

# La cocina del Siglo de Oro, esplendores artísticos y patéticas hambrunas

⇨ Almodóvar

**E**l Siglo de Oro español, que abarca casi dos centurias -todo el XVI y la mayor parte del XVII- es un periodo de tiempo mítico en el que, a pesar del espectacular florecimiento del pensamiento, el arte y las letras, apoyado en un extraordinario auge político y militar del Imperio, coincidió con el paradójico correlato de la más negra de las miserias.

Así, mientras el Siglo daba al mundo literatos como Mateo Alemán, Pedro Calderón de la Barca, Guillén de Castro, Miguel del Cervantes, Luis de Góngora, Baltasar Gracián, Teresa de Jesús, Lope de Rueda, Lope de Vega, Francisco de Quevedo, Francisco de Rojas, Zorrilla, Tirso de Molina, Garcilaso de la Vega

o María de Zayas; pintores como El Greco, Bartolomé Esteban Murillo, Diego Velázquez, Francisco de Zurbarán, Juan Sánchez Cotán, Alonso Cano, o Claudio Coello, y escultores tales que Gregorio Fernández, Pedro de Mena o Juan Martínez Montañés; la mayoría de la población española vivía bajo los umbrales de la miseria, las hambrunas eran constantes, las enfermedades y plagas se extendían por todo el territorio y, para la inmensa mayoría de la población, llevarse un poco de alimento a la boca era la tarea prioritaria, casi única, y dramáticamente cotidiana. En ese contexto, aparece y hace fortuna un género literario, la picaresca, que aúna los esplendores y miserias antedichos.



## DE LA PICARESCA HISPANA

La voz “picaresca”, genuinamente española y exportada a la cultura mundial, donde se mantiene incólume en cualquier idioma, evoca una forma de vida popular que se concreta en la figura del pícaro, real o literario, y que sobre todo es un correlato de la precariedad alimentaria del pueblo español de aquellos siglos dorados en lo creativo y artístico, y muy negros para los sufridos estómagos de la gran masa de la población.

El prototipo de pícaro y protagonista habitual del género emerge en el *Lazarillo de Tormes, y de sus fortunas y adversidades*. De autor anónimo, debió de escribirse antes de 1530, aunque las tres primeras ediciones aparecen en 1554. Su protagonista, Lázaro, es un huérfano, vagabundo y mendigo, entre los muchos que pueblan la España del siglo XVI.

De amo en amo, la ración cotidiana del muchacho, sin duda dramático ejemplo de la común a la de los miles que vagabundeaban por el territorio peninsular, consistía en un cuarto de cebolla cruda, algo del caldo preparado con un pedazo de carne o hueso de vaca, algún trozo de pan duro, y las cortezas de queso que, con enorme habilidad, lograba sustraer de las ratoneras.

Los sábados, en la casa del clérigo al que ocasionalmente sirve, el menú es de grosura y típico del privilegio castellano de abstinencia atenuada: “... coménse en esta tierra cabezas de cordero, y enviábame a por una que costaba tres maravedíes. Aquella le cocía y comía los ojos, y la lengua, y el cogote y sesos, y la carne que en las quijadas tenía, y dábame todos los huesos roídos, y dábamelos en el plato, diciendo: - Toma, come, triunfa, que para ti es el mundo: ¡mejor vida tienes que el Papa!” (.) A cabo de tres semanas que estuve con él, vine a tanta flaqueza, que no me podía tener en las piernas de pura hambre”.

Otro arquetipo de novela picaresca es la *Vida y hechos del pícaro Guzmán de Alfarache o Atalaya de la vida humana*, de Mateo Alemán, compuesta en dos partes; la primera publicada en 1599 y la segunda en 1602. En su incipiente peregrinar, Guzmán topa con una venta en la que intenta saciar su apetito. La escena constituye un retrato de la habitual penuria de aquellos establecimientos: “Pedí de comer, dijeron que no había sino huevos. No tan malo si lo fueran, que a la bellaca de la ventera, con el mucho calor o que la zorra le matase la gallina, se quedaron empollados y por no perderlo todo los iba encajando con otros buenos”. Pero el hambre terca le obliga a devo-



rar aquella bazofia, y a comportarse ante la comida, así lo reconoce él mismo, como un animal: “Comí como el puerco la bellota, todo a hecho; aunque verdaderamente sentía crujir entre los dientes los pobrecitos huesos de los sin ventura pollos, que era como hacerme como cosquillas en las encías. Bien es verdad que se me hizo novedad y aun en el gusto, que no era como el de los otros huevos que solía comer en casa de mi madre, más dejé pasar aquel pensamiento con el hambre y el cansancio (.) tan propio es al hambriento no reparar en salsas, como al necesitado salir a cualquier partido (.) Entonces comí, como dicen, a rempujones media hogaza, y si fuera mi agosto con una entera de tres libras sí hubiera de hartar a mis ojos”.

