

## La mesa del Dómine Cabra: comida y vino en la novela picaresca del siglo de oro español

### The table of the Dómine Cabra: food and wine in the picaresque novel of the spanish gold century

José Antonio Negrín de la Peña<sup>1</sup>

*“Comieron una comida eterna, sin principio ni fin; trajeron caldo en sus escudillas de madera, tan claro, que en comer en una de ellas peligrata Narciso más que en la fuente”* (Quevedo, 1969: 692).

RESUMEN: el Dómine Cabra es un personaje de la novela *Historia de la vida del buscón llamado don Pablos* de Francisco de Quevedo y Villegas, publicado en Zaragoza en 1626. El Dómine es un maestro de jóvenes aprendices de la vida. Su mesa, un ejemplo descriptivo del hambre, la avaricia y la necesidad. El presente artículo quiere mostrar algunos ejemplos de la alimentación de la España de los siglos XVI y XVII, a través de la novela picaresca, subgénero de prosa narrativa, de cierto éxito en el conocido siglo de oro de la literatura española. Este trabajo no solo pretende ser una mera descripción de los alimentos que van apareciendo en distintas novelas picarescas, sino que quiere esbozar los aspectos sociales, culturales y económicos que comida y bebida nos presentan. Para ello, el artículo encuadrará en tiempo y espacio la novela picaresca para ir analizando algunos aspectos a través de las novelas *El Lazarillo de Tormes*, de autoría anónima; *Rinconete y Cortadillo*, de Miguel de Cervantes y el ya citado *Buscón*.

PALABRAS CLAVE: Gastronomía, Vitivinicultura, Novela Picaresca, Historia Económica de España (siglos XVI y XVII).

---

1 El Presente artículo se enmarca en el proyecto Kbbe-2009-2011 –Alimentación y Agricultura. Facultad de Derecho y Ciencias Sociales, PDI, España.

ABSTRACT: the “Dómine Cabra” is a character of the novel called *Historia de la vida del buscón llamado don Pablos* written by Francisco de Quevedo y Villegas and published in Zaragoza in 1626. The Domine Cabra is a teacher of young learners of the life. His table is a descriptive example of hunger, greed and need. The present article aims to show some examples of the Spanish food in the XVIth and XVIIth centuries across the picaresque novel, a subkind of narrative prose of certain success in the well known golden century of the Spanish literature.

This work not only tries to be a mere description of the food that appeared in different picaresques novels but also it aims to outline the social, cultural and economic aspects related to food and drink. For it, the article will fit in time and space the roguish novel and will analyze the above aspects through the following novels: *El Lazarillo de Tormes* (anonymous), *Rinconete y Cortadillo* (Miguel de Cervantes) and the mentioned *Buscón*.

KEYWORDS: Gastronomy, Wine Culture, Picaresque Novel, Economic History of Spain (XVIth and XVIIth centuries).

## Introducción

La novela picaresca, como género propio, aparece en 1554 con la publicación de la *Vida de Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades*, suponiendo una gran novedad dentro de la narrativa española. De autoría anónima, su protagonista es un pícaro, un buscavidas. Un individuo marginal, de estrato social humilde, que desde muy niño tiene que buscar el sustento y lo hace al servicio de los más insospechados mentores y amos, obligándole, a través del ingenio, a intentar cubrir sus necesidades más perentorias. De entre estas necesidades, se antoja que la más urgente es la del sustento alimenticio y es aquí donde la novela picaresca será un espejo de las ofertas gastronómicas de la época del siglo de oro español.

Después del Lazarillo, no hubo continuidad en la novela picaresca hasta la publicación del *Guzmán de Alfarache* de Mateo Alemán en 1599. Luego vinieron, entre otras, *La Picara Justina*, de Francisco López de Úbeda de 1605; *La hija de la Celestina*, de Salas Barbadillo, de 1612; *Rinconete y Cortadillo*, de Miguel de Cervantes, de 1613; el *Marcos de Obregón* de Vicente Espinel, de 1618; una segunda parte de la *Vida del Lazarillo de Tormes*, de Juan de Luna, de 1620; *El Buscón* de Francisco de Quevedo de 1624 y, finalmente, en 1646 la publicación de la autobiografía de la *Vida y hechos de Estebanillo González*.

De este modo, desde 1554 hasta 1646, se puede acotar el tiempo de la novela picaresca en el siglo de oro español. En este tiempo, reinaron en la Monarquía Hispánica Carlos I, Felipe II, Felipe III y Felipe IV, pasando de los tiempos de gloria imperial a una corona encerrada en unos “muros desmoronados”<sup>2</sup> que citaba Quevedo.

Por ese motivo, no es de extrañar, que el hambre aparezca en este entorno de crisis y que el ser humano tenga que buscarse la vida de mil y una maneras, y no siempre cumpliendo con la legalidad vigente para sobrevivir. No hay que olvidar que una gran parte de la población tenía como objetivo vital el de sobrevivir. La actividad económica, principalmente agrícola y ganadera, daba lo suficiente para la subsistencia. Una mala cosecha, una piedra a destiempo, una plaga o una epidemia, dejaba a un porcentaje muy alto de la población, a merced del hambre y de la muerte.

Hambre como antítesis de gula, pero también como una realidad en la que estaba inmersa una gran parte de la población española de la época. Es el hambre, es la penuria que pasa el pícaro, la que se ha de vencer con ingenio, y más que nunca, con picardía. Sin embargo, el hambre no es la raíz de la novela picaresca. Bien es cierto, como se tendrá oportunidad de destacar más adelante que, en el *Lazarillo de Tormes*, la mayoría de los mentores de Lázaro no le dan de comer y por ello, comer, se convierte en la esencia de la narración. Lo curioso, y lo destaca Luis Marías, es que este hambre “procede de la avaricia y no de la absoluta escasez y pobreza” (Marías, 1969: 8). Este es el motivo por el que en muchas de las narraciones picarescas hay también cierta actitud moralizante encubierta, contra la avaricia y contra ciertos estamentos que lejos de ayudar a los pobres, se aprovechan de ellos.

---

2 “Mire los muros de la patria mía/si en un tiempo fuertes, ya desmoronados/por la carrera de la edad cansados/ por quien caduca ya su valentía” (Enseña cómo todas las cosas avisan de la muerte). (Quevedo, 2009: 574).

Por lo tanto, parece que escasez y pobreza estaban al orden del día en la España de los siglos XVI y XVII. Para el estudioso de estos siglos, la novela picaresca puede ser un reflejo de la vida en ese periodo y más cuando este tipo de narrativa, en muchos casos, es de carácter autobiográfico y realista<sup>3</sup>.

