

Ensalada caliente y carnero verde: imágenes de la vianda en la poesía satírico-burlesca de Francisco de Quevedo

Carolyn A. Nadeau
Illinois Wesleyan University

[*La Perinola* (ISSN: 1138-6363), 13, 2009, pp. 313-326]

Dada la importancia de la comida en la cultura mediterránea, no sorprende que hayan salido en los últimos años, trabajos literarios que presentan, a través de un análisis gastrocrítico, la importancia de la obtención, preparación y consumo de la comida tal como se representa en la literatura. Casi todos los escritores del siglo XVII juegan de una manera u otra con la comida. Desde las primeras líneas de *Don Quijote* donde el narrador define al protagonista por lo que consume, hasta las novelas picarescas cuyos protagonistas fabrican las más ricas estafas para conseguir aún una migaja de pan, a los famosos banquetes de *La verdad sospechosa* y *El burlador de Sevilla*, las conexiones entre el arte de comer y el de escribir están vivas¹. Dentro de la poesía, nada más citar a «Hortelano era Belardo» de Lope de Vega vemos cómo los poetas reflejan valores sociales y conceptos de la salud a través de los comestibles. Respecto a la presencia de la comida en la poesía de Francisco de Quevedo se han investigado valores sociales, crítica política, temas escatológicos e incluso comparaciones entre su poesía y expresiones visuales expuestas en los cuadros de Arcimboldo². Este artículo contribuye a esta rama de estudios culturales —la representación de la comida / bebida— con el fin de enriquecer nuestra lectura de la poesía de Quevedo y de com-

¹ Respecto a la representación de la comida en la prosa, ver Cox Davis, 1989; Joly, 1989; Nadeau, 2004, y la obra seminal de Rodríguez Marín 1947; para obras de teatro, ver Burke, 1986, y Parr 1990.

² En torno a la presencia de la comida en la obra de Quevedo, ver Iffland, 1979, y también Rothe, 1982; Perinán, 2002; Profeti, 1977, y Levisi, 1968.

prender mejor el desarrollo de la gastronomía española y el papel que jugó en la formación histórica de España.

No hay duda que hoy día España experimenta un nuevo despertar en la gastronomía. Las cocinas de Ferrán Adrià, Juan Mari Arzak y Carme Ruscalleda, entre otros, han colocado a España en pleno epicentro de la actual vanguardia culinaria mundial. Parte de la nueva identidad de la cocina española se caracteriza por una recuperación de tradiciones gastronómicas, recetas que desarrollan productos regionales como el jamón de Extremadura, platos interpretados del recetario de Francisco Martínez Montañón, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* (1611), que fue el recetario español por excelencia durante siglos, o vinos celebrados por sus variedades de uvas autóctonas, rinden homenaje directo a la cocina española de la incipiente edad moderna³.

La poesía satírico-burlesca de Quevedo se compone de unos 600 poemas según José Manuel Blecuá en su *Poesía original completa*. Dentro de este conjunto unos 30 poemas tienen a los comestibles como tema central. Por ejemplo, en un soneto dedicado a un glotón, «Refiere la provisión que previene para sus baños», Quevedo describe al epicúreo bañándose en carnes curadas:

Yo me voy a nadar con un morcón,
queso, cecina, salchichón y pan:
que por comer más rancio que no Adán
dejo la fruta y muerdo del jamón. (*PO*, núm. 550, vv. 1-4)

O en su romance, «Boda y acompañamiento del campo», que trata del matrimonio entre don Repollo y doña Berza, se encuentran varios conceptos jocosos para describir a los invitados hortalizas:

De blanco, morado y verde,
corta crin y cola larga,
don Rábano, pareciendo
moro de juego de cañas. (*PO*, núm. 683, vv. 81-84)

Aquí vemos cómo Quevedo combina los colores del rábano —el blanco del pulpo, el morado del pellejo y el verde de la hoja— y las características físicas de las hojas (crin) y rabo (cola) para representar los vibrantes colores de las túnicas y turbantes musulmanes y la larga barba que se veía en los juegos de cañas que adaptaron los cristianos de los musulmanes⁴. También en la obra quevediana existen decenas de otros poemas que contienen referencias alimentarias sin que formen parte del tema central⁵. Aproximadamente un tercio de los 30 poemas, digamos,

³ Cuando se celebró el cuarto centenario de la publicación de *Don Quijote*, muchos chefs rindieron homenaje al autor y su novela creando platos basados en la gastronomía del siglo XVII. Zarzalejos ha publicado unos cuantos ejemplos en *Don Quijote gastronómico*. Vázquez de *El Olivar* en Murcia creó hasta una edición comestible del *Quijote* con tinta de calamar y papel de arroz con sabor a anchoas, ajo y pimentón. En general, cada chef de la vanguardia, como F. Paniego del *Portal de Echaurren* y J. Rodríguez de *El Bohío*, entiende que el éxito de la vanguardia culinaria está en cómo se interpretan las tradiciones y productos locales.

