



**BENITO TAIBO**

**CUCHARA  
Y MEMORIA**

2



Literatura y  
langostas

## Literatura

La historia de la literatura está íntimamente ligada a la historia de la comida. Si un personaje literario no come, pierde su esencia humana e incluso su credibilidad ante los ojos del lector; a menos, claro, que sea un fantasma, como el padre de Hamlet, que tanto perturba al protagonista de la genial obra de Shakespeare. Hasta los monstruos comen, incluso ávidamente, como es el caso del inmortal conde Drácula, que busca siempre un cuello succulento para saciar su ancestral hambre de sangre.

Hay comida en todos los textos incipientes de la historia: la Biblia, el Talmud, el *Mahabhárata*, el Corán; son forjadores de religiones e incluso guías para saber qué comer y qué no. Incluyendo, claro está, los versos de la *Ilíada* y la *Odisea*.

Adán y Eva son expulsados del Paraíso por comer el fruto prohibido del árbol del conocimiento del bien y del mal. Las interpretaciones iconográficas de ese momento transgresor —que los hizo (y, por ende, a todos nosotros) humanos— representan el fruto en forma de manzana; pero muchos sostienen que fue

un higo, pues, en las imágenes, ambos personajes suelen cubrir pudorosamente sus partes nobles con una hoja de higuera (la del manzano no daba para tanto). La Biblia no especifica cuál era el fruto, ni menciona los demás que había en el jardín del Edén. Tal vez —y es una idea mía—, hartos de comer siempre lo mismo, se aventuraron a probar, pese a las terribles advertencias, algo nuevo. La curiosidad es la materia prima de la que estamos hechos y se basa en el impulso y en la aplicación del raciocinio.

Si, por ejemplo, a mí me prohibieran —so pena de ser expulsado de cualquier paraíso— comer un buen jamón de Jabugo, sin duda sería un paria sobre la Tierra, con mi pata de cerdo al hombro, silbando alegremente por el desierto. Paria pero feliz. La Biblia dice que los animales que no tienen pezuñas hendidas y que no rumian se consideran impuros (léase: cerdo). Y lo siento por los muy ortodoxos.

Tal vez la comida y bebida más sagrada sea la que se ofreció en la última cena, donde Jesucristo compartió a los discípulos su carne y su sangre en forma de pan y vino, un ritual que se conserva hasta nuestros días en la liturgia católica.

Donde hay literatura, siempre habrá comida. Y ambas son igual de disfrutables.

Sigo con la Biblia. Encuentro en Romanos 14:3 el siguiente texto: «El que come de todo no debe menospreciar al que no come ciertas cosas, y el que no come de todo no debe condenar al que lo hace, pues Dios lo ha aceptado». Es claro, pues, que más de una mano escribió este texto fundacional y que, en ocasiones, se contradice. Me quedo con este versículo que habla de una tolerancia que muchos han perdido por el camino.

Hay numerosas menciones de alimentos, como el aceite de oliva, la levadura, el pan, la leche, la miel y la sal. Y todos tienen un significado espiritual en el que no ahondaré para no meterme en más líos.

El Corán menciona la miel, la leche, los dátiles, las uvas, las aceitunas y el ajo como parte de las bendiciones de Alá, así como los camellos, las vacas y las ovejas. Y, de nuevo, el cerdo es proscrito categóricamente. Hoy se sabe que la carne de cerdo es más saludable que muchas otras y que son animales limpios.

Incluso en este libro y algunos hadices (dichos y acciones atribuidos al profeta Mahoma) se establecen normas para comer y beber, y yo, con gusto, las transcribo:

- Lavarse las manos antes y después de comer.
- Comer con la mano derecha.
- Beber con calma, en sorbos y sin apresurarse.
- No criticar la comida que se recibe.
- Distinguir entre alimentos y bebidas permitidos (*halal*) y prohibidos (*haram*), conforme a lo establecido en el Corán.
- Durante el mes de Ramadán, abstenerse de comer, beber y tener relaciones sexuales.

Pero todo texto sagrado admite interpretaciones; así que, durante ese mes sagrado llamado Ramadán —nombre de un mes lunar del calendario islámico que proviene de la raíz árabe *ar-ramad*, que significa «calor abrasador»—, los musulmanes ayunan desde el alba hasta el ocaso, siendo esta una de las prácticas que conforman los cinco pilares del islam. Así que el ayuno va del amanecer al ocaso; no quise averiguar más acerca del sexo.

El caso es que la comida aparece en casi todos los textos referenciales de las religiones más importantes del mundo entero; finalmente, como humanos, pecamos al comer, pero también celebramos con la comida a nuestros dioses.

Pero la historia es más larga: en tablillas de arcilla mesopotámicas de hace aproximadamente mil setecientos años antes de nuestra era, se encuentran minuciosas descripciones de alimentos e incluso detalladas recetas. Y no dudo que, en cuevas paleolíticas, bellamente dibujados sobre las paredes, aparezcan alimentos en forma de animales que nos hicieron ser quienes somos. Los animales dibujaban el entorno, cierto, pero eran también la despensa.

Existe un manuscrito romano llamado *Apicius*, en honor a su supuesto recopilador, Marco Gavio Apicio, un célebre gastrónomo romano del siglo I de nuestra era, aunque el texto tal como lo conservamos fue probablemente compilado y redactado varios siglos después, entre los siglos IV y V. Reúne más de quinientas recetas mediterráneas, lo que lo vuelve el libro de cocina más antiguo de Occidente.