Así, la novela picaresca puede ser un buen instrumento para que el historiador de la economía, antropología o política, entienda un poco mejor la sociedad de la época. La historia económica al estudiar, en el tiempo, cuestiones como las diferentes condiciones de vida y las distintas formas que han tenido los procesos de producción, distribución y consumo, puede tener en el *Lazarillo*, el *Buscón* o en el *Guzmán de Alfarache*, la base teórica perfecta para su análisis. De algún modo, esta historia económica novelada sirve de interlocutora entre la ciencia económica y la historia, ya que muchos economistas contemporáneos y, sobre todo, los que han utilizado datos históricos en sus investigaciones, supeditan la validez de sus hipótesis teóricas al análisis de lo que ocurrió en el pasado sopesando la información de que se dispone en los relatos contemporáneos de la época, en este caso, la narrativa picaresca.

En definitiva, lo escrito y narrado en las novelas picaresca pueden ser reflejo fiel de lo acontecido en la Monarquía Hispánica de los siglos XVI y XVII. Y que, por consiguiente, las referencias hechas para alimentos y vinos se acomodan bastante correctamente a lo que realmente se comía y se bebía en este periodo, siempre calculando el grado de exageración o minimización que el desarrollo de la trama exigía. Desde los archivos, y desde la amplia bibliografía surgida de la documentación que custodian, se pueden inferir una serie de características del periodo, que son corroboradas, de una manera más o menos explícita, en las líneas del *Lazarillo*, *Rinconete y Cortadillo* o de *El Buscón*.

---

3 La mayoría de los estudiosos piensan que el *Lazarillo* se escribió pocos años después de los acontecimientos narrados. Las referencias a la llamada a Cortes en Toledo y de modo subliminar a alguna ley contra mendigos y vagabundos adoptada por el César Carlos y entrada en vigor a partir de 1540, circunscriben los acontecimientos cerca de la publicación de la obra. Véase (Rico, 2008: 20-23).

Sobre la economía de los siglos XVI y XVII y especialmente sobre los hábitos de consumo de la población<sup>4</sup>, se han escrito numerosos trabajos. *Para analizar la situación española de finales del siglo XV<sup>o</sup> y principios del XVII, bastaría, tal y como sugiere Joseph Pérez, releer dos textos especialmente significativos* (Pérez, 2002: 1-5). *El primero de ellos es el discurso que pronuncia Monzón*, procurador de Madrid, en las Cortes de su Villa el 19 de mayo de 1593<sup>6</sup>; y el segundo, el *Memorial de la política necesaria y útil restauración a la república de España y estado de ella, y del desempeño universal de estos reinos* de Martín de González de Cellorigo, impreso en 1600<sup>7</sup>, si bien su punto de vista no es especialmente positivo.

- 
- 4 La bibliografía historiográfica de principios del siglo XVII es muy abundante. Que vincule la economía con la narrativa de la época, la más conocida, es la obra de Vilar (1964). Más generalista es el estudio de Domínguez Ortiz (1992).
  - 5 Siguiendo la opinión ortodoxa Adam Smith veía la España del siglo XVI como "... un país muy pobre, aun comparado con Francia, que se enriqueció enormemente a partir de entonces. Es de todos conocida la observación de Carlos V, que tanto viajó por ambos países, cuando decía que todo abundaba en Francia y faltaba en España", si bien previamente afirma "la decadencia de España no es tan grande como vulgarmente se cree" (Smith, 1992: 195).
  - 6 "En el discurso de Monzón, aparte de consideraciones sobre política económica, encontramos tres temas sustanciales: una constatación, una propuesta y un concepto de la Monarquía Hispánica. El procurador constata primero que Castilla se está agotando al pretender asumir sola la defensa del catolicismo en Europa. Recomienda Monzón que el rey se desentienda de los negocios de Flandes y de Francia y se dedique exclusivamente a defender la Península y las relaciones con Indias. Termina pidiendo que Castilla deje de contribuir con sus recursos financieros a los gastos que puedan ofrecerse en otros territorios de la Monarquía, con alusiones claras a la guerra de sucesión de 1580 en Portugal y a las alteraciones de Aragón de 1591" (Pérez, 2002: 1).
  - 7 En el texto de González de Cellorigo, "el autor exagera al presentarnos «el reino acabado, las rentas reales caídas, los vasallos perdidos y la república consumida». Cellorigo inaugura así un tema que tanta resonancia va a tener en los años posteriores, el de la decadencia, una decadencia que se caracterizaría principalmente por el crecimiento de la deuda pública, por un bajón de la industria castellana, desbordada por la afluencia de productos extranjeros, por la depauperación de un campesinado sobrecargado de impuestos, por el descenso de la población, atribuido no sólo a los efectos de la peste de 1599-1600, sino también al sistema tributario, a los atractivos relativos de la carrera eclesiástica y a la emigración a Indias, etc." (Pérez, 2002: 2).

Esto se debe a que el siglo XVII ha venido siendo considerado por la historiografía como un periodo de crisis. Sin embargo, un estudio más detallado de la producción agraria y de la población, revisa esta visión tradicional para considerar esta etapa, mejor, como un periodo de transición o de crecimiento lento<sup>8</sup>. Según Joseph Pérez,

hoy en día, la tendencia es más bien de matizar el concepto de declive. La decadencia no es una situación objetiva, sino un fenómeno psicológico: los castellanos de principios del siglo XVII tenían la impresión de vivir en una nación que ya no era la que fue, que había entrado en decadencia” (Pérez, 2002: 3).

No obstante, lo más característico y, por ende, lo mejor estudiado en términos económicos, fue la llegada de metales preciosos a territorio de la Monarquía Hispánica y sus repercusiones en la oferta monetaria, en el nivel general de precios y en los hábitos de consumo. El mismo Cervantes muestra un ejemplo de cómo llegaban esos metales preciosos a manos del común, cuando el cura y el barbero se encaminan a Sevilla a cobrar cierto dinero que un pariente del cura, que hacía muchos años pasó a Indias, le había enviado, siendo un montante de sesenta mil *pesos ensayados*<sup>9</sup> (Cervantes, 1998: 344, n 64), que serán como el doble cuando se amonedan. Este crecimiento de la oferta monetaria va a traducirse en una subida generalizada del nivel de precios<sup>10</sup>. Por el mismo Cervantes sabemos que vivir en la corte es comparativamente más caro que hacerlo en el campo. Lo afirma Teresa Panza en una carta a la duquesa, “...en la corte, son los gastos grandes, el pan vale a real y la carne, la libra a treinta maravedís, que es un juicio” (Cervantes, 1998: 1058), sobre todo pensando que la “despensa diaria de Sancho Panza era de 52 maravedís cuando vivía en el pueblo” ya que “veinte y seis maravedís que ganaba cada día mediaba yo mi despensa” gracias a los acarreos que hacía con el asno. Sanchica gana un sobresueldo haciendo puntas de radas ganando “ocho maravedís” que no aporta a la economía familiar ya que los ahorra, “los va poniendo en una alcaía para ayuda de su ajuar” (Cervantes, 1998: 1234 y 1060).