En 1618 aparece otra obra maestra del género, la *Vida del escudero Marcos de Obregón*, de Vicente Espinel, donde se describe la vida ociosa de los supervivientes, vagabundos y maleantes que pululan por las grandes ciudades, Toledo, Sevilla, Córdoba y Salamanca, donde describe la vida estudiantil: “Hallábanos una noche, entre otras muchas, tan rematados de dinero y paciencia, que nos salimos de casa casi desesperados, sin cenar, y sin lumbre para calentarnos (.) Y yo fui en casa de cierto discípulo y dióme un par de huevos y un panecillo; vine muy contento a casa, y hallé a mis compañeros, temblando de frío y muertos de hambre, como dicen los muchachos (...) porque para decir necesidades de estudiante, que son de hambre, desnudez y mal pasar también las historias ejemplares han de ser de pobreza, para consolar a quien padece”.

Otro de los hitos de la picaresca es la *Historia de la vida del buscón llamado don Pablos*, de Francisco de Quevedo. “El Buscón” vio la luz de la imprenta en 1626, pero todo apunta a que estaba escrita unos veinte años antes de esa fecha. Aquí aparece, como en otras varias obras del género, la figura del hidalgo celoso de su estatus, que trata de disimular la penuria económica y el hambre como mejor puede: “*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 otra parte, algunas de las “novelas ejemplares” de Miguel de Cervantes, aunque salen del estricto marco de la picaresca como género, también aportan interesantes datos sobre la “mantenencia” en los siglos del hambre. De *Rinconete y Cortadillo*, existen dos versiones, la *editio princeps*, publicada en 1615 y una anterior manuscrita que ya circulaba en 1604, según consta en testimonio del propio autor en “El Quijote”. De esta entresacamos la descripción del festín para catorce personas representativas de la jacaranda sevillana, que se prepara en patio de Monipodio: “... 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”.

Curiosamente, e la edición *princeps* se añade al menú una docena de naranjas, probablemente porque el au-

tor intenta enmendar un error al haber dejado fuera lo que en la época era conocido como “plato de ante”, ya que, en la medida de lo posible, la comida siempre se iniciaba con fruta; un hábito común a toda la población, desde la alta nobleza hasta la mísera villanía, que se mantendría en el tiempo hasta el cambio dinástico al comienzo del siglo XVIII, ya que los Borbones pasaron el ante al post y la fruta dejó de ser apetitivo para convertirse en postre. Respecto al “Gandul”, era un pan famoso de un pueblo cercano a Alcalá de Guadaíra, en la actual provincia de Sevilla.

### DEL DURO Y AYUNO PEREGRINAR POR VENTORROS Y MESONES

Las ventas y ventorros rurales y en despoblado solían ser antros ignominiosos y “purgatorios de gentes y de bolsas”, en palabras de López de Úbeda, autor de “La pícara Justina”. Uno de los usos y costumbres que acreditaban los venteros era el de la mixtificación de los alimentos y guisos. Ratones, lechuzas, mulos, perros, grajos y gatos, en el mejor de los casos, que se vendían por liebre dando vida a la popular expresión referida a cualquier engaño, constituían el reservorio de despensa en la mayoría de las ventas del camino.

En *La pícara Justina*, publicada en 1605 y cuya autoría se atribuye a Francisco López de Úbeda, un ventero expone los principios de funcionamiento de un local de este tipo: “... 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”.

Lo de “dar gato por liebre” parece que llegó al punto de que se inventó un conjuro que el gran divulgador gastronómico Néstor Luján transcribe en esta fórmula: “*Los clientes para cerciorarse de lo que un bodeguero, ventero o pastelero, les presentaba en la mesa era liebre, conejo, gato o cabrito, se ponían en*

**Las ventas y ventorros rurales y en despoblado solían ser antros ignominiosos y “purgatorios de gentes y de bolsas”, en palabras de López de Úbeda, autor de “La pícara Justina”. Uno de los usos y costumbres que acreditaban los venteros era el de la mixtificación de los alimentos y guisos. Ratones, lechuzas, mulos, perros, grajos y gatos, en el mejor de los casos, que se vendían por liebre dando vida a la popular expresión referida a cualquier engaño, constituían el reservorio de despensa en la mayoría de las ventas del camino**

