don Pablos (libro primero, capítulo II) al principio de la obra cuando narra sus aventuras con el caballo que se come las berzas de una mesa de una hortelana. Otros momentos en los que se describen estos lugares es en *Rinconete y Cortadillo*, cuando llegan a Sevilla y deciden trabajar de esportilleros en la plaza porque así podrán moverse y robar con más libertad, o cuando Berganza (*El Coloquio de los Perros*) cuando vive en el mercado al servicio del jifero.

Existen diferentes lugares públicos donde se venden los alimentos empezando por la plaza, don Quijote recomienda a Sancho Panza cuando va a ser gobernador de la Ínsula Barataria que visite las plazas, las cárceles y las carnicerías y él en una carta a don Quijote le dice: “ayer hallé una tendera que vendía avellanas nuevas, y averigüele que había mezclado con una hanega de avellanas nuevas otra de viejas, vanas y podridas; apliquélas todas para los niños de la doctrina, que las sabrían bien distinguir, y sentenciéla que por quince días no entrase en la plaza” (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo LI); Pármemo (*La Celestina*, auto primero) describiendo los servicios que hacía para su ama, dice: “Señor, iba a la plaza y traíale de comer”; la “lonja” a la que se refiere Berganza (*El Coloquio de los Perros*) al explicar el lugar donde solía ir a hacer negocios su amo el mercader; la lonja de Valencia por la que dice haber pasado Herjeta al hablar con Aldonza (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XXIX) o la lonja de Sevilla que le enseña el diablo a don Cleofás (*El Diablo Cojuelo*); la judería de Roma que visita Aldonza en la que se fija en un hombre gordo al que llama “cuero hinchado” del que dice que engaña a los clientes pues lo que vende son “polvos para vermes” y la alhóndiga que Aldonza compara con su casa (*La Lozana Andaluza*, mamotreto XV). La variedad de

alimentos que se ponían a la venta en las plazas y mercados la describe Martínez Salazar (2002) cuando enumera las aves, entre las que figuran capones, gallinas, tordos, gallipavos; las frutas como los membrillos, los melocotones, la uva, los limones o los albaricoques.

La matanza la describe don Pablos (El Buscón llamado Don Pablos) cuando mata un cerdo en la casa de estudiantes donde vive con su amo, pero la situación del matadero en el mercado la describe Berganza (El Coloquio de los Perros) cuando su amo es el jifero.

El 26,08% de las citas están relacionadas con la costumbre de comer fuera de casa,, que según Santamaría (1988), Capel (1996) y San Juan (2004), se inició en el Renacimiento. Estos autores además concuerdan con Alcalá *et al.* (1994) en el hecho de que la mayor parte de las veces quienes comían así eran viajeros y comerciantes y decían que la comida no era ni muy buena ni muy variada. Según Martínez Salazar (2002) era frecuente que en las ventas y posadas de los caminos de España no hubiera nada que ofrecer a los viajeros. Estos datos concuerdan con la descripción que hace Cervantes (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha I*, capítulo primero) de la comida en la venta cuando dice: “*una porción del mal remojado y peor cocido bacallao y un pan tan negro y mugriento como sus armas*”; sin embargo el menú que se ofrece de “*un refresco de unos conejos y unos pollos*”, en el mesón de Caballeros, en Sevilla (*El Diablo cojuelo*), es mejor que el de don Quijote.

Las labores agrícolas se ven reflejadas en distintos momentos y; por ejemplo la siembra, la siega, la criba y la molienda del grano en los molinos, que describe Cervantes en sus obras (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha I* capítulo XXXI). Así Dulcinea esta aventando el trigo cuando Sancho le lleva la carta de Don Quijote y que el escudero al contárselo a Sancho dice: “*estaba en la fuga del meneo de una buena parte de trigo que tenía en la criba*” y no paró hasta finalizar para enviar el grano a moler: *acabó de limpiar su trigo y de enviallo al molino*”.

Tanto la paja como el grano se almacenan en el pajar que solicita para dormir el estudiante que llega a la casa en La Cueva de Salamanca y en el granero del que tanto en el Licenciado Vidriera como en La Lozana Andaluza (mamotreto XLVII) dicen que Sicilia era el granero de Italia.

Del cultivo de la uva Cervantes habla de las viñas, denominándolas “msjuelos”, termino que todavía se utiliza en Castilla-La Mancha para referirse a este tipo de cultivos; en La Gitanilla, la hija de la dueña del mesón donde se alojan los gitanos, describe las propiedades de su madre y entre ellas están los majuelos. En El Licenciado Vidriera la referencia al majuelo la hace Tomas Rodaja para describir a los escribanos como personas malas a las que desea que el diablo se lleve su cosecha, como si fuesen cepas de su majuelo. De la vendimia habla Lázaro

de Tormes (El Lazarillo de Tormes tratado primero), cuando en compañía del ciego, se comen un racimo de uvas que le habían regalado los vendimiadores. Del procesado para obtener primero el mosto y después el vino hay menos referencias, pero en La Lozana Andaluza (mamotreto XLVII) se habla de “torcular”, como lugar donde se prensa la uva, término que, en la obra, va asociado a vinos de calidad entre los que está el “vino Torrontés” y, en el apartado dedicado a utensilios se ha hecho referencia a “cueros”, “barriles” y “tinajas”, donde se guardan los caldos.

Las labores relacionadas con el cuidado del ganado se las describen en La Galatea; así en el libro primero describe como dejan a las ovejas pastar libremente en la pradera y en el mismo libro Galatea cuenta cómo le indica a la borrega mansa de la manada por donde debe ir y así le siguen las otras ovejas. Este tipo de labores las describe también Cervantes en El Coloquio de los Perros, cuando el perro se gana la vida cuidando un rebaño; el autor describe cómo el pastor, acompañado del perro, cuida al ganado para que no sea atacado por los lobos, aunque la picaresca hace que los mismos pastores maten a las ovejas y simulen que es el lobo el que está atacando a los animales.

No se puede pasar por el apartado dedicado a los lugares relacionados con la alimentación sin comentar los molinos que fueron partícipes de las aventuras de don Quijote y Sancho, como cuando Dulcinea “*acabó de limpiar su trigo y de enviallo al molino*” (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha I*, capítulos II, XXI y XXXI); también son responsables de la pena que sufrió el padre de Lázaro, por robar parte de la harina que molía (*El Lazarillo de Tormes*, tratado primero).

Hasta la llegada de Carlos I a España la harina se molía en aceñas; son molinos en los que las piedras de amolar las movía el agua de un río; eran más frecuentes en la meseta norte, donde el caudal fluvial era abundante; sin embargo, en la meseta sur los ríos se sacaban en verano y se solía recurrir a la tracción animal para la molienda. Martín (2008) asocia el Renacimiento con un periodo en el que el régimen fluvial era irregular, alternando periodos de sequía con lluvias torrenciales; esta circunstancia contribuiría a los comentarios que hacen en diferentes momentos los personajes de las obras sobre la abundancia o escasez de la cosecha. Carlos I llegó como rey que no conocía ni el idioma del pueblo al que quería gobernar, pero vino acompañado de algunos de los conocimientos tecnológicos más punteros del momento, que por las condiciones climáticas ayudaron mucho a los agricultores. Entre ellos estaban los molinos de viento que proliferaron en Castilla-La Mancha; según Puerto (2006) Unamuno interpretó la aventura de don Quijote con los molinos de viento como un ataque a la ciencia y al materialismo; sin embargo Cervantes (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha I*, capítulos I y XXI) hace referencia tanto a los molinos de viento como a los batanes y Quevedo

(*El Buscón llamado Don Pablos*, libro segundo, capítulo primero); otro de los avances tecnológicos del momento y que llegaron con Carlos I fue el ingenio para subir el agua del río a la ciudad de Toledo.

En las obras se habla de aspectos como la higiene y manipulación de alimentos; es el caso del momento en el que Sancho Panza (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo XVI) ve a unos pastores que llevan requesón; tiene hambre y les compra un poco, y como no tiene donde guardarlo lo coloca en la “bacía” de don Quijote; podríamos asustarnos de la falta de higiene del recipiente, pero para Sancho es el lugar más adecuado. Su problema llega cuando don Quijote, embarcándose en una aventura, le pide su bacía, para colocársela en la cabeza, sin darle tiempo a comerse el requesón.

Otra de las circunstancias que destacan son los acontecimientos sociales en los que se realiza una comida especial, como los velatorios de los entierros; es el caso de Lázaro de Tormes (*El Lazarillo de Tormes*, en el tractado segundo), cuando estando al servicio del clérigo desea, que todos los días se muera alguien para poder comer, así lo hará a costa del difunto y además pasará menos frío que en casa de su amo; o el caso de la fiesta que se organiza en el velatorio del entremés *El Rufián Viudo llamado Trampagos*. Otro momento en el que se realizan comidas en grupo es en las reuniones de amigos o de compañeros, y tenemos un ejemplo en la reunión que tienen los pícaros, en la novela ejemplar de *Rinconete y Cortadillo*, en la que los protagonistas, en la cofradía que dirige Monipodio, comen juntos en el patio de la casa; o la boda como a la que acuden Don Quijote y Sancho Panza (*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha II*, capítulo XX) en la que como el novio es rico no escatiman ningún tipo de majar; por eso incluyen asados, aves, olla, queso, pan blanco y dulces de masa frita, entre otros alimentos.



Bodegón (Meléndez)



Los niños de las uvas (Murillo)

5.3.- Estudio global de obras y alimentos

Para concluir este estudio se han tratado de forma global alimentos y obras, estableciendo su relación y la importancia de ambos en conjunto. Se han elaborado las Tablas 31 y 32 del modo que se indica a continuación.

En las distintas filas:

- Número de obras citadas, para cada grupo de alimentos.
- Número de citas totales que corresponden a cada grupo de alimentos.
- Porcentajes de cada grupo de alimentos, en cada obra, respecto al total de dicho grupo.

La última columna se refiere al porcentaje del total de alimentos en las diferentes obras, calculados respecto al total de las mismas.

La Tabla 31 incluye los distintos grupos de alimentos y bebidas y la Tabla 32 los alimentos elaborados. La Tabla 33 se ha obtenido de la misma forma y se refiere a actividades, oficios, utensilios y lugares relacionados con la alimentación, a excepción de la última columna.

Con todos estos datos se han elaborado las Gráficas 18 a 23.

Tabla 31.- Porcentajes en los que se cita cada grupo de alimentos en las obras

	Mamíferos de granja	Caza	Aves	Productos cárnicos	Pescados y mariscos	Huevos	leche y derivados	Cereales y derivados	Pan	Legumbres	Hortalizas	Frutas frescas y frutas desecadas	Frutos secos	Condimentos	Otros alimentos	Agua y zumos	Vino	Licores y destilados	Total
Nº de obras citadas por grupo de alimentos	17	16	15	14	11	6	9	17	12	7	14	19	9	12	12	15	19	8	254
Nº de citas por grupo de alimentos	77	29	59	81	37	14	22	34	42	16	59	76	18	74	36	44	64	14	726
Don Quijote de la Mancha	22,1	10,3	16,9	9,8	27,0	21,4	22,7	11,7	19,0	37,5	10,1	11,8	27,8	5,4	11,1	4,5	6,25		14,6
La Galatea	6,5	6,9	1,7					5,9		6,25		7,9	5,5	1,3	2,7	6,8	1,6		3,4
La Lozana Andaluza	18,2	17,2	18,6	23,4	18,9	35,7	22,7	23,5	4,8	12,5	30,5	25	22,2	45,9	47,2	25	12,5	42,8	26,8
La Celestina	10,4	10,3	11,8	8,6	5,4	7,1		11,7	9,5	12,5	8,5	6,6	16,6	25,7	5,5	27,3	3,1	14,3	12,2
El Buscón llamado Don Pablos	10,4	6,9	16,9	16,0	2,7	14,2	4,5		9,5	18,75	16,9	2,6		1,3	2,7	6,8	3,1	7,1	8,8
El Lazarillo de Tormes	3,9		1,7	16,0		7,1	9,0	8,8	16,6		6,7	7,9				4,5	3,1		6,1
El Diablo Cojuelo	3,9	3,4	6,8	3,7	2,7				4,8			5,3		5,4	2,7		4,7	7,1	3,7
Rinconete y Cortadillo	3,9	6,9	3,4	2,5	18,9		4,5	2,9	11,9		8,5	7,9	5,5	1,3	5,5		3,1	7,1	5,6
El Coloquio de los Perros	9,1	6,9	1,7	9,9	5,4	7,1	13,6	5,9	11,9	6,25	3,4	5,3	11,1	1,3		2,3	7,8	7,1	6,6
La Gitanilla	2,6	6,9			5,4		4,5				1,7	2,6		1,3	5,5				1,9
El Amante Liberal	2,6							2,9								2,3			0,5
La Española Inglesa		3,9												4,0					0,5
El Licenciado Vidriera	1,3	6,9	3,4		8,1			5,9			1,7	1,3		5,4		2,3	31,25		5,1
La Fuerza de la Sangre	1,3			3,7															0,4
El Celoso Extremeño		3,9						2,9				1,3	5,5		5,5	4,5	1,6		1,1
La Ilustre Fregona	2,6	3,9	1,7		2,7		4,5	5,9			3,4	1,3			5,5	2,3	1,6		2,1
Las dos Doncellas		3,9	1,7	2,5				2,9								2,3	1,6		1,0
La Señora Cornelia							4,5								2,7	4,5			0,4
El Casamiento Engañoso		3,9	1,7						2,4		1,7	1,3	5,5			2,3			1,0
El Juez de los Divorcios				2,5			4,5	2,9	2,4			1,3					1,6		0,8
El Rufián Viudo llamado Trampagos	1,3			2,5				2,9	4,8		3,4	1,3		1,3			3,1	7,1	1,3
La Elección de los Alcaldes de Daganzo	1,3		3,4			7,1				6,25							4,7		1,8
La Guarda Cuidadosa				2,5	2,7			2,9							2,7		1,6	7,1	0,8
El Vizcaíno Fingido							4,5			6,25						2,3	4,7		0,8
El Retablo de las Maravillas											3,4	2,7							0,3
La Cueva de Salamanca	1,3		6,8	2,5					2,4		8,5	6,6					1,6		1,8
El Viejo Celoso												1,3							0,1

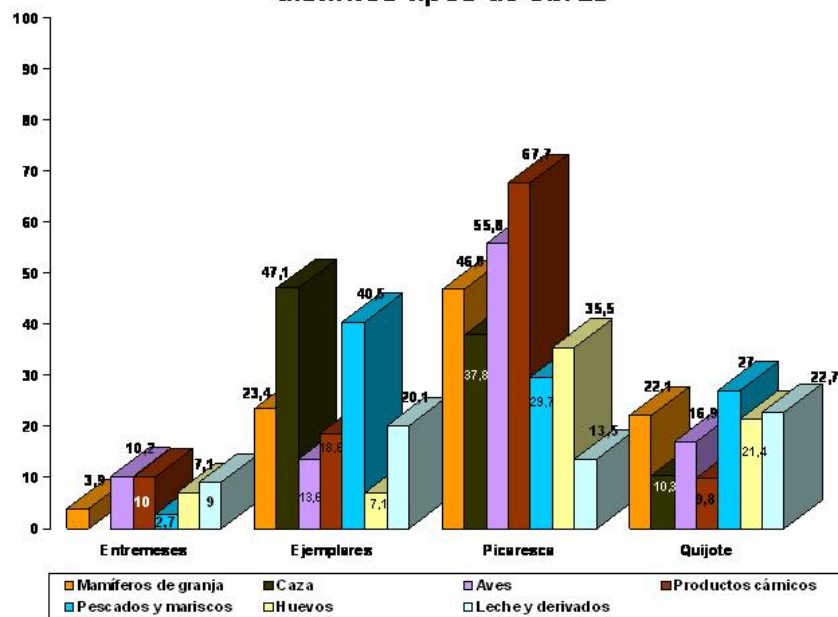
Tabla 32.- Porcentajes en los que se citan los alimentos elaborados en las obras

	Sopas y similares	Guisos ollas y cazuelas	Asados o al horno	Adobos , fiambres, escabechados y Conservas,	Hojaldres, empanadas y cofines dulces y saladas	Cereales y pastas cocinados	Fritos salados	Dulces y azúcares	Dulces fritos	Roscas y similares	Pasteles y masa horneada	Fruta cocida o asada	Tipo papillas	Total
Nº de obras citadas por grupo de alimentos	7	12	8	8	5	3	2	5	2	1	3	7	3	77
Nº de citas por grupo de alimentos	12	52	14	12	12	7	2	6	5	3	10	13	4	150
Don Quijote de la Mancha	8,3	21,1	23	18,7	8,3				40,0		30	7,6	25	17,3
La Galatea														
La Lozana Andaluza		42,3	23	18,7	50	75		16,6	60,0	100		53,8	50,0	36
La Celestina		1,9	7,6	6,2				33,3				7,6		3,3
El Buscón llamado Don Pablos	25	11,5	15,4	18,7	25	12,5		16,6			20			13,3
El Lazarillo de Tormes	25	3,8	7,6	7,6										3,3
El Diablo Cojuelo	8,3	3,8	15,4		8,3		25,0							4,6
Rinconete y Cortadillo		1,9					25,0							1,3
El Coloquio de los Perros	16,6													1,3
La Gitanilla		1,9					25,0							1,3
El Amante Liberal											20			1,3
La Española Inglesa				6,2										0,6
El Licenciado Vidriera	8,3			6,2		12,5	25,0				10	7,6		3,3
La Fuerza de la Sangre		1,9	7,6	6,2										1,3
El Celoso Extremeño								16,6				7,6		1,3
La Ilustre Fregona	8,3										510			2
Las dos Doncellas														
La Señora Cornelia				6,2										0,6
El Casamiento Engañoso		3,8									10			1,3
El Juez de los Divorcios														0,6
El Rufián Viudo llamado Trampagos		1,9										7,6		1,3
La Elección de los Alcaldes de Daganzo												7,6		0,6
La Guarda Cuidadosa												7,6		0,6
El Vizcaíno Fingido				6,2				16,6						1,3
El Retablo de las Maravillas														
La Cueva de Salamanca				6,2	8,3								25	1,3
El Viejo Celoso														

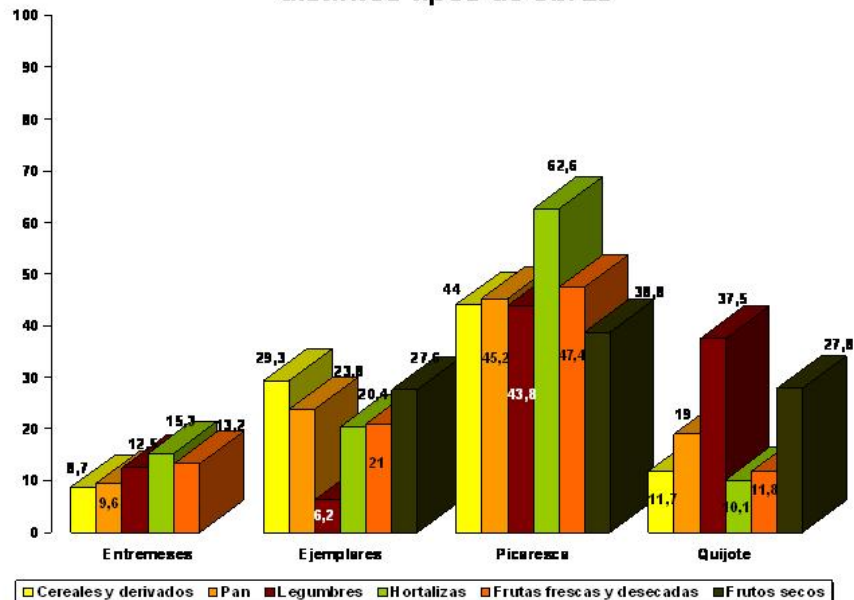
Tabla 33.- Porcentajes en los que se citan las actividades, oficios, utensilios y lugares en las obras

	Actividades y oficios	Utensilios	Lugares
Nº de obras citadas por grupo de alimentos	19	24	23
Nº de citas por grupo de alimentos	146	285	173
Don Quijote de la Mancha	16,4	12,3	11,6
La Galatea	4,8	1,4	6,9
La Lozana Andaluza	14,4	11,9	11,0
La Celestina	7,5	4,6	5,8
El Buscón llamado Don Pablos	5,5	7,4	8,1
El Lazarillo de Tormes	6,8	5,6	5,2
El Diablo Cojuelo	9,6	4,6	7,5
Rinconete y Cortadillo	5,5	7,7	3,5
El Coloquio de los Perros	5,5	4,2	8,7
La Gitanilla	2,0		2,9
El Amante Liberal		0,7	0,6
La Española Inglesa	1,4	0,3	1,7
El Licenciado Vidriera	3,4	1,4	4,0
La Fuerza de la Sangre		0,3	2,3
El Celoso Extremeño	1,4	2,1	0,6
La Ilustre Fregona	6,8	4,2	9,8
Las dos Doncellas	2,7	1,0	1,3
La Señora Cornelia	1,4	0,7	1,1
El Casamiento Engañoso	2,0	0,7	1,1
El Juez de los Divorcios	1,4	2,4	
El Rufián Viudo llamado Trampagos		1,7	
Elección de los Alcaldes de Daganzo	1,4	1,7	0,6
La Guarda Cuidadosa		1,7	1,1
El Vizcaíno Fingido		0,7	0,6
El Retablo de las Maravillas			
La Cueva de Salamanca		2,4	3,4
El Viejo Celoso			