8 Este matiz ya fue defendido por Anes (1970), con su aportación sobre las crisis agrarias de los siglos XVI, XVII y XVIII.

9 Francisco Rico abre un pie de página definiendo los pesos ensayados como “pesos de plata pura sin aleación que al llegar a la península se les daba al metal la ley del amonedamiento oficial, con lo que valía casi el doble” y lo que explica la incorporación de los metales preciosos a la oferta monetaria.

10 “La legislación castellana imponía específicamente la unidad de 16 onzas por libra en la venta de carne y pescado; y cada libra pesaba 460,093 gramos. En Castilla La

En el campo o en la ciudad, los desequilibrios socio-económicos existían. Si estas desigualdades las llevamos a la mesa, los ricos siempre comen; los poderosos, también. Los pobres, casi nunca y los pícaros, ..., a veces.

La comida y la bebida en la novela picaresca<sup>11</sup> (con Velázquez y Murillo al fondo)

Comienza el análisis de la comida y la bebida en la novela picaresca con *La vida de Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades*, relato anónimo<sup>12</sup> de 1554, que es un falso relato autobiográfico, escrito en primera persona a modo de relato epistolar con algún hombre principal no precisado, estructurado en siete Tratados o capítulos. Lázaro, nace en el río Tormes. Cuando su padre es encarcelado, él y su madre se marchan a Salamanca. Allí la madre encomienda a Lázaro a un ciego, con el que pasa mucha hambre y pierde su inocencia, haciéndose pícaro. Luego servirá a otros amos, -un clérigo avaro, un escudero, un fraile..., - con los que pasará, también, privaciones y desdichas. Finalmente, Lázaro triunfa como pregonero, tal vez al precio de consentir el adulterio de su mujer con un clérigo, motivo de la carta en respuesta a un personaje principal que se interesa por este asunto.

En el Lazarillo de Tormes, en el Tratado Primero, antes de irse de pupilo del ciego, Lázaro nos cuenta como era su vida. Un hombre moreno, que cortejaba a su madre, traía “pan y pedazos de carne”<sup>13</sup>. Cuando ya está con

Nueva, el precio medio, en maravedíes, de la libra de vaca fue de 4,1, en 1520; de 4,9 en 1530; de 5 en 1540; de 7,9 en 1550; de 9,5 en 1551; de 7,8 en 1552; y de 10,0 en 1553. En muchos casos los precios de la libra de carnero doblaban los de la vaca” (Rico, 2008; 49, citando a (Hamilton, 1934, 188-189, 338-339 y 358-359).

11 Numerosos son los trabajos que hablan de la situación socio-económica que envuelve la novela picaresca desde el punto de vista de la gastronomía. Alguno de ellos: Maravall (1986), García Adán y Medina (<http://www.jimena.com/cocina/apartados/picaresca.htm>), Magro, ([http://centroestudioscervantinos.es/upload/1714\\_mdfile.pdf](http://centroestudioscervantinos.es/upload/1714_mdfile.pdf)) o Sanguino ([http://decocinaantigua.blogspot.com/2009/02/el-picaro-al-asalto-de-la-cocina\\_7236.html](http://decocinaantigua.blogspot.com/2009/02/el-picaro-al-asalto-de-la-cocina_7236.html)).

12 Uno de los debates más sabrosos dentro de la Historia de la Literatura Española es la continua aparición de supuestos autores del Lazarillo. Lo cierto, y de acuerdo con Francisco Rico es que “El Lazarillo está avocado al anonimato” (Rico, 2008: 31). Demasiado real, en tiempos de persecución, para poner en aviso a los puristas y a las fuerzas del orden. “El Lazarillo, nacido apócrifo, sigue en su impenetrable anonimato” (Rico, 2008: 44).

13 Todas las referencias textuales de las novelas estudiadas pertenecen a la edición *La novela Picaresca*, prologado por Julián Marías, Barcelona, Mail Ibérica, 1969.

el ciego el hambre es el protagonista, “me mataba de hambre, y así no me demediaba de lo necesario”, y eso que él no se privaba de “pan, torreznos y longaniza”<sup>14</sup> (Anónimo, 1969: 25). Al principio, de vino estaba servido “usaba poner (...) un jarrillo de vino” (Anónimo, 1969: 26), consumo hoy políticamente incorrecto y más cuando Lázaro se declara “hecho al vino” (Anónimo, 1969: 26). Lo que nos hace pensar que el vino era de común consumo hasta en las clases menos favorecidas y a cualquier edad. De hecho, cuando golpea el ciego a Lázaro con la jarra y lo hiere, después lo cura con vino “lo que te enfermo, te sana y da salud” (Anónimo, 1969: 32).

Más adelante, aparece el relato de las uvas de Almorox (Toledo), famoso por sus vinos. Las uvas como limosna siguiendo el adagio bíblico que atendiendo a las necesidades de los pobres, no se cogía todo el fruto de la vid, “Cuan vendimies tu viña, no hagas en ella rebusco; déjalo para el extranjero, el huérfano y la viuda” (Deuteronomio. 24,21). La uva está madura, desgranándose el racimo en la mano y si se echaba en el fardel se tornaba mosto. Siempre había un racimo para el pobre.

Que las uvas son representativas de un alimento habitual de la época, da fe que en 1650, Murillo<sup>15</sup> pinta uno de los cuadros más representativos de la picaresca y de la mesa del pícaro, *Niños comiendo uvas y melón*, (Cuadro 2), del que se hablará más adelante.

