

Don Quijote, Sancho y la comida

● AURELIO GONZÁLEZ

Hoy en día nos parece normal pensar que todos debemos tener claros los conceptos sobre lo que se puede comer y lo que no, y muy especialmente sobre lo que es bueno comer y lo que no favorece la salud, y que todo esto depende del avance de la ciencia, pero en realidad esto no queda muy claro cuando nos damos cuenta de que, con el paso de los años, afirmaciones que fueron aparentemente científicas y comúnmente aceptadas en su momento se descartan sin mayor problema y se sustituyen por nuevas afirmaciones de sentido contrario y consideradas igualmente científicas sobre el valor de los alimentos. Es claro que la decisión de lo que comen los miembros de una comunidad también tiene que ver con costumbres ancestrales, con la ideología dominante, el sistema de creencias, las modas y, desde luego, con múltiples factores económicos. Por otra parte, no se puede olvidar que muchas veces, con seguridad demasiadas, para muchos seres humanos lo que se puede o debe comer simplemente es lo que se encuentra y a veces lo único que se espera es tener la posibilidad real de comer algo.

A propósito de la valoración de algunos alimentos, no olvidemos que algo que hoy se considera tan saludable “como el pescado y la fruta eran, por lo común, considerados en Europa dañinos para el organismo hace tan sólo cuatro siglos. Del tomate se pensaba en Inglaterra que su toxicidad causaba locura y ninfomanía”,¹ lo que definitivamente incidía en los hábitos alimenticios de aquella época que era poco más o menos la de Cervantes.

Por otra parte, al hablar de la presencia de la comida en un texto literario, lo que vamos a encontrar son los referentes alimenticios de

¹ Pedro Plasencia, *A la mesa con don Quijote y Sancho*. Madrid, Punto de Lectura, 2005, p. 12.

su tiempo. Así, en una novela como el *Quijote* es evidente que sus referentes gastronómicos corresponderán a aquellos existentes en la realidad cervantina y, en este sentido, la realidad alimenticia española a finales del siglo XVI y principios del XVII era bastante diferente de la que hoy identificamos como la comida española típica. Esto es así, en buena medida, porque todavía no se había generalizado en España, y en Europa en general, el consumo de muchos productos originarios del Nuevo Mundo que hoy son parte esencial de los hábitos culinarios españoles. Basten algunos ejemplos: las papas todavía no se consumían habitualmente y por tanto no existía la tortilla de patatas, la tortilla española por antonomasia. Por su parte, los pimientos, aunque ya se consumían en algunos platos, su uso todavía no se había generalizado, y el pimentón (forma seca y molida de un tipo de pimiento) no se usaba y por lo tanto los típicos chorizos españoles no eran rojos y tenían una apariencia negruzca muy diferente de la que conocemos hoy en día pues solamente se empleaba el ajo como adobo de la carne. A su vez, el tomate casi no se consumía y por tanto es seguro que Cervantes, durante su estancia en Sevilla, no probó el famoso gazpacho andaluz porque simplemente no existía. Más éxito habían tenido en las costumbres alimenticias de la época la calabaza (la “calabacita”) americana y las distintas especies de alubias o frijoles provenientes del continente recién descubierto, ya que en realidad no eran completas innovaciones sino variedades nuevas de productos ya conocidos.

Esta información evidentemente la sabemos por los datos que nos proporcionan los recetarios y manuales de cocina² y libros médicos de la época, sin embargo, las menciones que aparecen a la comida y a algunos productos alimenticios del Nuevo Mundo en textos literarios nos hacen pensar que en ocasiones su uso debió ser anterior al que registra ese tipo de textos no literarios.³

² Esta tradición la podemos remontar a don Enrique de Villena, autor del *Arte cisoría*, el más importante tratado de cocina del siglo XV.

³ Véase mi artículo “El pintado camarón / con el partido limón / y bien molida pimienta”. Comidas y bebidas del Nuevo Mundo en la comedia del Siglo de Oro”, en *En gustos se comen géneros*. 3 vols. Ed. de Sara Poot. Mérida, Instituto de Cultura de Yucatán, 2004, t. III, pp. 157-168.