«alimenticios» trata de un tema muy apreciado por el autor: el vino. Otros tratan del consumo de cuadrúpedos, aves y pescado; otros, de una gran diversidad de hortalizas, entre ellas la lechuga y el cohombro o pepino; otros, de comestibles relativamente nuevos traídos de América como la patata, el chocolate, el pimiento y el tabaco; mientras que otros tratan de comidas prohibidas como el barro o la comida adulterada. También dentro de esta serie alimentaria de la obra quevediana vemos referencias a productos regionales, bebidas, productores-vendedores y lugares donde se producen y distribuyen los víveres, los utensilios y, por supuesto, vemos una severa crítica de los distintos estamentos sociales a través de su relación con la comida. Su tratamiento de dichos productos nos permite una mayor comprensión de quiénes comían qué alimentos a principios del siglo XVII. De la rica variedad de comestibles que aparecen en los poemas satírico-burlescos de Quevedo, este artículo se limita a la curiosa relación entre la lechuga y la ensalada y al plato llamado carnero verde que aparecen en tres poemas suyos, los romances «Matraca de las flores y la hortaliza», «Boda y acompañamiento del campo» y el baile «Los sopones de Salamanca». Estudiando estas simples imágenes, logramos una visión más completa de la historia gastronómica española y de los recursos jocosos de este genio-poeta.

Los dos primeros poemas forman parte de una tradición literaria que comienza con las fábulas didácticas de Esopo y sus diálogos entre animales y continúa con las alegorías medievales que convierten diálogos de animales en debates, batallas o matrimonios entre verduras y frutas. De particular interés para Quevedo son las contribuciones lúdicas del Arcipreste de Hita en su obra, *Libro de buen amor*. Blanca Perinián ha documentado que estos poemas caen dentro del género del debate en los que el poeta crea,

entre flores y hortalizas situaciones descriptivo-narrativas animadas [que] conduce, en la escritura conceptista, a formas de hilaridad y ludismo extre-

⁴ Hernández Vázquez explica que los juegos de cañas de origen musulmán eran un juego hípico ritualizado e inofensivo que se celebraba en los torneos entre cristianos y musulmanes durante la Alta Edad Media. Con el tiempo su presencia decayó pero volvió a recuperarse gracias al rey Felipe IV, que era un gran aficionado y tomaba parte en ellos con frecuencia. En aquella época los cristianos no competían contra los musulmanes sino que las cuadrillas se disfrazaban la mitad de moros y la otra mitad de cristianos. Un juego de cañas bien documentado ocurrió a fines de 1632 para la inauguración oficial del Buen Retiro. En éste corrió y ganó el propio Felipe IV, y fue acompañado por el Conde-Duque de Olivares. Ver también Deleito Piñuela.

⁵ Rothe, 1982, pp. 215-216, cita 25 poemas dedicados a la temática de la comida pero dos de éstos no tratan de la comida sino del excremento. Para hacerse idea de la riqueza de comestibles en la poesía de Quevedo conviene citar algunos de los que incluye en su obra: de fruta y hortaliza, acelgas, alcachofa, ajo, berro, berza, calabaza, castaña, cebolla, cereza, chocolate, ciruela, clavo, durazno, granada, guinda, higo, lampazo, lechuga, lima, limón, manzana, melón, naranja, patata, pimienta, repollo, rábano, tabaco; de productos animales y sus derivados, anchoas, carnero, cecina, queso, faisán, gazapo, huevos, jamón, morcón, perdiz, perril, variedad de pescados; de productos fabricados, almíbar, almudrote, brodio, chucherías, empanadas, fruta de sartén, pasteles, salsas rojas, salpicón, tortilla.

moso, siempre en diálogo más o menos exhibido con otros códigos literarios precedentes⁶.

Quevedo apropia la literatura arcádica y la poesía popular folklórica en «Boda»⁷ y la narrativa dialogada, el cancioneril y la comicidad de los entremeses en «Matraca»⁸. A estas tradiciones literarias añade su propia agudeza verbal, icónica y jocosa al describir la fila de invitados vegetales en «Boda» mientras que en el poema, «Matraca» describe el acoso verbal que intercambian algunas flores y verduras. Los dos poemas están llenos de juegos ingeniosos, a veces fáciles de captar. Por ejemplo los versos de «La matraca», «un Manzano, muypreciado / de haber dado pesadumbre / a todo el género humano, / y pobládole de cruces» (755, vv. 9-12) aluden irónicamente a la caída del hombre y su pecado original y a la cruz de Cristo que, según algunos, fue hecha del árbol prohibido. Otras veces, las agudezas requieren más reflexión: «una Cambrонера armada, / que no hay viento que no punce, / diciplina de los aires, / de tanto punzón estuche» (755, vv. 17-20). Aquí, para captar su humor, hay que saber primero que la cambrонера, planta medicinal que según Plinio el Viejo curaba la inflamación, es una zarza de mucha espiga. Así que como la diciplina, instrumento hecho de varios ramales para azotar a los castigados, haría mucho daño a cualquiera que se acercase. Segundo, la sinécdoque *estuche*, que es la caja de herramientas médicas, por *médico*, permite que el lector comprenda que los médicos también dañan a quien se les acerca.

Respecto a la ensalada, el berro, que se presenta como «el bello del agua dulce» (755, v. 40), es la primera hortaliza que menciona cuando insulta a las flores que nunca llegan a formar parte de las ensaladas:

Salgan diez y salgan ciento,
flores moradas y azules,
y cuantas en las mejillas
las verdes coplas embuten;
que mi flor las desafía
en ensaladas comunes,
pues andan más a mi flor
que a cuantas mayo produce. (PO, núm. 755, vv. 41-48)

La ensalada, según el berro, es una medida del valor de las plantas. Pero, ¿en qué consiste la ensalada en aquella época? Si le damos la razón al berro, él está siempre entre los ingredientes más valorados. Más tarde, el clavel revela que el pepino forma parte de las ensaladas comunes cuando le suelta una retahíla de calumnias:

Nunca madures
Galalón de la ensalada,

⁶ Perinán, 2002, p. 207.