En el *Tratado II*, se asienta con un clérigo, “-escapando del trueno, fue a dar con el relámpago-” y hace una pequeña descripción de que se podía encontrar en la despensa de la casa de un clérigo normal, esto es, “algún tocino colgado al húmero, algún queso puesto en una tabla o en el armario, algún canastillo con algunos pedazos de pan” (Anónimo, 1969: 36), pero que en este caso solo había “una horca<sup>16</sup> de cebollas”. Cuando el clérigo desataba las cebollas para darle una de ellas, le pide a Lázaro que devuelva la horca a su sitio y le dice “-Toma y vuélvela luego y no

---

Nos referiremos a ella por (VV.AA., 1969), especificando el autor de la obra de la compilación. En este caso (Anónimo, 1969: 25)

14 El torrezno es el tocino frito.

15 Bartolomé Esteban Murillo, nació también en Sevilla en 1617 y al contrario que Velázquez fue un pintor muy ligado a su tierra ya que a excepción de contados viajes, paso su vida en la capital hispalense. Al igual que Velázquez en numerosas obras aparecen referencias picarescas y gastronómicas, siendo fiel reflejo de la mesa española del siglo XVII.

16 Trenzado de cebollas para colgar.

hagáis sino golosinear-“, a lo que Lázaro reflexiona. “-como si debajo de ellas estuvieran todas las conservas de Valencia-” (Anónimo, 1969: 36). Esta frase da alguna pista sobre la importancia de la industria conservera de Valencia, especialmente la del dulce<sup>17</sup>.

Parece que el clérigo tenía por costumbre comer “cinco blancas de carne eran su ordinario para comer y cenar”, aunque en “los sábados, cómese en esta tierra cabezas de carnero, y enviábame por una, que costaba tres maravedís<sup>18</sup> (Anónimo, 1969: 37). Aquellas cabezas se cocían y se comían los ojos, la lengua, y el cogote, y los sesos y la carne que en las quijadas tenía.

En el *Tratado Tercero*, antes de asentarse con el escudero, a Lázaro le califican de gallofero, es decir holgazán que tomaba la gallofa, mendrugo de pan que era repartida a los pobres en los conventos<sup>19</sup>. Murillo lo plasma magistralmente en su *San Diego dando de comer a los pobres*, de 1645 (Cuadro 1). En este cuadro se puede ver a San Diego en la entrada del convento de San Francisco en Sevilla, repartiendo comida a los

17 Serrano Larrayoz, en su trabajo sobre los libros IV-VI del Regalo de la vida de Juan Vallés afirma que existe cierta “inclinación que se les supone a los valencianos por el azúcar en contraposición a la medida de las señoras delicadas y diestras en conservar frutas de Portugal y Castilla, o la referencia a una receta de clara que usan muchos apotecarios en Valencia y Aragón” (Serrano: 13). Más adelante afirma que “la conserva más difundida en la España moderna fue la carne de membrillo, en Portugal denominada mermelada. Vallés así lo entiende, otorgándole la primacía sobre el resto de elaboraciones. Las dieciocho maneras de elaborar el membrillo con azúcar (Lib. iv, 9) y las ocho con miel (Lib. iv, 10) son buena prueba de ello. El resto de conservas mencionadas se preparan con otras frutas (duraznos, melocotones, peras, manzanas, naranjas, limas o limones, cidras, nísperos, guindas o con varias de ellas llamada composta), frutos secos (nueces, almendras verdes), verduras y hortalizas (zanahorias, berenjenas, calabazas, tallos de lechuga o gorga de ángel, pepinos, tallos de cardo, borraja -la infusión de sus flores se emplea como sudorífico-, flores (lenguas de buey, flores de romero, azahar, flores mezcladas, rosas y violetas), especias (jengibre), pimpinelas -anís- o aceitunas (Lib. iv, 11-48)”. (Serrano, s/f: 18-19).

18 Dos blancas equivalían a un maravedí, y sesenta y cuatro de ellas hacían un real. Eran monedas de vellón. Rico afirma que “es posible se tratara de cinco blancas de carne para la comida y otras tantas para la cena” ya que, citando a Covarrubias, ese era el gasto que uno tiene para su casa cada día” y probablemente de carne de vaca, más barata y usual que la de carnero. (Rico, 2008: 49, citando (Covarrubias, 1995: 58)

19 Covarrubias se presta a utilizar este término de forma despectiva ya que gallofo es “el pobretón que, sin tener enfermedad, se anda holgazán y ocioso, acudiendo a las horas de comer a las porterías de los conventos” (Covarrubias, 1995: 576).

necesitados. Los mendigos que aparecen están alrededor de un perol. El perol podía ser la sopa boba o comida de sobras. En el cuadro se pueden apreciar algunas tajadas dentro de un caldo acuoso.

(Cuadro 1)



En este *Tratado* también hay una pequeña descripción de la Plaza, donde se vendía pan y otras provisiones -Lázaro, más tarde, mercará en ella carne y vino-. Del mismo modo, se marca la hora de comer, después de misa de una se “ponía la mesa y se escudillaba<sup>20</sup> la olla” (Anónimo, 1969: 48), pero este no era el caso en la convivencia de Lázaro con el escudero. Lázaro tiene que pedir pan para comer y aunque en este pueblo no hubiese caridad ni el año fuera bueno, la maña del pícaro le da para comer pan e incluso “uña de vaca<sup>21</sup>, -para el escudero el mejor bocado

20 Aquí escudillar puede significar dos de las acepciones que recoge el Diccionario de la Real Academia. Por un lado puede significar echar en escudillas, fuentes y platos, caldo u otros alimentos, o el de echar el caldo hirviendo sobre el pan con que se hace la sopa.

21 Pié o mano de la vaca. Bien sazonado y cocida un manjar de la época. Aquí se pone en valor frente a las manitas de cerdo o de carnero, más habituales en la dieta pero más caras.

del mundo-, y tripas cocidas” (Anónimo, 1969: 54).

La vida de Lázaro transcurre de *Tratado* en *Tratado*, con un Fraile de la Merced, –gran enemigo del coro y de comer–, con un *buldero*, –encargado de predicar la bula de la santa Cruzada y de recaudar la limosna que dan los fieles–, un capellán y un alguacil. Con este último, Lázaro estará encargado de pregonar los vinos que se vendían en la ciudad de Toledo. Para el caso del vino, su producción, estaría en función de su consumo y este debió aumentar de forma importante a partir de este siglo<sup>22</sup>. La calidad, por otra parte nada sobresaliente<sup>23</sup>, no parece ser el principio de elección de los vinos sino la accesibilidad a los mismos. El vino que llegaba a ciudades como Madrid o Toledo, independientemente de su calidad debería tener un consumo mínimo garantizado. Conocerlo era importante y de ello el pregón. La fama de los vinos estará en función de su comercialización y de la facilidad de ser consumido por el mayor número de personas y de la más diversa ubicación geográfica posible<sup>24</sup>.

