

COMER Y BEBER EN EL TEATRO CERVANTINO

Aurelio González
El Colegio de México

La literatura, y con ella el teatro, del Siglo de Oro, especialmente la comedia, refleja los usos culinarios y hábitos alimenticios de su época.¹ En caso del teatro, una de las razones de esta presencia puede ser el carácter de realismo que pueden dar a las acciones, representadas o evocadas, la mención o incluso representación en el tablado de algo tan habitual, y en ese sentido intrascendente, como el alimentarse; no hay que olvidar que habitualmente el simple comer no es algo memorable o dramático por sí mismo, pero su mención en el escenario aproxima el ámbito de la ficción dramática a la realidad del espectador. Para valorar este reflejo hay que recordar que desde principios del siglo XVI y aun antes, contamos con documentación sistemática y clara sobre lo que se comía en España y cómo se preparaba. 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 1520 y traducido como *Libro de guisados* en Toledo en 1525. A finales de ese mismo siglo, en 1599, aparece el *Libro del arte de cocina* de Diego Granado, y más tarde, en 1611, el *Arte de cocina, pastelería y vizcochería y conserjería* de Francisco Martínez Montañón. Todos estos documentos nos permiten comprobar el realismo y la precisión de las referencias gastronómicas que contiene el teatro y la literatura en general.

El teatro de Cervantes, siguiendo la línea de muchas de las obras maestras de la literatura áurea, es un buen ejemplo de cómo registran las comedias, tragedias y entremeses los usos alimenticios de su época. Buena muestra de la relación de la gastronomía con el arte cervantino es la magnífica comida en El Alamillo, huerta en la ribera del Guadalquivir, en la bulliciosa Sevilla, que retrata Cervantes en su comedia de *El rufián dichoso*:

¹ Sobre la comida en el Teatro del Siglo de Oro pueden verse otros dos trabajos que forman parte de esta investigación: "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 Sara Poot (ed., en prensa), y "Usos y funciones de la comida en la comedia del Siglo de Oro", en Antonio Serrano (ed., en prensa).

LAGARTIJA

Hay merienda,
que las más famosas cenas
ante ella cogen la rienda:
cazuelas de berenjenas
serán penúltima ofrenda.
Hay el conejo empanado,
por mil partes traspasado
con saetas de tocino,
blanco el pan, aloque el vino,
y hay turrón alicantado.
Cada cual para esto roba
blancas vistosas y nuevas,
una y otra rica coba;
dales limones las Cuevas
y naranjas el Alcoba.
Daráles en un instante
el pescador arrogante,
más que le hay del norte al sur,
el gordo y sabroso albur
y la anguila resbalante.
El sábalo vivo, vivo,
colear en la caldera,
o saltar en fuego esquivo,
verás en mejor manera
que te lo pinto y describo.
El pintado camarón,
con el partido limón
y bien molida pimienta,
verás cómo el gusto aumenta
y le saca de harón.

LUGO: ¡Lagartija, bien lo pintas!
(*El rufián dichoso*, I, 101-130)²

Y coincidimos con Lugo cuando dice "¡bien lo pintas!" Es claro que la información culinaria de la comedia no puede ser más que sugerente y abrir el apetito a cualquiera. Es un espléndido recorrido por una comida sencilla y apetitosa como las cazuelas de berenjenas adobadas, comida típica aun hoy en día en la zona del Mediterráneo, siguiendo por el conejo empanado: "por mil partes traspasado/ con saetas de tocino". En el contexto de vida de santos en el que se sitúa la obra tal vez no resulte demasiado forzada, como recuerdo o asociación inconsciente, la relación con la imagen de un san Sebastián asaeteado.

² Miguel de Cervantes Saavedra (ed.1987). Entre paréntesis indico el nombre de la obra, jornada y número de versos o en su defecto página.

Los peces que terminarán fritos en la cazuela o asados en la parrilla recuerdan, obviamente, a las huestes de doña Cuaresma, aquí desfilan albures, anguilas, sábalos y, de complemento, el apetitoso marisco de afrodisíacas propiedades, cuya manera de consumirlo no sería extraña hoy en día incluso en una playa mexicana: "El pintado camarón,/ con el partido limón/ y bien molida pimienta".

