



## ■ YACIMIENTOS LITERARIOS

# Las bodas de Camacho en *Don Quijote*

**C**ervantes publica dos partes de su famosa novela de caballerías. La primera con el título de *El Ingenioso Hidalgo don Quijote de la Mancha* sale a la luz en 1605 dividida en cuatro partes y 52 capítulos. En 1615 publica la *segunda parte de El Ingenioso caballero Don Quijote de la Mancha* con 71 capítulos. Esta obra universal narra las aventuras y desventuras de un hidalgo llamado Alonso de Quijano que se vuelve loco a base de leer novelas de

caballerías y decide ser caballero andante en defensa de las mujeres indefensas y de los pobres. En este yacimiento hemos elegido el episodio de las bodas de Camacho donde hay maravillosas y sabrosas expresiones sobre la alimentación. Como “aperitivo” se puede señalar que en el capítulo primero Cervantes describe las condiciones en las que vive el hidalgo: “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 viernes”.



Más Yacimientos literarios en [www.mercadosmunicipales.es](http://www.mercadosmunicipales.es), dentro de la sección *Los mercados en la literatura*, dirigida y elaborada por **Javier Casares**, con ilustraciones de **Aurelio del Pino**.

En este fragmento efervescente, Cervantes refleja la exuberancia culinaria de las bodas de Camacho. Como señala un cocinero a Sancho, “la riqueza y el contento de Camacho todo lo suple”. Obsérvese la precisión y deleite con la que se describen las carnes –carneros, liebres, gallinas, pájaros–, los vinos,

los panes, los quesos y las masas de fritos con miel. Termina por complacerse, en el festín literario, con los tiernos lechones que se encuentran en el “dilatado vientre del novillo”. Todo ello acompañado de las “especias de diversa suerte” compradas “por arrobas”.

## Capítulo XX

### Donde se cuentan las bodas de Camacho el rico con el suceso de Basilio el pobre

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

Contó Sancho más de sesenta zaques de más de a dos arrobas cada uno, y todos llenos, según después pareció, de generosos vinos, así había rimeros de pan blanquísimo como los suele haber de montones de trigo en las eras; los quesos puestos como ladrillos (enrelejados) formaban una muralla, y dos calderas de aceite mayores que las de un tinte servían de freir cosas de masa que con dos valientes palas

las sacaban fritas y las zambullían en otra caldera de preparada miel que allí junto estaba.

Los cocineros y cocineras pasaban de cincuenta, todos limpios, todos diligentes y todos contentos. En el dilatado vientre del novillo estaban doce tiernos y pequeños lechones que, cosidos por encima, servían de darle sabor y enternecerle. Las especias de diversas suertes no parecía haberlas comprado por libras, sino por arrobas, y todas estaban de mani-fiesto en una grande arca.

Finalmente el aparato de la boda era rústico, pero tan abundante que podía sustentar a un ejército.

Todo lo miraba Sancho Panza, y todo lo contemplaba, y de todo se aficionaba. Primero le cautivaron y rindieron el deseo las ollas, de quien el tomara de bonísima gana un mediano puchero; luego le aficionaron la voluntad los zaques, y últimamente las frutas de sartén, si es que podían llamar sartenes las tan orondas calderas; y así, sin poderlo sufrir ni ser en su mano hacer otra cosa, se llegó a uno de los solícitos cocineros, y con corteses y hambrientas razones le rogó le dejase mojar un mendrugo de pan en una de aquellas ollas”.