

CAPÍTULO 7

«Los chasquidos del sorbo y los bocados»: un banquete palatino en la poesía satírico-burlesca de Quevedo

MARTA GONZÁLEZ MIRANDA
Universidade de Vigo

Yo, que con un cantarillo [...] al muchacho que trae un pastel
a su amo le embarazo la boca con el tonillo para que no dé
un bocado al plato y al jarro un sorbo¹.

La comida y la bebida, su opulencia —la gula y la ebriedad—, su escasez —el hambre y la sed— y la templanza aconsejada son materia a la que recurre la *inventio* quevediana. El escritor emplea esta temática sobre todo en su obra moral² y satírico-burlesca. Esta última vertiente será la que destaque en este trabajo, cuyo objetivo es estudiar el banquete que se celebra en el *Poema heroico de las necesidades y locuras de Orlando el enamorado*³.

El *Orlando* recrea de forma paródica la poesía épico-caballeresca, tomando como punto de arranque el *Orlando innamorato* de Boiardo⁴. Quevedo parte

¹ F. de Quevedo, *Discurso de todos los diablos*, (ed.) A. Rey, en *Obras completas en prosa*, dir. A. Rey, Madrid, Castalia, 2003, I, 2, pág. 532.

² Pueden citarse algunos pasajes del *Sermón estoico*, vv. 38-47 (*Poesía moral (Polimnia)*, (ed.) A. Rey, Madrid, Tamesis, 1999) o de *Las cuatro fantasmas de la vida*, (ed.) A. Rey y M.^a J. Alonso Veloso, en *Obras completas en prosa*, dir. A. Rey, Madrid, Castalia, 2010, IV, 1, págs. 405, 408 y 411.

³ F. de Quevedo, *Obra poética*, (ed.) J. M. Blecua, Madrid, Castalia, 1971, págs. 412-452.

⁴ Véase E. Mérimée, *Essai sur la vie et les oeuvres de Francisco de Quevedo*, París, Alphonse Picard, 1886, pág. 405; E. Alarcos, «El *Poema heroico de las necesidades y locuras de Orlando el*

del argumento del primer canto y de las veintinueve primeras estrofas del canto segundo del *Innamorato*, contenido que amplifica y enriquece con nuevos datos encaminados hacia la burla y la comicidad. El conocimiento de otras obras de tema carolingio, algunas también paródicas, y la erudición que aporta la poesía amorosa, la literatura satírico-burlesca o la mitología completan el dispositivo para lograr la demolición del heroico mundo caballeresco que Quevedo lleva a cabo en el *Orlando*, a pesar de que la obra queda inconclusa.

Tras la proposición, que revela la intención paródica del *Poema*, la invocación irreverente a las musas y la dedicatoria transformada en *vituperatio*, la narración del *Orlando* comienza con la pintura de la fiesta y el correspondiente banquete, que Carlomagno prepara en su corte. La referencia lacónica del *Innamorato* a la comida y a la porcelana: «Ed ecco piatti grandissimi d'oro, / Coperti de finissima vivanda; / Coppe di smalto, con sotil lavoro» (I, 19)⁵, desencadena en la imaginación quevediana varias octavas en las cuales identifica las «finísimas» viandas y la «vajilla» en la que se sirven y expone el efecto de los manjares y la bebida en los invitados: los «mascadores» quedan inmersos en un espectáculo grotesco en el que vence la borrachera general. La *narratio* del *Poema* continúa con la parodia de los acaecimientos relatados en las estrofas referidas del *Orlando innamorato*. Lamentablemente la labor quevediana se detiene cuando Orlando se dispone a cometer su primer desatino por amor.

El menú del convite palaciego está formado por los siguientes platos: tocino, pernil, pasas, almendras, orejones, natas, higos, torreznos, pasteles, aceitunas, quesos y vino⁶. El banquete se inaugura con el denominado «ante», esto es, una especie de aperitivo, que estaría conformado por las frutas (pasas, almendras, orejones, higos) —reclamadas como «principios de comida» en los libros de recetas⁷—, y seguramente también por el pernil, el tocino y los torreznos. En efecto, Martínez Montañón, cocinero real, en su *Arte de cocina*, incluye, a modo de ejemplo, tres menús de fiesta: «banquetes por Navidad», «una comida por el mes de mayo» y «una comida por septiembre»⁸, donde el pernil figura en los tres

Enamorado», *Mediterráneo*, 13-15, 1946, págs. 25-63; G. Caravaggi, «Il poema eroico “de las necesidades y locuras de Orlando el enamorado” di Francisco de Quevedo y Villegas», *Letterature Moderne*, 11, 1961, págs. 461-474 y M. E. Malfatti (ed.), F. de Quevedo, *Poema heroico de las necesidades y locuras de Orlando el enamorado*, Barcelona, Sociedad Alianza de Artes Gráficas, 1964.

