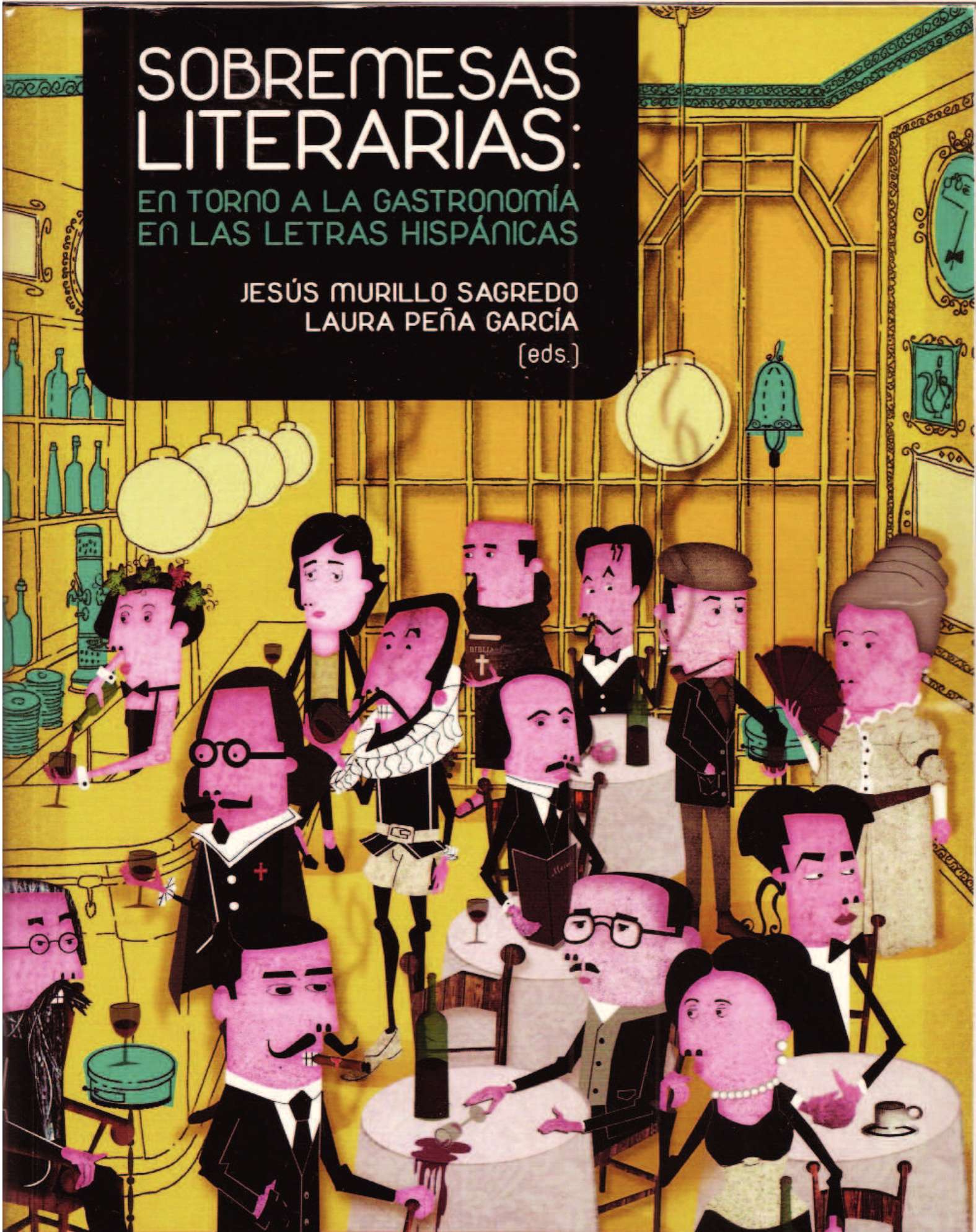


SOBREMESAS LITERARIAS:

EN TORNO A LA GASTRONOMÍA
EN LAS LETRAS HISPÁNICAS

JESÚS MURILLO SAGREDO
LAURA PEÑA GARCÍA
[eds.]



ALEPH
Asociación de Jóvenes
Investigadores de la
Literatura Hispánica

Fundación
San Millán
de Caszolla

Jesús Murillo Sagredo
Laura Peña García (Eds.)

SOBREMESAS LITERARIAS

En torno a la gastronomía en las letras hispánicas

ALEPH – BIBLIOTECA NUEVA – FUNDACIÓN SAN MILLÁN

SOBREMESAS literarias : en torno a la gastronomía en las letras hispánicas / Jesús Murillo *et al.* (eds.).- Madrid: Biblioteca Nueva, 2015

545 p. ; 24 cm

ISBN: 978-84-16345-45-8

1. Léxico gastronómico 2. Comida y bebida en la literatura 3. Poesía 4. Teatro
5. Novela 6. Simbología 7. Recetas 8. Canibalismo 9. Mística 10. Edad Media-Siglo XXI
11. Literatura 12. Gastronomía

641 WB 801.6 DSC 821.134.2-3 FXL/FXS

821.134.2-4/-9 DCF/DNF/DSB/DSR

Cubierta: Gracia Fernández

Ilustración de cubierta: El Caimán Amarillo, Diseño Ilustrado

Composición: Edinova Taller Editorial

© Los autores, 2015

© Editorial Biblioteca Nueva, S. L., Madrid, 2015

Almagro, 38

28010 Madrid

www.bibliotecanueva.es

editorial@bibliotecanueva.es

ISBN: 978-84-16345-45-8

Depósito Legal: M-11.243-2015

Impreso en Grafía, S. L.

Impreso en España - *Printed in Spain*

Queda prohibida, salvo excepción prevista en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con la autorización de los titulares de propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (arts. 270 y sigs., Código Penal). El Centro Español de Derechos Reprográficos (www.cedro.org) vela por el respeto de los citados derechos.

Índice

PRÓLOGO, por Jesús Murillo y Laura Peña	17
---	----

PARTE I EDAD MEDIA

CAPÍTULO 1.—DE <i>SARMIENTOS, VIÑAS Y CEPAS</i> EN CORPUS MEDIEVALES: APORTACIONES LÉXICO-SEMÁNTICAS, por Aurora Martínez Ezquerro	23
1. Majuelos y viñas en diccionarios históricos de la lengua	25
2. Majuelos y viñas en documentación y literatura medievales de La Rioja ..	26
3. Majuelos y viñas en repertorios léxicos actuales	33
Conclusión	34
Corpus bibliográfico	35
Bibliografía	37
CAPÍTULO 2.—EL VINO EN LAS VIDAS DE SANTOS DE GONZALO DE BERCEO, por Nicolás Asensio Jiménez	41
Bibliografía	48
CAPÍTULO 3.—«MIJOR EN EL PAPEL QUE EN MI BOCA PARESCERÁN»: ELEMENTOS TEATRALES Y PARATEATRALES EN <i>ARNALTE Y LUCENDA</i> , por Jessica Roade Riveiro ..	51
Introducción	51
1. Elementos teatrales	53
2. Manifestaciones parateatrales	57
Conclusión	61
Bibliografía	61

CAPÍTULO 4.—«HOY COMAMOS Y BEBAMOS»: COMIDA, BEBIDA Y CELEBRACIÓN EN LAS ÉGLOGAS DE <i>ANTRUEJO</i> DE JUAN DEL ENCINA, por Sara Sánchez Hernández ..	63
Bibliografía	71
CAPÍTULO 5.—EL LÉXICO GASTRONÓMICO EN LA POESÍA DIALOGADA DE JUAN ALFONSO DE BAENA, por Ana Caíño Carballo	75
Introducción	75
1. Los diálogos poéticos de Juan Alfonso de Baena con Alfonso Álvarez de Villasandino	77
2. Los diálogos poéticos de Juan Alfonso de Baena con Juan García de Vinuesa	79
3. Los diálogos poéticos de Juan Alfonso de Baena con Álvaro Ruiz de Toro	82
4. Los diálogos poéticos de Juan Alfonso de Baena con Juan de Guzmán	83
Bibliografía	86
PARTE II	
SIGLO DE ORO	
CAPÍTULO 6.—«NO ME AGRADA/ DESPENSA TAN ESTIRADA»: TRATADO PARÓDICO DEL HAMBRE Y OTRAS MISERIAS DE LA MESA EN EL <i>AULA DE CORTESANOS</i> (1547), por María del Rosario Martínez Navarro	91
Bibliografía	101
CAPÍTULO 7.—«LOS CHASQUIDOS DEL SORBO Y LOS BOCADOS»: UN BANQUETE PALATINO EN LA POESÍA SATÍRICO-BURLESCA DE QUEVEDO, por Marta González Miranda	105
Bibliografía	116
CAPÍTULO 8.—COMIDA Y BEBIDA EN LA POESÍA DE FRANCISCO DE QUEVEDO, por Alessandra Ceribelli	119
Bibliografía	126
CAPÍTULO 9.—LAS IMÁGENES DEL PECADO EN LA POESÍA RELIGIOSA DE QUEVEDO, por María Vallejo González	127
1. El pecado original: «del bocado de Adán»	127
2. Pecado como enfermedad	129
3. Cuerpo como sepulcro del alma	130
4. El polvo	131
5. El gusano	133
6. La hiel	134
7. Puertas del Infierno	135
Conclusión	136
Bibliografía	136

