

# DEL YANTAR Y EL ESCANCIAR: APROXIMACIÓN AL LÉXICO GASTRONÓMICO EN LA OBRA *FUENTEVEJUNA* DE LOPE DE VEGA

Manuel Gahete Jurado

Académico Numerario

---

## RESUMEN

---

### PALABRAS CLAVE

Gastronomía.  
Teatro.  
Léxico.

En la obra *Fuenteovejuna* de Lope de Vega encontramos un número notable de términos gastronómicos que nos permiten conocer con eficiente aproximación los gustos en el comer y el beber de caballeros y villanos, sobre todo de estos últimos. Atendiendo a los diccionarios lexicográficos, podemos comprobar cómo han ido evolucionando los significados de algunos conceptos y asimismo detectar ciertas licencias del Fénix de los Ingenios a la hora de utilizarlos.

---

## ABSTRACT

---

### KEYWORDS

Gastronomy.  
Theater.  
Lexicon.

In the work *Fuenteovejuna* by Lope de Vega, we can find a remarkable number of gastronomic terms that allow us to know with an efficient approximation the eating and drinking tastes of gentlemen and villains, especially of the latter. Based on lexicographical dictionaries, we can realize how the meanings of some concepts have evolved and also detect certain licenses of «Phoenix of Wits» when using them.

**A** lo largo del tiempo, gastronomía y cultura se han concertado en el extenso acervo patrimonial de los pueblos, pero esta armonía histórica se refrenda positivamente en la actualidad convirtiéndose en un tándem indisoluble gracias al irrefrenable y próspero incremento del turismo. La conexión entre el viaje y la gastronomía refuerza el hecho ascendente del turismo cultural, nada nuevo por otra parte pero notablemente superado en práctica y tendencias como objeto del consumo. A partir de *Mundial Cult*, celebrado en Mé-

xico en 1982<sup>1</sup>, el concepto de cultura adquiere una dimensión expansiva debido a que las manifestaciones gastronómicas, sobre todo las de carácter autóctono, se conciben insertas en un contexto no aislado. Las nuevas tendencias del turismo a nivel mundial propenden a la inclusión de las manifestaciones gastronómicas en la oferta turística. Este fenómeno se ha desarrollado especialmente en España y Latinoamérica, influyendo poderosamente en Europa, donde la orientación de esta nueva práctica tiene ya un objetivo concreto: incentivar la apreciación y el impulso de los recursos naturales<sup>2</sup>.

Las posibilidades que impone esta progresiva activación de la gastronomía, tanto en el plano cultural como el económico, han generado y siguen generando ríos de tinta. Al enfrentarme a este discurso, mi principal reto fue el de compendiar en tan breve espacio de tiempo un tema tan vasto. Tarea imposible de la que me liberó contemplar en Fuente Obejuna la obra *Fuenteovejuna* que merece nuestro más clamoroso aplauso. En ella, Lope de Vega pone en boca de algunos de sus personajes principales (Laurencia, Alcalde Esteban, Mengo) elementos propios de la gastronomía de la época sobre los que voy someramente a disertar. Es preciso tener en cuenta que el comediógrafo alcalaense escribe su *Comedia famosa de Fuente Ovejuna*, así la intituló en su origen, entre los años 1612 y 1614, publicándose el texto en Madrid por la viuda de Alonso Martín, a costa de Alonso Pérez, en el año 1619, como parte del volumen titulado *Dozena parte de las comedias de Lope de Vega Carpio*, donde se integraban once obras lopescas más.

Los hechos narrados en *Fuenteovejuna* corresponden al 23 de abril de 1476, lo que significa un paréntesis temporal de, al menos, ciento treinta y seis años, avatar que agrava la disparidad de los hechos acaecidos entre las diversas fuentes que supuestamente debió consultar el *Fénix de los Ingenios*: Así Palencia —1423/1492—, Rades —1572—, Mariana —1601—, Covarrubias —1611— o el número 21 del libro anónimo *Casos raros de Córdoba* que trata sobre la muerte del comendador mayor de Calatrava.

Este desfase histórico ha tenido lógicamente consecuencias notables en el léxico y la semántica, siendo como son, por otra parte, procesos lentos los que condicionan las innovaciones el lenguaje. Hemos de tener en

<sup>1</sup> CONACULTA-Sector (1999): «Turismo cultural: el replanteamiento de un concepto y de una práctica», México, p. 27.