Para el caso de la cultura del Renacimiento y el barroco contamos, desde principios del siglo XVI y aun antes, con documentación sistemática y clara sobre lo que se comía en España y cómo se preparaba. Buen ejemplo de esta documentación son los magníficos recetarios de Ruperto de Nola, cocinero del rey Fernando de Nápoles, cuyo *Llibre de coch* fue publicado en catalán en 1520 y traducido al español como *Libro de guisados* en Toledo en 1525. Más adelante, a finales de ese mismo siglo, en 1599, aparece el *Libro del arte de cocina*, de Diego Granado, cocinero en la corte de Felipe II, cuyo libro con abundantes recetas de inspiración francesa fue despreciado por Francisco Martínez Montañón, que publicaría en 1611 su famoso *Arte de cocina, pastelería y vizcochería y conservería*. También hay que mencionar el *Libro del arte de cozina*, de Hernández Maceras, publicado en Salamanca en 1607.

Otro aspecto que es importante señalar es que la comida habitual de la sociedad española en el siglo XVI estaba alejada de los excesos que se le suponen y que más bien han surgido de la imaginación popular o de los que se atribuyen a la gula del Emperador Carlos I, de quien se cuenta que le llegaban los mariscos frescos del Cantábrico en cajas de hielo. Sin embargo, a este monarca sí se deben algunas innovaciones alimenticias que hoy son habituales en las costumbres gastronómicas españolas, pues fueron él y su corte quienes introdujeron en España la cocina de los Austrias y con ella, por ejemplo, el consumo de la cerveza y la costumbre borgoñona de servir al mismo tiempo diversos platos (tal como nos aparece retratada espléndidamente en el banquete de Sancho en su famosa Ínsula). En 1633, cuenta un viajero alemán, a propósito de las costumbres alimenticias de los españoles, que “las personas distinguidas, igual que las de baja condición, no hacen más que una sola comida por día, la del mediodía; por la noche no toman nada caliente”,⁴ lo cual nos sugiere una sociedad poco dada a los excesos gastronómicos.

Pero la comida no es sólo un hecho nutricional, también es un referente cultural muy rico y un acervo pleno de información sobre una colectividad en un momento determinado. Pero no hay que olvidar

⁴ Marcellin Defourneaux, *La vida cotidiana en la España del Siglo de Oro*. Barcelona, Argos Vergara, 1983, p. 148.

que el hambre y la comida son dos caras de una misma moneda que es la realidad social de un individuo. Este contraste entre el hambre y la comida exquisita aparece lo mismo entre las comunidades primitivas que en la Antigüedad clásica. Don Quijote y Sancho también pasan por ese doble nudo que ata al hombre a su real existir: el hambre y la satisfacción de comer, ambas también tienen que ver con una concepción de la existencia.

La comida aparece en el *Quijote* desde el principio de la novela cuando se nos dice lo que comía el hidalgo manchego: “Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos” (I, 1), una dieta “propia de un caballero austero y, sin embargo, harto aficionado a las grasas, hoy tan denostadas”,⁵ pero no hay que olvidar que en la vida real “Los hidalgos pobres como D. Quijote tenían una dieta muy escasa y se caracterizaban por su olor a ajos crudos, comían a lo más una vez al día y acudían a la sopa de los conventos”.⁶

Son varios los episodios en los cuales don Quijote y Sancho se encuentran invitados a comer y aquí trataremos de ver algunas de sus reacciones y comentarios y las implicaciones que éstas tienen, pues como bien ha dicho Ladero Quesada: “A través de la alimentación se manifiestan desigualdades sociales, distinciones de edad y sexo, de dedicación laboral, de tipo regional [...] La alimentación presenta, además, formas específicas a través de las que se manifiestan identidades culturales, aspiraciones o tabúes religiosos”.⁷

Recordemos las invitaciones a comer más destacadas en el *Quijote*: en la Primera Parte destaca la vez que los cabreros invitan a don Quijote y a Sancho a compartir su comida teniendo por mantel una piel sobre la hierba. Después, en la Segunda parte, tenemos la comida en

⁵ Gloria Sanjuan, *Ollas, sartenes y fogones del Quijote*. Madrid, Libro-Hobby, 2004, p. 11.