Con respecto a los alimentos mencionados, hay que recordar que era habitual en la España barroca que la comida se iniciara consumiendo fruta; de ahí la importancia de la mención a sabrosas naranjas de El Alcoba, que era la huerta del Alcázar Real, y a los limones del monasterio de Santa María de las Cuevas, más conocido como la cartuja de Sevilla. Podemos presuponer, dado el carácter rufianesco de los personajes, que estos apreciados frutos habrían sido robados. Y para terminar no podían faltar los dulces turrónes de Alicante, famosos aun hoy en día. Desde luego éste no es el único pasaje cervantino en donde se habla de la comida como un placer de los sentidos.

Cervantes también utiliza este tipo de referencias alimenticias en obras de otros géneros para crear un tipo de atmósfera placentera. Ejemplo de esto lo tenemos en la novela de *Rinconete y Cortadillo*: la comida que ahí se narra recuerda mucho la antes mencionada en la composición del menú, en el que no faltan el pescado frito y los camarones, las verduras adobadas (berenjenas en un caso, aquí alcaparrones y aceitunas), y nuevamente se destacan las naranjas y limones. El ambiente también es rufianesco:

[...] la Gananciosa tendió la sábana por manteles; 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 llamativo³ de alcaparrones ahogados en pimientos, y tres hogazas blanquísimas de Gandul. (Miguel de Cervantes ,ed. 1987: 252)

La mención de Gandul tiene la función de ubicar en una sociedad en la cual no existían las "marcas" la calidad de un producto y así esta población, cercana a Alcalá de Guadaira, en la región de Sevilla, era famosa por el pan que en ella se elaboraba.

³ El término correspondería al aperitivo, entremés, tapa o botana de nuestros días que estimula y acompaña a la bebida.

El uso de los alimentos como regalo de cortejo, equivalente a nuestros bombones, también está presente en el teatro. En el entremés de *La guarda cuidadosa* el soldado de guardia permanente cuestiona a su contrincante el sacristán quien afirma que ha hecho a la dama regalos a su parecer muy atractivos, pero en realidad míseros, y que sirven para subrayar el tono humorístico; y entre ellos está la referencia a la caja del dulce, confitura, pasta o (en México) "ate" de membrillo:

SOLDADO:

¿Qué dádivas le has hecho?

SACRISTÁN: Muchas.

SOLDADO: ¿Cuántas y cuáles?

SACRISTÁN: Dile una destas cajas de carne de membrillo, muy grande, llena de cercenaduras de hostias blancas como la misma nieve, y de añadidura cuatro cabos de velas de cera, asimismo blancas como un armiño.

(*La guarda cuidadosa*, p. 767)

En *El rufián dichoso*, la comedia antes mencionada, tenemos otros hechos gastronómicos de la bulliciosa Sevilla del siglo XVI. Estos elementos ahora están referidos al placer del postre y a los dulces; por ejemplo, cuando describe sus fechorías o travesuras al Inquisidor don Tello de Sandoval, Lugo habla de lo importante que puede ser el robo de la comida, postres o dulces como los pasteles o las frutas cristalizadas o confitadas en azúcar: guindas, calabazate, naranjas o diacitrón (hecho con la pulpa de la cidra):

calcorrar diez pasteles

o cajas de diacitrón

(*El rufián dichoso*, I, 802-803)

o en el episodio del pastelero, donde éste alaba lo que encontrarán al pasar a su tahona:

Por San Pito

que han de entrar todos, y la buena estrena

que han de hacer a la hornada, que ya sale;

y más, que tengo de Alanís un cuero

que se viene a las barbas y a los ojos.

(*El rufián dichoso*, I, 689-693)

Es el turno del vino, además del vino blanco de Alanís encontramos en las obras de Cervantes cuando menos menciones de otros tres vinos muy comunes en su tiempo: el de Cazalla (tinto y dulzón), Manzanilla (blanco y seco) y el de Esquivias (también blanco, pero de la zona de

Toledo); por su parte, el aloque, mencionado en la merienda del Alamillo, era un vino clarete o una mezcla de tinto y blanco. De estos vinos el más famoso era el de Cazalla de la Sierra, uno de los mejores y más reconocidos vinos de Andalucía junto con los de Guadalcanal, Jerez y Cádiz. (Chamorro, 2002:14)