⁵ M. M. Boiardo, *Orlando innamorato*, (ed.) R. Bruscaagli, Torino, Einaudi, 1995.

⁶ Para el estudio de la representación de la comida en la obra quevediana, véase fundamentalmente A. Rothe, «Comer y beber en la obra de Quevedo», en *Quevedo in Perspective*, (ed.) J. Iffland, Newark, Juan de la Cuesta, 1982, págs. 181-225 y C. A. Nadeau, «Ensalada caliente y carnero verde: imágenes de la vianda en la poesía satírico-burlesca de Francisco de Quevedo», *La Perinola*, 13, 2009, págs. 313-326. C. Mata, «Aspectos satíricos y carnavalescos del *Poema heroico de las necesidades y locuras de Orlando el enamorado* de Quevedo», *Rivista di Filologia e Letterature Ispaniche*, 3, 2000, págs. 236-238 analiza el convite palatino del *Orlando* como uno de los elementos que potencian la atmósfera carnavalesca reclamada para esta obra.

⁷ D. Hernández de Maceras, *Libro del arte de cocina*, (ed.) S. Gómez Laguna, Salamanca, Universidad de Salamanca, 1999, págs. 1-2.

⁸ F. Martínez Montañón, *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*, Madrid, Luis Sánchez, 1611, fols. 9v-13.

casos «con los principios». Lo mismo ocurre con los torreznos ofrecidos también de entrante, si bien siempre como acompañamiento de otros productos: «pichones y torreznos asados», «torreznos asados y criadillas de cordero», «empanadillas de torreznos con masa dulce» y «empanadas de pichones en masa dulce con torreznos». El tocino se emplea como ingrediente de algunos entrantes («Ollas de carnero, y aves y jamones de tocino», «platos de alcachofas con jarretes de tocino») o de la segunda y tercera vianda («truchas fritas con tocino magro» y «Barbos fritos con tocino y picatostes de pan»).

A continuación se sirven «de natas mil barreños y artesones, / tan hondos, que las sacan con calderos» (I, vv. 265-266). En los prototipos de menú formulados por Martínez Montañón, las natas aparecen como plato único y acompañando otros manjares dispensados de aperitivos («cazuelas de natas»⁹, «Platillo de artaletes de aves sobre sopas de natas»), de segundo o tercer plato («Morcillas blancas de cámara sobre sopas de bizcochos y natas», «cazuelillas de natas y cañas y manjar blanco») e incluso como postre.

Tras los «barreños y artesones» de natas, «ochocientas hornadas de pasteles / soltaron, de pechugas de sabuesos, / tan colmados de moscas, que fue llano / que no dejaron moscas al verano» (I, vv. 285-288). Los recetarios áureos incluyen una amplia variedad de pasteles y pastelones de carnes diversas —«pastel de pollos o pichones», «pasteles de cabezas de carnero», «pasteles de pies de puerco», «pastelones de jabalí», y «pastelones de lengua de carnero»— e incluso de pescado —«pastelón de truchas», «pastelón de atún»—. Covarrubias en su definición de los pasteles levanta cierta desconfianza sobre la calidad de la carne empleada en su preparación, dado que es un plato económico: «Es refugio de los que no pueden hacer olla, y socorre muchas necesidades»¹⁰, sospecha que Quevedo certifica presentando los pasteles como escondite no solo de carne de pésima calidad sino de ingredientes nauseabundos.

La materia prima básica de la cantidad ingente de pasteles servidos en el festín del emperador es la carne de perro y las moscas, dos de los ingredientes más repugnantes y coreados en la sátira de los pasteleros de su obra satírica y burlesca, como se comprueba en el romance «Allá van nuestros delitos»: «pecaba en pastel de a cuatro, / pues vendi en traje de carne, / huesos, moscas, vaca y caldo» (vv. 118-120), la letrilla «Yo, que nunca sé callar»: «Los perritos regalados / que a pasteleros se llegan, / si con ellos veis que juegan, / ellos quedarán picados» (vv. 30-33), la jácara «Mancebitos de la carda»: «pasteles en recoger / por todo el reino la mosca» (vv. 27-28) o un fragmento del *Sueño del Juicio Final* «él vio que se les probaba a sus pasteles haberse hallado en ellos más animales que en el arca de Noé, porque en ella no hubo ni ratones ni moscas y en ellos sí»¹¹.

⁹ Hernández de Maceras incluye en su recetario: «tortada de natas» y pastelones de natas (págs. 136-137).

¹⁰ S. de Covarrubias, *Tesoro de la lengua castellana o española*, (ed.) I. Arellano y R. Zafra, Madrid, Iberoamericana/ Vervuert, 2006.

¹¹ F. de Quevedo, *Obra poética* y F. de Quevedo, *Sueños y discursos*, (ed.) I. Arellano, en *Obras completas en prosa*, (dir.) A. Rey, Madrid, Castalia, 2003, I, 1, pág. 230.