CAPÍTULO 10.—«ECHANDO CHISPAS DE VINO». JAQUES Y GERMANÍA EN EL <i>BAYLE IX</i> DE QUEVEDO, por F. Fernando Latorre Romero	139
Introducción	139
1. «Echando chispas de vino»	139
2. El estilo suelto	142
3. Análisis	143
4. Secuencias	145
Conclusión	151
Bibliografía	151
CAPÍTULO 11.—«¿PAN, HIJO? NI AUN OTRA COSA/ QUE SEMEJE DE COMER»: EL HAMBRE EN <i>LA NUMANCIA</i> DE CERVANTES, por Martina Colombo.....	153
Bibliografía	160
CAPÍTULO 12.—DE GUIRADOS Y DESAGUISADOS. LA COMIDA EN EL <i>QUIJOTE</i> , por Daniel Fernández Rodríguez.....	163
1. Las circunstancias al vino atañederas	163
2. Vivir muriendo y morir comiendo	167
3. Materia de grande risa.....	168
4. Dichosa edad y siglos dichosos... ..	169
Conclusión	171
Bibliografía	172
CAPÍTULO 13.—COMIDA Y SUEÑO EN LA PRIMERA SALIDA DE DON QUIJOTE, por Blanca Santos de la Morena y Manuel Piqueras Flores	173
Bibliografía	180
CAPÍTULO 14.—GANIMEDES EN PALACIO: LA LOA DE <i>EL GRAN DUQUE DE GANDÍA</i> , DE PEDRO DE FOMPEROSA, por Jordi Bermejo.....	183
Bibliografía	192
CAPÍTULO 15.—LA VERTIENTE ESPIRITUAL EN LA COMIDA MORISCA, por Hayet Belhmaied	193
Bibliografía	202
CAPÍTULO 16.—LA SIMBOLOGÍA DE LA LECHE EN EL TEATRO DE CALDERÓN, por Noelia Iglesias Iglesias	205
Bibliografía	215
CAPÍTULO 17.—EL MIEDO DEL GRACIOSO A SER COMIDO: UN EJEMPLO DE REUTILIZACIÓN EN CALDERÓN, por Zaida Vila Carneiro	217
Bibliografía	225

CAPÍTULO 18.—LAS ESCRITURAS ESPECULARES DEL APETITO DE AMÉRICA: EPISODIOS CANÍBALES EN LA CRÓNICA DE INDIAS, por Celia de Aldama Ordóñez	227
1. Cíclopes, cinocéfalos y soldados del Gran Khan: el ojo desorientado de Colón	228
2. Américo Vespucci: lupa y diccionario del Nuevo Mundo	230
3. La imagen etnográfica y edénica del caníbal	232
4. La venganza de la mordedura caníbal	233
5. La salvación del cuerpo protestante de Hans Staden	234
6. Los infiernos americanos por Theodor de Bry	235
Bibliografía	236
CAPÍTULO 19.—REPRESENTACIONES DEL HEROICO CONQUISTADOR ESPAÑOL Y DEL BÁRBARO INDÍGENA A TRAVÉS DE LA COMIDA Y LA BEBIDA EN <i>ELEGÍAS DE VARONES ILUSTRES DE INDIAS</i> DE JUAN DE CASTELLANOS, por Vivian Camargo Cortés	237
Introducción	237
1. Nuevo Mundo, alteridad y prácticas alimentarias	238
2. Prácticas alimentarias occidentales ante el Nuevo Mundo	238
3. Escasez alimenticia y nobleza espiritual	242
4. Transgresión y castigo	242
5. Rusticidad, barbarie, idolatría y prácticas alimentarias	243
6. Borrachera e idolatría	244
7. Transgresión alimentaria indígena	244
8. El caribe: hipóbole del caníbal inhumano del Nuevo Mundo	245
Conclusión	247
Bibliografía	247
PARTE III	
SIGLOS XVIII Y XIX	
CAPÍTULO 20.—DE LA FIESTA AL ESPECTÁCULO: HAMBRE Y EXCESO EN EL CAMBIO ESTÉTICO TEATRAL DEL SIGLO XVIII, por Ana Contreras Elvira	251
1. Teatro, política y vida cotidiana	252
2. El motín contra Esquilache	253
3. El motín y el teatro	255
4. Cambio estético	258
Bibliografía	259
CAPÍTULO 21.—ÁGAPES NAVIDEÑOS: A LA MESA CON EMILIA PARDO BAZÁN, por Sergio Martín Jiménez	261
Bibliografía	268

CAPÍTULO 22.—COMER Y SANAR, TODO ES EMPEZAR. LOS ÚLTIMOS MANJARES DE DON FRANCISCO <i>TORQUEMADA</i> , por Alberto Maffini	271
Bibliografía	280
CAPÍTULO 23.—LA CENA DE DON JUAN COMO CONTRAPUNTO CULTURAL, por Jelica Veljović	283
1. El origen de la cena y del convidado en el mito de Don Juan	284
2. Un contrapunto sociológico: Don Juan carnavalesco	286
3. Contrapunto ontológico-el choque de dos mundos	289
4. Contrapunto ideológico: de la justicia a la misericordia	290
Bibliografía	293
PARTE IV	
SIGLOS XX Y XXI	
CAPÍTULO 24.—SABORES Y SINSABORES EN LA VIDA DE MARÍA LEJÁRRAGA, por Rocío Pilar Salinas Díaz	297
1. Amigos a la mesa. Las tertulias caseras en <i>La casa de la Primavera</i>	299
2. Sinsabores: El hambre y la guerra	302
Bibliografía	305
CAPÍTULO 25.—COMIDA Y BEBIDA EN LAS ALBADAS TRADICIONALES CASTELLANAS. EL EJEMPLO DE LA ALBADA DE QUINTANA REDONDA (SORIA), por Beatriz Plaza Marina	307
1. La albada	307
2. Antecedentes	308
3. Estructura	309
4. Comida y bebida en las albadas	310
5. Transcripción de la albada de Quintana Redonda	311
Bibliografía	315
CAPÍTULO 26.—«BOLLYCAO BOY», «LESS IS MORE» Y «HA ESTADO EN LA VENDIMIA»: MERIENDA, COMIDA Y VENDIMIA EN LA POESÍA DE JUAN ANTONIO GONZÁLEZ-IGLESIAS, por Jacobo Llamas Martínez	317
Bibliografía	325
CAPÍTULO 27.—LA CENA, ESPACIO PARA EL AMOR. DOS POEMAS DE JULIA UCEDA, por María Teresa Navarrete Navarrete	327
Introducción	327
1. Juego de dobles: comida, palabra y amor	328
2. «La fiesta» y «La última cena (Mujer de paja)»	329
Conclusión	333
Bibliografía	334