*pie, alrededor de ella, y el más calificado o el anfitrión, apostrofaba la palabra a la cosa frita en estos términos: "Si eres cabrito, mantente frito; si eres gato, salta del plato". Entonces se separaban algo de la mesa para que el gato pudiera escapar si saltaba. Luego, conformados porque jamás hubo novedad, comían que fuese bueno o malo, intentando persuadirse de que era conejo, liebre o cabrito".*

Claro que en materia de mixtificación alimenticia la palma se la llevaron de largo los pasteleros. Los pasteles que elaboraban eran una suerte de empanadas rellenas de carne de caza. Concretamente, el *Diccionario de Autoridades*, define así el producto: "*Composición de masa de harina, manteca y carne picada que se hace formando una caja de dicha masa, y poniendo en ella la carne, se cubre con otra masa más delicada que llaman hojaldre, y así se cuece en el horno para comerla*".

Todo esto en teoría, porque de las ácidas críticas de los literatos del Siglo de Oro evidencian prácticas más confusas. Todos lo grandes de la pluma; Lope de Vega, Tirso de Molina, Rojas Zorrilla y Vélez de Guevara, entre otros, le dedicaron gruesos insultos al gremio de pasteleros, pero fue Quevedo quien se despachó a gusto con ellos, llegando a acusarles, concretamente en las páginas del "Buscón", de utilizar carne humana: "... *parecieron en la mesa cinco pasteles de a cuatro, y tomando un hisopo, después de haber quitado las hojaldres, dijeron un responso todos, con un "eequiem aeternam", por el ánima del difunto cuyas eran aquellas carnes*".

Por lo que se refiere a los núcleos urbanos, la comida se ofrecía habitualmente en las calles. En las grandes ciudades, Madrid, Sevilla o Salamanca, numerosos

figones públicos ofrecían plato único consistente en sopa y trozo de carne de vaya usted a saber qué. También abundaban los puestuchos de olla podrida, preparada en trébedes, calderos de tres patas. Sobre esta oferta, el hispanista alemán Ludwig Pfandl nos dice: "*Aquí era donde se reunían los allegadizos huéspedes de las más diversas clases sociales, para remojar el pan seco en las escudillas colmadas y dispuestas rápidamente a cualquier indicación*".

A los últimos de la fila de pobreza les quedaba el recurso de la "sopa boba", un bodrio de tronchos de col y tocino rancio que se repartía a las puertas de conventos e instituciones de caridad. En el Siglo de Oro, a esta miserable escudilla de mantención se la llamaba también gallofa, por limosna, denominación heredada de la comida que se le daba a los peregrinos compostelanos.

Por lo que se refiere al mesón, se trata de una institución gastronómica que emergió en las ciudades a lo largo del siglo XVI representando quizá la cara más amable de la moneda por su evolución hacia otras ofertas. Uno de los cambios más sensibles es la introducción en la Villa y Corte de los asados de carne, sobre todo cordero y lechón, en hornos de pan, preparados al estilo de Segovia y Burgos. Sin duda el más señero sería la *Hostería Botín*, luego *Casa Botín*, fundado en 1626, lo que hoy le acredita como el restaurante más antiguo del mundo, según en el *Libro Guinness de los Records*.

Además de sus insuperables asados (especialmente el de cochinitillo o tostón), *Botín* fue el puente que unió la cocina de Palacio con el pueblo llano. Entre estas adaptaciones cabe destacar los hojaldrados de torrez-



**A los últimos de la fila de pobreza les quedaba el recurso de la “sopa boba”, un bodrio de tronchos de col y tocino rancio que se repartía a las puertas de conventos e instituciones de caridad. En el Siglo de Oro, a esta miserable escudilla de mantención se la llamaba también gallofa, por limosna, denominación heredada de la comida que se le daba a los peregrinos compostelanos**



nos, de relleno y de enjundia de puerco; los vizcochados y la gallina en pepitoria, platos creados por Martínez Montañón para la mesa de Felipe III; y las agujas de ternera, también de noble cuna culinaria.

El equivalente en pescado de los carnívoros asados de Botín fue Ceferino, en la madrileña calle de León, donde hoy se ubica, quizá no por casualidad, una de las pescaderías más importantes de España.

El éxito de los mesones madrileños del siglo de Oro fue extraordinario. Plasencia y Villalón nos dicen: “... está documentado que a finales del siglo XVII, aún durante el reinado de Carlos II el Hechizado, había en la capital más de 250 mesones abiertos, para una población fija de unas 18.000 almas, a la que venía a sumarse, a diario, el elevado número de los transeúntes que constituían la población flotante de la Villa y Corte”.