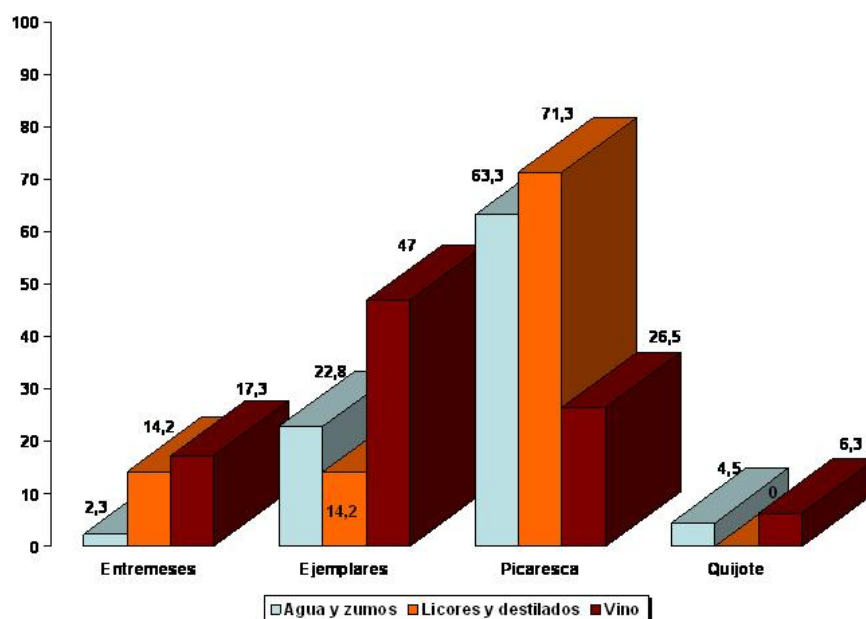
Gráfica 18.- Porcentaje de alimentos de origen animal en los distintos tipos de obras



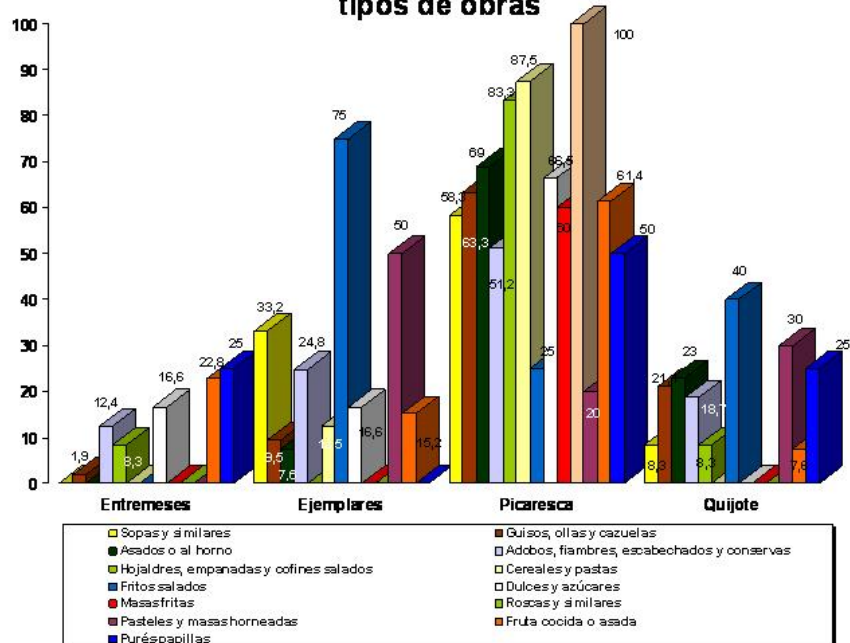
Gráfica 19.- Porcentaje de alimentos de origen vegetal en los distintos tipos de obras



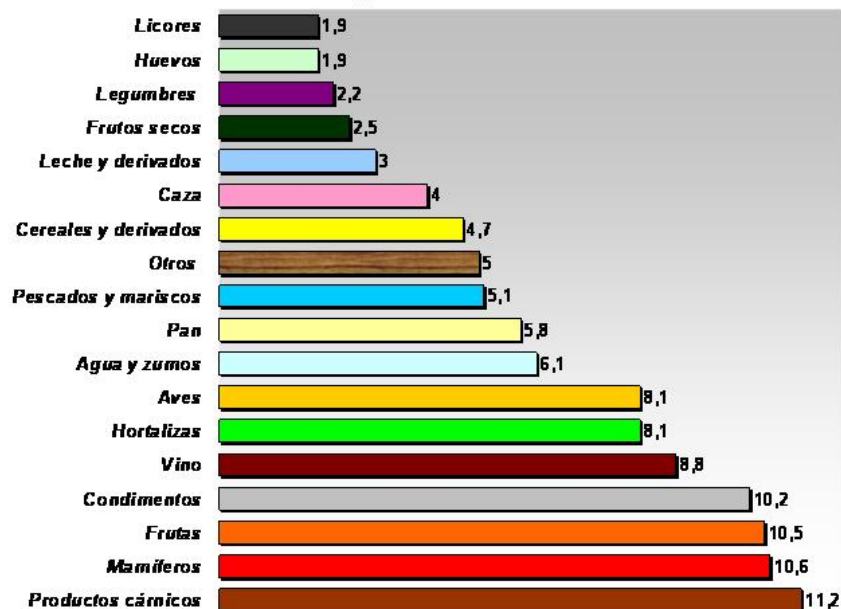
Gráfica 20.- Porcentaje de bebidas en los distintos tipos de obras



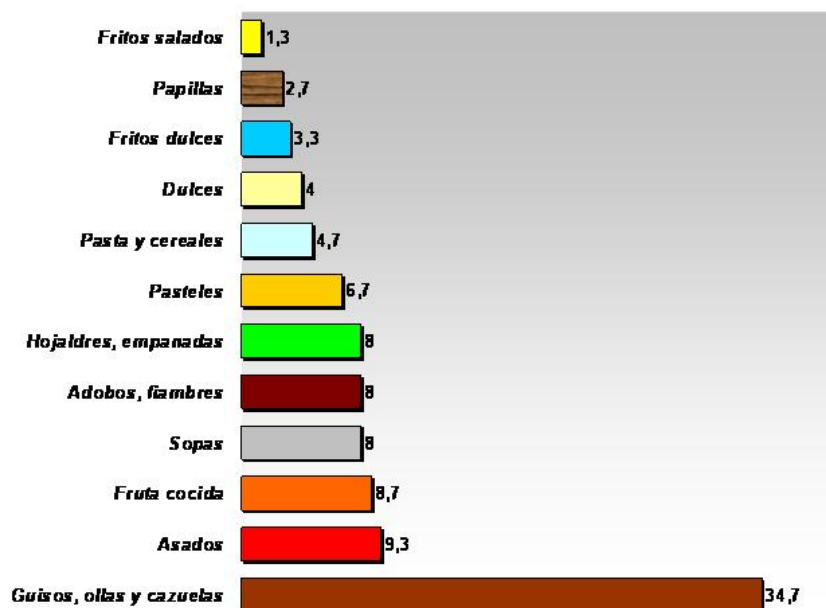
Gráfica 21 .- Porcentaje de alimentos elaborados en los distintos tipos de obras



Gráfica 22 .- Porcentaje de alimentos de los distintos grupos en el conjunto de obras



Gráfica 23 .- Porcentaje de alimentos elaborados en el conjunto de obras



En la Tabla 31 se aprecia que el total de citas de las obras, al considerar todos los grupos de alimentos, es de 254 y el de citas de alimentos, 726.

Si nos detenemos en cuáles de las obras aportan una mayor información, debemos destacar tres: *“La Lozana Andaluza”*, *“El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha”* y *“La Celestina”*. Destaca *“La Lozana Andaluza”*, en la que el conjunto de referencias a los diferentes alimentos supone un 26,8%, seguida de *“El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha”*, con un 14,6% y *“La Celestina”* con el 12,2%. Les siguen *“El Buscón”* (8,8%) y *“El Coloquio de los Perros”* y *“El Lazarillo”* (con algo más del 6%).

“La Galatea”, Novela pastoril, aporta un escaso número de referencias a los distintos productos alimenticios, que sólo llegan al 3,4% del total. En esta obra se mencionan alimentos de origen animal como los mamíferos de granja, los de caza y aves, pero no se comenta nada sobre productos cárnicos, pescados y mariscos, huevos y leche. De los productos vegetales no se hace ninguna alusión al pan ni a las hortalizas y tampoco se habla de ningún tipo de alimento elaborado.

El vino dio el mayor porcentaje, de 31,25%, en *“El Licenciado Vidriera”* (Novela Ejemplar). *“La Celestina”* es la obra en la que aparecen los mayores porcentajes de agua y bebidas (27,3%) y condimentos (25,7%). *“La Lozana Andaluza”* ha dado los porcentajes más elevados de nueve grupos de alimentos y *“El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha”* de siete y entre ellos el pan alcanzó un 19% del total.

Los datos obtenidos para los distintos grupos de alimentos, expresados en porcentaje del total de obras, no han superado en ningún caso el 12% (Gráfica 22); esto es, están muy repartidos y nos da idea del amplio espectro alimentario de la época, aunque a veces no es tanto el consumo en sí mismo sino la alusión a productos alimenticios más valorados, pero difíciles de alcanzar.

Por grupos de alimentos, considerando el número total de citas, el porcentaje más alto corresponde a algunos alimentos de origen animal: productos cárnicos (11,2%) y mamíferos de granja (10,6%), pero estos últimos están igual de representados que las frutas (10,5%) e incluso los condimentos (10,2%). Aves y pescados se citan en menor proporción (Gráfica 22).

Algunas de las bebidas, el vino en concreto (8,8%), alcanza valores próximos a las hortalizas (8,1%) y las aves (8,1%), superiores al consumo de agua y zumos (6,1%). El pan, considerado de forma independiente del resto de cereales y derivados, llegó al 5,8%, dato significativo ya que se encuentra en torno a la media de porcentajes (Gráfica 22).

Destaca el bajo consumo observado a través de sus porcentajes, de leche y derivados (3%), legumbres (2,2%) y los huevos (1,9%), alimento que, aunque valorados como saludables en la época aparecen en más citas en y “*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*” o en “*El Buscón*”.



Primavera (Francisco Barrera)



Verano (Francisco Barrera)



Otoño (Francisco Barrera)



Invierno (Francisco Barrera)

La Tabla 32 nos da idea de un total de 150 citas de alimentos elaborados, en total y hay 77 referencias a las obras. En este conjunto, “*La Lozana Andaluza*” (36%), “*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*” (17,3%) y “*El Buscón*” (13,3%), son las obras en las que se menciona un mayor número de platos elaborados. De ellos, los guisos, ollas y cazuelas, y los adobos, fiambres, escabechados y conservas aparecen en 11 obras en total, en ambos casos, y únicamente en “*La Lozana Andaluza*” se recogen las roscas y similares (100%).

En relación con los alimentos elaborados del total de obras (Gráfica 23), lo más representativo son los guisos, ollas y cazuelas que llegan al 34,7%; le siguen de lejos los asados o platos elaborados al horno. Es interesante el porcentaje de frutas cocidas (8,7%) que ocupa el tercer lugar, de la misma forma que ocurriría con las frutas frescas y desecadas; esto

nos indica que de una u otra forma se consumían bastante según estas obras, aunque autores como Lobera de Ávila (1530) desaconsejaban su consumo.

Hay distintos tipos de dulces, los denominados como tal (4,0%) y los fritos dulces (3,3%) (Gráfica 23). En *“La Lozana Andaluza”* se habla de roscas y similares, de dulces fritos y de fruta cocida o asada, en muchas ocasiones, lo que dio porcentajes elevados (100% en el caso de las roscas y similares, Tabla 32); esto nos hace pensar nuevamente, en la riqueza de esta novela en relación con los alimentos y la alimentación, hecho que puede estar motivado porque a la protagonista le gusta presumir de sus labores culinarias, en ocasiones por demostrar que las aprendió en Andalucía o en Italia y que sabe preparar platos procedentes de distintas culturas.

Si consideramos las obras según el tipo al que corresponden, los Entremeses son los que menos aportan, aunque el vino es el producto alimenticio que aparece en un mayor número de ellos (en seis obras de un total de ocho).

En términos generales la Novela Picaresca es el género que destaca por su elevado número de referencias a alimentos de los distintos grupos, tanto de origen animal como vegetal. Los productos cárnicos representan un 67% y las aves un 55% (Gráfica 18). Este mismo tipo de novela ha dado lugar al mayor número de citas de productos vegetales, como los cereales y sus derivados y el pan (tratado como ya dijimos por separado, dada su importancia), así como de hortalizas (62,1%) y frutas frescas y desecadas (47,4%) (Gráfica 19).

El Quijote, siendo una única obra, aporta también un elevado número de citas, como hemos indicado más arriba; presenta un porcentaje similar de pescados y mariscos, y legumbres al obtenido en las Novelas Picarescas (5 obras) (Gráfica 18 y 19).

Las bebidas aparecen repartidas en las distintas obras. Así, aguas y zumos (63,3%) y licores y destilados (71,3%) se comentan en mayor medida en las Novelas Picarescas, mientras que el vino se cita en mayor proporción en las Novelas Ejemplares (47%, Gráfica 20), especialmente, como dijimos, en *“El Licenciado Vidriera”*, obra en la que se habla de numerosas variedades de vino de distintos orígenes y calidades. El consumo más elevado de agua de los personajes de las Novelas Picarescas dan idea de que, aunque les gustaba el vino, no tenían medios para comprarlo; por otro lado debemos recordar que en *“La Lozana Andaluza”* y en *“El Licenciado Vidriera”*, se elaboraban aguas aromatizadas tanto para beber como con fines medicinales. El alto índice de los licores podría deberse a que lo tomaban para calmar el hambre (Gráfica 20, Tabla 31).

Hay obras como *“El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha”* en las que simplemente se cita el vino sin especificar su origen, aunque sí hablan de la bota o los cueros de vino.

En relación a los alimentos elaborados adquiere la mayor importancia, nuevamente, *“La Lozana Andaluza”*, seguida de *“El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha”* y de *“El Buscón”*, especialmente en lo que se refiere a guisos y ollas. El uso de condimentos en *“La Lozana Andaluza”* y en *“La Celestina”* (78,3% en las Novelas Picarescas) alcanza un alto porcentaje debido a que no sólo se utilizan para elaboración de platos sino también en la de pócimas y ungüentos (Tabla 32, Gráfica 21).

Para otros tipos de alimentos elaborados, excepto para fritos salados, destaca la Novela Picaresca. Así, una cifra importante la representan los hojaldres, empanadas y cofines salados y los cereales y pastas cocinados, ambos con más del 80% dentro de este tipo de novelas (Gráfica 21).

La Tabla 33, respecto a las actividades y oficios, utensilios y lugares, los utensilios reflejan un elevado número de citas (285), frente a los demás.

De igual forma a lo que sucede con los alimentos hay obras como *“El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha”*, seguido de *“La Lozana Andaluza”* en las que el porcentaje de referencias en los tres apartados es elevado; en el primer caso debido a que don Quijote va viajando y encontrándose en numerosas situaciones y lugares diferentes; en el caso de la Lozana, dado que su oficio de cocinera y curandera le permite acceder a lugares y ambientes a los que de otra forma no podría acceder.

En *“El Diablo Cojuelo”* se comentan actividades y oficios (9,6%) y lugares (7,5%), por el hecho de que don Cleofás viaja y visita diferentes lugares y ciudades acompañando al diablo, lo que le permite observar y criticar a diferentes personajes, en distintas circunstancias.

“El Buscón” destaca por las referencias a lugares (8,1%) y utensilios (7,4%); en esta obra el protagonista es también un personaje que viaja y se busca la vida como puede, especialmente a la hora de comer, así describe los lugares por los que pasa y los utensilios que utiliza o ve utilizar.

En *“La Ilustre Fregona”*, por su parte, los lugares (9,8%) y oficios (6,8%) que describe, se deben a que la protagonista vive en una posada a la que acuden numerosos clientes a los que tienen que acomodar.

6.- CONCLUSIONES

Para este trabajo se han estudiado 27 obras:

- Una Novela de Caballerías: *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*.
- Una Novela Pastoral: *La Galatea*.
- Cinco Novelas Picarescas:
 - Vida de el Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades*.
 - La Celestina*.
 - La Lozana Andaluza*.
 - La Vida del Buscón Llamado Don Pablos*.
 - El Diablo Cojuelo*.
- Doce Novelas Ejemplares:
 - La Gitanilla*.
 - El Amante Liberal*.
 - Rinconete y Cortadillo*.
 - La Española Inglesa*.
 - El Licenciado Vidriera*.
 - La Fuerza de la Sangre*.
 - El Celoso Extremeño*.
 - La Ilustre Fregona*.
 - Las dos Doncellas*.
 - La Señora Cornelio*.
 - El Casamiento Engañoso*.
 - El Coloquio de los Perros*.
- Ocho Entremeses:
 - El Juez de los Divorcios*.
 - El Rufián Viudo llamado Trampagos*.
 - La Elección de los Alcaldes de Daganzo*.
 - La Guarda Cuidadosa*.
 - El Vizcaíno Fingido*.
 - El Retablo de las Maravillas*.
 - La Cueva de Salamanca*.
 - El Viejo Celoso*.

De todas ellas se han obtenido las siguientes conclusiones:

1.- Cada una de las obras se ha revisado seleccionando las frases alusivas a alimentos y alimentación, y para su estudio se han elaborado tres fichas que nos han permitido conocer de forma concreta el aporte de cada obra al respecto, lo que nos ha servido para establecer las bases de la alimentación del Siglo de Oro.

2.- Ningún alimento destaca excesivamente del conjunto. Si consideramos los porcentajes que representa cada grupo respecto al total de los mismos, en ningún caso se ha superado el 12 %, lo que da idea de la diversidad de productos alimenticios que tenían a su disposición. Dentro de esto, el reparto correspondería a lo siguiente:

- Más citados, productos cárnicos, mamíferos de granja, frutas y condimentos, en torno al 10 – 11%.
- A continuación, vino, hortalizas y aves, alrededor del 8 %.
- Las aguas y los zumos suponen el 6,1%.
- El pan, estudiado de forma aislada, dada su importancia, representa un 5,8%.
- El resto de alimentos solo ofrecen porcentajes iguales o inferiores al 5,1%, y llama la atención el bajo porcentaje que representan leche y derivados, legumbres y huevos.

3.- Son numerosos los alimentos elaborados que se describen, destacando los guisos, ollas y cazuelas, por el porcentaje del total de platos elaborados (34,7%), que aparecen en un mayor número de obras: doce. En lo que respecta a las obras, en *“La Lozana Andaluza”*, *“El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha”*, y en *“El Buscón”* es donde se citan mayor número de platos. Es interesante el porcentaje de frutas cocidas (8,7%), así como de frutas frescas y desecadas (10,5%); esto nos indica que de una u otra forma se consumían bastante según estas obras, aunque autores como Lobera de Ávila (1530) desaconsejaban su consumo.

4.- De las distintas obras, merece destacar:

- El pan se cita principalmente en *“El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha”* y en la *“Vida de el Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades”*, especialmente en este último el pan es la base de su alimentación y cita diferentes tipos de pan.

- “*La Lozana Andaluza*” y “*La Celestina*” son las obras en las que aparecen más referencias a aguas y bebidas, y condimentos, dado que muchas veces elaboran pócimas y ungüentos con estos productos alimenticios.
- “*El Licenciado Vidriera*”, es la obra en la que se citan más variedades de vinos de distintos orígenes y calidades. En “*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*” simplemente se cita el vino sin especificar su origen, aunque en numerosas ocasiones se refieren a él de forma global hablando de la bota o los cueros de vino.

5.- Se hacen continuas alusiones a la relación judíos – musulmanes – cristianos, especialmente con el aceite y el tocino, intentando demostrar que un personaje profesa una u otra religión o es de determinado origen en función del producto alimenticio que utiliza mayoritariamente. Este es el caso, especialmente de “*La Lozana Andaluza*”. No obstante, los distintos personajes utilizan el aceite de oliva para freír, como sucede en las Bodas de Camacho de “*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*”.

6.- En las obras se describen preferentemente personajes de la calle, en su mayoría pícaros, generalmente de bajo nivel social y en ocasiones pobres de solemnidad. Su actitud ante la alimentación es la falta de ésta, es decir, padecen hambre y los alimentos que más consumen son el pan, algunos derivados cárnicos como la uña de vaca y beben agua, aunque les guste más el vino. En ocasiones se describe también la alimentación de otras clases sociales, llegando a citar numerosos alimentos de los distintos grupos.

7.- Destaca la descripción, a veces minuciosa, de la forma de comer. Se refieren banquetes, bodas, velatorios, donde se observa la asistencia de nobles, pícaros, y representantes de distintos estamentos sociales que comparten la comida más variada y abundante.

8.- En términos generales la Novela Picaresca es el género que destaca por su elevado número de referencias a alimentos de los distintos grupos, tanto de origen animal como vegetal, así como de agua. El vino se cita en mayor proporción en las Novelas Ejemplares. Los Entremeses son los que ofrecen menos información, en general. “*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*”, siendo una única obra, representante de las Novelas de Caballerías, aporta numerosos datos, con porcentajes similares, en algunos casos, a los de las Novelas Picarescas (5 obras). “*La Galatea*”, Novela Pastoril, ofrece únicamente información en el campo de la ganadería ovina y la vida de los pastores.

9.- De las diferentes obras, las que aportan mayor información son *“La Lozana Andaluza”* y *“El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha”*, por el elevado número de referencias a alimentos y sus usos, seguidas de *“La Celestina”*.

7.- Anexo

Se ha realizado un anexo dedicado a algunos de los términos a los que se hacen referencia, porque nos parecen palabras que no son de uso habitual en la actualidad y ayuda a la comprensión de los resultados obtenidos.