⁶ María Inés Chamorro, *Gastronomía del Siglo de Oro español*. Barcelona, Herder, 2002, p. 8.

⁷ Miguel Ángel Ladero Quesada, “La alimentación en la España medieval. Estado de las investigaciones”, en *Hispania*, vol. XLV (1984), p. 76.

casa del Caballero del Verde Gabán, don Diego de Miranda. Desde luego, no puede faltar en este recuento el famoso convite de las bodas de Camacho (que concluirá con la estancia del Caballero de la Triste Figura y su escudero en casa del pobre Basilio), a continuación vienen las privaciones de Sancho en la Ínsula Barataria con las limitaciones impuestas por el doctor Pedro Recio de Agüero de Tirteafuera y, finalmente, las atenciones en la casa de don Antonio Moreno en Barcelona. Dejamos para otra ocasión las comidas en las ventas de los caminos de la Mancha ya que éstas no fueron invitadas.

En primer lugar sabemos, porque así se nos dice en diversas ocasiones, que Sancho tiene una seria preocupación por la comida y que, de hecho, muchas veces esta preocupación parece ser la síntesis de su concepción de la existencia. Así, al encontrar a los cabreros, Sancho tiene como guía el olor de la comida, modesta, pues es un simple caldero con tasajo de cabra, pero igualmente atractiva para el goloso aprendiz de escudero. Así se nos introduce la escena:

Fue recogido de los cabreros con buen ánimo; y habiendo Sancho, lo mejor que pudo, acomodado a Rocinante y a su jumento, se fue tras el olor que despedían de sí ciertos tasajos de cabra que hirviendo al fuego en un caldero estaban; y, aunque él quisiera en aquel mismo punto ver si estaban en sazón de trasladarlos del caldero al estómago, lo dejó de hacer, porque los cabreros los quitaron del fuego, y, tendiendo por el suelo unas pieles de ovejas, aderezaron con mucha priesa su rústica mesa y convidaron a los dos, con muestras de muy buena voluntad, con lo que tenían (I, 11, p. 103).⁸

La sencillez rústica se ve convertida en ceremonia y la comida adquiere una importancia particular. Es entorno a una mesa que se hacen los discursos, se arregla el mundo, se construyen ilusiones y se arruinan reputaciones y eso es lo que sucede en el convivio del hidalgo

⁸ Todas las citas del *Quijote* están tomadas de Miguel de Cervantes, *Obras completas*. Ed. de Florencio Sevilla Arroyo. Alcalá de Henares, Centro de Estudios Cervantinos, 1997. (En adelante, como es habitual, solamente indico entre paréntesis el número de la parte en romanos, el del capítulo en arábigos y el número de la página.)

de la Triste Figura con los cabreros. Con motivo de una rústica comida, con zamarras por manteles, don Quijote pronunciará uno de sus más memorables discursos, el de la Edad Dorada.

Pero éste también es el momento en que Sancho hace el elogio de la vida sencilla en oposición a la vida cortés con reglas de comportamiento y obligaciones y contrapone los dos modelos alimenticios: el de cereales y vegetales (propio de rústicos, pobres y marginales) y el de las carnes (blancas que eran las más apreciadas) de nobles, señores y la jerarquía eclesiástica. Al pan y cebolla se opondrán los gallipavos, pero sobre todo Sancho privilegia el hecho de comer a sus anchas, sin ceremonia ni responsabilidad.

—¡Gran merced! —dijo Sancho—; pero sé decir a vuestra merced que, como yo tuviese bien de comer, tan bien y mejor me lo comería en pie y a mis solas como sentado a par de un emperador. Y aun, si va a decir verdad, mucho mejor me sabe lo que como en mi rincón, sin melindres ni respetos, aunque sea pan y cebolla, que los gallipavos de otras mesas donde me sea forzoso mascar despacio, beber poco, limpiarme a menudo, no estornudar ni toser si me viene gana, ni hacer otras cosas que la soledad y la libertad traen consigo. Ansí que, señor mío, estas honras que vuestra merced quiere darme por ser ministro y adherente de la caballería andante, como lo soy siendo escudero de vuestra merced, conviértalas en otras cosas que me sean de más cómodo y provecho; que éstas, aunque las doy por bien recibidas, las renuncio para desde aquí al fin del mundo (I, 11, pp. 103-104).