Pero que nadie se llame a engaño: el manuscrito más antiguo que poseemos es una copia medieval, escrita en el siglo IX en el monasterio de Fulda, Alemania. Es muy probable que esta copia derive de versiones anteriores, ya perdidas en la noche de los tiempos, pero que contiene una enorme variedad de recetas y técnicas que reflejan la pluralidad y enorme diversidad de la gastronomía mediterránea. Y yo estoy convencido de que aquellos sombríos monjes medievales alemanes no tenían el tipo de conocimientos necesarios para inventar tales recetas. Sin duda, copiaron un original que lamentablemente ya no existe.

El *Apicius*, llamado también *De re coquinaria* (*Acerca de la cocina*), se conserva a buen resguardo en la Colección de Cocina Margaret Barclay Wilson de la Academia de Medicina de Nueva York, y existe otra copia en la Biblioteca Vaticana.

Rescato tan solo una receta de ese antiguo y sabio libro, para beneplácito de todos:

### **Melón y sandías a la pimienta (*pepones et melones*)**

Para 6 personas

1 melón

1/2 sandía

2 pellizcos de pimienta recién molida

1 cda. de poleo

1 cda. de miel

1 cda. sopera de vino pajizo (vino blanco semidulce)

#### *Modo de preparar*

Machacar el poleo.

Cortar el melón y la sandía en dados.

Mezclar el melón y la sandía con la miel, la pimienta, el vino y el poleo.

Servir muy fresco.

Elemental y delicioso; lo he probado y puedo dar fe de ello.

Tal vez los libros de recetas sean los más socorridos en el mundo entero; y en cada casa que se precie del sabor de su comida, sin duda habrá un recetario personal o familiar que da cuenta de esos platillos que, traspasando la barrera del tiempo, permanecen como una herencia indeleble y única de su propia y muy particular identidad: nuestra huella dactilar del sabor.

Pero sigo con la literatura, que es lo que corresponde a este capítulo.

Alrededor del siglo VIII antes de nuestra era fueron escritos dos textos fundamentales de la literatura universal: la *Ilíada* y la *Odisea*, atribuidos al viejo poeta ciego y griego (sin eufemismos) Homero. Hoy se sabe que muchos versos fueron cambiando y aumentando con el paso del tiempo: algunos por los llamados rapsodas, que iban de pueblo en pueblo cantando y narrando estas gestas heroicas —y poniendo de su particular cosecha—, y otros por escribas que los fueron poniendo por escrito, aprovechando la magnífica tradición oral. Las primeras ediciones de la *Ilíada* y la *Odisea* aparecieron en Florencia en 1488. Desde entonces, han circulado múltiples traducciones y adaptaciones que las han hecho llegar hasta nosotros.

A decir de Homero, los griegos de su tiempo comían trigo y cebada, molidos en harina para elaborar pan, tortas y gachas; lentejas, garbanzos y habas; buey, cordero, cabra, jabalíes, venados y liebres, y para mi beneplácito, también cerdo como se menciona en la *Ilíada*. Por supuesto, pescado, cebollas, ajos, coles, aceitunas y mucho vino y aceite de oliva. También leche de cabra y de oveja.

Pero no se mencionan muchos platillos como tales, aunque en el canto XIV de la *Ilíada* dice literalmente:

Se levantó el ligero Aquiles y degolló una cándida oveja. Sus compañeros la desollaron y aliñaron con cuidado. La trincharon sabiamente y la ensartaron con brochetas; la asaron cuidadosamente y retiraron todo del fuego. Automedonte cogió el pan y lo distribuyó por la mesa en bellas canastillas, y Aquiles distribuyó las tajadas de carne.

Así que podemos decir que las «brochetas» que todos conocemos en sus distintas variedades provienen, por lo menos en el terreno literario, de manos de Aquiles.

La filosofía no se escapa de las veleidades gastronómicas (al fin y al cabo, tan humanas) y es Platón (Atenas, 427-347 antes de nuestra era) quien escribe un texto curioso y conmovedor donde la mesa es solo un pretexto para hablar de muchas cosas, pero sobre todo del amor y las relaciones: *El banquete*.

En una cena ofrecida a Sócrates, Fedro, el médico Erixímaco, el poeta Aristófanes y otros, invitados por Agatón, quien ha sido premiado por su primera tragedia, se acuerda de beber con moderación desde el inicio (supongo que para evitar nublar las disquisiciones) y Erixímaco dice categórico: «Mi experiencia de médico me ha hecho ver perfectamente que el exceso de vino es funesto para el hombre».

El caso es que se habla muy poco de comida en ese banquete y mucho de esas sensaciones que nos hacen ser quienes somos. Una pena, porque nos perdemos lo que se comió entre esos genios, aunque podemos encontrar verdaderas joyas de pensamiento como esta frase que aún resuena en mis oídos: «El amor es más antiguo que los dioses y, de todos ellos, el que más beneficios concede a los hombres. Abolengo, honores, riquezas, nada puede inspirar al hombre como el amor, lo que es necesario para llevar a cabo una vida honorable».

El amor, pues, es el alimento esencial del espíritu y da honorabilidad, incluso si no hay pan en la mesa.

La profesora María José García Soler, de la Universidad del País Vasco, tiene un texto fascinante que se llama *La*

*gastronomía como recurso cómico en la literatura griega* de 2009, del cual copio algunos fragmentos:

Es en la comedia sin embargo donde la presencia del elemento gastronómico alcanza una mayor entidad. Ello se debe en buena medida a que es un género que toma una parte importante de su material de todo aquello que compone la vida cotidiana, incluyendo la comida y la bebida. Las dos son mencionadas con relativa frecuencia con la finalidad de hacer reír, ya desde la Comedia Antigua, aunque alcanzarán un mayor relieve en la Media. En las obras y los fragmentos conservados no faltan los chistes sobre alimentos comunes —como el puré de lentejas o los higos—, y de lujo —como los pescados más delicados—, ni tampoco las escenas en las que algún personaje describe sus problemas cuando va al mercado o las descripciones de banquetes pantagruélicos con menús interminables. Desde sus primeras apariciones nos movemos muchas veces en el límite entre lo real y lo deseado, entre lo que el público en general tenía a su disposición y aquello que quedaba solo al alcance de unos pocos afortunados.

