

L' ALIMENTACIÓ EN EL LLIBRE DEL QUIXOT

SABATÉ i CASELLAS, Ferran

Unitat d'Història de la Medicina. FM. UB.

RESUM. En ocasió del Quatre-cents aniversari de la publicació del llibre de Cervantes "El ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha" l'any 1615, i de la seva mort, el 1616, hem fet una lectura d'aquesta obra, interessant-nos en els aspectes que fan referència a l'alimentació, en el context de la Castella dels segles XVI i XVII. Això, ens aporta informació sobre el què, el com i el perquè menjaven la gent, i les seves repercussions econòmiques, socials i sanitàries.

Paraules clau: Alimentació, llibre del Quixot.

RESUMEN. En ocasión del cuarto centenario de la publicación del libro de Cervantes "El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha" el año 1615, i de su muerte, el 1616, hemos hecho una relectura de esta obra, fijandonos en los aspectos que hacen referencia a la alimentación humana, en el contexto de la Castilla de los siglos XVI y XVII. Esto nos aporta información sobre el que, el como i el porque comían la gente, y sus repercusiones económicas, sociales y sanitarias.

Palabras clave: Alimentación, libro del Quijote.

INTRODUCCIÓ

El llibre "El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha" és considerat l'obra més important de la literatura en llengua castellana, i un clàssic de la literatura universal. És també, el llibre més traduït a altres idiomes després de la Bíblia.

Com totes les grans obres de la literatura universal, d'aquest llibre del Quixot se n'han fet moltes lectures o aproximacions. En les vessants filològica, sociològica, etnològica, religiosa, geogràfica, històrica, etc. Però, encara que la seva finalitat primordial sigui la literatura d'entreteniment, en podem extreure algunes dades que ens informen sobre les característiques de l'alimentació en el regne de Castella als segles XVI i XVII.

Per a aquest estudi, ens hem basat en l'edició del llibre de Miguel de Cervantes Saavedra, titulat "El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha", publicat a Barcelona l'any 1976, pel "Círculo de Lectores", segons una versió no abreujada de 1963, amb notes de José M^a Castro Calvo.

EL CONTEXT IDEOLÒGIC I CULTURAL EN REFERÈNCIA A L'ALIMENTACIÓ

El primer que crida l'atenció és la marcada diferència de les classes socials; que es reflecteix en la vida quotidiana, entre d'altres, en l'àmbit de l'alimentació. Els

personatges són descrits i caracteritzats segons el que mengen i com mengen, i això els situa en un determinat escalafó social.

A la Castella dels segles XVI i XVII, les formes de menjar, vestir i comportar-se, estan codificades escrupolosament. No són meres indicacions, sinó mes aviat prescripcions, com “lleis suntuaries” destinades a controlar el comportament, i tot, diferenciar a la classe dominant dels demás grups socials.

A tota la literatura d'aquesta època, quan es parla de menjar o de comportaments alimentaris, sempre es vincula a categories socials ben definides, i el llibre del Quixot n'és un fidel exponent. Lo important era “menjar d'acord a la qualitat de la persona”, és a dir, segons la classe social a la que pertany. Així a l'estómac d'un gentilhome li corresponen aliments delicats, refinats, elaborats; al ventre d'un pagès, els aliments ordinaris; i per a la gran majoria dels pobres, les sobres.

Aquesta idea del paral·lelisme existent entre el menjar i la societat, entre la jerarquia dels aliments i de les persones, estava fortament arrelada en els nuclis de poder de la Castella d'aquesta època. I no hi faltaren metges i literats que ho recolzessin

Cal tenir en compte que, en el transit de l'edat Mitjana a la Moderna, l'expressió de poder a través del menjar va canviant. El que distingeix el senyor ja no és la voracitat individual, sinó la capacitat d'envoltar-se de les persones adequades per admirar la quantitat i qualitat dels aliments preparats gràcies als seus diners i a la fantasia dels seus cuiners i mestres de cerimònies. La taula ja no és un lloc de cohesió al voltant del cap de colla, sinó mes aviat de separació o exclusió, on les classes dominants mostraven una imatge esplèndida de si mateixes. En contrast o per oposició, les altres classes socials es caracteritzen per la gana i la pobresa.