Al hablar del vino en el Siglo de Oro hay que tomar en cuenta que de hecho esta bebida tenía una connotación alimenticia y era tomado por todos en todos los niveles sociales y en múltiples circunstancias, siendo en realidad un complemento calórico que se consumía moderadamente ya que la embriaguez estaba muy mal vista. (Calvo, 1989:30-31). Desde la perspectiva actual hay que mencionar que el panorama vitivinícola de la Península no era igual que hoy conocemos, pues, por ejemplo, los hoy tan famosos y cotizados vinos de Rioja casi no se mencionan, indicando el poco aprecio que se les tenía, y en cambio son muchos los vinos castellanos y andaluces que se recogen en los textos literarios, indicador de su fama, pues serían los más fácilmente reconocidos por el público. Cervantes en su novela *El Licenciado Vidriera* nos ofrece un auténtico catálogo de los vinos de su tiempo en Grecia, Italia y España, lugares que Cervantes había conocido y cuyos vinos seguramente también habría degustado ya que distingue claramente sus peculiaridades y virtudes.⁴

Como ya hemos mencionado, en los entremeses, el género teatral cervantino más valorado, también están presentes las referencias gastronómicas y no necesariamente con un valor humorístico sino como elemento de ubicación o de caracterización de la rusticidad de una situación. Tal es el caso de las alusiones a los ya citados vinos de Cazalla, Alanís y Esquivias en *La elección de los alcaldes de Daganzo*:

ALGARROBA

Para ser sacre

en esto de mojón y catavinos.

En mi casa probó los días pasados

⁴ "Allí conocieron la suavidad del Treviano, el valor del Montefrascón, la fuerza del Asperino, la generosidad de los dos griegos Candía y Soma, la grandeza del de las Cinco Viñas, la dulzura y apacibilidad de la señora Guarnacha, la rusticidad de la Chéntola, sin que entre todos estos señores osase parecer la bajeza del Romanesco. Y habiendo hecho el huésped la reseña de tantos y tan diferentes vinos, se ofreció de hacer parecer allí, sin usar de tropelía, ni como pintados en mapa, sino real y verdaderamente, a Madrigal, Coca, Alaejos, y a la Imperial más que Real Ciudad, recámara del dios de la risa; ofreció a Esquivias, a Alanís, a Cazalla, Guadalcanal y la Membrilla, sin que se le olvidase de Ribadavia y de Descargamaría. Finalmente, más vinos nombró el huésped, y más les dio, que pudo tener en sus bodegas el mismo Baco". (*El licenciado Vidriera*, ed.1987: 109-110.)

una tinaja, y dijo que sabía
el claro vino a palo, a cuero y hierro,
acabó la tinaja su camino,
y hallóse en el asiento della un palo
pequeño, y dél prendía una correa
de cordobán y una pequeña llave.

ESTORNUDO

¡Oh rara habilidad! ¡Oh raro ingenio!
Bien puede gobernar, el que tal sabe,
a Alanís y a Cazalla, y aun a Esquivias.
(*Elección de los alcaldes de Daganzo*, 65-74)

Entre los vinos castellanos recordados por Cervantes, además del de Esquivias, destaca por el número de menciones el de San Martín de Valdeiglesias, población situada en las cercanías de Madrid:

Vuelve a salir CRISTINA con un criado o criada, que traen una caja de conserva, una garrafa con vino, su cuchillo y servilleta.
[...]

QUIÑONES: Dulce conmigo, vino y agua llamas bueno; santo le muestras, ésta le bebo y otra también.

BRÍGIDA: ¡Ay, Dios, y con qué donaire lo dice el buen señor, aunque no le entiendo!

SOLÓRZANO: Dice que, con lo dulce, también bebe vino como agua; y que este vino es de San Martín, y que beberá otra vez.

(*El vizcaíno fingido*, p. 792)

En este caso la mención destaca la importancia e interés del vino como complemento del dulce, fruta en conserva, habitualmente membrillo, además de que sirve para establecer los juegos escénicos con el habla confusa y extravagante del vizcaíno. Otro ejemplo, aunque situando al vino de Valdeiglesias como un vino más bien común, lo encontramos en *La gran sultana*:

MÚSICO 1

Paladéente las musas
con jamón y vino añejo
de Rute y Ciudarréal.

