

## Diego Sánchez de Badajoz y los alimentos terrenales

Annie Molinié-Bertrand

Universidad de la Sorbonne - Paris

La comida, los alimentos no ocupan el centro de las preocupaciones de Diego Sánchez de Badajoz. No obstante, en nueve<sup>1</sup> de sus *Farsas* y en el introito para pescadores de la *Recopilación en metro*, encontramos alusiones dispersas, así como algunos versos consagrados a las frutas y legumbres, a las hierbas o especias, a esos alimentos de base que eran el pan y el vino y a otros ingredientes que entraban en la composición de los platos o que ocupaban un lugar relevante en la mesa de los españoles del siglo xvi.

No se trata de una dietética ni de una filosofía de la existencia, como ocurre en el caso de Huarte de San Juan<sup>2</sup> o del padre Juan de Pineda —franciscano cuyos *Diálogos familiares de la Agricultura cristiana*<sup>3</sup> están plagados de referencias a la alimentación. Para dar a luz a niños capacitados e ingeniosos, estos autores aconsejan a los padres el seguir regímenes alimenticios en el momento de la relación procreadora<sup>4</sup>.

No estamos aquí ante tratados, sino ante teatro, no lo olvidemos, ante «farsas» destinadas a ser representadas y vistas por un público durante las grandes fiestas del

<sup>1</sup> *Farsa de los jugadores - Farsa del Sacramento - Farsa de Moysén - Farsa de la Ventera - Farsa de Santa Susaña - Farsa de Salomón - Farsa de la Fortuna - Farsa del colmenero - Farsa del Herrero*. Van en negritas los títulos de las farsas que contienen mayor número de alusiones a los alimentos.

<sup>2</sup> Juan Huarte de San Juan, *Examen de los ingenios para las ciencias, donde se muestra la diferencia de habilidades que ay en los hombres, y el género de letras que a cada uno responde en particular*, Baeza, Juan Baptista de Montoya, 1575.

<sup>3</sup> Juan de Pineda, *Diálogos familiares de la Agricultura cristiana*, Salamanca, 1589.

<sup>4</sup> Annie Molinié-Bertrand, «La procréation dans la cabale et la tradition espagnole», *Mélanges offerts à Pierre Chauvu. La Vie, la Mort, la Foi*, Paris, PUF, 1992, pp. 205-214.

calendario litúrgico: la Semana Santa y el Corpus Christi<sup>5</sup>. Estas obritas podían ser representadas tanto en el atrio como en el interior de las iglesias, y el decorado se reducía, a menudo, a unas tablas, una carreta y algunas cortinas. En la Extremadura del siglo XVI, la gente de las parroquias, el clero, los notables de las aldeas, asistían a este espectáculo entre religioso y popular. Para los campesinos, esto suponía que debían estar bien informados y ser capaces de captar, al menos en parte, las alusiones bíblicas o teológicas que habían aprendido en la *doctrina cristiana* y en los sermones, en las alegorías o en las vidas de santos. Uno tiene la impresión de que la evocación de una hogaza de pan, de las frutas del tiempo o de platos rústicos debían resultarles más elocuentes, aun cuando el simbolismo de algunos alimentos, como el pan, el vino o la miel, era evidente.

Así, hemos intentado encontrar a través de los textos de la *Recopilación en metro* todo lo que podría guardar relación con los alimentos terrenales y con la mesa. La cosecha es, como podía esperarse, bastante escasa.

#### EL PAN Y EL VINO

Más allá de su evidente connotación religiosa y de su valor simbólico (*Farsa del Colmenero*), el pan y el vino son los dos alimentos de base de la población de entonces, su alimento esencial, en suma<sup>6</sup>. Diego Sánchez hace el elogio del trigo que ha crecido a pesar de las inclemencias del tiempo y que dará la harina, alabando a continuación ese pan cocido con amor en el horno familiar:

¡o, dichosos labradores,  
que tal pan habéis comido! (vv. 391-392)

El pan blanco, de trigo o pan candeal, era consumido por las capas acomodadas de la sociedad, por los canónigos; el pan negro, de centeno o pan rubial (más nutritivo), era, junto al pan de cebada, el pan cotidiano de los demás, esto es, de la mayoría de los españoles. Sánchez de Badajoz subraya en la *Farsa de Moysén* (folio CXII, vv. 347-349) la función altamente simbólica del pan cotidiano:

El pan que Dios nos ha dado  
para andar nuestra jornada  
es su carne consagrada. (vv. 313-315)

Cita igualmente en la *Farsa del Sacramento* (folio XCIII, v. 19) los panecillos de harina de flor, los bodigos más delicados que hacen pensar en los molletes sevillanos y que son más bien un refinamiento y un lujo. En la *Farsa del Colmenero*, el campesino quiere darle al fraile, a modo de ofrenda, esos mismos panecillos

<sup>5</sup> Podríamos añadir a estas dos grandes fiestas la de Navidad. En este sentido, todo parece indicar que Diego Sánchez haya escrito la mayor parte de sus obras para la Navidad y el Corpus, mientras que la Semana Santa habría tenido una importancia más bien escasa en cuanto a la creación y representación dramática de estas obras.

<sup>6</sup> Annie Molinié-Bertrand, «L'Espagne à table (XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles)», *La Méditerranée et ses cultures*, Paris, Cerf, 1992, pp. 117-128.

blancos llamados *bodigos*. Juan de Pineda (Diálogo V) declaraba: «El pan de trigo es lo más nutritivo y substancial y debe ser candial y de la flor de la harina».

Sánchez de Badajoz es más elocuente tratándose del vino y, como todos los moralistas y los médicos de su tiempo, condena los excesos, perjudiciales para la salud y para la inteligencia:

Copas aflojan la rienda  
a toda glotonería  
copas no toman enmienda  
basta la postrimería.

En los mismos términos habla Juan de Pineda, aunque reconociendo que, tomado con moderación, el vino alegra el corazón: "quien tan blanco y sabroso pan come y oloroso vino bebe, no puede decir que le falta nada".

Curiosamente, Sánchez de Badajoz no menciona la sal, presente en todas las mesas —puesto que la sal se bendecía durante el *Benedicite*— y cuyo valor simbólico y connotación bíblica son tan fuertes.

#### EL AJO Y LA CEBOLLA Y OTRAS PLANTAS AROMÁTICAS

El ajo y la cebolla, junto con las especias, intervienen en la composición de numerosos platos. En la *Farsa de Santa Susaña*, una de nuestras principales fuentes de información, se dice que:

los ajos y las cebollas  
en invierno son la gloria.

Estas dos hortalizas son alimentos «calientes y húmedos»; el ajo y la cebolla deben ser, pues, consumidos sobre todo crudos y en pequeñas cantidades. Juan de Pineda consagra cinco capítulos (del XII al XVI) del Diálogo III a las propiedades dietéticas y «morales» de la cebolla, del puerro, del ajo, de la lechuga, «estas benditas legumbres». La cebolla «cresce toda en cabeza», produce sed, provoca las lágrimas, facilita la digestión y posee virtudes afrodisíacas.

Algunos versos de la *Farsa de Santa Susaña* están dedicados a otras hierbas o plantas como el perejil, el coriandro, la menta (para designarla, Sánchez de Badajoz recurre a un regionalismo, a una palabra de uso en Extremadura: la *presta*) y la albahaca...

pues para salsas y olor  
ay otras yerbas cien mill:  
la presta y el perejil,  
culantro que da sabor,  
mill albahacas de amor,  
y yerbas para prestar. (vv. 209-214)

Las especias juegan un papel importante en la alimentación, pues facilitan la digestión y dan sabor a los platos: la canela, el azafrán, el pimentón, el clavo, el coriandro, el jengibre, la menta...

#### LAS AVES

Las aves, lo mismo que los huevos o la caza, son caras y son un plato exclusivamente reservado a la mesa de los ricos o a los enfermos (en efecto, la carne de gallina es una de las que más digeribles). En la *Farsa de Salomón*, el pastor obsesionado por el hambre opone la comida del pobre, a base de pan negro y grosero, de bellotas robadas que ha asado, «de bellota y pece» (a éstos podríamos añadir las castañas crudas, cocidas o asadas y los *mijos*), o de sardinas y de harina de segunda calidad (*soma*), a la comida del rico, compuesta de pollos y gallinas; el personaje sueña con perdices, con «un par de perdices»:

yo que bellotas comí  
y pan y gallinas vos... (vv. 61-62)

y dice en la *Farsa de la Fortuna*:

yo como con hambre y tasa  
por fiesta soma y sardinas,  
vos de pollos y gallinas  
reellenos como una nasa. (vv. 21-24)

mientras que Pineda y Huarte preconizan en sus regímenes perdices y francolines, pechugas de capón o de gallina y tórtolas, palomas o tordos.