7.1.- Glosario de términos más comunes

Las referencias a los términos que figuran las hemos obtenido de:

- * Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española.
- ** La edición de Don Quijote de La Mancha de la Real Academia de la Lengua Española.
- *** El Libro de Guisados de Ruperto de Nola.
- ****Diccionario de Autoridades.

Los términos que se han obtenido de una página Web, tienen anotada la página a continuación de la definición.

***Abadejo:** Nombre común a varios peces del mismo género que el bacalao. Pescado en salazón, Bacalao.

Abiervadas: *Bierva*, vocablo asturiano, significa «vaca que ha perdido o a quien se ha quitado la cría, y sigue dando leche». Tal vez *abiervada* tenga relación con *bierva*, como dando a entender que había de abreuarse a la gente con vino, como al ganado con agua, comprando los votos «a abreuadas y botas de lo añexo».

****Aceite de Aparicio:** El aceite utilizado para curar heridas frescas.

***Acémila:** Del árabe hispano *azzámila*, mula o macho de carga. Cierta tributo que se pagaba antiguamente.

****Acémila de repuesto:** Mula que lleva las provisiones.

***Acemilería:** Lugar destinado para tener las acémilas y sus aparejos.

***Acemilero:** Hombre que cuida o conduce acémilas.

***Aceña:** Molino de harina situado en el cauce de un río.

***Acíbar:** Jugo muy amargo del áloe.

***Acribar:** Cribar, limpiar de impurezas, agujerear.

***Aderezar:** Componer arreglar, condimentos (especias) con que se prepara la comida.

***Adobo:** Aditivo, añadido.

***Afaca:** Del latín *aphāca*, almorta, planta anual, arvense, de la familia de las Papilionáceas,

parecida a la lenteja.

***Agraz:** Dicho de la uva y por extensión de otros frutos sin madurar.

***Agua de azofeifas:** Licor que se obtiene por infusión, disolución o emulsión de flores, plantas o frutos, y se usa en medicina y perfumería.

***Agua-ardiente:** Aguardiente, de agua y ardiente, bebida espirituosa que, por destilación, se saca del vino, de la caña, de las guindas, etc.; es alcohol diluido en agua.

***Aguachirle:** De *agua* y *chirle*, bebida o alimento líquido, como el vino, el caldo, la miel, etc., sin fuerza ni sustancia. Cosa baladí, insustancial, sin importancia alguna. Se usa referido a obras o cualidades del ingenio.

***Aguachirle:** De *agua* y *chirle*. Bebida o alimento líquido, como el vino, el caldo, la miel, etc., sin fuerza ni sustancia.

Agua de pie: Agua corriente u de fuente, a diferencia de la de los pozos y norias.
<http://books.google.es>

***Aguadera:** Armazón de madera, esparto, mimbre u otra materia semejante, con divisiones, que se coloca sobre las caballerías para llevar en cántaros o barriles agua u otras cosas.

***Aguador:** Del latín *aquātor*, *-ōris*. Persona que tiene por oficio llevar o vender agua. Cada uno de los palos o travesaños horizontales que, colocados a igual distancia unos de otros, en forma de escalerilla, unen los dos aros de que se compone la rueda vertical de la noria, y sirven para que corran o jueguen sobre ellos la maroma o la cadena y los cangilones.

***Ahechar:** Del latín *affectāre*, arreglar, limpiar con harnero o criba el trigo u otras semillas.

***Ajonjolí:** Del árabe hispano *aulgulín*, planta herbácea, anual, de la familia de las Pedaliáceas con muchas semillas amarillentas, muy menudas, oleaginosas y comestibles, sus pequeñas semillas son de color paja y contienen una gran cantidad de aceite. Se pueden usar molidas junto con otras especias para hacer salsas o moles, enteras espolvoreadas sobre ensaladas, como adorno o ingredientes de galletas, dulces, panes y botanas.

***Albahaca:** Del árabe hispano *alabáqa*, planta anual de la familia de las Labiadas, con tallos ramosos y velludos de unos tres decímetros de altura, hojas oblongas, lampiñas y muy verdes, y flores blancas, algo purpúreas, tiene fuerte olor aromático y se cultiva en los jardines.

***Albarda:** Del árabe hispano *albárda'ah*, pieza principal del aparejo de las caballerías de carga, que se compone de dos a manera de almohadas rellenas, generalmente de paja y unidas por la parte que cae sobre el lomo del animal.

Albardilla: Mezcla de huevos batidos, harina, dulce, etc., para, rebozar ciertos manjares. Loncha de tocino que se pone por encima de las aves para asarlas.

<http://coordinadasculinarias.blogspot.com/2007/10/nuestra-misin-es-ser-el-equipo-de.html>

Albarrana: Planta perenne y medicinal, de la familia de las Liliáceas, como de metro y medio de altura, con las hojas de color verde oscuro, aovadas, lanceoladas, onduladas por los bordes y algo carnosas, flores blancas en racimo, y un bulbo semejante al de la cebolla común, con los cascós

interiores más gruesos, viscosos, muy acres y amargos.

<http://www.infojardin.net/fichas/plantas-medicinales/urginea-maritima.htm>

***Albur:** Del árabe hispano albúri, pez teleósteo, del suborden de los Acantopterigios, de unos siete decímetros de largo, con cabeza aplastada por encima, cuerpo casi cilíndrico, lomo pardusco, Abunda principalmente en el Mediterráneo, y su carne y sus huevas son muy estimadas.

***Alcabala:** Del árabe hispano alcabala, tributo del tanto por ciento del precio que pagaba al fisco el vendedor en el contrato de compraventa y ambos contratantes en el de permuta, puesto de policía en las salidas de las ciudades y carreteras, tributo que pagaba el forastero por los géneros que vendía.

***Alcaparrón:** Fruto de la alcaparra, el cual es una baya carnosa parecida en la forma a un higo pequeño, se come encurtido.

***Alcaraván:** Del árabe hispano **alkarawán*. Ave caradriforme de cabeza redondeada, patas largas y amarillas, pico relativamente corto y grandes ojos amarillos. De costumbres crepusculares o nocturnas, habita en terrenos descubiertos, pedregosos o arenosos.

***Alcaravea:** Del árabe hispano alkarawíyya. Planta anual de la familia de las Umbelíferas, de seis a ocho decímetros de altura, con tallos cuadrados y ramosos, raíz fusiforme, hojas estrechas y lanceoladas, flores blancas y semillas pequeñas, convexas, oblongas, estriadas por una parte y planas por otra, que, por ser aromáticas, sirven para condimento. Semilla de esta planta. Los frutos tienen una cierta similitud con los del anís y el hinojo.

***Alcotín:** Alcocín, guiso de menudos de carnero

***Alcuza:** Del árabe hispano *alkúza*, vasija de barro, de hojalata o de otros materiales, generalmente de forma cónica, en que se guarda el aceite para diversos usos.

***Alcuzcuzu:** Alcuzcuz, del árabe hispano *alkuskús*, cuscús, comida típica magrebí, hecha con sémola en grano y salsa, servida con carne o verduras.

***Alfajor:** Del árabe hispano fašúr, jugo, y exprimir; alajú, pasta de almendras, nueces y, a veces, piñones, pan rallado y tostado, especia fina y miel bien cocida. Dulce hecho con esta pasta. Rosquilla de alajú.

****Alfeñique:** Pasta de azúcar.

Alfócigo: pistacho. <http://articulos.infojardin.com/Frutales/fichas/pistacho-pistachos-pistachero.htm>

***Alforja:** Del árabe hispano *alur*, y este del árabe clásico *ur*, especie de talega abierta por el centro y cerrada por sus extremos, los cuales forman dos bolsas grandes y ordinariamente cuadradas, donde, repartiendo el peso para mayor comodidad, se guardan algunas cosas que han de llevarse de una parte a otra. Provisión de los comestibles necesarios para el camino.

***Algalia:** Del árabe hispano *aláliya*, sustancia untuosa, de consistencia de miel, blanca, que luego pardea, de olor fuerte y sabor acre. Se saca de la bolsa que cerca del ano tiene el gato de algalia y se emplea en perfumería.

Alhova: *Trigonella foenum-graecum* planta con flor, anual de uno a dos palmos de altura con hojas

compuestas de tres hojuelas oblongas. Esta planta florece en primavera y puede encontrarse entre las mieses de la península Ibérica y en Baleares; originaria del sudoeste asiático, El uso de esta planta en las actividades humanas es muy antiguo, se sabe que era una de las plantas empleadas por los egipcios en los procesos de embalsamado. Debido a las cualidades aromáticas del *fenogreco* se emplea como especia en la cocina de algunos países y en su uso culinario se toman tanto las hojas como las semillas procedentes de su fruto en forma de vaina. En la medicina tradicional se le ha asociado como propiedad la de facilitar la digestión, el tratamiento de sinusitis y la congestión pulmonar. <http://www.guiamiguelin.com/flores/alholva.html>

***Almendrada:** De forma de almendra. Pasta hecha con almendras, harina y miel o azúcar. Bebida compuesta de leche de almendras y azúcar.

***Almirez:** Del árabe hispano *almihrás* o *almihrás*, mortero de metal, pequeño y portátil, que sirve para machacar o moler en él, majadero.

***Almizcle** Del árabe hispano, sustancia grasa, untuosa, de olor intenso que algunos mamíferos segregan en glándulas situadas en el prepucio, en el periné o cerca del ano, y, por extensión, la que segregan ciertas aves en la glándula debajo de la cola. Por su untuosidad y aroma, el almizcle es materia base de ciertos preparados cosméticos y de perfumería.

Almodrote: Del árabe hispano. *almarúq*, majado, salsa compuesta de aceite, ajos, queso y otras cosas, con la cual se sazonan las berenjenas, mezcla confusa de varias cosas o especies.

Almojarifazgo: Es una palabra de origen árabe, era un impuesto ad valorem de las mercancías que entraban o salían de España; equivalía a los actuales derechos de aduanas. Al principio, la navegación americana estuvo exenta del pago de tributos de cualquier clase, aunque esta exención no se aplicaba, pero al parecer las mercancías llevadas a la Española pagaban una tasa del 7,5 por 100 equivalente a las tasas combinadas de exportación e importación que se abonaban en Andalucía. Carlos V lo instituyó por decreto en febrero de 1528. Inicialmente el impuesto suponía un 2,5 por 100 para las mercancías exportadas y un 5 por 100 para las importadas, pero como en el caso de la avería, este impuesto sufrió variaciones.

Almorafán: Un tipo de bordado, típico de Toledo. <http://www.mitoledo.com>

****Almorzar:** Desayunar.

***Almofía:** Vaso de barro comúnmente vidriado, más ancho que alto, que sirve de ordinario para lavarse las manos. Se usa esta voz en algunas provincias, y en otras se llama jofaina.

***Almohaza:** Del árabe hispano *almohássa*, Instrumento, usado para limpiar las caballerías, que se compone de una chapa de hierro con cuatro o cinco serrezuelas de dientes menudos y romos, y de un mango de madera o un asa.

***Almojábana.** Del árabe. hispánico *almuábbana*. Torta de queso y harina. Especie de bollo, buñuelo o fruta de sartén, que se hace de masa con manteca, huevo y azúcar.

***Aloque:** Del árabe hispano *halúqi*. De color rojo claro. Se dice especialmente del vino tinto claro o de la mixtura del tinto y blanco.

***Altramuz:** Del árabe hispano *attarmús*. Planta anual de la familia de las Papilionáceas, que crece hasta poco más de medio metro, con hojas compuestas de hojuelas trasovadas, flores blancas y fruto de grano menudo y achatado, en legumbre o vaina. Es buen alimento para el ganado. También las personas comen la simiente o grano después de habérsele quitado el amargor en agua y sal. Fruto de esta planta.

***Alumbre:** Del latín *alūmen*, *-ŋnis*. Sulfato doble de alúmina y potasa: sal blanca y astringente que se halla en varias rocas y tierras, de las cuales se extrae por disolución y cristalización. Se emplea para aclarar las aguas turbias; sirve de mordiente en tintorería y de cáustico en medicina después de calcinado. Mezcla artificial de alumbre y azúcar, que se usa en medicina como remedio astringente.

****Amojamado:** En salazón, hecho mojama, acartonado como la mojama.

***Anguila:** Del latín *anguilla* Pez teleósteo, de cuerpo largo, cilíndrico, y que llega a medir un metro. Tiene una aleta dorsal que se une primero con la caudal, y dando después vuelta, con la anal, mientras son muy pequeñas las pectorales. Su carne es comestible.

***Ansarón:** Del latín *anser*, *-ëris*, *ansar*, *ansarino*, pollo del ánsar, ganso, ave palmípeda.

***Antipara:** De *ante* y *parar*. Cancel o biombo que se pone delante de algo para ocultarlo a la vista. Polaina o prenda de vestir que cubre la pierna solo por delante.

***Añora:** Noria. Instrumento de 1290.

***Apero:** Del latín *apparium*, útil, conjunto de instrumentos y demás cosas necesarias para la labranza. Conjunto de animales destinados en una hacienda a las faenas agrícolas.

***Aprisco:** Paraje donde los pastores recogen el ganado para resguardarlo de la intemperie, refugio del ganado.

***Arado:** De *aradro*, instrumento de agricultura que, movido por fuerza animal o mecánica, sirve para labrar la tierra abriendo surcos en ella. Reja: vuelta que se da a las tierras con el arado.

***Arándano:** Del latín *rhododendron*, planta de la familia de las Ericáceas, de dos a cinco decímetros de altura, frutos bayas negruzcas o azuladas, dulces y comestibles.

Arcaz: Caja grande, generalmente de madera, de base rectangular, con una tapa plana o abovedada que gira sobre bisagras y está provista a veces de cerraduras o candados; se usa para guardar objetos, especialmente ropa. <http://www.diccionarioweb.org/d/ES-ES/arcaz>

***Arriero:** Hombre que guía animales de carga.

***Arroba:** Del árabe hispano *arrúb'*, cuarta parte, peso equivalente a 11,502 kg, en Aragón, peso equivalente a 12,5 kg, pesa de una arroba, medida de líquidos que varía de peso según las provincias y los mismos líquidos y volumen de 16 litros.

***Arrope:** Del árabe hispanico *arrúbb* Mosto cocido hasta que toma consistencia de jarabe, y en el cual suelen echarse trozos de calabaza u otra fruta.

******Artalejo:** Diminutivo de artal especie de empanada.

***Artesa:** Cajón cuadrilongo, por lo común de madera, que por sus cuatro lados va angostando

hacia el fondo, sirve para amasar.

****Artesón:** Recipiente que se usaba para fregar.

***Arvejas:** Del latín ervilña, guisantes, algarroba, en America guisante. Silvestre, áfaca.

****Asaduras:** Entrañas.

***Astarna:** Perdiz pardilla

***Asturión:** Esturión, pez marino del orden de los Ganoideos, su carne es comestible, con sus huevas se prepara el caviar, y de la vejiga natatoria seca se obtiene la gelatina llamada cola de pescado.

***Atanquía:** Ungüento que se hace de cal viva, aceite, y otras cosas que se utiliza para arrancar el vello, de que se usa mucho en los baños.

***Atarquía:** Tarquía antigua moneda de vellón; en germanía pieza de cobre de dos cuartos; moneda de vellón con cinco partes de cobre y una de plata que mandó acuñar Felipe II, equivalente a un cuartillo de real de plata; de forma coloquial significa beber vino fiado.

***Atríaca o atriaca:** triaca (para las mordeduras de animales venenosos). Del árabe hispano attiryáq. Confección farmacéutica usada de antiguo y compuesta de muchos ingredientes y principalmente de opio. Se ha empleado para las mordeduras de animales venenosos.

****Ave de tierra:** Ave de corral.

****Avellanado:** Dulce como la avellana; seco, enjuto; mustio.

****Azacán:** Aguador.

***Azafrán:** Del árabe hispano *azza'farán*, planta de la familia de las Iridáceas, procede de Oriente, se cultiva en España, su estigma es usado como condimento y en medicina.

***Azagaya:** Del árabe hispano *azzaḡáya*. Lanza o dardo pequeño arrojado.

***Azahar:** Del árabe hispano *azzahár*, flor blanca, de plantas como el naranjo, limonero o el cidro, con ella se elabora el agua de azahar.

****Azófar:** Latón.

***Azogue:** Del árabe hispano *azzáwq*; Mercurio; cada una de las naves que se destinaban al transporte de azogue de España a América.

***Azufaifa.** Del árabe hispano *azzufáyza*, fruto del azufaifo. Es una drupa elipsoidal, de poco más de un centímetro de largo, encarnada por fuera y amarilla por dentro, dulce y comestible. Se usaba como medicamento pectoral.

***Azumbre:** Del árabe hispano *aúmn*; octava parte, medida de capacidad para líquidos, que equivale a unos dos litros. El diccionario histórico del Siglo de Oro dice que son dos pintas. Ocho azumbres formaban una cántara.

****Babador:** Babero, prenda que se pone a los niños sobre el pecho.

****Bacallao:** Bacalao, pescado en salazón, escuálido, amojamado.

****Babera:** Parte del yelmo que protege la mandíbula.

***Badea:** Del árabe hispano *baía*, melón o sandía de mala calidad.

***Badil:** Del latín *batillum*, paleta de hierro o de otro metal, para mover y recoger la lumbre en las chimeneas y braseros.

***Bagaje:** Del francés *bagage*, carga, paquete; bestia que, para conducir el equipaje militar y en ocasiones algunos individuos del ejército y sus familias, se tomaba en los pueblos por vía de carga concejil, pero mediante remuneración. Mula de carga.

***Barbecho:** Del latín *vervactum*, arar la tierra en la primavera Tierra de cultivo que no se siembra durante uno o más años.

***Barril:** Recipiente de madera o de metal que sirve para conservar, tratar y transportar diferentes líquidos y géneros, vaso de barro, de gran vientre y cuello estrecho, en que ordinariamente tienen los segadores y gente del campo el agua para beber, el que servía para llevar el bizcocho en las embarcaciones.

Barrilejo: Barril de pequeño tamaño. <http://books.google.es/books>

***Batanes:** Quizá del árabe hispano *van*, máquina generalmente hidráulica, compuesta de gruesos mazos de madera, movidos por un eje, para golpear, desengrasar y enfurtir los paños. En *Bolivia* y *Perú*, piedra plana en que, con el movimiento oscilatorio de otra de base curva, se muelen los granos, café, ají, etc.

****Bebidas de nieve: agua de nieve:** Bebida refrescada con nieve. y más comúnmente con hielo.

Agua larga: La compuesta de un licor destilado combinado con hielo y agua con algún refresco.

***Bellotas avellanadas:** Del árabe hispano *ballúa*, fruto de la encina, del roble y de otros árboles del mismo género, muy rica en fécula. Se emplea como alimento del ganado de cerda. Don Quijote, al hablar de bellotas avellanadas se refiere a que están resacas.

***Bercero/bercera:** De *berza*, verdulero/verdulera. Persona que vende verduras.

***Berenjena** Del árabe hispano *bainána*, planta anual de la familia de las Solanáceas con fruto aovado, de diez a doce centímetros de largo, cubierto por una película morada y lleno de una pulpa blanca dentro de la cual están las semillas.

***Berro:** Del celta *brŭro* Planta de la familia de las Crucíferas, que crece en lugares aguanosos, con varios tallos de unos tres decímetros de largo, tiene un gusto picante y las hojas se comen en ensalada.

***Berza:** Del latín vulgar *virđia*, de *virdis*, verde, col.

***Beudo:** Beodo, borracho.

***Bielgo:** Cruce de *bieldo* y *mielga* Instrumento agrícola que sirve para recoger, cargar y encerrar la paja, y que solo se diferencia del bieldo en tener seis o siete puntas y dos palos atravesados, que con las puntas o dientes forman como una rejilla.

***Bistorta** Del latín *torta*, torcida Planta de la familia de las Polygonáceas, de unos cuatro decímetros de altura, de raíz leñosa y retorcida, tallo sencillo, hojas aovadas de color verde oscuro, y flores en espiga, pequeñas y de color encarnado claro. La raíz es astringente.

***Bizcocho:** De *bi-* y el latín *coctus*, cocido, masa compuesta de la flor de la harina, huevos y

azúcar, que se cuece en hornos pequeños, pan sin levadura, que se cuece por segunda vez para que se enjuge y dure mucho tiempo. Pastel de crema o dulce. **Vizcocho:** Galleta de pan cocido dos veces, para mejorar su conservación.

*****Blanca:** Moneda de vellón, que el padre Mariana le llamó así por la blancura del metal con que se fabricaba. Don Diego de Covarrubias, en su tratado sobre monedas, capítulo 5, número 8, resuelve que en tiempos del rey don Alfonso XI. Tres blancas componían un maravedí, de los que entonces llamaban viejos. Este valor se alteró según la más, o menos calidad del “vellón” de que se componía. Los Reyes Católicos mandaron labrar diez quentos de “vellón” en blancas del año 1497; y que dos de ellas valiesen un maravedí. Lo mismo mandó (en cuanto al valor) el Rey Felipe II, año 1566, y aunque el año 1662 llegó a valer cada blanca lo mismo que un maravedí por la subida de la moneda, como dice el licenciado Alonso Carranza en su ajustamiento de monedas, parte 2, capítulo 3, después con la bajada volvió a valer cada maravedí dos blancas como antes; y así por blanca se entiende hoy comúnmente la mitad de un maravedí.

***Bledo:** Del latín *Blitum*, Planta anual de la familia de las Quenopodiáceas, de tallos rastreros, de unos tres decímetros de largo, hojas triangulares de color verde oscuro. Acelga.