MADRIGAL

Con San Martín me contento.
(*La gran sultana*, III, 2347-2350)

En este caso la comida referida sirve, además, para subrayar el carácter cristiano de los músicos ya que comen jamón, alimento emblemático junto con el tocino que distinguía a los cristianos de los judíos y

musulmanes. La referencia al vino de San Martín también contiene implícitamente una relación con el jamón ya que la festividad de san Martín en noviembre corresponde tradicionalmente a la fecha en que se realiza la matanza del cerdo para preparar los embutidos y carnes saladas. También podemos deducir una categorización de los vinos ya que se mencionan los de Rute y Ciudad Real (probablemente el hoy tan conocido Valdepeñas) y el picaresco gracioso Madrigal se conforma con un vino más simple como el de San Martín.

Otro ejemplo en el cual la referencia a una comida o bebida tiene un valor caracterizador lo tenemos en el *Trato de Argel*, y nuevamente tiene que ver con la condición cristiana del personaje: no hay que olvidar que la religión islámica prohíbe a sus fieles el consumo de bebidas alcohólicas. En este caso se ofrecen alimentos delicados y apreciados como el pan blanco que no comían más que lo señores, las gallinas y el vino en cuestión que se ofrece es de Francia y marca ya el aprecio y prestigio de los vinos de ese país.

FÁTIMA [...]
Cuzcuz, pan blanco a comer
gallinas en abundancia,
y aun habrá vino de Francia
si vino quieres beber.
(*Trato de Argel*, I, 193-196)

Otro episodio en el que las referencias a la comida tienen un valor identificador que permite la caracterización ideológica del personaje lo encontramos en *Los baños de Argel* donde el sacristán, un personaje muy acanallado que aun siendo cautivo y vejado por los renegados y piratas turcos, se aprovecha del judío que se encuentra en la misma situación que él capturando y pidiéndole que pague rescate por una cazuela mojí:

Sale el SACRISTÁN con una cazuela mojí, y tras él el JUDÍO.

JUDÍO
Cristiano honrado, así el Dío
te vuelva a tu libre estado,
que me vuelvas lo que es mío.

SACRISTÁN
No quiero, judío honrado;
no quiero, honrado judío.

JUDÍO
Hoy es sábado, y no tengo
qué comer, y me mantengo
de aqueso que guisé ayer.

SACRISTÁN

Vuelve a guisar de comer.

JUDÍO

No, que a mi ley contravengo.

SACRISTÁN

Rescátame esta cazuela,
y en dártela no haré poco,
porque el olor me consuela.

JUDÍO

No puedo en mucho ni en poco
(*Los baños de Argel*, II, 1672-1685)

El plato llamado cazuela mojí es "La torta cuajada que se hace en cazuela con queso, pan rallado, berenjenas, miel y otras cosas, y a su imitación suelen cuajarse con huevos los guisados que se hacen de legumbres en cazuela y se llama cazuela cuajada" (*Diccionario de Autoridades*) Este tipo de preparación podría ser un antecedente de la tradicional tortilla española. En este caso la cazuela es el pretexto del sacristán para extorsionar al otro cautivo que se ve privado de la comida y no la puede reponer por tratar de cumplir con el precepto de su religión del descanso absoluto sabatino.

Por otra parte, la comida no tiene sólo un valor ideológico en la literatura, también se puede manejar como un elemento de identidad cultural. Existe un refrán que dice "El buey no es de donde nace, sino de donde paca", esto es: a lo que comemos corresponde nuestra identidad cultural. Precisamente la siguiente referencia cervantina a la alimentación se utiliza como expresión del proceso de asimilación al mundo moro muy claramente:

JUAN

Ese es grande desvarío
Hay más gusto que ser moro?
Mira este galán vestido,
que mi amo me le ha dado,
y otro tengo de brocado,
más bizarro y más polido.
Alcuzcuz como sabroso,
sorbeta de azúcar bebo,
y el corde, que es dulce, pruebo,
y pilao, que es provechoso.
(*Trato de Argel*, II, 1841-1850)