CAPÍTULO 28.—SÍMBOLOS GASTRONÓMICOS EN LA POESÍA DE PICASSO O LA DIGESTIÓN DE LA ESCRITURA AUTOMÁTICA, por Sara González Ángel	337
Bibliografía	346
CAPÍTULO 29.—VINO CON VINO: LA BEBIDA COMO EJE EN <i>EL ARPA Y LA SOMBRA</i> , DE ALEJO CARPENTIER, por Isabel Abellán Chuecos	347
Introducción	347
1. Vino con vino	348
2. De uno y otro continente	349
3. El purgatorio	350
Conclusión	351
Bibliografía	352
CAPÍTULO 30.—«UN RÉQUIEM EBRIO DE POEMAS» NOTAS SOBRE MÚSICA, ALCOHOL Y REFLEXIÓN METAPOÉTICA EN TRES POEMAS DE AURORA LUQUE, por Dolores Juan Moreno	353
Bibliografía	360
CAPÍTULO 31.—LA POÉTICA GASTRONÓMICA ALFONSINA, por Francisco de Jesús Ángeles Cerón	361
Bibliografía	367
CAPÍTULO 32.—DOS METÁFORAS DE LA ALEGRÍA: EL VINO EN DOS POEMAS DE BORGES, por Carlos Alberto Gutiérrez Martínez	369
Bibliografía	378
CAPÍTULO 33.—BEBER HASTA SACARSE EL CUERPO. EL ALCOHOL COMO GENERADOR DEL DESDOBLAMIENTO EN <i>LA NOCHE</i> DE JAIME SAENZ, por Valeria Canelas	379
Bibliografía	386
CAPÍTULO 34.—LA GULA: PAISAJE VANGUARDISTA DE HOMBRES REVENTADOS (RECORRIDO COMPARADO), por Álvaro López Fernández	387
Apéndice	395
Bibliografía	397
CAPÍTULO 35.—LA DESCANONIZACIÓN DE LA EDAD DE PLATA DESDE SUS TERTULIAS: <i>FABULOSAS NARRACIONES POR HISTORIAS</i> , por Jessica Cáliz Montes	399
1. Del nuevo escepticismo a la metaficción historiográfica	400
2. Tertulias: lugar de culto literario y gastronómico	402
Bibliografía	408
CAPÍTULO 36.—MÍSTICA Y CANNABIS COMO VÍA ESTÉTICA EN VALLE-INCLÁN: <i>LA LÁMPARA MARAVILLOSA</i> , por Carmen E. Vilchez Ruiz	411
Bibliografía	420

Índice	13
CAPÍTULO 37.—COMER, BEBER, MATAR: LA TRIPLE ARMA IRÓNICA DE LOS <i>CRÍMENES EJEMPLARES</i> DE MAX AUB, por Barbara Greco	421
Bibliografía	431
CAPÍTULO 38.—RECETAS, SILENCIOS Y SENTIMIENTOS EN OBRAS DE LAURA ESQUIVEL, por Ana-Maria Paunescu	433
Bibliografía	437
CAPÍTULO 39.—DE LOS FILTROS DE AMOR A LAS RECETAS AFRODISÍACAS. PRESENCIA Y EVOLUCIÓN EN <i>AFRODITA</i> Y <i>COMO AGUA PARA CHOCOLATE</i> , por Gala del Castillo Cerdá	439
Bibliografía	445
CAPÍTULO 40.—GEOGRAFÍA Y GASTRONOMÍA LITERARIAS DE <i>CAMINANDO POR LAS HURDES</i> DE ANTONIO FERRES Y ARMANDO LÓPEZ SALINAS, por David Matías ...	447
Bibliografía	455
CAPÍTULO 41.—AHOGAR LAS PENAS: LA PRESENCIA DEL ALCOHOL EN <i>TIEMPO DE SILENCIO</i> DE LUIS MARTÍN-SANTOS, por David García Ponce	457
Bibliografía	465
CAPÍTULO 42.—EL PLACER INMENSO DE COMER. EL LADO OSCURO EN LOS RELATOS DE ISABEL-CLARA SIMÓ, por Iván Gisbert López	467
1. Breves apuntes biográficos	467
2. Primeras incursiones en el ámbito antropofágico	468
3. La culminación: <i>El caníbal</i> (2007)	472
Bibliografía	478
CAPÍTULO 43.—LA TRANSPOSICIÓN DE APETITOS EN <i>MODELOS DE MUJER</i> DE ALMUDENA GRANDES, por Laura Pache Carballo	479
Bibliografía	486
CAPÍTULO 44.—NOVELA Y MEMORIAS ALCOHÓLICAS: <i>EL MUNDO SE ACABA TODOS LOS DÍAS</i> DE FERNANDO MARÍAS, por Miguel Soler Gallo	487
Bibliografía	497
CAPÍTULO 45.—«FISH & CHIPS»: LA METÁFORA ALIMENTICIA EN <i>CHIPS WITH EVERYTHING</i> , DE ARNOLD WESKER Y <i>LA PECHUGA DE LA SARDINA</i> , DE LAURO OLMO, por Marta Olivas	499
1. Fish... ..	500
2. ...& Chips	505
Conclusión	508
Bibliografía	509

CAPÍTULO 46.—PALABRAS CLANDESTINAS: EL MOTIVO DEL CAFÉ EN LOS <i>JUEGOS DE</i>	
<i>LA EDAD TARDÍA</i> DE LUIS LANDERO, por Jorge González Jurado	511
Introducción	511
El café: un <i>leitmotiv</i> de engaños y excentricidades	513
Conclusión: la mentira creadora	516
Bibliografía	517
CAPÍTULO 47.—COMER Y CONTAR CON HAMBRE ATRASADA: UN HOMENAJE A RA-	
FAEL AZCONA, por Manuela Partearroyo	519
Introducción	519
1. La carestía del deseo	521
2. Siente a un pobre en su mesa	525
3. Comer y contar	528
Bibliografía	529
CAPÍTULO 48.—WHISKY, CANUTILLOS Y PANQUEQUES: DE EXCESOS ZARZUELEROS	
EN <i>ROMANTICISMO</i> , DE MANUEL LONGARES, por Emilio Peral Vega	531
Bibliografía	544

Beati hispani quibus bibere, vivere est.

PRÓLOGO

Leer, beber, escribir, comer: vivir

Beati hispani quibus bibere, vivere est. Loados los hispanos, para quienes beber es vivir. Con esta sentencia latina queda manifestado el ánimo de aquellos hispanos que comenzaron a incorporar a sus vidas —y más adelante a sus textos— el aprecio por la bebida. Esa querencia por lo líquido se extiende a todas las regiones de Europa y del mundo en cualquier época histórica: desde Homero hasta Pablo Neruda se han salpicado las manifestaciones escritas de los autores que nos han querido hacer «beber» con la «lectura».

En cualquier caso, el maridaje que se ha producido entre la literatura y la comida ha sido —y es— un fecundísimo binomio que se ha desarrollado de formas tan dispares como platos y manjares podemos encontrar en la cocina hispánica. Esta monografía recorre desde la Edad Media hasta nuestros días la aparición de tantos elementos culinarios como sus autores han imaginado: las bebidas alcohólicas, entre las que el vino ocupa un lugar privilegiado, los opulentos banquetes, el ensalzamiento de las virtudes de los alimentos de la tierra... Por otro lado, también encontramos estos elementos abordados de un modo negativo, ya que el alcoholismo, los pecados de la gula y de la lujuria, y el canibalismo adquieren en la literatura un lugar central como la gastronomía lo tiene en la vida.

Si la vida es la principal fuente de la literatura, los autores se van a nutrir de sus propias experiencias gastronómicas para construir las historias de sus relatos. El hambre que asuela España durante la Guerra Civil y la posguerra, escenario principal de los textos de Rafael Azcona o recuerdo de la infancia y de España en un periplo vital lejos de la patria en el caso de María Lejárraga, vertebró como motivo primario o secundario tanto la vida como la obra de esta generación de escritores. Volviendo la vista a la literatura de conquista y a los cronistas de Indias, observamos que algunas de las costumbres gastronómicas de las tribus

precolombinas —como el canibalismo— llaman la atención de los españoles hasta el punto de que estos reflejan escenas terroríficas de los sacrificios que estas llevaban a cabo.

No debemos olvidar tampoco la importancia de la embriaguez para los autores bohemios y de vanguardia: Valle-Inclán, Sawa y los *poètes maudits* españoles ensalzan, en el cambio de siglo, los beneficios de la bebida y los sueños de mesas repletas de los más exquisitos manjares, pero también reflejarán el hambre y los más sórdidos ambientes de la época en que vivieron (burdeles, cafés, tascas, cabarets, casinos...). Los lugares de reunión de los escritores e intelectuales durante las últimas décadas del siglo XIX y el primer tercio del siglo XX son también espacios para comer y beber, pero, sobre todo, para contrastar opiniones y crear historias que después han pasado a las páginas de sus libros.

