

Vivat Bacchus. Comida y bebida en la ópera romántica

Miguel Etayo Gordejuela

I.E.S. 'El Cañaveral', Móstoles (Madrid)

migueletayo@telefonica.net

RESUMEN

En este artículo se plantea un recorrido por la ópera romántica, a través de sus autores más representativos, haciendo especial hincapié en el consumo de alimentos y bebidas alcohólicas. Se verá el importante papel que juegan fundamentalmente estas últimas –en concreto el gran surtido de los vinos citados– en el desarrollo de la acción, unas veces alegre y otras tantas trágica.

Palabras clave: Ópera, Romanticismo, comida, vino, brindis.

ABSTRACT

This article proposes a journey through the romantic opera, seen in its more representative authors, focusing in the food and the -almost always- alcoholic drinks. The important role that these last -specially the wine- play in the action will be seen, sometimes funny, some others tragic.

Key words: Opera, Romanticism, food, wine, cheers.

Difícilmente encontramos en el gran repertorio de la ópera, de cuño romántico, que los personajes coman. Si en LA BOHÈME hay escenas y enumeraciones como éstas es para subrayar su ausencia habitual en las vidas de unos soñadores mal comidos. Propongo la audición, no sólo la lectura, de estos pasajes, fáciles todos de encontrar:

1. LA BOHÈME (Puccini, 1896) [Pistas 01 y 02]

(Se abre la puerta y entran dos mozos: uno lleva comida, botellas de vino y cigarros; el otro varios haces de leña. Ante el ruido los tres artistas se vuelven y se lanzan sobre las provisiones, colocándolas sobre la mesa. Colline coge la leña y la acerca a la chimenea. Afuera empieza a anochecer)
 Colline. Legna!
 Marcello. Sigari!
 Rodolfo. Bordò!
 Todos. Le dovizie d'una fiera il destin ci destinò.
 (Se van los mozos)
 Schaunard (entra y con gesto teatral lanza al aire unas monedas).

La Banca di Francia
 per voi si sbilancia.
 Colline (recogiendo monedas con Marcello y Rodolfo). Raccatta, raccatta! Marcello. Son pezzi di latta!...
 Schaunard. Sei sordo?...
 Sei lippo?
 Quest'uomo chi è?
 Luigi Filippo!
 M'inchino al mio Re!
 Todos. Sta Luigi Filippo ai nostri pie'!
 (Todos disponen las vituallas sobre la mesa)

Al final ni siquiera se quedan a cenar y guardan todo para cuando vuelvan las vacas flacas, que será sin duda pronto. Prefieren salir a gastarse el dinero en el Café Momus. La evocación del Barrio Latino, anticipando un tema orquestal característico, aparece trufada de especialidades culinarias muy populares.

Schaunard (viendo que están a punto de comerse el pastel). Ed or che fate?
 No! Queste cibarie sono la salmeria pei di futuri tenebrosi, oscuri.
 Come? Pranzare in casa il di della vigilia?
 Mentre il Quartier Latino le sue vie adoba di salsiccie e leccornie?
 Mentre un olezzo di frittelle

imbalsama le vecchie strade?
 È il di della vigilia!
 Là le ragazze cantano contente ed han per eco ognuna uno studente!
 Un po' di religione, o miei signori: si beva in casa, ma si pranzi fuori.

La última frase es clave: "bebamos en casa y comamos fuera". Una decisión paradigmática: en la ópera se bebe en el escenario pero, al parecer, se come entre bambalinas. Antes de abandonar a Des Grieux, Manon Lescaut se despide con

mucho sentimiento de la mesa donde comió con él tantas veces, siempre, claro está, fuera de escena, y no sabemos si comieron perdices, como se prometían, o qué comieron. De hecho no alude a la comida sino sólo a los abrazos y al vaso, a la bebida que compartían:

2. MANON (Massenet, 1884) [Pista 03]

Manon. Adieu, notre petite table, qui nous réunit si souvent!	Adieu, notre petite table!
Adieu, adieu, notre petite table, si grande pour nous, cependant...!	Un même verre était le notre.
On tient, c'est inimaginable	Chacun de nous, quand il buvait y cherchait les lèvres de l'autre...
si peu de place... en se serrant...	Ah! Pauvre ami, comme il m'aimait!
	Adieu, notre petite table, adieu!