****Breva:** Primer fruto de la higuera.

****Bocado:** Porción de comida que naturalmente cabe de una vez en la boca. “*No desayunarse de bocado*”: estar sin comer nada.

***Bodegón:** Sitio o tienda donde se guisan y dan de comer viandas ordinarias, casa de comidas.

***Bodegonero/bodegonera:** Persona que regenta un bodegón.

***Bodigo:** Del Latín panis votivus. Panecillo hecho de la flor de la harina, que se suele llevar a la iglesia por ofrenda.

***Bodrio:** Sangre de cerdo mezclada con cebolla para embutir morcillas. Sopa hecha de sobras, que se daba a los mendigos en los conventos. Comida mala o mal guisada. Sinónimo de Bazofia.

***Bofe:** Pulmón de las reses que se destina a consumo.

***Boga:** Del latín *bōca*, Pez teleósteo, fisóstomo, que puede alcanzar 40 cm de largo, aunque comúnmente es menor, de color plateado y con aletas casi blancas. Abunda en los ríos españoles y es comestible. Pez teleósteo, acantopterigio, de cuerpo comprimido, color blanco azulado, con seis u ocho rayas por toda su longitud; las superiores, negruzcas, y las inferiores, doradas y plateadas. Abunda en los mares de España y es comestible.

***Boronía:** Del árabe hispano *buraníyya*, **alboronía** guiso que lleva el nombre de *Būrān*, esposa del califa al-Ma'mūn, guisado de diferentes hortalizas picadas y revueltas.

***Borracho:** Ebrio, embriagado por la bebida, que se embriaga habitualmente.

***Bota:** Del latín tardío *buttis*, odre, cuero pequeño empegado por su parte interior y cosido por sus bordes, que remata en un cuello con brocal de cuerno, madera u otro material, destinado especialmente a contener vino., cuba para guardar vino y otros líquidos, medida para líquidos, equivalente a 32 cantaras o 516 l aproximadamente.

****Botilla o botillería:** Despensa para guardar licores y comestibles. Casa o tienda, a manera de café, donde se hacen y venden bebidas heladas o refrescos.

***Botillero:** Fabricante o vendedor de bebidas heladas o refrescos. En los bares, cafeterías, etc., persona entendida en las mezclas de vinos y licores para su consumo en el local.

***Brasero:** Inquisición

****Búcaro:** Vasija con reborde en la boca.

****Bucólica:** Comida, alimento. Égloga, composición pastoril.

***Buey:** Del latín *bos*, *bovis* Macho vacuno castrado.

***Bujelada:** Especie de afeite para el rostro.

***Bujía.** Vela de cera blanca, de esperma de ballena o estearina, candelero en que se pone.

***Bujiería:** Pieza de la casa real donde se guardaban y distribuían los combustibles.

***Bulle:** Del latín *bullire* Dicho del agua o de otro líquido: hervir, producir burbujas por la acción del calor.

***Buñolero:** Persona que por oficio hace o vende buñuelos.

Buturo: Manteca. <http://www.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/>

***Buxier:** Del francés bouguier, bujier, jefe de la bujería.

***Cabestro.** Del latín *capistrum*, buey manso que suele llevar cencerro y sirve de guía en las toradas, ronzal que se ata a la cabeza o al cuello de la caballería para llevarla o asegurarla.

***Cabial:** Caviar, del italiano *caviale*, caviar, manjar que consiste en huevas de esturión frescas y salpresas.

***Cabrero:** Del latín *caprarius*, pastor de cabras.

***Calabaza:** planta cucurbitácea. Fruto de la **calabaza**, muy variado en su forma, tamaño y color, por lo común grande, redondo y con multitud de pipas o semillas. Calabazada, darse de cabezazos.

***Calabazate:** Dulce seco de calabaza. Cascos de calabaza en miel o arrope

***Caldera, caldero:** Del latín *caldaria*, recipiente de metal, grande y semiesférico, que sirve comúnmente para poner a calentar o cocer algo dentro de él, con asa sujeta a dos argollas en la boca, lo que cabe en esta vasija.

Calderuela: Vasija en que los cazadores nocturnos llevan la luz para encandilar y deslumbrar las perdices, que huyendo de ella caen en la red.

***Cámara:** Del latín *camāra*, local alto destinado a recoger y guardar los granos.

***Camareta:** Cámara de los buques pequeños.

***Camuesa:** Fruto del camueso, variedad de manzano.

***Canasto/canasta:** Cesta grande, redonda de boca ancha.

***Canavario:** Botiller, Hombre que tiene a su cargo la botillería de un palacio, una familia noble, etc.

Canestro: cesto canasto <http://es.freelang.net/enlinea/italiano.php?lg=es>

***Canguilón:** Quizá del latín *congĭus*, recipiente grande de barro o metal, principalmente en forma de cántaro, que sirve para transportar, contener o medir líquidos, vasija de barro o metal que sirve

para sacar agua de los pozos y ríos, atada con otras a una maroma doble que descansa sobre la rueda de la noria.

***Cántaro:** Del latín *canthārus*, vasija grande de barro o metal, angosta de boca, ancha por la barriga y estrecha por el pie y por lo común con una o dos asas, líquido que cabe en un cántaro, medida de vino, de diferente cabida según las varias regiones de España.

Cantarillo: Cantaro pequeño. www.cervantesvirtual.com

***Cantueso:** Planta perenne, de la familia de las Labiadas, semejante al espliego, de cinco a seis decímetros de altura, con tallos derechos y ramosos, hojas oblongas, estrechas y vellosas, y flores olorosas y moradas, en espiga que remata en un penacho.

***Cañada:** Del latín *canna*, vía para los ganados trashumantes, que debía tener 90 varas de ancho; tributo que pagaban los ganaderos a los guardas del campo por el paso de los ganados por el cordel o cañada; en *Asturias* y *León*, cierta medida de vino.

****Cañutillos de suplicaciones:** Barquillo con forma de canuto. ****Búcaro:** Vasija con reborde en la boca.

***Capataz:** Del latín *caput*, *-itis*, cabeza, persona a cuyo cargo está la labranza y administración de las haciendas del campo.

***Capirotado, capirota:** Aderezo hecho con hierbas, huevos, ajos y otros ingredientes para cubrir y rebozar con él otros manjares.

***Capón:** Del latín vulgar *cappo*, pollo que se castra cuando es pequeño, y se ceba para comerlo.

Carilla: Las carillas, o judías de careta son las semillas comestibles de *Phaseolus vulgaris* (de la familia Fabaceae). Es una planta anual originaria de Centroamérica y Sudamérica que se cultiva en todo el mundo en sus diferentes variedades. <http://es.wikipedia.org/wiki/Carilla>

***Carnemomia:** La que se vende sin hueso.

***Carnestolendas:** Del latín *caro*, *carnis*, carne, y *tollendus*, de *tollere*, quitar, retirar. Carnaval, los tres días que preceden al comienzo de la Cuaresma. Fiesta popular que se celebra en tales días, y consiste en mascaradas, comparsas, bailes y otros regocijos bulliciosos.

***Carnicero:** De *carniza*, persona que vende carne.

***Castrador:** Del latín *castrātor*, hombre que castra.

***Castrapuercos:** De *castrar* y *puerca*, silbato compuesto de varios cañoncillos unidos, que usan los capadores para anunciarse.

***Cayado:** Del latín *caia*, garrote, palo o bastón corvo por la parte superior, especialmente el de los pastores para prender y retener las reses.

****Caza de altanería:** Caza que se hace con halcones y otras aves de rapiña de alto vuelo.

***Cazuela mojí, o mojina:** Torta cuajada, hecha en cazuela, con queso, pan rallado, berenjenas, miel y otras cosas.

****Cebollino, cebollina:** Marta.

***Cebón/cebona:** Dicho de un animal que está cebado.

***Cecina.** Del latín *siccīna*, carne seca, carne salada, enjuta y seca al aire, al sol o al humo, carne curada.

***Cedacillo:** Diminutivo de *cedazo*, planta anual de la familia de las Gramíneas, parecida a la tembladera, de la cual se distingue por tener las espiguillas acorazonadas y violáceas.

***Cedazo:** Del latín *saetacĕum*, cribo de seda, instrumento compuesto de un aro y de una tela, por lo común de cerdas, más o menos clara, que cierra la parte inferior. Sirve para separar las partes sutiles de las gruesas de algunas cosas, como la harina, el suero, etc.

***Celemín:** Medida de capacidad para áridos, que tiene 4 cuartillos y equivale en Castilla a 4,625 litros aproximadamente; unidad de medida equivalente a tres kilos y setecientos gramos, porción de grano, semillas u otra cosa semejante que llena exactamente la medida del celemín, medida antigua superficial que en Castilla equivalía a 537 m² aproximadamente, y era el espacio de terreno que se consideraba necesario para sembrar un celemín de trigo.

***Cequí.** Del árabe hispano *sikkí*, moneda antigua de oro, acuñada en varios Estados de Europa, especialmente en Venecia, y que, admitida en el comercio de África, recibió de los árabes este nombre.

***Cernadero:** Lienzo grueso que se ponía en el cesto o coladero sobre toda la ropa, para que, echando sobre él la lejía, pasase a la ropa solo el agua con las sales que llevaba en disolución deteniéndose en él la cernada.

****Cernido:** En polvo.

Chambela: Especie de bizcocho. <http://www.mundorecetas.com>

***Cidro.** Del latín *citrus*, árbol, su fruto es la cidra, semejante al limón, su corteza es gorda, carnosa y sembrada de vejiguillas muy espesas, llenas de aceite volátil, de olor muy desagradable, y el centro, pequeño y agrio. Se usa en medicina.

***Cidro cayote:** Cucurbitácea, cuya carne es jugosa, blanca, y tan fibrosa que después de cocida se asemeja a una cabellera enredada, de la cual se hace el dulce llamado cabello de ángel.

***Clavo:** Del latín *clavus*, capullo seco de la flor del clavel, tiene la forma de un clavo pequeño, con una cabeza redonda formada por los pétalos y rodeada de cuatro puntas, que son las divisiones del cáliz, de color pardo oscuro, de olor muy aromático y agradable, y sabor acre y picante. Es medicinal y se usa como especia en diferentes condimentos.

*****Clavos de gelofe:** En el glosario del “*libro de guisados*” de Ruperto de Nola define el concepto de Clavos de girof o clavos de giroflé, diciendo que hoy se lo denomina simplemente clavo.

***Cocho:** De *coch*, voz con que se llama al cerdo. Cerdo, mamífero artiodáctilo.

*****Cocinero/cocinera:** Ruperto de Nola dice: “*es oficio de grandísima confianza; y debe ser muy bien tratado; y hechas ayudas de costa y mercedes, porque sirva con amor, y ha de ser bien aposentado, y primero que ningún oficio de la casa, él y la despensa, ha de ser muy limpio y paciente*”.

***Cofín:** Del latín *cophīnus*, cesto o canasto de esparto, mimbres o madera.

***Cofradía:** De *cofrade*, congregación o hermandad que forman algunos devotos, con autorización competente, para ejercitarse en obras de piedad, en germanía junta de ladrones o rufianes.

***Colación:** Del latín *collatio*, refacción que se acostumbra a tomar por la noche en los días de ayuno; refacción de dulces, pastas y a veces fiambres, con que se obsequia a un huésped o se celebra algún suceso; porción de cascajo, dulces, frutas u otras cosas de comer, que se daba a los criados el día de Nochebuena; golosina hecha de masa moldeada en diferentes formas y recubierta de azúcar.

***Colambre:** Conjunto de cueros o pellejos, curtidos o sin curtir, de algunos animales, y en especial del toro, de la vaca, del buey o del macho cabrío.

***Colodrillo:** De *colodra*, parte posterior de la cabeza.

***Concho:** Cerdo

***Condumio:** Manjar que se come con pan, como cualquier cosa guisada.

***Confitura:** Del francés *confiture*, fruta u otra cosa confitada.

***Conserva:** Carne, pescado, fruta, etc., preparados convenientemente y envasados herméticamente para ser conservados comestibles durante mucho tiempo, pimientos, pepinos y otras cosas parecidas comestibles que se preparan con vinagre, dulce que se hace con pulpa de frutas y papelón o azúcar y se deja secar para poder cortarlo en secciones. Fruta confitada.

***Copa:** Del latín *cuppa* vaso con pie para beber, medida de líquidos, que es la cuarta parte de un cuartillo y equivale a 126 ml.

******Corcho:** especie de caja de corcho, que en algunas partes sirve para conducir algunos géneros comestibles, como castañas, chorizos, etc.

***Coronilla:** Árbol espinoso y de madera dura de hasta ocho metros de altura, de tronco tortuoso de color morado, copa redondeada y hojas pequeñas, coriáceas y brillantes. Su madera se utiliza para postes, carbón y leña.

***Cosecha:** Conjunto de frutos, generalmente de un cultivo, que se recogen de la tierra al llegar a la sazón; como de trigo, cebada, uva, aceituna, etc., producto que se obtiene de dichos frutos mediante el tratamiento adecuado, cosecha de aceite, de vino, temporada en que se recogen los frutos.

***Costal:** Del latín *costa*, costilla, saco grande de tela ordinaria, en que comúnmente se transportan granos, semillas u otras cosas.

****Coto:** Unidad de medida que consiste en los cuatro dedos de la mano cerrada y sobre ella el pulgar.

***Cuajar:** Transformar una sustancia líquida en una masa sólida y pastosa. especialmente referido a sustancias que contienen albúmina, como la leche, el huevo, etc.

***Cuba:** Del latín *cupa*, recipiente de madera, que sirve para contener agua, vino, aceite u otros líquidos, líquido que cabe en una cuba.

***Cueros:** Del latín *corium*, pellejo después de curtido y preparado para los diferentes usos a que se

aplica en la industria. Sinónimo de odre.

***Cueros de vino:** Pellejos de cuero que sirven para guardar líquidos, como vino o aceite.

***Culantrillo:** Del dim. de *culantro*, hierba de la clase de las Filicíneas, con hojas de uno a dos decímetros, divididas en lóbulos a manera de hojuelas redondeadas, con pedúnculos delgados, negruzcos y lustrosos. Se cría en las paredes de los pozos y otros sitios húmedos, y suele usarse su infusión como medicamento pectoral y emenagogo.

*****Culantro seco y culantro verde:** cilantro, del latín *coriandrum*, hierba de la familia de las Umbelíferas, con simiente elipsoidal, aromática y de virtud estomacal. En el glosario del “*Libro de guisados*” de Ruperto de Nola dice que en un antíguo recetario se dice que el uso excesivo de esta hierba atrae el dolor de cabeza y enturbia el cerebro; tomado después de las comidas, ayuda la digestión y disipa las ventosidades; amasado con vinagre y esparcido por encima de la carne, la preserva de la corrupción; su simiente provoca la menstruación en las mujeres y se tiene entendido que tantos granos como tomaren de esta simiente durará días la purgación.

****Curadillo:** Pescado en salazón. Bacalao.

***Dehesa:** Del latín *defensa*, defendida, acotada Tierra generalmente acotada y por lo común destinada a pastos.

***Despensa:** Del latín *dispensus*, administrado, aprovisionado, en una casa, una nave, etc., lugar o sitio en el cual se guardan las cosas comestibles, provisión de comestibles.

*****Dispensero:** Persona que tiene a cargo la despensa. Persona dispensadora o distribuidora de los bienes que se han entregado para este fin. Ruperto de Nola dice de este oficio: *“despiende o gasta la hacienda de su señor para las viandas necesarias y mantenimientos para comer, así para la mesa de su señor como para las de la gente y compañía de la casa; y para tener bastecida la despensa de las mejores viandas que se hallaren ha de ser hombre recio, y diligente y discreto, y muy sabio en saber sufrir importunidades de algunos que hay en casa de los señores, terribles de condición, y de mal contentamiento; debe ser gracioso; no soberbio ; hombre sin vicios ;cuidadoso en lo que ha de hacer, solícito, casto, enemigo de juegos; no tirano sino fidelísimo; proveído de buena conciencia; contentar la gente con buenas obras, palabras graciosas, y darles algunos potajes de poca costa; y cocido a la mañana y a la tarde, porque da mucho contentamiento a la gente las sopas y caldo; aunque les den menos carne lo sufren teniendo el vientre lleno de las sopas; darles de almorzar porque no hurten el pan en la mesa; y teniendo hartura no hurtarán lo que no han menester, traer siempre escribanía y papel para escribir todo lo que compra, porque de otra manera, olvidársele ha mucha parte de ello.*

El buen dispensero merece ser honrado y mejorado en el partido, y que se le hagan ayudas de costa; porque es razón que se iguale el galardón con el trabajo; y porque de esta manera tratado no tendrá ocasión de hurtar ni de encargar la conciencia; no debe dar lugar el señor ni el mayordomo que ninguno se atreva a maltratarle de palabra ni de obra; y castigarle bien y si no se enmienda despedirle si es hombre de poca suerte, porque el dispensero tenga favor”.

****Devoto:** Vino de San Martín.

***Diacitrón:** Acitrón. Cidra confitada. En México tallo de la biznaga mexicana, descortezado y confitado.

***Diaquilón:** Producto o utensilio que se utilizaba para afeitar. En *Medicina* ungüento con que se hacen emplastos para ablandar los tumores.

****Dornajo:** Recipiente de madera; cuenco redondo y pequeño que sirve para dar de comer y fregar.

****Duelos y quebrantos:** Huevos con tocino o chorizo.

***Durazno:** Del latín *duracīnus*, duraznero, variedad de melocotonero, fruto de este árbol.

***Empanado:** Masa de pan rellena de carne, pescado, verdura, etc., cocida en el horno.

***Enrelejados:** Forma de colocar, ordenados en filas objetos, en Don Quijote de la Mancha colocan los quesos en filas. www.cervantesvirtual.com
***Era:** Del latín *aera*, espacio de tierra limpia y firme, algunas veces empedrado, donde se trillan las mieses, cuadro pequeño de tierra destinado al cultivo de flores u hortalizas.

***Escabechado:** Del árabe hispano *assukkabá*, salsa o adobo que se hace con aceite frito, vino o vinagre, hojas de laurel y otros ingredientes, para conservar y hacer sabrosos los pescados y otros alimentos. Alimento conservado en esta salsa. En algunas novelas del Siglo de Oro también significa teñido.

***Escanciador:** Que sirve la bebida, especialmente los vinos y licores.

***Escorzonera:** Del italiano *scorzonera* hierba de la familia de las compuestas cuya corteza negra, cocida, se usa como diurético y como alimento.

***Escudillas:** Vasijas anchas, semiesféricas, para caldo.

***Especia:** Del latín *speciēs*, sustancia vegetal aromática que sirve de condimento; por ejemplo, el clavo, la pimienta, el azafrán, etc. Postres que se servían antiguamente para beber vino.

***Especiero, especiera:** Persona que comercia en especias. Armario pequeño con varios cajones para guardar las especias.

***Espetar:** De *espeto*, atravesar con el asador, u otro instrumento puntiagudo, carne, aves, pescados, etc., para asarlos.

***Espliego:** Del latín *spicūlum*, diminutivo de *spicum*, espiga, planta de la familia de las Labiadas, muy aromática, de las flores se extrae un aceite esencial muy usado en perfumería, semilla de esta planta, que se emplea como sahumerio.

***Esportillero:** De *esportilla*, mozo que estaba ordinariamente en las plazas y otros lugares públicos para llevar en su espuerta lo que se le mandaba.

***Espuerta:** Del latín *spōrta*, especie de cesta de esparto, palma u otra materia, con dos asas, que sirve para llevar de una parte a otra objetos.

****Espumar:** En un guiso quitar la espuma o cualquier cosa sobrante, en don Quijote sacan de los calderos las gallinas cocidas.

****Esquila:** Cencerro pequeño, en forma de campana.

***Establero:** Hombre que cuida del establo.

***Estacionera:** Del latín *stationarius*, que anda con frecuencia las estaciones.

***Estafero:** Criado de a pie o mozo de espuela.

***Fanega:** Del árabe hispanico faníqa, medida de capacidad para áridos que, en Castilla, tiene 12 celemines y equivale a 55,5 l., medida agraria que, en Castilla, contiene 576 estadales cuadrados y equivale a 64,596 áreas, estas medidas son muy variables según las diversas regiones de España.

***Fardel:** Del francés *fardeau*. Saco o talega que llevan regularmente los pobres, pastores y caminantes, para las cosas comestibles u otras de su uso.

***Farro.** Del latín far, farris, cebada a medio moler, después de remojada y quitada la cascarilla, semilla parecida a la escanda.

***Fénix:** Del latín *phoenix* Ave fabulosa que los antiguos creyeron que era única y renacía de sus cenizas. Persona o cosa exquisita o única en su especie, El fénix de los ingenios.

*****Fiambre:** De *friambre*, derivado de *frío*, se dice de la carne o del pescado que, después de asados o cocidos, se comen fríos, y también de la carne curada. *****Frutas de sartén:** Denominación que se utiliza para los dulces que se elaboran a partir de masa frita. Ruperto de Nola dice de este plato: *"Queso añejo rallado tomarás y harina; y echarlo en un cazo; y moler azúcar, y batirlo muy bien con sus huevos, y después tomar buena manteca y echarla en una sartén; y después ir echando de la fruta"*.

***Fiambrera:** Cestón o caja para llevar el repuesto de cosas fiambres. Cacerola, ordinariamente cilíndrica y con tapa bien ajustada, que sirve para llevar la comida fuera de casa. Conjunto de cacerolas iguales que, sobrepuestas unas a otras y con un brasero debajo, se usan, sujetas en dos barras de hierro, para llevar la comida caliente de un punto a otro.