De esta época son platos emblemáticos de la capital, como el potaje, con o sin bacalao, y la sopa de almendras típica de Navidad, junto a otros ya extinguidos, como la rosca de ternera, la sopa trinchada o la alboronía morisca.

#### UN APUNTE DE RECETARIO PARA EL SIGLO

A pesar de las penurias manducarias que caracterizan y definen al periodo en su visión más general, no es menos cierto que la época nos dejó un interesante recetario compuesto por muy ilustres cocineros para el goce y disfrute de sus señores, la nobleza el alto clero y cierta burguesía enriquecida, que podía permitirse tales dispendios.

El probablemente más importante prontuario de fórmulas culinarias del llamado Siglo de Oro es un compendio de recetas, en buena parte de origen medieval, que lleva por título *Llibre de Coch*, que, escrito originalmente en catalán, fue traducido al castellano en 1525 como *Libro de cozina* o *Libro de guisados*. Del mismo fue autor el mestre Robert, maestro Robert, Robert de Noia o Ruperto de Nola, quien probablemente fue el cocinero de Fernando I de Nápoles.

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 cozina*, 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.

Con estos referentes es posible construir un imaginario de la cocina de esta época. En el apartado de ensaladas, verduras, sopas y potajes, cabe destacar la ensalada de capón, que además de ave cocida, lleva verduras amargas, -como escarola, achicoria y berros-, aceite de oliva, vinagre y sal; la Alboronía, la madre de todos los pistos según Néstor Luján.

También destacan las berenjenas, fritas o asadas, en salsa llamada almodrote, de origen sefardí y básicamente preparada con aceite, ajos, queso rallado y

algún otro ingrediente al gusto del cocinero o del comensal; el Manjar blanco, plato que en sus esencia aún subsiste en Cataluña, y que básicamente se elabora con leche, queso curado y fresco, azúcar, pan rallado, yema de huevo, hierbabuena y azafrán, aunque existían versiones con calabazas o con gallina; la rotunda y popularísima olla podrida, de cuya estirpe nacerán todos los cocidos y ollas hispanas; y el Potaje de higos, blancos y negros, con tocino blanco, caldo de gallina, azúcar y jengibre rallado.

En cuando a carnes, merecen anotación y cita las albondiguillas de ave; el gigote de carnero al aguardiente, con la carne muy picada y entreverada de tocino de cerdo, cebollas, ajos, huevos cocidos, perejil, piñones, pimienta blanca molida y unas copas de aguardiente; los pies de cerdo en salsa de ave-

---

**Por lo que a pescados se refiere, hay que dejar constancia de recetas como el popularísimo escabeche de taberna; el bacalao en ajada; la merluza acecinada, seca y salada al modo y manera del bacalao; y el pescado agridulce, de mar o de río, en un guiso con aceite, vino blanco y vinagre, ciruelas, almendras crudas, comino, cilantro, jengibre rallado y vino de moscatel**

---

llanas; las artaletes de cabrito albardadas en tocino de cerdo; los palominos ahogados en caldo de ave y vino tinto, con cebolla tocino y pan duro; y un variado repertorios de caza mayor en adobo, con varias hierbas aromáticas, vino tinto, puré de castañas, setas confitadas, miel y vinagre de vino; conejo en escabeche; o empanada de pichones.

Por lo que a pescados se refiere, hay que dejar constancia de recetas como el popularísimo escabeche de taberna; el bacalao en ajada; la merluza acecinada, seca y salada al modo y manera del bacalao; y el pescado agridulce, de mar o de río, en un guiso con aceite, vino blanco y vinagre, ciruelas, almendras crudas, comino, cilantro, jengibre rallado y vino de moscatel.

Los huevos están representados en fórmulas como huevos duros con zumo de limón, cebolla, garbanzos cocidos y pimienta molida; huevos escalfados con crema de huevos, a base de leche de almendras, jengibre y azafrán; y la tortilla de naranja para pícaros y rufianes, que se hacía batiendo los huevos en zumo de naranja y de limón con un poco de azúcar, y cuajándolo todo en una sartén con aceite muy caliente.

El capítulo de postres es amplísimo y de ese vasto conjunto cabe distinguir el bizcocho de alfonsijos (que hoy llamamos pistachos), mezclados en una pasta con almendras dulces molidas, ralladura de limón verde, claras y yemas de huevos batidas separadamente, azúcar y harina de trigo; el buen codoñate, a base de membrillos cocidos y trituradas a los que se agrega leche de almendras, azúcar, especias, yemas de huevo, nuez moscada, jengibre molido y cardamomo; y el papín, uno de los bocados predilectos de Carlos V y de su hijo Felipe II, que es una especie de bechamel dulce a base de harina de trigo, leche, azúcar, manteca, canela molida y rebanadas de pan tostado.