Lo que para el hidalgo manchego implica el momento de los graves discursos y la integración caballeresca, para el rústico no es más que ceremonia estorposa. En uno se expresa el hambre, en el otro se está ante el recuerdo de aquella época donde no existía el tuyo y el mío. En realidad don Quijote no toma en cuenta el alimento sino para referirse a la humilde bellota como rústico testimonio de nuestro áureo pasado.

La siguiente comida invitada por el Caballero del Verde Gabán también servirá a don Quijote de estímulo para otra expresión del espíritu, en este caso la literaria: la situación también implica una valoración particular: la del silencio, por parte del hidalgo manchego:

Fuéronse a comer, y la comida fue tal como don Diego había dicho en el camino que la solía dar a sus convidados: limpia, abundante y sabrosa; pero de lo que más se contentó don Quijote fue del maravilloso silencio que en toda la casa había, que semejaba un monasterio de cartujos. Levantados, pues, los ma[n]teles, y dadas gracias a Dios y agua a las manos, don Quijote pidió ahincadamente a don Lorenzo dijese los versos de la justa literaria; a lo que él respondió que, por no parecer de aquellos poetas que cuando les ruegan digan sus versos los niegan y cuando no se los piden los vomitan (II, 18, p. 670).

La comida que ofrece don Diego parece el ideal de un comedor: limpia, abundante y sabrosa, pero don Quijote nuevamente se despegaba de la pedestre realidad y aprecia el silencio, que buscará turbar con la poesía, el mejor de los sonidos. Pero los puntos de vista con respecto a la casa de don Diego eran divergentes entre don Quijote y Sancho, pues después de cuatro días en que les han dado de comer espléndidamente

Llegóse, en fin, el día de su partida, tan alegre para don Quijote como triste y aciago para Sancho Panza, que se hallaba muy bien con la abundancia de la casa de don Diego, y rehusaba de volver a la hambre que se usa en las florestas, despoblados, y a la estrechez de sus mal proveídas alforjas (II, 18, p. 674).

Para Sancho la aventura caballeresca sigue siendo un trayecto por las carencias y el hambre, posiblemente mayor que cuando estaba en su rústica morada. El siguiente encuentro con la comida desborda los sentidos y aquí el protagonista no será don Quijote, sino Sancho, y la descripción es el canto a la abundancia, una auténtica cornucopia gastronómica:

Lo primero que se le ofreció a la vista de Sancho fue, espetado en un asador de un olmo entero, un entero novillo; y en el fuego donde se había de asar ardía un mediano monte de leña, y seis ollas que alrededor de la hoguera estaban no se habían hecho en la común turquesa de las demás ollas, porque eran seis medias tinajas, que cada una cabía un rastro de carne: así embebían y encerraban en sí carneros enteros, sin echarse de ver, como si fueran palominos; las

liebres ya sin pellejo y las gallinas sin pluma que estaban colgadas por los árboles para sepultarlas en las ollas no tenían número; los pájaros y caza de d[i]versos géneros eran infinitos, colgados de los árboles para que el aire los enfriase (II, 20, p. 685).

Y sigue la descripción del extraordinario banquete, después de las carnes, vienen el pan, el vino y los dulces a los que eran tan aficionados los españoles y europeos en general de la época:

Contó Sancho más de sesenta zaques de más de a dos arrobas cada uno, y todos llenos, según después pareció, de generosos vinos; así había rimeros de pan blanquísimo, como los suele haber de montones de trigo en las eras; los quesos, puestos como ladrillos enrejados, formaban una muralla, y dos calderas de aceite, mayores que las de un tinte, servían de freír cosas de masa, que con dos valientes palas las sacaban fritas y las zabullían en otra caldera de preparada miel que allí junto estaba (II, 20, p. 685).