⁷ Perinán, 2002, p. 207.

⁸ Perinán, 2002, p. 210. Esta crítica presenta un análisis excelente de las agudezas que Quevedo crea en estos dos poemas.

cizaña de las saludes,
landre de las hortalizas;
San Roque mismo te juzgue
por verde sepulturero
y auctor de los ataúdes. (*PO*, núm. 755, vv. 54-60)

Y en «Boda y acompañamiento del campo», otra vez Quevedo presenta al pepino como parte de la ensalada:

Don Pepino, muy picado
de amor de doña Ensalada,
gran compadre de dotores,
pensando en unas tercianas. (*PO*, núm. 683, vv. 69-72)

Desde la antigüedad el pepino se ha aplicado a la piel para aliviar ardores y heridas. En la temprana edad moderna, aún tenía fama por sus propiedades curativas y refrescantes. Así se utilizaba para bajar fiebres, a lo que alude el narrador en el último verso del cuarteto, «pensando en unas tercianas» (calentura intermitente que repite cada tercer día). Quevedo y otros escritores de la época critican al pepino junto con los médicos como responsables de traer la enfermedad o la muerte en vez de intentar curarla⁹. Así le acusa de ser como el traidor Galalón, el caballero carolingio por cuya traición perecieron en Roncesvalles los doce Pares de Francia, y le llama *cizaña*, *landre* ('tumor') y *verde sepulturero*. En la poesía de Quevedo, el pepino se asocia con la enfermedad, como es el caso aquí, y otras veces lleva una connotación erótica como sugiere en el poema, «Boda», («muy picado / de amor»). En este mismo poema, el cohombro, otro nombre para el pepino¹⁰, también revela un toque erótico:

Don Cohombro, desvaído,
largo de verde esperanza,
muy puesto en ser gentil hombre,
siendo cargado de espaldas. (*PO*, núm. 683, vv. 65-68)

Aquí Quevedo combina la forma fálica del cohombro y la dilogía del verde, color y medida de sus deseos, y los contrasta con su obstáculo de una espalda jorobada, referencia otra vez a la forma, ahora torcida, de la verdura¹¹. En el recetario cortesano de Martínez Montañón, existe una receta para pepinos no como parte de una ensalada sino que se refiere

⁹ En sus historias del pepino en Inglaterra y Estados Unidos, Swaider y Hedrick documentan el prejuicio hacia el pepino y otros comestibles que se solían comer crudos: «In the later 1600s, a widespread prejudice developed against fresh fruits and salads, or any product of the orchard or garden that had not been cooked. Newspapers, magazines, and books contained articles by writers on health claiming that these esculents uncooked brought on a whole train of summer diseases and should, in particular, be forbidden to children. Even when soon afterwards, diet reform swept over the colonies and "simple, natural, plain foods" were recommended (as well as eating less meat), the cucumber had difficulty shedding its bad reputation: "Fit only for consumption by cows", by which came the name *cowcumber*. Samuel Pepys wrote in his diary on 22 September 1663: "This day Sir W. Batten tells me that Mr. Newhouse is dead of eating cucumbers, of which the other day I heard of another, I think"» (Cohen, 2007).

¹⁰ Ver Periñán, 2002, p. 216.

a la conservación de pepinos encurtiéndolos¹². También existe una receta llamada «De un plato de cohombres» en el recetario de Domingo Hernández de Maceras, cocinero del Colegio Mayor de San Salvador de Oviedo y autor del *Libro del arte de cocina* (1607). Él los prepara cocidos con manteca, especias y ajos. Luego los adereza con azúcar o miel, sal y especias. Se sirven calientes con huevos cuajados¹³.

Respecto a los ingredientes principales de la ensalada, lo más seguro es que el tomate todavía no era parte esencial como lo es hoy día. Aunque a finales del siglo XVI ya se cultivaba como planta ornamental y vemos una incipiente referencia al tomate en unos versos de la hija de Lope de Vega, sor Marcela de San Félix, en su coloquio espiritual, «Muerte del Apetito»: «Alguna cosa fiambre / quisiera, y una ensalada, de tomates y pepinos»¹⁴.

Podemos acercarnos a lo que fue la ensalada del siglo XVII leyendo los recetarios de aquel entonces. De los recetarios cortesanos de Diego Granada, *Libro del arte de cocina* (1599), y el ya citado de Martínez Montañón (1611) podemos inferir que la ensalada no se consumía entre la familia real, los cortesanos o esta élite social puesto que ni una sola receta de ensalada aparece en el de Granada y sólo una, la ensalada de acenorias, en el de Martínez Montañón. Éste tiene preferencia por las negras; se lavan, se les corta el rabo y el pezón y se meten a asar en una olla. Continúa:

luego sacarlas, y mondarles unas cascaritas que tienen muy delgadas, y sazónarlas de sal, y sirvelas con aceite, y vinagre, y caliente; y si las quisieres echar azúcar, podrás. La olla ha de estar boca abajo. Hanse de poner esta acenorias adonde están las borrajas, y hazlas rajitas¹⁵.

