

CLÁSICOS A PEDIR DE BOCA

*Salpicón de versos y prosas aderezado por
Felipe B. Pedraza Jiménez*



INDICE

Fragmento 1

Fragmento 2

Fragmento 3

Fragmento 4

Fragmento 5

Clásicos a pedir de boca

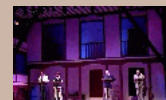
MARÍA FERNANDA.- Señoras y señores: don José de Urcullu, afamado escritor, capitán graduado, teniente del regimiento de infantería de León, se quejaba con amargura al prologar hacia 1820 su traducción de *La gastronomie ou les plaisirs de la table* de monsieur Berchoux:

EMILIO (URCULLU).- Muchos son los que han empleado la poesía en cantar amores, en celebrar batallas, en ridiculizar de distintos modos los vicios y en presentar en la escena los trágicos sucesos de los reyes. Otros la han empleado en lisonjear las pasiones, y otros mil en frivolidades y en impertinencias. Y entretanto los honestos placeres de la mesa no han merecido una mirada halagüeña de las musas españolas.

MARÍA FERNANDA.- No anduvo muy acertado el señor Urcullu, porque no solo la poesía se ha acordado mil veces de los fogones. Del mismo Dios dijo Santa Teresa, poetisa y cocinera, además de fraila, que andaba entre los pucheros...

JOSÉ MARÍA.- Y entre los pucheros debía de andar, en efecto. Sor María Bautista cuenta que «siendo cocinera la santa, como lo era por sus semanas como las demás, estando a la lumbre, fue arrobada con la sartén en las manos, la cual no le pudieron quitar hasta que volvió en sí».

EMILIO.- Sin duda, Dios andaba entre los pucheros, y en los jarros de vino, al menos mientras Teresa de Cepeda anduvo por estas tierras. Un maestro albañil, contratado por la santa, contó en el proceso para la beatificación uno de sus más provechosos y suculentos milagros: estaban trabajando una veintena de obreros en la reforma del convento de Salamanca...



JOSÉ MARÍA (PEDRO HERNÁNDEZ).- Se asomó la santa madre Teresa a una ventana del entresuelo, y dijo a este testigo:

MARÍA FERNANDA.- «Hermano Pedro Hernández, esa gente anda muy cansada, y envíeles por algo que beban, que lo han menester, que yo lo echo de ver».

JOSÉ MARÍA (PEDRO HERNÁNDEZ).- Y este testigo respondió:

AGUSTÍN GONZÁLEZ.- «Madre, somos tantos, y el vino vale tan caro que es menester una suma de dinero para ello».

JOSÉ MARÍA (PEDRO HERNÁNDEZ).- La cual replicó:

MARÍA FERNANDA.- «Ande, hermano; envíeles por ello, que Dios lo ha de remediar todo».

JOSÉ MARÍA (PEDRO HERNÁNDEZ).- Y mandó traer dos maravedises de vino, por cabeza, que valía a real y medio la azumbre. Y refiere el testigo que tomó en sus manos el jarro y le echó un poco de agua, que fue bien poca cosa, y empezó a dar de beber a los oficiales y peones lo que parecía le cabía en parte a cada uno. Y ya que faltaban de beber de tres a cuatro personas, mirando este testigo el jarro para les dar de beber, halló que estaba con la misma cantidad de vino que cuando se había traído de la taberna. Y a la sazón se volvió a asomar a la ventanilla la santa madre Teresa de Jesús y volvió a decir:

MARÍA FERNANDA.- «Hermano Pedro Hernández, ¿ha puesto lo que le rogaba?»

JOSÉ MARÍA (PEDRO HERNÁNDEZ).- Y le respondió:

AGUSTÍN GONZÁLEZ.- «Sí, madre. Y me parece ha sucedido aquí lo que en las bodas del architriclinio, que se ha vuelto el agua en vino».

JOSÉ MARÍA (PEDRO HERNÁNDEZ).- Y la santa dijo:

MARÍA FERNANDA.- «Ande, hermano, que esto Dios lo hace».

JOSÉ MARÍA (PEDRO HERNÁNDEZ).- Y respondió este testigo:

AGUSTÍN GONZÁLEZ.- «¡Bien parece que andan buenos de por medio!»

JOSÉ MARÍA (PEDRO HERNÁNDEZ).- Y dijo a sus oficiales y peones:

AGUSTÍN GONZÁLEZ.- «¡Ea, hermanos, que no hay sino beber muy bien, que esto es vino de bendición!»

JOSÉ MARÍA (PEDRO HERNÁNDEZ).- y volvió a darles de beber, hinchando el vaso a cada uno, y no podían acabar el vino que estaba en el jarro, de que este testigo y todos los demás oficiales se admiraron, y lo tuvieron a muy grande milagro.

AGUSTÍN.- No me sorprende. Que esto de comer y beber siempre se ha ligado a la religión. «Para la gente devota, el espíritu divino, y para la gente de bota, el espíritu de vino».

MARÍA FERNANDA.- Que no hay sino ver los nombres de famosos vinos como el Lacryma Christi...

EMILIO.- Y el celebrado vino alemán Liebfraumilch, que significa «Leche de la Virgen».

JOSÉ MARÍA.- Y la quina Santa Catalina.

AGUSTÍN.- Con razón, los abstemios moderados, ante un vaso de buen vino, exclamamos:

Sangre de Cristo,

¿cuánto ha que no te he visto?

Y ahora que te veo,

¡Gloria in excelsis Deo!

MARÍA FERNANDA.- ¿Y qué me decís del abolengo monacal de los licores: el Chartreuse, el Benedictine, los Aromas de Montserrat, Fra Angelico...?

JOSÉ MARÍA.- Y la repostería: las yemas de Santa Teresa, los huesos de santo, el cabello de ángel, los pellizcos de monja, la oreja de abad... Ya el Arcipreste de Hita alabó los encantos de las monjas, entre los que brillaban los dulces, mermeladas, jarabes y electuarios que fabrican, muchos de ellos afrodisíacos.

Así le aconsejaba Trotaconventos al Arcipreste:

MARÍA FERNANDA (TROTACONVENTOS).-

Amigo, amigo mío, oídme un poquillejo:

amad a alguna monja, creed este consejo,

que no querrá casarse, ni decirlo en concejo;

es un amor que dura siempre igual y parejo.

Yo las serví hace tiempo, durante unos diez años;
tienen a sus amigos contentos y sin daños.

¡Quién dirá los manjares, los regalos tamaños,
y sus muchos jarabes, tan nobles, tan extraños!

Con estas confituras los nutren muchas veces:
diacitrón, codonate, letuario de nueces;
y otros más excitantes -lo demás son memeces-
envían unos a otros cada día con creces.

Cominos y jengibre, que son estimulantes,
miel rosada, canela, sándalos embriagantes,
que, llamando al amor, animan los amantes,
y licores de rosas, que debí decir antes.

Sabed que del azúcar hay allí gran recado,
en polvo y en terrones, el cande y el rosado,
azúcar de confites y azúcar glaseado,
y de otras muchas formas que se me han olvidado.

Y aún os diré algo más de lo que allí aprendí:
donde hay vino de Toro, no envían el baladí.
Al separarme de ellas, este placer perdí:
quien las deja no vale un mal maravedí.

Además de estas gracias, tienen buenas maneras,
porque son muy discretas, donosas, placenteras,
más saben y más valen tan buenas cocineras
para el amor del mundo, que damas altaneras.

AGUSTÍN.- En fin, todo es «boccata di cardinale».

EMILIO.- Que el abad, de donde canta, de allí yanta.

* * *

JOSÉ MARÍA.- Pero siempre ha habido enemigos de la felicidad humana que han anatematizado los placeres de la mesa.

EMILIO.- Mirad cómo el Arcipreste de Talavera arremete contra los «muchos excesivos comer y beber en yantares, ultra medida»:

MARÍA FERNANDA.- Que allí no hay rienda en comprar capones, perdices, gallinas, pollos, cabritos, ansarones (carnero y vaca para los labradores), vino blanco y tinto (el agua vaya por el río), frutas de diversas guisas, vengan doquiera, cuesten lo que costaren.



JOSÉ MARÍA.- En la primavera guindas, ciruelas, albrichigos, higos, brevas, duraznos, melones, peras vinosas y de la Vera, manzanas, granadas dulces y agridulces y acedas, y uva moscatel.

AGUSTÍN.- No olvidando en el invierno torreznos de tocino asados con vino y azúcar sobrerreado, longanizas adobadas con especias, jengibre y clavo, mantecadas sobredoradas con azúcar, perdiz y el buen vino cocho a las mañanas. Y ándame alegre, plégame y plegarte he, que la ropa es corta, pues a las pulgas imos.

MARÍA FERNANDA.- Pues a la noche: confites de azúcar, mermeladas, matalahúva y piñonada, tortas... Con aguas rosadas y de azahar, sahumeros de benjuí y estoraque, candelillas para quemar hechas con carbón de sauce: solaces, cenas, almuerzos y yantares, donde el comer y beber no se puede excusar.

JOSÉ MARÍA.- Por ende, conviene, después de mucho comer y de mucho beber, lujuria cometer.

AGUSTÍN.- Con esto se consigue trocar los sentidos, las voluntades correr, el seso desvariar, perder el entendimiento: alegría, placer, alboroto, y venga después el llanto.

* * *

JOSÉ MARÍA.- ¿Y la penitencia? ¿Y el ayuno? ¿Y la abstinencia?

MARÍA FERNANDA. - En los viejos tiempos se respetaban con rigor los días penitenciales. Luis Cabrera de Córdoba nos muestra cómo el conde de Benavente obsequió a Felipe II con «una gran colación de más de trescientos platos de confituras y otros regalos por ser día de ayuno».