<sup>2</sup> «... cultural tourism as travel undertaken with the intention wholly or partly, of increasing one's appreciation of cultural resources...». GRANDE IBARRA, Julio y ÁLVAREZ SOLÍS, Cristina, (2000): *Turismo cultural: Análisis de la oferta, el producto y su comercialización*. Fundación Caja Rioja, p. 117.

cuenta que, en el momento de la revuelta, asistíamos a los estertores de la Reconquista y la unificación de España por parte de los Reyes Católicos; y en 1619, año de edición del libro, se conmemoraba el centenario de la ascensión al trono de Carlos V, fecha considerada, a la luz de posteriores acontecimientos históricos, como «el principio del fin» del imperio español. Cuando la obra sube a los escenarios, reinando Felipe III, España vive un ambiente de crisis económica y social que confirma, más que anuncia, su vertiginoso declive.

Sirva esto para contextualizar el sentido de los apuntes sobre gastronomía que, solo a modo de ejemplo, voy a reseñar. En primer lugar, no deja de asombrarme la capital importancia que el rito gastronómico y su parafernalia adquiere para una joven de moderada posición social y lozana juventud como Laurencia, frente al desazonado ardor de un Frondoso con todas las marcas tópicas del enardecido enamorado:

¿Posible es que no te duelas  
de verme tan cuidadoso  
y que imaginando en ti  
ni bebo, duermo ni como?

Por el contrario, Laurencia —y no obvio que sean armas de mujer— solo parece preocuparse de comer, beber y dormir asaz y placenteramente. Cuando Pascuala la advierte sobre las intenciones del Fernán Gómez de Guzmán, ella responde firme y fragosa:

217                   Pardiez, mas precio poner,  
Pascuala, de madrugada  
un pedazo de lunada  
220                   al fuego para comer,  
con tanto zalacatón  
de una rosca que yo amaso  
y hurtar a mi madre un vaso  
del pegado canjilón;  
225                   (...)  
y concertar, si el camino  
230                   me ha llegado a causar pena,  
casar una berenjena  
con otro tanto tocino;  
y después un pasatarde,  
mientras la cena se aliña,  
235                   de una cuerda de mi viña,  
que Dios de pedrisco guarde;  
y cenar un salpicón  
con su aceite y su pimienta,  
e irme a la cama contenta...

No desdeña Laurencia manjar alguno ni se recata en su goloso deseo, sobre todo teniendo en cuenta la pingüe calidad de la pitanza. Porque si analizamos las viandas por las que muestra apetecible gusto, es evidente que Laurencia era moza de buen comer. Según Covarrubias, la ‘lunada’ es una media anca que se aplica al pernil del tocino, acompañado «con tanto zalacatón de una rosca que yo amaso», o —lo que viene a ser lo mismo— de un pedazo de pan bien consistente por ser de factura propia. El término ‘zalacatón’ —que Lope en otro contexto emplea como ‘zalacatrón’ pero también asociado a ‘lunada’— procede, según Corominas, de ‘zatico’, ya atestiguado con esta significación en la primera mitad del siglo XIII (1220-50), cruzado con algún sinónimo de tono aumentativo<sup>3</sup>.

Pero no solo de pan vive el hombre y, aún de madrugada, Laurencia acude al pegado canjilón, que por cierto hurta a su madre, por lo que debiera ser adicta al trago, solo a fin de que resultaran más digeribles la hogaza y el tocino<sup>4</sup>. Lope utiliza la sinécdoque, un proceso de permutación semántica por el que se designa una cosa o idea con el nombre de otra, sirviéndose de alguna relación de contigüidad existente entre ambas, en este caso el continente por el contenido. El canjilón es un cierto género de vaso, probablemente ancho de boca, usado para trasegar el vino<sup>5</sup>. Para que nos hagamos idea del parangón, y utilizando en este caso la trasnominación o metonimia, muy similar al tropo anterior, sería lo mismo que decir ahora «ponme un ribera» o «sírreme un vaso de montilla».