Es de entender entonces que las zanahorias aliñadas se sirven en una cama de borrajas, planta de hoja verde de la que sólo se come el tallo, pero aún está muy lejos de la lechuga y de la ensalada diaria que conocemos ahora.

¹¹ Perinán establece la isotopía de forma torcida del cohombro y la joroba-obstáculo del galán, 2002, pp. 216-217.

¹² Martínez Montañón, *Arte de cocina*, p. 421.

¹³ Citado en Pérez Samper, 1998, p. 241.

¹⁴ San Félix, «Muerte del Apetito», vv. 1369-1371. Nicolás Monardes, médico, gran científico y autor de *La historia medicinal de las cosas que traen de nuestras islas occidentales* (1574), cultivó el tomate en su jardín y en jardines aldeanos como una planta ornamental. Además de las líneas de Marcela de San Félix, vemos otra referencia en unos versos de *El amor médico* (1618-1620), p. 979, de Tirso de Molina, cuando el gracioso-criado Tello dice: «Oh, ensalada de tomates / qué coloradas mejillas / dulces y a un tiempo picantes». Pero no vemos uso corriente de esta fruta hasta el siglo XVIII. Juan de la Mata en su libro, *Arte de repostería en que se contiene todo género de hacer dulces secos, y en líquido, bizcochos, turrone, natas, bebidas heladas de todos géneros, rosolís y mistelas, con una breve instrucción para conocer las frutas y servir las crudas* (1747), publica las dos primeras recetas de la salsa de tomate, «El Tomate», 2006.

¹⁵ Martínez Montañón, *Arte de cocina*, p. 98.

En el recetario de Hernández de Maceras comprendemos mejor en qué consistía la ensalada y quiénes la comían. Como razona María de los Angeles Pérez Samper en la introducción al recetario,

el libro de Hernández de Maceras es, pues, un recetario especialmente interesante para conocer la alimentación española de aquel tiempo, porque [...] reflejaba [...] una alimentación ciertamente de nivel alto, pero que podía corresponder a unas capas más amplias de la sociedad¹⁶.

A diferencia de los recetarios cortesanos, en el primer capítulo del recetario del Colegio de Eclesiásticos, «De principios de comida, y cena, de invierno, y de verano», se destaca la ensalada, otra vez presentada como un plato de zanahorias asadas y sazonadas con aceite, vinagre y pimienta y servida caliente:

El invierno [...] zanahorias cocidas con aceite y vinagre, y azúcar, y pimienta y azúcar, también se han asadas en una olla nueva, has de limpiarlas, y meterlas en la olla, y la lumbre, y cercarla toda alrededor de brasas, y esté por espacio de dos horas, y no le falte la lumbre, después sáquelas, y límpieles lo quemado, y hazlas después pedazos, y échales aceite y vinagre, y pimienta, y ésta es buena ensalada y caliente¹⁷.

En los siguientes dos capítulos titulados «Cap. 2. De ensaladas» y «Cap. 3. De ensalada cotidiana», aparecen otras interpretaciones culinarias ya no necesariamente cocidas ni servidas calientes. En el capítulo dos la referencia a la zanahoria es reemplazada por «verduras» en general, lo que ofrece un mayor abanico de hortalizas para la ensalada. Aquí se explica su elaboración de la siguiente manera:

Tomen todas verduras bien picadas, y échenles alcaparras, y lávalas bien y échalas en un barreño, y échales aceite mucho, vinagre poco, haz de ellas tus platos, y luego ponle por encima, a cada un plato lonjas de tocino del pernil y de lenguas y truchas, o salmon, yemas de huevos y tajadas de diacitrón, maná, azúcar y granada, flor de borrajas porque parece bien¹⁸.

Esta receta se aproxima a la ensalada mixta con su pescado y huevo duro pero otra vez sin lechuga cruda y con la presencia de lo dulce: diacitrón, maná, azúcar y granada¹⁹. Coincide, en parte, con otra referencia del poema, «Los nadadores», en el que el narrador le advierte a la mujer pequeña que se aparte de los otros «peces» amantes:

Zabúllete, chiquilla;
que por chica y delgada,
pasarás por anchova
para las ensaladas. (*PO*, núm. 871, vv. 89-92)

¹⁶ Pérez Samper, 1998, p. 68.

¹⁷ Citado en Pérez Samper, 1998, p. 181.

¹⁸ Citado en Pérez Samper, 1998, p. 183.

¹⁹ Maná fue la comida que Dios le proveyó a Israel en el desierto durante cuarenta años (*Éxodo*, 16, 11-36) pero en el siglo XVII «es una especialidad de confiteros, más pequeña que la gragea» (Valles Rojo, 2007, p. 423).

Como en el recetario del Colegio de Eclesiásticos, otra vez, vemos el pescado como parte de la ensalada. En el tercer capítulo de Hernández de Maceras la elaboración se reduce drásticamente. «Toma alcaparras, y desálalas muy bien, y cuécelas bien cocidas, y échales aceite y vinagre y azúcar»²⁰. Así, entre los poemas de Quevedo y los recetarios contemporáneos, empezamos a hacernos idea de que la ensalada puede incluir una variedad de hortalizas aderezadas con aceite, vinagre y a veces con sal, pimienta y azúcar o miel y que también puede incorporar algunas lonjas de carne o pescado.

Es de notar que en los recetarios de los siglos XVI y XVII no figure nunca la lechuga como ingrediente de las diversas ensaladas sino que se forma una categoría singular. En «Boda y acompañamiento del campo», Quevedo presenta la lechuga como una verdura que merece el respeto de los demás.