El reflejo de la gastronomía en las letras hispánicas no ha sido específico de un género, sino que todos han contribuido en función de sus características a crear ambientes que recuerdan el hecho alimentario. Dado su carácter festivo y su vinculación al dios Dionisos/Baco, no es de extrañar que precisamente el teatro nos dé —por su espectacularidad— grandes escenas en torno al vino y a la comida, las cuales muestran, especialmente, la realidad de su tiempo: los excesos y las consecuencias que estos acarrearán a los personajes (como, por ejemplo, en el caso de los criados de comedias lopescas o calderonianas) o la miseria —económica y moral— en que viven a través del ensalzamiento de un alimento (Lauro Olmo, *La pechuga de la sardina*, 1962) o del rechazo de la alimentación actual (Rodrigo García, *La historia de Ronald el payaso de McDonalds*, 2003).

La poesía hispánica ha sido además un caldo de cultivo muy prolífico a la hora de tratar la comida y la bebida. En ocasiones, desde una óptica introspectiva, el poeta no solo ha ensalzado las virtudes de la bebida y de la comida, sino también sus connotaciones negativas (Alejo Carpentier, *El Arpa y la sombra*; J. L. Borges, *Al vino*; Francisco de Quevedo, *Baile IX*; Aurora Luque, *Cócteles*; J. A. González Iglesias, *Ha estado en la vendimia*; Julia Uceda, *La fiesta...*) Todos ellos de forma particular han intentado recoger diferentes perspectivas. No olvidemos la poesía popular, pues será en ella donde la relación entre literatura y gastronomía se refleje de una forma más patente, tal y como sucede en los romances y en las recuperaciones folclóricas del acervo popular hispano.

En cuanto al género narrativo, se advierte desde un primer momento que, de nuevo, la comida juega un papel importantísimo: desde la primera página del *Quijote* hasta las novelas actuales (Luis Landero, *Juegos de la edad tardía*, 1989), la narrativa ha sido el principal escaparate de recetas (Laura Esquivel, *Como agua para chocolate*, 1989), banquetes y comidas (Clarín, *La Regenta*, 1884-1885; Emilia Pardo Bazán, *Cuentos* 1888-1899), así como del reflejo de la pobreza y de la miseria de la época (B. Pérez Galdós, *Misericordia*, 1897). Asimismo, la novela regionalista juega un papel fundamental en la plasmación de los usos y costumbres de diversas partes de España como ocurre, por ejemplo, en *Caminando por las Hurdes* (Antonio Ferrez y Armando López Salinas, 1960).

Leer, beber, escribir, comer. Todos estos verbos presentan su rito particular y cada uno de nosotros disfruta de ellos de forma diferente. Como tendremos ocasión de demostrar a lo largo de este estudio, la gastronomía y la literatura son complementarias y ambas son el fiel reflejo de una sociedad en constante cambio, puesto que los escritores de todos los tiempos han plasmado sobre el mantel de la mesa las historias —imaginadas y reales— de personajes que disfrutan, aman, lloran, ríen, sufren, conversan y discuten; en definitiva, que *viven*. La mesa está servida.

JESÚS MURILLO SAGREDO
LAURA PEÑA GARCÍA

PARTE I
EDAD MEDIA

CAPÍTULO 4

«Hoy comamos y bebamos» comida, bebida y celebración en las églogas de *Antruejo* de Juan del Encina¹

SARA SÁNCHEZ HERNÁNDEZ
Universidad de Salamanca

El presente trabajo estudia la presencia de comida y bebida en las dos églogas carnalescas de Juan del Encina (1468-1529), Égloga representada en la noche postrera de Carnal y la de *Antruejo o Carnestollendas*². El objetivo es establecer una suerte de catálogo provisional de los diversos usos escenográficos de la alimentación, así como su variada simbología, dejando entrever las diferencias sociales de las *dramatis personae*, sus cualidades morales y su visión del mundo, referidos mediante didascalías implícitas icónicas en el texto espectacular³. El sustento puede aparecer como objeto escénico con apoyo visual, es decir, con presencia física en escena, o sin apoyo visual sobre las tablas, esto es, mencionado mediante la palabra⁴. Este estudio aspira a

¹ Este trabajo es parte de mi tesis doctoral, cofinanciada por la Junta de Castilla y León y el Fondo Social Europeo.

² Sigo J. Encina, *Teatro*, Crítica, Barcelona, 2001. En adelante solo referiré los versos que correspondan a dicha edición.

³ Sigo la metodología de A. Hermenegildo, *Teatro de palabras*, Lérida, Edicions de la Universitat de Lleida, 2001.

⁴ C. Bauer, «La función simbólica y escenográfica de la comida...», Madrid, Iberoamericana, 1998, págs. 27-8 y M. G. Profeti, «Comer en las tablas...», Huesca, Val de Onsera, 1995. Véase I. Arellano, «Valores visuales de la palabra», *Revista Canadiense de Estudios Hispánicos*, 1995, págs. 414 y sigs.

reconstruir una posible puesta en escena renacentista a partir de los estudios semióticos y de la teoría de la dualidad del texto dramático⁵.

La comida y la bebida son elementos constantes en la obra literaria de Juan del Encina, tanto en su vertiente sacra como profana, siendo la alimentación un tema esencial, quizás no tanto por fijación del propio autor sino por insertarse en un determinado ambiente de producción artística que requería la presencia de viandas, ya que el banquete se empleaba en el contexto cortesano para festejar acontecimientos importantes para la nobleza. Pero también el mundo del hambre derrocha comestibles en ocasiones especiales como el Carnaval, en una abundancia ritual donde la conducta de los más pobres se acerca a la de los más ricos⁶.

A pesar de que estas comilonas se rigen por su opulencia, los víveres consumidos en Carnaval son muy específicos⁷. Este rasgo se encuentra en Encina, donde los manjares se hallan estrechamente relacionados con la época del año en la que se insertan: «en la noche postrera de Carnal, que dicen de Antruejo o Carnestollendas» (pág. 43)⁸. Con este festejo se produce una preeminencia del cuerpo sobre el espíritu y un abandono de los códigos de mesura cortesanos⁹. Esta inversión de valores se muestra mediante una «toponimización de los miembros corporales, transformados en lugares de peregrinación localizados en la boca y el vientre, santuario en que se glorifica la digestión y la reproducción». La garganta es santificada en Antruejo, siendo «el lugar de paso en la ruta digestiva, “la garganta”, angostura dificultosa en la peregrinación de los alimentos hacia el santuario de “el estómago”». Así, «la deglución es el acto concebido como prueba en este recorrido mitificado del alimento y, como tal, incorpora los motivos del camino épico en el registro paródico»¹⁰. Estos aspectos se teatralizan fuertemente en las obras carnales de Encina.

⁵ K. Elam *The semiotics of theatre and drama*, Londres, Mouton, 1980; M. C. Bobes, *Semiología de la obra dramática*, Madrid, Arco Libros, 1997. Sobre la dualidad teatral, véase K. Elam, *ibíd.*, págs. 208-10 y Bobes, *ibíd.*, págs. 32-3. Para el paso de texto espectacular a texto literario véase M. García-Bermejo, «Transmisión y recepción de la obra teatral en el siglo XVI», Madrid, Gredos, 2003 y J. San José, «Teatro y texto en el primer renacimiento español...», *Studia Aurea*, 7, 2013.

⁶ M. Montanari, *El hambre y la abundancia*, Barcelona, Crítica, 1993, pág. 98.

⁷ C. Gaignebet, *El carnaval*, Barcelona, Alta Fulla, 1984, pág. 101; M. Bajtin, *La cultura popular en la Edad Media*, Madrid, Alianza, 1999, págs. 250-51. J. Huerta, «Aproximación al teatro carnalesco», *Cuadernos de teatro clásico*, 12, 1989 ofrece un acercamiento general al Carnaval y el paso del rito al teatro.

⁸ Para la etimología de «Antruejo», «Carnaval» o «Carnestollendas» véase S. Covarrubias *Tesoro de la lengua castellana o española*, Madrid, Imprenta de Luis Sánchez, 1611; C. Gaignebet, *ibíd.*, pág. 101; J. Caro, *El carnaval: Análisis histórico-cultural*, Madrid, Taurus, 1979, págs. 30-49; C. Hernández, *Diccionario del castellano tradicional*, Valladolid, Ámbito, 2001; F. Krüger, «En torno a las palabras salmantinas: *bica* y *antruejo*», *Nueva Revista de filología hispánica*, VII, 1953, págs. 170-82.

