

El arte efímero: ópera y gastronomía

Alberto Osácar Ibarrola

Aunque a priori pudiera parecer forzado encontrar puntos de conexión entre la ópera y la gastronomía con una breve reflexión pronto descubrimos que el paralelismo es mucho más amplio que el que pudiéramos imaginar si centráramos esta relación sólo en lo puramente anecdótico.

Por este motivo, abordaré el tema bajo una doble perspectiva. La primera centrada en el paralelismo que existe entre ambas bajo el prisma de la creación artística y la segunda, repasando cómo el arte culinario ha servido de pretexto argumental o hilo conductor en muchas óperas a lo largo de la historia y cómo muchos artistas del mundo de la lírica se han visto atraídos por la gastronomía.

Desde hace ya unos cuantos años la gastronomía se ha incorporado a nuestra sociedad como una manifestación artística más. En el pasado la cocina era artesanía, pura reproducción de recetas tradicionales, maravillosas invenciones de nuestras madres, abuelas y bisabuelas mientras que en la actualidad, los cocineros tienen libertad para crear, interpretar y actualizar esas viejas formulas que han servido de punto de partida para esta nueva manifestación artística y se han convertido en auténticos artistas, con relieve incluso mediático.

Lo más característico de esta relación es que ambas necesitan **un escenario**, un lugar físico para que el público pueda conocerlas, gustarlas y aplaudirlas. La ópera no puede entenderse fuera del escenario en que se desarrolla. En el patio de butacas, normalmente a oscuras, el público la escucha, la interioriza, la aprecia o la desprecia. Lo mismo ocurre con la cocina, es indispensable un escenario, el comedor de una casa o de un restaurante, el espacio físico donde se sitúa la mesa y donde poco a poco el cocinero va haciendo desfilar los platos, bien recreaciones de esas antiguas recetas o bien sus propias creaciones culinarias. En este caso, los comensales son los espectadores que comparten con el cocinero su creación.

Cuando visitamos un restaurante o incluso cuando recibimos a los amigos en nuestra casa asistimos y organizamos una verdadera representación teatral en todos los sentidos. Visitar los lugares en los que ofician los grandes maestros es perfectamente comparable a acudir al estreno de una ópera. Igual que deseamos asistir a una representación de ópera en un famoso teatro queremos probar las delicias culinarias en los afamados restaurantes.

Pero además hay otra característica mucho más determinante, ambas son recreaciones **efímeras**, se acaban en cada sesión, en cada representación, en cada comida. Son “artistas” capaces de crear obras extraordinarias, tanto desde el punto de vista del gusto, el tacto o el olfato como, también, desde el punto de vista estético. Otras expresiones artísticas como la arquitectura, la escultura o la pintura permanecen, son iguales hoy que mañana, sin embargo, la interpretación de una obra lírica nunca es igual a una anterior, siempre son diferentes.

La misma orquesta, el mismo cantante o el mismo coro bajo la misma partitura suenan diferente un día que otro. Es cierto, se dirá, que hoy día pueden mantenerse con las nuevas tecnologías grabaciones históricas que “congelan” momentos mágicos que vuelven a hacer aflorar en nosotros sentimientos y percepciones diferentes pero basadas en una misma ejecución. Pero en vivo, en la realidad de un escenario, cada día la música, la interpretación de todos los elementos actores de una ópera suena e interpreta de forma diferentes.

Exactamente lo mismo ocurre con la comida. El mismo cocinero, con los mismos ingredientes y la misma receta consigue resultados diferentes cada vez que se enfrenta a los fogones. Es curioso cómo el mismo plato tomado en el mismo restaurante y cocinado por la misma persona sabe de forma diferente en cada ocasión. Además, también porque los productos tampoco son los mismos. Un fruto no es igual que otro aunque procedan de la misma planta. Cómo una ternera o un pescado aunque sean de la misma especie, del mismo tamaño y aparentemente iguales, suelen ser normalmente muy diferentes en cada caso.