Las natas cuantiosas y los pasteles repulsivos parece que se sirven de aperitivo: su simple elaboración, su distribución tras las frutas y los productos de cerdo sin advertencia de que se pase a un segundo o tercer plato, la ausencia de otros manjares contundentes y su consumo en las comidas áureas también como «principios» apoyan esta disposición en el menú del banquete palaciego.

Para finalizar este banquete peculiar «echaban [...] los platos de aceitunas y los quesos» (I, v 354), productos, junto con la fruta fresca y confitada, reiterados como variedades de postre en los recetarios y textos literarios de la época¹². En la *Segunda parte de la vida de Lazarillo* de Juan de Luna, Lázaro acude a un convite en el que se constata esta costumbre culinaria: «Sacaron la postre los galanes de las [faldriqueras] suyas; unos manzanas, otros queso, aceitunas, y uno dellos [...] sacó media libra de confitura»¹³. El *Diccionario de Autoridades* recoge la frase: «llegar a las aceitunas»: «con que se da a entender que la comida, cena, o banquete está para fenecerse: y así cuando uno llega tarde al tiempo de comer se dice que llegó a las aceitunas, esto es que llegó a los postres cuando se acababa la comida»¹⁴.

El vino constituye la única bebida servida en esta comida imperial. El anfitrión no escatima en la cantidad ofrecida a sus invitados, que el poeta revela a través de la metonimia y la hipérbole, anunciando, a modo de prolepsis, el desenlace del banquete:

Siete leguas de montes Pirineos
para las cantimploras arrancaron,
que con sus remolinos y meneos
a zorra, como a fiesta, repicaron;
[...]
y cuatro mil vendimias repartidas,
temblando estaban ya de ser bebidas.
(I, vv. 233-240).

Las viandas mencionadas se sirven en «cangilones», «tinajas», «barreños» o «calderos», entre otros enseres nada apropiados para estar en los salones de la corte del emperador y alejados de la porcelana y la cristalería primorosas, que cantaba el *Innamorato*.

Para agasajar a los invitados desfilan por la mesa del refectorio de Carlomagno: pasas, almendras, orejones, higos, pernils, tocino, torreznos, natas, pasteles, acei-

¹² Martínez Montañón coloca el queso y las aceitunas, entre «las frutas que se han de servir» con las viandas de sus tres menús modelos y que probablemente formasen parte del aperitivo y del postre (fols. 10v, 11v y 13). Véase también M.^a C. Simón Palmer, *La cocina de palacio 1561-1931*, Madrid, Castalia, 1997, pág. 143.

¹³ J. de Luna, *Segunda parte de la vida de Lazarillo de Tormes*, (ed.) A. Rey Hazas, Madrid, Emiliano Escolar, 1982, pág. 154.

¹⁴ A. Jurado, *Las voces y refranes del olivo y el aceite*, Madrid, C&G Comunicación Gráficas, 2003 recoge esta expresión, definida como «Llegar tarde a una cita» (pág. 277).

tunas, quesos y litros incontables de vino. Aunque las natas y los pasteles sumaban un total de mil «barreños y artesones» y ochocientas hornadas respectivamente, no parece comida suficiente ni en cantidad ni en calidad para ser servida en la corte francesa a más de cuarenta mil invitados. Es conocida la cuantía ingente de comida dispensada en las casas nobiliarias o en el palacio real, opulencia que Quevedo remeda en las cifras de las natas, pasteles y vino reseñados; pero, además de la cantidad desmedida, era copiosa y sofisticada también la variedad de los manjares presentados. La «comida por el mes de mayo» propuesta por Martínez Montañón posee más de diez platos distintos tanto para el aperitivo como para la segunda y la tercera vianda:

Perniles con los principios
 Capones de leche asados
 Ollas de carnero, y aves, y jamones de tocino
 Pasteles hojaldrados
 Platillo de pollos con habas
 Truchas cocidas
 Gigotes de piernas de carnero
 Torreznos asados, y criadillas de carnero
 Cazuelas de natas
 Platillo de artaletes de ternera, y lechugas
 Empanadillas de torreznos con masa dulce
 Aves en alfitete frío con huevos mejidos
 Platos de alcachofas con jarretes de tocino
 Segunda
 Gazapos asados
 Morcillas blancas de cámara sobre sopas de bizcochos y natas
 Pastelones de ternera, y cañas, y pichones, y criadillas de tierra
 Ternera asada y picada
 Empanadas de palominos
 Platillo de pichones con criadillas de carnero y cañas
 Empanadas inglesas de pechos de ternera, y lenguas de vaca
 Hojaldres rellenos de masa de levadura
 Fruta de cañas
 Pollos rellenos sobre sopas doradas
 Empanadas de venado
 Pastelillos de conservas y huevos mejidos
 Tercera vianda
 Salmón fresco
 Pollas asadas sobre arroz de grasa
 Pichones ensapados sobre hojuelas
 Pastelones de salsa negra
 Cabrito asado y mechado
 Tortas de dama