Fent un paral·lelisme entre la piràmide social i la piràmide dels aliments, ens trobem al cap d'amunt a la noblesa, els cortesans, els prínceps civils i eclesiàstics i alguns terratinents rics. Després trobem a la gran majoria de la població entre els “hidalgos”, camperols, ramaders, clero, artesans, etc. En el nivell més baix estan els pobres de solemnitat (vídues, orfes, marginats socials, etc). Grups apart eren els moriscs i els jueus o els pelegrins estrangers.

A cadascun d'aquests grups socials, li correspon una alimentació diferent; ja que els mateixos aliments tenien una valoració social diferenciada, en forma de piràmide. Al vèrtex se situava la volateria; després les aus de corral; a continuació la caça major i menor; els ramats i animals de granja; els ous, llets i derivats; els cereals i llegums; la fruita seca i la fruita dolça; el peix i finalment els tubèrculs i les herbes.

L'alimentació de les classes altes era predominantment càrnica. D'aquí l'alta incidència del mal de la gota. Consistia en carns vermelles de caça i volateria: porc senglar, faisans, etc. El pa blanc i la rebosteria amb sucre i mel.

Les classes populars, durant la jornada de treball, menjaven bàsicament: pa negre (de farina integral, no refinada, barrejada amb altres cereals com l'ordi o la civada), acompanyat de formatge, ceba o alls, i vi o aigua. A les cases i a “las

ventas”, que eren els restaurants populars de l'època, el plat calent estrella era “la olla podrida”, de composició molt variada, però sempre amb llegum (cigrons), herbes (naps, pastanaga) i una mica de carn (tocino, els menuts, etc.). Moltes vegades, feien un sol àpat al dia “y tendidos sobre la verde yerba, con la salsa del hambre, almorzaron, comieron, merendaron y cenaron en un mismo punto”.

Cal fer notar la influència religiosa en els hàbits alimentaris de l'època. Els freqüents dejunis i períodes d'abstinència eren d'obligat compliment, i per tant seguits per la majoria de la població. Tal com ens ho recull Cervantes a la dieta habitual del Quixot, en el primer paràgraf del primer capítol del llibre, menjava “*lentejas los viernes*”, i de vegades peix sec, fumats o salats.

Menció a part mereixen les festes i celebracions (bodes, festes majors, etc), en que se sortia de la rutina gastronòmica, i s'intentava imitar els banquets de les classes superiors en quantitat i varietat, encara que no en qualitat.

Els pobres de solemnitat, menjaven de les sobres de les taules dels rics, de la caritat del poble menut i de la “sopa boba” dels monestirs.

ALIMENTS CITATS EN EL LLIBRE DEL QUIXOT. QUE MENJAVEN

(Transcrits amb la grafia i idioma original, i ordenats segons la piràmide del valor atribuït)

Aus: *pichones, gallinas, palominos, gansos, perdices, capones, gallipavo.*

Caça major i menor: *jabalí, liebres, conejo, pajarillos.*

Animals de granja i ramaderia: *vaca, ternera, cerdo, tocino, lechón, cabra, cabrito, cabrón, carnero, oveja, cordero, toro, novillo.*

Fiambres: *tocino, conejo, cecina*

Ous, llets i derivats: *huevos, güevos, de avestruz; leche, queso, queso ovejuno, requesón, mantequillas, nata.*

Pa: *pan blanco, pan negro, pan pintado, panecillo, tortas*

Cereals i llegums: *trigo, cebada, avena, arroz, garbanzos, habas, lentejas.*

Fruita seca i fresca: *avellanas, aceitunas, algarrobas, bellotas, nueces, dátiles, sandía, melón, pera, uva, brevas, granadas, membrillo, nísperos, naranjas*

Peix: *abadejo (bacallao, curadillo), truchuela (sardines salades), sardina, truchas, besugo, caviar, sabogas* (peix de mar que remunta els rius, fins a grans distàncies, (606).