No queda aquí la cuestión. Laurencia nos refiere que «si el camino / me ha llegado a causar pena, / casar una berenjena / con otro tanto tocino». No sé hasta qué punto el témpano de carne de cerdo mezclado con la solanácea de fruto aovado se parece más a un almuerzo que a un sucinto piscolabis<sup>6</sup>. Sin duda eran otros tiempos. Lo que parece claro es que nues-

<sup>3</sup> *Lunada*: es la media anca, y comúnmente la aplicamos al pernil del tocino, diciendo lunada de tocino (Covarrubias).

*Zalacatón*: acaso derivado de *zatico* (Corominas data esta forma entre los años 1220-50, con el significado de «pedazo de pan», procedente del vasco *zatiko*, diminutivo de *zaqui*, ‘porción’, ‘pedazo’, p. 624) cruzado con algún sinónimo. Lope lo empleó otra vez (en la forma *zalacatrón*) asociado también con *lunada*: «seis torreznos de lunada –y un zalacatrón de pan- de libra y media» (*El capellán de la Virgen*, Acto III, Obras, ed. Acad., pág. 495). Véase COROMINAS, *Diccionario crítico etimológico*, IV, pág. 857.

<sup>4</sup> ‘Tocino’: «témpano de carne de cerdo», 1081. Probablemente derivado del latín provincial *tucca* (jugo mantecoso), al parecer de origen céltico.

<sup>5</sup> *Canjilón*: «cierto género de vaso, y juntamente medida» (COVARRUBIAS), probablemente ancha de boca, usada para trasegar el vino.

<sup>6</sup> ‘Berenjena’: «solanácea que produce un gran fruto aovado», principio del siglo XV, del árabe *bedinyêna*, id., de origen persa (COROMINAS, p. 93).

tra bragada melariense cumplía al pie de la letra los consejos de los nuevos expertos en dietética, ingiriendo regularmente cinco o más comidas a lo largo de la jornada. Si no veamos cómo, a media tarde, ella, sin complejo alguno, se ventila «un pasatarde, mientras la cena se aliña, de una cuerda de mi viña, que Dios de pedrisco guarde». También ahora Lope utiliza la sinécdoque trasmutando el racimo de uva colgado de una cuerda por la cuerda a secas, tomando la parte por el todo y alterando, por puro placer estético o medida métrica, la significación.

Mucho más interesante desde cualquier punto de vista es el término ‘salpicón’. Si tenemos en cuenta la opinión de Corominas<sup>7</sup>, que fecha su aparición a principios del siglo XVII, nos encontramos con un claro anacronismo léxico. Si bien es cierto que Lope habría de conocer el vocablo, es evidente que Laurencia se adelantaba varios siglos nombrando a la carne picada y aderezada con sal<sup>8</sup>, también aceite y pimienta<sup>9</sup>, acorde al paladar de la joven melariense, como salpicón, a no ser que el término hubiera pervivido oralmente a lo largo de estos siglos sin plasmación gráfica, lo que tampoco puede descartarse, aunque para la gramática histórica esta aseveración no pasa de la pura hipótesis. La voz ha sufrido variaciones semánticas a lo largo del tiempo. Antonio Venceslada Andújar (1883-1955), en su *Vocabulario andaluz*, lo define como «ensalada hecha de cardo»<sup>10</sup>, significación diversa que se acerca más al sentido que se le aplica en la actualidad, agrupando las dos variantes conocidas: «Guiso de carne, pescado o marisco desmenuzado, con pimienta, sal, aceite, vinagre y cebolla»<sup>11</sup>. Lo cierto es que si pedimos salpicón hoy en Andalucía nos servirán un revuelto natural de pescado o marisco picado y aderezado, al modo que el jienense Venceslada Andújar nos hacía recordar.

Y, par a la comida, la bebida. Diacitrón y vino para vigorizar al rollizo Mengo tras la tortura donde hace alarde de cínica gravedad. El vocablo ‘diacitrón’, según Covarrubias, hace referencia a «la conserva hecha de la carne de cidra». María Moliner asocia su morfología y su semántica al término ‘acitrón’, con idéntico significado de «cidra confitada»<sup>12</sup>. El

<sup>7</sup> COROMINAS, p. 522.

<sup>8</sup> COVARRUBIAS.