Lechones en salchichones
 Empanadas frías
 Barbos fritos con tocino, y picatostes de pan
 Manjar blanco
 Fruta de piñas
 Bollos maimones

Las frutas que se han de servir en esta vianda, son, albaricoques, fresas, cerezas, y podría ser que hubiese guindas si fuese el banquete al cabo del mes de mayo, natas, y limas, pasas, y almendras, aceitunas, queso, conservas y confites, suplicaciones. En esto no hay que decir, porque se ha de servir de toda la fruta que hubiere y requesones¹⁵.

En sus *Avisos* de enero de 1957, Barrionuevo informa que «se hizo en la Zarzuela la comedia grande que el de Liche tenía dispuesta para el festejo de los reyes», celebración en la cual:

Hubo una comida de 1.000 platos, y una olla disforme en una tinaja muy grande [...] Tenía dentro un becerro de tres años, cuatro carneros, 100 pares de palomas, 100 de perdices, 100 de conejos, 1.000 pies de puerco y otras tantas lenguas, 200 gallinas, 30 pernils, 500 chorizos, sin otras 100.000 zarrandajas [...] Todo cuanto aquí digo es la verdad, y ando muy corto, según lo que cuentan los que allá se hallaron, que fueron de 3.000 a 4.000 personas, y hubo para todos, y sobró [...] Todo esto, fuera de las tostadas, pastelones, empanadas, cosas de masa dulce, conservas, confituras, frutas y diversidad de vinos y aguas extremadas¹⁶.

Ante estos ejemplos, el banquete del *Orlando* obliga a pensar en las ausencias múltiples del menú. Escasean muchos productos: las hortalizas, las legumbres, la mayoría de las variedades de carnes (carnero, cabrito, perdices, pavos, etc.), el pescado; asimismo faltan diversos platos: ensaladas, ollas, sopas, guisados, empanadas, rellenos, asados, dulces o cualquier comida que implique una elaboración culinaria mínima. Además, las viandas elegidas no componen un menú adecuado para ser exhibido en los salones del palacio de Carlomagno, al menos no únicamente. Los torreznos y el tocino constituían el sustento básico de la mayoría de la población. En el *Quijote*, se agasaja al paje que anuncia que Sancho es el gobernador de la ínsula Barataria con un plato compuesto de tocino y huevos: «saca de la caballeriza güevos y corta tocino adunia, y démosle de comer como un príncipe», exhorta Teresa Panza a su hija en un enunciado no exento de ironía. De igual modo, en una venta, Sancho, ante la negativa del posadero a cada uno de

¹⁵ F. Martínez Montañón, *Arte de cocina*, fols. 10v-12.

¹⁶ J. de Barrionuevo, *Avisos de don Jerónimo de Barrionuevo*, (ed.) A. Paz y Meliá, Madrid, Atlas, 1969, II, pág. 53.

los manjares que pide, reclama «tocino y huevos»¹⁷ por ser un recurso alimenticio presente en todas las casas, pero ni siquiera ese plato, denominado «la merced» o «la gracia de Dios»¹⁸ le puede ofrecer.

Monipodio y otros miembros de su «congregación» disfrutaban de una comida en la que no faltan la fruta, las aceitunas y el queso, pero acompañados de otros manjares succulentos:

y lo primero que sacó de la cesta fue un grande haz de rábanos y hasta dos docenas de naranjas y limones, y luego una cazuela grande llena de tajadas de bacallao frito. Manifestó luego medio queso de Flandes, y una olla de famosas aceitunas, y un plato de camarones, y gran cantidad de cangrejos, con su llamativo de alcaparrones ahogados en pimientos, y tres hogazas blanquísimas de Gandul. Serían los del almuerzo hasta catorce¹⁹.

Frente a la «comida eterna, sin principio ni fin» que ofrece el licenciado Cabra a sus pupilos en el *Buscón*²⁰, el banquete del *Orlando* solo tiene «principio» y «fin», pues se sirven esencialmente los aperitivos y los postres, y ambos son bastante frugales y modestos teniendo en cuenta la opulencia, el primor y el lujo estilados en los banquetes de la corte²¹. Si el menú no es fastuoso ni elaborado, sí lo es la relación del mismo en el *Orlando*: la comida y la bebida se presenta interrelacionada con los comensales a través de metáforas, metonimias, hipérbolos, dilogías, personificaciones, animalizaciones y otros recursos del *ornatus* para caracterizar a los propios invitados y dotar al *Poema* de un dinamismo y desorden nuevos y grotescos.