#### LA OLLA

La *olla* es el plato nacional por excelencia. Esta especie de cocido con su caldo, tocino y garbanzos, es típicamente español. Juan de Pineda alaba sus cualidades nutritivas y calóricas: «gran comer es una buena olla, y para gente de familia mucho cumple y abasta». Coles, nabos, rábanos, cardos y puerros entran en la composición de la olla y, según Sánchez de Badajoz, «es historia / como recalcan las ollas» (*Farsa de Santa Susaña*, folio cxiv, v. 198). Hay que añadir a estos ingredientes el ajo y un aliño de aceite y vinagre.

En la *Farsa de Moysén*, además de los «bollos cenizientos» y «sustanciosos», el pastor hace el elogio de una preparación apetecible, los «torreznitos con vinagre», es decir, trocitos de tocino fritos con una pizca de vinagre. Este plato podía acompañarse de huevos fritos.

#### LAS FRUTAS Y VERDURAS

En la *Farsa de Santa Susaña*, obra que tan a menudo hemos citado, la abundancia y variedad de verduras y frutas "frutas yerbas diferentes" según el tiempo («en el verano las frías / y en invierno las calientes»), provocan la admiración del jardinero:

enfín es trabajo humano  
 críanos Dios con su mano  
 para nuestras servidumbres  
 tantas frutas y legumbres  
 en invierno y en verano.

En verano «quando el calor es sin tino nace el cohombro y pepino badeas, melones frios, yerbas de diversos brios muy frias para ensaladas y las lechugas»... así como las berenjenas y las habas «las berengenas y havas / para picar con tocino».

Los documentos sobre los mercados de la época confirman la extrema diversidad de la lista contenida en estos versos de Sánchez de Badajoz:

Guindas, cerezas, manzanas  
 ciruelas de mill tenores  
 ceremesias y albocores,  
 moras, y peras galanas  
 y las albérchigas sanas,  
 priscos y malacatonés  
 y duraznos a montones  
 y membrillos y granadas,  
 sofeýfas, nuezes, nogones  
 y las almendras sabrosas  
 y castañas y otras cosas  
 que se guardan en montones;  
 uvas de cien mill naciones  
 higos de estraños nacíos  
 —los tempranos y tardíos—,  
 naranjas, limas, limones,  
 toronjas, cidras hermosas,  
 codornos, peruetanitos... (vv. 145-162)

En este abanico de frutas, destacaremos, como el médico higienista Luis Lobera de Avila en su *Vanquete de nobles cavalleros e modo de vivir*<sup>7</sup>, las uvas, que deben comerse bien maduras y sobre todo la uva blanca, azucarada. Añadamos los frutos secos (almendras, castañas, nueces, uvas pasas) y las moras, a menudo tomados al principio de la comida, como entrante (ante), los cítricos (naranjas amargas, limones verdes), las cidras, los membrillos y las cerezas, los melocotones, los albaricoques y las peras silvestres y agridulces... los higos de todas clases, las granadas... Evocación que resulta más lujuriosa aún que los bodegones que pintan las frutas de las mesas españolas. Los higos deben consumirse al inicio de la comida, enfriados y acompañados de nueces y de almendras, siendo así, según Galeno y Pineda, el mejor de los alimentos y uno de los más calóricos. El zumo de higo es también aconsejado a los niños.

<sup>7</sup> Luis Lobera de Ávila, *Vanquete de nobles cavalleros e modo de vivir desde que se levantan hasta que se acuestan y habla de cada manjar, qué complexión tiene e qué daños y provechos hace*, 1530.