---

22 No hay que olvidar que en una agricultura de subsistencia, se producía lo que mejor se podría vender. Si existía una buena coyuntura económica para el vino, es lógico que el agricultor quitara tierras de labor al cereal para dárselos a la viña. Esa mejor situación del vino se debe en gran medida al aumento de la población “El aumento del consumo de vino a lo largo de la edad moderna parece relacionarse, de una parte, con el incremento de la población urbana; de otra, con la necesidad que sentía las clases trabajadoras de reemplazar la carne por otra fuente más barata de calorías” (Dominguez Ortiz, 1988:218).

23 En la obra de la condesa D’Aulnoy, *Un viaje por España*, de 1679, nos habla del vino de Castilla, particularmente del consumido en Madrid “... en cuanto al vino me parece mediano: no es en Castilla donde se producen los excelentes vinos de España, que provienen de Andalucía y de Canarias, y es preciso embarcarlos para que tomen la suavidad y la fortaleza que los distingue y los hace agradables. El vino de Madrid, es fuerte pero áspero, y a esto se añade que lo conservan en pellejos revestidos interiormente de pez, podrán apreciarse sus malas cualidades. Acaso por esto los hombres en general son poco aficionados a la bebida, pues muy buena voluntad hace falta para emborracharse con un brebaje de tan mal sabor. Lo venden muy barato para los pobres, en cortas cantidades, y para esa venta lo tienen todo el día en grandes lebrillos de barro (= vasijas de barro vidriado,..., más ancha por el borde que por el fondo), donde, como se airea y se mueve mucho cada vez que se mete el jarro en el lebrillo, se avinagra y apesta de tal modo que al pasar por la calle cerca de una taberna es necesario taparse las narices”. Citado en Fisas (1996; 152).

24 Braudel afirma que “el que algunos vinos sean más conocidos... se debe no tanto a sus propias cualidades como a la comodidad de su transporte y, sobre todo, a la proximidad de las vías fluviales o marítimas...; o a la proximidad de una gran ciudad” (1994; 17). En el caso que nos ocupa parece claro que será Toledo y luego Madrid, como núcleos urbanos populosos, quien hará famoso –o defenestrará– al vino de La Mancha. Su salida

Es importante el papel del vino en la mesa de los siglos XVI y XVII. Tanto es así que hay que legislar para garantizar su calidad. De la preocupación por esta cuestión, se tiene un ejemplo en *El Quijote*. Cuando Sancho tiene el gobierno de la Ínsula de Barataria, una de sus primeras medidas debe ser para garantizar la calidad del vino:

...y aquella tarde la paso Sancho en hacer algunas ordenanzas tocantes al buen gobierno de la que él imaginaba ser ínsula, y ordeno que no hubiese regatones<sup>25</sup> de los bastimentos en la república y que pudiesen meter en ella vino de las partes que quisiesen, con aditamento que declarasen el lugar de donde era, para ponerle el precio según su estimación, bondad y fama, y el que lo aguase o lo mudase el nombre perdiese la vida por ello (Cervantes, 1998; 1052-1053).

Sin duda, el buen Sancho quiere saber de dónde es el vino que bebe y quiere diferenciar el bueno del malo. Está a favor de la libre entrada de caldos para garantizar la competencia y, por ende, un buen precio. No le gusta la práctica habitual de aguar el vino, tanto es así que debería perecer aquel que lo hiciese. Este primer ejemplo no es más que la metáfora de una preocupación constante en el ánimo de los gobernantes de la época. La adulteración del vino que se consumía, sobre todo en las tabernas de los núcleos urbanos, era una práctica habitual y su persecución, está al orden del día en la numerosa legislación creada al efecto. Cervantes es buen conocedor de los vinos del país. En *El licenciado Vidriera* enumera alguna de las mejores “denominaciones de origen” de la época, “Madrigal, Coca, Alaejos, y a la Imperial más que Real Ciudad, recámara del Dios de la risa; ofreció Esquivias, a Alanis, a Cazalla, Guadalcanal, a la Membrilla, sin que se olvidase de Rivadavia y de Descargamaría”<sup>26</sup> (Cervantes, 1969a; 20). Vinos castellanos, manchegos, extremeños, gallegos... en toda España hay vino que se bebe con placer y gusto. Vinos que, seguro, eran pregonados por el buen Lázaro.

---

al exterior era más complicada por la difícil accesibilidad desde el interior hacia los puertos marítimos más cercanos.

- 25 Los regatones eran los especuladores, revendedores de artículos de primera necesidad, que compraban a productores y vendedores al menudeo, acaparándolos para hacer subir su precio. La lucha legal contra ellos fue una constante desde la Edad Media.
- 26 Pedro Plasencia enumera los vinos “catalogados” por Cervantes, Rojas y Quevedo citando a los de Ciudad Real, San Martín de Valdeiglesias, Madrigal, Valdemoro, Guadalcanal, Coca, Luque y Baena. Véase Plasencia (1994; 26-27).

Siguiendo con Miguel de Cervantes, pero dentro del tema de estudio, también entra dentro del género de la novela picaresca una de sus novelas ejemplares, *Rinconete y Cortadillo*, escrita en 1613. Rincón y Cortado, son dos críos de catorce a quince años de edad que se encuentran un día en la venta de Molinillo, en Alcuía. Juntos viven una serie de aventuras como la de desplumar a un arriero jugando a las cartas o la de viajar a Sevilla junto a otros viajeros. El robo de Cortadillo de una bolsa a un sacristán, les hace meterse en el mundo del trapicheo de Sevilla, visitando al “padrino” de esta antigua mafia sevillana son aceptados en esta ilegal hampa.

Los ilustradores de libros y enciclopedias usan los lienzos con niños de Murillo para imaginarnos las aventuras de Rincón y Cortado. En 1650, Murillo pinta uno de los cuadros más representativos de la picaresca y de la mesa del pícaro, como ya se ha comentado anteriormente. Esta obra es, Niños comiendo uvas y melón (Cuadro 2). En él, se representa la más cruda realidad de una España en crisis. Dos muchachos se miran mientras comen unas uvas (tintas) sacadas de un cesto de mimbre (con uvas blancas) y un melón, troceado con un cuchillo. Los dos chicos parecen dos pícaros que hubieran robado la fruta y estuvieran disfrutando de su hurto.