Los alimentos definen a los comensales. El tocino y, por extensión, los pernils y los torreznos distinguen a los cristianos viejos: «Como corito en piernas, el tocino / azuza todo honrado tragadero» (I, vv. 257-258) en una metáfora habitual combinada con una sinécdoque. Del mismo modo, la abstención de estos productos señala a los moros: «los moros las narices se tapaban, / de miedo del tocino, y engullían, / en higo y pasa y en almendra tiesa, / solamente los tantos de la mesa» (I, vv. 277-280).

Otras referencias a la manera de tomar los alimentos describen a las damas y reflejan diversos tópicos presentes en la sátira contra *mulieres*: su afectación en el

¹⁷ M. de Cervantes, *Don Quijote de la Mancha*, (ed.) Instituto Cervantes y dir. F. Rico, Barcelona, Crítica, 1999, 2, 50, pág. 1039 y 2, 59, pág. 1109.

¹⁸ F. Rico (dir.), M. de Cervantes, *Quijote*, págs. 1040-1041, nota 35.

¹⁹ M. de Cervantes, *Novela de Rinconete y Cortadillo*, (ed.) J. García López, en *Novelas ejemplares*, Barcelona, Crítica, 2001, págs. 195-196.

²⁰ F. de Quevedo, *Historia de la vida del Buscón*, (ed.) P. Jauralde, en *Obras completas en prosa*, dir. A. Rey, Madrid, Castalia, 2007, II, 2, pág. 559.

²¹ M. Martínez Llopis, *Historia de la gastronomía española*, Huesca, La Val de Onsera, 1995, págs. 255-269 y M.^a A. Pérez Samper, «Fiesta y alimentación en la España moderna: el banquete como imagen festiva de abundancia y refinamiento», *Espacio, Tiempo y Forma*, 10, 1997, págs. 53-98 ofrecen ejemplos notables de banquetes cortesanos.

comer y en el beber, su frivolidad y, sobre todo, el riesgo y la amenaza que suponen sus envites, pues, casi siempre redundan en perjuicio del hombre:

las damas, a pellizcos, repelaban
y resquicio de bocas solo abrían;
(I, vv. 273-274).
Aparadores hubo femeninos
para todas las damas convidadas,
salpicados de búcaros muy finos,
y dedales de vidro, y arracadas;
brincos de sorbo y medio cristalinos:
que las mujeres siempre son aguadas,
y los gustos que al alma nos despachan
y, con ser tan aguados, emborrachan.
(I, vv. 249-256).

Destaca el juego que se establece entre «aguadas» y «aguados», adjetivos que describen a las cortesanas. Estas son calificadas de «aguadas», término atribuido al «que no bebe vino» (*Autoridades*), al que toma vino aguado, por ser práctica habitual, o quizá también pueda aludir a la afición creciente por las aguas aromatizadas. Deleito y Piñuela documenta la proliferación durante el siglo XVII de aguas de anís, de romero, de azahar o de canela, «esta última alcanzó boga hasta en las damas distinguidas»²². «Aguadas», en las acepciones señaladas, forja un políptoton y una antanacsis con el término «aguados» empleado en el verso siguiente con el sentido metafórico de «volverse el gusto en pesar», significación potenciada por el oxímoron creado con el «emborrachan» próximo para recalcar que los gustos proporcionados por las mujeres pervierten las potencias y la razón del hombre, un requiebro estilístico nuevo para reiterar una máxima proclamada en la sátira contra *mulieres* de la obra quevediana. Las viandas y el vino adoptan cualidades y, sobre todo, acciones humanas:

Como corito en piernas, el tocino
azuza todo honrado tragadero;
cocos le hace, desde el plato, al vino
el pernil, en figura de romero;
[...]
los brindis, con el parte de los cueros,
llevan, con su corneta y postillones,
correos diligentes y ligeros;

²² J. Deleito y Piñuela, *Solo Madrid es corte*, Madrid, Espasa Calpe, 1968, pág. 157. M. Martínez Llopis, *Historia de la gastronomía española*, págs. 329-330, M.^a A. Pérez Samper, *La alimentación en la España del Siglo de Oro*, Huesca, La Val de Onsera, 1998, págs. 82-83 y M.^a I. Chamorro, *Gastronomía del Siglo de Oro español*, Barcelona, Herder, 2002, pág. 12 constatan también su consumo.

[...]
 los moros las narices se tapaban,
 de miedo del tocino, y engullían,
 en higo y pasa y en almendra tiesa,
 solamente los tantos de la mesa.
 Dábanse muy aprisa en los broqueles
 los torreznos y jarros; tan espesos
 fueron estos combates y crueles,
 que el tocino dejaron en los güesos;
 (I, vv. 257-284).