## LA MIEL

La miel —«el rocío del cielo»— es evocada por Diego Sánchez en la *Farsa del Colmenero*, donde uno de los numerosos pastores que aparecen en las farsas, se ha hecho apicultor y sale a escena con una careta y «una castradera en la mano» (cuchillo específico para castrar las colmenas). La miel como edulcorante y la cera destinada a las ceremonias religiosas son muy importantes en la economía de los pueblos de Castilla y Extremadura. El pastor convertido en apicultor nos hace pensar en el conflicto entre la apicultura y la ganadería en estas regiones recorridas por los rebaños trashumantes<sup>8</sup>. La *Farsa del Colmenero*, como la del *Sacramento*, habría podido ser representada en Talavera la Real, donde Sánchez de Badajoz había sido párroco. En esta región había numerosos colmenares en el siglo XVI. La miel, alimento bíblico por excelencia, da sabor a platos insípidos. Entra en la elaboración de numerosos dulces y resulta apropiada en las comidas de los días de fiesta.

Ande la miel, digo, digo,  
 ora diz él llas verdades,  
 que sin miel es todo nada;  
 donde no hay fruta enmelada  
 llas fiestas son frialdades;  
 en las bodas y amistades  
 es la miel todo consuelo;  
 sin miel, ¿qué vale el buñuelo  
 ni llas orejas de abades? (vv. 480-488)

Con todo, se debe consumir en pequeñas cantidades, pues según las Escrituras «comer mucha miel no es bueno».

En suma, para Diego Sánchez, la alimentación no es más que un pretexto. Contrastada, la alimentación refleja el estatuto social:

Afanamos en la vida,  
 mas yo, para buscar comida,  
 y vos por la digerir.  
 (*Farsa de la Fortuna*, folio CIII, vv. 138-140)

Por otra parte, se aprecia cierto anticlericalismo con respecto a los canónigos que viven en la opulencia mientras el hambre —evocada por Sánchez de Badajoz— es, junto con la peste endémica, uno de los azotes de la época. Los pastores, los campesinos-labradores de las farsas apenas tienen con qué vivir y sus mesas son frugales: pan, a veces olla o un poco de tocino, algunas aceitunas y vino, que aporta el complemento calórico; en contrapartida, los eclesiásticos, los nobles, cuentan en sus mesas con pan de trigo, aves y gran cantidad de frutas y hortalizas, sin haberse

<sup>8</sup> Araceli Guillaume-Alonso, *Una institución del antiguo régimen: La Santa Hermandad Vieja de Talavera de la Reina (siglos XVI y XVII)*, Talavera de la Reina, Ed. Gráficas del Tajo, pp. 71-76.

esforzado en trabajar. Nuestro autor pide a su público, en la *Farsa del Herrero* (folio CXXVIII, vv. 199-206), la moderación, particularmente en el vino... y en las mujeres:

Mas, sabéis que es a mi ver  
que en el hablar y callar  
en comer, vestir, calzar  
el medio se a de tener,  
y en el vino y la muger  
más que en todo gran templanza.

\*

MOLINIÉ-BERTRAND, Annie. «Diego Sánchez de Badajoz y los alimentos terrenales». En *Criticón* (Toulouse), 66-67, 1996, pp. 217-223.

**Resumen.** Sánchez de Badajoz dedica pocos versos de la *Recopilación en metro* a la comida y a la mesa. Es un tema poco presente y siempre aislado. Las dos farsas más interesantes para el tema de la comida son la *Farsa de Santa Susaña* y la *Farsa del Colmenero*; hay una evocación de las frutas del tiempo y de la miel, pero no dejan de ser unas meras enumeraciones. Pan y vino son temas recurrentes pero tienen más bien una resonancia simbólica.

**Résumé.** Peu nombreux sont les passages de la *Recopilación en metro* consacrés à la nourriture et à la table. Il s'agit d'un thème peu fréquent et toujours isolé, dont les occurrences les plus intéressantes se trouvent dans la *farsa de Santa Susaña* et dans celle du *Colmenero*. Il y a bien une évocation de fruits de saison et du miel, mais cela ne dépasse guère le stade de l'énumération. Quant au pain et au vin, ils apparaissent de façon récurrente mais ont plutôt une résonance symbolique.

**Summary.** In the *Recopilación en metro* there are only few passages devoted to the subject of food or cooking. It is an unfrequent and isolated theme: its most interesting occurrences being in the *Farsa of Santa Susaña* and in the *Colmenero*. To be sure, there are some references to fruits and honey, but hardly anything beyond a mere enumeration. Bread and wine appear regularly, but mostly with a symbolical bearing.

**Palabras clave.** Diego Sánchez de Badajoz. Pan. Miel. Frutas. Comida. Juan de Pineda.