Sólo a los niños, personajes orales, se les permite que la comida esté en el centro de sus intereses, como comprobamos en HÄNSEL Y GRETEL de Humperdink, una curiosa ópera en la que la comida está presente desde el principio hasta el final:

3. HÄNSEL UND GRETEL (Humperdink, 1893) [Pista 04]

Hänsel y Gretel. Jawohl, das klingt recht schön und glatt, aber leider wird man davon nicht satt!	geschmauset mehr? Eierfladen und Butterwecken, kaum weiss ich noch, wie die tun schmecken.
Ach, Gretel, wie lang ist's doch schon her, dass wird nicht's gut's	Ach Gretel, ich wollt...

Pero los niños rara vez aparecen en el repertorio, y menos como protagonistas. Si los protagonistas de la ópera casi nunca comen, los espectadores se resarcen durante los intermedios en el ambigú. Aquí tenemos una lista de precios muy curiosa del Teatro Real hace exactamente 100 años, con sus faltas de ortografía y todo:

LISTA DE PRECIOS DEL TEATRO REAL EN 1907:

COMIDAS	Ptas	Agustín Blázquez	10
Consomé caliente o frío	1	N.P.U.	10
Ostras (docena)	3	C.Z. Rivero	9
Emparedados de fiambre	4	Jerez Primo de Rivera	9
Id. foigras	6	Oporto	11
Langostinos, mayonesa	4	Manzanilla Blázquez	8
Langosta tártara	4	Riscal	4
Merluza o pescadilla	2	Montilla	6
Truchas escavechadas	2	López Heredia	2,50
Rosbif	2	Id. (chica)	1,50
Ternera	2	Id. (blanco)	3
Jamón crudo o dulce	2	Id. (chica)	1,75
Cabeza de jabalí	2		
Pavo trufado	2	LICORES	
Lengua a la escarlata	2	Martel, copa	1
Pollo	4	Domeck	1
Perdiz escavechada	2	Cumel	1
Mortadela	2	Sartres	1
Ensalada rusa	1	Curasao (copa)	1
		Ojén	0,50
POSTRES		Benedictino	1
Queso Chester	1	Pipermín	1
Rosford	1	Whisky	1
Gruyer	1	Cerveza inglesa (botella)	3
Bola	1	Id. id. (chica)	1,50
Manchego	1	Id. del Águila (grande)	1
		Id. id. (chica)	0,75
VINOS		Sifón y soda	0,50
Cordon Rouge	22	Sidra, Valle Ballina	2,50
Id. id. (media)	11		
Moet Chandon	14	SERPENTINAS Y CONFETTI	
Id. id. (media)	7,50	Paquete de 25, de 40 m. Cada una	1
Viuda Clicot	22	Bolsa de confetti	1
Imperial	12		
Burdeos San Julien	8	GUARDARROPA	
Id. Lafite	8	Cada prenda	1

A Rossini, definitivamente afincado en París, le encantaba añadir foie trufado a los platos que más le gustaban: turnedó, caneloni... Últimamente estas recetas están desapareciendo de la carta de los restaurantes, desplazadas por la renovación de la alta cocina. Pero Rossini nunca dejó comer a sus personajes en escena y su maravillosa aria 'del arroz' -"Di tanti palpiti", que con tanta razón ensalza Stendhal- de la ópera TANCREDO (1813), se llama así porque le costó componerla lo que dura el último hervor de un arroz veneciano que le iban a servir: cuatro minutos -esto lo cuenta también Stendhal-.