<sup>9</sup> ‘Aceite’ (1251), del árabe zéit (Corominas, 24). ‘Pimienta’: siglo XIII, del latín PIGMENTA, plural de PIGMENTUM, «colorante, color de pintura». Ya en latín tenía el sentido de ‘droga, ingrediente’ y más tarde ‘condimento’ (Corominas, 459).

<sup>10</sup> *Vocabulario andaluz* de Antonio Alcalá Venceslada Andújar, 1883-Jaén, 1955): «ensalada hecha de cardo». Edición facsímil de la impresa por la Real Academia en el año 1951 (Universidad de Jaén y CajaSur, Jaén, 1998, p. 563.

<sup>11</sup> CASARES, Julio (1966).

<sup>12</sup> MOLINER, María (1990), p. 987.

acitrón o diacitrón, similar al calabazate, es un dulce español elaborado a base de cidra confitada muy popular en las despensas españolas de los siglos XV y XVI.

Según Corominas-Pascual, la voz ‘acitrón’ procede del francés *citron* (‘limón’), al que se sumará el prefijo *dia-*, característico de confituras y ungüentos, para formar su sinónimo ‘diacitrón’<sup>13</sup>. Sin embargo la Academia nunca aceptó la etimología francesa para estos vocablos y sí la latina *cidrus*<sup>14</sup>. Las fechas en que se documentan los dos sustantivos son bastante dispares. Los autores citados documentan ‘acitrón’ en 1573 (*BHisp.*, LVIII, 157) y ‘diacitrón’ en 1680 (sirviéndose de la *Pragmática de tasas* de 1680 con que se ilustra en el *Diccionario de Autoridades*), lo que supondría que ni el propio Lope (1562-1635) podría haberlo utilizado.

Los primeros académicos describen estas voces de manera sutilmente distinta. Para la Academia, acitrón sería «la fruta llamada cidra después de bañada con azúcar y reducida a dulce». ‘Diacitrón’, que estos autores hacen proceder de la preposición griega *dia* que equivale a ‘de’, y del término latino *citrus* (‘cidra’), es definida en el *Diccionario de Autoridades* como «la corteza de la cidra confitada y cubierta», aunque ambos significados se irían aproximando semánticamente e identificándose en el tiempo. No solo la obra de Lope muestra y demuestra que es inexacta la tardía documentación que para ella dan Corominas-Pascual, ya que podemos encontrar documentada la voz a finales del siglo XV, en el libro *Criança y virtuosa doctrina*, fechado en 1486, diez años después de la revuelta melariense contra el comendador de Calatrava. Y asimismo en el libro de Fernando de Rojas, *La Celestina*, datado entre 1499 y 1502, por ser alimento habitual en el desayuno del joven Calisto<sup>15</sup>.

BARRILDO:	Toma, bebe, amigo. Come.
MENGO:	¡Ay, ay! ¿Qué es?
BARRILDO:	Diacitrón.
MENGO:	¡Ay, ay!
FRONDOSO:	Echa de beber.
BARRILDO:	[Es lo mejor que hay]. ¡Ya va!
FRONDOSO:	Bien lo cielo. Bueno está.
LAURENCIA:	Dale otra vez de comer.

<sup>13</sup> Diacatolicón, diacodión, dialtea, etc.

<sup>14</sup> El árbol cidro y su fruto la cidra, poncil o toronja.

<sup>15</sup> Véase VALERA MERINO, Elena (2009): «Los galicismos en el español de los siglos XVI y XVII», 2 vols. pp. 917-920 (vol. 1), en *Anejos de la Revista de Filología Española*, n.º 100, Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

MENGO: ¡Ay, ay!  
 BARRILDO: Ésta va por mí.  
 LAURENCIA: Solemnemente lo embebe.  
 FRONDOSO: El que bien niega, bien bebe.  
 REGIDOR: ¿Quieres otra?  
 MENGO: ¡Ay, ay!! ¡Sí, sí!  
 FRONDOSO: Bebe; que bien lo mereces.  
 LAURENCIA: ¡A vez por vuelta las cue!a!  
 FRONDOSO: Arrópale, que se hiela.  
 BARRILDO: ¿Quieres más?  
 MENGO: Sí, otras tres veces.  
 ¡Ay, ay!  
 FRONDOSO: Si hay vino pregunta.  
 BARRILDO: Sí, hay. Bebe a tu placer;  
 que quien niega ha de beber.  
 ¿Qué tiene?  
 MENGO: Una cierta punta.  
 Vamos; que me arromadizo.  
 FRONDOSO: Que beba, que éste es mejor.  
 ¿Quién mató al comendador?  
 MENGO: Fuenteovejuna lo hizo.