(Cuadro 2)



De temática similar y con un esquema pictórico parecido se encuentra, *Niños comiendo de una tartera*, de 1670-1675 (Cuadro 3). Frente a los muchachos harapientos anteriores, estos dan paso a cierta imagen optimista. La cesta llena (manzanas, cebollas...) una hogaza de pan envuelta en tela, parece mostrar que nada les falta. Incluso la imagen del muchacho intentando meterse en la boca un trozo de pastel, ante la mirada divertida del otro chaval, muestra una visión más optimista de la vida.

(Cuadro 3)



En *Niños jugando a los dados*, de 1670-1675 (Cuadro 4), aparece una cesta de frutas (membrillos y limones) y un mozalbete comiendo pan.

*(Cuadro 4)*

Uvas, melones, membrillos, manzanas, limones... pero también pan y pasteles. Los niños comen dulces y los dulces de la época, por excelencia, eran la fruta. El pan significa lo básico. La primera necesidad es superada comiendo pan, aunque los más privilegiados pueden añadir algún que otro pastel en su dieta.

En un momento de la narración, Rinconete y Cortadillo deben hacer la compra para ellos y para los “viajantes” a los que se unen camino de Sevilla. Uno de ellos (asturiano) les explicó lo que tendría que comprar, -cómo y dónde-, cuando llegaran a la capital Hispalense

sendos costales pequeños, limpios y nuevos, y cada uno tres espuertas de palma, dos grandes y una pequeña, en las cuales se repartía la carne, el pescado y la fruta, y en el costal, el pan; y él (el asturiano) les guió donde

lo vendían, (...), por las mañanas, a la carnicería, y a la plaza de San Salvador; los días de pescado, a la pescadería (albures, sardinas o acedias) y a la Costanilla; todas las tardes, al río; los jueves, a la feria (Cervantes, 1969b; 170-172).

También en Sevilla bebieron vino; “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 un azumbre” incluso se reconocía la procedencia, “de Guadalcanal es”, reconocido porque “aún tiene un es no es de yeso el señorico” y el cual no puede sentar mal porque “*es trasañejo*”<sup>27</sup>(Cervantes, 1969b: 185).

También nos cuenta lo que compone una mesa de merienda:

*(...) la Gananciosa tendió la sábana por manteles, y lo primero que sacó de la cesta fue un gran haz de rábanos y hasta dos docenas de naranjas y limones y luego una cazuela grande llena de tajadas de bacalao 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<sup>28</sup>, de alcaparrones ahogados en pimientos y tres hogazas blanquísimas de Gandul<sup>29</sup>.*

Mesa y mantel son también pintados por Velázquez<sup>30</sup> en *El almuerzo*,

---

27 Esta cita de la merienda de la Gananciosa es famosa en los estudios dedicados a la gastronomía y vino del siglo XVII, aunque siempre reivindicado como vino extremeño más que como andaluz. El sabor a yeso se debe a las tinajas donde fermentaba y conservaba el vino, si bien es cierto que las tinajas eran más comunes de arcilla, dependía su construcción de la abundancia de uno u otro material en el entorno de donde era el vino. En muchas ocasiones, para “conservarlo” al modo siciliano se añadían algo de yeso para su mejor conservación. Mucho de los añadidos al proceso de fermentación del vino se debía a la climatología existente, para añadir “temperatura” al mosto. Otros añadidos singulares podían ser gato muerto o patas/huesos de jamón. El *Vino trasañejo*, era vino de tres años, de buena calidad.

28 Rajitas de queso de Tronchón, una variedad de queso, hecho con leche mezcla de oveja y cabra, originaria de la localidad aragonesa de Tronchón, aunque se ha propagado por la comarca del Maestrazgo, que servirían para llamar y despertar la sed.

29 *Pan blanco*. En este caso contrastándolo con el pan de Centeno, con muchas pajas y de color negro.

30 Tal vez, junto a Murillo, sea Velázquez el mejor retratista del ambiente sevillano de principios del siglo XVII. Diego Rodríguez de Silva y Velázquez nace en Sevilla en 1599. Por aquel entonces Sevilla era la ciudad más poblada y rica de la Monarquía Hispánica, y puerta de salida hacia el continente americano, lo que la hacía una de las ciudades más cosmopolitas del orbe, y por consiguiente, lugar de encuentro de toda clase de individuos de distintas calidades sociales. Esa Sevilla, ese mundo, será con el que conviva y aprenda Velázquez y se plasmará en sus lienzos.

de 1617 (Cuadro 5). Una mesa con un mantel blanco de lino sobre el que se dibujan dos granadas, un pan y lo que parece un plato de mejillones. Un rudimentario tenedor es sujetado por el más anciano de los tres personajes sentados alrededor de la mesa. Uno de ellos, el más joven, tiene en la mano una frasca de vino blanco que parece haber rellenado el único vaso de la escena. Su color nos habla de un vino amarillo oscuro, muy a la manera de los olorosos de la tierra. La escena puede mostrarnos los pupilajes de un maestro hacia dos jóvenes, alegres y distendidos, ante la mesa.

(Cuadro 5)



Un año después Velázquez pintará otra versión titulada *El almuerzo* o *El almuerzo de campesinos* (cuadro 6), en donde el único que sigue es el viejo. Aparece una joven sirviendo el vino en una fina copa veneciana, y no desde una frasca, sino desde una pequeña garrafa. La mesa es más refinada y el vino menos oscuro. Los mejillones son sustituidos por una cola de pescado con medio limón. También la granada es sustituida por una naranja y aparece una zanahoria/rábano descolorida/o. Esta mesa no es de campesinos sino de comensales de condición hidalga. En las mesas

andaluzas es más común el pescado que los mejillones. De hecho, su consumo es más habitual en costas del norte de España que en Andalucía. Esto puede suponer que el pintor “daba calidad a esta mesa”, entendiendo que se trataban de comida de lujo o bien que era más común de lo que se piensa su consumo, gracias a la producción en aguas del estrecho.

(Cuadro 6)



Otro ejemplo de gastronomía artística de Velázquez lo representa *Vieja friendo huevos*, de 1618 (Cuadro 7). Una anciana sentada delante de una vasija de barro, fríe huevos (símbolo de regeneración) en un anafe u hornillo. En la mano derecha tiene una cuchara de madera y en la mano izquierda otro huevo. También aparece un muchacho con un melón bajo el brazo derecho y una frasca de vino tinto en la mano izquierda. Delante de la mujer y en primer término se disponen una serie de objetos vistos con el mismo punto de vista elevado: una jarra de loza vidriada blanca junto a otra vidriada de verde, un almirez con su mano, un plato de loza hondo con un cuchillo, cebollas y guindillas. Apoyado en el anafe brilla un caldero de bronce. La interpretación tradicional de los primeros bodegones de Velázquez, en los que se apuntaban paralelos con la novela picaresca, la *Vieja friendo huevos* se ha visto como una mera ilustración de un pasaje del Guzmán de Alfarache, donde Mateo Alemán presentaba a una vieja friendo huevos para un muchacho.