Herbes i tubèrculs: *ajos, cebollas, nabos, zanahoria, berengenas, Tagarmina (cardo), raíces, yerbas del campo.*

Aigua i vi: *agua, agua barata, agua fria, agua de chicoria; vino, vino tinto, vinos generosos, vinos de precio o caros, vinagre, bebidas de nieve.*

Condimento: *sal, aceite, especias, vinagrillo, azúcar, miel.*

PLATS CUINATS I POSTRES DOLÇOS MENCIONATS AL QUIXOT:

- Almibar*: fruita confitada amb aigua i sucre (660)
Alfeñique: pasta de sucre (441)
Albondiguillas: de carn triturada (800)
Bizcochos: galetes de farina fregida dues vegades
Canutillos (706)
Conservas (733)
Duelos y quebrantos: huevos con torreznos (41)
Empanada (414)
Frutas de sartén (550)
Gachas: emulsió de farina amb aigua (526)
Gazpacho (748)
Huevos fritos (316)
Jigote: cecina, carne seca, guisado de carne picada
Miel sobre hojuelas (838)
Migas (784, 829)
Manjar blanco: pechugas de gallina, harina de arroz, leche y azúcar (800)
Olla podrida: barreja de cigrons, alguna herba o tubèrcul i carn d'oví o boví
Salpicon: carn picada amb sal (719)
Torrezno empedrado con huevos (730)
Zaques (550)

ESTRIS DE CUINAR I PARAMENTS DE LA TAULA. COM MENJAVEN.

En el llibre del Quixot es troben algunes referències als instruments utilitzats en la preparació i el consum dels aliments, i en la forma de menjar. També en això, es manifesten les diferències socials ja esmentades.

El primer instrument són els molins de grans: "*las azeñas, que estan en el río, donde se muele el trigo*" (609). També menciona els molins d'oli i el "*lagar*" del vi (232).

En la preparació dels aliments, es mencionen les olles per bullir amb aigua, sense especificat si eren de terra –el més probable– o metàl·liques –ferro o aram, i la "*sartén*" per fregir amb oli.

Els contenidors d'aliments que s'esmenten són: les botes de vi (753) fetes amb cuir dels animals; les carabasses (826).

Entre els estris per menjar se citen: el ganivet (752); la cullera (829); la forquilla (800); el pitet o "*babador*" (704) per no embrutar-se.

Les classes altes menjaven asseguts a taula "*con manteles*" de roba i amb

cadires. Les classes populars s'asseien en bancs o tamborets. Les taules podien ser quadrades, rodones o allargades. Quan sortien a caçar les classes benestants, es feien muntar unes *"tienda de campaña con las mesas en orden y la comida aderezada"* (640); mentre que les classes populars (pastors, llauradors, pelegrins), menjaven ajaguts al terra sobre l'herba o algunes estovalles (752).

Després de menjar, les classes altes es rentaven les mans, tal com es relata: *"la comida se acabó, y en levantando los manteles, llegaron cuatro doncellas, la una con una fuente de plata, y la otra con un aguamanil, asimismo de plata, y la otra con dos blanquísimas y riquísimas toallas al hombro, y la cuarta, en sus blancas manos una redonda pella de jabón napolitano"* (que era una barreja de blat, llet d'adormidera, llet de cabra, ametlles amargues, sucre blanc pedra) (626).

També s'expliciten les diferències de gènere en relació als llocs de menjar: *"Estaba aderezada la cena, y todos se sentaron a la mesa, eceto el cautivo y las señoras, que cenaron de por si en su aposento"* (357).

LES IDEES MÈDIQUES SOBRE L'ALIMENTACIÓ. EL PERQUÈ MENJAVEN

El llibre del Quixot recull i reflexa l'influència de les idees del galenisme, encara vigents en aquella època. Amb el terme dieta, es feia referència al manteniment de la salut a través d'un estil de vida equilibrat, que consistia en la regulació de les "sis coses no naturals": el menjar, la beguda, el descans, el treball, la higiene, l'activitat sexual i l'estat anímic.

Sembla que el pare de Cervantes era metge cirurgià de poca fortuna, i per tant, Cervantes estava familiaritzat amb l'activitat i les idees mèdiques del seu temps, que posa en boca de l'únic metge que apareix en aquest llibre. Les recomanacions del doctor Recio al governador Sancho, s'ajusten estrictament als conceptes d'equilibri entre la "qualitat" dels aliments i la "tipologia" de la persona i la seva categoria social. Li diu: *"Yo señor soy médico y estoy asalariado en esta ínsula para serlo de los gobernadores de ella ... y lo principal que hago es asistir a sus comidas y cenas, y a dejarle comer de lo que me parece que le conviene y a quitarle lo que imagino que le ha de hacer daño y ser nocivo al estómago"* i, exposa que *"los manjares pocos y delicados avivan el ingenio, que es lo que mas conviene a personas constituidas en mandos y oficios graves"*.