JOSÉ MARÍA. - Y el obispo de París (hasta en Francia sabían de los placeres gastronómicos en aquellos tiempos gloriosos), el obispo de París ofreció el Viernes Santo de 1571 un banquete de rigurosa cuaresma: 4 salmones, 10 rodaballos, 17 esturiones, 50 libras de ballena, 10 langostas, 9 sábalos, 60 carpas, un cesto de hermosos mejillones, 18 lampreas, 18 truchas, 200 hermosos cangrejos, 200 arenques, 3 cestos de barbos, 600 ancas de rana, 40 hermosos lenguados...

AGUSTÍN. - Pero el día de ayuno acababa a las 12 de la noche y aquellos españoles ascéticos, respetuosos con los ayunos prescritos por la religión, pusieron de moda en toda Europa el «hacer medianoche». Las damas y caballeros de la corte de los cristianísimos reyes de Francia le tomaron gusto a «hacer medianoche» (*A la francesa*). Pero, ¿en qué consistía esta práctica? Sebastián de Covarrubias la define con estas indignadas palabras.

MARÍA FERNANDA (COVARRUBIAS). - Un abuso grande de aguardar a que den las doce del viernes en la noche para comer una olla regalada de menudo.

* * *

JOSÉ MARÍA. - En fin, que entre los pucheros está Dios y está el sacrilegio, y entre Dios y el sacrilegio está la vida y, con ella, la poesía. Y que no tenía razón el capitán Urcullu al lamentar el «olvido verdaderamente injusto» de las musas españolas al arte de comer y sus placeres. Empiezan nuestros versos ocupándose de un héroe, el Cid, y de unos guerreros que luchan incansables, no por la cristiandad ni por Castilla, sino por ganar el pan para sí y los suyos.

EMILIO.- El novelista inglés Edward Morgan Forster señalaba que hay cinco hechos principales en la vida humana: nacimiento, alimento, sueño, amor y muerte. Se nace una vez, y no nos acordamos de cómo fue aquello. Solo se muere dos veces... en el cine; en la realidad, nunca llegaremos a saber cómo es esa experiencia. Puede ser que se sueñe cada día. Sobre la actividad amorosa y sexual no hay estadísticas fiables.

AGUSTÍN.- Pueden rellenar la encuesta que se les entregará al final de la función.

EMILIO.- El alimento, que consiste «en meter toda una variedad de objetos en un agujero del rostro, sin que la criatura se sorprenda o se aburra», es el hecho más constante de nuestra vida. Frente al carácter nebuloso y fantasmal de los datos relativos a otras actividades humanas, no hay la menor duda de que todo el que puede come, al menos, dos o tres veces por día.

MARÍA FERNANDA.- Sin embargo, este hecho fundamental en nuestra existencia ocupa una mínima parte de la creación literaria. Los personajes de novela nacen, crecen, se enamoran, sueñan, se reproducen, matan, mueren... pero pocas veces comen. Nuestro deseo constante de desayunar, almorzar, merendar y cenar un día tras otro «no encuentra reflejo en ellos».

JOSÉ MARÍA.- En cambio, en esa fantasía heroica que es el *Cantar de Mio Cid* sí comen. Hay incluso un episodio en el que la comida se convierte en instrumento de negociación política. Estamos ante la primera huelga de hambre recreada en la literatura. El Cid ha hecho prisionero al conde de Barcelona don Remont.

MARÍA FERNANDA (JUGLAR).-

A Mio Cid don Rodrigo gran cocina preparaban;

el conde don Remont no lo apreciaba en nada.

Tráenle los comeres; ante él los preparaban;

él no quiere comerlos, todos los desdeñaba.



AGUSTÍN (DON REMONT).-

No comeré un bocado por cuanto hay en España;

antes perderé el cuerpo y dejaré mi alma,

pues tales malcalzados vencieronme en batalla.

MARÍA FERNANDA (JUGLAR).-

Mío Cid Rui Diaz oiréis lo que dijo:

EMILIO (CID).-

Comed, conde, este pan; y bebed este vino.
Si lo que digo hacéis, ya no seréis cautivo;
si no, nunca veréis tierras del cristianismo.


AGUSTÍN (DON REMONT).-

Comed vos, don Rodrigo, y pensad en holgar;
yo me dejaré morir, que no quiero yantar.

MARÍA FERNANDA (JUGLAR).-

Hasta el tercer día no lo pueden lograr.
No consiguen que coma un bocado de pan.
Dijo Mío Cid:

EMILIO (CID).-



Comed, buen conde, algo;
que si vos no coméis, no veréis un cristiano,
y si coméis a gusto como yo he deseado,
os liberaré el cuerpo y os dejaré marcharos.

MARÍA FERNANDA (JUGLAR).-

Cuando esto oyó el conde, íbase ya alegrando.

AGUSTÍN (DON REMONT).-

Si así lo hacéis, buen Cid, como lo habéis hablado,
todo el tiempo que viva os estaré admirando.

EMILIO (CID).-

Pues comed, comed, conde, y cuando hayáis yantado,
os dejaré marchar junto a vuestros criados.
De cuanto habéis perdido y yo gané en el campo,
sabed que no os daré ni un dinerillo malo.

Porque lo he menester para estos mis vasallos,
que andan conmigo pobres y lacerados.
Tomando de vos y de otros nos vamos arreglando.
Esta vida tendremos mientras quiera el Padre Santo
como odiados del rey y de su tierra echados.

MARÍA FERNANDA (JUGLAR).-

Alegre estaba ya el conde. Pide agua a las manos.
Le acercan los manjares y se los sirven rápido.
Con los caballeros que el Cid le tiene dados
el conde está comiendo. ¡Dios, y de qué buen grado!
El que nació en buen hora junto a él se ha sentado.

EMILIO (CID).-

Si bien no coméis conde, como yo os he rogado,
aquí nos quedaremos, no partiremos ambos.

MARÍA FERNANDA (JUGLAR).-

Aquí dijo el conde:

AGUSTÍN (DON REMONT).-

Con voluntad y agrado.

MARÍA FERNANDA (JUGLAR).-

Él y sus caballeros aprisa van yantando.
Contento está Mio Cid, que lo ha estado aguardando,
que el conde don Remont muy bien mueve las manos.

AGUSTÍN (DON REMONT).-

Si quisierais, buen Cid, ya estamos preparados.
Máندانos dar las bestias, cabalgaremos rápido.
Desde el día que fui conde, no comí de tal grado.
El sabor que me queda nunca será olvidado.

JOSÉ MARÍA.- Parece, pues, que desde su nacimiento las musas castellanas quisieron hacerse eco de esa extraña operación que consiste en introducir objetos diversos por un orificio del rostro, y quisieron mostrar el carácter social y político de los comeres, y también el disfrute que producen. Recordemos cómo don Remont se relame de gusto:

AGUSTÍN (DON REMONT).-

Desde el día que fui conde, no comí de tal grado.

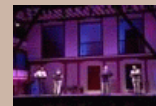
El sabor que me queda nunca será olvidado.

EMILIO.- Con razón dirá el refrán que la mejor salsa es el hambre.

JOSÉ MARÍA.- Salsa que abunda en la realidad española y en la literatura que se crea en torno a ella.



MARÍA FERNANDA.- Quizá para resarcirse de hambres y penitencias, los poetas y sus oyentes y leyentes se encapricharon con las retahílas de manjares y viandas, cuyo solo nombre alegraba el corazón, cosquilleaba el estómago y hacía agua la boca.



JOSÉ MARÍA.- Una bienhumorada lista de carnes, aves y peces es *La pelea que ovo don Carnal con doña Cuaresma*, cantada por el Arcipreste de Hita. El miércoles de Ceniza, la escuálida Cuaresma desafía al orondo don Carnal, que estaba a la mesa con don Jueves Lardero. La guerra es inevitable. He aquí las huestes de don Carnal.

AGUSTÍN.-

Puso en la delantera muchos buenos peones:
gallinas y perdices, conejos y capones,
ánades y lavancos y gordos ansarones
formaban un alarde cerca de los tizones.

Traían como lanzas de peón delantero;
espetos largos, fuertes, de hierro y de madero,
como escudo llevaban de cortar un tablero.
En todo buen yantar, ellos son lo primero.

EMILIO.-

Detrás de las escuadras vienen los ballesteros:
ánsares en cecina, costillas de carneros,
piernas de puerco fresco y jamones enteros.
Luego, tras todos estos, están los caballeros.

Las tajadas de vaca, lechones y cabritos
andan allí saltando y dando grandes gritos;
luego los escuderos: muchos chorizos fritos
que pican las espuelas para los vinos tintos.

MARÍA FERNANDA.-

Traía buena mesnada de ricos infanzones:
muchos buenos faisanes, los lozanos pavones,

las colas levantadas como enhiestos pendones;
traían armas extrañas y fuertes guarniciones.

Estaban bien labradas, bien templadas y finas.
Ollas de cobre puro traían por capellinas.
Por escudos, calderos, sartenes y cocinas.
Un campamento tal no tienen las sardinas.

JOSÉ MARÍA.-

Vinieron muchos gamos y el fuerte jabalí:

AGUSTÍN (JABALÍ).-

«Mi señor don Carnal, yo lucharé por ti.
Porque ya muchas veces al moro combatí,
soldado veterano, siempre con bien salí.»

JOSÉ MARÍA.-

Vino el fuerte venado con corzos y torcazas,
lanzando sus bramidos y muchas amenazas:

EMILIO (VENADO).-

Señor, a la Cuaresma, si conmigo la enlazas,
de nada han de valerle sus peces ni sus trazas.