⁹ N. Elias, *El proceso de la civilización*, México, Fondo de Cultura Económica, 1989 y Á. Fernández, *La Corte de Isabel I*, Madrid, Dykinson, 2002, pág. 90.

¹⁰ Á. Iglesias, «Iconicidad y parodia», *Criticón*, 20, 1982, págs. 49 y 52. El bifrontismo o discurso *jocoserio* del Medioevo es esencial para entender toda producción literaria de la época,

El hambre casi insaciable del pastor es una de las características definitivas de este personaje de extracción rural¹¹. El papel de glotón desmesurado es interpretado por el pastor Bras en la Égloga V (vv. 179-188), mientras que Beneito está privado de hambre debido a su pena, que le abandona cuando recibe buenas noticias, de manera que en la Égloga VI es Beneito quien, recuperado de su hambre proverbial, «tendido en el suelo, de gran reposo comenzó a cenar» (pág. 53). Encina logra que la colación posea una gran fuerza escénica. Debió de tratarse de algo espectacular, ya que no existe diálogo cuando Beneito realiza su entrada cargado de manjares varios, por lo que el dramaturgo debió de suplir la ausencia de palabras con los cómicos y grotescos gestos del pastor que prepara su mesa, captando la atención del auditorio y su silencio.

En la Égloga V Pedruelo se prepara para la llegada de la Cuaresma con «puerros y sardinas» (v. 164) que ha comprado en la plaza, espacio típico de la celebración carnavalesca, a cambio de «Tres gallos y dos gallinas» (vv. 161-163)¹². Se introduce por vez primera «la oposición entre el tiempo de abundancia del Carnaval y el de restricción cuaresmal»¹³, enfrentamiento que también se plasma pictóricamente en el famoso cuadro de Brueghel.

La mención de estos alimentos es claramente simbólica. El gallo es el animal carnavalesco por excelencia. Simboliza la lujuria y se entronca con ritos antiguos donde «lo materializaron como un tótem de la reproducción y la germinación»¹⁴. Por tanto, la mención del gallo activaría unas connotaciones que el público conectaría con todo este entresijo de creencias populares. No es necesaria su presencia física en escena para que el público capte lo que se quiere comunicar, ya que establecería rápidamente relaciones entre el ave lujuriosa y la lascivia característica del pastor, lo que provocaría la mueca cómica del espectador¹⁵.

Un ritual colectivo es precisamente lo que se exhibe sobre las tablas en la Égloga VI donde Beneito inicia un banquete del que hace partícipe a Bras, Lloriente y Pedruelo¹⁶. Sin embargo, esta comilona no es algo novedoso de la pieza, sino que proviene de la tradición en la que la noche de Antruejo, el martes de Carnaval, era costumbre realizar una fuerte cena¹⁷. Encina lo recuerda en el villancico final: «costumbre es de concejo/ que todos oy nos

J. Huerta, «Lo carnavalesco en la teoría literaria de Mijail Bajtín», Barcelona, Ediciones del Serbal, 1989.

¹¹ A. Hermenegildo, «Burla y parodia del discurso oficial en el teatro primitivo», Madrid, Fundamentos, 2005 y F. Casal, «Del pastor bobo al gracioso», *Criticón*, 1994. La comida con uso teatral aparece en el *Paso quinto* de L. de Rueda, *Pasos*, Madrid, Castalia, 1992.

¹² M. Bajtín, ob. cit., págs. 252-255 y A. Vian, «Una aportación hispánica al teatro carnavalesco...», Viterbo, Centro di studi, 1990, págs. 127-8.

¹³ J. Encina, *Teatro*, Crítica, Barcelona, 2001, 303-4.

¹⁴ J. L. Rodríguez, «Correr los gallos», *Revista de folklore*, 2013, pág. 19.

¹⁵ Se creía que el gallo era el espíritu del cereal y que con su fuerza reproductora hacía crecer la mies, J. Frazer, *La rama dorada*, págs. 513-515.

¹⁶ C. Stern, «Juan del Encina's Carnival Eclogues...», 1965, pág. 187; A. Vian, ibíd., pág. 137.

¹⁷ Hernández, ob. cit., s.v. antroido. Véase «androjar» o «antroidar» para los excesos alimenticios.

hartemos» (vv. 208-209). Por tanto, el dramaturgo aprovecha esa realidad popular y la teatraliza de manera grotesca y rústica, valiéndose de los gestos y movimientos ordinarios de los pastores.

En la Égloga VI también aparece el gallo como uno de los contendientes del bando de Carnal frente a Cuaresma que narra Beneito (vv. 52-100), enfrentamiento muy resumido de los combates de la tradición, como la famosa batalla de Don Carnal y doña Cuaresma del *Libro de buen amor*¹⁸. Este uso teatral del tópico se emplea para mantener la atención de los espectadores y activar su imaginación, realizando conexiones con otros textos anteriores conocidos por el público. Se trata así de enriquecer la representación con textos muy al gusto cortesano, aunque sin olvidar que el Carnaval es una fiesta popular que se comienza a poner ante los ojos de la corte¹⁹. Una de esas tradiciones es la de correr los gallos, que significa: «la mortificación del apetito carnal, por cuando esta ave es luxuriosa»²⁰.

Las gallinas eran también alimento frecuente en la época. Se consideraban «manjares de moderada sustancia», es decir, de carne muy digerible, y los que la consumían tendrían hijos de razonable entendimiento, memoria e imaginativa. Por ello, el producto era aconsejable en la mesa de los señores²¹. Así, tanto el sector popular como el cortesano valoran positivamente la gallina. Sin embargo, debía existir en la época alguna creencia extendida para mencionar la gallina y no otra ave. Tal vez, la explicación se encuentre en otro autor coetáneo a Encina, Rodrigo de Reinosa, en cuyas *Coplas de las comadres* la alcahueta introduce en la mujer un buche con sangre de gallina para simular la virginidad de las damas y así engañar al recién desposado. Es muy interesante que este remedio sea el idóneo para un tipo de marido concreto, el rústico²². Por tanto, la asociación de la gallina con la lujuria del pastor está garantizada.

El cerdo, junto con el gallo, es el animal que mejor simboliza la lujuria y la gula carnalesca, momento en el que «los orificios del cuerpo se abren, en un desorden comunicativo, para, sin restricciones, engullir o amar»²³. No es de extrañar que el cerdo, su «buen tocino» (v. 18), sea ingrediente esencial en la

¹⁸ J. Ruiz, *Libro de buen amor*, Barcelona, Crítica, 2001, coplas 1067-1127. Para la tradición teatralizada de la batalla Lecoy, *Recherches sur le Libro de buen amor*, 1974, págs. 246-7; y la relación con el ciclo popular carnavalesco F. Maurizi, *Théâtre et tradition populaires*, 1994, págs. 49-87.

¹⁹ Cuesta, «Banquete, batalla y disfraz...», 2010, págs. 60-1.

²⁰ Covarrubias, ob. cit., «gallo». J. L. Rodríguez, ibíd., recoge la tradición en Extremadura, pero en la Cantalapedra salmantina todavía se corren los gallos y son consumidos por los quintos y sus familias en una comida colectiva. Los quintos también entonan el «Alegre son» mientras danzan alrededor del vino, del que beben a menudo. Véase C. Gaignebet, ibíd., pág. 92 y F. Barroso, «El carnaval jurdano», pág. 52.

²¹ J. Huarte, *Examen de ingenios*, págs. 449-50. La gallina significa abundancia y es un codiciado manjar en la tierra de Jauja, L. Rueda, ibíd.

²² Puerto, *Obra conocida de Rodrigo de Reinosa*, 2010, vv 825-48.

²³ M. Gutiérrez, «Una visión antropológica del Carnaval», 1989, págs. 44-6. Véase A. Hermenegildo, *Los juegos dramáticos*, Palma de Mallorca, José de Olateña editor, 1995, págs. 12-3.

mesa de Beneito; y que sea combatiente de Carnal en el relato posterior (v. 73). Huarte de nuevo valora al porcino constatando que «ningún animal bruto hay tan húmido como es el puerco, ni de menos ingenio» (1989: 331) y añade que:

se hará una simiente gruesa y de mal temperamento. El hijo que desta se engendraré terná tantas fuerzas como un toro, pero será furioso y de ingenio bestial. De aquí proviene que entre los hombres del campo por maravilla salen hijos agudos ni con habilidad para las letras: todos nacen torpes y rudos por haberse hecho de alimentos de gruesa sustancia. Lo cual acontece al revés entre los ciudadanos, cuyos hijos vemos que tienen más ingenio y habilidad²⁴.