En esta enumeración se mencionan varios alimentos muy característicos del mundo musulmán de los que también nos dan noticia otras

obras como el *Viaje de Turquía* de hacia 1557. En primer lugar se menciona el "alcuzcus", comida hoy bastante difundida en el occidente cristiano con el nombre de cuscus, y que "Es un cierto género de hormiguillo, que hazen los moros de massa deshecha, en granos redondos".(Covarrubias) Después se menciona la "sorbeta", antecedente de nuestros frescos sorbetes, que son "aguas confeccionadas con coziientos de guindas y albaricoques pasados como çiruelas pasas, y ziruelas pasas, agua con azucar o con miel"(*Viaje de Turquía*, ed.1980) que se tomaban enfriadas con nieve; el "corde" que es un arroz hervido preparado con azafrán y endulzado, que se sirve frío⁵, y finalmente el "pilao" o "Arroz hecho con caldo de carnero y manteca de vacas, no nada humido sino seco, que llaman ellos pilao, o mezcladas con ello pasas negras de Alexandría, que son muy pequeñas y no tienen simiente ninguna dentro".⁶ Todos estos alimentos que consume con placer Juan, personaje del *Trato de Argel*, lo hacen aparecer como un individuo plenamente asimilado al mundo islámico.

Por otra parte, la preferencia por el vino conocido, aun en los lugares más extraños, es también una forma de subrayar una característica del personaje. Así se usa en la comedia de *Pedro de Urdemalas*:

PEDRO
[...]
Temí con los huracanes,
y con las calmas temí,
y espantóme la Bermuda
cuando su costa corrí.
Dejé el comer del bizcocho
con dos dedos de hollín,
y el beber vino del diablo
antes que de San Martín.
(*Pedro de Urdemalas*, I, 624-631)

En este caso la referencia al "vino del diablo", podría estar relacionada con el ron, inventado en Barbados por aquellos años, y también llamado *killdevil* (Larios, ed. 1988, 177n57) y que pronto se convirtió en la bebida característica de la marinería caribeña y de los piratas de la zona.

Volviendo a la comida encontramos otra sabrosa merienda en la cesta enviada por los amantes barbero y sacristán del entremés de *La*

⁵ "otro modo de arroz guisaban que al quocir llevaba gran cantidad de miel y estaba tieso y amarillo", *Ibid.*, p. 470.

⁶ *Idem.*

cueva de Salamanca. En este caso no se trata de una referencia sino de un objeto concreto de utilería que aparecerá en escena y de cual el estudiante efectivamente hará uso durante la representación ya que también incluye una bota del ya mencionado vino toledano de Esquivias:

CRISTINA: [...] sino que la canasta es de Pascua, porque hay en ella empanadas, fiambreras, manjar blanco, y dos capones que aún no están acabados de pelar, y todo género de fruta de la que hay ahora; y, sobre todo, una bota de hasta una arroba de vino, de lo de una oreja,⁷ que huele que trasciende.
(*La cueva de Salamanca*, p. 814)

Destaca en esta cesta el plato llamado "manjar blanco" que es un famoso guiso de origen medieval hecho con pechugas de pollo o gallina finamente deshebradas, azúcar y leche con almendras majadas, que tenía fama de ser un platillo de lujo, delicado y refinado que evidentemente pone de manifiesto la liberalidad interesada del barbero y el sacristán. Este "manjar blanco" que podía tener múltiples variantes, ya que se podía hacer también de pescado, de cordero o exclusivamente con hortalizas, sería uno de los primeros ejemplos de comida internacional, ya que se encuentra por igual en recetarios de España, Francia, Alemania, Italia o Inglaterra.⁸

Pero no todas las menciones a la comida corresponden a una atmósfera placentera o tienen una función caracterizadora ideológicamente. Más allá de la cultura gastronómica o lo que se come, el hambre y la comida son dos caras de una misma moneda. En el siguiente ejemplo se relaciona con las privaciones del cautiverio y cómo un cautivo se prepara para huir rumbo a Orán con el riesgo de su vida. Evidentemente para emprender el largo viaje, llevar provisiones es fundamental, y con una mínima pretensión de realismo estas provisiones son específicas y deben poder ser reconocidas por el público, de ahí la necesaria presencia del bizcocho:

[ESCLAVO] 2 :
¿Has hecho la mochila?
[ESCLAVO] 1 :
Sí, ya tengo
casi diez libras de bizcocho bueno.