El pernil «cocos le hace, desde el plato, al vino». Otro altercado se produce entre los torreznos y los jarros, metonimia por vino: «Dábanse muy aprisa en los broqueles / los torreznos y jarros; tan espesos / fueron estos combates y crueles, / que el tocino dejaron en los güesos». La frase «Todo es dar en los broqueles» se emplea «para dar a entender lo insubstancial de algunas disputas, en que todo es voces y altercaciones, sin tocar en el punto de la dificultad, a semejanza de algunos que riñen, que tirando muchos tajos y reveses, todo es dar golpes en los broqueles, sin herirse ni ofenderse» (*Autoridades*). Se trata en ambos casos de una disputa fingida con el propósito de acrecentar el ruido y la velocidad a la que los comensales devoran la comida y la bebida. Es muy habitual la asociación entre el tocino, los torreznos o el jamón y el vino, reflejo de una combinación culinaria usual en la época y reiterada en multitud de textos áureos²³, resalta una cita del *Sueño del infierno*, en la que Mahoma explica la prohibición de beber vino a los musulmanes, veto que conlleva el del cerdo: «Eso hice por no hacer agravio al tocino, que lo fuera comer torreznos y beber agua»²⁴. «Los brindis» se ejecutan con la celeridad del correo urgente, cuyo «parte» no es otro que la abundancia de vino, aludido metonímicamente mediante el recipiente, el «cuero», que lo contiene.

Más interesante resulta la personificación de ciertos alimentos, que se equiparan con los propios comensales. El tocino «azuza», instiga y estimula, a los cristianos e infunde miedo en los invitados moros. Un «desdichado» plato observado por el traidor Galalón «se retira / y a los diablos se da de que le mira» (I, vv. 351-352). Ferragut invita a beber sin prevención alguna a Galalón, ya que el vino no se subirá a su «cabeza tan falsa y enemiga [...] por no mezclarse allá con tanto enredo» (I, vv. 366-368). Tras los postres, la escena es frenética:

²³ Se pueden mencionar los sonetos quevedianos «Tudescos moscos de los sorbos finos» (vv. 7-8) o «Si vivas estas carnes y estas pieles» (vv. 9-12). I. Arellano y L. Schwartz (eds.), F. de Quevedo, *Un Heráclito cristiano, Canta sola a Lisi y otros poemas*, Barcelona, Crítica, 1998, pág. 892 recogen un fragmento de *Diálogos de apacible entretenimiento* de Gaspar Lucas Hidalgo que da fe de este maridaje culinario: «el vino y el tocino son tan correlativos y parientes que no sabe andar el uno sin el otro: porque apenas pondréis un bocado de tocino en el paladar, cuando se pregunta por el jarro y le da gritos».

²⁴ F. de Quevedo, *Sueños y discursos*, pág. 348.

los tragos se asomaban al gollete;
 las damas a los jarros piden besos;
 muchos están heridos del luquete;
 el sorbo, al retortero trae los sesos;
 la comida, que huye del buchorno,
 en los gómitos vuelve de retorno.
 (I, vv. 355-360).

Los estragos que el banquete ha causado en los «mascadores» son evidentes: los comensales han bebido tanto que el vino ya está en la cima de la garganta; las damas remilgadas, han perdido la timidez y con descaro «piden besos al jarro», manipulación quevediana de la frase hecha «dar un beso al jarro: beber a boca de cangilón o del jarro, sin poner tasa ni vaso para beber» (*Autoridades*), para hiperbolizar su avidez al tomar el vino²⁵. El luquete —«la ruedecita de cáscara de limón o naranja, que suele echar en el vino para que tome aquel sabor» (*Autoridades*)—, sinécdoque también por vino, «hiere» a los paladines, esto es, están ebrios. Embriaguez reiterada por el verso «el sorbo, al retortero trae los sesos»: la pérdida de la consciencia es clara. Al final, la comida abatida en los estómagos de los glotones «mascadores», quizá por el exceso de vino y la falta de alimentos, «en los gómitos vuelve de retorno», enunciado que resume las consecuencias, ciertamente escatológicas, del banquete imperial.

Ferragut «agarrando de una cuba/ que tiene una vendimia en la barriga», Reinaldos y Galalón «hecho una uva» (I, vv. 361-363) son tres de los personajes más castigados por su ebriedad, enzarzados en riñas furibundas y denigrantes tras el banquete, pero el estado del resto de los invitados es idéntico:

en pie se ponen micos, lobos, zorros,
 unos con la cabeza trastornada;
 otros desviñan la cabeza a chorros;
 en los alegres, anda carcajada;
 en los furiosos, árdense los morros,
 la voz bebida, las palabras erres,
 y hasta los moros se volvieron Pierres.
 (I, vv. 377-384).