Por ello, no es una alimentación aconsejable para la buena crianza de los «ciudadanos». De nuevo, la presencia de este alimento contrasta fuertemente con las costumbres cortesananas, que preferían carne más digerible y sería asimismo un elemento de comicidad, ya que recuerda la rusticidad de los pastores frente a la superioridad de los nobles.

Hay que tener en cuenta que Bras y Beneito acompañan el tocino con un «barril con vino» (v. 19), ingredientes con los que se obtendrá un menú muy rico en propiedades libidinosas. Esto asegurará una velada muy animada y un disfrute completo del momento. Que el banquete se componga tan solo de tocino y vino, al que luego se le añadirá la leche, resulta un tanto parco de alimentos para una cena que debe de ser lo más abundante y variada posible. Quizás lo que se quiere poner sobre el tablado son las propiedades alimenticias de dichos productos, tan acordes con las cualidades rústicas de los protagonistas. Seguramente, el festín representado por los pastores originaría las más burlonas risas de los más selectos cortesanos. La contemplación de unos rústicos queriendo asemejarse a sus señores en un banquete de lo más bajo produciría el efecto deseado por el dramaturgo:

BENEITO Estiéndete, Bras, y hayamos
 gran solaz
 oy qu'es San Gorgomellaz,
 que así hazen nuestros amos (vv. 27-30).

El banquete resulta, de esta manera, una suerte de espejo inverso de la propia celebración cortesana²⁵. Al igual que ocurre en *La Celestina*, la presencia de comida significa un fuerte contraste entre dos culturas: la culta y la popular, o incluso «entre dos visiones del mundo determinadas por la relación a la comida y a la bebida», siendo la alimentación para la clase popular un disfrute terrenal²⁶. De ahí que esa dicotomía se haga visible en escena, mostrando a los rústicos

²⁴ Huarte, *ibíd.*, pág. 650.

²⁵ Encina, *ibíd.*, 2001, pág. 54.

²⁶ C. Heusch, «La comida, ¿tema integral de *La Celestina*?», 2001, pág. 66 y J. Huerta, *ibíd.*, 1988.

disfrutando de su banquete, frente a los espectadores refinados y destacados por su moderación. Sin embargo, existe un pequeño matiz de ambigüedad respecto a la supuesta medida cortesana, ya que como dejan entrever los dos pastores

BRAS Nuestros amos ya han cenado
 bien chapado.
BENEITO Y aun hasta traque restraque (vv. 31-33).

Parece que los nobles han abandonado esa noche la compostura que les es propia y se han entregado al disfrute carnal «hasta reventar» propio del Carnaval. Sin embargo, Encina emplea la comida con finalidad cómica, ya que la protesta de los pastores sobre la necesidad de la moderación alimentaria es burlesca porque el Martes de Carnaval se rige por esta desmesura mostrada en escena²⁷.

Dejo los alimentos grasos para centrarme ahora en los productos propios de la Cuaresma. En la *Égloga V*, a cambio de las aves Pedruelo adquiere «puerros y sardinas» (v. 164), alimentos que combaten a favor de Cuaresma en la *Égloga VI*, sayaguesa versión de la batalla, que unida a los gestos desmesurados del narrador, resultaría cómica a ojos del espectador: «vieras, vieras assomar/ por los cerros/ tanta batalla de puerros/ que no lo sé percontar» (vv. 57-60). Ajos y cebollas también forman parte del ejército liderado por Cuaresma en la relación de Beneito:

Vieras los ajos guerreros
con morteros
huertemente encasquetados,
saltando por esos prados
muy ligeros
con lanças y majaderos (vv. 81-86).
[...]
Las cebollas enrristraron
y assomaron
por ensomo de aquel teso (vv. 91-92).

Hay que destacar que bulbos, vegetales y raíces como nabos, cebollas y puerros estaban destinados a los campesinos, siguiendo una teoría de fines de la Edad Media según la cual a cada grupo estamental le correspondía una dieta concreta. Así, existía una equivalencia entre la «sociedad humana» y la «sociedad natural», siendo «los seres vivos, plantas y animales, como eslabones de una cadena vertical o como peldaños de una escalera», de manera que los bulbos y las raíces, al mantener la parte comestible hundida en la tierra, estaban destinados para lo más bajo de la sociedad²⁸. Por lo tanto, se puede apreciar que la elección de determinados alimentos conlleva toda una ideología detrás que es

²⁷ Stern, ob. cit., pág. 194.

²⁸ Montanari, *ibíd.*, págs. 30, 93.

necesario poner de manifiesto. Así, a pesar de que estos productos son símbolos de la abstinencia que requiere la llegada de la Cuaresma, también ejercen función caracterizadora de los personajes más rústicos en escena, cuyo menú sirve de elemento diferenciador con respecto a los que se hallan en la cumbre social.

Otro testimonio negativo de los puerros lo ofrece Huarte: «el hijo que de estos alimentos se engendrarse será de grande imaginativa; pero falto de entendimiento, por el mucho calor, y falto de memoria, por la mucha sequedad. Estos suelen ser muy perjudiciales a la república, porque el calor los inclina a muchos vicios y males»²⁹. Luego el auditorio reconocería en la mención de los puerros la incapacidad innata de los pastores para realizar actividades más acordes al estatus social del cortesano. Sería de nuevo un acto de vejación de esta clase humilde y un divertimento a su costa. Por otro lado, Encina le concede unos versos a las sardinas, alimento por excelencia de la Cuaresma:

Fue la sardina delante,
rutilante,
y al tocino arremetió
y un batricajo le dio
tan cascante
que no sé quien no se espante (vv. 71-76).

Destaca que sean las sardinas las que luchan contra el tocino³⁰. En la época medieval se creía que el consumo de carne hacía aumentar la sexualidad. Por eso, desde los inicios del cristianismo se predica la abstinencia y el consumo de determinados alimentos, entre los cuales destacaba el pescado, a pesar de que la implantación de este en Cuaresma estuvo en debate por ser considerado carne animal, hasta que se decidió que solo los animales marinos de gran tamaño eran los proscritos³¹.

Pero sin duda, la leche es el alimento que más importancia cobra al final de la segunda pieza de *Antruejo*. Pedruelo lleva en su zurrón «un tarro de leche nuevo/ para que la sopetemos» (v. 129-30), es decir, para que «mojemos en ella pan»³². Es interesante que sea leche, alimento asociado al amamantamiento, con todo lo que conlleva detrás³³. Parece que es leche de cabra, «cabretuna» (v. 169), y no de vaca: «de la cabra ay algunos símbolos, significa ramera, así por su mal olor, y su lascivia en el ayuntarle con el cabrón» y «en la cabra se figura la calentura

²⁹ Huarte, ob. cit., pág. 649.

³⁰ En el teatro de Sánchez de Badajoz, la sardina sigue caracterizando al pastor, que, obsesionado con el hambre, opone su dieta de baja calidad de pan negro, castañas y sardinas a la comida del rico a base de aves como pollos y gallinas, A. Moliniè, «Diego Sánchez de Badajoz y los alimentos terrenales», 1996, pág. 220.

³¹ Montanari, ob. cit., pág. 82.

³² La comida rústica simboliza la vida armoniosa aldeana, en un desprecio de corte y alabanza de aldea, C. Bauer, «La función simbólica...», 1998, págs. 27-37.

³³ Cuesta, ob. cit., pág. 57.

continua»³⁴. Si a la leche se le añaden el tocino y el vino citados, se obtendrá una receta rica en lujuria y lascivia, que no harían más que resaltar la verdadera naturaleza de los protagonistas.

Para que este pasaje de la leche se ejecute correctamente sobre las tablas, es necesaria la aparición de un recipiente que contenga o que parezca que contiene leche porque se lo pasan unos a otros, cada uno de los cuales ingiere «a muerde y sorve» (vv. 171-198). No es difícil imaginar el ruido que producirían los rústicos al sorber la leche de cabra en escena, cada cual más rudo. Este pasaje podría ser muy bien explotado por los representantes de la pieza, originando grandes carcajadas entre los cortesanos.