Es, pues, la comida un personaje más, de suma relevancia en esos textos. García Soler cuenta cómo, por ejemplo, Heracles —el mítico héroe— no solo es valiente y atrevido, sino también un glotón de siete suelas; en una de las comedias de Píndaro, por ejemplo, se detalla cómo es capaz de comerse de un tirón dos bueyes asados.

En otra parte del ensayo, se refiere a Epicarmo, quien en su obra titulada *Sirenas* no solo cuenta cómo las criaturas mitad mujer y mitad pez intentan, con sus cantos, atraer a Ulises

hacia el abismo marino, sino que lo tientan con una lista de delicias que lo hacen sufrir como un desesperado y le presentan ensoñaciones que parecen muy reales:

Temprano, justo después del alba, asamos a la brasa pescaditos rechonchos y tostada carne de lechoncito y pulpos, y bebimos con ellos un vino bien dulce. ¡Ay, ay, desgraciado! Tres veces a la vez bien se diría que me invita. ¡Ay de mis males! Y junto a eso, un grueso salmonete y dos bonitos cortados por la mitad, ¡y había tantas palomas torcaces y cabrachos!

Son en esas espectaculares comedias donde aparece por primera vez un personaje muy importante: el cocinero. A decir de García Soler:

Como personaje cómico interviene en muchas escenas preparando comidas para bodas y banquetes, perfectamente caracterizado como un charlatán, un embaucador dotado de un lenguaje sentencioso, bajo el que se esconde el propósito de llevarse todo lo que pueda de la casa donde va a cocinar. A través de su palabrería intenta convencer a sus interlocutores de sus grandes habilidades culinarias, insistiendo en su esmerada preparación, que incluye saberes tan dispares como la astrología para determinar la mejor época para cada alimento, la psicología para decidir qué se debe servir a cada tipo de persona o la estrategia para saber en qué orden presentar los platos.

Demos un salto en el tiempo y vayamos hasta el siglo XIV, donde encontramos el *Llibre de Sent Soví* (que en catalán significa: *Libro de san Salvio*), un prontuario medieval anónimo

que nos habla de las recetas de la cocina mediterránea, sobre todo de la practicada en los territorios catalanes de la Corona de Aragón y de aquella ofrecida en las cocinas de la clase más pudiente, que, por supuesto, tenía acceso al manuscrito.

En él, se pueden encontrar cosas tan espectaculares como una salsa de *paguo* —o *paguó*— con tocino sofrito, cebolla, carne de conejo, gallina, leche de almendra, un picadillo de hígados fritos con más almendras, hierbas aromáticas, miel y azúcar, entre otros ingredientes; una empanada de *peix* (pescado); una coca de sardina sobre un bollo coronado con cebollas asadas; o un *menjar blanc*, que suele traducirse como «manjar blanco», y que no es más que un postre elaborado con almendras dulces y amargas, almidón, azúcar, un poco de aceite de almendra y pechuga de pollo que, en la actualidad, no se incorpora allá donde todavía se hace de la manera tradicional.

Hay muchos recetarios y mucha literatura alrededor de todo aquello que satisface nuestra hambre y hace gozar a nuestros sentidos, y no podemos menos que celebrar que hayan logrado superar el temible paso del tiempo.

En *La Celestina*, de Fernando de Rojas, escrita entre 1499 y 1502 (y que marca el final de la Edad Media), se habla, en su noveno acto, de un banquete que se ofrece en casa de la Celestina y donde uno de los personajes, Pármeno, reflexiona sobre la comida:

La necesidad y pobreza, el hambre, que no hay mejor maestra en el mundo, no hay mejor despertadora y avivadora de ingenios. ¿Quién mostró a las picazas y papagayos imitar nuestra propia habla con sus arpadas lenguas, nuestro órgano y voz, sino esta?

En 1532 se publica en París, firmado por Alcofribas Nasier —anagrama de François Rabelais—, un texto alucinante y sorprendente: *Pantagruel* (luego vendría *Gargantúa*), donde se habla de un gigante con un apetito tan voraz que, con el paso del tiempo, se ha convertido en sinónimo del exceso absoluto. ¿O nunca han estado en un banquete «pantagruélico»? Yo sí, muchas veces.

Pantagruel es un ser gigantesco que en mucho podría asemejarse a un ogro de cuentos infantiles, pero que, por el contrario, es un gigante glotón y bondadoso, siempre hambriento.

Estoy convencido de que esa hambre de la que hablamos es, sin duda, avivadora de ingenios, como puede verse claramente en el *Lazarillo de Tormes*, obra española anónima de 1554, donde el pícaro Lázaro, un niño de extracción muy humilde, se convierte en «guía» de un ciego (y de ahí viene la palabra «lazarillo» para identificar a quienes desempeñaban ese curioso oficio, hoy casi en desuso). El caso es que el ingenio de ese pequeño se ha convertido en sinónimo de vivacidad y supervivencia. Dice Miguel Ángel Almodóvar, autor del libro *El hambre en España*, que *El Lazarillo de Tormes* constituye un repertorio biográfico del hambre.

Es *El Lazarillo de Tormes* un recuento sistemático y cruel de las argucias que el pobre Lázaro tiene que inventar constantemente para poder llevarse algo (poco) al estómago mientras sirve a diversos personajes.