La Lechuga, que se viste
sin aseo y con fanfarria,
presumida, sin ser fea,
de frescona y de bizarra. (*PO*, núm. 683, vv. 17-20)

En la época existían varios tipos de lechuga: escarola, lechuga romana, endivia y achicoria eran las más conocidas²¹. Según recetarios y otros libros de consulta como *La agricultura general* (1513) de Alonso de Herrera,

Las lechugas se llaman así deste nombre de leche, o porque tienen mucha leche, y entonces no valen ellas nada para comer, mayormente crudas, porque si las mujeres que crían las usan comer les hace tener abundancia de leche. Dan sueño: crudas, o cocidas, son buenas un poco estrujadas del agua para ensaladas para personas delicadas, y enfermas, y viejos, con aceite, y poco vinagre, y sal, o azúcar, y para templar su frialdad mézclenle un poco de canela molida [...] las lechugas mientras más verdes son mejores, porque son más nuevas²².

Aparte de la curiosa relación entre el consumo de la lechuga y la lactancia materna, vemos que, aunque la lechuga no aparece en las recetas de las ensaladas de los famosos recetarios del día, se prepara de la misma manera que las ensaladas, es decir, aderezada con aceite y vinagre y servida cruda o cocida. En los libros de cocina las recetas de la lechuga incluyen todo tipo de elaboración caliente: «para hacer platos de lechuga con caldo de carne de diversas maneras» de Granado²³ «la sopa de lechuga», «las lechugas rellenas» y «las lechugas rellenas en día de carne» de Martínez Montañón²⁴ y dos recetas de «cómo se ha de rellenar una lechuga» de Hernández de Maceras²⁵. La última parte de la receta de

²⁰ Citado en Pérez Samper, 1998, p. 185.

²¹ Valles Rojo, 2007, p. 254.

²² Citado en Valles Rojo, 2007, p. 253.

²³ Granado, *Libro del arte de cocina*, pp. 107-108.

²⁴ Martínez Montañón, *Arte de cocina*, pp. 242-244.

Granado sirve como ejemplo de cómo preparaban la lechuga: «Con las dichas lechugas se pueden poner a cocer rellenos de hígado, papada de puerco y tajadas de pernil y pollos rellenos y pichones de media pluma (tiernos) y cuando estuviere cocido, sírvase caliente todo con su caldo» (108). Aunque curiosamente las lechugas se servían dulces también. «echánles piñones, pasas, y azúcar, y dos o tres huevos, y una poca de canela, y azafrán, y mételo todo en la lechuga, y átalala, y ponla a cocer. Servirála con azúcar y canela»²⁶.

Desde la Antigüedad, se explica que la lechuga cocida «se vuelve más nutritiva y distrae de la unión sexual, por lo que los pitagóricos la llaman “eunoûchos”, [eunuco] [...] y las mujeres “astytis”, [...] o dicho en castellano “impotencia”»²⁷. La anotación de Herrera sobre la frialdad de la lechuga, recuerda lo que se conservaba en la memoria colectiva de los españoles del siglo XVII, que la lechuga refrena la actividad sexual. Por eso, en el poema «Pendencia mosquito» que trata de canallas y rameras en una taberna, se explica que:

Un cogollo de lechuga
fue el violón de este sarao:
que el que es bailarín castizo
no repara en lo templado. (*PO*, núm. 861, vv. 13-16)

Aquí la lechuga, cuyo propósito es como el violón de la orquesta que provee control y una base musical, es derrocada por el que pasará de lo moderado, o sea, el bailarín castizo o, en este caso, estos hombres estafadores y rameras que están de borrachera en una taberna. De la misma manera en *El buscón*, Quevedo trasmite este conocimiento popular usando una dilogía cuando uno de los estudiantes en la venta Viveros, camino a Alcalá, hace alarde de su parentesco: «un agüelo tuvo V. M., tío de mi padre, que en viendo lechugas se desmayaba; iqué hombre era tan caball!»²⁸. En este caso, el abuelo / tío se desmayaba (perdía el conocimiento) para *desmayarse*, o sea, apartar los pensamientos eróticos que se asocian al mes de mayo. Entonces vemos que la lechuga, apreciada por sus poderes antiafrodisíacos y consumida por todo estamento social, carece de un vínculo fuerte con la ensalada, por lo menos no como el que tiene ahora. Más bien se utilizaba como envoltorio para agrupar ingredientes tantos salados como dulces.

Pasando de las hortalizas a las carnes, vemos una clara predilección por los productos animales sobre los vegetales no sólo en los recetarios, sino también en la literatura, en los tratados médicos y hasta en los pleitos judiciales. Dominan los productos animales sobre los vegetales en los recetarios. Por ejemplo, en las recetas recogidas en el *Libro del arte*

²⁵ Citado en Pérez Samper, 1998, pp. 211, 237.

²⁶ En el recetario de Martínez Montañón *Arte de cocina*, p. 244, hay otro ejemplo de la lechuga dulce. «Estas servirás sobre una sopa dulce, ó con torrijas, y azucar, y canela por encima, y un poquito de queso rallado».

²⁷ Azcoytia, 2003.

