

—¿Polla? ¡Mi madre! —respondió el huésped—. En verdad, en verdad que envié ayer a la ciudad a vender más de cincuenta; pero, fuera de las pollas, pida vuesa merced lo que quisiere.

El juego sigue: Sancho pide y el huésped, que dice tener de todo, nada tiene: Sancho pide sucesivamente ternera o cabrito, sobras, tocino o huevos... Finalmente el huésped asegura tener:

—Lo que realmente tengo son dos *uñas de vaca* que parecen *manos de ternera*, o dos manos de ternera que parecen uñas de vaca; están cocidas con sus garbanzos, cebollas y tocino, y a la hora de ahora están diciendo “¡Cómeme! ¡Cómeme!”.

—Por mí las marco desde aquí —dijo Sancho—, y nadie las toque; que yo las pagaré mejor que otro, porque para mí ninguna otra cosa pudiera esperar de más gusto, y no se me daría nada que fuesen manos, como fuesen uñas.

**—¿Polla? ¡Mi madre! —  
respondió el huésped—. En  
verdad, en verdad que envié  
ayer a la ciudad a vender más  
de cincuenta; pero, fuera  
de las pollas, pida vuesa  
merced lo que quisiere.  
El juego sigue: Sancho pide  
y el huésped, que dice tener  
de todo, nada tiene: Sancho  
pide sucesivamente ternera  
o cabrito, sobras, tocino  
o huevos...**

En ese mismo capítulo, en animada charla, Sancho hace alguna observación a dos caballeros, y se refiere a otro plato muy querido en La Mancha:

—Que me maten, señores, si el autor de este libro que vuestas mercedes tienen no quiere que no comamos buenas *migas* juntos; yo querría que ya me que llaman comilón, como vuestas mercedes dicen, no me llamase también borracho.

### Últimas reseñas gastronómicas

Las últimas reseñas gastronómicas del Quijote están en el capítulo LXVI, cuando Sancho se encuentra con el correo Tosilos: “...Si vuesa merced quiere un traguito, aunque caliente, puro, aquí llevo una *calabaza llena de lo caro* (3), con no sé cuántas rajitas de *queso de Tronchón* (4), que servirán de llamativo y despertador de la sed, si acaso está durmiendo [...] Rióse el lacayo,

desvainó su calabaza, desalforjó sus rayas y, sacando un panecillo, él y Sancho se sentaron sobre la hierba verde, y en buena paz y compañía despabilaron y dieron fondo con todo lo repuesto de las alforjas; con tan buenos alientos que lamieron el pliego de las cartas, sólo porque olía a queso...”.

Hasta aquí, las referencias gastronómicas que Miguel de Cervantes reflejó en El Quijote, en el ingenioso Quijote. Deben entenderse como un punto de partida, porque los distintos platos, de las distintas clases sociales de la época, conducen a nuevas investigaciones, a nuevas sorpresas, a nuevos hallazgos. Y convendría no olvidar este artículo como punto de partida, porque incluso habría que revisar textos tenidos como clásicos: muchas afirmaciones, incluso referidas a la gastronomía, podrían no ser tan ciertas como hasta ahora se creía: bastantes autores sostienen afirmaciones muy raras, confunden galianos con gazpachos manchegos o incluso con



migas de pastor. Una lectura atenta del Quijote les sacaría de muchos errores. Pero eso sería harina de otro costal quijotesco.

**Gabriel Argumániz**

### Notas:

- (1) Hoy día conocemos muy bien lo que es el auténtico sucedáneo de caviar: huevas de lumpo...
- (2) Odre o pellejo para vino: Cervantes indica, cáustico, sed de vino.
- (3) Hay que suponer que la calabaza estaba llena de buen vino, aunque no lo especifica.
- (4) Entendemos que es una variedad de queso, hecho en Tronchón (Castellote, Teruel).