Se trata, además, de un pasaje de gran tensión entre los pastores, que se inicia cuando Bras acusa a Pedruelo de haber robado la leche que comparte y se prolonga cuando observa cómo los demás rústicos están acabando con su provisión de leche y para él no va a quedar nada: «¡cómo sorves, descortés!» (v. 173). Esta pequeña disputa es tópica, ya que, a pesar de que en los banquetes suele reinar la armonía, en toda fiesta de este tipo era necesaria una pequeña situación de discordia, debido principalmente a que el vino corre alegremente por las mesas, lo que puede repercutir en el avance de la trama. Esta pequeña discusión dura hasta el final de la pieza, donde se pone paz al conflicto³⁵.

Pero la leche de cabra es, asimismo, un bien de consumo muypreciado por los nobles. Huarte dice acerca de la leche que «si los padres quisiesen de veras engendrar un hijo gentil hombre, sabio y de buenas costumbres, han de comer, seis días antes de la generación, mucha leche de cabras; porque este alimento, en opinión de todos los médicos, es el mejor y más delicado de cuantos usan los hombres»³⁶. Llama la atención que sea precisamente leche de cabra y no de otro animal, luego todo este entramado simbólico tendría sus consecuencias para los espectadores que presencian la acción teatral. Lo que diferencia a ambas clases es, por tanto, el tratamiento de la bebida láctea y el modo de ser ingerida por unos y otros.

Como era costumbre, Encina finalizaba sus obras teatrales con la entonación e interpretación de una pieza musical, usualmente acompañada de baile, y esta obra festiva no podía prescindir de ello. La interpretación del villancico «Oy comamos y bevamos» (vv- 201-31) con el que se cierra la pieza es, sin lugar a dudas, el punto álgido del disfrute del momento y de la celebración de la vida, ya que como recuerdan los pastores: «mañana vien la muerte» (v. 226).

En conclusión, el bloque didascálico muestra una cultura que para el público actual pasa desapercibida y que es necesaria poner de manifiesto para recono-

³⁴ Covarrubias, ob. cit., «cabra». La leche es habitual en Virgilio. Coridón demuestra su valía al pastor Alexis del que está enamorado mostrándole su abundancia de leche, *Bucólicas, II*, Madrid, Cátedra, 1996, vv 21-22. En la versión rústica de Encina la riqueza láctea se repite, *Obra completa*, Madrid, Fundación José Antonio de Castro, 1996, vv. 85-87.

³⁵ E. Palafox, «*Celestina* y su retórica...», 2007, pág. 72. Algo similar ocurre en la *Égloga IX*, 2001, *ibíd.*

³⁶ Huarte, ob. cit., pág. 651.

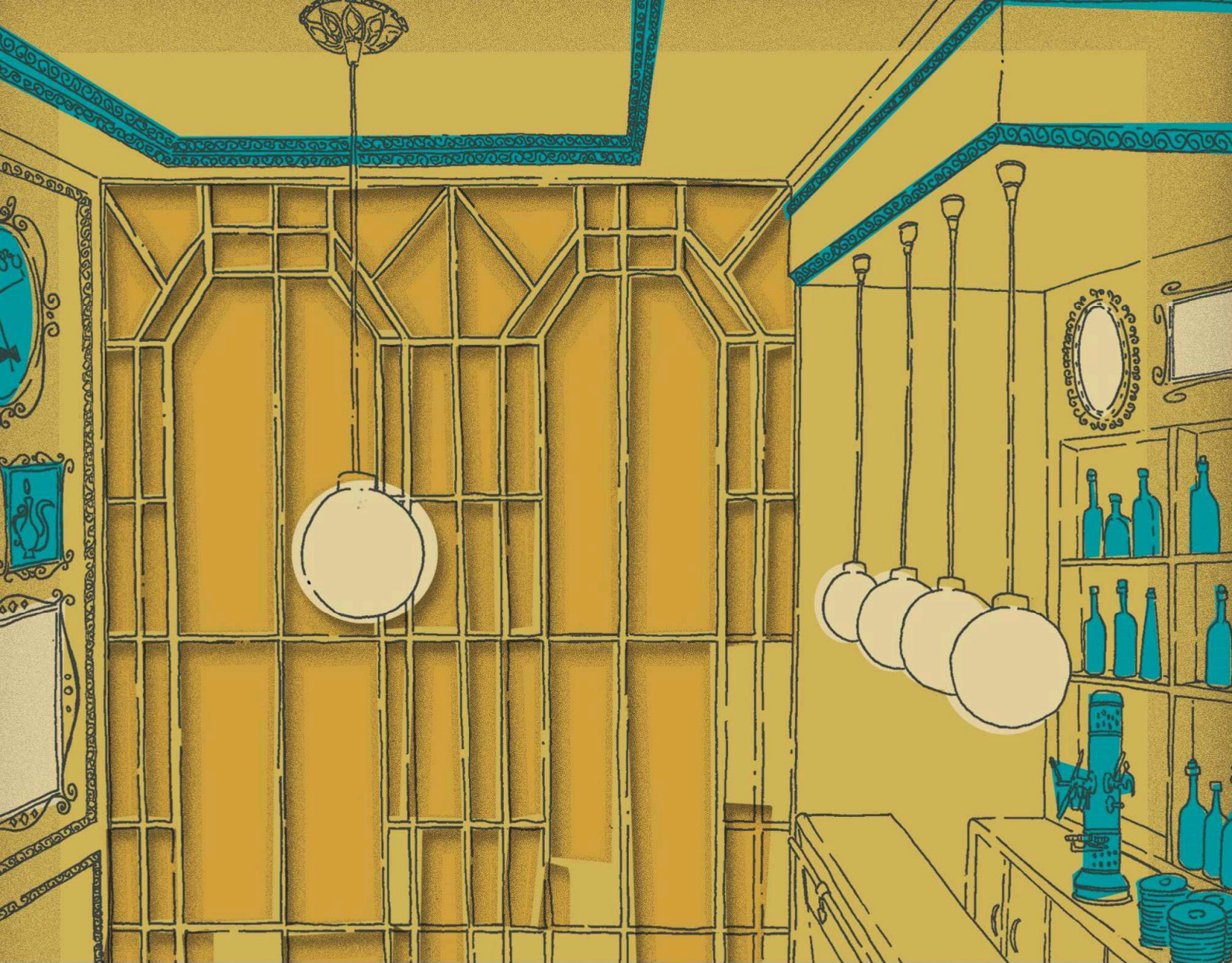
cer que Juan del Encina supo aprovechar de manera muy acertada la fiesta del Carnaval en sus propias creaciones dramáticas, teatralizando y adaptando las costumbres populares «a lo rústico», de modo que el auditorio cortesano riera hasta la saciedad con las groserías y la ingesta descortés de los pastores, y que participara de ese *carpe diem*, porque a todo Carnaval le llega su Cuaresma.