²⁸ Quevedo, *La vida del buscón*, ed. Nadeau, p. 25.

de cocina de Domingo Hernández de Maceras, predominan las de animales criados, cazados o pescados (116 recetas) contra las de productos cultivados y recogidos (61). Tampoco es difícil comprender esta predilección en la literatura y los tratados médicos puesto que en todos vemos referencias a la alabanza de la carne y los peligros dañinos a la salud de las hortalizas. Además, los tratados dietéticos dan un mayor papel a las carnes en el mantenimiento de la salud y convalecencia del enfermo que a las verduras y frutas. Dentro del sistema jurídico, el gran número de demandas contra ganaderos que recibían protección del poder real, a pesar de sus repetidos daños a las zonas agrícolas, revela una defensa de los ganaderos en detrimento de los agricultores²⁹.

Por otra parte, el consumo de la carne interviene significativamente en la constitución de la identidad social. La calidad y la cantidad de la carne consumida afirmaban la posición del consumidor dentro de su comunidad. Según el sociólogo Pierre Bourdieu, el individuo no sólo se distingue por sus elecciones estéticas sino también por las costumbres banales como comer y beber. Dentro de una población las personas compiten por recursos tanto materiales como simbólicos usando sus distintos capitales, ya sean económicos, sociales o culturales. De esta manera, consumir carne se convirtió en un indicio de «capital social» que, o reflejaba la identidad bien fundada del sujeto o era indicio de querer transformar esta identidad³⁰.

Dentro del campo de las carnes se privilegia el carnero entre los cuadrúpedos³¹. Cuando Cervantes, al principio de *Don Quijote*, nos aclara que el régimen del ingenioso hidalgo era «una olla de algo más vaca que carnero» se establece no sólo el rango humilde a que pertenecía Alonso Quijano sino también una jerarquía de alimentos cárnicos en la que el carnero es la carne más valorada. Según Valles Rojo en su estudio, *Cocina y alimentación en los siglos XVI y XVII*, la clasificación de preferencias se visualiza de las siguientes maneras³²:

²⁹ En el Archivo Regional de la Comunidad de Madrid, entre 1500-1700, hay cientos de mandamientos, autos, y requisiciones como la siguiente de 1606, «A petición de un vecino para daños causados en su tripo por un hato de lechones», que hace resaltar los continuos conflictos entre agricultores y ganaderos y las ventajas de éstos.

³⁰ Para más sobre la teoría de capital cultural y el papel del gusto para adquirirla, ver Bourdieu, 1984, sobre todo el capítulo 3, «The Habitus and the Space of Life Styles», pp. 169-225.

³¹ En España empieza a haber carnero en los mercados donde hay presencia de africanos subsaharianos pero en general existe una clara preferencia por el cordero. El carnero se mata a partir de los 18 meses mientras que el cordero lechal, antes de llegar a mes y medio (sólo se alimenta de leche, pesa entre 4-6 kilos); el recental, antes de los 4 meses (pesa sobre unos 13 kilos); el cordero pascual, entre 4-12 meses (su peso en canal no sobrepasa los 8 kilos). La preferencia hacia el animal cada vez más joven cambió definitivamente a principios del siglo XX.

³² Valles Rojo, 2007, pp. 237-238.

PREFERENCIA ENTRE LOS MAMÍFEROS	EVOLUCIÓN DE LOS PRECIOS DE DIFERENTES TIPOS DE CARNE ENTRE 1487-1690						
1. Carnero							
2. Ternera		1487	1496	1540	1593	1640	1670
3. Cabrito							1690
4. Puerco	Carnero	10	7.5	12	17	22	33
5. Cabra	Vaca		5	8	14	18	
6. Vaca	Ternera		7.5	12	27	30	48
7. Oveja	Puerco	6	5	7			24
8. Cabrón cojudo							

La proliferación de recetas de carnero en la obra de Granado (6), en la de Martínez Montaña (12) y en la de Hernández Maceras (18) también apoya este argumento.

Quevedo menciona diferentes carnes, incluso el plato específico de carnero verde, en su baile, «Los sopones de Salamanca», que describe a un licenciado pobre a quien le gusta mucho beber. La primera parte del poema se enfoca en su ropa: «ferreruelo calvo [...] sotana lampiña» (868, vv. 18-19) y otras frases que revelan una indumentaria muy humilde. Luego describe a la mujer de la bodega que sale a recibirle:

Catalina de Pelares,
una gallega maldita
más apreciada de perniles
que Rute y Algarrobillas. (*PO*, núm. 868, vv. 29-32)

Pernil, para clarificar, se diferencia del *jamón* en que es la pierna sin curar del cerdo o *jamón fresco* en contraste con el *jamón*, que es la misma pierna pero curada³³. Quevedo repite la alusión a Algarrobillas en el «Poema heroico de las necedades y locuras de Orlando el furioso» cuando describe a los diversos invitados por su comida: los italianos por sus macarrones, los manchegos por sus migas, los andaluces curiosamente por sus patatas (una de las primeras referencias a la patata en la literatura española) y los extremeños por sus chorizos y su grito: «Algarrovillas» (875. vv. 153-180). Hoy conocido como Garrovillas de Alconétar, carece de esta misma fama de jamones pero basta citar al mismo Quevedo y a Tirso de Molina, entre otros comediantes para comprender la fama de los jamones de Algarrovillas³⁴.

³³ Ramos Fernández, 2007.