Una octava completa con metáforas y animalizaciones diferentes para constatar la borrachera colectiva: los términos «lobos» y «zorras» designan al borracho, más novedosa es la elección de «mico», animal que pertenece a la familia de los monos, obviando así la palabra «mona», cuya acepción como borrachera estaba ya lexicalizada. Destaca el neologismo de Quevedo «desviñar»: el sustantivo «viña» funciona metonímicamente como embriaguez, que parece que tratan

²⁵ Quevedo juega con la misma expresión en el poema «Óyeme riguroso»: «que en lo que toca a besos, comedido, / menos de los que das al jarro, pido» (vv. 77-78).

de quitar echándose chorros de agua. Las carcajadas y las peleas sugeridas en la octava son dos de las direcciones hacia las que se suele dirigir la borrachera o incluso se transita de una a otra de forma inesperada. Por último, se establece un juego entre «erres» y «Pierres»: la «erre» es «el sonido con que se pronuncia la letra R, y de los que están borrachos y tomados del vino, se suele decir, que cuanto pronuncian son erres», voz ejemplificada por *Autoridades* con este verso del *Orlando* —cabe pensar así en un posible neologismo quevediano—, y Pierre se erige como antropónimo específicamente francés, que es incompatible con el ser de origen morisco. Sin embargo, la borrachera que embarga a todos los asistentes al convite del emperador, además de mermar su capacidad comunicativa, confunde y equipara sus respectivas procedencias.

La humanización de la comida y la bebida combinada con determinados tropos y la selección semántica de verbos de movimiento («llevan», «retira», «trae», «huye», «vuelve» o «suba») otorga una acción vertiginosa y un bullicio excesivo al banquete²⁶. El dinamismo y el alboroto no solo provienen de los comensales que «engullen» o «embuten» la comida y la bebida, sino también de las propias viandas y del propio vino que estimula y provoca la conducta de los «mascadores».

El menú del banquete estudiado en este trabajo posee un valor denotativo claro para contribuir al conocimiento de la alimentación de la sociedad, rama reivindicada por los estudiosos por su valor social, económico y cultural para elaborar una historia que atienda a todos los ámbitos. Así, la comida constituye un elemento identificativo de clase, función trasgredida en el *Poema*. La selección culinaria del banquete del *Orlando* supone una subversión de los parámetros gastronómicos de los banquetes nobiliarios. La comida se revela, por tanto, como un elemento más para la parodia que Quevedo se propone, parodia que surge del distanciamiento con la alimentación de la nobleza y, sobre todo, de la elaboración retórica y la densidad expresiva de su estilo.

Las viandas y el vino están insertos en un abigarrado relato, una «olla podrida» o un «relleno» colosal, por usar una metáfora gastronómica de la cocina áurea, y, aunque su significado denotativo es interesante, es mucho más importante su valor connotativo, fuente de continuas metáforas, metonimias, sinécdoques, hipérbolos, juegos de palabras, personificaciones y otros recursos estilísticos con el fin de denigrar a los personajes y rebajar el heroico mundo caballeresco. El banquete de Carlomagno, como se anuncia al principio de la fiesta «Sorda París a pura trompa estaba, / y todas trompas de París serían», finaliza con una borrachera global en el que resuenan todavía «los chasquidos del sorbo y los bocados», ambiente alejado del decoro de la corte y próximo a la liviandad de la germanía. Los paladines y las damas del *Orlando* trascienden los muros palaciegos de la nobleza y se acomodan en el espacio tabernario del hampa, escenario predilecto de las jácaras y los bailes quevedianos.

²⁶ Véase C. Sabor de Cortázar, «Lo cómico y lo grotesco en el *Poema de Orlando* de Quevedo», *Filología*, 12, 1966-1967, págs. 129-132.

O quizá no esté tan alejado del mundo cortesano: en una carta magnífica e ingeniosa al marqués de Velada y San Román, Quevedo relata la expedición a Andalucía que realizó en la numerosa comitiva de Felipe IV en febrero de 1624. Entre las peripecias que relata del viaje, destacan por una parte las referencias a Gaspar de Bonifaz, a quien Quevedo bautiza como «guadaña de los guisados» por su glotonería, pues, añade, que en una cena la comitiva comió «lo que se pudo librar de Bonifaz», y por otra, la descripción de una noche en el lugar de Membrilla «donde el sueño se midió por azumbres, y hubo montería de jarros, donde los gatznates corrieron zorras: hubo pependencias y descuidos de ropa»²⁷.