***Frutier:** De frutier, oficial palatino encargado de la frutería. ***Gallinero:** Del latín *gallinarius*, lugar o cobertizo donde las aves de corral se recogen a dormir; conjunto de gallinas que se crían en una granja o casa; cesto o cesta donde van encerradas las gallinas que se llevan a vender.

***Gallinero:** Del latín *gallinarius*, lugar o cobertizo donde las aves de corral se recogen a dormir; conjunto de gallinas que se crían en una granja o casa; cesto o cesta donde van encerradas las gallinas que se llevan a vender.

****Gallipavo:** Del latín pavus, ave del orden de las Galliformes, oriunda de América, que está domesticada, hay variedades negras, rubias y blancas.

***Galopín:** Del francés galopin, muchacho mal vestido, sucio y desaharrapado, por abandono. Pícaro, bribón, sin crianza ni vergüenza.

***Gamón:** Planta de la familia de las Liliáceas, cuyo cocimiento se ha empleado para combatir las enfermedades cutáneas.

***Ganadero:** Perteneciente o relativo al ganado, dueño de ganados, que trata en ellos y hace granjería, persona que cuida del ganado.

***Ganapán:** De *ganar* y *pan*, hombre que se gana la vida llevando recados o transportando bultos

de un punto a otro, hombre rudo y tosco.

***Gañán:** Del árabe hispano *annám*, mozo de labranza, hombre fuerte y rudo.

***Gañón:** En *Andalucía* y *Extremadura*, género de fruta de sartén, que se hace de masa muy delicada.

***Gañote:** Fruta de sartén enrollada en forma cilíndrica.

***Garnacha:** Especie de uva roja que tira a morada, muy fina, de muy buen gusto y muy dulce. Vino que se hace con esta uva. Género de bebida a modo de carraspada.

***Garrafa:** Del portugués *garrafa*, vasija esférica, que remata en un cuello largo y estrecho y sirve para enfriar las bebidas, rodeándolas de hielo, vasija cilíndrica provista de una tapa con asa, que, dentro de una corchera, sirve para hacer helados.

***Garrofal:** Garrobal, sitio poblado de algarrobos.

***Garrofeta:** Diminutivo de garrofa, algarroba, Del árabe hispano *alḥarrúba*, planta herbácea anual de la familia de las Leguminosas y del mismo género que el haba, utilizada como forraje. Semilla de esta planta, que se utiliza como pienso. Fruto del algarrobo, que es una vaina azucarada y comestible, de color castaño por fuera y amarillenta por dentro, con semillas muy duras, y la cual se da como alimento al ganado de labor.

Gatafura: Dulce típico genovés también llamado gatafora. Torta hecha de hierbas y leche cuajada
<http://books.google.es/>

***Gazpachos:** Del árabe hispano *gazpáčo*, sopa fría que se hace regularmente con pedazos de pan y con aceite, vinagre, sal, ajo, cebolla y otros aditamentos, especie de migas que las gentes del campo hacen de la torta cocida en el rescoldo o entre las brasas.

Gramonilla: *Verbena*. Dice Dioscorides, de opinión del Vulgo, que si se riega el lugar do se hacen los convites, con el agua en que hubiere estado a remojo la verbena, regocija mucho los convidados. <http://books.google.es/>

***Grana:** Semilla menuda de las varias hierbas, *Grana orum*. Tiempo en que se produce el grano del trigo.

***Granada:** Del latín *malum granātum*. Fruto del granado, de forma globosa, con diámetro de unos diez centímetros, con granos encarnados, jugosos, dulces unas veces, agridulces otras, Es comestible apreciado, refrescante, y se emplea en medicina contra las enfermedades de la garganta.

***Granero:** Del latín *granarĭum*, sitio en donde se almacena el grano.

***Grano.** Del latín *granum*, semilla y fruto de las mieses, como el trigo, la cebada, etc.

***Grañón:** Del latín **granĭo, -ōnis*, especie de sémola hecha de trigo cocido en grano; grano de trigo cocido. En *Andalucía* y *Extremadura*, genero de fruta de sartén, que se hace de masa muy delicada. En algunas zonas de Cartilla-La Mancha se refiere al cerdo recién nacido.

***Guisados:** Del participio de *guisar*, guiso preparado con salsa, después de rehogado, guiso de pedazos de carne, con salsa y generalmente con patatas.

***Habacera: abacero, abacera:** del árabe hispano *ab azzád*, el de los víveres, Persona que tiene abacería. **Abacería:** Puesto o tienda donde se venden al por menor aceite, vinagre, legumbres secas, bacalao, etc.

***Habar:** Terreno sembrado de habas.

***Hato:** Porción de ganado mayor o menor. Sitio que, fuera de las poblaciones, eligen los pastores para comer y dormir durante su permanencia allí con el ganado.

***Hazada: azada.** Del latín vulgar *asciāta*, de *ascīa*, azuela, especie de hacha, instrumento que consiste en una lámina o pala cuadrangular de hierro, con un anillo donde encaja y se sujeta el astil o mango, sirve para cavar tierras roturadas o blandas, remover el estiércol, etc.

***Higueruela** De *higuera*. Planta herbácea de la familia de las Papilionáceas, de hojas partidas como las del trébol, y flores azuladas en cabezuelas axilares.

*****Hipocrás:** Bebida de vino aromatizado con especias, del francés Hypocla ras, bebida hecha con vino, azúcar, canela y otros ingredientes. Ruperto de Nola propone: ***"Especias de hipocrás: canela cinco partes; gengibre una parte; la mitad del vino ha de ser blanco y la mitad tinto, y para una azumbre seis onzas de azúcar, mezclarlo todo y echarlo en una ollica vidriada y darle un hervor, cuanto alce del hervor no más, colarlo por su manga tantas veces hasta que salga claro"***.

***Hisopo:** Mata muy olorosa de la familia de las Labiadas, con tallos leñosos de cuatro a cinco decímetros de altura, derechos y poblados de hojas lanceoladas, lineales, pequeñas, enteras, glandulosas y a veces con vello corto en las dos caras; flores azules o blanquecinas, en espiga terminal, y fruto de nuececillas casi lisas. Es planta muy común, que ha tenido alguna aplicación en medicina y perfumería.

******Hogaza:** El pan grande y que pesa más de dos libras, como son los que hacen en los lugares, porque no se cuece todos los días. Antiguamente se llamaba así el pan de salvado o harina mal cernida, que hacían para la gente del campo.

***Hojaldre:** Masa de harina muy sobada con manteca que, al cocerse en el horno, forma muchas hojas delgadas superpuestas. Dulce hecho con esta masa.

Hojaplasma: planta usada para reconstruir el himen.

Hoja tinta: Planta medicinal que usan los curanderos para curar el susto. Asociada con la hierba mora, tiene hojas mayores y más anchas que la albahaca; su fruto es redondo, al principio verde y al madurar se vuelve negro o rojo. <http://books.google.es/>

***Hojuelas:** Del diminutivo de *hoja*, fruta de sartén, muy extendida y delgada. Torta de harina. Masa frita muy delgada.

***Hormigo:** De *hormiga*, gachas, por lo común de harina de maíz. Plato de repostería hecho generalmente con pan rallado, almendras o avellanas tostadas y machacadas y miel. Granillos de sémola, que quedan al cernerla.

***Hornera:** Del latín *furnariūs*, persona que tiene por oficio cocer pan y templar para ello el horno.

***Hortelano/hortelana:** Persona que por oficio cuida y cultiva huertas.

****Horra:** horro. Entre ganaderos, se dice de cualquiera de las cabezas de ganado que se conceden a los mayores y pastores, mantenidas a costa de los dueños.

***Hostería:** De *hoste*. Casa donde se da comida y alojamiento mediante pago.

***Hostia:** Del latín *hostia*. Hoja redonda y delgada de pan ácimo, que se consagra en la misa y con la que se comulga. **Cercenaduras de hostias:** Trozos que quedan de la masa de galleta después de cortar las hostias.

***Hoz:** Del latín *falx*, *falcis*, instrumento que sirve para segar mieses y hierbas, compuesto de una hoja acerada, curva, con dientes muy agudos y cortantes o con filo por la parte cóncava, afianzada en un mango de madera.

***Huerto/huerta:** Del latín *hortus*, terreno de corta extensión, generalmente cercado de pared, en que se plantan verduras, legumbres y a veces árboles frutales.

***Huésped/huéspeda:** Del latín *hospes*, *-itis*, persona alojada en casa ajena. Persona alojada en un establecimiento de hostelería. Mesonero o amo de posada.

***Intendente, intendenta:** Del latín *intendens*, *-entis*, participio de *intendere*, dirigir, encaminar, persona que desempeña el cargo de jefe superior económico.

***Jáquima:** Cabezada de cordel, que suple por el cabestro, para atar las bestias y llevarlas.

***Jifero:** Perteneciente o relativo al matadero. Cuchillo con que se matan y descuartizan las reses. Oficial que mata las reses y las descuartiza.

***Jigote: gigote.** Del francés *gigot*, pierna de carnero, cordero o cabrito, cortada para servirla en la mesa. Guisado de carne picada rehogada en manteca. Comida picada en pedazos menudos.

***Jira:** Banquete o merienda, especialmente campestres, entre amigos, con regocijo y bulla.

***Jornal:** Estipendio que gana el trabajador por cada día de trabajo; medida de tierra, de extensión varia, usada en diferentes provincias de España.

***Judería:** Barrio de los judíos. Cierta pecho o contribución que pagaban los judíos.

***Labrado:** Del participio de *labrar*, acción y efecto de labrar; tierra arada, barbechada y dispuesta para sembrarla al año siguiente.

***Labrador/labradora:** Del latín *laborator*, *-ōris*, que labra la tierra. Persona que posee hacienda de campo y la cultiva por su cuenta.

***Labradora:** Mujer que sabe labrar.

***Labranza:** De *labrar*, cultivo de los campos.

***Lavandera:** Del latín vulgar *lavandarius*; persona que tiene por oficio lavar la ropa.

***Lebrada:** Cierta guiso de liebre.

***Lechón:** Cochinito que todavía mama. Puerco macho de cualquier tiempo.

****Lercha:** Junquillo en el que se ensartan peces o aves destripados para transportarlos, percha.

***Letuario:** Del latín tardío *effectuar*. Especie de mermelada, antiguamente se llamaba electuario, medicamento de consistencia líquida, pastosa o sólida, compuesto de varios ingredientes, casi siempre vegetales, y cierta cantidad de miel, jarabe o azúcar. En sus composiciones más sencillas

tiene la consideración de golosina.

***Levadura:** De *levar*, levantar, nombre genérico de ciertos hongos unicelulares que producen enzimas capaces de descomponer diversos cuerpos orgánicos, principalmente los azúcares, en otros más sencillos. Masa constituida principalmente por estos microorganismos y capaz de hacer fermentar el cuerpo con que se la mezcla.

***Licor:** Del latín *liqŭor*, bebida espirituosa obtenida por destilación, maceración o mezcla de diversas sustancias, y compuesta de alcohol, agua, azúcar y esencias aromáticas variadas.

Locanda/ocanda: Posada, fonda. <http://es.freelang.net/enlinea/italiano.php?lg=es>.

***Longaniza:** Del latín vulgar *lucanicĭa*. pedazo largo de tripa estrecha rellena de carne de cerdo picada y adobada.

***Lonja:** Del catalán *llonja* y este del francés *loge*, edificio público donde se juntan mercaderes y comerciantes para sus tratos y comercios.

***Lucentor:** Cierta afeite que usaban las mujeres para el rostro.

***Lunada:** De un derivado del latín *clunis*, nalga. Pernil de puerco.

Macarela: Pescado, *Macarela alicorta*. <http://www.mercapesca.net/index>.

*****Maestresala:** Ruperto de Nola dice: *“es un oficio muy bueno y de gran deleite, que no tiene otro cargo sino tener la casa bien ordenada y en honestidad y en tanto concierto que lo que en ella estuviere esté de muy buena gracia y tan lucido que haga gozo a todos los que a ella vinieren y esté todo aseado y limpio; ha de tener cuidado de los pajes, de doctrinarlos en cosas de gentileza y de buena crianza, que no hagan cosa mal hecha y tengan inclinaciones virtuosas, y aprendan a leer y escribir y latín y a cabalgar de todas sillas, y jugar de todas armas y todas las cosas que convienen a hijosdalgos porque sepan dar razón de todo.*

***Majada:** Lugar donde se recoge el ganado. Rebaño o hato de ganado.

***Mancebo:** Del latín vulgar *mancĭpus*, esclavo, con el acento de *mancipŭm*, en algunos oficios y artes, el que trabaja por un salario, especialmente el auxiliar práctico, sin título facultativo, de los farmacéuticos.

***Marrubio:** Del latín *marrubĭum* planta herbácea de la familia de las Labiadas cuyas flores se usan en medicina.

***Matadero:** Sitio donde se mata y desuella el ganado destinado al abasto público.

***Matalahúga:** matalahúva; del árabe hispano *ḥabbat ḥulúwwa*, grano de dulzor, anís, semilla de esa planta.

***Matalotaje:** Equipaje y provisiones que se llevan a lomo en los viajes por tierra. Provisión de comestibles que se lleva en un navío o embarcación; conjunto de cosas mal ordenadas.

***Matraca:** Del árabe hispano *maṭráqa*, martillo, rueda de tablas fijas en forma de aspa, entre las que cuelgan mazos que al girar ella producen ruido grande y desapacible. Se usa en algunos conventos para convocar a maitines, y en Semana Santa en lugar de campanas.

***Mayoral:** Pastor principal entre los que cuidan de los rebaños, especialmente de reses bravas. En

las cuadrillas de cavadores o de segadores, cabeza o capataz.

*****Mayordomo:** Ruperto de Nola dice de este oficio: *“mayordomo quiere decir mayor de la casa, por cuanto después de la persona del señor ha de ser acatado de todos los de la casa como el padre de sus hijos y el desacatamiento que se le hace a el se hace a la persona del señor, porque es su lugarteniente, y tiene deber sobre los oficios de la casa, así como regir y poner regla en los criados de la casa, darles a cada uno la ley en que han de vivir, y como ha de servir su oficio, y el recaudo que pone cada uno en lo que tiene a cargo, y sobre todos los oficios tiene cargo, salvo sobre el secretario, porque es oficio de gran confianza y sabe los secretos del señor, es apartado de los otros oficios de la Casa, y es de harta honra, y por ser de otra calidad que los otros oficios no tiene superior sino solo el señor; y el mayordomo ha de saber el veedor lo que gasta el despensero en el gasto ordinario e informarle del precio de todas las cosas del veedor, y ha de tener en paz los criados de la casa, que no haya entre ellos diferencias ni cuestiones, etcétera”*.

***Médula o medula:** Del latín *medulla*, también llamado tuétano, sustancia grasa, blanquecina o amarillenta, que se halla dentro de algunos huesos de los animales.

***Melcocha:** Golosina para los niños hecha de miel tostada.

***Melcochero:** Fabricante o vendedor de melcocha.

***Membrillo:** Del latín *melimēlum*, manzana dulce; arbusto de la familia de las Rosáceas, de tres a cuatro metros de altura, con fruto en pomo, de diez a doce centímetros de diámetro, amarillo, muy aromático, de carne áspera y granujenta, que contiene varias pepitas mucilaginosas. Es originario de Asia Menor; el fruto se come asado o en conserva, y las semillas sirven para hacer bandolina.

***Menestra de calabazas:** Del italiano *minestra* guisado compuesto con diferentes hortalizas y a menudo con trozos pequeños de carne o jamón.

***Menjuí:** Benjuí. Del árabe *lubān ḡāwī*, incienso de Java. Bálsamo aromático que se obtiene por incisión en la corteza de un árbol del mismo género botánico que el que produce el estoraque en Malaca y en varias islas de la Sonda.

Merenzane: Berenjena. <http://www.cervantesvirtual.com>

***Mercader:** De mercado, forma del catalan y aragonés. Persona que trata o comercia con géneros vendibles.

***Mercado:** Del latín *mercātus* contratación pública en lugar destinado al efecto y en días señalados. *Aquí hay mercado los martes*.

***Mercancía/mercadería:** Del italiano *mercancia*, cosa mueble que se hace objeto de trato o venta.

***Merienda:** Del latín *merenda*, comida ligera que se hace por la tarde antes de la cena.

***Mesón:** Del latín *mansō, -ōnis*, establecimiento típico, donde se sirven comidas y bebidas.

***Mesonero/Mesonera:** Persona que posee o tiene a su cargo un mesón.

***Mies:** Del latín *messis*, cereal de cuya semilla se hace el pan. Tiempo de la siega y cosecha de granos.

***Mijo:** Del latín *milium*, planta de la familia de las Gramíneas, originaria de la India, con tallos de

unos seis decímetros de longitud, hojas planas, largas y puntiagudas, y flores en panojas terminales, encorvadas en el ápice. Semilla de esta planta, pequeña, redonda, brillante y de color blanco amarillento.

***Mirtirillo:** Mirtilo, arándano.

Mojí: Del árabe *mohxí*, que significa «relleno». <http://www.cervantesvirtual.com>

***Mojón:** Hombre que tiene por oficio catar vinos.

***Molienda:** Del latín *molenda*, cosas que se han de moler. Acción de moler, especialmente el grano, porción o cantidad de caña de azúcar, trigo, aceituna, chocolate, etc., que se muele de una vez, temporada que dura la operación de moler la aceituna o la caña de azúcar.

***Molinero/molinera:** Persona que tiene a su cargo un molino.

***Molino:** Del latín *molinum*, máquina para moler, compuesta de una muela, una solera y los mecanismos necesarios para transmitir y regularizar el movimiento producido por una fuerza motriz, como el agua, el viento, el vapor u otro agente mecánico. Casa o edificio en que hay un molino.

******Mollete:** Bódogo de pan redondo y pequeño, por lo regular blanco y de regalo.

***Mondongo:** De *mondejo*, intestinos y panza de las reses, y especialmente los del cerdo.

***Mortero:** Del latín *mortarĭum*, utensilio de madera, piedra o metal, a manera de vaso, que sirve para machacar en él especias, semillas, drogas, etc. Piedra plana, circular y de gran espesor, que en el suelo del alfarje de los molinos de aceite constituye la parte céntrica y resistente sobre la cual se echa la aceituna para molerla y ruedan las piedras voladoras o el rulo.

***Morteruelo** De mortero, guisado que se hace de hígado de cerdo machacado y desleído con especias y pan rallado. **Azófar:** Del árabe hispano *aṣṣúfr*, latón.

***Mosqueta:** Del latín *muscus*. Rosal con tallos flexibles, muy espinosos, de tres a cuatro metros de longitud, hojas lustrosas, compuestas de siete hojuelas ovales de color verde claro, y flores blancas, pequeñas, de olor almizclado, en panojas espesas y terminales.

***Mostaza:** Derivado del adjetivo latino *mustacĕus*, planta anual de la familia de las Crucíferas, con fruto en silicuas de unos tres centímetros de longitud, con varias semillas de un milímetro de diámetro, negras por fuera, amarillas en el interior, y de sabor picante.

***Mostaza blanca.** Planta semejante a la mostaza común, de la cual se distingue principalmente por ser las vainillas del fruto más anchas, terminadas en una punta bastante larga, y con semillas de color blanco amarillento y de casi dos milímetros de diámetro.

***Mosto:** Del latín *mustum*, zumo exprimido de la uva, antes de fermentar y hacerse vino.

Moyo: Del latín *modius*. Medida de capacidad. Muy utilizada en Galicia, su equivalencia varía según las localidades: de 181 a 311 l. Medida de capacidad que se usa para el vino y en algunas comarcas para áridos.

***Mozo:** Hombre que sirve en las casas o al público en oficios humildes. *Mozo de café, de comedor, de cocina*

****Mozo de abades:** Mozo que sirve a los frailes en un convento.

*****Mozo de caballerizas:** Ruperto de Nola lo llama **caballerizo** de el dice: “es de alta honra en casa de los señores; y ha de ser madrugador para dar ejemplo a la gente que tiene cargo, para que madruguen a sacar los caballos y mulas que son a su cargo, y las enfrenen; y almoacen haciéndoles dar antes colación de su cebada o salvado; y desque hayan comido sacarlas, como dicho es, a almoazar; y estregar y limpiar en parte donde pase gente, según el tiempo que fuere; y después de muy bien almoazadas y limpias traerlas así hasta que beban; y después tornarlas a su lugar donde suelen estar; apartándoles antes el estiércol podrido, porque las bestias están siempre limpias, que ninguna cosa les hace nacer y criar sarna en los pies tanto como estar sobre estiércol podrido, porque les escalfa las manos y los pies; y les daña los cascos; y a la noche hacerles hacer sus camas de buen estiércol limpio; y desque hayan bien bebido, hacerles su pienso de cebada, y si antes se almozasen y entregasen mejor; y no consienta el caballero dar a caballo ni a mula pan a comer porque engendra muermo; ni que los que tienen cargo de curarlas coman pan cerca de los pesebres, por las migajas que pueden caer del pan; y requerirlas contino de agua y tener muy limpias las bestias y los pesebres que la limpieza las hace engordar mucho; y paranse lucias y gentiles ganas; debe tener el buen caballerizo una lámpara encendida en la caballeriza de noche, porque si los caballos o mulas se sueltan puedan luego ser socorridas.... Puede cabalgar en la mejor bestia que hubiere en el establo y en todas las que quisiere; y ha de ayudar a cabalgar y apear a su señor; y mandar ensillar la bestia que él quisiere y aderezarla y ataviarla muy bien”.

***Mozo de cebada:** El que en las posadas y mesones llevaba cuenta de lo que cada pasajero tomaba para el ganado

***Mozo de mulas:** El que en las casas cuidaba de las mulas de coche o labranza.

***Nasa:** Del latín *nassa*, cesto o vasija, a manera de tinaja, para guardar pan, harina o cosas semejantes.

Moyo: Del latín *modius*. Medida de capacidad. Muy utilizada en Galicia, su equivalencia varía según las localidades: de 181 a 311 l. Medida de capacidad que se usa para el vino y en algunas comarcas para áridos.

<http://www.acanomas.com/Diccionarioespanol/108879/MOYO.htm>

***Nata:** Del latín *matta*, manta. Sustancia espesa, untuosa, blanca o un tanto amarillenta, que forma una capa sobre la leche que se deja en reposo.

***Níspero:** Del latín vulgar *nesp̃rum*, y este del latín *mesp̃ilum*. Árbol de la familia de las Rosáceas, cuyo fruto es la níspera. Es espontáneo, pero también se cultiva. blando, pulposo, dulce y comestible cuando está pasado.

***Nuegados:** Del latín *nux*, *nucis*, pasta cocida al horno, hecha con harina, miel y nueces, y que también suele hacerse de piñones, almendras, avellanas, cañamones, etc.

***Nuez moscada:** Fruto de mirística, con una almendra pardusca por fuera y blanquecina por dentro, se emplea como condimento y para sacar el aceite que contiene en abundancia.

***Oblea:** Del francés antiguo *oublée*, y este del latín *oblāta*. Hoja delgada de pan ácimo. Hoja

delgada hecha con harina, sal y agua, que se utiliza como cubierta o base de algunos dulces. Dulce de forma circular muy delgado, hecho con harina, huevos y azúcar batidos en agua o leche.

***Obligado de la carne:** Persona que controlaba la carne que se mataba y llegaba a los mercados, debía servirla durante el año, con calidad y precio uniforme. Para no cogerse los dedos, compraba las reses necesarias para cumplir, a la firma del compromiso. Metidas en la dehesa de la carne, cortaba al día las destinadas a la "tabla".

Olla:** Del latín *olla*, vasija redonda de barro o metal, que comúnmente forma barriga, con cuello y boca anchos y con una o dos asas, la cual sirve para cocer alimentos, calentar agua, etc. 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. Era en España el plato principal de la comida diaria. *La común turquesa de las demás ollas:** La mejor de las ollas.

***Orondas:** Dicho de una vasija: De mucha concavidad, hueco o barriga.

***Oruga:** Del latín vulgar *urūca*, de *erūca*, planta herbácea anual, de la familia de las Crucíferas, con tallos vellosos de cuatro a cinco decímetros de altura, hojas lanceoladas y partidas en varios gajos puntiagudos, flores axilares y terminales de pétalos blancos con venas moradas, y fruto en vainilla cilíndrica, con semillas globosas, amarillentas y menudas. Es común en los linderos de los campos cultivados, y las hojas se usan como condimento por su sabor picante.

***Oximiél:** Jarabe de vinagre y miel.

***Paja:** Del latín *Pal*. Caña de trigo, cebada, centeno y otras gramíneas, después de seca y separada del grano. Conjunto de estas cañas.

***Pajar:** Del latín *palearium*, sitio donde se guarda la paja.

***Pan:** Del latín panis, porción de masa de harina, por lo común de trigo, y agua que se cuece en un horno y sirve de alimento, masa muy sobada y delicada, dispuesta con manteca o aceite, que se usa para pasteles y empanadas.

****Pan pintado:** En el que se imprimían los moldecillos antes de cocerlos. **Ser tortas y pan pintado:** Ser bueno en comparación con otra cosa.

***Panadero:** De pan, persona que tiene por oficio hacer o vender pan.

***Parva:** Parvo, mies tendida en la era para trillarla, o después de trillada, antes de separar el grano, entre la gente trabajadora, desayuno.

***Pasa:** Del latín *uva passa*, derivado de *pandēre*, tender, extender. Uva seca enjugada naturalmente en la vid, o artificialmente al sol, o cociéndola en lejía. **Pasas de Higos:** Dicho de la fruta: Extendida al sol para secarse o desecada por otro cualquier procedimiento.

***Pastel:** Del francés antiguo *pastel*, masa de harina y manteca, cocida al horno, en que ordinariamente se envuelve crema o dulce, y a veces carne, fruta o pescado, pastelillo de dulce, guisado de pierna de carnero picada con tocino y cocida con grasa de la olla, sazonado con especias y espesado con pan y queso rallados.

***Pastelero/pastelera:** Perteneciente o relativo a la pastelería, persona que tiene por oficio hacer o

vender pasteles..

***Pastor/pastora:** Del latín *pastor*, -ōris, persona que guarda, guía y apacienta el ganado, especialmente el de ovejas.

***Peje:** Pez teleósteo marino del suborden de los Acantopterigios, con espinas muy fuertes, sobre todo la primera, es movable, hueca, lanza por ella un líquido venenoso que segrega una glándula situada en su base, vive en el Mediterráneo, medio enterrado en la arena, y su carne es comestible. Sagaz, astuto.

***Pellica:** Del latín *pellis*, piel, cubierta o cobertor de cama hecho de pellejos finos.

***Pepita:** Del latín vulgar *pippīta*, tumor que las gallinas suelen tener en la lengua, y no las deja cacarear.

***Pepitoria:** Guisado que se hace con todas las partes comestibles del ave, o solo con los despojos, y cuya salsa tiene yema de huevo.

***Pernil de jamón:** Del latín *perna*, pierna, especialmente de animal. Anca y muslo del cerdo.

***Pescado cecial:** Merluza u otro pescado parecido a ella, seco y curado al aire.

***Pescador:** Del latín *piscātor*, -ōris, persona que pesca por oficio o por afición.

***Pestiños:** Del latín *pistus*, majado, batido Fruta de sartén, hecha con porciones pequeñas de masa de harina y huevos batidos, que después de fritas en aceite se bañan con miel.

****Pícaro de cocina:** Pinche, persona que presta servicios auxiliares en la cocina. Persona de baja condición, astuta, ingeniosa y de mal vivir, protagonista de un género literario surgido en España.

***Pichel:** Vaso alto y redondo, ordinariamente de estaño, algo más ancho del suelo que de la boca y con su tapa engoznada en el remate del asa.

***Piruétanos:** Pera, del latín *pirum*. Fruto del peral. Peral silvestre.

***Pisto:** Del latín *pistus*, Fritada de pimientos, tomates, huevo, cebolla o de otros alimentos, picados y revueltos, jugo o sustancia que se obtiene de la carne de ave, especialmente la de gallina o perdiz, machacándola o aprensándola y se ministra caliente al enfermo que no puede tragar cosa que no sea líquida, para que se alimente y cobre fuerzas. Sustancia o jugo de uva machacada y calentada.

*****Pisto:** El xugo o sustancia que machacándola o aprensándola se saca del ave, especialmente de la gallina o perdiz, el cual se ministra caliente al enfermo que no puede tragar cosa que no sea líquida, para que se alimente y cobre fuerzas.

***Placera:** Dicho de una persona que vende en la plaza los géneros y cosas comestibles.

***Plato:** Del latín *plattus*, recipiente bajo y redondo, con una concavidad en medio y borde comúnmente plano alrededor, empleado en las mesas para servir los alimentos y comer en él.

***Plaza:** Del latín vulgar *plattēa*, lugar donde se celebran las ferias, los mercados y fiestas públicas.

***Polla:** Gallina nueva, medianamente crecida, que no pone huevos o que hace poco tiempo que ha empezado a ponerlos.

Porcell: Sustantivo masculino. Cochinillo, lechón. Jabato. <http://www.diccionarios.com/consultas>.

***Porquero:** Del latín *porcarĭus*, persona que guarda los puercos, lugar o sitio en que se encaman y habitan los jabalíes en el monte.

***Posada:** Del participio de *posar*, lugar donde por precio se hospedan o albergan personas, en especial arrieros, viajeros, campesinos, etc.

***Pósito:** Del latín *posĭtus*, depósito, establecimiento, instituto de carácter municipal y de muy antiguo origen, destinado a mantener acopio de granos, principalmente de trigo, y prestarlos en condiciones módicas a los labradores y vecinos durante los meses de menos abundancia.

***Postre:** Del latín *poster*, *-ĕri*, fruta, dulce u otras cosas que se sirven al fin de las comidas o banquetes.

***Pozo:** Del latín *putĕus*, perforación que se hace en la tierra para buscar una vena de agua. **Pozo de nieve:** Excavación seca, vestida de piedra o ladrillo y provista de desagüaderos, donde se guardaba y conservaba la nieve para el verano.

***Pregonero:** De *pregón*, que publica o divulga algo que es ignorado.

***Presuto o presunto:** Cerdo.

***Puchero:** Del latín *pultariŭs*, Vasija de barro o de otros materiales, con asiento pequeño, panza abultada, cuello ancho, una sola asa junto a la boca, y, por ext., otros tipos de vasija, especie de cocido, como el cocido español.

***Rabadán:** Del árabe hispano *rábbaán*, y este del árabe clásico *rabbua'n*, señor de ovejas, mayoral que cuida y gobierna todos los hatos de ganado de una cabaña, y manda a los zagales y pastores, pastor que gobierna uno o más hatos de ganado, a las órdenes del mayoral de una cabaña.

***Rabanera:** De *rábano*, persona que vende rábanos.

***Rabo de zorra:** carricera, planta perenne de la familia de las Gramíneas, con el tallo de más de dos metros de altura, hojas surcadas por canalillos y flores blanquecinas en panoja muy ramosa, con aristas largas.

***Rancho:** De *rancharse*, comida que se hace para muchos en común, y que generalmente se reduce a un solo guisado, finca de labor de menos extensión que el cortijo y por lo común con vivienda.

***Rastrillar o trillar:** Limpiar el lino o cáñamo de la arista y estopa, recoger con el rastro la parva en las eras o la hierba segada en los prados, pasar la rastra por los sembrados. Del latín *tribulāre*, quebrantar la mies tendida en la era, y separar el grano de la paja.

*****Rastro:** Lugar público donde se patan las reses para el abasto del pueblo. Covarrubias dice que se llamó así porque después de muertas se llevaban arrastrando hasta el lugar donde se desuellan.

***Rastrojo:** De *restajo*. Residuo de las cañas de la mies, que queda en la tierra después de segar. El campo después de segada la mies y antes de recibir nueva labor.

***Rebaño:** Hato grande de ganado, especialmente del lanar.

***Recadero:** Persona que tiene por oficio llevar recados de un punto a otro.

***Redoma:** Del árabe hispano *raúma*. Vasija de vidrio ancha en su fondo que va estrechándose

hacia la boca. Vasija de vidrio que usaban los boticarios para sus líquidos.

***Refresco:** De *refrescar*, bebida fría o del tiempo, alimento moderado o reparo que se toma para fortalecerse y continuar en el trabajo.

***Regatón:** Del latín. *recaptāre*, recoger. Que vende al por menor los comestibles comprados al por mayor.

***Reja:** Del latín *regūla*, Instrumento de hierro, que es parte del arado y sirve para romper y revolver la tierra, labor o vuelta que se da a la tierra con el arado, cuando entre dos pueblos confinantes hay comunidad de pasto o de labor, en sus términos respectivos.

***Relleno:** Picadillo sazonado de carne, hierbas u otros ingredientes, con que se llenan tripas, aves, hortalizas, etc.

****Repostería:** Despensa, lugar donde se guarda el servicio de mesa, despensa. Vajilla de plata.

***Repostero mayor:** En los palacios de los antiguos reyes y señores, encargado del orden y custodia de los objetos pertenecientes a un ramo de servicio, como el de cama, de estrado, etc. Antiguamente, en la casa real de Castilla, jefe a cuyo cargo estaba el mando y gobierno de todo lo perteneciente al ramo de repostería y de los empleados de ella, y era persona de las principales familias de la monarquía.

Si la casa lo sufre ha de ver sobre los reposteros de la plata y reposteros de estrado y de mesa, y porque la persona del maestresala de andar bien aderezada y lucida debe el señor hacerle merced entre año de ayudas de costa y paño y seda para que ande siempre lucido y ataviado y se precie de sí y el partidocrecido”.

***Repostero:** Del latín *repositorius*, que sirve para reponer y guardar, persona que tiene por oficio hacer pastas, dulces y algunas bebidas, en los palacios de los antiguos reyes y señores, encargado del orden y custodia de los objetos pertenecientes a un ramo de servicio, como el de cama, de estrado, etc. Paño para cubrir la carga de las bestias

****Requesón:** Masa de leche cuajada.

***Retama:** Del árabe hispano *ratāma*, mata de la familia de las Papilionáceas, apreciada para combustible de los hornos de pan.

***Rimero:** Conjunto de cosas colocadas unas sobre otras.

Romaracha: En Hispanoamérica remolacha.

***Ronzal:** Cabestro, del árabe hispano *rasan*, cuerda que se ata al pescuezo o a la cabeza de las caballerías para sujetarlas o para conducir las caminando.

***Rosca:** Cosa redonda y rolliza que, cerrándose, forma un círculo u óvalo, dejando en medio un espacio vacío, pan o bollo de esta forma.

***Rus:** Cierta clase de vino

***Saboga:** Del celta *sabauca*, sábalo. Pez teleosteo marino de la misma familia que la sardina, de hasta siete decímetros de largo, con el cuerpo en forma de lanzadera y algo comprimido; de color verde azulado y flancos plateados, tiene una gran mancha negra en la espalda, y las aletas,

pequeñas. Habita en el océano Atlántico y remonta los ríos en primavera para desovar. Pez más pequeño que el sábalo.

***Salmorejo:** De *salmuera*, salsa compuesta de agua, vinagre, aceite, sal y pimienta, Especie de gazpacho que se hace con pan, huevo, tomate, pimienta, ajo, sal y agua; todo ello muy desmenuzado y batido para que resulte como puré.

***Salpicón:** Guiso de carne, pescado o marisco desmenuzado, con pimienta, sal, aceite, vinagre, cebolla y especias. Plato de pescado o marisco cortado en trozos adobados con vinagreta y otros ingredientes que se consume frío.

*****Salsa:** Ruperto de Nola especifica varios tipos de salsas, entre ellas están: “*salsa lisa para volatería de olla*”, “*Salsa granada*”, “*Salsa bruna para perdices y palomas*”, “*Salsa agalura para una escudilla*”, “*salsa gualatina buena*” “*salsa de emperador*” o “*salsa canela de mosto*”.

***Salsifí negro:** Esparrago del pobre, cultivados en el siglo XVII. Escorzonera.

****Salva:** Prueba que se hacía de la comida o bebida de los reyes. **Hacer la salva:** Comenzar a comer.

***Salvado:** Cáscara del grano de los cereales desmenuzada por la molienda.

***Saquillo:** Saco de pequeño tamaño

****Sardinas arenques:** La sardina curada con sal y ahumada.

***Sausería:** Del francés saucerie, oficina de palacio, a cuyos dependientes tocaba servir y repartir la comida.

***Sausier:** Del francés saucier, salsero; de sauce, salsa, y este del latín salsus.

***Segador:** Del latín *secātor*, *-ōris*, Persona que siega.

***Sementeras:** De simiente, acción y efecto de sembrar, tierra sembrada, tiempo a propósito para sembrar.

***Sémola:** Del latín *simīla*, la flor de la harina, trigo candeal desnudo de su corteza, trigo quebrantado a modo del farro y que se guisa como él, pasta alimenticia de harina, arroz u otro cereal en forma de granos finos.

***Seroja** De seroja Hojarasca seca que cae de los árboles. Residuo o desperdicio de la leña. Viruta que se le saca al tronco de los pinos sometidos a resinación, al refrescar la herida que va formando la entalladura, por medio de las picas practicadas con la azuela o escoda.

***Siembra:** Acción y efecto de sembrar, tiempo en que se siembra, tierra sembrada.

***Sirviente:** Servidor, persona que sirve como criado.

***Sisa:** Del francés antiguo *assise*, impuesto, parte que se defrauda o se hurta, especialmente en la compra diaria de comestibles y otras cosas, impuesto que se cobraba sobre géneros comestibles, menguando las medidas.

***Sobrecomida:** Postre, sobremesa.

****Socaliña:** Ardid o artificio para sacar dinero.

****Sopa: Andar a la sopa:** Vivir de la caridad, mendigar la comida.

***Sopaipa:** Masa que, bien batida, frita y enmelada, forma una especie de hojuela gruesa.

****Sopista:** Estudiante pobre.

***Sorba:** Del latín *sörba*. Fruto del serbal. En forma de pera pequeña, de color encarnado que participa de amarillo, y comestible después de madurar entre paja o colgado.

***Suero:** Quizá de la voz prerromana *sörus*; latín *serum*.. Parte de la sangre o de la linfa que permanece líquida después de haberse producido la coagulación. **Suero de la leche:** Parte que permanece líquida al coagularse la leche.

***Sumiller:** Del francés *sommelier*, en los grandes hoteles, restaurantes, etc., persona encargada del servicio de licores, jefe o superior en algunas oficinas y ministerios de palacio.

***Suplicaciones:** Hoja muy delgada hecha de masa de harina con azúcar y otros ingredientes, que cocida en un molde servía para hacer barquillos. Barquillo estrecho que se hacía en forma de canuto. Barquillos tostados en forma de cañutos.

****Taberna:** Del latín *taberna*, establecimiento público, de carácter popular, donde se sirven y expenden bebidas y, a veces, se sirven comidas. **Taberna de lo caro:** aquella en la que se da vino de calidad.

***Tabernero/Tabenera:** Del latín *tabernarius*, persona que tiene una taberna.

****Tabla:** Mesa. www.hornosartesanos.com

***Tablajería:** Carnicería. Tienda donde se vende carne.

***Tablajero:** Carnicero, vendedor de carne, persona a cuyo cargo estaba cobrar los derechos reales.

****Tagarnina:** Cardillo, cardo áspero que sirve para purgar. **Tagarnino:** Morisco de la corona de aragón.

***Talvina:** Del árabe hispano *attalbína*, Gachas que se hacen con leche de almendras.

***Tapador de la tinaja:** De *tapar*. Pieza que se ajusta a la boca de alguna cavidad para cubrirla, como en los pucheros, tinajas, pozos, etc. Especie de sombrero hecho de esparto que se pone en la boca de la tinaja.

****Tasajo:** Pedazo de carne seco y salado o acecinado para que se conserve. ****Tasajos de cabra:** Tajada de carne de cabra seca.

***Tenaza:** Del latín *tenāces*, plural de *tenax*, instrumento de metal, compuesto de dos brazos trabados por un clavillo o eje que permite abrirlos y volverlos a cerrar, que se usa para sujetar fuertemente una cosa, o arrancarla o cortarla o para coger la leña o el carbón de las chimeneas u otras cosas.

***Tendera:** Dueña o dependiente de una tienda, especialmente de comestibles.

***Tinaja:** Del latín *tinacŭla*, de *tina*, vasija grande de barro cocido, y a veces vidriado, mucho más ancha por el medio que por el fondo y por la boca, y que encajada en un pie o aro, o empotrada en el suelo, sirve ordinariamente para guardar agua, aceite u otros líquidos, cantidad de líquido que cabe en una tinaja, *esta viña producirá diez tinajas de vino*.

****Tinelo:** Comedor de la servidumbre.

****Tocino:** Cerdo abierto en canal y salado.

***Tonel:** Del francés antiguo tonel, odre, cuba grande; medida antigua para el arqueado de las embarcaciones, equivalente a cinco sextos de tonelada.

***Torcular:** Del latín *torculāre*. Prensa donde se estrujan las uvas o se exprime la aceituna. Estanque, generalmente de piedra, donde se elabora el vino, fermentando el mosto juntamente con el escobajo de la uva. Lagar donde se pisa la uva. Llamados también trujales, lagares torculare, torcularia-turcularia, morculare, troliare, lacus, lacum o laco, estaban en Edad Media ubicados en el campo, entre las viñas, en la zona de influencia de los monasterios de San Millán y Valvanera.

***Torrezno:** De *torrar*. Pedazo de tocino frito o para freír.

***Torta:** Masa de harina, con otros ingredientes, de forma redonda, que se cuece a fuego lento.

***Tósigo:** Del latín *toxicum*, veneno para emponzoñar las flechas, veneno, ponzoña, angustia o pena grande.

***Tostón** De *tostar*, rebanada de pan tostado empapado en aceite nuevo, que se unta con ajo y se adereza con sal o azúcar y zumo de naranja; csa demasiado tostada; cochinillo asado. **Torrado** Garbanzo tostado.

***Tragasantos:** Persona beata que tiene gran devoción a las imágenes de los santos.

***Trasañejo:** Vino muy viejo, muy añejo.

***Trastrigo:** Pan.

***Trébedes:** Del latín *tripēs*, *-ēdis*, que tiene tres pies, aro o triángulo de hierro con tres pies, que sirve para poner al fuego sartenes, peroles, etc.

***Trechar:** Abrir y preparar las sardinas secándolas al Sol.

****Trechel:** Trigo, el que se siembra en primavera y fructifica en el verano del mismo año.

****Trigo rubión:** De color rubio, el de inferior calidad.

***Trillo:** Del latín *tribŭlum*, instrumento para trillar, que comúnmente consiste en un tablón con pedazos de pedernal o cuchillas de acero encajadas en una de sus caras.

***Trinchante:** De *trinchar*. Empleado de palacio que trinchaba, servía la copa y hacía la salva de la comida. Encargado de cortar la comida en la mesa. Instrumento para trinchar. Instrumento con que se asegura lo que se ha de trinchar.

***Tripería:** Lugar o puesto donde se venden tripas o mondongo.

***Tripero:** Persona que vende tripas o mondongo. Conjunto de tripas.

***Trojes:** Espacio limitado por tabiques, para guardar frutos y especialmente cereales.

***Troncho:** Del latín *truncŭlus* Tallo de las hortalizas.

****Truchuela:** Abadejo pequeño, pescado ordinario, De *trucha*, bacalao curado más delgado que el común. Pescado en salazón.