En cambio la bebida sí está bien representada en la ópera. El gesto de beber es mucho más elegante que el de comer, y sus efectos los cuenta muy bien Sir John Falstaff, buen bebedor. Una progresión espectacular de sonido rotundamente moderno:

4. FALSTAFF (Verdi, 1893) [Pista 05]

Falstaff. Buono. Ver del vin dolce
e sbottonarse al sole, dolce cosa!
Il buon vino sperde
le tette fole dello sconforto,
accende l'occhio e il pensier,
dal labbro sale al cervel
e quivi risveglia
il picciol fabbro dei trilli;

un negro grillo che vibra
entro l'uom brillo.
Trilla ogni fibra in cor,
l'allegro etere al trillo guizza
e il giocondo globo squilibra
una demenza trillante!
E il trillo invade il mondo!!!

Unos efectos, claro está, mucho más interesantes y teatrales que los de la comida.

Lo mejor es que la bebida actúa como por ensalmo, inmediatamente sobre el espíritu de los protagonistas, lo que en el teatro, y en un teatro 'comprimido' como la ópera, es utilísimo. En la ópera la acción se comprime en la misma medida que se expande la expresión de los sentimientos, en alas de la música. De esto vamos a hablar: no tanto del espíritu de los protagonistas, sino del del vino, de las bebidas espirituosas, del alcohol. Consagramos, por tanto, a Baco esta rapidísima cata virtual y cantamos a la puerta de la taberna con Johann y Schmidt:

5. WERTHER (Massenet, 1892) [Pista 07]

(La plaza. Al fondo el templo. A la izquierda la casa rectoral. A la derecha, al fondo, la carretera y los campos. A la derecha la taberna, rodeada de lúpulo. Ante el templo unos tilos podados que dejan ver la puerta. Un banco bajo los tilos, cerca de la entrada de la rectoral. Schmidt y Johann están sentados a una mesa ante la taberna 'El buen tiempo'. Domingo por la tarde.)

Johann y Schmidt (a la vez, con el vaso en la mano). Vivat Bacchus, semper vivat!

C'est dimanche! Vivat Bacchus!

No es más que un claro pasajero entre las borrascas que sobrevuelan el escenario cada vez que aparece el protagonista. Empecemos por lo más alto con el elixir de TRISTÁN E ISEO, desencadenante de su amor trágico. Verdi, como buen operista italiano, nos pormenorizaba este tipo de efectos haciendo hablar al locuaz sir John pero Wagner nos los 'pinta' con la orquesta. Si en algún caso es imprescindible la audición es en éste. Esto es lo que les pasa en tiempo real a Iseo y a Tristán nada más apurar la copa del filtro amoroso:

6. TRISTAN UND ISOLDE (Wagner, 1865) [Pista 06]

(Tristan lanza la copa lejos de sí;
ambos permanecen transfigurados
como en trance)

Isolde. Tristan!
Tristan. Isolde!
(Isolde cae sobre él)

No conocemos su composición pero el alcohol debe entrar indudablemente en aquella fórmula secreta de efectos fulminantes. La misma que dice poseer en otra ópera escrita treinta años antes el Doctor Dulcamara, charlatán que en realidad no vende otra cosa que Burdeos corriente. El tratamiento no puede ser más opuesto: en lugar de lo sublime romántico wagneriano, humor y hedonismo puro:

7. L'ELISIR D'AMORE (Donizetti, 1832) [Pista 08]

Nemorino. Ehi... dottore... un
momentino...

In qual modo usar si puote?

Dulcamara. Con riguardo, pian, pianino.

La bottiglia un po' si scuote...

poi si stura... ma si bada...

che il sapor non se ne vada.

Quindi al labbro lo avvicini

e lo bebi a centellini,

e l'effetto sorprendente

non ne tardi a conseguir.

Nemorino. Sul momento?

Dulcamara. A dire il vero
necessario è un giorno intero.

(Tanto tempo è suficiente

per cavarmela e fuggir.)

Nemorino. E il sapore?