JOSÉ MARÍA.-

Vino su paso a paso el buey desde el lindero:

AGUSTÍN (BUEY).-

Señor, para los pastos hoy me echa el yuguero.
No estoy para batallas ni soy buen caballero,
pero puedo servirte con la carne y el cuero.

JOSÉ MARÍA.-

Estaba don Tocino con toda su cecina,
sus costillas y lomos que llenan la cocina,
listos a combatir a la armada marina;

pero doña Cuaresma fue mucho más ladina.

MARÍA FERNANDA.- Doña Cuaresma deja que don Carnal y sus tropas coman y beban hasta quedar amodorrados y borrachos. Y a medianoche, por sorpresa, ataca con sus huestes.

JOSÉ MARÍA.-

El primero que logra herir a don Carnal
el puerro es cuelliblanco y le ha dado muy mal.
Le ha hecho escupir flema. Esto es buena señal.
Creyó doña Cuaresma que era suyo el real.

Vino luego en su ayuda la salada sardina;
hirió con mucha fuerza a la gruesa gallina,
el pico le atraviesa, la ahoga con inquina.
Después a don Carnal rompió la capellina.

Venían los tiburones en esta delantera,
los jureles y sepias cubrían un ala entera.
La batalla se enzarza de muy mala manera;
caía de cada lado mucha buena mollera.

EMILIO.-

Desde Valencia misma llegaban las anguilas,
saladas y adobadas, en grandes manadillas.
Dábanle a don Carnal palos en las costillas.
Las truchas del Alberche le golpean las mejillas.

El atún batallaba como un bravo león.
Se encontró a don Tocino y le dijo un baldón.
Gracias a la Cecina, que desvió el lanzón;
si no, acierta de lleno en todo el corazón.

AGUSTÍN.-

Desde Bayona vienen muchos bravos cazones.
Mataron las perdices, castraron los capones.

Del río Henares llegan los ricos camarones:
hasta el Guadalquivir llegan sus posesiones.
Allí con los lavancos luchan barbos y peces.
La pijota gritaba al puerco:

MARÍA FERNANDA (PIJOTA).-

«¿Cuántas veces
te tengo que buscar si tú nunca apareces?
Te daré, si te encuentro, lo que en verdad mereces».

JOSÉ MARÍA.-

Las bermejas langostas de Santander vinieron;
mucha aguda saeta en sus pinzas trajeron.
A don Carnal las cuentas pagar muy bien le hicieron.
Las plazas, que eran anchas, angostas se le hicieron.
Arenques y besugos de Bermeo llegaron,
delfines aguerridos los bueyes derribaron,
sábalos y lampreas a don Carnal cercaron.
Poco podían las carnes, por más que se esforzaron.
El pulpo a los pavones perseguía sin parar,
a los pobres faisanes no dejaba volar,
a cabritos y gamos los quería ahogar;
con tantas manos, puede con muchos pelear.

MARÍA FERNANDA.-

Allí luchan las ostras con todos los conejos;
con la liebre justaban los ásperos cangrejos;
de una parte y de otra se dan golpes parejos,
de escamas y de sangre van llenos los vallejos.
Allí pelea el conde de Laredo muy fuerte,
congrío salado y fresco, y dióle de tal suerte

a don Carnal, que el pobre casi estuvo a la muerte,
sin encontrar apoyo entre toda su hueste.

EMILIO.-

Hizo un último esfuerzo y levantó el pendón;
valiente y con denuedo, fue contra don Salmón,
que de Castro Urdiales llegaba a la sazón.
Esperole el hidalgo con fuerte corazón.

Lucharon un buen rato, pasaron mucha pena.
Si a don Carnal dejaran, don Salmón ni se estrena.
Pero vino en su auxilio la gigante ballena;
abrazó a don Carnal y lo tiró en la arena.

JOSÉ MARÍA.-

Casi todas sus huestes estaban ya vencidas,
muchas de ellas murieron, muchas estaban huidas;
pero, incluso apeado, hacía acometidas,
se defendió hasta el fin con las fuerzas perdidas.

Como se había quedado con muy pocas compañías,
el jabalí y el ciervo fuéronse a las montañas.
Todas las otras reses se portan como extrañas;
los que con él quedaron no valen dos castañas.

AGUSTÍN.-

Salvo por la cecina, por el grueso tocino,
que estaba ya amarillo, tan gordo y mortecino,
que no podía luchar sin beber un buen vino,
quedó don Carnal solo, rodeado y mezquino.

Las huestes de la mar salieron en tropel,
picaron las espuelas y dieron sobre él;
no quisieron matarlo, tuvieron pena de él.

A todos sus soldados ataron de un cordel.

MARÍA FERNANDA.-

Los trajeron atados, para que no escapasen,
ante doña Cuaresma para que los juzgase.

Mandó la nueva reina que a don Carnal guardasen
y que a doña Cecina y al Tocino colgasen.

Mandó colgarlos altos a modo de atalaya,
para que a descolgarlos ninguno hasta allí vaya.

Luego los ahorcaron de una viga de haya,
mientras dice el pregón: «Quien tal hizo, tal haya».

* * *

EMILIO.- Con la excusa de la batalla entre don Carnal y doña Cuaresma, el arcipreste pinta un generoso bodegón de carnes y pescados, en el que llama la atención el interés por la «denominación de origen»: las truchas del Alberche, cazones de Bayona, camarones del Henares, las langostas bermejas de Santander, arenques y besugos de Bermeo, congrio de Castro Urdiales...



MARÍA FERNANDA.- Este donoso catálogo se amplía en una lista más detallada y en prosa en el primer tratado de cocina que se escribe en castellano: *Arte cisoria (Técnica de cortar con el cuchillo)* de don Enrique de Villena. Allí va dando meticulosas y pesadas instrucciones sobre cómo trinchar los diversos manjares.

EMILIO.- El cortar adecuadamente era parte esencial en la etiqueta de la época, por la sencilla razón de que no se usaban tenedores individuales. Los platos se ponían en medio de la mesa y cada comensal iba cogiendo con los dedos la comida.

MARÍA FERNANDA.- ¿Con los dedos?

EMILIO.- Pero no de cualquier manera. En la *Partida II* (título 7.º, ley v), Alfonso X da normas precisas, con valor de ley, sobre cómo deben comer los hijos de los reyes. Los ayos «no deben consentir que tomen el bocado con todos los dedos de la mano». Lo educado era coger el trozo de carne, pescado o confitura con dos dedos o, como mucho, con tres.

MARÍA FERNANDA.- Había que comer sin roer los huesos y tomar pedazos que no hubiera que morderlos muchas veces.

EMILIO.- Pero las perdices pueden comerse enteras «porque son pequeñas piezas y no descompone el roer de ellas».

JOSÉ MARÍA.- Don Alfonso se extiende en consejos higiénicos, sabios como él, y acusa, indignado, a los que en aquel tiempo, como hoy, no eran todo lo limpios y pulidos que conviene:

AGUSTÍN (ALFONSO X).- Después de comer, se deben lavar las manos por que las lleven limpias a la cara y a los ojos, y deben limpiarlas con las toallas, pues no las deben limpiar en los vestidos, como hacen algunas gentes que no saben de limpieza ni de apostura.

MARÍA FERNANDA.- Mucho tardó en difundirse el tenedor. A principios del XVII todavía era instrumento exclusivo de las clases altas. En 1423, cuando Enrique de Villena escribe su *Arte cisoria*, había que trinchar en trozos menudos las aves, las «animalias de cuatro pies», los pescados, las frutas y las yerbas que se comen «por vianda y mantenimiento y placer de sus sabores».

AGUSTÍN.- Y, además, otros sorprendentes manjares que, según dice, «se comen por melecina», como la carne del hombre, para las quebraduras; y los huesos y la carne del perro, para calzar los dientes; la del tejón viejo, por quitar el espanto y temor del corazón; el milano, para quitar la sarna; la abubilla, para aguzar el entendimiento; la carne de caballo, para hacer al hombre esforzado; la de león, para ser temido; la de la cebra, para quitar la pereza.

MARÍA FERNANDA.- En los banquetes regios, desde el siglo XV al XVIII, se ofrecían, adecuadamente cortados, centenares de platos.

EMILIO.- Incluso en el siglo ilustrado, dominado por la razón y el equilibrio y cierto sentido de la economía, la comida que se ofrecía a Carlos III a diario sorprende por su abundancia:

JOSÉ MARÍA.- Comida del rey nuestro señor.

EMILIO.- Tres sopas:

Una de cangrejos con dos pichones.

Una de hierbas con una gallina.

Una de arroz con sustancia de ternera.

MARÍA FERNANDA.- Diez trincheros:

Uno de perdigones asados.

Uno de criadillas fritas.

Uno de mollejas de ternera guarnecida de crestas y botoncillos de pollo.

Uno de timbal de macarrones.

Uno de filetes de gazapos con vino de *Champaña*.

Uno de pichones en chuletitas.

Uno de pato cebado asado.

Uno de costillas de ternera en adobo.

Uno de costraditas de pollo al vino blanco.

Uno de pastelitos a la española.

JOSÉ MARÍA.- Dos entradas:

Una de pecho de vaca cocida.

Una de tres pollos con jamón.

EMILIO.- Dos asados:

Uno de dos gallinas de cebo.

Uno de tres pollos o tres pichones.

JOSÉ MARÍA.- Cuatro postres:

Uno de cangrejos cocidos.

Uno de tortas de guindas.

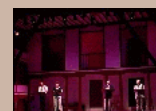
Uno de artaletes de higadillos de pollo.

Uno de buñuelos en *serpiente*.

AGUSTÍN.- Vamos a ver, vamos a ver. ¿Carlos III no es ese delgado, encorvado, con unas piernas de pelele y una nariz saliente de que parece colgar todo el cuerpo? Pues..., poco le aprovechaba tanta comida.

MARÍA FERNANDA.- Los reyes, amigo Agustín, comían acompañados de su maestresala y de su médico, que era muchas veces como el doctor Pedro Recio de Tirteafuera del *Quijote*.

JOSÉ MARÍA.- Cuenta la historia que, siendo Sancho Panza gobernador de la ínsula Barataria, lo llevaron a una gran sala donde estaba puesta una real y limpiísima mesa. Sentose a la cabecera, porque no había más de aquel asiento, y no otro servicio en toda ella. Púsose a su lado en pie un personaje 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 hacía el oficio de maestresala acercó un plato de fruta; pero apenas hubo comido un bocado, cuando el de la varilla tocó con ella en el plato, y se lo quitaron de delante con grandísima celeridad. El maestresala le trajo otro de otro manjar. Iba a probarle Sancho; pero antes que llegase a él ni le gustase, ya lo había tocado el de la varilla, y un paje lo había alzado con tanta presteza como la fruta. Visto lo cual por Sancho, quedó suspenso. Y dijo el de la vara:



EMILIO (PEDRO RECIO).- Yo, señor, soy médico, y estoy asalariado en esta ínsula para serlo del gobernador de ella, y miro por su salud mucho más que por la mía; y lo principal que hago es asistir a sus comidas y cenas, y dejarle comer de lo que me parece que le conviene, y quitarle lo que imagino que le ha de hacer daño y ser nocivo al estómago; y así, mandé quitar el plato de la fruta, por ser demasíadamente húmeda, y el plato del otro manjar también le mandé quitar, por ser demasíadamente caliente y tener muchas especias, que acrecientan la sed.

AGUSTÍN (SANCHO PANZA).- De esa manera, aquel plato de perdices que están allí asadas y, a mi parecer, bien sazonadas, no me harán algún daño.

EMILIO (PEDRO RECIO).- Esas no comerá el señor gobernador en tanto que yo tuviere vida.

AGUSTÍN (SANCHO PANZA).- Pues ¿por qué?

EMILIO (PEDRO RECIO).- Porque nuestro maestro Hipócrates, norte y luz de la medicina, en un aforismo suyo, dice: *Omnis saturatio mala, perdices autem pessima*. Quiere decir: «Toda hartazgo es mala; pero la de las perdices, malísima».

AGUSTÍN (SANCHO PANZA).- Si eso es así, vea el señor doctor de cuantos manjares hay en esta mesa cuál me hará más provecho y cuál menos daño, y déjeme comer de él, que me muero de hambre, y el negarme la comida antes será quitarme la vida que aumentármela.

EMILIO (PEDRO RECIO).- Vuestra merced tiene razón, señor gobernador; 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 podría probar; pero no hay para qué.

AGUSTÍN (SANCHO PANZA).- 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.

EMILIO (PEDRO RECIO).- *Absit!* 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 rectores de colegio o para las bodas labradorescas, y déjenos libres las mesas de los gobernadores, donde ha de asistir todo primor y toda atildadura; mas lo que yo sé que ha de comer el señor gobernador ahora para conservar su salud y corroborarla, es unas tajadicas sutiles de carne de membrillo, que le sienten el estómago y le ayuden a la digestión.

JOSÉ MARÍA.- Oyendo esto Sancho, se arrimó sobre el espaldar de la silla y miró de hito en hito al tal médico, y con voz grave, todo encendido en cólera, le dijo:

AGUSTÍN (SANCHO PANZA).- Señor doctor Pedro Recio de Mal Agüero, quíteseme luego delante; si no, voto al sol que tome un garrote y que a garrotazos, comenzando por él, no me ha de quedar médico en toda la ínsula. Y denme de comer. O si no, tómense su gobierno, que oficio que no da de comer a su dueño no vale dos habas. Que tripas llevan pies, que no pies llevan tripas.

MARÍA FERNANDA. - No todos los gobernantes sufrían las limitaciones del pobre Sancho. Es verdad que tenían que soportar los consejos de los médicos, pero algunos tenían la prudencia y la fuerza necesarias para no seguirlos. El emperador Carlos V dejó abundantes testimonios de su glotonería. Un embajador veneciano dijo de él:



JOSÉ MARÍA (EMBAJADOR MOCENIGO). - Come y bebe tanto en las comidas, que todos resultan extrañados y, por mucho que los doctores, que siempre están presentes en su mesa, a menudo le recuerden que un manjar le es perjudicial, no se priva de él. Prefiere los platos pesados y lo peor de todo es que no mastica los alimentos sino que los engulle.

EMILIO. - Hasta el monasterio de Yuste llegaban manjares de toda España. El emperador era aficionado al jamón de Montánchez y a las ostras, que le enviaban escabechadas desde Galicia, y frescas, conservadas en agua de mar enfriada con nieve, desde Cádiz.

MARÍA FERNANDA. - Carlos V iba, según un dicho proverbial, de la misa a la mesa. Quizá para disfrutar de la segunda, cada mañana oía misa dos veces.

EMILIO. - Como dijo Brillat Savarin, «el placer de la buena mesa es propio de todas las edades, de todas las condiciones sociales, de todos los países y de todos los días; puede asociarse a todos los demás placeres y es el último que nos queda para poder disfrutarlo en la vejez».

AGUSTÍN. - Bien lo sabía nuestro Baltasar de Alcázar.

JOSÉ MARÍA. -

Deseáis, señor Sarmiento,
saber en estos mis años,
sujetos a tantos daños,
cómo me porto y sustento.

Yo os lo diré en brevedad,
porque la historia es bien breve,
y el daros gusto se os debe
con toda puntualidad.

Salido el sol por oriente,

de rayos acompañado,
me dan un huevo pasado
por agua, blando y caliente,
con dos tragos del que suelo
llamar yo néctar divino,
a quien otros llaman vino,
porque nos vino del cielo.

Cuando el luminoso vaso
toca en la meridional,
distanto por un igual
del oriente y del ocaso,
me dan, asada y cocida,
una gruesa y gentil ave,
y hasta tres veces del suave
licor que alegra la vida.

Después que cayendo viene
a dar en el mar hesperio,
desamparando el imperio
que en este horizonte tiene,
me suelen dar a comer
tostadas en vino mulso...

MARÍA FERNANDA.- (Al público.) Con miel y canela.

JOSÉ MARÍA.- (Molesto por la interrupción.)

...me suelen dar a comer
tostadas en vino mulso
que el enflaquecido pulso
restituyen a su ser.

Luego me cierran la puerta,

yo me entrego al dulce sueño;
dormido soy de otro dueño,
no sé de mí cosa cierta.

Hasta que habiendo sol nuevo,
me cuentan cómo he dormido;
y así, de nuevo les pido
que me den néctar y huevo.

* * *

EMILIO.- En edad más temprana, Baltasar de Alcázar pintó con singular gracejo *Una cena* en versos de tono amable y de una sorprendente naturalidad coloquial.

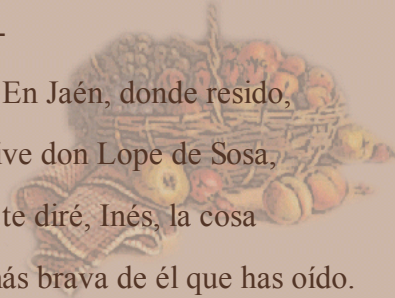
AGUSTÍN.-

En Jaén, donde resido,
vive don Lope de Sosa,
y te diré, Inés, la cosa
más brava de él que has oído.

Tenía este caballero
un criado portugués...
Pero cenemos, Inés,
si te parece, primero.

La mesa tenemos puesta,
lo que se ha de cenar junto,
las tazas del vino a punto:
falta comenzar la fiesta.

Comience el vinillo nuevo,
y échole la bendición;
yo tengo por devoción



de santiguar lo que bebo.

Franco fue, Inés, este toque;
pero arrójame la bota;
vale un florín cada gota
de aqueste vinillo aloque.

¿De qué taberna se trajo?
Mas ya... de la del Castillo;
diez y seis vale el cuartillo,
no tiene vino más bajo.

Por Nuestro Señor, que es mina
la taberna de Alcocer;
grande consuelo es tener
la taberna por vecina.

Si es o no invención moderna,
vive Dios, que no lo sé;
pero delicada fue
la invención de la taberna;
porque allí llego sediento,
pido vino de lo nuevo,
mídenlo, dánmelo, bebo,
págolo y voyme contento.

Esto, Inés, ello se alaba,
no es menester alaballo;
solo una falta le hallo:
que con la priesa se acaba.

La ensalada y salpicón
hizo fin; ¿qué viene ahora?
La morcilla, ¡oh gran señora,
digna de veneración!

¡Qué oronda viene y qué bella!
¡Qué través y enjundia tiene!
Paréceme, Inés, que viene
para que demos en ella.

Pues, ¡sus!, encójase y entre;
que es algo estrecho el camino.
No echas agua, Inés, al vino;
no se escandalice el vientre.

Echa de lo trasañejo,
por que con más gusto comas;
Dios te guarde, que así tomas,
como sabia, mi consejo.

Mas di: ¿no adoras y precias
la morcilla ilustre y rica?
¡Cómo la traidora pica!
Tal debe tener especias.

¡Qué llena está de piñones!
Morcilla de cortesanos,
y asada por esas manos,
hechas a cebar lechones.

El corazón me revienta
de placer; no sé de ti,
¿cómo te va? Yo por mí
sospecho que estás contenta.

Alegre estoy, vive Dios;
mas oye un punto sutil.
¿No pusiste allí un candil?
¿Cómo me parecen dos?

Pero son preguntas viles;

ya sé lo que puede ser:
con este negro beber,
se acrecientan los candiles.

Probemos lo del pichel,
alto licor celestial;
no es el aloquillo tal,
ni tiene que ver con él.

¡Qué suavidad, qué clareza!
¡Qué rancio gusto y olor!
¡Qué paladar, qué color!
¡Todo con tanta fineza!

Mas el queso sale a plaza,
la aceituna ya va entrando,
y ambos vienen preguntando
por el pichel y la taza.

Prueba el queso, que es extremo,
el de Pinto no le iguala;
pues la aceituna no es mala,
bien puede bogar su remo.

Haz, pues, Inés, lo que sueles.
Daca de la bota llena
seis tragos. Hecha es la cena,
levántense los manteles.

Ya que, Inés, hemos cenado
tan bien y con tanto gusto,
parece que será justo
volver al cuento pasado.

Pues sabrás, Inés hermana,
que el portugués cayó enfermo...

Las once dan; yo me duermo;
quédese para mañana.

* * *

EMILIO.-

Tres cosas me tienen preso
de amores el corazón:
la bella Inés, el jamón
y berenjenas con queso.

Esta Inés, amantes, es
quien tuvo en mí tal poder,
que me hizo aborrecer
todo lo que no era Inés.

Trájome un año sin seso,
hasta que en una ocasión
me dio a merendar jamón
y berenjenas con queso.

Fue de Inés la primer palma,
pero ya se juzga mal
entre todos ellos cuál
tiene más parte en mi alma.

En gusto, medida y peso
no le hallo distinción;
ya quiero Inés, ya jamón,
ya berenjenas con queso.

Alega Inés su beldad;
el jamón, que es de Aracena;
el queso y la berenjena,

su española antigüedad.

Y está tan en fiel el peso,
que, juzgando sin pasión,
todo es uno: Inés, jamón
y berenjenas con queso.

A lo menos este trato
de estos mis nuevos amores
hará que Inés sus favores
me los venda más barato,
pues tendrá por contrapeso,
si no hiciera la razón,
una lonja de jamón
y berenjenas con queso.



JOSÉ MARÍA.- Amor y comida, erotismo y gastronomía han estado siempre unidos. Aunque con las cosas de comer no se juega, los poetas encontraron la manera de hilvanar juegos de palabras y frases de doble sentido. Las hortalizas, paradójicamente, fueron las metáforas predilectas para los pecados de la carne.



MARÍA FERNANDA.-

Tenía una viuda triste
dentro de su casa un huerto,
que lo heredó de su madre,
cercado y con pozo en medio.

En los cuadros de él había
un muy hermoso cerezo,
golosina de las mozas

que cogen en mayo el trébol;
un cardillo de beatas,
para revelar secretos,
cuyo azucarado troncho
agua se hace de tierno;
las cabezas de los ajos
parecen de monasterio;
cebollas y rabanicos,
y los nabos del Adviento.

Lo que más gusto le daba,
de la hortaliza del huerto,
era, según imagino,
un colorado pimiento.

«Ay, pimiento quemador
-le decía por requiebro-,
colorado estáis agora,
y nacistes verdinegro.

Natura os vistió de grana,
color grave, alegre y bueno.
A los ojos os venís,
y entráis por ellos al cuerpo.

Si la olla pongo tarde,
vos cocéis la carne luego,
y si no puedo comer,
me abris la gana de presto.

Si descolorida estoy,
me prestáis el color vuestro;
alegraisme el corazón,
que sin vos nunca me alegre.

Si fuera poeta yo,
mas ¡qué os hiciera de versos!
Si caballero me armare,
seréis penacho del yelmo.
Y lo que pudiere haré,
que es daros a tiempo riego,
por que no se me marchite
la cosa que tanto quiero».



JOSÉ MARÍA.- Comidas y bebidas son también fuente de sabiduría y buenos consejos.



AGUSTÍN.-

Quien con un torrezno asado
se desayuna o con migas
al doctor le da cien higas.



EMILIO.-

Lo bebido es lo seguro
y lo que en el jarro está
quizá se derramará.

MARÍA FERNANDA.-

Donde no hay comer,
no hay placer.

JOSÉ MARÍA.-

Donde no hay olla,
el diablo mora.



AGUSTÍN.-

Donde no hay pan,
vase hasta el can.

JOSÉ MARÍA.-

Mucho pan tiene Castiella;
mas quien no lo tiene, lacera.

EMILIO.-

Manos duchas
comen truchas.

AGUSTÍN.-

Cada día gallina
amarga la cocina.

EMILIO.-

Al tiempo de los higos,
no hay amigos.

MARÍA FERNANDA.-

Pero al que te da el capón,
dale la pierna y el alón.

JOSÉ MARÍA.-

A quien quieres mal,
cómele el pan,
y a quien quieres bien,
también.

AGUSTÍN.-

Al abad viejo,
pollo y conejo.

EMILIO.-

A buen hambre
no hay pan duro.

MARÍA FERNANDA.-

De buenas cenas (**Pausa. Mirada de
reconvención a los demás.**)
están las sepulturas llenas.

AGUSTÍN.-

Yo lo dijera mejor;
que eso dicen mentecatos.
Cenara yo veinte platos
adobados con primor,
y nunca durmiera ¡amén!
que de experiencia he sacado



que la noche que he cenado
es la que he dormido bien.

* * *

JOSÉ MARÍA.- Los poetas cantaron los placeres de la
dorada medianía.

EMILIO.-

A mí una pobrecilla
mesa, de amable paz bien abastada,
me baste; y la vajilla
de fino oro labrada
sea de quien la mar no teme airada.

AGUSTÍN.- Y evocan el invierno y sus placeres:

Llégate al fuego, y quitame delante
esos leños mayores. ¡Oh, qué brasa!
¡Y qué a placer las asa
Nise! Y el alicante
¿qué tal es? Come bien, que están suaves
las batatas, y bebe alegremente;
que no serás prudente
si necio ser no sabes.

JOSÉ MARÍA.-

Un ángulo me basta entre mis lares,
un libro y un amigo, un sueño breve,
que no perturben deudas ni pesares.
Esto tan solamente es cuanto debe
naturaleza al parco y al discreto,
y algún manjar común, honesto y leve.

EMILIO.- Lope de Vega escribe a su amigo Gaspar de Barrionuevo, embarcado en las galeras de su majestad, y lo invita a ir a Sevilla, enumerando los manjares de que podrá disfrutar:

Cansaos de tanto mar, que aquí las damas
dicen, viéndoos quedar allá el invierno,
que para pez os faltan las escamas.
¿Pan de Sevilla regalado y tierno,
masado con la blanca y limpia mano
de alguna que os quisiera para yerno;
jamón curado de español marrano
de la sierra famosa de Aracena,
adonde huyó del mundo Arias Montano;
vino aromatizado, que sin pena
beberse puede, siendo de Cazalla,
y que ningún cristiano le condena;
agua del Alameda en blanca talla
dejáis por el bizcocho de galera
y la zupia que embarca la canalla?

* * *

MARÍA FERNANDA.- El mismo Lope fue especialista en describir amorosamente las comidas rústicas. A veces, en su pasión por llevar la realidad a la literatura, convirtió los versos teatrales en auténticas recetas de cocina. Por ejemplo, la de la olla en *El hijo de los leones*:

AGUSTÍN (FAQUÍN).-

Es menester que a Lisardo
se le dé una cena honrosa...
Y ¿qué tenéis para darle?

JOSÉ MARÍA (BATO).-

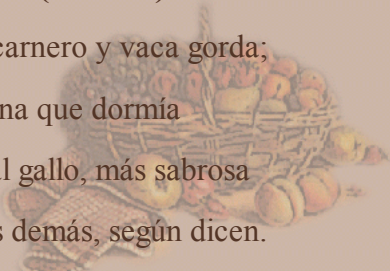
Una reveranda olla
a la usanza de la aldea,
que no habrá cosa que coma
con más gusto cuando venga;
que aunque sea grosera y tosca,
tal vez la estiman los reyes
más que en sus mesas curiosas
los delicados manjares.

AGUSTÍN (FAQUÍN).-

Me conformo con la olla.
Píntame el alma que tiene.

JOSÉ MARÍA (BATO).-

Buen carnero y vaca gorda;
la gallina que dormía
junto al gallo, más sabrosa
que las demás, según dicen.



AGUSTÍN (FAQUÍN).-

Me conformo con la olla.

JOSÉ MARÍA (BATO).-

Tiene una famosa liebre,
que en esta cuesta arenosa
ayer la mató mi galga,
que lleva el viento en la cola.
Tiene un pernil de tocino,
quitada toda la escoria,
que chamusqué por San Lucas.

AGUSTÍN (FAQUÍN).-

Me conformo con la olla.

JOSÉ MARÍA (BATO).-

Dos varas de longaniza,
que compiten con la lonja
del referido pernil:
un chorizo y dos palomas...
Y, sin aquesto, Faquín,
ajos, garbanzos, cebollas
tiene, y otras zarandajas.

AGUSTÍN (FAQUÍN).-

Me conformo con la olla.

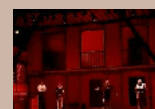
* * *

MARÍA FERNANDA.- Este entusiasmo por la comida se debe, en parte, a que el imperio español fue tan grande como famélico. Nuestras novelas picarescas son verdaderas epopeyas del hambre, particularmente el *Lazarillo de Tormes*. Cada capítulo es una joya, genial y entrañable, en torno a ese tema obsesivo. Todos recordamos las andanzas con el ciego, el episodio del jarro de vino, el nabo que sustituyó a la longaniza, los panes del cura de Maqueda y el triste sino del hidalgo hambriento, al que la negra honrilla obliga a disimular la necesidad. Como su amo no tiene con qué darle de comer, Lázaro sale a pedir...

AGUSTÍN (LÁZARO).- ...y tan buena maña me di, que antes que el reloj diese las cuatro, ya yo tenía otras tantas libras de pan ensiladas en el cuerpo y más de otras dos en las mangas y senos. Volvime a la posada, y al pasar por la tripería pedí a una de aquellas mujeres, y diome un pedazo de uña de vaca, con otras pocas de tripas cocidas.

Cuando llegué a casa, ya el bueno de mi amo estaba en ella, doblada su capa y puesta en el poyo, y él paseándose por el patio. Como entré, vínose para mí. Pensé que me quería reñir la tardanza, mas mejor lo hizo Dios.

EMILIO (ESCUADERO).- ¿De dónde vienes?



AGUSTÍN (LÁZARO).- Señor, hasta que el reloj dio las dos estuve aquí, y de que vi que vuestra merced no venía, fui por esa ciudad a encomendarme a las buenas gentes, y hanme dado esto que veis.

EMILIO (ESCUADERO).- Pues esperado te he a comer, y de que vi que no viniste, comí. Mas tú haces como hombre de bien en eso, que más vale pedirlo por Dios que no hurtarlo. Solamente te encomiendo no sepan que vives conmigo, por lo que toca a mi honra.

AGUSTÍN (LÁZARO).- De eso pierda, señor, cuidado; que maldito aquel que ninguno tiene de pedirme esa cuenta, ni yo de darla.

EMILIO (ESCUADERO).- Agora, pues, come, pecador, que, si a Dios place, pronto nos veremos sin necesidad.

AGUSTÍN (LÁZARO).- Senteme al cabo del poyo. Y comienzo a morder en mis tripas y pan, y disimuladamente miraba al desventurado señor mío, que no partía sus ojos de mis faldas, que en aquella sazón servían de plato. Tanta lástima haya Dios de mí como yo había de él. Pensaba si sería bien atreverme a convidarle; mas, por haberme dicho que había comido, temíame no aceptaría el convite. Finalmente, yo deseaba que aquel pecador se ayudase a sí mismo, y se desayunase como el día antes hizo.

Quiso Dios cumplir mi deseo, y aun pienso que el suyo, porque, en cuanto comencé a comer, llegóse a mí y me dijo:

EMILIO (ESCUADERO).- Dígote, Lázaro, que tienes en comer la mejor gracia que en mi vida vi a hombre, y que nadie te lo verá hacer que no le pongas gana aunque no la tenga.

AGUSTÍN (LÁZARO).- «La muy buena que tú tienes -dije yo entre mí- te hace parecer la mía hermosa».

Con todo, pareciome ayudarle, pues se ayudaba, y díjele:

-Señor, el buen aparejo hace buen artífice. Este pan está sabrosísimo, y esta uña de vaca tan bien cocida y sazónada, que no habrá a quien no convide con su sabor.

EMILIO (ESCUADERO).- ¿Uña de vaca es?

AGUSTÍN (LÁZARO).- Sí, señor.

EMILIO (ESCUADERO).- Dígote que es el mejor bocado del mundo, y que no hay faisán que así me sepa.

AGUSTÍN (LÁZARO).- Pues pruebe, señor, y verá qué tal está.

Póngole en las uñas la otra y tres o cuatro raciones de pan de lo más blanco. Y asentóseme al lado y comienza a comer como aquel que tenía gana, royendo cada huesecillo de aquellos mejor que un galgo suyo lo hiciera.

EMILIO (ESCUADERO).- Con almodrote es éste singular manjar.

AGUSTÍN (LÁZARO).- «Con mejor salsa lo comes tú» -respondí yo bajo.

EMILIO (ESCUADERO).- Por Dios, que me ha sabido como si hoy no hubiera comido bocado.

AGUSTÍN (LÁZARO).- ¡Ansí me vengan los buenos años como es ello! -dije yo entre mí.

* * *

MARÍA FERNANDA.- Cuanto hay de tierno y simpático, aunque grotesco, en este episodio del escudero del *Lazarillo*, se vuelve esperpéntico y cruel en la *Historia de la vida del buscón llamado don Pablos, ejemplo de vagamundos y espejo de tacaños*.

AGUSTÍN (PABLOS).- Entramos, primer domingo después de Cuaresma, en poder de la hambre viva. Él era un clérigo cerbatana, las barbas descoloridas de miedo de la boca vecina, que de pura hambre parecía que amenazaba a comérselas; los dientes le faltaban no sé cuántos y pienso que por holgazanes y vagamundos se los había desterrado; el gaznate largo como de avestruz, con una nuez tan salida que parecía se iba a buscar de comer forzada de la necesidad. Conjuraba los ratones de miedo que no le royese algunos mendrugos que guardaba.

Al llegar al refitorio o comedor, miré primero por los gatos y, como no los vi, pregunté cómo no los había a un criado antiguo. Comenzó a enternecerse, y dijo:

EMILIO (CRIADO).- ¿Cómo gatos? Pues ¿quién os ha dicho a vos que los gatos son amigos de ayunos y penitencias? En lo gordo se os echa de ver que sois nuevo.

AGUSTÍN (PABLOS).- Yo, con esto, me comencé a afligir; y más me asusté cuando advertí que todos los que vivían en el pupilaje estaban como leznas. Sentose el licenciado Cabra y echó la bendición. Comieron una comida eterna, sin principio ni fin. Trujeron caldo en unas escudillas de madera, tan claro, que el agua de la fuente era más espesa. Noté el ansia con que los macilentos dedos se echaban a nado tras un garbanzo huérfano y solo que estaba en el fondo la escudilla. Decía Cabra a cada sorbo:

JOSÉ MARÍA (DÓMINE).- Cierto que no hay cosa como la olla, digan lo que digeren; todo lo demás es vicio y gula.

AGUSTÍN (PABLOS).- Vi un mozo medio espíritu y tan flaco, con un plato de carne en las manos, que parecía que la había quitado de sí mismo. Venía un nabo aventurero a vueltas de la carne y dijo el maestro en viéndole:

JOSÉ MARÍA (DÓMINE).- ¿Nabo hay? No hay perdiz para mí que se le iguale. Coman, que me huelgo de verlos comer.

AGUSTÍN (PABLOS).- Repartió a cada uno tan poco carnero, que, entre lo que les pegó en las uñas y se les quedó entre los dientes, pienso que se consumió todo.

Acabaron de comer y quedaron unos mendrugos en la mesa y, en el plato, dos pellejos y unos huesos.

JOSÉ MARÍA (DÓMINE).- Quede esto para los criados, que también han de comer; no lo queramos todo. Ea, demos lugar a la gentecilla que se repapile, y váyanse hasta las dos a hacer ejercicio, no les haga mal lo que han comido.

AGUSTÍN (PABLOS).- Sentámonos nosotros, y yo, que vi el negocio malparado y que mis tripas pedían justicia, como más sano y más fuerte que los otros, arremetí al plato, como arremetieron todos, y emboqueme de tres mendrugos los dos, y el pellejo. Comenzaron los otros a gruñir. Al ruido entró Cabra.

JOSÉ MARÍA (DÓMINE).- Coman como hermanos, pues Dios les da con qué. No riñan, que para todos hay.

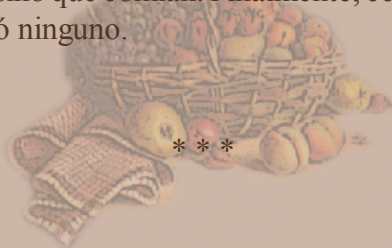
AGUSTÍN (PABLOS).- Certifico a vuestra merced que vi a uno de ellos, que se llamaba Jurre, vizcaíno, tan olvidado ya de cómo y por dónde se comía, que una cortecilla que le cupo la llevó dos veces a los ojos, y entre tres no le acertaban a encaminar las manos a la boca.

¿Cómo encareceré yo mi tristeza y pena? Fue tanta que, considerando lo poco que había de entrar en mi cuerpo, no osé, aunque tenía gana, echar nada de él.

Entretuvimos hasta la noche, tratando de persuadir a las tripas que habían comido, porque no lo querían creer. Llegó la hora de cenar; pasose la merienda en blanco, y la cena, ya que no en blanco, se pasó en moreno: pasas y almendras, y candil y dos bendiciones.

JOSÉ MARÍA (DÓMINE).- Es cosa saludable cenar poco, para tener el estómago desocupado.

AGUSTÍN (PABLOS).- Y citaba una retahíla de médicos infernales. Decía alabanzas de la dieta, y que se ahorraba un hombre de sueños pesados, sabiendo que, en su casa, no se podía soñar otra cosa sino que comían. Finalmente, cenaron y cenamos todos, y no cenó ninguno.



EMILIO.- Como el dómine Cabra, fueron muchos los que recomendaban el ayuno como remedio a las enfermedades. Recuerden los consejos de don Quijote a Sancho.

JOSÉ MARÍA (DON QUIJOTE).- Come poco y cena más poco; que la salud de todo el cuerpo se fragua en la oficina del estómago. Sé templado en el beber, considerando que el vino demasiado ni guarda secreto, ni cumple palabra. Ten cuenta, Sancho, de no mascar a dos carrillos, ni de erupstar delante de nadie.

AGUSTÍN (SANCHO).- Eso de *erupstar* no entiendo.

JOSÉ MARÍA (DON QUIJOTE).- *Erupstar*, Sancho, quiere decir, *regoldar*, y este es uno de los más torpes vocablos que tiene la lengua castellana, aunque es muy significativo; y así, la gente curiosa se ha acogido al latín, y al *regoldar* dice *erupstar*, y a los *regüeldos*, *eruptos*.

AGUSTÍN (SANCHO).- En verdad, señor, que uno de los consejos y avisos que pienso llevar en la memoria ha de ser el de no regoldar, porque lo suelo hacer muy a menudo.

JOSÉ MARÍA (DON QUIJOTE).-*Eruptar*, Sancho, que no *regoldar*.

AGUSTÍN (SANCHO).- *Eruptar* diré de aquí adelante, y a fe que no se me olvide.

* * *

MARÍA FERNANDA.- El mismo Quevedo, que poco ha se burlaba de los consejos del dómine, escribe unos versos a un señor que en un convite le insistía para que comiese mucho.

JOSÉ MARÍA.-

Comer hasta matar el hambre, es bueno;
mas comer por cumplir con el regalo,
hasta matar el comedor, es malo,
y la templanza es el mejor Galeno.

MARÍA FERNANDA.- Pero en otros poemas...

AGUSTÍN.-

Mejor me sabe en un cantón la sopa,
y el tinto con la mosca y la zurrapa,
que al rico, que se engulle todo el mapa,
muchos años de vino en ancha copa.

Bendita fue de Dios la poca ropa,
que no carga los hombros y los tapa;
más quiero menos sastre que más capa:
que hay ladrones de seda, no de estopa.

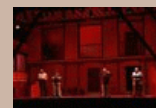
Llenar, no enriquecer, quiero la tripa;
lo caro trueco a lo que bien me sepa:

somos Píramo y Tisbe yo y mi pipa.

Más descansa quien mira que quien trepa;
regüeldo yo cuando el dichoso hipa,
él asido a Fortuna; yo, a la cepa.



EMILIO.- Muchas cepas había en la España del Siglo de Oro y muchos vinos se bebían: Yepes, Ocaña, San Martín, Esquivias, Alaejos, Ciudad Real, Coca, Cazalla, Jerez...



JOSÉ MARÍA.- El agua era muchas veces dañina y provocaba múltiples infecciones.

EMILIO.- Por eso, quizá, escribió Quevedo una celebrada seguidilla:

Dijo a la rana el mosquito,
desde una tinaja:
«Más vale morir en vino,
que vivir en agua.»

JOSÉ MARÍA.- El vino era recio, de sabor áspero. Mezclándolo con un poco de agua se atemperaba y servía como bebida común para confortar el cuerpo y apagar la sed. No faltaron los que advirtieron de sus males.

MARÍA FERNANDA (COVARRUBIAS).- No anduvo fuera de camino el que dijo que entre los demás licores y drogas que se venden en las boticas, se había de gastar también el vino por onzas, y recetado por los médicos; pues como ellas tomadas desordenadamente matan, así el vino tomado con exceso causa infinitas enfermedades y muchas veces la muerte.

JOSÉ MARÍA (LOBERA DE ÁVILA).- Turba el entendimiento y sentido, fatiga el cerebro, y su virtud causa olvidos; aflige los sentidos, destruye el apetito, enflaquece y debilita los miembros; causa legañas en los ojos, fatiga el hígado, engendra sangre gruesa, causa sueños desvariados y muchas enfermedades malas, así como lepra y semejantes. Y si se bebe en ayunas o sobre poco comer, es aparejado de engendrar gota.

EMILIO.- Por eso Alfonso X recomendó, allá en el siglo XIII: «El vino decimos que es una de las cosas del mundo de que el rey se debe mucho guardar. Y por esta razón prohibieron los antiguos que diesen vino a los reyes hasta que fuesen de edad de tres años, y aun entonces mesuradamente. Y esto lo hacían porque el vino es cosa que obra contra toda bondad, hace a los hombres desconocer a Dios y a sí mismos y descubrir los secretos y olvidar la justicia y, fuera de esto, enflaquece el cuerpo, mengua el seso y hace caer en muchas enfermedades y morir antes de lo que debería.»

JOSÉ MARÍA.- Pero no todos opinaban lo mismo. Celestina dedicó un elogio entusiasta al vino.

MARÍA FERNANDA (CELESTINA).- Asentaos vosotros, mis hijos, que harto lugar hay para todos, a Dios gracias; tanto nos diesen del paraíso cuando allá vayamos. Poneos en orden, cada uno junto a la suya; yo, que estoy sola, pondré junto a mí este jarro y taza, que no tengo más vida que su trato. Después que me fui haciendo vieja, no sé mejor oficio a la mesa que escanciar. Porque quien la miel trata, algo se le pega de ella. Pues de noche en invierno no hay tal calentador de cama; que con dos jarrillos de estos que beba cuando me quiero acostar, no siento frío en toda la noche. De esto forro todos mis vestidos cuando viene la Navidad; esto me calienta la sangre; esto me sostiene continuo en un ser; esto me hace andar siempre alegre; esto me mantiene fresca; de esto vea yo sobrada mi casa, que nunca temeré el mal año. Que un cortezón de pan roído de ratones me basta para tres días. Esto quita la tristeza del corazón más que el oro ni el coral; esto da esfuerzo al mozo y al viejo fuerza; pone color al descolorido, coraje al cobarde, al flojo diligencia, conforta los cerebros, saca el frío del estómago, quita el hedor del aliento, hace impotentes los fríos, hace sufrir los afanes de las labranzas a los cansados segadores, hace sudar toda agua mala, sana el resfriado y las muelas, no se corrompe en las travesías marítimas, como el agua. Más propiedades te diré de él que todos tenéis cabellos. Así que no sé quien no se goce en mentarlo. No tiene sino una tacha: que lo bueno vale caro y lo malo hace daño. Así que con lo que sana el hígado, enferma la bolsa. Pero todavía con mi fatiga busco lo mejor para eso poco que bebo. Una sola docena de veces a cada comida, no me harán pasar de allí, salvo si soy convidada, como agora.

JOSÉ MARÍA (PÁRMENO).- Madre, tres veces dicen que es lo bueno y honesto todos los que escribieron.

MARÍA FERNANDA (CELESTINA).- Hijo, estará corrupta la letra; por trece, tres.

* * *

AGUSTÍN.- Y así cantaba, tres siglos más tarde, el conde de Noroña:

EMILIO.-

En este vaso, lleno
de generoso vino,
hallo remedio fácil
a los pesares míos.

No me acuerdo de guerras,
del dinero me olvido,
aborrezco los mandos
y por nada litigo.

Bebo a menudo, y canto
con sumo regocijo,
cercado de muchachas,
rodeado de amigos.

Ellas me hacen mil gestos,
yo corriendo las sigo,
y ellos las acompañan
en la burla y bullicio.

¿Pero a mí qué me importa
que, jugando conmigo,
digan que soy beodo,
y que he perdido el juicio,
si encuentro mil dulzuras

y gustos exquisitos
en este vaso lleno
de generoso vino?

* * *

JOSÉ MARÍA.- Tras la exaltación del vino, volvamos a la comida, descrita por Góngora en lengua culta:



Manjares que el veneno
y el apetito ignoran igualmente
le sirvieron; y en oro no luciente
confuso Baco, ni en bruñida plata,
su néctar les desata,
sino en vidrio topacios carmesíes
y pálidos rubíes.
Sellar del fuego quiso regalado
los gulosos estómagos el rubio
imitador suave de la cera,
quesillo dulcemente apremiado
de rústica, vaquera,
blanca, hermosa mano, cuyas venas
la distinguieron de la leche apenas.

Por estos versos se dijo aquello de

¿Entiendes, Fabio, lo que voy diciendo?

AGUSTÍN.-

Y ¡cómo si lo entiendo!

JOSÉ MARÍA.-

Mientes, Fabio,
que yo soy quien lo digo, y no lo entiendo.

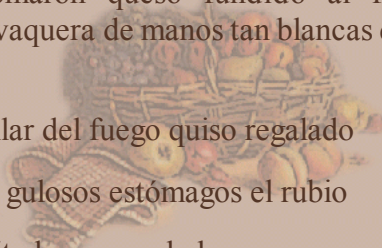
EMILIO.- Bueno, tampoco resultan tan difíciles. Quieren decir que sirvieron comidas saludables y sencillas:

Manjares que el veneno
y el apetito ignoran igualmente...

MARÍA FERNANDA.- Y que ofrecieron vino clarete en una copa de vidrio, no de oro ni de plata:

...y en oro no luciente
confuso Baco, ni en bruñida plata,
su néctar les desata,
sino en vidrio topacios carmesíes
y pálidos rubíes.

AGUSTÍN.- Y que, para rematar la comida («para sellar el estómago»), tomaron queso fundido al fuego, que había preparado una vaquera de manos tan blancas que se confundían con la leche:



Sellar del fuego quiso regalado
los gulosos estómagos el rubio
imitador suave de la cera,
quesillo dulcemente apremiado
de rústica, vaquera,
blanca, hermosa mano, cuyas venas
la distinguieron de la leche apenas.

EMILIO.- Y ya que dominamos el arte de interpretar a Góngora, veamos este bodegón de pescados:

JOSÉ MARÍA.-

Liberalmente de los pescadores
al deseo el estero corresponde...

EMILIO.- La ría responde con generosidad a los deseos de los pescadores.

JOSÉ MARÍA.-

...sin velle al lascivo ostión el justo

arnés de hueso, donde
lisonja breve al gusto,
mas incentiva, esconde...

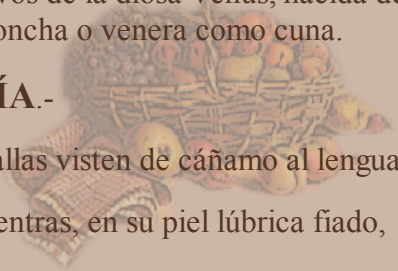
EMILIO.- No le sirvió al ostión la concha («el justo arnés de hueso»), donde se esconde un placer diminuto pero excitante para el gusto.