La identificació hipocràtica entre aliment i medicament es posa de manifest en la petició de Sancho de menjar una "olla podrida" *"por la diversidad de cosas que en las tales ollas hay, no podré dejar de topar con alguna que me sea de gusto y de provecho"*, i el raonament que li fa el seu metge: *"son mas estimadas las medicinas simples que las compuestas, porque en las simples no se puede herrar, y en las compuestas si, alterando la cantidad de las cosas con que son compuestas"*.

La dieta com a instrument terapèutic es fa present en el tractament que l'ama prodiga a Don Quixot: *"para haberle de volver algun tanto en si, gasté mas de seiscientos huevos.... y mis gallinas no me dejaran mentir"*.

REFRANYS O DITES POPULARS RESPECTE A L'ALIMENTACIÓ

El llibre del Quixot n'està ple. Es de notar la facilitat de Sancho per incloure'n mes d'un en cada conversa. Son un exponent de la cultura popular. Formen part de la transmissió oral dels coneixements entre els il·lustrats. I els que fan referència a l'alimentació son molt nombrosos, com correspon a una activitat tan bàsica i fonamental de la vida humana.

Respecte a la relació entre el grup social i l'alimentació Sancho diu: *"No con quien naces, sino con quien paces"* (488, 624), és a dir, el tipus d'alimentació imprimeix caràcter o concedeix estatus social.

També l'àpat com a símbol o instrument de fraternitat àdhuc entre oponents: *"No sere yo tan descortes ni tan desagradecido, que con quien he comido y he bebido trabe cuestion alguna por minima que sea"* (512).

L'abundància en el menjar o el beure te expressions com aquestes: *"Comer pan a manteles"* o *"Beber con guindas"* (576 i 647).

O aforismes com: *"¡Oh pan mal conocido!"* (605) referint-se al que és ingrati amb qui li ha donat de menjar. *"Buscar pan de trastrigo"* (828) buscar el que no m'és lícit. *"No es la miel para la boca del asno"* el que no es capaç d'apreciar les coses bones no materials (605). *"No se le cocía el pan"* (581) per indicar que no estava madur mentalment o preparat. O *"corazón de mantequilla"* (607), com a persona fluixa o tova.

Sent la fam la nota dominant de tot el llibre i de la majoria de la població castellana dels segles XVI i XVII, aquesta apareix reflectida en nombroses sentències, expressions i frases fetes com:

"Os hago saber, amigo, que los escuderos de los caballeros andantes estamos sujetos a mucha hambre" (264).

"Trabajosa vida es la que pasamos y vivimos, señor mio, estos que somos escuderos de 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."

"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 desayunar, sino es del viento que sopla" (504).

"Sancho Panza rehusaba de volver a la hambre que se pasa en las florestas y despoblados, y a la estrechez de sus mal proveídas alforjas" (541)

"Bebiendo mal y comiendo peor" (603).

La dona de Sancho, Teresa li diu al seu marit que: *"La mejor salsa del mundo es la hambre; y como ésta no falta a los pobres, siempre comen con gusto"* (463)

O quan el barber explica una anècdota verídica del manicomi de Sevilla, en que un graduat en Cànon que hi estava ingressat manifesta que: *"todas nuestras locuras proceden de tener los estómagos vacíos y los cerebros llenos de aire"* (442)

El mateix Quixot, en el seu discurs sobre les armes i les lletres diu: *“Los trabajos del estudiante son éstos: principalmente la pobreza. Esta pobreza la padece por sus partes, ya en hambre, ya en frio, ya en desnudez, ya en todo junto; pero, con todo, 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 esto que entre ellos llaman “andar a la sopa” (acudir al monasterio en demanda de dicha limosna)”* (320).

O quan Cervantes posa en la ploma del fictici autor de la historia del Quixot, Benengeli la següent exclamació: *“¡ Miserable del bien nacido que va dando pistos a su honrra, comiendo mal y a puerta cerrada, haciendo hipócrita al palillo de dientes con que sale a la calle despues de no haber comido cosa que le obligue a limpiarselos!”* (690).