Dulcamara. Egli è eccellente. (È Bordò,
non elisir.)

Nemorino. Obbligato, ah! Sì, obbligato!

Son felice, son beato.

Elisir di tal bontá,

benedetto chi ti fa.

Ópera bufa químicamente pura: alegría de vivir e inspiración melódica inagotable. Imposible empezar por una más popular denominación de origen, appellation controllée. Hay otras muchas en la ópera. La que tiene más abolengo es el legendario vino de Chipre, el más antiguo del mundo según estudios recientes, que tanto gustaba a Ricardo Corazón de León y que al parecer tuvo culpa en la pereza con que abandonó aquella isla, camino de Tierra Santa. En OTELLO será el instrumento de la perdición del buen capitán Casio, al que Yago envuelve magistralmente hasta hacerle aparecer como borracho, negligente e incluso violento. Sólo un trocito de una escena de incomparable teatralidad. ¡Shakespeare y Verdi!

8. OTELLO (Verdi, 1887)

I ago. Nessun più rafrena quel nembo
pugnace!
Si gridi l'allarme! Satana gl'invade!
Chipriotas. All'armi! All'armi! Soccorso!
Soccorso!
(Llega Otello seguido de gente que
porta antorchas)
Otello. Abbasso le spade!
(Los combatientes se detienen.
Montano se apoya contra un soldado.
Las nubes se aclaran.)
Olà! Che avvien? Son'io fra i Saraceni?
O la turchesca rabia è in voi trasfusa
da sbranarsi l'un l'altro?

Onesto Iago,
per quel amor che tu mi porti, parla.
I ago. Non so... qui tutti eran cortesi
amici,
dianzi, e giocondi... ma ad un tratto,
come se un pianeta maligno
avesse a quelli smagato il senno,
sguainando l'arme,
s'avventano furenti...
avess'io prima stroncati i pie'
che qui m'adusser!

'El rey de los vinos y el vino de los reyes' es este vino de pasas de Chipre, ganador del primer concurso internacional de vinos convocado en París a finales de la Edad Media. Se comercializa hoy bajo la denominación 'Comandaria', y se obtiene de viñedos mayoritariamente eclesiásticos -allí, como en Grecia, no llegó la desamortización-.

En la francachela de los amigos de Gennaro, de LUCRECIA BORGIA, basada en Víctor Hugo, se sirven vinos de Madeira, del Rhin y, por supuesto, el rey, el de Chipre. Y también aparece el vino de Sicilia, vino de Siracusa con el que brindan sin saber que ha sido envenenado. Vemos en el texto cómo la escena en casa de la Negroni empieza ensalzando estos famosos caldos:

9. LUCREZIA BORGIA (Donizetti, 1833) [Pista 09]

Todos. Viva il Madera! Viva! Viva!
Evviva il Reno
che scalda e aviva!
Dei vini il Cipro è re.
I vini, per mia fè,
son tutti buoni.

Viva il Madera!
Viva!
Viva il Reno!
Viva! Viva!
Il Cipro!
Tutti son buoni, viva, viva!

Pero haremos mejor si escuchamos un poquito del brindis que sigue, uno de los más logrados ejemplos de lo que casi constituye un auténtico subgénero del teatro lírico:

Orsini. Il segreto per esser felici
so per prova, e l'insegno agli amici.
Sia sereno, sia nubilo il cielo,
ogni tempo, sia caldo, sia gelo,
scherzo e bevo, e derido gl'insani
che si dan del futuro pensier, ah.
Non curiamo l'incerto domani,

se quest'oggi n'è dato goder.
Liverotto, Vitellozzo, Petrucci y los
demás.
Sì, non curiamo l'incerto domani,
se quest'oggi n'è dato goder,
N'è dato goder...