***Tuétano:** De tŭtano, sustancia interior de los huesos.

***Turrón:** Dulce, por lo general en forma de tableta, hecho de almendras, piñones, avellanas o

nueces, tostado todo y mezclado con miel y azúcar.

***Turvino:** Turbino. Raíz del turbit pulverizada.

***Unto:** Del latín unctum, de ungere, untar, materia pingüe a propósito para untar. Crasitud o gordura interior del cuerpo del animal. Aquello que sirve para untar.

***Vara o palo:** Del latín *vara*, travesaño, rama delgada, palo largo y delgado, barra de madera o metal, que tiene esa longitud y sirve para medir, conjunto de 40 a 50 puercos de montanera, bajo el cuidado de un solo vareador de la bellota, medida de longitud que se usaba en distintas regiones de España con valores diferentes, que oscilaban entre 768 y 912 mm.

***Veduño:** De viduño, del latín *vitinēus*, de vid. Casta o variedad de vid.

***Veedor:** Encargado por oficio, en las ciudades o villas, de reconocer si son conformes a la ley u ordenanza las obras de cualquier gremio u oficinas de bastimentos. Visitador, inspector, observador. Criado de confianza que en las casas de los grandes vigilaba al despensero en la compra de bastimentos.

****Ruperto de Nola dice:** *“es oficio de mucha confianza y de honra en casa de su señor y de mucha fidelidad. Su cargo es sobre el despensero porque ha de ver lo que compra si vale al precio que él lo trae; y saber el precio de todas las cosas a como vale cada una, y hacer buscar lo mejor y más barato, y saber los lugares comarcanos donde valen barato los bastimentos y cosas necesarias, y mandarlo traer de allá y terná siempre bastecida la despensa y botillería de todas las cosas, porque cuando convidados se recrecieren no falte nada, y lo sobrante repartido por las despensas de los señores prestado porque en esta casa no se pierden las viandas, y tiénelas cuando las han menester, Ha de tomar cada día cuenta al despensero; y nunca anejar cuentas con el porque no haya barajas nuevas y cada semana ver las cuentas de la despensa juntamente con el mayordomo porque de razón de lo que se gasta cada día, y cada semana, y cada mes, y cada año; escusar gastos desordenados y gastar honestamente lo necesario, y no más y esto basta cuanto a este oficio”.*

***Velicomen:** del alemán *willekomen*. Copa grande para brindar.

***Vendimia:** Del latín *vindemia*, Recolección y cosecha de la uva. Tiempo en que se hace.

***Vendimiador:** Del latín *vindemiātor*, persona que vendimia.

***Venta:** Casa establecida en los caminos o despoblados para hospedaje de los pasajeros.

***Ventero:** Persona que tiene a su cuidado y cargo una venta para hospedaje de los pasajeros.

***Ventresca:** Vientre de los pescados.

****Villano/villana:** El que cultivaba tierras por cuenta ajena. Persona rústica de baja condición social.

***Viña o majuelo:** Del latín *vinēa*, terreno plantado de muchas vides. **Como por viña vendimiada:** Fácilmente, sin reparo ni estorbo. **De mis viñas vengo:** Dar a entender alguien que no ha tenido intervención en un hecho.

****Volatería:** Caza de aves que se hace con otras enseñadas al efecto. Don Quijote utiliza el

término irónicamente como manteamiento.

****Volátiles:** Aves o cosas inasibles

****Yantar:** Comer.

***Yelo:** Hielo.

***Yerba:** Del latín *hērba* hierba.

***Yerva canilla:** Del latín *cannella*, hierba anual de la familia de las Crasuláceas, que se cría comúnmente en los tejados, con tallos de dos a tres centímetros, hojas pequeñas, carnosas, casi elipsoidales, obtusas, lampiñas, que parecen racimos de grosellas no maduras, y flores blancas en corimbos. Sedo

***Zagal/ zagala:** Doncella, moza, pastora joven. Mozo fuerte, valiente, pastor, que en el hato, hace el oficio de criado.

***Zahína:** Del árabe hispánico *sahína* Gachas o puches de harina que no se dejan espesar; postre hecho con harina.

****Zahurda:** Pocilga para encerrar a los cerdos.

****Zalea:** Piel de oveja curtida.

****Zaque:** Del árabe hispano. *záqq*, Cuero en que se saca agua de los pozos. Odre de cuero para los líquidos, recipiente pequeño cosido para contener líquidos, principalmente vino. Persona borracha.

***Zaraza:** Fruto, especialmente del maíz, que empieza a madurar.

***Zoco:** Plaza, mercado entre los árabes.

***Zorra:** Borrachera, efecto de emborracharse.

***Zurrón:** Del vasco *zorro*. Bolsa grande de pellejo, que regularmente usan los pastores para guardar y llevar su comida u otras cosas.

8.- Bibliografía

- ✓ Aguilera, C. (1997). Historia de la Alimentación Mediterránea. Editorial Complutense. Madrid.
- ✓ Alberola, E.L. (2008). La magia en el entretenimiento de Orfeo y Euridice.
- ✓ <http://parnaseo.uv.es/Ars/teatresco/estudios/lamagiaenelentrenimientodeOrfeoyEuridice.htm>
- ✓ Alborg, J.L. (1987). Historia de la Literatura Española. Tomo 2. Época barroca. Editorial Gredos. Madrid.
- ✓ Alborg, J.L., (1986). Historia de la Literatura Española. Tomo 1. Edad Media y Renacimiento. Editorial Gredos. Madrid.
- ✓ Alcalá Zamora, J.N., Alvar, A. (1994). La vida cotidiana en la España de Velázquez. Ediciones Temas de Hoy. Madrid.
- ✓ Alcolea Gil, S. (1990). Renacimiento II y manierismo. España y Portugal, Historia Universal del Arte. Volumen 6. Página 220- 315. Editorial Planeta. Barcelona.
- ✓ Almodóvar, M. A. (2003). El hambre en España. Historia de la alimentación. Editorial Oberón. Madrid.
- ✓ Alonso de Herrera, G. (1819). Agricultura general. Tomo III. Real Sociedad Matritense de Amigos del País. Imprenta Real. Madrid. <http://books.google.es/>
- ✓ Alonso, L., Domínguez, A.(2007) Comida y temas culinarios en la pintura española del Siglo de Oro.
<http://www.jimena.com/cocina/apartados/COMIDA%20Y%20TEMAS%20CULINARIOS.html>
- ✓ Álvarez de Castrillón, G.; Colomer, J.L.; Alcalá Zamora y Queipo de Llano. (2005). Felipe IV: El hombre y el reinado. Real Academia de Historia y Centro de Estudios de Europa hispana.
- ✓ Anónimo (1889) veneciano, (Siglo XIV-XV) Libro di cucina/ Libro per cuoco. Livorno.
http://italophiles.com/anonimo_veneziano.pdf
- ✓ Anónimo (1983). El Lazarillo de Tormes. Tres novelas del Siglo de Oro. Editorial Planeta. Barcelona.
- ✓ Anónimo (2004) La vida del Lazarillo de Tormes y se sus fortunas y adversidades.
<http://www.cervantesvirtual.com/FichaObra.html?Ref=21>
- ✓ Anónimo (2004) La vida del Lazarillo de Tormes y se sus fortunas y adversidades. Edición de Rosa Navarro Duran. <http://www.cervantesvirtual.com/FichaObra.html?Ref=21>
- ✓ Anónimo (2008) El código secreto del “*manjar blanco*”. <http://www.taringa.net/posts/recetas-y-cocina/1212275/Manjar-blanco:-padre-del-dulce-de-leche-y-el-aji-de-gallina.html>
- ✓ Anónimo (2008) El consumo de pescado.
<http://www.nortecastilla.es/gastronomia/2008/10/1/el-consumo-pescado>
- ✓ Anónimo (2008) El pícaro en el siglo XVII: Rinconete y Cortadillo.
http://enciclopedia.us.es/index.php/Rinconete_y_Cortadillo
- ✓ Anónimo (2008) En la dieta real del Siglo de Oro abundaba el tocino y no había frutas ni

verduras

- ✓ Anónimo (2008) La comida en la literatura del Siglo de Oro.
<http://blogs.nortecastilla.es/gastronomia/2008/5/20/la-comida-la-literatura-del-siglo-oro>
- ✓ Anónimo (2008) Literatura: El saber en “*La Celestina*”. Caminar conociendo. http://ever-even18blogspot.com/2008_04_06_archive.html
- ✓ Anónimo. Manual de Mugerres en el qual se contienen muchas y diversas reçeutas muy buenas. (1999). Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. Alicante Edición digital basada en el *Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas reçeutas muy buenas, de la Biblioteca Palatina de Parma (Italia) (1689).*
<http://www.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/01371074322363763092257/index.htm>
- ✓ Arié, R. (1982). La España Musulmana. Vol. III de la Historia de España dirigida por M. Tuñón de Lara. Barcelona. Editorial Labor.
- ✓ Arpide, J.L. (2006) La comida de las cruzadas.
- ✓ <http://www.zingzang.org/historiaviva/cocina.shtm>.
- ✓ Atterido, A. (2002). El Bodegón en la España del Siglo de Oro. Edilupa Ediciones. Madrid.
- ✓ Avalué-Arce, J.B. (1987). Introducción a las Novelas Ejemplares. Clásicos Castalia. Editorial Castalia. Madrid
- ✓ Avalué-Arce, J.B.; Prieto, A.; Gallego Morel, A.; Cuevas, C.; Díez Borque, J.M.; Bataillón, M. (1969). Pícaros y Picarescas. Editorial Taurus. Madrid.
- ✓ Avalué-Arce, J.B.; Prieto, A.; Gallego Morel, A.; Cuevas, C.; Díez Borque, J.M.; Orozco, L.; García Lorenzo, L.; Palomo, P.; Entrambas, J.; Fernández Nieto, M. (1982). Historia de la Literatura española. Tomo II. Renacimiento y Barroco. Siglos XVI/XVII. Editorial Taurus. Madrid.
- ✓ Avilés, L.F. (1998). *Fortaleza tan guardada: Casa, alegoría y melancolía en El Celoso extremeño. Cervantes: Bulletin of the Cervantes Society of America.* <http://www.h-net.org/~cervantes/csa/artics98/aviles.htm>
- ✓ Bennassar, B. (2001). La España de los Austrias (1516-1700). 2001. Editorial Crítica. Barcelona.
- ✓ Bizkarra, K. (2007) La medicina del Barroco y la Medicina de la Ilustración (siglos XVII-XVIII) http://www.zuhaizpe.com/articulos/historia_medicina4.htm
- ✓ Bottinean, Y. (1990). El Arte Barroco. Ediciones AKAL. Madrid.
- ✓ Brown, J, Elliot, J.H. (2003). Un palacio para el rey, el Buen Retiro y la corte de Felipe I. Santillana Ediciones Generales (Yale University Press 1980). Madrid.
- ✓ Buck, A. (1982). Literatura Universal. Renacimiento y Barroco. Tomos 9 y 10 Editorial Gredos. Madrid.
- ✓ Calderón de la Barca, P (1992). El Alcalde de Zalamea. Editorial Bruño. Madrid.
- ✓ Canonica-de Rochemonteix, E. (1991). El poliglotismo en el teatro de Lope de Vega.

Kassel. Edición Reichenberger. <http://books.google.es/>

- ✓ Cantalapiedra Erostarbe, F. (2000). Tragicomedia de Calixto y Melibea (III). Floresta Celestinesca. Edition Reichenberger. <http://books.google.es/>
- ✓ Capel, J.C. (1996). La gula en el Siglo de Oro. R. & B. Ediciones. Madrid.
- ✓ Carducho, V. (1635). Diálogos de la pintura, su defensa, origen, esencia, definición, modos y diferencias. Ediciones Turner. Madrid (prólogo y notas de Fco Calvo Serraller (1979)).
- ✓ Cascant Navarro, V. (1968). Historia del Arte y de la Cultura. Editorial ECIR. Valencia.
- ✓ Castro de, M.T. (2006) "El tratado sobre el vestir, calzar y comer del arzobispo Hernando de Talavera". *Revista Espacio, Tiempo, Forma*, Serie III, Historia Medieval, 14, 2001, pp. 11-92
- ✓ Castro, A. (1957). La ejemplaridad de las novelas cervantinas, en Cervantes. Editorial Taurus. Madrid.
- ✓ Castro, de, T (1999). *"El abastecimiento alimentario en el reino de Granada tras la conquista castellana: el ejemplo de Loja en 1487-1492"*. Museo Nacional de Antropología - La Val de Onsera. Madrid.
- ✓ Castro, de, T. (1996). *La Alimentación en las Crónicas Castellanas Bajomedievales*. Granada. Universidad de Granada. <http://www.geocities.com/tdcastros/Historyserver/index.html>
- ✓ Castro, de, T. (2005). *La Alimentación Castellana e Hispanomusulmana Bajomedieval*. Granada. Universidad de Granada.
<http://www.geocities.com/tdcastros/Historyserver/index.html>
- ✓ Castro, de, T. (2006a). *Moriscos y Cristianos la Construcción de dos Identidades Alimentarias en Castilla entre el Renacimiento y la Edad Moderna*. Granada. Universidad de Granada.
<http://www.geocities.com/tdcastros/Historyserver/index.html>
- ✓ Castro, de, T. (2006b). "El tratado sobre el vestir, calzar y comer del arzobispo Hernando de Talavera". *Revista Espacio, Tiempo, Forma*, Serie III, Historia Medieval, 14, 2001, pp. 11-92.
- ✓ Castro, X. (2001). *Ayunos y yantares. Usos y costumbres en la historia de la alimentación*. Editorial Nivela. Madrid.
- ✓ Celada, E. (2006). *Los secretos de la cocina del Vaticano*. Editorial Planeta. Barcelona.
- ✓ Cervantes Saavedra, M. (2001) *La Galatea*. Edición de Florencio Sevilla Arroyo.
<http://www.cervantesvirtual.com/FichaObra.html?Ref=4440&portal=40>
- ✓ Cervantes Saavedra, M. (2001) *La Galatea*. Edición de Rodolfo Schevill y Adolfo Bonilla.
<http://www.cervantesvirtual.com/FichaObra.html?Ref=4440&portal=40>
- ✓ Cervantes Saavedra, M. (1981). *El rufián dichoso*. Editorial Cátedra. Madrid.
- ✓ Cervantes Saavedra, M. (1981). *Novelas Ejemplares*. "La Gitanilla", "El Amante Liberal", "Rinconete y Cortadillo", "La Española Inglesa". Edición de Harry Sieber. Editorial Cátedra. Madrid.
- ✓ Cervantes Saavedra, M. (1987). *El Ingenioso Caballero Don Quijote de la Mancha*. Prologo de John Jay Allen. Editorial Cátedra. Madrid.

- ✓ Cervantes Saavedra, M. (1987). El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha. Prologo de John Jay Allen. Editorial Cátedra. Madrid.
- ✓ Cervantes Saavedra, M. (1991). Novelas Ejemplares. "Rinconete y Cortadillo", "El Licenciado Vidriera", "El Celoso Extremeño". Editorial Bruño. Madrid.
- ✓ Cervantes Saavedra, M. (2001) Novelas Ejemplares. "La Gitanilla", "El Amante Liberal", "Rinconete y Cortadillo", La Española Inglesa", La Fuerza de la Sangre", "El Celoso Extremeño", "La Ilustre Fregona", "Las dos doncellas", "La Señora Cornelia". <http://www.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/05814069700247017532268/index.htm>
- ✓ Cervantes Saavedra, M. (2001) Segunda parte del Ingenioso Caballero Don Quijote de la Mancha. <http://www.cervantesvirtual.com/FichaObra.html?Ref=4441&portal=40>
- ✓ Cervantes Saavedra, M. (2001). El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha. Edición de Sevilla Arroyo. <http://www.cervantesvirtual.com/FichaObra.html?Ref=4441&portal=40>
- ✓ Cervantes Saavedra, M. (2004) Ocho comedias y ocho entremeses nunca representados. "El Juez de los divorcios", "El Rufian Viudo llamado Trampagos", "La elección de los Alcaldes de Daganzo", "La Guarda Cuidadosa", "El Vizcaino Fingido", "El Retablo de las Maravillas", "La Cueva de Salamanca", "El viejo Celoso". <http://www.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/>
- ✓ Cervantes Saavedra, M. (2005). Don Quijote de la Mancha. Edición y notas de Francisco Rico. Edición del IV Centenario. Real Academia Española. Asociación de Academias de la Lengua Española. Editorial Alfaguara. Madrid.
- ✓ Chamorro, M.I. (2002) Gastronomía del Siglo de Oro español. 2002. Editorial Herder. Barcelona.
- ✓ Chamun, P. (1976) (a) La España de Carlos V, las estructuras de una crisis. Ediciones península. Barcelona.
- ✓ Chamun, P. (1976) (b) La España de Carlos V, la coyuntura de un siglo. Ediciones península. Barcelona.
- ✓ Comino Fernandez de Cañete C.M. (2006). Selección de Refranes del Quijote en traducciones portuguesas de los siglos XVIII, XIX y XX. Pp 593-605. Maresia. Revista de Estudios Extremeños.
- ✓ Contreras, J. (2007) Alimentación y religión. Humanitas. Humanidades médicas. http://www.fundacionmhm.org/www_humanitas_es_numero16/revista.html
- ✓ Cormon, J.L.B. & Manni, V. (1821). Diccionario italiano-español y español-italiano. Librería de B. Cormon Y Blanc. León. <http://books.google.es/>
- ✓ Corral, J. (2002) La vida cotidiana en el Madrid del siglo XVI. Ediciones la Librería. Madrid
- ✓ Cruz, J. (1997) (a). La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento. La Val de Onsera. Huesca.
- ✓ Cruz, J. (1997) (b). Dietética medieval. La Val de Onsera. Huesca.

- ✓ Cubillo de la Puente, R. (1998) Carne y pescado su importancia en la alimentación de una ciudad del interior español, León-Siglo XVIII. Secretariado de publicaciones. Universidad de León.
- ✓ Cumplido Muñoz, J. R., (2008) La Batalla de Lepanto (7 de octubre de 1571): La gran victoria naval en el Mediterráneo. batallas.htm
- ✓ Da Como, M. (1450) Libro de Arte Culinario. La Val de Onsera. Huesca
- ✓ De la Torre, J. (2005). Antropología del Gazpacho.
<http://grupogastronomicogaditano.com//AntopologiaGazpacho.Htm>
- ✓ Delicado, F. (1983) La Lozana andaluza. Edición de Damiani, M.B. Editorial Castalia. Madrid.
- ✓ Delicado, F. (2003) La Lozana Andaluza. Edición de Claude Allaigre. Editorial Cátedra Madrid.
- ✓ Delicado, F. (2004) La Lozana Andaluza. <http://www.cervantesvirtual.com/FichaObra.html>
- ✓ Deyermond, A. (1979). *Historia de la literatura española I*. Editorial Ariel. Barcelona.
- ✓ Díaz, L. (1997). La cocina del Quijote. 1997. Alianza Editorial. Madrid.
- ✓ Díaz, L. (2003). Cocina del Barroco, La Gastronomía del Siglo de Oro Lope, Cervantes y Quevedo. Alianza Editorial. Madrid
- ✓ Díaz-Plaja, F. (1994). La vida cotidiana en la España del Siglo de Oro. Editorial EDAF. Madrid.
- ✓ Diccionario de autoridades (1726) Real Academia de la Lengua Española.
<http://www.rae.es/rae.html>
- ✓ Diccionario de la Lengua Española (2001) Real Academia de la Lengua Española. 22 Edición
<http://www.rae.es/rae.html>
- ✓ Diccionario de la Lengua Española (2007) (22ª ED.) Espasa-Calpe, S.A, 22 Edición. Madrid.
- ✓ Diez Borque, J.M.; Diaz, J.R.; Salvador Miguel, M.; López Morales, H.; López Estrada, F.; Awalle arce, J.B.; Gallego Morel, A.; Alvar, M.; Prieto, A.; Bordonada, A.E.; Cuevas, C; Yndurain, D. Historia de la literatura española (hasta s XVI), volumen 1. Edad Media y Renacimiento.
- ✓ Egido, (1993). Historia Universal Planeta, volumen 7, capítulo IV. Editorial Planeta. Barcelona.
- ✓ Eslava Galán, J. (1999) Tumbaollas y hambrientos. Editorial Plaza y Janés. Barcelona.
- ✓ Farriol, M. (2005). Apuntes sobre la alimentación en la época de Cervantes. Revista de Nutrición Hospitalaria. XX (2) pp. 79-81. <http://scielo.isciii.es>
- ✓ Fernández Álvarez, M. (1970) La sociedad española del Renacimiento. Editorial Anaya. Madrid.
- ✓ Fernández Marías, C. (1989). El largo siglo XVI. Editorial Taurus. Madrid.
- ✓ Fernández Palmeral (2005) La huida de Cervantes a Italia.
<http://www.monover.com/2005bis/cervantes.htm>
- ✓ Flandrin, J.L.; Montanari, M. (2004) Historia de la alimentación. Ediciones Trea, S.L. Gijón

(Asturias).

