



LOS SÁBADOS, DUELOS Y QUEBRANTOS



A diferencia de los libros de caballerías del siglo XVI, los héroes del *Quijote* comen y beben y hacen sus necesidades. Don Quijote come lo justo y Sancho Panza todo lo que puede... cuando tiene qué comer. Es al principio de la novela donde Cervantes nos describe el condumio semanal que en casa de don Quijote el ama cocinaba:

Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lantejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda. (dQ1-1)

Si para un manchego los *duelos y quebrantos* no ofrecen duda alguna del tipo de plato que es y los ingredientes que son necesarios para su elaboración, para quienes no lo son el nombre no les aporta ninguna pista, solo les suena que en el *Quijote* se nombran. Es por lo que solo en ediciones en español se conserva este singular nombre, y en ediciones en otras lenguas (prácticamente en todas) esté traducido como «tortilla de huevos con tocino». Pero ¿realmente qué son los *duelos y quebrantos*? Antes de explicar qué son hoy en día, la primera definición que de este plato se conserva está en el primer Diccionario de la RAE, conocido como *Diccionario de Autoridades* (1732), y precisamente trae como ejemplo aquel párrafo del *Quijote*:

DUELOS Y QUEBRANTOS. Lllaman en la Mancha à la tortilla de huevos y sesos. Lat. *En ovis, cerebrique medulla frixus orbiculus*. CERV. Quix. tom. I, cap. I. Una olla de algo mas vaca que carnero, salpicón las mas noches, *duelos y quebrantos* los Sabados, lantejas los Viernes, algun palomino de añadidura los Domingos, consumian las tres partes de su hacienda.

Hoy es un revuelto de huevos con tocino, chorizo y jamón. Y sí, en determinados lugares le añaden sesos de cordero, como en Tembleque (Toledo).

Ya; pero el misterio sigue. ¿Por qué se llama así este plato tan sencillo? Un vecino de Campo de Criptana explicó su significado al erudito y músico irlandés Walter Starkie en su viaje a pie que hizo por la Mancha en 1935:

–¿Qué cenaré esta noche? ¿Por qué no duelos y quebrantos, siendo sábado?

–¿Usted sabe por qué lo llaman *duelos y quebrantos*? – me dijo una persona distinguida de la localidad.

–Supongo que se refiere a los desperdicios de la carne que son la comida del pobre.

–Ya se conoce que no es usted manchego, si no, no diría eso. *Duelos y quebrantos* son términos estrictamente manchegos. Los pastores aquí desempeñan un puesto de confianza cerca de sus amos y son responsables de cada oveja que está a su cuidado. Si muere una por accidente, el pastor la desuella y cura la carne con sal y ajo. Luego, el sábado, día de entregar la cuenta, va a ver a su amo y le enseña la piel como prueba de que el cordero ha muerto. Entonces él se lleva la carne para cocerla en su casa. La pérdida del cordero es una pena (*duelo*) y un *quebranto* económico para el amo. He aquí la explicación.



Probablemente aquel plato de pastores sería un revuelto de huevos con los sesos de la oveja o cabra recién muerta, ya que esta parte no se podía conservar, y lo consumirían ese mismo día en pleno campo.

Los más de los comentaristas del *Quijote* relacionan el nombre del plato con la abstención de consumir carne también los sábados (*continuare jejunium* o *superponere jejunium*), como día de dolor para los cristianos en oposición al *sabbath* de los judíos, de modo que comer partes del animal que no se podían llamar carne propiamente dicha venía ser una forma de cumplir con el duelo... y un quebranto (tolerable) de la abstención.

Con menos valedores, hay otra hipótesis relacionada con las creencias religiosas de árabes y judíos convertidos al cristianismo en la España del siglo XV y XVI: los *cristianos viejos* de esta parte de la Mancha (donde nunca ha faltado picardía) invitaban a comer un revuelto de tocino a los *cristianos nuevos*, y lo hacían muy a sabiendas de que para muchos de los *nuevos* (que nunca renunciaron a su fe verdadera) era un *duelo* y un *quebranto* el tener que comer un plato con cerdo: animal impuro para ellos.

Luis Miguel Román Alhambra
Sociedad Cervantina de Alcázar de San Juan