BIBLIOGRAFÍA

- ALARCOS, E., «El *Poema heroico de las necesidades y locuras de Orlando el Enamorado*», *Mediterráneo*, 13-15, 1946, págs. 25-63.
- ARELLANO, I., y SCHWARTZ, L. (eds.), F. de Quevedo, *Un Heráclito cristiano, Canta sola a Lisi y otros poemas*, Barcelona, Crítica, 1998.
- BARRIONUEVO, J. de, *Avisos de don Jerónimo de Barrionuevo*, (ed.) A. Paz y Meliá, Madrid, Atlas, 1968-1969, 2 vols.
- BOIARDO, M. M., *Orlando innamorato*, (ed.) R. Bruscaagli, Torino, Einaudi, 1995.
- CARAVAGGI, G., «El poema eroico “de las necesidades y locuras de Orlando el enamorado” di Francisco de Quevedo y Villegas», *Letterature Moderne*, 11, 1961, págs. 461-474.
- CERVANTES, M. de, *Don Quijote de la Mancha*, (ed.) Instituto Cervantes y dir. F. Rico, Barcelona, Crítica, 1999.
- CERVANTES, M. de, *Novelas ejemplares*, (ed.) J. García López, Barcelona, Crítica, 2001.
- CHAMORRO, M.^a I., *Gastronomía del Siglo de Oro español*, Barcelona, Herder, 2002.
- COVARRUBIAS, S. de, *Tesoro de la lengua castellana o española*, ed. I. Arellano y R. Zafra, Madrid, Iberoamericana / Vervuert, 2006.
- DELEITO Y PIÑUELA, J., *Sólo Madrid es corte*, Madrid, Espasa Calpe, 1968.
- *Diccionario de Autoridades* (facsimil de la edición de Madrid, 1726-1739), Madrid, Gredos, 1990, 3 vols.
- HERNÁNDEZ DE MACERAS, D., *Libro del arte de cocina*, (ed.) S. Gómez Laguna, Salamanca, Universidad de Salamanca, 1999.
- JURADO, A., *Las voces y refranes del olivo y el aceite*, Madrid, C&G Comunicación Gráficas, 2003.
- LUNA, J. de, *Segunda parte de la vida de Lazarillo de Tormes*, (ed.) A. Rey Hazas, Madrid, Emiliano Escolar, 1982.
- MALFATTI, M. E. (ed.), F. de Quevedo, *Poema heroico de las necesidades y locuras de Orlando el enamorado*, Barcelona, Sociedad Alianza de Artes Gráficas, 1964.
- MARTÍNEZ LLOPIS, M., *Historia de la gastronomía española*, Huesca, La Val de Onsera, 1995.

²⁷ F. de Quevedo, *Epistolario completo*, (ed.) L. Astrana Marín, Madrid, Instituto Editorial Reus, 1946, págs. 116-117.

- MARTÍNEZ MONTIÑO, F., *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*, Madrid, Luis Sánchez, 1611.
- MATA, C., «Aspectos satíricos y carnavalescos del *Poema heroico de las necedades y locuras de Orlando el enamorado* de Quevedo», *Rivista di Filologia e Letterature Ispaniche*, 3, 2000, págs. 225-248.
- MÉRIMÉE, E., *Essai sur la vie et les oeuvres de Francisco de Quevedo*, París, Alphonse Picard, 1886.
- NADEAU, C. A., «Ensalada caliente y carnero verde: imágenes de la vianda en la poesía satírico-burlesca de Francisco de Quevedo», *La Perinola*, 13, 2009, págs. 313-326.
- PÉREZ SAMPER, M.^a A., «Fiesta y alimentación en la España moderna: el banquete como imagen festiva de abundancia y refinamiento», *Espacio, Tiempo y Forma*, 10, 1997, págs. 53-98.
- *La alimentación en la España del Siglo de Oro*, Huesca, La Val de Onsera, 1998.
- QUEVEDO, F. de, *Discurso de todos los diablos*, (ed.) A. Rey, en *Obras completas en prosa*, dir. A. Rey, Madrid, Castalia, 2003, I, 2, págs. 469-560.
- *Epistolario completo*, (ed.) L. Astrana Marín, Madrid, Instituto Editorial Reus, 1946.
- *Historia de la vida del Buscón*, (ed.) P. Jauralde, en *Obras completas en prosa*, (dir.) A. Rey, Madrid, Castalia, 2007, II, 2, págs. 527-670.
- *Las cuatro fantasmas de la vida*, (ed.) A. Rey y M.^a J. Alonso Veloso, en *Obras completas en prosa*, (dir.) A. Rey, Madrid, Castalia, 2010, IV, 1, págs. 287-444.
- *Obra poética*, (ed.) J. M. Blecua, Madrid, Castalia, 1969-1981, 4 vols.
- *Poesía moral (Polimnia)*, (ed.) A. Rey, Madrid, Tamesis, 1999.
- *Sueños y discursos*, (ed.) I. Arellano, en *Obras completas en prosa*, (dir.) A. Rey, Madrid, Castalia, 2003, I, 1, págs. 185-467.
- ROTHER, A., «Comer y beber en la obra de Quevedo», en *Quevedo in Perspective*, (ed.) J. Iffland, Newark, Juan de la Cuesta, 1982, págs. 181-225.
- SABOR DE CORTÁZAR, C., «Lo cómico y lo grotesco en el *Poema de Orlando* de Quevedo», *Filología*, 12, 1966-1967, págs. 95-135.
- SIMÓN PALMER, M.^a C., *La cocina de palacio 1561-1931*, Madrid, Castalia, 1997.