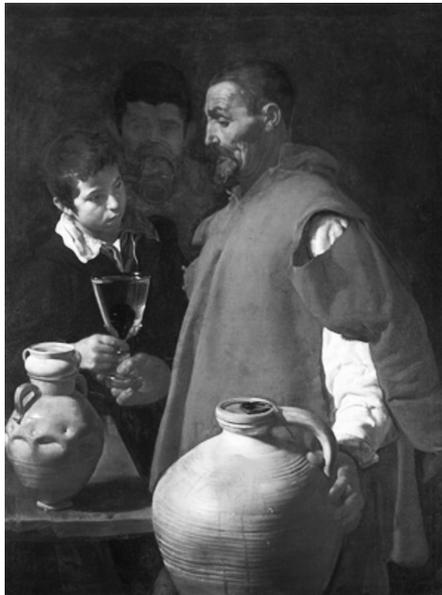
(Cuadro 7)



Existen tres representaciones velazqueñas más, ejemplo de la gastronomía de la época y ligadas al mundo de la picaresca. *Cristo en casa de Marta*, de 1620 (Cuadro 8) es otra representación culinaria en la obra de Velázquez. No hablamos de una comida común, se describen los manjares con los que se agasajaba al señor. En ella se representa a una joven majando ajos en el almirez. En la mesa hay dos huevos y un cuchillo en un plato y una pequeña ánfora (probablemente de aceite). También hay cuatro pescados, ajos y un pimiento seco, que nos habla de la condimentación de los platos.

*(Cuadro 8)*

En *El aguador de Sevilla*, de 1620 (Cuadro 9), se ve a un hombre de edad, vestido de una manera pobre y sencilla, que tiende una copa de agua (símbolo del conocimiento) con un higo dentro, para perfumarlo con virtudes salutíferas.

*(Cuadro 9)*

De este modo, podemos concluir que en la mesa de Velázquez aparecen principalmente pescados y mariscos, la carne no hace acto de presencia. Recordemos que en Sevilla el abasto de pescado debía ser más barato que el de la carne. Habituales en la dieta son los huevos. La comida se condimenta con limón, ajos, cebolla y pimiento seco. La fruta es la granada, el higo y la naranja. Para beber, el omnipresente vino (preferentemente blanco con aparente cuerpo) y el agua.

Hasta aquí parece demostrada la importancia de la novela picaresca para identificar la mesa de los españoles de los siglos XVI y XVII, pero se ha de finalizar este trabajo como se comenzó, acudiendo a la *Vida del Buscón Don Pablos*, obra de Francisco de Quevedo y Villegas, publicada en Zaragoza en 1626. El texto se estructura en tres libros en los que se traza un argumento a raíz de la experiencia de un viaje. En el libro primero, la acción discurre contando sus orígenes (segovianos)<sup>31</sup> y cómo es abandonado por sus padres, y su estancia en Alcalá de Henares (Madrid). En el segundo, se narra el viaje hacia Segovia y su posterior marcha hacia Madrid. En el tercer libro, aunque la mayor parte de la trama se centra en la villa y corte, el protagonista se irá trasladando a Toledo y posteriormente a Sevilla.

En el capítulo III del libro primero se narra la famosa descripción de la mesa del Dómine Cabra, de esa “comida eterna” (Quevedo, 1969: 692) de la Introducción. También se dan ciertas pistas de cómo el gato podía ser una alternativa, cuando se pasaba hambre:

Yo miré lo primero por los gatos, y como no los vi, pregunté que cómo no los había a un criado antiguo, el cual, de flaco, estaba ya con la marca del pupilaje. Comenzó a enternecerse, 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 (Quevedo, 1969: 692).

Poco después, le sigue una enumeración a saltos de distintos alimentos que les acompañaban, eso sí, con escasa presencia. Aparecen “garbanzo huérfanos”, “Nabos hay, no hay perdiz que se la iguale”, “un poco de carnero, que entre lo que se le pego a las uñas y a los dientes, pienso que se consumió todo”.

---

31 Dicen que de muy buena cepa, que según el bebía, es cosa de creer.

A pesar de tanta “abundancia” quedaron “unos mendrugos en la mesa” y al pedir de beber “diéronme un vaso de agua”. Eso en la comida. La cena “mejoró” sustancialmente (“pasome la merienda en blanco”). Cenaron mucho menos y fue cabra asada. Por aquel entonces las virtudes de la dieta ya están reconocidas. Hay que “cenar poco para tener el estomago desocupado”. Las alabanzas a la dieta estaban justificadas para “ahorrar sueños pesados”. En resumidas cuentas, “cenaron todos pero no cenó ninguno” (Quevedo, 1969: 693-697).

Con el tiempo, a la comida solo se le añadió algo de tocino y unos garbanzos negros. En Alcalá, la cosa mejora y viendo como llegaba el pícaro, se le dio “sustancias y pistos”<sup>32</sup> (Quevedo, 1969: 699), y alguna vez le invitaron a la mesa de estudiantes “con medio cabrito asado, dos lonjas de tocino y un par de palomas cocidas” (Quevedo, 1969: 702).

## Conclusiones

Pocos ejemplos existen tan claros para identificar la gastronomía de los siglos XVI y XVII como las narraciones que se pueden extraer de la novela picaresca del siglo de oro de la literatura española. Son relatos que hablan de la comida de los pobres, pero también aparecen mesas opulentas. En ellas tienen cabida, en menor o mayor medida, carnes y pescados y, sobre todo, pan y frutas. También hay vasijas, vasos, ánforas y jarras. Escudillas, platos y cubiertos. Mesas y cocinas.

La historia novelada nos sirve para analizar la comida y bebida del pasado. Los manjares que componían la dieta de los españoles de estos siglos oscuros, pero también gloriosos.

Cada novela del género sirve para analizar distintos elementos culinarios, los que están y de los que se carece. La presencia de la fruta parece indicar su fácil acceso a las clases menos favorecidas y, por ende, al común. Los cítricos servían, además, para condimentar comidas, acompañando sobre todo al pescado.

---

32 El Pisto es una comida típica española, cada región la elabora a su gusto, en el que se mezclan verduras. En este caso puede ser este plato pero también puede significar “mezclas”

Una vez más se demuestra cómo los alimentos que hoy se consumen forman parte de la cultura heredada desde siglos anteriores. Su cuidado y defensa, más allá de la dieta mediterránea, es un derecho y una obligación de todos, y un patrimonio a reivindicar, ahora que se pone en cuestión la defensa del sector agrario y ganadero como ajeno a un proceso de desarrollo económico industrializado.

La Historia Económica demuestra cómo Gastronomía y Vitivinicultura formaron parte de nuestro patrimonio cultural y que, por ende, supusieron un medio de subsistencia para infinidad de generaciones y por ello, claros protagonistas de bienestar económico de generaciones pasadas. Gastronomía y Vitivinicultura son ejemplos del patrimonio histórico-cultural del mundo. No parece entonces baladí defender la Gastronomía y la Vitivinicultura como patrimonios de la humanidad.

## Bibliografía

- Anes Álvarez de Castrillón, Gonzalo. *Las crisis agrarias en la España moderna*, Madrid, Taurus, 1970.
- Anónimo. “La vida del Lazarillo de Tormes” en VV.AA. *La Novela Picaresca*, Barcelona, Mail, Ibérica, 1969: 17-79.
- Anónimo. *Lazarillo de Tormes*, Madrid, Cátedra, 2008.
- Braudel, F. *Bebidas y excitantes*, Alianza Cien, Madrid, 1994.
- Cervantes, Miguel. *El licenciado vidriera*, Estella, Salvat, 1969a.
- Cervantes, Miguel. “Rinconete y Cortadillo” en VV.AA. *La Novela Picaresca*, Barcelona, Mail, Ibérica, 1969b: 163-201.
- Cervantes, Miguel. *El ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*, Barcelona, Crítica, 1998.
- Clark, Coli. *Las condiciones del progreso económico*, Madrid, Alianza, 1997.
- Covarrubias Orozco, Sebastián. *Tesoro de la lengua castellana o española*, Madrid, Castalia, 1995.
- Domínguez Ortiz, Antonio. “La España del «Quijote»”. Estudio preliminar en Cervantes, M. *Don Quijote de La Mancha*, Instituto Cervantes, Barcelona, Crítica, 1988.
- Domínguez Ortiz, Antonio. *La sociedad española en el siglo XVII*, 2 tomos, Granada, CSIC-Universidad de Granada, 1992.

- Fisas, Carlos. *Intimidades de la Historia*, Barcelona, Plaza & Janes Editores, 1996.
- García Adán María Isabel y Medina Lloret, Luisa. *La nueva cocina en la novela picaresca*, en <http://www.jimena.com/cocina/apartados/picaresca.htm> Sin ISSN. (Consultado 21-09-2011).
- Hamilton, Earl. J. *El tesoro americano y la revolución de los precios en España, 1501-1650*, Barcelona, Ariel, 1983 [1934].
- Larroque, L. “La Economía del Quijote”, en *Revista de Occidente*, n° 224 (Madrid, 2002): 152-165.
- Magro, Elisabeth, *Costumbres y gastronomía en el siglo de oro*, en [http://centroestudioscervantinos.es/upload/1714\\_mdfile.pdf](http://centroestudioscervantinos.es/upload/1714_mdfile.pdf). Sin ISSN. (Consultado 21-09-2011).
- Maravall, José Antonio. *La literatura picaresca desde la historia social*, Madrid, Taurus, 1986.
- Marias, Julia. “Prólogo” en *La novela picaresca*, Barcelona, Mail Ibérica, 1969.
- Pérez, Joseph. *La España de Cervantes*, Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, 2002. [http://bib.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/01048852652368224108813/p0000001.htm#I\\_0\\_](http://bib.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/01048852652368224108813/p0000001.htm#I_0_). Sin ISSN. (Consultado 21-09-2011).
- Plasencia, Pedro. *Los vinos de España vistos por los viajeros europeos*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1994.
- Quevedo, Francisco de. “La vida del Buscón” en, VV.AA. *La Novela Picaresca*, Barcelona, Mail, Ibérica, 1969: 679-816.
- Quevedo, Francisco de. “Enseña de cómo todas las cosas avisan de la muerte” en Rico, Francisco. *Mil años de poesía española*, Barcelona, Back List, 2009: 574.
- Rico, Francisco. “Edición y Estudio preliminar” en *Lazarillo de Tormes*, Madrid, Cátedra, 2008.
- Sanguino Collado, Juan. El pícaro al asalto de la cocina en [http://decocinaantigua.blogspot.com/2009/02/el-picaro-al-asalto-de-la-cocina\\_7236.html](http://decocinaantigua.blogspot.com/2009/02/el-picaro-al-asalto-de-la-cocina_7236.html). Sin ISSN. (Consulta 21-09-2011).
- Schumpeter, Joseph Alois. *Historia del análisis económico*, Barcelona, Ariel, 1995.
- Serrano Larrayoz, Fernando. *Los Regalo de la vida de Juan Vallés libros IV-VI*, en [https://portal.uah.es/portal/page/portal/epd2\\_profesores/prof363475/publicaciones/Serrano\\_Regalo.pdf](https://portal.uah.es/portal/page/portal/epd2_profesores/prof363475/publicaciones/Serrano_Regalo.pdf). Sin ISSN. (Consulta 21-09-2011).
- Smith, Adam. *Investigación sobre la naturaleza y causas de la riqueza de las naciones*, México, Fondo de Cultura Económica, 1992.

Vilar, Piere. *Literatura y economía. La figura satírica del arbitrista en el Siglo de Oro*, Madrid, Revista de Occidente, 1973.

Vilar, Piere. *Crecimiento y desarrollo. Economía e historia. Reflexiones sobre el caso español*, Barcelona, Ariel, 1964.

VV.AA. *La Novela Picaresca*, Barcelona, Mail, Ibérica, 1969.

Otras referencias en internet:

<http://portal.cajabadaoz.es/RevistasAgricultura/Agricultura09/pdf/017.pdf>

\*\*\*

RECIBIDO: II-07-2011 • ACEPTADO: II-10-2011

Datos del autor: José Antonio Negrín de la Peña es Profesor de Historia e Instituciones Económicas de la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales en la Universidad de Castilla La Mancha (Ciudad Real, España). Correo electrónico: JoseAntonio.Negrin@uclm.es