¡Quién como Donizetti! También con vino de Sicilia, seguramente joven, brinda Turiddu antes de acudir a su cita con la muerte en CAVALLERIA RUSTICANA. Una vez más, el vino sabroso anticipa la tragedia:

10. CAVALLERIA RUSTICANA (Mascagni, 1890) [Pista 10]

(Todos se acercan a la mesa de la
hostería y cogen los vasos)
Turiddu. Viva il vino spumeggiante
nel bicchiere scintillante,
come il riso dell'amante
mite infonde il giubilo!

Viva il vino ch'è sincero,
che ci allieta ogni pensiero,
e che affoga l'umor nero
nell'ebrezza tenera.
Todos. Viva!

Incluso lady Macbeth brinda con vino:

11. MACBETH (Verdi, 1847/65)

Lady Macbeth. Si colmi il calice di vino eletto; nasca il, diletto, muoia il dolor. Da noi s'involino gli odi e gli sdegni, folleggi e regni qui solo amor. Gustiamo il balsamo d'ogni ferita, che nova vita	ridona al cor. Cacciam le torbide cure dal petto; nasca il diletto, muoia il dolor. Todos (repiten). Cacciam le torbide Cure dal petto; nasca il diletto, muoia il dolor.
---	---

Hay que recordar que para facilitar el asesinato del rey Duncan le habían mezclado somnífero... en el vino.

Hay más brindis, como el de HAMLET de Thomas pero no acabaríamos. Célebre antaño, parece haber caído en el olvido el brindis de nuestra MARINA de Arrieta, antaño popular canción báquica en nuestro país: "A beber, a beber y a apurar".

Cómo no, esto nos lleva al brindis más famoso hoy día: a otro 'carpe diem' cuya escucha podemos excusar de tan repetido.

12. LA TRAVIATA (Verdi, 1953) [Pista 11]

Alfredo. Libiamo ne' lieti calici che la bellezza infiora, e la fugevol ora s'inebrii a voluttà. Libiam ne' dolci fremiti	che suscita l'amore poichè quell'occhio al core (señalando a Violeta con el gesto) onnipotente va.
---	---

D. Fco. Javier Girón, catedrático de Estadística de la Universidad de Málaga y vicepresidente de la Academia del Vino de Málaga, discutía hace pocos años, en una estupenda conferencia seguida de concierto, la costumbre de servir champán para este famoso brindis. Con sesudas razones, basadas en el momento de la fiesta y la moda de la época, sostiene que bien podría tratarse de vino de Málaga, entonces muy difundido. ¡Precisamente!

Desde luego donde sí se nombra al vino de Málaga es en este otro pasaje de LA CENERENTOLA, de Rossini, después de amenazar gravemente a los vinateros que echen agua al vino. Don Magnífico juega por un momento a gobernar, con un monólogo de la mejor tradición napolitana:

13. LA CENERENTOLA (Rossini, 1817)

Don Magnifico. Noi Don	di nostra propria	è fatto già.
Magnifico...	autorità, riceva l'ordine	Don Magnifico. Ora
(observando cómo	chi leggerà,	affiggetelo
escriben)	di più non mescere	per la città.
questo in maiuscole.	per anni quindici	Caballeros. Il pranzo in
Bestie! Maiuscole.	nel vino amabile	ordine
Bravi! Così.	d'acqua una gocciola.	andiamo a mettere.
Noi Don Magnifico	Alias capietur	Vino a diluvio si beberà.
Duca e Barone	et stranguletur	Don Magnifico. Premio
dell'antichissimo	perché eccetera	bellissimo
Montefiascone;	laonde eccetera	di piastre sedici
Grand'intendente;	Barone eccetera.	a chi più Malaga
Gran presidente,	(firmando)	si succhierà.
con gli altri titoli	Caballeros.	
con venti eccetera,	Barone eccetera;	

Efectivamente los vinos españoles merecieron subir al escenario de la ópera romántica. El poderoso jefe de la policía pontificia, el barón Scarpia, que acosa y extorsiona en su despecho a la pobre cantante Floria Tosca, le ofrece una preciosa copa de vino de España. Un contraste de gran efecto: sensualidad en medio de la brutalidad, luz en lo tenebroso, belleza en el horror.