Está escrito en forma de carta dirigida a «Vuestra merced», de la que no se sabe nada más en el texto, y en ella se narran todas sus aventuras, y sobre todo desventuras, para sobrevivir. Por ejemplo, cuenta su relación con el pordiosero ciego:

Él traía el pan y todas las otras cosas en un fardel de lienzo, que por la boca se cerraba con una argolla de hierro y su candado y su llave, y al meter todas las cosas y sacarlas, era con tan gran vigilancia y tanto por contadero, que no bastara hombre en todo el mundo hacerle menos una migaja. Mas yo tomaba aquella laceria [miseria] que él me daba, la cual en menos de dos bocados era despachada. Después que cerraba el candado y se descuidaba, pensando que yo estaba entendiendo en otras cosas, por un poco de costura, que muchas veces de un lado del fardel descosía y tornaba a coser, sangraba el avariento fardel, sacando no por tasa pan, más buenos pedazos, torreznos y longaniza. Y así, buscaba conveniente tiempo para rehacer, no la chaza, sino la endiablada falta que el mal ciego me faltaba. Todo lo que podía sisar y hurtar traía en medias blancas [monedas de poco valor], y cuando le mandaban rezar y le daban blancas, como él carecía de vista, no había el que se la daba amagado con ella, cuando yo la tenía lanzada en la boca y la media aparejada, que por presto que él echaba la mano, ya iba de mi cambio aniquilada en la mitad del justo precio.

Es el *Lazarillo* quien, de alguna manera, inaugura el género de la novela picaresca, y se refiere todo el tiempo a esa comida que le escatiman y sin la cual no habría posibilidad de sobrevivir.

Santiago Juanes, en una entrada del 23 de septiembre de 2013 que publicó en su blog llamado *El Tumbaollas*, sostiene lo siguiente a propósito de la gastronomía de *El Lazarillo de Tormes*:

En este marco de hambrunas nació un género literario, la picaresca, marcado sobre todo por la lucha de sus protagonistas

contra los elementos para sobrevivir. Hijos de ese género, quizás del propio *Lazarillo* o hermanos, son la *Vida y obras del pícaro Guzmán de Alfarache*, de Mateo Alemán; *La vida del escudero Marcos de Obregón*, de Vicente Espinel; *La Historia de la vida del buscón llamado don Pablos*, de Francisco de Quevedo; también podrían incluirse algunas *Novelas ejemplares* de Miguel de Cervantes, como *Rinconete y Cortadillo* o *La Pícaro Justina*.

Hay una obra de teatro breve muy curiosa, de Pedro Calderón de la Barca, titulada *Mojiganga de los guisados*, donde los personajes son, entre otros, una cocinera, un galopín, el estofado, la albondiguilla, la olla, el carnero verde, la pepitoria y la ensalada.

En algún momento, habla la olla:

Ya hablo:

ya sabéis, que no quisiera  
con antiguallas cansaros,  
como yo soy doña Olla  
Carnero y Vaca Caldo,  
apellidos conocidos  
entre escudillas y platos.  
Mi sangre, si la ignoráis,  
podréis sacar por el rastro,  
que dudo haya otra que tenga  
abolorio tan probado.  
Mi dote es grande: el tocino,  
el repollo, los garbanzos,  
la berenjena, el cardillo,  
las cebollas y los ajos.

Y titulando mi casa  
soy, porque Dios me lo ha dado,  
la Marquesa de las Berzas  
y Condesa de los Nabos.  
Diréisme que soy podrida  
y vive el Cielo que es falso,  
porque yo solo me pudro  
cuando hay muchos convidados.  
Y así, vengo a que borréis  
de los libros el adagio  
que dice que cada día  
si hubiese olla, amarga el caldo.

El texto entero es alucinante y muy divertido, y refleja de manera clara la alimentación de la época y sus posibilidades.

Francisco de Quevedo, el gran jefe del Siglo de Oro, mete en sus sonetos, aquí y allá, diversos alimentos, pero es tal vez en la novela picaresca *Historia de la vida del Buscón, llamado don Pablos*, donde un hidalgo venido a menos trata, por todos los medios y casi siempre por la vía de la comida, de mantener su condición de prohombre, aunque ello fuera totalmente falso, como puede verse en este pasaje:

Mi amigo iba pisando tieso y mirándose a los pies, sacó unas migajas de pan, que traía para el efecto siempre en una cajuela, y derramóselas por la barba y el vestido, de suerte que parecía haber comido. Yo iba tosiendo y escarbando por disimular mi flaqueza, limpiándome los bigotes, arrebozado y la capa sobre el hombro izquierdo [...]. Todos los que me veían me juzgaban por comido; si fuera de piojos no erraran.

Por su lado, en alguna de sus *Novelas ejemplares*, que no se inscriben en el terreno de la llamada picaresca, Miguel de Cervantes también nos habla, desde el pasado, de esos tiempos de hambruna. En *Rinconete y Cortadillo* puede leerse sobre un curioso y poco habitual festín para catorce personas (algo absolutamente impensable para la época):

...se sentaron todos alrededor de la estera con grande regocijo, y la Gananciosa tendió la sábana por manteles sobre ella, y lo primero que sacó de la canasta fue un grande haz de rábanos y luego una cazuela llena de coles, y tajadas de bacallao frito; luego sacó medio queso de Flandes; con una olla de azeytunas gordales, y un plato de camarones, con seis pimientos, y doce limas verdes, y hasta dos docenas de cangrejos, y quatro hogazas de Gandul, blancas y tiernas, todo lo cual se puso de manifiesto.

Tal vez solo podría suceder algo así en el territorio de la ficción, en una España hambrienta y desesperanzada.

Una muestra de ingenio frente a la escasez está presente en *La pícaro Justina*, publicada en 1605 y atribuida a Francisco López de Úbeda, donde el dueño de una posada cuenta graciosamente cómo funciona su cocina: «...si viene a vuestra casa un gato muerto, honradle, y decir que es liebre; al gallo llamadle capón; al grajo, palomino; a la carpa, lancurdia; a la lancurdia, trucha».