Otros postres de renombre eran la Tortada de zanahorias, un hojaldre relleno de zanahorias cocidas, orejones de albaricoque, huevos, vino blanco, miel de romero, canela y clavo; la tortada de mazapán; la mermelada de violetas; la ginestada, crema dulce de leche de almendras, azafrán, harina de arroz, dátiles, almendras, piñones y palitos de canela; la burnía de higos, confitura de higos muy maduros, pétalos de rosas, y azúcar, dispuesto todo en capas y dejado reposar durante unos quince días; la tortada de melón, troceado el fruto y embutido en una masas de hojaldre de harina de trigo, con huevos, vino blanco, azúcar, clavo y canela; y el mirraustre de peras, cortadas estas en dados, cocidas, aplastadas y ligadas con leche de almendras, harina y yerbabuena.



## UNA MIRADA FORÁNEA

Formalmente, se considera que el Siglo de Oro acaba políticamente en 1659, año en que concluye la guerra franco-española y se firma el tratado de Paz de los Pirineos, mientras que en lo creativo y artístico se prolonga hasta 1681, cuando muere el escritor y dramaturgo Pedro Calderón de la Barca.

De ese periodo, que básicamente incluiría el último tercio de la centuria, tenemos un interesante y curioso testimonio en el libro *Relación del viaje a España* publicado en 1679, por María Catalina Jumel de Barneville, conocida como condesa d'Aulnoy, aunque su marido solo era Barón. En la carta, fechada el 13 de marzo de 1679 en Buitrago, ofrece un fresco de la miserabilidad que en materia alimenticia afectaba, aunque naturalmente de forma muy distinta, a todos los estratos sociales.

El arzobispo de Burgos le ofrece su olla porque su hostel, como la mayoría, solo ofrece alojamiento y lo más probable es que se quede sin cenar: *“Le di las gracias y le dije que la misma razón me ordenaba rechazarla, puesto que sin ella él cenaría peor que nosotros. Sin embargo, don Federico de Cardona la había ido ya a buscar, y volvió cargado con una gran marmita de plata; pero hubo de verse sorprendido al encontrar que estaba cerrada con una cerradura. Es la costumbre en España, y fue preciso mandar a pedir la llave al cocinero, el cual, disgustado de que su señor no comiese su olla, respondió que, desgraciadamente había perdido la llave en las nieves y que no sabía como abrirla”*.

Los señores sellaban sus pucheros porque sabían de sobra que estaban cercados por el hambre y al menor descuido su contenido desaparecería como por ensalmo.

En otra de sus cartas, la d'Aulnoy da cuenta del hambre canina que sufrían los servidores de casa señoriales: *“... los españoles no dan a sus gentiles-hombres más que 15 escudos al mes, con lo cual es necesario que se mantengan y vistan de terciopelo en invierno y de tafetán en verano. Por eso no viven más que de cebollas, guisantes y otros viles géneros, y eso es lo que hace a los pajes más ladrones que urracas”*.

Claro que, en descargo de algunos amos, hay que decir que no todos imponían a sus servidores estas menguadas dietas con ánimo de mala fe. Porque no eran pocas las buenas familias que comían más de



apariciencia que de diente, como se dice en algún párrafo de la misma carta: *“He visto a personas de la mejor calidad comer con nosotros como lobos; tanta hambre tenían”*.

En contrapartida, entre las damas de la alta nobleza, que solían comer opíparamente, se impuso en aquellos años la moda de una dieta a base de barro cocido, destinada a clarear la piel, siguiendo un canon de belleza anclado en la antípoda de los actuales bronceados. Nuevamente según el relato de la condesa d'Aulnoy, quien fue distinguida con la invitación a una merienda en aposentos principescos: *“... había varias que comían trozos de “arcilla sigilada”. Ya os he dicho que tienen una gran afición por esta tierra, que ordinariamente les causa una opilación; el estómago y el vientre se les hincha y se ponen duros como una piedra, y se las ve amarillas como las cañas. He querido probar ese alimento tan estimado como poco estimable; antes comería asperón. Si uno quiere agradecerlas, es precios darles unos búcaros, que; llaman barros y a menudo sus confesores no les imponen más penitencia que pasar todo un día sin comerlos. Dicen que tiene muchas propiedades, que no tolera el veneno y que cura varias enfermedades”*.

Así pues, el siglo concluye, con la muerte del último de los Austrias, Carlos II “El Hechizado”, entre alaridos de hambre de los más, solo atenuados por el ruido de las vajillas en los banquetes de los menos. ■