14. TOSCA (Puccini, 1900) [Pista 12]

Scarpia (se acerca a la mesa, ve su cena abandonada a la mitad y se vuelve tranquilo y sonriente). La povera mia cena fu interrotta. (Ve a Tosca abatida, inmóvil, todavía junto a la puerta.)
 Così accasciata? Via, bella signora, sedete qui. Volete che cerchiamo insieme, Tosca, il modo di salvarlo? (Tosca se estremece y le mira; Scarpia siempre sonriente se sienta, invitando al tiempo a Tosca a sentarse.)
 E allor sedete, e favelliamo.
 E intanto un sorso.

È vin di Spagna.
 (Llena el vaso y se lo acerca a Tosca.)
 Un sorso per rincorarvi.
 Tosca (mirando siempre fijamente a Scarpia se acerca lentamente a la mesa y se sienta resuelta frente a él; después, con el tono de su más profundo desprecio, le pregunta.). Quanto?
 Scarpia (imperturbable, sirviéndose de beber). Quanto?
 Tosca. Il prezzo!

Qué vino fuera éste, si de Colmenar o de San Martín de Valdeiglesias, nadie se ha ocupado hasta ahora de discutirlo. En cambio sabemos que en la taberna de Lilas Pastia (españolísimo nombre), de CARMEN de Bizet, se sirve, muy apropiadamente, vino de manzanilla:

15. CARMEN (Bizet, 1875) [Pista 13]

Carmen (con intención, mirando frecuentemente a Don José, que se va acercando poco a poco). Près des remparts de Séville
 chez mon ami Lilas Pastia,
 j'irai danser la séguedille
 et boire du Manzanilla,

j'irai chez mon ami Lilas Pastia.
 Oui, mais toute seule on s'ennuie,
 et les vrais plaisirs
 sont à deux...
 Donc pour me tenir compagnie,
 j'amènerai mon amoureux!
 (riéndose)

Y también es explícito Sir John Falstaff al reclamar el más internacional de nuestros caldos de exportación desde el mismo arranque de la obra, 'ex abrupto', sin siquiera preludeo:

16. FALSTAFF (Verdi)

Dr. Caius (entrando). Falstaff!
 Falstaff (ignorando las voces de
 Caius, llama al posadero, que se
 acerca). Olà.
 Caius. Sir John Falstaff!
 Bardolph (a Caius). Oh! Che vi piglia?!
 Caius (gritando todo el tiempo y
 gesticulando cerca de Falstaff, que no

le presta atención). Hai battuto i miei
 servi!
 Fastaff (al posadero, que sale para
 cumplir el encargo). Oste! Un altra
 bottiglia di Xeres.

Estos vinos se consiguen hoy fácilmente y seguramente los hemos probado todos: el Jerez, el Málaga, el Madeira, el champán, el vino siciliano (lo sirven en los restaurantes italianos de Madrid), el Burdeos o el del Rhin. El que no se encuentra en los supermercados españoles es el Comandaria. Yo habría preferido que los fuéramos catando a medida que lo exigiera el guión, pero tuve miedo de que al ser tantos, comprometiéramos nuestra entereza:

17. LES CONTES D'HOFFMANN (Offenbach, 1881)

(La taberna de Maese Luther. Es de
 noche: un rayo de luz ilumina la
 escena. El coro se hace oír desde
 fuera de la escena.)
 Los espíritus de la cerveza y del
 vino. Glou! Glou! Glou! Glou! Glou!
 Los espíritus del vino. Je suis le vin!
 Todos. Glou! Glou! Glou! Glou! Glou!

Los espíritus de la cerveza. Je suis la
 bière, ah!
 Todos los espíritus a la vez. Glou! Glou!
 Glou! Nous sommes
 les amis des hommes;
 nous chassons d'ici langueur et souci.
 Glou! Glou! Glou! Etc.