En pocas palabras, es esa frase que ha llegado hasta nosotros y que es sinónimo de engaño: «dar gato por liebre».

En un texto titulado *La cocina del Siglo de Oro, esplendores artísticos y patéticas hambrunas*, firmado por Almodóvar, se da cuenta de un par de escritos sobre cocina:

Otro recetario señero, entre el Renacimiento y el Barroco, es el *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*, del que fue autor Francisco Martínez Montañón, responsable de la cocina de Palacio durante los reinados de Felipe II, Felipe III y Felipe IV, y que vio la luz en 1611. Siguen en importancia, el *Libro del arte de cocina*, publicado en 1607 por Domingo Hernández de Maceras, cocinero del Colegio Mayor de Oviedo de la Universidad de Salamanca, que se presenta como una pieza rara y originalísima debido a que no es un formulario destinado a nobles o cortesanos de alto rango, sino que va dirigido al cotidiano sustento de los alumnos del paraninfo, cuya situación económica distaba mucho de ser boyante.

En 1605 —y me perdonarán los saltos en el tiempo— se publica *El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha*, de Miguel de Cervantes, ese libro fundamental para el idioma español, donde la comida, todo el tiempo, juega un papel principalísimo. Ya en su primer párrafo se lee: «Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda».

Comida, pues, esencial comida. «Duelos y quebrantos» es un plato de la cocina manchega cuyos ingredientes principales son huevo revuelto, chorizo y tocino de cerdo. La vaca era menos cara que el carnero y el salpicón se hacía con restos de carne, generalmente de un cocido, al que se le añadía tomate, cebolla, pimiento y huevo cocido. El palomino era un ave pequeña.

En otro momento de la obra, Sancho Panza, fiel aliado y escudero, mira un potaje que se cocina a fuego lento y exclama: «Dos manos de ternera que parecen uñas de vaca están

cocidas con sus garbanzos, cebollas y tocinos, y a la hora de ahora están diciendo cómeme, cómeme».

Alguien se dio a la tarea de contar las veces que aparecen comidas en el texto de Cervantes y el resultado es singular: «El pan aparece 65 veces, la cebolla unas 10, el tocino nueve, los huevos ocho, las aceitunas en un par de momentos (en uno de ellos dice que “secas y sin adobo alguno”), el queso figura en 19 referencias y el requesón en nueve». Y por supuesto el vino es una parte importantísima de la dieta y se menciona en cuarenta y cuatro ocasiones.

En *Las bodas de Camacho* ocurre un festín que el narrador describe con detalle a través de los ojos de Sancho, para beneplácito de todos nosotros:

Lo primero que se le ofreció a la vista de Sancho fue, espetado en un asador de un olmo entero, un entero novillo; y en el fuego donde se había de asar ardía un mediano monte de leña, y seis ollas que alrededor de la hoguera estaban no se habían hecho en la común turquesa de las demás ollas, porque eran seis medias tinajas, que cada una cabía un rastro de carne: así embebían y encerraban en sí carneros enteros, sin echarse de ver, como si fueran palominos; las liebres ya sin pellejo y las gallinas sin pluma que estaban colgadas por los árboles para sepultarlas en las ollas no tenían número; los pájaros y caza de diversos géneros eran infinitos, colgados de los árboles para que el aire los enfriase.

Contó Sancho más de sesenta zaques de más de a dos arrobas cada uno, y todos llenos, según después pareció, de generosos vinos; así había rimeros de pan blanquísimo como los suele haber de montones de trigo en las eras; los quesos, puestos como ladrillos enrejados, formaban una muralla, y dos calderas de

aceite mayores que las de un tinte servían de freír cosas de masa, que con dos valientes palas las sacaban fritas y las zabullían en otra caldera de preparada miel que allí junto estaba.

Los cocineros y cocineras pasaban de cincuenta, todos limpios, todos diligentes y todos contentos. En el dilatado vientre del novillo estaban doce tiernos y pequeños lechones que, cosidos por encima, servían de darle sabor y enternecerle. Las especias de diversas suertes no parecía haberlas comprado por libras, sino por arrobas, y todas estaban de manifiesto en una grande arca. Finalmente, el aparato de la boda era rústico, pero tan abundante, que podía sustentar a un ejército.

Luis Marcet, gran cocinero y escritor, con un ingenio enorme y una pluma envenenada, tenía una columna en un diario mexicano sobre comida, por supuesto, y la firmaba como «Gastrofilus». Pero, sobre todo, fue siempre un gran amigo de sus amigos —por ejemplo, mis padres— y dueño de uno de los mejores restaurantes españoles de la Ciudad de México: el Mesón del Cid, en el número 61 de la calle de Humboldt, fundado en 1972 y que ahí sigue conservando la tradición. Luis, lamentablemente, ya no está con nosotros.

Ahí se podía (y se puede todavía) comer el lechón al estilo de Cándido (gran cocinero segoviano y nombrado con todos los honores como Mesonero Mayor de Castilla desde el lejano 1949). Es un lechón tan tierno que se corta con el canto de un plato, que luego se tira al suelo.

Todo esto viene a cuento porque yo fui muchas veces al Mesón y estuve presente —y sobre todo comí— durante aquellas «cenas medievales» que se hacían los sábados. En un gran asador, mucho más grande que una chimenea, podía verse girar,

espetado, un pequeño novillo, relleno de lechones, que a su vez estaban rellenos de pichones, y estos últimos, de piñones.

*¡Las bodas de Camacho!*

No, mejor que las bodas de Camacho. Ahí comimos hasta el hartazgo, bebimos vino en porrón hasta la saciedad y celebramos la vida por todo lo alto. Todos los años, para la comida de Navidad, Luis mandaba uno de sus maravillosos lechones para la familia, siempre acompañado por un plato.

La Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Alcalá de Henares publicó en su página la receta de un plato señero y festivo: el llamado «guiso de las bodas de Camacho», que aparece en un momento muy importante de la novela y cuya receta ahora mismo transcribo, por si alguien quiere prepararla para honrar la memoria de don Miguel:

### **Guiso de las bodas de Camacho**

- 1 pollo
- 1 cebolla
- Harina y pan rallado
- Huevo batido
- Jamón picado muy fino
- Vino blanco
- Perejil y almendras
- Pan frito
- Azafrán
- Pimienta
- Nuez moscada

### *Modo de preparar*

Cortar el pollo en pequeños trozos, luego se reboza en huevo,

harina y pan rallado para que quede crujiente una vez frito. Aparte, sofreír a fuego lento la cebolla añadiéndole agua ligeramente azucarada para caramelizarla. A continuación, se añade el pollo, bien regado con vino blanco manchego.

En un mortero se machacan las almendras, el pan frito, el azafrán, la pimienta y la nuez moscada. Ligar la salsa con harina diluida en un poco de vino, removiendo rítmicamente para evitar grumos y lograr la consistencia justa, ni clara ni espesa; se añade el contenido del mortero y el jamón picado muy fino. Se deja hervir a fuego lento por dos horas.

Aunque no encontré el famoso pollo en el cuerpo del texto cervantino, sirva pues como homenaje y para ir entrenando las papilas gustativas.

Ahora mismo entro sigilosamente en la muy bella y muy barroca cocina donde la mujer, vestida con hábitos, trasiega frente a una enorme olla que palpita sobre un brasero encendido.

Hay sobre la mesada donde se trabaja, ristras de ajos, cazuelas de cobre bruñido, atados de laurel, chorizos puestos al fresco, cecina y otras muchas maravillas. Está adornada la cocina con azulejos y platos de talavera, de la poblana y la española, que iluminan el lugar.

Ella menea con una pala de barro eso que en la olla se va haciendo lenta y amorosamente; mete un dedo en el guiso y lo prueba. Luego se queda unos instantes quieta y, de un pote de barro que hay a su derecha, saca una pizca de comino dejándolo caer, como debe caer la lluvia de primavera: lenta y parsimoniosamente.

En la pared hay un crucifijo y la imagen de un santo pequeño y gordito que pareciera estar a punto de echarse a volar. Sé quién es: el patrón de las cocinas, san Pascual Baylón.

La mujer musita unas palabras que yo, inmediatamente, adivino. Es la oración que escribió don Alfonso Reyes muchos siglos después, pero que la magia de este túnel del tiempo en el que me he metido sin ser invitado me permite repetir y que ahora comparto con gusto:

Baile en mi fogón  
San Pascual Baylón  
oiga mi oración  
mi santo patrón.

Se está encomendando para que salga bien el guiso: rico, pero con la sobriedad conventual que debe privar en esa cocina. No puede haber exceso en los sentidos, pero sí la maravilla de la reunión de sabores que el encuentro de dos mundos ha propiciado.

La mujer se llama Juana de Asbaje, pero todos la conocen como sor Juana Inés de la Cruz. El año podría muy bien ser 1625.

Me acerco sigiloso y paso a su lado sin que ella me vea; yo todavía no he nacido, pero mi nariz palpita con los efluvios que salen de su marmita. Está preparando un maravilloso manchamanteles, uno de los platos épicos de la cocina novohispana. Me atrevo a meter yo también un dedo en el guiso y luego en mi boca, sin que me vea.

Esta mujer cocina tan bien como escribe. Doy fe.

Experta en sonetos y recetas, sor Juana revoluciona nuestro mundo con sus magníficas palabras y sus guisos sabios.

Decía Salvador Novo, y cito: «En las cocinas de los conventos y los palacios se gestará lenta, dulcemente —como en las alcobas el otro— el mestizaje que cristalizaría la opulenta singularidad de la cocina mexicana».

Y me sumo a su dicho. La cocina conventual mexicana es un prodigio que ha pasado la prueba del tiempo y que llega hasta nosotros con su espléndida fragancia y rotundez; no olvidemos que en esos fogones se gestaron platos que nos enaltecen y que nos identifican en el mundo entero, como el mole poblano o los chiles en nogada. ¡Poca cosa!

¿Cómo entender que en los conventos surgieran maravillas tan carnales que incitan a la gula (pecado capital) y al desenfreno? Recorro a mi sabio padre, Paco Ignacio Taibo I, que en uno de sus libros sobre el mole dice textualmente: «Mundo místico, mágico y sensual donde se da un amor perfectamente casto y al mismo tiempo de una carnalidad sin límites en esa experiencia de los sabores que alcanzaban mediante una complicidad secreta y sutil».

Alejadas de los placeres mundanos, las monjas barrocas llegaban al límite permitido del placer, por medio de sus guisos.

Hay un libro que amo: *Sor Juana en la cocina*, de mi amiga Mónica Lavín y de mi amiga también, Ana Benítez Muro, una escritora la primera y una investigadora gastronómica la segunda, que nos deleitan con su texto editado por Planeta en el año 2000.

Es un inteligente y sabroso recorrido por nuestro mestizaje gastronómico y, particularmente, por su devoción a sor Juana, a sus escritos y a sus platillos exuberantes.