BIBLIOGRAFÍA

- ARELLANO AYUSO, I., «Valores visuales de la palabra en el espacio escénico del Siglo de Oro», *Revista Canadiense de Estudios Hispánicos*, 19 (3), 1995, págs. 411-443, <http://dspace.unav.es/dspace/handle/10171/20023>.
- BAJTIN, M., *La cultura popular en la Edad Media y en el Renacimiento: el contexto de François Rabelais*, Madrid, Alianza, 1999.
- BARROSO GUTIÉRREZ, F., «El carnaval jurdano», *Narria: estudios de Arte y Costumbres Populares*, 67-68, 1994, págs. 47-61, <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=254314&orden=363947&info=link>.
- BAUER-FUNKE, C., «La función simbólica y escenográfica de la comida en el teatro del Siglo de Oro», *Teatro español del siglo de oro: teoría y práctica*, C. Strosetzki (coord.), Fráncfort del Meno, Vervuert; Madrid, Iberoamericana, 1998, págs. 27-37.
- BOBES NAVES, M. C., *Semiología de la obra dramática*, Madrid, Arco Libros, 1997.
- CARO BAROJA, J., *El carnaval: Análisis histórico-cultural*, Madrid, Taurus, 1979.
- CAZAL, F., «Del pastor bobo al gracioso: el pastor de Garci Sánchez de Badajoz», *Criticón*, 60, 1994, págs. 7-18, http://cvc.cervantes.es/literatura/criticon/PDF/060/060_006.pdf.
- COVARRUBIAS OROZCO, S., *Tesoro de la lengua castellana o española*, Madrid, Imprenta de Luis Sánchez, 1611, <http://fondosdigitales.us.es/fondos/libros/765/16/tesoro-de-la-lengua-castellana-o-espanola/>.
- CUESTA TORRE, M. L., «Banquete, batalla y disfraz: elementos carnalescos en los inicios del teatro en castellano», *El carnaval: tradición y actualidad*, J. M. Balcells (coord.), León, Universidad de León, 2010, págs. 43-64.
- DÍEZ BORQUE, J. M., «La obra de Juan del Encina: una poética de la modernidad de lo rústico pastoril», *Los géneros dramáticos en el siglo XVI (El teatro hasta de Vega)*, Madrid, Taurus, 1987, págs. 125-148.
- ELAM, K., *The semiotics of theatre and drama*, Londres, Mouton, 1980.
- ELIAS, N., *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, México, Fondo de Cultura Económica, 1989.
- ENCINA, J., *Obra completa*, M. Á. Pérez Priego (ed.), Madrid, Fundación José Antonio de Castro, 1996.
- *Teatro completo*, M. Á. Pérez Priego (ed.), Madrid, Cátedra, 1991.
- *Teatro*, A. del Río (ed.), Crítica, Barcelona, 2001.
- FERNÁNDEZ DE CÓRDOVA MIRALLES, Á., *La Corte de Isabel I: ritos y ceremonias de una reina, 1474-1504*, Madrid, Dykinson, 2002.
- FERNÁNDEZ, L., *Farsas y Églogas*, M. J. Canellada (ed.), Madrid, Castalia, 1981.

- FRAZER, J., *La rama dorada: magia y religión*, Madrid, Fondo de Cultura Económica de España, 1951, (2003).
- GAIGNEBET, C., *El carnaval: ensayos de mitología popular*, Barcelona, Alta Fulla, 1984.
- GARCÍA-BERMEJO GINER, M. M., «Transmisión y recepción de la obra teatral en el siglo XVI», *Historia del teatro español*, I, Madrid, Gredos, 2003, págs. 527-548.
- GUTIÉRREZ ESTÉVEZ, M., «Una visión antropológica del Carnaval», *Formas carnavalescas en el arte y la literatura*, J. Huerta Calvo (coord.), Barcelona, Ediciones del Serbal, 1989, págs. 33-59.
- HERMENEGILDO, A., *Los juegos dramáticos de la locura festiva. Pastores, simples, bobos y graciosos del teatro clásico español*, J. de Olañeta (ed.), Palma de Mallorca, 1995.
- *Teatro de palabras: didascalias en la escena española del siglo XVI*, Lérida, Edicions de la Universitat de Lleida, 2001.
- «Burla y parodia del discurso oficial en el teatro primitivo», *La construcción de un personaje: el gracioso*, L. García Lorenzo (coord.), Madrid, Fundamentos, 2005, págs. 53-75.
- HERNÁNDEZ ALONSO, C. (et al.), *Diccionario del castellano tradicional*, Valladolid, Ámbito, 2001.
- HEUSCH, C., «La comida, ¿tema integral de *La Celestina*?», *Estudios humanísticos. Filología*, 32, 2001, págs. 65-79, <http://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3343762.pdf>.
- HUARTE DE SAN JUAN, J., *Examen de ingenios para las ciencias*, G. Serés (ed.), Madrid, Cátedra, 1989.
- HUERTA CALVO, J., «Entremés de *El carnaval*: edición y estudio, *Dicenda: Cuadernos de filología hispánica*, 7, 1988, págs. 357-388, <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2168744&corden=0&info=link>.
- «Lo carnavalesco en la teoría literaria de Mijail Bajtín», *Formas carnavalescas en el arte y la literatura*, J. Huerta Calvo (coord.), Barcelona, Ediciones del Serbal, 1989, págs. 13-31.
- «Aproximación al teatro carnavalesco», *Cuadernos de teatro clásico*, 12, 1989, págs. 15-48.
- IGLESIAS OVEJERO, Á., «Iconicidad y parodia: los santos del panteón burlesco en la literatura clásica y el folklore», *Criticón*, 20, 1982, págs. 5-83, http://cvc.cervantes.es/literatura/criticon/PDF/020/020_007.pdf.
- KRÜGER, F., «En torno a los palabras salmantinas: *bica* y *antrujejo*», *Nueva Revista de filología hispánica*, VII, 1953, págs. 170-182.
- LECOY, F., *Recherches sur le Libro de buen amor de Juan Ruiz, Archiprêtre de Hita*, Farnborough, Gregg International, 1974.
- MAURIZI, F., *Théâtre et tradition populaires: Juan del Encina et Lucas Fernández*, Aix en Provence, Publications de l'Université de Provence, 1994.
- MOLINIÈ-BERTRAND, A., «Diego Sánchez de Badajoz y los alimentos terrenales», *Criticón*, 66-67, 1996, págs. 217-223, http://cvc.cervantes.es/literatura/criticon/PDF/066-067/066-067_219.pdf.
- MONTANARI, M., *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica, 1993.

- PALAFIX, E., «Celestina y su retórica de seducción: comida, vino y amor en el texto de la *Tragicomedia*», *Revista canadiense de estudios hispánicos*, vol. 32, núm. 1, 2007, págs. 71-88.
- PROFETI, M. G., «Comer en las tablas: carnavalesco y banquete macabro en el teatro del Siglo de Oro», *Cultura alimentaria de España y América*, A. Garrido Aranda (comp.), Huesca, Val de Onsera, 1995, págs. 75-114.
- PUERTO MORO, L., *Obra conocida de Rodrigo de Reinosa*, San Millán de la Cogolla, Cilengua, 2010.
- RODRÍGUEZ PLASENCIA, J. L., «Correr los gallos», *Revista de folklore*, 375, 2013, págs. 18-29, <http://www.funjdiaz.net/folklore/pdf/rf375.pdf>.
- RUEDA, L., *Passo Quinto*, Pasos, J. L. Canet (ed.), Madrid, Castalia, 1992, págs. 146-153.
- RUIZ, J., *Libro de buen amor*, A. Blecua (ed.), Barcelona, Crítica, 2001.
- SAN JOSÉ LERA, J. «Teatro y texto en el primer renacimiento español. Del teatro al manuscrito e impreso», *Studia Aurea*, 7, 2013, págs. 303-338, <http://studiaurea.com/article/view/v7-san-jose/pdf-es>.
- STERN, C., «Juan del Encina's Carnival Eclogues and the Spanish drama of the Renaissance», *Renaissance Drama*, 8, 1965, págs. 181-195, <http://search.proquest.com/docview/1308646565/fulltextPDF/141A3BF795B19DEBBBCF/1?accountid=17252>.
- VIAN HERRERO, A., «Una aportación hispánica al teatro carnavalesco medieval y renacentista: las Églogas de Antruejo de Juan del Encina», *Il Carnevale: dalla radizione arcaica alla tradizioni colta del Rinascimento*, Viterbo, Centro di studi sul Teatro Medioevale e Rinascimentale, 1990, págs. 121-148.
- VIRGILIO MARÓN, P., *Bucólicas*, V. Cristóbal (ed.), Madrid, Cátedra, 1996.



La presente monografía recoge el maridaje entre la literatura hispánica y la gastronomía. Desde la Edad Media, los banquetes opulentos, las celebraciones religiosas, los vapores etílicos de la bebida o el régimen cotidiano de las comidas han sido reflejados de una u otra forma por la poesía, el teatro y la narrativa. No solo el elemento primario de la bebida y de la comida forma parte de un sinfín de páginas, sino que otros ingredientes relacionados con ellas son objeto de este estudio: el canibalismo de las sociedades tribales americanas, la siempre necesaria revisión de los mitos clásicos o las tertulias literarias de los siglos pretéritos tienen cabida en esta monografía que no pretende ser más que un punto de partida sobre el amplio menú de las letras hispánicas, siempre sazonado con la comida y la bebida, la risa y el llanto.

ALEPH son las siglas de la *Asociación de jóvenes investigadores de la literatura hispánica*, la agrupación más longeva de investigadores predoctorales en dicho campo, en activo desde 2002.

ISBN 978-84-16345-45-8



9 788416 345458