Es el deleite de la vista que se ve compensado con la comida que satisface el gusto. El rico Camacho distribuye alegrías y Sancho podrá saciar su hambre de generaciones de campesinos luchando por sobrevivir. Así se describe este sueño del hambriento:

Todo lo miraba Sancho Panza, y todo lo contemplaba, y de todo se aficionaba: primero le cautivaron y rindieron el deseo las ollas, de quien él tomara de bonísima gana un mediano puchero; luego le aficionaron la voluntad los zaques; y, últimamente, las frutas de sartén, si es que se podían llamar sartenes las tan orondas calderas; y así, sin poderlo sufrir ni ser en su mano hacer otra cosa, se llegó a uno de los solícitos cocineros, y, con corteses y hambrientas razones, le rogó le dejase mojar un mendrugo de pan en una de aquellas ollas. A lo que el cocinero respondió:

—Hermano, este día no es de aquellos sobre quien tiene jurisdicción la hambre, merced al rico Camacho. Apeaos y mirad si hay por ahí un cucharón, y espumad una gallina o dos, y buen provecho os hagan.

—No veo ninguno —respondió Sancho.

—Esperad —dijo el cocinero—. ¡Pecador de mí, y qué melindroso y para poco debéis de ser!

Y, diciendo esto, asió de un caldero, y, encajándole en una de las medias tinajas, sacó en él tres gallinas y dos gansos, y dijo a Sancho:

—Comed, amigo, y desayunaos con esta espuma, en tanto que se llega la hora del yantar.

—No tengo en qué echarla —respondió Sancho.

—Pues llevaos —dijo el cocinero— la cuchara y todo, que la riqueza y el contento de Camacho todo lo suple (II, 20, pp. 685-686).

Podemos imaginar la cara de felicidad de Sancho; todo aquello es para él, sin ceremonias ni compromisos, simplemente el placer de comer. Se trata además de la olla podrida que se define en la época como

la que es muy grande y contiene en sí varias cosas, como carnero, vaca, gallinas, capones, longaniza, pies de puerco, ajos, cebollas, etc. Púdose dezir podrida en quanto se cueze muy despacio, que casi lo que tiene dentro viene a deshazerse, y por esta razón se pudo dezir podrida, como la fruta que se madura demasiado; pero aquello podrido es lo que da el gusto y punto. [...] olla podrida es lo mismo que poderida, conviene a saber poderosa, por ser tan grande y contener varias cosas.⁹

La diferencia entre esta olla y la común es “una cuestión de grado y de sustancia”¹⁰ de lo cual está perfectamente consciente el buen Sancho. La olla podrida, la “princesa de los guisados” como la llama Calderón de la Barca, también fue puesta en verso por Lope de Vega en *El hijo de los leones* y fue el guiso más emblemático del siglo XVI.¹¹

No sé de los que soy —respondió Sancho—, pero bien sé que nunca de ollas de Basilio sacaré yo tan elegante espuma como es esta que he sacado de las de Camacho.

⁹ Sebastián de Cobarruvias, *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611). México, Turner, 1984, s. v. “olla”.

¹⁰ P. Plasencia, *op. cit.*, p. 85.

¹¹ Juan Eslava Galán, *Tumbaollas y hambrientos*. Barcelona, Plaza y Janés, 1999, p. 154.

Y enseñóle el caldero lleno de gansos y de gallinas, y, asiendo de una, comenzó a comer con mucho donaire y gana (II, 20, p. 691).

Pero esta suerte de Sancho se prolonga con las atenciones que recibe, a pesar de todo, en casa del pobre Basilio:

Grandes fueron y muchos los regalos que los desposados hicieron a don Quijote, obligados de las muestras que había dado defendiendo su causa, y al par de la valentía le graduaron la discreción, teniéndole por un Cid en las armas y por un Cicerón en la elocuencia. El buen Sancho se refociló tres días a costa de los novios (II, 22, p. 700).

