



152051

AAE 3502

9337

AAE 3502

leer

POR ANDRÉS AGUIRRE

Algo sobre la cocina del Quijote

Un libro universal como "El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha" no podía dejar de contarnos en sus páginas algo de gastronomía, reflejo, en buena medida, de la identidad cultural de cada pueblo. A lo largo de los distintos capítulos del Quijote, se asoma parte de la tradicional cocina española y sus compuestos básicos. La dieta del goloso Sancho eran los platos que se ofrecían en las posadas que flanqueaban los polvorientos caminos castellanos, se sustentaba en una cocina ruda y viril. Compuesta por jamón serrano, carne de vaca y cordero, aves de caza, queso de oveja y frutas de estación. En esta base alimenticia estaban contenidos además el pan y el vino, y aunque Cervantes no los nombra sabemos que el ajo y el aceite de oliva eran

elementos esenciales. Sin embargo, y a pesar de la época (la primera parte del Quijote se publicó en 1605) no hay rastros en toda la novela de esos productos de origen americano, que posteriormente se convirtieron en parte fundamental de la cocina ibérica: la papa, el maíz, el tomate, los porotos, las judías, el chocolate, las fresas, y gran



cantidad de nuevas especies. A partir de lo anterior se puede especular sobre los rucos por las cuales Sancho Panza no aparece nunca degustando una simple y sabrosa papa, algo difícil de imaginar. Quizás porque Cervantes no era precisamente un "gourmet", quizás porque La Mancha, al interior de la agreste Castilla, estaba muy lejos de los puertos

donde hace pocos años habían comenzado a llegar los nuevos productos o, sencillamente, porque todavía no se integraban a la nueva cocina. El hecho concreto es que la alimentación casera del hidalgo era ejemplo de la proverbial sobriedad española, que ha sido comparada con la de los espartanos. Esta consistía en "una olla de algo más vaca que cármelo, enipicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos consumían las tres partes de su hacienda". El salpicón era carne de vaca picada con cebolla, tocino y especias. Sobre los duelos y quebrantos no existe aún acuerdo, pero una de las posibilidades es que hayan sido unos prosaicos huevos con tocino.

crítica

Hace mucho tiempo que faltaba en nuestro país una guía independiente que sólo estuviera ligada al buen criterio del autor. Porque, producto de una oferta de restaurantes que se ha multiplicado en los últimos años, no es difícil ensartarse con precios altos y comida de baja calidad. Esta "Guía crítica gastronómica" entrega la información necesaria para seleccionar y saber, aproximadamente, qué esperar en materia de precios, de ambiente y, por supuesto, en la variedad y calidad de la cocina en cuestión. En el prólogo Sáez reconoce que no se puede echar mano a la objetividad en esta materia, pero igual "intentamos dar una orientación".

FERNANDO SÁEZ
Editorial Aguilar, Santiago de Chile, 1998, 227 páginas.

productos

En la mitología fue Atena quien ofreció como regalo al olivo y su aceite, de propiedades nutritivas y analgésicas, al mundo. Hoy, con la revalorización de la "dieta Mediterránea", el uso del aceite de oliva se ha extendido a todo lugar donde se valore la buena cocina. "Aceite de oliva: manual para sibaritas" instruye sobre la historia del aceite, su producción en el globo (principalmente España, Italia, Grecia y California) y las características de sabor y aroma de las distintas marcas. Este óleo benigno se cota igual que el vino, y son innumerables las asociaciones que evoca al paladar.

JOSÉ RODRÍGUEZ
Ediciones B, Barcelona, 1998, 100 páginas.

recetas

Se entiende por qué se ha vendido tanto. "La buena mano" es un libro de colección, que, sin duda, sobrepasa con mucho la función de un mero recetario. Además de la cuidada edición y de señalar los ingredientes y elaboración de los platos, que van desde los más simples hasta los más sofisticados de la cocina mundial (pevalicos, en todo caso, la francesa), la autora integra en este volumen reflexiones, recuerdos de la infancia y numerosas pesquisas literarias. Con gran erudición y amor por el tema Lucía Santa Cruz lleva a la cocina y sus infinitas variaciones al lugar que le corresponde.

LUCÍA SANTA CRUZ
Editorial Aguilar, Santiago de Chile, 1998, 127 páginas.



EL SABADO

El Mercurio 30.1.99 (Sup)

Algo sobre la cocina del Quijote [artículo] Andrés Aguirre.

Libros y documentos

AUTORÍA

Aguirre Arregui, Andrés

FECHA DE PUBLICACIÓN

1999

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Algo sobre la cocina del Quijote [artículo] Andrés Aguirre.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile