

«Hoy comamos y bebamos»

Gastronomía y celebración en el teatro carnavalesco de Juan del Encina

GASTRONOMÍA Y LITERATURA

SARA SÁNCHEZ HERNÁNDEZ



• Sara Sánchez Hernández es doctoranda en el programa de la Universidad de Salamanca: Español: investigación avanzada en Lengua y Literatura con una tesis sobre Juan del Encina.

Gastronomía y celebración van unidas de la mano. Desde la Edad Media, la nobleza celebraba en sus palacios múltiples festividades con banquetes. El polifacético autor salmantino Juan del Encina (1468-1529), se valió de esta realidad festiva para representar su teatro ante sus señores los Duques de Alba. Tal es el caso de sus dos piezas carnavalescas: la *Égloga* representada en la noche postrera de Carnaval y la de *Antruejo o Carnestolendas* (1496). En ellas hay diversos usos escenográficos y simbólicos de la alimentación para mostrar las diferencias sociales de los personajes, sus cualidades morales y su visión del mundo con finalidad cómica.

El Carnaval se caracteriza por una abundante ingesta de alimentos previa a la Cuaresma. Este apetito insaciable está representado por el personaje del pastor en el teatro de Encina. En sus dos obras carnavalescas, el papel de glotón desmesurado es interpretado por los pastores Bras, Beneito, Lloriente y Pedruelo. En la primera, éste menciona gallos y gallinas. La alusión a estos es claramente simbólica, porque el gallo, animal carnavalesco por excelencia, encarna además la lujuria. Por tanto, la evocación del gallo haría que el público estableciera una relación entre el ave lujuriosa y la lascivia característica del pastor, lo que provocaría

la mueca cómica del espectador.

En la segunda pieza, el pastor Beneito inicia un banquete del que hace partícipe primero a Bras, y después a Lloriente y Pedruelo. Los primeros comparten tocino y vino, ingredientes con los que se obtendrá un menú rico en propiedades libidinosas, lo que asegurará una velada animada y un disfrute completo del momento. El cerdo, por su parte, simboliza la lujuria y la gula carnavalesca; no es de extrañar, por tanto, que el tocino sea el producto esencial en la mesa pastoril.

En ambas obras también están presentes los refrigerios propios de la Cuaresma: Pedruelo adquiere puerros y sardinas, alimentos que combaten a favor de Cuaresma en la batalla de la segunda pieza. Al respecto, hay que destacar que los puerros, como el resto de bulbos, vegetales y raíces, estaban destinados a los campesinos, siguiendo una teoría medieval que asignaba a cada grupo estamental una dieta concreta. Así, los seres vivos formaban parte de una cadena alimenticia vertical, de manera que los bulbos y las raíces, al mantener la parte comestible hundida en la tierra, estaban reservados para lo más bajo de la sociedad.

La elección de determinados alimentos conlleva, entonces, toda una ideología detrás. Así, a pesar de que estos productos son símbolos de la abstinencia que requiere la Cuaresma, también caracterizan a los pastores, cuyo menú sirve de elemento diferenciador con respecto a la cumbre social. En cuanto a las sardinas, producto esencial en la entrada cuaresmal, conviene saber que desde los inicios del cristianismo se predicaba la abstinencia mediante el consumo de pescado, puesto que se creía que tomar carne aumentaba la



La elección de determinados alimentos conlleva toda una ideología



sexualidad. Por último, la leche es el alimento fundamental en la segunda obra de Encina y es ingerida por los cuatro pastores. Pedrue lo porta un tarro de leche de cabra, bebida asociada al amantamiento, con todo lo que ello conlleva. Además, la cabra se asocia con la lascivia. Por tanto, si a la leche se le añaden el tocino y el vino del banquete se obtendrá una receta rica en lujuria y lascivia que no haría más que resaltar la verdadera naturaleza de los pastores. Para esta

escena, es necesario un recipiente con leche porque los cuatro rústicos van bebiendo de él. No es difícil imaginar el ruido que producirían al sorber la leche de cabra en el escenario, debido a su condición ordinaria, lo que provocaría grandes carcajadas entre los cortesanos.

Villancico

Finalmente, la interpretación del villancico 'Hoy comamos y bebamos' con el que se cierra la segunda pieza es el punto álgido del dis-

LIBRO

Sobremesas Literarias

► **Título completo.** 'Sobremesas Literarias: en torno a la gastronomía en las letras hispánicas'.

► **Participan.** 50 jóvenes investigadores de la literatura hispánica de muy diversos países.



frute del momento y de la celebración de la vida, ya que recoge el ambiente de celebración gastronómica y carnavalesca de la fiesta.

En definitiva, el autor español Juan del Encina supo aprovechar perfectamente la fiesta del Carnaval para mostrarlo en su teatro, y así el auditorio cortesano riera hasta la saciedad con el banquete grosero de los pastores y participara de ese carpe diem, porque... ya se sabe que a todo Carnaval le llega su Cuaresma.

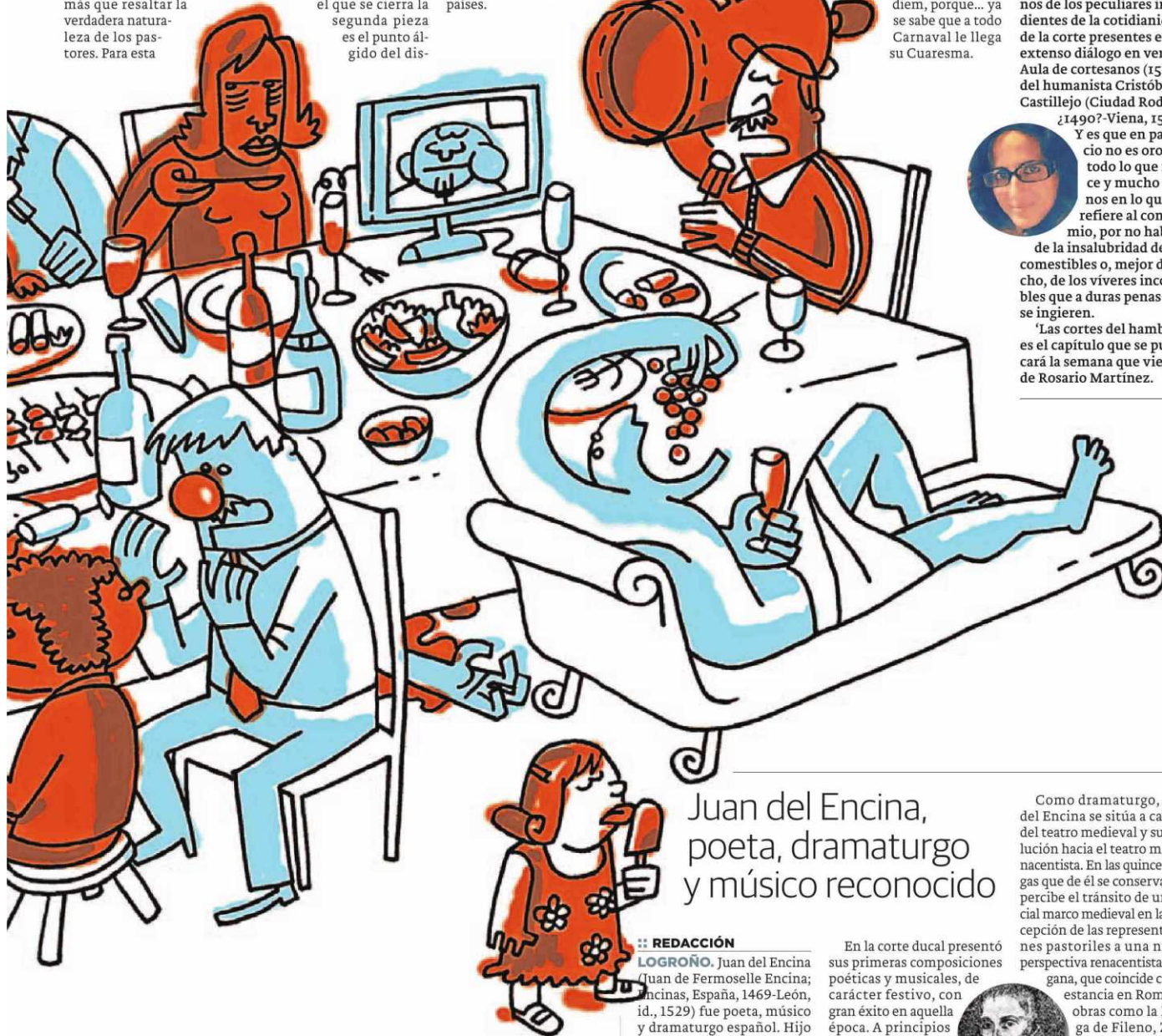
Rosario Martínez
 Doctora en Hispánicas

LAS CORTES DEL HAMBRE

Hambre, sed, pestilencia, manteles mugrientos, flatulencias, barullo, comidas en mal estado y otras que ni llegan al plato son algunos de los peculiares ingredientes de la cotidianeidad de la corte presentes en el extenso diálogo en verso Aula de cortesanos (1547), del humanista Cristóbal de Castillejo (Ciudad Rodrigo, ¿1490?-Viena, 1550).

Y es que en palacio no es oro todo lo que reluce y mucho menos en lo que se refiere al condumio, por no hablar de la insalubridad de los comestibles o, mejor dicho, de los víveres incomedibles que a duras penas allí se ingieren.

'Las cortes del hambre' es el capítulo que se publicará la semana que viene, de Rosario Martínez.



Juan del Encina, poeta, dramaturgo y músico reconocido

REDACCIÓN

LOGROÑO. Juan del Encina (Juan de Fermoselle Encina; Encinas, España, 1469-León, id., 1529) fue poeta, músico y dramaturgo español. Hijo de un menestral, ingresó en la catedral de Salamanca como mozo de coro y entró más tarde al servicio del hermano del duque de Alba, quien le financió los estudios de bachiller en leyes en la Universidad de Salamanca, donde probablemente tuvo como maestro a Antonio de Nebrija.

En la corte ducal presentó sus primeras composiciones poéticas y musicales, de carácter festivo, con gran éxito en aquella época. A principios del siglo XVI viajó a Roma, donde gozó del favor papal, y en 1519, habiendo recibido el orden sacerdotal, peregrinó a Tierra Santa. A su vuelta se instaló definitivamente en España, adscrito como capellán a la catedral de León desde 1523.



Como dramaturgo, Juan del Encina se sitúa a caballo del teatro medieval y su evolución hacia el teatro más renacentista. En las quince églogas que de él se conservan, se percibe el tránsito de un inicial marco medieval en la concepción de las representaciones pastoriles a una nueva perspectiva renacentista y pagana, que coincide con su estancia en Roma, en obras como la Égloga de Fileno, Zambardo y Cardonio, escrita en octavas de arte mayor, la Égloga de Cristino y Febea o la Égloga de Plácida y Victoria, en las que trata el amor, de tipo erótico, de forma trágica y relacionado con la intervención de los dioses paganos.

Si a la leche se le añade el tocino y el vino se tendrá un menú lujurioso

Del Encina aprovecha los alimentos para figurar diferentes estatus sociales