⁷ Popularmente se distinguía el vino malo de "dos orejas" porque al tiempo de beberse menea la cabeza a ambos lados" (*Autoridades*) y el bueno "de una".

⁸ "[...] expresión de esa koiné gastronómica que parece haber creado la cultura europea entre los siglos XIII y XV" (Montanari, 1993:70)

[ESCLAVO] 2

¿Pues hay desde aquí a Orán sesenta leguas
y no piensas llevar más de diez libras?

[ESCLAVO] 1

No, porque tengo hecha ya una pasta
de harina y huevos, y con miel mezclada,
y cocida muy bien, la cual me dicen
que da muy poco della gran sustento;
y si esto me faltare, algunas yerbas
pienso comer con sal, que también llevo.
(*El trato de Argel*, III, 1560-1570)

El alimento principal que lleva el cautivo en su huida es el "bizcocho", tipo de pan que se preparaba especialmente para su consumo en los barcos que realizaban largas travesías y que se caracteriza por su gran duración. Es una especie de galleta hecha con doble cocción. Las siguientes menciones sobre cómo se alimentará en su huida hacia Orán hablan ya de un proceso de supervivencia y no de platos propiamente dichos, ya que terminan en las simples hierbas con sal.

La comida no sólo está relacionada con la cultura gastronómica, como hemos dicho, también está relacionada con el hambre, y éste es un tema que Cervantes trata admirablemente en su *Numancia*, donde la crudeza del hambre adquiere una espectacularidad notable. En este caso la comida no es solamente una referencia textual, termina por tener un valor espectacular y escénico. Dos son los momentos más impactantes uno cuando el enamorado Morandro decide romper el cerco de la ciudad y salir a buscar alimentos:

MORANDRO

Enjuga, Lira, los ojos;
deja que los tristes míos
se vuelvan corrientes ríos
nacidos de tus enojos;
y, aunque la hambre ofendida
te tenga tan sin compás,
de hambre no morirás
mientras yo tuviere vida.
Yo me ofrezco de saltar
el foso y el muro fuerte,
y entrar por la misma muerte,
para la tuya escusar.
El pan que el romano toca,
sin que el temor me destruya,
lo quitaré de la suya
para ponerlo en tu boca.
(*Numancia* II, 1498-1514)

y otro cuando el hijo hambriento le pide de comer a la madre y ésta se lo niega enfrentándolo a la cruda realidad del hambre sin solución:

MADRE:

¡Oh duro vivir molesto,
terrible y triste agonía!

HIJO:

Madre, ¿por ventura, habría
quien nos diese pan por esto?

MADRE:

¿Pan, hijo? Ni aun otra cosa
que semeje de comer.

HIJO:

Pues, ¿tengo de perecer
de dura hambre rabiosa?
Con poco pan que me deis,
madre, no os pediré más.
(*Numancia*, II, 1688-1697)

En ambas referencias el alimento se reduce a lo más sencillo y emblemático de la comida europea: el pan.

Más adelante la comida adquiere una realidad escénica y deja de ser una referencia diegética para convertirse en un elemento mimético en el texto espectacular de la puesta en escena. Se tratará del canastillo con el pan manchado por la sangre del enamorado que muere por conseguir alimento para su amada:

Éntrase CIPIÓN y los suyos, y luego tócase al arma en la ciudad, y al rumor sale MORANDRO, herido y lleno de sangre, con una cestilla blanca en el brazo izquierdo con algún poco de bizcocho ensangrentado, y dice:

MORANDRO

¿No vienes, Leoncio? Di:
¿qué es esto, mi dulce amigo?
Si tú no vienes conmigo,
¿cómo vengo yo sin ti?
[...]

en dando a mi dulce Lira
este tan amargo pan.
Pan ganado de enemigos;
pero no ha sido ganado,
sino con sangre comprado
de dos sin ventura amigos.
(*Numancia*, II, 1788-1791; 1814-1819)

Otro ejemplo, mucho menos crudo y dramático, del uso escénico de la comida en las obras de Cervantes lo tenemos en la siguiente escena de la tercera jornada de *El gallardo español*:

Salen a la muralla DON MARTÍN, el CAPITÁN GUZMÁN y BUITRAGO con una mochila a las espaldas y una bota de vino, comiendo un pedazo de pan.