Va, con su permiso, un bello fragmento de su obra:

Eran tiempos de la Colonia, el mestizaje del país se cocinaba en todos los ámbitos: el lenguaje, los edificios, la traza urbana, los rituales religiosos, la descendencia. Convivían españoles, criollos, mestizos, indígenas y esclavos negros. Pero donde el mestizaje se practicaba cotidianamente era en el fogón, allí donde los productos del Viejo Continente y los de América forzosamente convergían en el afán de recrear algún platillo a semejanza de las tradiciones españolas, o con la inventiva que los sabores, los colores y el legado prehispánico de esa latitud más tropical proveían. Comer era asunto de todos los días, así que en el fogón de las familias acomodadas y en el de los conventos, donde las mujeres españolas, criollas, negras e indígenas concurrían, nació la cocina mexicana, mestiza por definición, pródiga e imaginativa por geografía y desesperación. En la convergencia de esas dos cocinas: la indígena, con sus sabores distintivos y su variedad de ingredientes, y la española, que gracias al reciente invento de Gutenberg se apoyaba en el famoso *Libro de guisados, manjares y potajes del cocinero real Ruperto de Nola*, nació la cocina mexicana, adicionada con costumbres y paladares originarios de África. Dice Curiel y Monteagudo que la cocina mestiza representa una forma de ser; surge barroca, viva y por sí misma elocuente.

Del convento de San Jerónimo, donde vivía, escribía, rezaba y guisaba sor Juana, mis amigas recuperan un texto de Artemio del Valle Arizpe, del cual comparto un fragmento:

Sus dulces son una pura maravilla, la cima y el emporio del convento; sus alfajores de tradición morisca, sus melindres y sus amieles, sus yemitas acarameladas entre picados papelillos de

diferente color, semejan extrañas flores, sus huevitos de faltrique-  
ra, sus alfeñiques, sus leves aleluyas y sus canelones de acitrón...

Y sigue y sigue el goloso don Artemio haciendo un recuento de  
joyas sin fin que dan lustre y realce a las muy afamadas cocie-  
neras jerónimas.

Dicen Mónica y Ana:

En 1669 mediante la ceremonia del velo en el Convento de  
San Jerónimo, Juana de Asbaje se convirtió en Sor Juana Inés  
de la Cruz [...]. Pasó en ese convento más de la mitad de su  
vida. Durante ese tiempo, la amistad con la virreina María Lui-  
sa Manrique, marquesa de la Laguna y condesa de Paredes, le  
fue entrañable y sustancial para la publicación de sus obras en  
España. Famosa por su inteligencia, conocimiento y talento,  
a su vera se congregaban los intelectuales del reino, obispos  
y frailes. Pero como religiosa del convento de San Jerónimo,  
cumplió con distintas funciones: administradora, tesorera...  
Y al parecer, por el recetario publicado en 1979, también es-  
tuvo encargada de conservar la memoria gastronómica del  
Convento de San Jerónimo. Como manual para la educación  
de las jóvenes y las novicias que allí vivían, como testimonio de  
un saber propagado de boca en boca, el recetario da cuenta  
de las especialidades del convento donde la monja jerónima  
creó fama, envidias, y una gran biblioteca de la que tuvo que  
desprenderse al final de su vida, y entre cuyos muros murió.

Gracias Mónica y Ana.

De sor Juana son muy conocidos sus versos de *Primero  
sueño*, pero mucho menos estos que ella elaboró bellamente

y que tienen que ver con las recetas que fue recopilando a lo largo de su vida:

Lisonjeando, oh hermana, a mi amor propio  
me conceptúo formar esta escritura  
del Libro de Cocina ¡y qué locura!  
concluirla y luego vi lo mal que copio.  
De nada sirve el cuidado propio  
para que salga llena de hermosura,  
pues por falta de ingenio y de cultura,  
un rasgo no he hecho que no salga impropio.  
Así ha sido, hermana, ¿pero qué senda  
podrá tomar el que con tal servicio  
su grande voluntad quiso se entienda?  
¿Qué ha de hacer? Suplicaros que, propicia,  
apartando los ojos de la ofrenda,  
su deseo recibáis en sacrificio.

Sor Juana escribe, guisa y mira al mundo con ojos de asombro y lo recrea desde la mística conventual y su apasionado amor por las palabras.

No puedo dejarla sin dar una de sus recetas, mientras ella me mira con ojos de desconfianza desde su cocina, sabiendo que develaré un secreto bien guardado y que yo no debería meter mi nariz ni en su cocina ni en sus textos.

Va, pues, el gigote de gallina a la manera de sor Juana.

Vas a necesitar muchas cosas:

### **Gigote de gallina**

1 gallina (desplumada)

- 3 jitomates sin piel y sin semillas, partidos en cuartos
- 2 cebollas rebanadas
- 1/2 cdta. de clavo de olor
- 1/2 cdta. de canela
- 1/2 cdta. de pimienta
- 1/4 de cdta. de cominos
- 1/2 cdta. de semilla de cilantro
- 6 dientes de ajo
- 3 ramas de perejil (solo las hojas, nos advierte)
- 1 g de azafrán
- 300 g de jamón
- 1/2 taza de vinagre de frutas
- 2 chorizos (150 g)
- 1/2 taza de pasas
- 1/2 taza de aceitunas sin hueso
- 1/2 taza de almendras
- 3 chiles cuaresmeños en vinagre
- 1/4 de taza de alcaparras
- Manteca de cerdo a discreción

### *Modo de preparar*

Dice sor Juana:

Pon una cazuela untada con manteca y luego una capa de gallina y otra de jitomate, cebolla, clavo, pimienta, cominos, cilantro, ajo en pedacitos, perejil en lonjitas y azafrán, así continuarás y al último lonjas de jamón y vinagre, y puesto a cocer entre dos fuegos [uno alto y otro bajo].

Después de que esté cocido su caldo necesario, chorizones, pasas, almendras, aceitunas, chiles y alcaparras.

Un despliegue de imaginación y mestizaje, digo yo.

Fecha en marzo de 1691 y titulada como *Respuesta a Sor Filotea de la Cruz*, sor Juana escribe una larga carta contestando todas las recriminaciones que le hace el obispo de Puebla, Manuel Fernández de Santa Cruz (un mal bicho), que la acusa de ejercitar su talento en temas profanos en lugar de darse a la literatura devocional. Y Sor Juana le pega un par de bofetadas metafóricas y defiende su labor intelectual, mientras reclama el derecho que tiene la mujer a la educación.