- ✓ Floristán, A. (2004). Historia de España en la Edad Moderna. Editorial Ariel. Barcelona.
- ✓ Francés Causapé, M.C. (1976). Los boticarios y las visitas de inspección a los despachos de bebidas refrescantes en Madrid en el siglo XVIII. Instituto de España. Anales de la Real Academia de Farmacia. Vol. XLII, nº 2, pp 239-259.
- ✓ Francés, M.J. (1992). Monasterios y hospederías de España. Editorial Everest. León.
- ✓ Gallego Morel (1985) Raíces Moriscas de la Cocina Andaluza Conferencia de La Academia Granadina de Gastronomía Ciclo sobre Gastronomía Andaluza. Nueva Acrópolis. <http://www.nueva-acropolis.es/sevilla/pagina.asp?art=2535>
- ✓ García de Cortazar, F (2002). Historia de España: de Atapuerca al euro. Editorial Planeta. Barcelona.
- ✓ García, M. (2008) Historia de las especias. <http://club.telepolis.com/mgarciasa/var/especias.htm>
- ✓ García, M (2008) La búsqueda de especias. <http://www.mgar.net/var/mpolo.htm>
- ✓ Gardeta, P., (1998). Las dietas del mundo moderno: su importancia como elemento en la conservación de la salud. Revista médica Chile (online), volumen 126, nº 7, p.866-873. http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S003498871998000700016&lng
- ✓ Garduño Solana, (2007) ¿Los aceites y las grasas dejaron de ser los villanos de la obesidad? Asociación Nacional de Industriales de Aceites y Mantecas Comestibles, A.C. http://portal.aniname.com/articulo_70.shtml
- ✓ Garrido Aranda, A., Corral Checa, M.A., Corral Checa, M.D., Costa Palacios, A., Fernández Ariza, C., Moraleda García, P., (1995 a). Costumbres alimentarias en la literatura española: hambre y hartazgo. La Val de Onsera. Huesca.
- ✓ Garrido Aranda, A., Hidalgo Nuchera, P., Muñoz Hidalgo, J., (1995 b). Los manipuladores de alimentos en España y América entre los siglos XV y XVIII: los gremios alimentarios y otras normativas de consumo. La Val de Onsera. Huesca.
- ✓ Gázquez Ortiz, A. (2000) Porcus, puerco, cerdo. El cerdo en la gastronomía española. Alianza Editorial. Madrid.
- ✓ Gázquez Ortiz, A. El cerdo ibérico y la dietética hipocrática aún vigente. <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/cerdo.htm>
- ✓ Gil Merlo, M.E. (2005) De lo que hubiere en *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha* sobre la alimentación en el Siglo de Oro. IV Jornadas “La Alimentación de otras Culturas”. Departamento de Nutrición y Bromatología II. Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.
- ✓ Gil Merlo, M.E. (2008) La alimentación en “La Galatea”: Ejemplo de Novela Pastoril. VI Jornadas. “La Alimentación de otras Culturas”. Departamento de Nutrición y Bromatología II. Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.

- ✓ Gil, M.E.; Matallana, M.C.; Torija, M.E. (2005a). La alimentación en los entremeses de Cervantes. Pp 83-85. Reunión Bienal de la Real Sociedad Española de Historia Natural. Revista Fundamental 06. Edición Conjunto Paleontológico de Teruel-Dinópolis. Teruel.
- ✓ Gil, M.E.; Matallana, M.C.; Torija, M.E.; (2005c). La alimentación en algunas novelas picarescas del Siglo de Oro. III Congreso sobre Comunicación Social de la Ciencia. Sin ciencia no hay Cultura. Editado por el excmo. Ayuntamiento de La Coruña y los Museos Científicos Coruñeses. La Coruña.
- ✓ Gil, M.E.; Matallana, M^a.C.; Torija, M.E. (2005b). Vegetales de uso alimentario en el Siglo de Oro. Pp 87-90. XVI Reunión Bienal de la Real Sociedad Española de Historia Natural. Revista Fundamental 06. Edición Conjunto Paleontológico de Teruel-Dinópolis. Teruel.
- ✓ González Palencia, A. (1995). Un cuento popular marroquí y el Celoso Extremeño, de Cervantes, en homenaje a Menéndez Pidal.
- ✓ González, E.; Pillet, F. (1987) Geografía Física, humana y económica de Castilla La Mancha. Diputación Provincial de Ciudad Real. Biblioteca de autores y temas Manchegos.
- ✓ Guevara de, A. (1539), Aviso de privados y doctrina de cortesanos. Proyecto Filosofía en español pfe@filosofia.org
- ✓ Hernández Maceras, D. (1607). Libro del Arte de Cozina. Editorial Maxtor. Valladolid.
- ✓ Hernández Olmos, C. (1994). Comer y escribir, una historia de la alimentación a través de la literatura española. Editorial MERCASA. Madrid
- ✓ Huici Miranda, A. (2005) La cocina hispano-magrebí. Durante la época almohade. Según un manuscrito anónimo del siglo XIII. Ediciones Trea. Asturias.
- ✓ Jones, R.O. (1979). Historia de la Literatura Española 2. Siglo de Oro: Prosa y Poesía. Siglos XVI y XVII. Editorial Ariel. Barcelona.
- ✓ Jones, S. R. (1985). Introducción a la Historia del Arte. El siglo XVII. (Universidad de Cambridge) Editorial Gustavo Gili S.A. Barcelona.
- ✓ Kent (2008) El Teatro de Cervantes. <http://www.spanisharts.com/books/literature/tcerv.htm>
- ✓ Kurlansky, M. (2001). El Bacalao. Biografía del pez que cambió el mundo. Ediciones península. Madrid.
- ✓ Laurioux B. (2003). La gastronomía medieval. Revista Investigación y Ciencia 320: 58-65. Barcelona.
- ✓ Lázaro, V. Tusón, V. (1995). Literatura española 2. Editorial Anaya. Madrid.
- ✓ Legislación Alimentaria. Código Alimentario Español y disposiciones complementarias. (2006). Séptima edición. Editorial Tecnos. Madrid.
- ✓ Letts, R. M. (1981). El Renacimiento. Editorial Gustavo Gili S.A. (Cambridge University Press). Barcelona.
- ✓ Lobera de Avila, L. (1530). El Banquete de Nobles Caballeros. R. & B. Ediciones. Bilbao.
- ✓ López Estrada, F.; Curto Herrero, F.F.; Gerhardt, M.I.; Chevalier, M., Jimeno Casaldueiro, J.

- Guillén, C.; Wardropper, B.W.; Goitisoló, J.; Piñero, P.M.; Bataillon, M.; (1980). Historia y crítica de la literatura española. Siglo de Oro: Renacimiento. Tomo 2. Editorial Crítica. Barcelona.
- ✓ López Piñero J.M. (1991). El Banquete de Nobles Caballeros (1530) de Luís Lobera de Avila y la higiene individual del siglo XVI. Madrid. Editado por el Ministerio de Sanidad y Consumo.
 - ✓ Marchante Moraleja C, (2008) Italia en Cervantes: Una propuesta de trabajo en el aula.
 - ✓ Marías Franco, F.; Cidoncha, R. (1989). El largo siglo XVI. Conceptos fundamentales en la historia del arte español. Editorial Taurus. Madrid
 - ✓ Marías, J. (2003). Cervantes en clave española. Alianza Editorial. Madrid.
 - ✓ Martín Escorza (2008) Bases geológicas de Toledo, Consuegra y Melque. Senderos Geo-Arqueológicos, 5. Sociedad de Amigos del Museo Nacional de Ciencias Naturales. Madrid.
 - ✓ Martín González, J.J. (1998) La Escultura Barroca en España 1600-1770. Editorial Gredos.
 - ✓ Martín González, J.J. (1994) a Historia del Arte. Tomo II. Editorial Gredos.
 - ✓ Martín J. R. (1986). Barroco. Xarait ediciones. Barcelona.
 - ✓ Martín, P. (2006). La Alimentación en el Renacimiento. El Pensa Boletín Informativo de Salud y Desarrollo Personal. <http://www.servisalud.com/elpena.htm>
 - ✓ Martínez Egido, J..(2008) La obra lexicográfica de Lorenzo Franciosini : vocabulario italiano-español, español-italiano (1620). <http://www.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/>
 - ✓ Martínez Llopis, M. (1989) Historia de la gastronomía española. 1989. Alianza Editorial. Madrid.
 - ✓ Martínez Motiño F. (1622) Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería. Madrid.
 - ✓ Martínez Salazar, A. (2002) De Techo y Olla. Alojamiento y cocina en los Libros de Viaje por España. Miraguano Ediciones. Madrid.
 - ✓ Matallana González, M^a C (2008) Los pucheros en la España del hambre. VI Jornadas la alimentación en otras culturas. Dpto. de Nutrición y Bromatología II: Bromatología.
 - ✓ Moliné-Bertrand, A.; Nieto Álvarez-Uría, R (1983). Diccionario Histórico de la España del Siglo de Oro. Acento Editorial. Madrid.
 - ✓ Moral de, R. (1999). Enciclopedia de la Novela Española. Editorial Planeta. Barcelona
 - ✓ Morales, J.L. (1990). Barroco y Rococó, Historia Universal del Arte. Volumen 7. Editorial Planeta. Barcelona.
 - ✓ Moran Turina, J.M.; Checa Cremades, F. (1982) El Barroco. Editorial Istmo. Madrid
 - ✓ Navas Garatea, C. et Pulido Romero, E. (2007) Monográfico dedicado a la alimentación en el Siglo de Oro español. <http://www.historiacocina.com/paises/atículos/siglooro/clero.htm>
 - ✓ Nieto Alcaide, V.; Aznar Almazán, S.; Soto Cava; V. (1998). Historia de Arte. Editorial Nerea. San Sebastián.
 - ✓ Nieto, V. Morales, A.J., Checa, F. (1989). Arquitectura del Renacimiento en España 1488-1599. Editorial Cátedra. Madrid.

- ✓ Nola, de R. (1529). Libro de Guisados manjares y potajes intitulado libro de cocina. La Val de Onsera. Huesca.
- ✓ Núñez de Coria (Oria), F. (1572). *Tractado del uso de las mugeres*. Edición semipaleográfica realizada por Jean Dangler (Tulane University) (1997)
- ✓ Nuñez de Taboada, D.M. (1822). Diccionario de la Lengua Castellana. <http://books.google.es/books>
- ✓ Ollaquindia Aguirre, El Quijote y la comida R. *Revista de la Sociedad Cultural "Peña Pregón"*. <http://www.pregon21.com/cgi-bin/articulos.py?idx=2511>
- ✓ Orduna Portús P.M. (2002) El Ars Cisorio desde una perspectiva antropológica. Un acercamiento a la mentalidad en Navarra desde su gastronomía. Pp259-299. Cuadernos de etnología y etnografía Navarra año 34 nº 77.
- ✓ Pedraza Jiménez, F.B.; Rodríguez Cáceres, M. (1980). Manual de literatura española II. Renacimiento. Ceulit Ediciones. Pamplona.
- ✓ Pedraza Jiménez, F.B.; Rodríguez Cáceres, M. (1980). Manual de literatura española III. Barroco: Introducción, prosa y poesía. Ceulit ediciones. Pamplona.
- ✓ Pereira Sieso, J. y García Gómez, E. (2002) Bellotas, el Alimento de la Edad de Oro. http://www.ucm.es/info/arqueoweb/numero4_2/articulo4_2_bellotas.html
- ✓ Pérez Samper, M.A. (1998). La alimentación en la España del Siglo de Oro. La Val de Onsera. Huesca
- ✓ Profeti, M.G. (1995). Comer en las tablas: Banquete carnavalesco y banquete macabro en el teatro del Siglo de Oro. La Val de Onsera. Huesca.
- ✓ Puerto, J. (2006) Cervantes y la medicina del Quijote. El Médico Interactivo, nº 1576. Gibralfaro Hemeroteca, nº 47, febrero. http://www.gibralfaro.net/hemeroteca/pag_1349.htm
- ✓ Quevedo y Villegas (1983). El Buscón. Edición de Domingo Yndurain. Editorial Cátedra. Madrid.
- ✓ Quevedo y Villegas, F. (1965). La vida del Buscón llamado don Pablos. Edición de Lázaro Carreter. Ediciones Universidad de Salamanca.
- ✓ Quevedo, F. La vida del Buscón. Tres novelas del Siglo de Oro. (1983). Editorial Planeta. Página 53-163. Barcelona.
- ✓ Ramírez, J.A. (1997). Historia del Arte de la Edad Moderna. Alianza Editorial. Madrid.
- ✓ Riera Melis, A. (1997). «Panem Nostrum Quotidianum da Nobis Hodie». Los Sistemas Alimenticios de los Estamentos Populares en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media. Actas de la VIII Semana de Estudios Medievales Nájera. Instituto de Estudios Riojanos Logroño. <http://www.vallenajerilla.com/berceo/rieramelis/alimentacionedadmedia.htm>
- ✓ Riquer, M. de y Valverde, J. M. (1994). Historia de la Literatura Universal. Volumen 4. Editorial Planeta. Barcelona
- ✓ Riquer, M. de y Valverde, J. M. (1994a). Historia de la Literatura Universal. Volumen 4.

Editorial Planeta. Barcelona

- ✓ Riquer, M. de y Valverde, J. M. (1994b). Historia de la Literatura Universal. Volumen 5. Editorial Planeta. Barcelona
- ✓ Riquer, M. de y Valverde, J. M. (2007b). Historia de la Literatura Universal. 2 Editorial Gredos. Madrid.
- ✓ Riquer, M. de y Valverde, J. M. (200a). Historia de la Literatura Universal 1. Editorial Gredos. Madrid.
- ✓ Rivers, E.L., Rodríguez Cepeda, E., Rodríguez Puertotas, J. (1991), Historia de la Literatura. Literatura y Sociedad en el Mundo Occidental. Volumen tercero. Renacimiento y Barroco (1400-1700). Ediciones AKAL. Madrid
- ✓ Rodríguez Marín, F., El Ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha, de Miguel de Cervantes, Editorial Atlas. Madrid.
- ✓ Rodríguez Moñino, A. (1953), Los manuscritos del Buscón de Quevedo. Pp 657-71 Nueva Revista de Filología Hispánica.
- ✓ Rojas, F. (1990). La Celestina. Edición de Piñero Ramírez. Colección Austral. Espasa Calpe. Madrid.
- ✓ Rojas, F. (1999). La Celestina. <http://www.cervantesvirtual.com/FichaObra.html?Ref=90>
- ✓ Rojas, F. de (1989). La Celestina. Editorial Cátedra. Madrid.
- ✓ Roncero López, V. (2008) Las anotaciones del Buscón. Suny-strony brook. <http://descargas.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/23588400981203853343679/026332>
- ✓ Ruíz Villamor, J. M. (1998). Refranero popular manchego y los refranes del Quijote. Biblioteca de autores manchegos. Diputación de Ciudad Real.
- ✓ Sáenz de Rivas C. (1967) Estudio sobre *Quercus ilex* L. y *Quercus ilex rotundifolia* LamK Instituto Botánico del C.S.I.C. Vol. XXV Madrid.
- ✓ Saíz Cidoncha, F. (2001) La medicina medieval. Anécdotas, refranes y rimas en la alimentación española. <http://www.racve.es/actividades/veterinaria-salud-publica/2001-01-24FernandoSaizCidoncha.htm>
- ✓ San Juan, G. (2004). Ollas sartenes y fogones del Quijote. Editorial Libro-Hobby. Madrid
- ✓ Sánchez Meco, G. (1998). El Arte de la Cocina en Tiempos de Felipe II. Ayuntamiento de El Escorial. Madrid.
- ✓ Santamaría Arnaiz, M. (1988). La alimentación de los españoles bajo el reinado de los austrias. La Sala de los Alcaldes de Casa y Corte. Las fuentes literarias, los Colegios Mayores y el papel sanitario de Boticarios y Médicos. Facultad de Farmacia. Dpto. de Historia de la Farmacia. Universidad Complutense.
- ✓ Sanz, J. (1995). Alimentación y estructura agropecuaria en Andalucía Oriental durante los Siglos XVI y XVII. Medio físico y modelos intercomarcales. Subsistencias y capacidad de

intercambio. La Val de Onsera. Huesca.

- ✓ Serrano y Sanz, M. (1902). Noticias biográficas de Fernando de Rojas, autor de *La Celestina*, y del impresor de Juan de Lucena". *Revista de Archivos, Bibliotecas y Museos*. Abril-mayo, pp. 245-299.
- ✓ Simó, L. (2006) Los tósigos de amor en las novelas de Cervantes – Análisis de cada caso en concreto. Historia de la literatura. <http://www.ucm.es/info/especulo/numero29/tosigos.html>
- ✓ Simón Palmer, M. del C. La cocina de Palacio 1561-1931. Editorial Castalia. Madrid.
- ✓ Spinola, C. (2008) El libro del atún y su cocina. Diputación de Cádiz.
- ✓ Suárez Gallego, J.M. (2005) El aceite de Oliva: Condimento, remedio y luz en el Quijote. Papeles de Olavidia. <http://cronistadeguaroman.bitacorras.com>
- ✓ Sureda, J.; Milicua, J. (1990). El renacimiento I. Historia Universal del Arte. Volumen 5. Editorial Planeta. Barcelona.
- ✓ Tafuri, M. (1995). Sobre el Renacimiento, Principios, Ciudades, Arquitectos. Editorial Cátedra. Madrid.
- ✓ Tenenti, A. (1992). El Renacimiento. Historia Universal. Volumen 6. Editorial Planeta. Barcelona.
- ✓ Torija Isasa, M^a E; Matallana González M^a C; Sánchez Mata, M^a C; Verde Méndez, C. M.; Rodríguez Rodríguez, E. M.; Díaz Romero, C. (2007) El gazpacho andaluz y su interés nutritivo. Schironia. Revista del Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid, nº 6, septiembre, pp 22-27. Madrid.
- ✓ Tovar Martín V. (1983). Arquitectura madrileña del siglo XVII. Instituto de Estudios madrileños. Madrid.
- ✓ Tovar Martín V. (2000). Historia breve de la arquitectura Barroca de la Comunidad de Madrid. Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid.
- ✓ Tuñón de Lara, M., Le Flen, J.P., Pérez, J., Pelorson, J.M., López Piñero, J.M. Fayard, J. (1987) b. Historia de España. Tomo 5. La Frustración de un Imperio (1476-1714). Editorial Labor. Barcelona.
- ✓ Tuñón de Lara, M., Valdeon, J., Salrach, J.M., Zabalo, J. (1987) a. Historia de España. Tomo 4. Feudalismo y consolidación de los pueblos hispánicos. Editorial Labor. Barcelona.
- ✓ Unwin, T. (2001). El vino y la viña. Editorial Tusquet. Barcelona.
- ✓ VAL, J. D. (1990). Sobre gastronomía. Fundación Joaquín Díaz. Revista número 119 Pág 160-170. Revista FolKlore. Caja España.
- ✓ Valle Sánchez, F. (2007). De lo que comían los españoles en el siglo de oro. <http://www.boloncol.com/boletin-18/de-lo-que-comian-los-espanoles-en-el-siglo-de-oro.html>.
- ✓ Valles, J. (2008). Beber en el Siglo de Oro. <http://www.nortecastilla.es/gastronomia/2008/5/20/beber-el-siglo-oro>
- ✓ Vanaclocha, B. (2008) Plantas medicinales. Especies y propiedades. Bistorta (*Polygonum*

- bistorta) Naturaleza Educativa. http://www.natureduca.com/med_espec_bistorta.php
- ✓ Vázquez Aceituno, J.C.; Arcón Puzul, A.L.; Solís Baltasar, J.A. (2007). Diccionario Bilingüe Sakapulteko-español. <http://books.google.es/>
 - ✓ Vega y Carpio, F.L. (1992). El caballero de Olmedo. Biblioteca didáctica de Anaya. Editorial Anaya. Madrid.
 - ✓ Vélez de Guevara, L. (1982). La serrana de la vera. Editorial Cátedra. Madrid.
 - ✓ Vélez de Guevara, L. (1999). El Diablo Cojuelo. Edición de Ramón Ramales, con un estudio preliminar de Blanca Períñan Biblioteca Clásica. Editorial Crítica. Barcelona.
 - ✓ Vélez de Guevara, L. (2004). El Diablo Cojuelo.
<http://www.cervantesvirtual.com/FichaObra.html>
 - ✓ Vélez de Guevara, L.(1983) El Diablo Cojuelo. Tres novelas del Siglo de Oro. Editorial Planeta. Página 167-240. Barcelona.
 - ✓ Vellorí, A. (2008) Marco Polo y la ruta de las especias.
<http://coordinadasculinarias.blogspot.com/2007/10/nuestra-misin-es-ser-el-equipo-de.html>
 - ✓ Vico Cajal, C. (1976). Graduado Escolar. Lenguaje. Ediciones CEAC. Barcelona.
 - ✓ Villar Garrido, A.; Villar Garrido, J. (1997) José Blanco White “Carta segunda”. Viajeros por la historia. Extranjeros en Castilla la Mancha. Junta de Comunidades de Castilla La Mancha. Toledo
 - ✓ Wilson, E. M.; Moir, D. (1981). Historia de la Literatura Española 3. Siglo de Oro: Teatro (1492-1700). Editorial Ariel. Barcelona.
 - ✓ Yndurain, D. (2006). Estudios sobre renacimiento y Barroco. Editorial Cátedra. Madrid.
 - ✓ Yndurain, D. Historia de la literatura española (hasta siglo XVI), volumen 1. Edad Media y Renacimiento. Editorial Planeta. Barcelona.
 - ✓ Yun Casalilla, B. (1992). El apogeo del imperio español. Historia Universal. Volumen 7. Editorial Planeta. Barcelona.
 - ✓ Zamora Vicente, A. (2008). Presentación a los Entremeses de Miguel de Cervantes.
<http://www.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/>
 - ✓ Zarzalejos, M. (1999). Parada y fonda para el peregrino. La gastronomía en el Camino de Santiago. Alianza editorial. Madrid.