Es manifiesto, dado su estado maltrecho y su adivinable apetito («ese desnudo, ese gordo»), que los amigos del pobre Mengo lo alimentaran con este dulce confitado, además de humedecer su paladar con vino, según Lope, que bien podría haber sido hidromiel, dado que la apicultura, detalle que soslayó el dramaturgo en su obra magna, era un recurso destacado para la economía melariense.

En el ágil diálogo, Lope juega entre la comida y la bebida con tal ligereza e ingenio que es difícil identificar cuándo Mengo come o bebe. Mientras Frondoso se dispone a propiciarle vino («Echa de beber», «Bebe que bien lo mereces»), Laurencia se preocupa más porque coma («Dale otra vez a comer»), un apunte más del buen apetito de la heroína. El texto, pleno de rozagante ironía, juega también con la dolencia de los golpes (¡Ay, ay!) y el ansia de alimento (Si hay vino pregunta). Curioso es también observar cómo Mengo, demandado por Barrildo, acerca de la calidad del alcohol («¿Qué tiene?»), contesta «Una cierta punta», para advertir el sabor a vinagre que adquiere el vino trasnochado, y es Frondoso quien se apresta a proveerlo de otro más grato al gusto: «Que beba, que este es mejor».

Si bien es cierto que en la obra de Lope solo se habla del vino y no del hidromiel, probablemente la primera de las bebidas alcohólicas que consumió el hombre, no necesariamente podemos descartar que, en aquella

época, finales del siglo XV, y dada la tradición apícola de la inmemorial *Fons Mellaria*, los hombres y las mujeres melarienses siguieran bebiéndolo en alternancia con el vino, procedente de las uvas. O ambos a la vez. De hecho, los romanos, que la consideraban bebida de los dioses, tomaban vino de uva con miel para darle un sabor y hasta un color más acaramelado. No es de extrañar que, en las bodas de Laurencia y Frondoso, se dispensara el hidromiel, siguiendo tal vez la antigua tradición vikinga consistente en que la pareja debía consumirlo durante una lunación después de su boda para incrementar la probabilidad de engendrar hijos varones, responsables entonces de la defensa de los territorios. Es adivinable la procedencia de la costumbre contemporánea de celebrar la luna de miel.

El consumo del hidromiel comenzó a decrecer desde los primeros tiempos de la agricultura medieval, sustituido por la cerveza, de la que habla el alcalde Esteban en su erudito discurso, propio de un hombre ilustrado («la cerveza sobrar  por las partes de Alemania»). Su pérdida de popularidad se debió asimismo a la importancia que tomaron las vides en diferentes partes de Europa, sobre todo por los vinos importados desde Portugal a partir del siglo XII, desplazando el hidromiel a zonas del norte donde el clima frío no permitía el cultivo de la vid. El azúcar proveniente de las Indias Occidentales, a partir del siglo XVII, retrae la cría de abejas; y la miel, esencial y salut fera, comienza a escasear, pasando el hidromiel de ser la bebida alcohólica más común a un brebaje consumido en ámbitos restringidos y excepcionales ocasiones.

Son muchas más las curiosas aportaciones gastronómicas que nos aporta un texto tan proteico y siempre actual como el que nos legó Lope de Vega, difundiendo el nombre de Fuente Obejuna por el mundo entero; lo que nos obliga de manera especial a compartir con coraje la obligación más urgente de nuestra sociedad y nuestras instituciones: que nadie, sea de la heterodoxia y condición que fuere, quede privado, bajo ningún concepto, del alimento necesario; impedir a toda costa que, mientras unos pocos despilfarran, los muchos sufran hambre y miseria. Y esto no es cuestión de cultura, ni de humanidad siquiera, es cuestión de dignidad y de justicia; y de estos derechos el pueblo de Fuente Obejuna es un ejemplo por antonomasia. Gracias y que ustedes disfruten del buen yantar y el escanciar medido con salud de acero.