Después encontramos la creación de una realidad falsa y engañosa. Sancho se convierte en gobernador de una ínsula y descubre el poder de la ciencia y el peso de los hábitos alimenticios higiénicos. Aunque todo pretenda ser una burla, la situación choca frontalmente con la concepción de la existencia que tiene Sancho y sobre todo con su relación con la comida. A final de cuentas, en la Ínsula Barataria lo que tendremos será la suspensión del gusto y placer de comer debido a las artimañas burlescas del médico:

Cesó la música, sentóse Sancho a la cabecera de la mesa, porque no había más de aquel asiento, y no otro servicio en toda ella. Púsose a su lado en pie un personaje, que después mostró ser médico, con una varilla de ballena en la mano. Levantaron una riquísima y blanca toalla con que estaban cubiertas las frutas y mucha diversidad de platos de diversos manjares; uno que parecía estudiante echó la bendición, y un paje puso un babador randado a Sancho; otro que hacía el oficio de maestresala, llegó un plato de fruta delante; pero, apenas hubo comido un bocado, cuando el de la varilla tocando con ella en el plato, se le quitaron de delante con grandísima celeridad; pero el maestresala le llegó otro de otro manjar. Iba a probarle Sancho; pero, antes que llegase a él ni le gustase, ya la varilla había tocado en él, y un paje alzádole con tanta presteza como el de la fruta (II, 47, p. 881).

Las prohibiciones continuarán, el quitar el hambre parece no ser más el objetivo y finalidad del comer y por otra parte los alimentos parecen ser la fuente de todo mal.

—Si eso es así—dijo Sancho—, vea el señor doctor de cuantos manjares hay en esta mesa cuál me hará más provecho y cuál menos daño, y déjeme comer dél sin que me le apalee; porque, por vida del gobernador, y así Dios me le deje gozar, que me muero de hambre, y el negarme la comida, aunque le pese al señor doctor y él más me diga, antes será quitarme la vida que aumentármela (II, 47, p. 882).

Incluso la olla podrida, el plato paradigmático del comer abundante y sabroso que habíamos visto en las bodas de Camacho, será denostada por el terror de Tirteafuera:

—Vuestra merced tiene razón, señor gobernador —respondió el médico—; y así, es mi parecer que vuestra merced no coma de aquellos conejos guisados que allí están, porque es manjar peliagudo. De aquella ternera, si no fuera asada y en adobo, aún se pudiera probar, pero no hay para qué.

Y Sancho dijo:

—Aquel platonazo que está más adelante vahando me parece que es olla podrida, que por la diversidad de cosas que en las tales ollas podridas hay, no podré dejar de topar con alguna que me sea de gusto y de provecho.

—*Absit!* —dijo el médico—. Vaya lejos de nosotros tan mal pensamiento: no hay cosa en el mundo de peor mantenimiento que una olla podrida. Allá las ollas podridas para los canónigos, o para los retores de colegios, o para las bodas labradorecas, y déjennos libres las mesas de los gobernadores, donde ha de asistir todo primor y toda atildadura; y la razón es porque siempre y a doquiera y de quienquiera son más estimadas las medicinas simples que las compuestas, porque en las simples no se puede errar y en las compuestas sí, alterando la cantidad de las cosas de que son compuestas; mas lo que yo sé que ha de comer el señor gobernador ahora, para conservar su salud y corroborarla, es un ciento de cañutillos de suplicaciones y unas tajadicas sutiles de carne de membrillo, que le asienten el estómago y le ayuden a la digestión (II, 47, pp. 882-883).

Algo terrible para Sancho nunca se viera en una situación como ésa: tener cosas que comer y no poder. Es como si descubriera que hay algo peor que tener hambre y carecer de comida, esto es tener hambre y no poder aplacarla habiendo comida. La reacción de Sancho no podía ser otra pues, a grandes males, grandes remedios. Y como remate, una de las grandes lecciones de vida sobre la valoración y sentido del trabajo:

Y vuelvo a decir que se me vaya, Pedro Recio, de aquí; si no, tomaré esta silla donde estoy sentado y se la estrellaré en la cabeza; y pídanmelo en residencia, que yo me descargaré con decir que hice servicio a Dios en matar a un mal médico, verdugo de la república. Y denme de comer, o si no, tómense su gobierno, que oficio que no da de comer a su dueño no vale dos habas (II, 47, p. 884).

La última comida invitada es en Barcelona y señala el cambio: ante el comentario de la valoración que hace Sancho de la comida, éste vuelve a los rústicos e idílicos inicios de los cabreros y su Edad Dorada y el aprecio por los modos de mesa de los cuales habíamos partido.