BUITRAGO
(Bebe) Déjeme vueseñoría
que me esfuerce con un trago.
¡Echenme destes alanos
agora de dos en dos,
porque yo les juro a Dios
que han de ver si tengo manos!
(*El gallardo español*, III, 2746-2751)

Probablemente el valor escénico de esta situación es por una parte mostrar al personaje de una manera bastante naturalística y, por tanto, dar mayor verosimilitud, pero al mismo tiempo ubicarlo en el sistema de valores muy mesurados del mundo cristiano español⁹. Esta sencillez contrasta con la generosidad casi opulenta y sabrosa de la oferta de Arlaxa, la dama mora apasionada:

ARLAXA
[...]
Tendré por felicísimo este día,
pues en él toma fuerzas mi esperanza
de ver mis aduares mejorados,
viendo a sus robadores castigados.
Cien canastos de pan blanco apurado,
con treinta orzas de miel aún no tocada,
y del menudo y más gordo ganado
casi os ofrezco entera una manada;
dulce lebeni¹⁰ en zaques encerrado,
agrio yagurt. Y todo aquesto es nada
si mi deseo no tomáis en cuenta,
que en su virtud la dádiva se aumenta.
(*Gallardo español*, III, 2151-2166)

Llaman la atención en esta enumeración la abundancia de alimentos sencillos, pero valorados por su naturalidad como la miel, el pan blanco, el arroz con leche y la leche agria o yogur.

⁹ Planteamiento que Casalduero (1974:31-55) lleva a una dicotomía tajante y extrema.

¹⁰ Lebeniyya: manjar hecho de arroz y leche.

No hay que olvidar que "Comer siempre ha sido, en mayor o menor medida, una actividad social". (Pounds, 1992:243) También, como bien ha dicho Ladero Quesada (1984: 76)

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.

Todo esto se refleja en las referencias gastronómicas que hace la literatura, pero en el caso del teatro, estas referencias también tienen una función estética y escénica.

Para terminar quisiera recordar simplemente los buenos deseos del fraile Antonio en relación con la comida, una vez que el rufián Lugo se ha convertido en Fray Cristóbal de la Cruz y vive en un monasterio en la ciudad de México:

ANTONIO
[...]
deís un generoso asalto
a las cosas más súaves;
busquéis hebras de tocino,
sin hacer del unto caso,
y en penante y limpio vaso
deís dulces sorbos de vino;
de almendra morisca y pasa
vuestras mangas se vean llenas,
y jamás muelas ajenas
a las vuestras pongan tasa;
cuando en la tierra comáis
pan y agua con querellas,
halléis empanadas bellas
(*Rufián dichoso*, III, 2338-2350)

BIBLIOGRAFÍA CITADA

CALVO, J., 1989, *Así vivían en el Siglo de Oro*, Madrid, Anaya.

CASALDUERO, J., 1974, *Sentido y forma del teatro de Cervantes*, Madrid., Gredos.

CERVANTES SAAVEDRA, M. de, (ed.1987), *Ocho comedias y ocho entremeses nuevos, nunca representados* (Madrid, 1615). Cito por el *Teatro completo*, ed. de Florencio Sevilla Arroyo y Antonio Rey Hazas, Barcelona, Planeta.

———, (ed.1987) *Novelas ejemplares*, ed. de Juan Bautista Avalle-Arce, Madrid, Castalia.

———, (ed.1988), *La Entretenida. Pedro de Urdemalas*, ed. de F. L. Larios, Barcelona, PPU.

CHAMORRO, M.I., 2002, *Gastronomía del Siglo de Oro español*, Barcelona, Herder.

COVARRUBIAS, S. de (ed.1984) *Tesoro de la lengua castellana o española*, Madrid-México, Turner.

LADERO QUESADA, M.A., 1984, "La alimentación en la España medieval. Estado de las investigaciones", *Hispania*, XLV, 67-80.

MONTANARI, M., 1993, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica.

POUNDS, N., 1992, *La vida cotidiana: historia de la cultura material*, Barcelona, Crítica.

Viaje de Turquía, (ed. 1980), a cargo de Fernando García Salinero, Madrid, Cátedra.