³⁴ En *Bellaco sois*, Gómez, Gregorio comenta la calidad de los jamones de estos pueblos a Ana: «GREGORIO: Acompañale un jamón / de Molina, y os prometo / que a Rute y las Algarrobillas / se las apuesta. ANA: Os lo creo» (vv. 183-187). También, Carlos I fue aficionado a picar entre comidas lonjas de pernil de tocino de Algarrovillas. Gázquez, 2002.

En los siglos XVI y XVII Rute era un pueblo principalmente agrícola cuya fama abarcaba tanto jamones como aguardiente, fama de la que todavía se jacta. Mientras todos los escritores, desde Quevedo hasta Cervantes, Tirso de Molina y muchos más, alababan sus productos de chacinería, el Santo Oficio condenó a doscientos azotes a más de 40 rueteños, castigos que acabaron formando parte de un expediente de limpieza de sangre. Así que, a pesar de la fuerte represión que la Inquisición ejercía sobre los judíos conversos y los moriscos, o tal vez precisamente por ser un pueblo en éxodo tras la rebelión de las Alpujarras, los mejores jamones conocidos en la Corte se producían en Rute³⁵.

Muchos autores del siglo XVII representaban a las mujeres que trabajaban en tabernas y posadas como ingenuas y livianas, procedentes de Galicia o del norte en general³⁶. Las frecuentes referencias a sus «perniles» hacen hincapié en su papel de mujer liviana, de carnes «frescas» y a la vez rinde homenaje a los que se consideraban los mejores perniles de España. Como la Maritornes del *Quijote*, esta Catalina está lejos del modelo de belleza: «arrufaldada de cara / y arrufianada de vista, / y la color y el aliento / entre cazuela y salchicha» (868, vv. 41-44). Y lleva algo de pícara por dentro puesto que sabe robar hasta las estrellas:

y para el carnero verde
mujer de tan alta guisa,
que aun a la Libra del cielo
hurtara la media libra. (*PO*, núm. 868, vv. 37-40)

Libra es la séptima constelación del zodiaco en el cielo y lleva la balanza sostenida por la virgen Astrea, diosa de la justicia, cuya asociación exagera las cualidades que no tiene la tabernera. Libra también tiene conexiones con la diosa del amor, Venus, que se sitúa a lado de Libra; así, por asociación esta vez cercana, refuerza su aspecto lujurioso. Pero, a pesar de sus instintos de sisar, Quevedo reconoce su talento para guisar un buen carnero verde, plato seguramente elegido por su cualidad «verde» y las connotaciones obscenas que sugiere. El carnero verde aparece también en las obras de Calderón (*La púrpura de la rosa*) y Mira de Amescua (*La mesonera del cielo y hermitaño galán*) entre otros. Lo encontramos en los tres recetarios de la época lo cual da a entender que era plato que se comía en varios estamentos sociales. En todos los recetarios los ingredientes, técnicas y advertencias son casi iguales. El de Martínez Montañón basta para entender en qué consistía:

Pondrás a cocer el carnero como está dicho, cortando el carnero a pedacitos, tamaños como nueces, y echalo a cocer con agua, y sal, y un pedazo de tocino gordo, y una cebolla entera: y cuando el tocino y la cebolla esté cocido, sácalo al tablero, y échale cantidad de verdura, perejil, yervabuena, y cilantro verde, y pícalo todo junto así caliente como está, y después que está

³⁵ Ayuntamiento de Rute, «Historia».

³⁶ Quevedo, *La vida del buscón*, ed. Nadeau, p. 146, n. 37.

bien picado, y el carnero bien cocido, echa la verdura, y el tocino picado dentro de la olla³⁷.

La receta sigue con instrucciones de sazonarlo con especias y limón, de añadir huevos batiéndolos para espesar el caldo y de servirlo todo en rebanadas de pan. Hoy, el carnero verde figura en los menús de restaurantes españoles que recuperan la riqueza de la gastronomía de antaño.

En estos tres poemas, que a primera vista tienden más al deleite que a la enseñanza dado el magnífico genio y agudeza de Quevedo, apreciamos también cómo se fomenta nuestra comprensión de la cultura alimentaria que existía a principios del siglo XVII. A través de la poesía de Francisco de Quevedo entrevemos en qué consiste la alimentación del siglo XVII. La comida contribuye a la identidad de una cultura y la poesía, la literatura en general y los recetarios de cocina, sirven de verdaderas fuentes históricas que nos proporcionan una idea más amplia de las complejidades económicas, políticas y culturales que definen la sociedad de la incipiente España moderna.