Estando a la mesa, dijo don Antonio a Sancho:

—Acá tenemos noticia, buen Sancho, que sois tan amigo de manjar blanco y de albondiguillas que, si os sobran, las guardáis en el seno para el otro día.

—No, señor, no es así —respondió Sancho—, porque tengo más de limpio que de goloso, y mi señor don Quijote, que está delante, sabe bien que con un puño de bellotas, o de nueces, nos solemos pasar entrambos ocho días. Verdad es que si tal vez me sucede que me den la vaquilla, corro con la soguilla; quiero decir que como lo que me dan, y uso de los tiempos como los hallo; y quienquiera que hubiere dicho que yo soy comedor aventajado y no limpio, téngase por dicho que no acierta; y de otra manera dijera esto si no mirara a las barbas honradas que están a la mesa (II, 62, pp. 996-997).

Es un Sancho con otra concepción de la comida. Parece que el círculo se ha cerrado y el hambre atávica ha dejado de ser el motor. Aquel hombre sencillo que no quería ni oír hablar de los buenos modales ahora subraya que la limpieza es más que la gula. No es que Sancho se haya

quijotizado, simplemente se ha encontrado a sí mismo. El mismo don Quijote reconoce el comportamiento de su leal compañero.

—Por cierto—dijo don Quijote—, que la parsimonia y limpieza con que Sancho come se puede escribir y grabar en láminas de bronce, para que quede en memoria eterna de los siglos venideros. Verdad es que, cuando él tiene hambre, parece algo tragón, porque come apriesa y masca a dos carrillos; pero la limpieza siempre la tiene en su punto, y en el tiempo que fue gobernador aprendió a comer a lo melindroso: tanto, que comía con tenedor las uvas y aun los granos de la granada (II, 62, p. 997).

Esta rápida visión de las actitudes de don Quijote y Sancho ante la comida nos muestra, desde otra faceta del poliédrico universo quijotesco, el humano proceso de transformación de dos personajes que un día salieron a desfacer entuertos y simplemente se encontraron con la realidad y la obligaron a asumir una perspectiva caballerescas y trascendente, por lo que los demás se vieron obligados a considerarlos locos.

De Sancho siguiendo, cual rústico predador, el olor del tasajo hervido de los cabreros a Sancho diciendo que con un puño de bellotas o nueces se pueden pasar ocho días hay un gran trecho, tal vez el que va del hambre a la comida, pero también el que va de la comida como meta a la comida como simple símbolo y subsistencia. Eso sin olvidar que a fin de cuentas la sabiduría estaría en “que como lo que me dan, y uso de los tiempos como los hallo”.

Cervantes pensaba que “los tiempos mudan las cosas / y perficionan las artes” y así se lo hace decir al personaje de la comedia en *El rufián dichoso* (jornada II, vv. 1229-1230), y es en esta línea en la que el estudio de su obra puede resultar más enriquecedor. Cervantes no aceptó total y ciegamente la realidad que le tocó vivir y los preceptos que imponían las instituciones de su tiempo, pero tampoco los rechazó por completo. Lo mismo tenemos que pensar cuando lo consideramos un narrador excepcional que además era un extraordinario observador de la realidad, y aun elementos tan sencillos y habituales como el comer podía proyectarlos a dimensiones trascendentes aun que estuvieran enmarcadas por la risa.

En realidad, al hablar de Cervantes, lo que no se puede olvidar es que se trata de un autor del barroco con extremos y contrastes, y como tal se adentró por caminos complejos en los cuales planteó su forma personal de concebir la novela o el teatro y la poesía empleando todas aquellas técnicas de su tiempo que le parecieron más adecuadas a sus objetivos. En su *Quijote*, Cervantes, al retratar la cotidianidad de la comida, no olvida nunca la dimensión humana y la posibilidad de trascender y además no pone límites a su creatividad.

Pero en el *Quijote* hay muchos fogones y mesas que recorrer, y estudiarlos con mirada curiosa nos permite desentrañar de mejor manera, aunque siempre parcial, algunos elementos de la obra y su tiempo.