Y cuele un par de párrafos maravillosos, escritos desde la cocina, pero, sobre todo, desde la brillante inteligencia de la que hacía gala:

Pues ¿qué os pudiera contar, señora, de los secretos naturales que he descubierto estando guisando? Veo que un huevo se une y fríe en la manteca o aceite y, por contrario, se despedaza en el almíbar; ver que para que el azúcar se conserve fluida basta echarle una muy mínima parte de agua en que haya estado membrillo u otra fruta agria; ver que la yema y clara de un mismo huevo son tan contrarias, que, en los unos, que sirven para el azúcar, sirve cada una de por sí y juntos no.

Sentarse a la mesa con sor Juana es sentarse con lo mejor de nuestras tradiciones y nuestra identidad. Sentarse con el pasado para vislumbrar el futuro. Y ella, desde el otro lado de la mesa, me sigue mirando con total desconfianza, y con justa razón.

La gastronomía de la época está muy presente en la literatura del Siglo de Oro. Los autores de obras de teatro, comedias,

entremeses y novelas picarescas o de costumbres, como Miguel de Cervantes, Luis de Góngora, Tirso de Molina, Pedro Calderón de la Barca, Francisco de Quevedo y, por supuesto, Lope de Vega, hacían en sus escritos continuas referencias a las comidas, los vinos, las frutas o los dulces. Los oficios relacionados con la cocina también dieron mucho juego a estos autores.

La gastronomía en la literatura del Siglo de Oro no era tan solo la somera descripción de platos o banquetes, sino más bien un crudo reflejo de la sociedad de su tiempo y un perfecto reflejo de las costumbres y la vida cotidiana.

Lope de Vega, bien llamado el «Fénix de los ingenios», utiliza la comida en muchas de sus comedias; las escenas donde aparecen banquetes y cocinas son numerosas y escenario de enredos y malentendidos. El comer y la comida actúan como un símbolo de amor, deseo y conflicto, y a menudo sirven para que los personajes logren sus objetivos o resuelvan sus dilemas.

El enorme Francisco de Quevedo, por el cual —ustedes disculparan— tengo una enorme debilidad, habló mucho de comida en sus sonetos y obras varias, pero hay un texto en particular titulado *Boda y acompañamiento del campo*, donde cuenta, con enorme gracia, la unión de dos vegetales. Y, sin dar mayores explicaciones, aquí lo transcribo para que ustedes lo disfruten tanto como yo:

Don Repollo, y Doña Berza,  
de una sangre y de una casta,  
si no caballeros pardos,  
verdes fidalgos de España,  
casáronse, y a la boda  
de personas tan honradas,

que sustentan ellos solos  
a lo mejor de Vizcaya;  
de los solares del campo  
vino la nobleza y gala,  
que no todos los solares  
han de ser de la montaña.  
Vana, y hermosa, a la fiesta  
vino Doña Calabaza,  
que su merced no pudiera  
ser hermosa, sin ser vana.  
La Lechuga, que se viste  
muy de verde y con fanfarria,  
presumida, sin ser fea,  
de frescona y de bizarra.  
La Cebolla a lo viudo,  
vino con sus tocas blancas,  
y sus entresuelos verdes,  
que sin verdura no hay canas.  
Para ser dama muy dulce  
vino la Lima gallarda  
al principio, que no es bueno  
ningún postre de las damas.  
La Naranja a lo ministro,  
llegó muy tiesa y cerrada,  
con su apariencia muy lisa,  
y su condición muy agria.  
A lo rico y lo tramposo  
en su erizo la Castaña,  
que la han de sacar la hacienda  
todos por punta de lanza.

La Granada deshonesto  
a lo moza cortesana,  
desembozo en la hermosura,  
descaramiento en la gracia.  
Doña Mostaza menuda,  
muy briosa y atusada,  
que toda chica persona  
es gente de gran mostaza.  
A lo alindado la Guinda,  
muy agria cuando muchacha,  
pero ya entrada en edad  
más tratable, dulce y blanda.  
La Cereza a lo hermosura,  
recién venida muy cara,  
pero con el tiempo todos  
se le atreven por barata.  
Doña Alcachofa, compuesta  
a imitación de las flacas,  
basquiñas, y más basquiñas,  
carne poca, y muchas faldas.  
Don Melón, que es el retrato  
de todos los que se casan:  
Dios te la depare buena,  
que la vista al justo engaña.  
La Berenjena mostrando  
su calavera morada,  
porque no llegó en el tiempo  
del socorro de las calvas.  
Don Cohombro desvaído,  
largo de verde esperanza,

muy puesto en ser gentil-hombre,  
siendo cargado de espaldas.  
Don Pepino, muy picado  
de amor de Doña Ensalada,  
gran compadre de doctores,  
pensando en unas tercianas.  
Don Durazno a lo envidioso,  
mostrando agradable cara,  
descubriendo con el trato  
malas y duras entrañas.  
Persona de muy buen gusto  
Don Limón, de quien espanta  
lo sazonado, y panzudo,  
que no hay discreto con panza.  
De blanco, morado y verde,  
corta crin, y cola larga,  
Don Rábano, pareciendo  
moro de juego de cañas.  
Todo fanfarrones bríos,  
todo picantes bravatas,  
llegó el señor Don Pimiento,  
vestidito de botarga.  
Don Nabo, que viento en popa  
navega con tal bonanza,  
que viene a mandar el mundo,  
de gorrón de Salamanca.  
Mas baste, por si el lector  
objeciones desenvaina,  
que no hay boda sin malicias,  
ni desposados sin tachas.