JOSÉ MARÍA.-

...contagio original quizá de aquella
que (siempre hija bella
de los cristales) una
venera fue su cuna.

EMILIO.- El excitante gusto del ostión quizá se le pegó en los tiempos primitivos de la diosa Venus, nacida del agua del mar y que tuvo una concha o venera como cuna.

JOSÉ MARÍA.-



Mallas visten de cáñamo al lenguado,
mientras, en su piel lúbrica fiado,
el congrio, que viscosamente liso
las redes burlar quiso,
prendido en ellas se quedó burlado.

EMILIO.- El lenguado queda atrapado en las redes («vestido de mallas de cáñamo»), y el congrio, que, con su piel viscosa confiaba en escapar, quedó burlado y prendido en ellas.

MARÍA FERNANDA.- Ahora ya podemos entenderlo a la perfección.

JOSÉ MARÍA.-

Liberalmente de los pescadores
al deseo el estero corresponde,
sin velle al lascivo ostión el justo
arnés de hueso, donde
lisonja breve al gusto,

mas incentiva, esconde:
contagio original quizá de aquella
que (siempre hija bella
de los cristales) una
venera fue su cuna.
Mallas visten de cáñamo al lenguado,
mientras, en su piel lúbrica fiado,
el congrio, que viscosamente liso
las redes burlar quiso,
prendido en ellas se quedó burlado.

AGUSTÍN.- Pero Góngora escribió otros poemas en honor de la buena mesa y la vida grata y placentera, más inteligibles, menos erizados de dificultades. Recuerdo yo una famosa letrilla que alguien llamó *Filosofía de la panza*, pero que yo titularía *Leyes del buen vivir*:

*Ándeme yo caliente
y ríase la gente.*

Traten otros del gobierno
del mundo y sus monarquías,
mientras gobiernan mis días
mantequillas y pan tierno,
y las mañanas de invierno
naranjada y aguardiente...

TODOS.-

Y ríase la gente.

EMILIO.-

Coma en dorada vajilla
el príncipe mil cuidados,
como píldoras dorados;
que yo en mi pobre mesilla



quiero más una morcilla
que en el asador reviente...

TODOS.-

Y ríase la gente.

MARÍA FERNANDA.-

Cuando cubra las montañas
de blanca nieve el enero,
tenga yo lleno el brasero
de bellotas y castañas,
y quien las dulces patrañas
del rey que rabió me cuente...

TODOS.-

Y ríase la gente.

JOSÉ MARÍA.-

Busque muy en hora buena
el mercader nuevos soles;
yo conchas y caracoles
entre la menuda arena
escuchando a Filomena
sobre el chopo de la fuente...

TODOS.-

Y ríase la gente.

EMILIO.-

Pase a media noche el mar,
y arda en amorosa llama
Leandro por ver su dama;
que yo más quiero pasar
del golfo de mi lagar

la blanca o roja corriente...

TODOS.-

Y ríase la gente.

AGUSTÍN.-

Pues Amor es tan cruel,
que de Píramo y su amada
hace tálamo una espada
do se junten ella y él,
sea Tisbe mi pastel,
y la espada sea mi diente,

TODOS.-

Y ríase la gente.



MARÍA FERNANDA.- Señoras, señores, hemos demostrado hasta qué punto se equivocaba el capitán Urcullu cuando decía que «los honestos placeres de la buena mesa no han merecido una mirada halagüeña de las musas españolas». Y sin embargo, reconozcamos cuánta razón tenía al exclamar:

EMILIO (URCULLU).- ¿Dónde se explaya con toda libertad el corazón del hombre sino en la mesa? ¿Dónde se descubre con mayor placer el regocijo interior del alma sino en la mesa? En la mesa es donde se hace ver lo gratas que son las alianzas o enlaces de familia. En la mesa brilla la cortesanía, reina la franqueza, se conoce la educación de cada uno, y allí es donde el hombre ve claramente al hombre.



FIN





Textos



Ficha técnica



Entrevistas



Agradecimientos

TEXTOS

José Urcullu

Arcipreste de Hita

Arcipreste de Talavera

Sebastián de Covarrubias

Cantar de Mio Cid

Enrique de Villena

Alfonso X

Miguel de Cervantes

Baltasar de Alcázar

Lope de Vega

Lazarillo de Tormes

Francisco de Quevedo

Fernando de Rojas

Conde de Noroña

Luis de Góngora

y muchos otros



Ficha técnica

Dirección: Agustín González

Selección de textos: Felipe B. Pedraza

Actores: José María Arcos
María Fernanda d'Ocón
Agustín González
Emilio Gutiérrez Caba

Guitarrista: Andrés Arribas



Entrevistas



José María Arcos: "Clásicos a pedir de boca", la materialización de una idea

- De dónde surgió "Clásicos a pedir de boca"
 - [http://www.cervantesvirtual.com/portales/lope de vega/243833 clasicos/](http://www.cervantesvirtual.com/portales/lope%20de%20vega/243833%20clasicos/)
- La dificultad de la obra
 - [http://www.cervantesvirtual.com/portales/lope de vega/243833 la dificultad/](http://www.cervantesvirtual.com/portales/lope%20de%20vega/243833%20la%20dificultad/)
- La Biblioteca Virtual, una nueva gran posibilidad
 - [http://www.cervantesvirtual.com/portales/lope de vega/243833 gran posibilidad/](http://www.cervantesvirtual.com/portales/lope%20de%20vega/243833%20gran%20posibilidad/)



Agustín González habla de "Clásicos a pedir de boca"

- Agustín González presenta "Clásicos a pedir de boca"
 - [http://www.cervantesvirtual.com/portales/lope de vega/242701 agustin gonzalez/](http://www.cervantesvirtual.com/portales/lope%20de%20vega/242701%20agustin%20gonzalez/)
- Ser actor, una tarea difícil
 - [http://www.cervantesvirtual.com/portales/lope de vega/242701 ser actor/](http://www.cervantesvirtual.com/portales/lope%20de%20vega/242701%20ser%20actor/)



Emilio Gutiérrez Caba: clásicos y formación teatral

- "Clásicos a pedir de boca", un momento escénico
 - [http://www.cervantesvirtual.com/portales/festival de teatro clasico de almagro/243834 clasicos a pedir de boca/](http://www.cervantesvirtual.com/portales/festival%20de%20teatro%20clasico%20de%20almagro/243834%20clasicos%20a%20pedir%20de%20boca/)
- Mi trayectoria con los autores clásicos
 - [http://www.cervantesvirtual.com/portales/festival de teatro clasico de almagro/243834 mi trayectoria con clasicos/](http://www.cervantesvirtual.com/portales/festival%20de%20teatro%20clasico%20de%20almagro/243834%20mi%20trayectoria%20con%20clasicos/)
- La formación cultural del intérprete es esencial
 - [http://www.cervantesvirtual.com/portales/festival de teatro clasico de almagro/243834 formacion cultural del interprete/](http://www.cervantesvirtual.com/portales/festival%20de%20teatro%20clasico%20de%20almagro/243834%20formacion%20cultural%20del%20interprete/)
- La Biblioteca Virtual, un proyecto muy loable
 - [http://www.cervantesvirtual.com/portales/festival de teatro clasico de almagro/243834 biblioteca virtual pr oyecto loable/](http://www.cervantesvirtual.com/portales/festival%20de%20teatro%20clasico%20de%20almagro/243834%20biblioteca%20virtual%20pr%20oyecto%20loable/)



María Fernanda d'Ocón: Almagro y los clásicos

- Reencuentro con Almagro
 - [http://www.cervantesvirtual.com/portales/lope de vega/242703 reencuentro/](http://www.cervantesvirtual.com/portales/lope%20de%20vega/242703%20reencuentro/)
- Recitar a los clásicos
 - [http://www.cervantesvirtual.com/portales/lope de vega/242703 recitar/](http://www.cervantesvirtual.com/portales/lope%20de%20vega/242703%20recitar/)
- Un recital entre amigos
 - [http://www.cervantesvirtual.com/portales/lope de vega/242703 entre amigos/](http://www.cervantesvirtual.com/portales/lope%20de%20vega/242703%20entre%20amigos/)

Felipe Pedraza habla de "Clásicos a pedir de boca"



- José María Arcos me embarcó en el proyecto
 - [http://www.cervantesvirtual.com/portales/festival de teatro clasico de almagro/243835 arcos me embarco/](http://www.cervantesvirtual.com/portales/festival-de-teatro-clasico-de-almagro/243835-arcos-me-embarco/)

- Los textos de la obra
 - [http://www.cervantesvirtual.com/portales/festival de teatro clasico de almagro/243835 textos de la obra/](http://www.cervantesvirtual.com/portales/festival-de-teatro-clasico-de-almagro/243835-textos-de-la-obra/)

- El éxito de la representación
 - [http://www.cervantesvirtual.com/portales/festival de teatro clasico de almagro/243835 exito de la representacion/](http://www.cervantesvirtual.com/portales/festival-de-teatro-clasico-de-almagro/243835-exito-de-la-representacion/)

Agradecimientos

José María Arcos

María Fernanda d'Ocon

Agustín González

Emilio Gutiérrez Caba

Felipe B. Pedraza

Organización del Festival de Teatro Clásico de Almagro - Luciano García Lorenzo

Corral de Comedias

Ayuntamiento de Almagro

Ramón Rodríguez



CLÁSICOS A PEDIR DE BOCA
Fragmento 2



CLÁSICOS A PEDIR DE BOCA
Fragmento 3



CLÁSICOS A PEDIR DE BOCA
Fragmento 3



CLÁSICOS A PEDIR DE BOCA
Fragmento 5



CLÁSICOS A PEDIR DE BOCA
Fragmento 5



CLÁSICOS A PEDIR DE BOCA
Fragmento 5