BIBLIOGRAFÍA

- AA. VV., «El Tomate, una perla americana en la cocina», en *Recetas con historia y historia de la gastronomía*, 19 jun. 2006, 11 oct. 2007. <<http://historiasdelagastromonia.blogspot.com/2006/06/el-tomate-una-perla-americana-en-la.html>>
- Ayuntamiento de Rute, «Historia. La Edad Moderna», Portal oficial del Excmo. Ayuntamiento de Rute, 13 oct. 2007. <<http://www.rute.org/index2.html>>
- Archivo Regional de la Comunidad de Madrid, fondo Archivo Histórico Municipal de San Martín de la Vega, requisición, signatura 913669/3286, «A petición de un vecino para daños causados en su tripo por un hato de lechones», 1606, 4 oct., 2007.
- Azcoytia, C., *Historia de la lechuga*, 9 oct. 2003, 12 oct. 2007. <<http://www.historiacocina.com/historia/articulos/lechuga.htm>>
- Bourdieu, P., *Distinction. A Social Critique of the Judgement of Taste*, tr. R. Nice, Cambridge, MA, Harvard University Press, 1984.
- Burke, J., «The “Banquet of Sense” in *La verdad sospechosa*», en *Hispanic Studies in Honor of Alan D. Deyermond. A North American Tribute*, ed. J. S. Miletich, Madison, University of Wisconsin Press, 1986, pp. 51-56.
- Cohen, B. A., «B’s Cucumber Pages, A Brief History of Cucumbers», en *Producing Vegetable Crops, por Swiader et al y A History of Horticulture in America to 1860*, por U.P. Hedrick. 12 oct. 2007. <<http://www.lpl.arizona.edu/~bcohen/cucumbers/history.html>>
- Cox Davis, N., «Indigestion and Edification in the *Guzmán de Alfarache*», *Modern Language Notes*, 2, 1989, pp. 304-314.
- Deleito y Piñuela, J., *Sólo Madrid es corte: la capital de dos mundos bajo Felipe IV*, Madrid, Espasa-Calpe, 1942.
- Gázquez, A., «El jamón en la gastronomía española», en *Afuego lento.com Magazine gastronómico digital*, 74, 2002, 11 oct. 2007. <<http://www.afuegolento.com/noticias/74/firmas/agazquez/2866>>

³⁷ Martínez Montaña, *Arte de la cocina*, p. 80.

- Granado, D., *Libro del arte de cocina, (1599)*, ed. X. Benet I Pinós, Lleida, Pagès, 1991.
- Hernández Vázquez, M., D. B. Ruiz Vicente, G. Rizo Estrada, M. Parra Arroyo, J. A. Rodríguez Menéndez, «Del Torneo Medieval al Juego de Cañas», *Congreso internacional de historia del deporte*, Sevilla, del 2 al 5 de nov., 2005, 11 oct., 2007. <www.cafyd.com/HistDeporte/htm/pdf/1-3.pdf>
- Iffland, J., «Antivalues in the Burlesque Poetry of Góngora and Quevedo», *Neophilologus*, 63, 1979, pp. 220-237.
- Joly, M., «A propósito del tema culinario en *La lozana andaluza*», *Journal of Hispanic Philology*, 13, 2, 1989, pp. 125-133.
- Levisi, M., «Las Figuras Compuestas en Arcimboldo y Quevedo», *Comparative Literature*, 20, 3, 1968, pp. 217-235.
- Martínez Montaña, F., *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería (1611)*, Valencia, París-Valencia, 1997.
- Nadeau, C., «Spanish Culinary History in Cervantes' "Bodas de Camacho"», *Revisita Canadiense de Estudios Hispánicos*, 29, 3, 2004, pp. 347-361.
- Parr, J., «Erotismo y alimentación en *El Burlador de Sevilla*, el mundo al revés», *Edad de Oro*, 9, 1990, pp. 231-239.
- Pérez Samper, M. A., *La alimentación en la España del Siglo de Oro. Domingo Hernández de Maceras. «Libro del arte de Cocina»*, Huesca, La Val de Onsera, 1998.
- Periñán, B., «En el huerto con Quevedo. "Boda y acompañamiento del campo" y "Matraca de las flores y la hortaliza"», *La Perinola*, 6, 2002, pp. 200-224.
- Profeti, M. G., «Scrittura d'esecuzione e scrittura d'eversione in Quevedo», *Quaderni di lingue e letteratura*, 2, 1977, pp. 141-166.
- Quevedo, F. de, *La vida del buscón*, ed. C. Nadeau, Newark, DE, European Masterpieces, Cervantes & Co, 2007.
- Quevedo, F. de, *Poesía original completa*, ed. J. M. Bleecua, Barcelona, Planeta, 1981.
- Ramos Fernández, F., *Historia de la cocina. Gran Enciclopedia de los alimentos, Grupo gastronautas*, 14 feb. 2007, 10 oct. 2007. <<http://www.historiacocina.com/especiales/diccionario/index.htm>>
- Rodríguez Marín, F., «El yantar de Alonso Quijano el Bueno», en *Estudios cervantistas*, Madrid, Ediciones Atlas, 1947, pp. 421-439.
- Rothe, A., «Comer y beber en la obra de Quevedo», en *Quevedo in Perspective: Eleven Essays for the Quadricentennial*, ed. J. Iffland, Newark, DE, Juan de la Cuesta, 1982, pp. 181-225.
- San Félix, M. de, «*Muerte del Apetito*», *Obra Completa: coloquios espirituales, loas y otros poemas*, ed. Electa Arenal y Georgina Sabat de Rivers, Barcelona, PPU, 1988, IntraText CT, 2 ed., Eulogos, 2007, 30 sep. 2008. <http://www.intratext.com/IXT/ESL0014/_PN.HTM>
- Tirso de Molina, *Bellaco Sois, Gómez*, en *Obras de Tirso de Molina*, ed. M. P. Palomo, Madrid, Ediciones Atlas, 1970, BAE, vol. 243.
- Tirso de Molina, *El amor médico*, en *Obras dramáticas completas*, ed. B. de los Ríos, Madrid, Aguilar, 1962, vol. 2.
- Valles Rojo, J., *Cocina y alimentación en los siglos XVI y XVII*, [Valladolid], Junta de Castilla y León, 2007.
- Zarzalejos, M., *Don Quijote gastronómico*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2005.