Finalment, els consells del Quixot i del metge particular al Governador de Baratària, respecte al seu capteniment: (681 i 760)

“No comas ajos ni cebollas, porque no saquen por el olor tu villania”

“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 eructar delante de nadie”

“Come poco y cena más poco; que la salud de todo el cuerpo se fragua en la oficina del estómago”

Encara que d'aixó ja se n'encarregava el seu metge: *“Siempre muerto de hambre, por haberlo querido asi el doctor Pedro Recio, natural de Tirteafuera, médico insulano y gobernadoresco”*.

I el capteniment amb els seus subordinats:

“Para ganar la voluntad del pueblo que gobiernas, entre otras, has de procurar la abundancia de los mantenimientos; que no hay cosa que más fatigüe el corazón de los pobres que la hambre y la carestia” (736).

CONTROL DELS ALIMENTS

Sobre el preu dels aliments, hi ha poques referències directes; en un regim alimentari autàrquic, és a dir, que bàsicament consumien el que produïa cada família.

Al primer capítol del llibre, ja ens diu que les despeses en alimentació del Quixot *“consumian las tres partes de su hacienda”* (41).

O posteriorment, Teresa Panza s'adreça per carta al seu marit, governador de Baratària, dient-li que *“me envíe algun dinerillo, que sea algo; porque en la Corte son los gastos grandes; que el pan vale a real, y la carne, la libra a treinta maravedis, que es un juicio”* .

L'adulteració dels aliments, sembla que ja era una pràctica freqüent en aquell

temps. I per tant, hi havia una legislació al respecte, amb un cert control, per evitar els abusos i fraus alimentaris. També es mencionen els intermediaris entre el productor i el consumidor, que distorsionen la cadena alimentària.

Llegim, en una carta de Sancho –Governador de Barataria- a don Quixot, el següent: “ *Yo visito las plazas, como vuesa merced me lo aconseja, y ayer hallé una tendera que vendía avellanas nuevas, y averigüéle que había mezclado con una hanega de avellanas nuevas otra de viejas, vanas y podridas; apliquélas todas para los niños de la doctrina (niños pobres, de la beneficencia), que las sabrían bien distinguir, y sentenciéla que por quince días no entrase en la plaza*” (738).

I també: “*Aquella tarde la pasó Sancho en hacer algunas ordenanzas tocantes al buen gobierno de la que él imaginaba ser ínsula, y ordenó que no hubiese regatones de los bastimentos (revendedores) 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 le mudase el nombre, perdiese la vida por ello*” (739).

Aquesta reglamentació que precisarà el lloc d'origen dels aliments i la seva qualitat, és el que determinarà l'inici de les “denominacions d'origen” dels productes, com a garantia pels compradors i consumidors.

Al Quixot es mencionen: “ *francolines de Milan; faisanes de Roma; ternera de Sorrento; perdices de Moron o gansos de lavajos*” (719); “*queso Tronchon (aldea de Teruel)*” (745 i 826); “*garbanzos de Martos (Jaen)*” (656); vins de Màlaga o Ciudad Real.

Les denominacions d'origen, ens permeten resseguir les xarxes comercials de l'època, i els punts d'abastament –interiors o exteriors- segons les classes socials.

ALIMENTS EXÒTICS

Crida l'atenció el fet que després d'un segle del descobriment d'America, no hi hagi cap referència als aliments originaris de les Indies Occidentals, Només es menciona el “*gallipavo*”, com una originalitat, sense cap al·lusió al blat de moro, el tomàquet o la batata, que per altres referències, sabem que es cultivaven i consumien en altres llocs de la Península.

Si menciona els “*higos pasos*” del nord d'Àfrica; i el “*cabiar*” procedent de Turquia.

Referències

Bataillon, M.: *Erasmus y España: estudios sobre la historia espiritual del siglo XVI*. México, Fondo de Cultura Económica, 1986.

Farriol, M.: Apuntes sobre la alimentación en la época de Cervantes. *Nut. Hosp.*, 2005, XX, 79-81.

Joly, M.: *L'ideologie de la poule au pot: les avatars de la "olla podrida"*., a A. Redondo, *Le corps dans la société espagnole des XVIe et XVIIe siècles*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1990.

López Terrada, M. L.: *La alimentación en el Quijote*, a José M. Sanchez Ron (dir.): *La Ciencia y el Quijote*, Barcelona, Ed. Crítica, 2005.

Peset, J.L., Almela, M.: *Mesa y clase en el Siglo de Oro español: la alimentación en "El Quijote"*. Cuadernos de Historia de la Medicina Española, 14 (1975), 245-260.