No podemos olvidar tampoco que otro de los fines que persigue tanto la ópera como la gastronomía es la **consecución de un placer**, de un deleite traducido en momentos de satisfacción también efímeros. A título de anécdota, cabe recordar cómo calificaba el dramaturgo Bertolt Brecht, a ese tipo de óperas que lo único que perseguían era el pasatiempo o disfrute intrascendente, sin conseguir en el espectador la más mínima conciencia social. De “ópera culinaria” calificó Brecht el resultado de su colaboración con el músico Kurt Weill en la ópera “*Auge y caída de la ciudad de Mahagonny*”, ya que para él, esta era un tipo de obra que, simplemente deleitaba a la audiencia en lugar de hacerle reflexionar, como en el teatro “didáctico” que él propugnaba. En definitiva, era un producto de puro consumo que no propiciaba en absoluto la más mínima reflexión en el espectador.

Entrando en la segunda parte de mi exposición como he comentado al principio y adentrándonos en los vínculos más anecdóticos de la relación entre gastronomía y ópera, a lo largo de la historia el fenómeno culinario ha

aparecido de forma más o menos recurrente en muchos de los títulos que conforman el grupo de obras del repertorio operístico. Con mayor fortuna el vino, los licores han dado pie a famosísimas piezas de sobra conocidas.

Hacer una relación exhaustiva de todas aquellas obras en las que la gastronomía ha tenido algún tipo de protagonismo podría resultar, además de una ardua labor, un trabajo más propio de una investigación que, obviamente, queda fuera del propósito que me ocupa. Banquetes, fiestas o meros actos de la cotidiana tarea de alimentarse son los momentos que los compositores han aprovechado para poner su música creando en algunos casos páginas celebérrimas. Quien no ha escuchado el famoso brindis de *La Traviata* o *Marina*, o quién no recuerda famosas frases como *la cena é pronta* o *andiamo a tavola* que, en muchos casos, son la única frase que el personaje de turno dice en toda la obra pero que sirve para satisfacer su necesario momento de gloria en el espectáculo.

Haciendo un rápido recorrido por la historia de la ópera y tomando como punto de partida a Mozart, de todos sus títulos donde la comida o la bebida adquieren protagonismo, en el que más se puede apreciar la complicidad de estos elementos es en ***Don Giovanni*** donde las referencias son frecuentes y han hecho que alguno haya planteado, incluso, toda la obra como un festín. *Leporello*, criado de Don Juan, se queja en su entrada en escena de su condición de subordinado que le hace “*comer mal y dormir poco*”, necesidad de alimento que en su señor, Don Juan, se transforma en la subordinación de la buena comida al amor de las mujeres con frases como “*Dejar las mujeres?...son más necesarias que el pan que como. Que el aire que respiro...*”, y que dice a Doña Elvira...“*tú que tienes la boca más dulce que la miel llevas el azúcar dentro del corazón...*”; que se sirve de las invitaciones al banquete para seducir a Zerlina ofreciendo “*chocolate, sorbetes, pastas, jamones*” y que acaba sucumbiendo a su propio destino en una invitación a cenar a la estatua del Comendador. En definitiva, todo un repertorio de aproximaciones a la gastronomía que revela perfectamente las motivaciones de los personajes.

Otras menciones aparecen en ***Cosí fan tutte*** donde hay una expresa distinción entre el apetito o hambre que Guillermo siente después del llamado trío de la risa, comparado con Fernando, el otro protagonista, que en su famosa aria *un aura amorosa* declara poéticamente que sólo quiere alimentarse de amor.

Pero donde Mozart realiza una auténtica exaltación del vino y las mujeres es en ***El Rapto en el Serrallo***, donde Pedrillo y Osmin cantan el famoso dúo *Vivat Bacchus* que acaba cuando el malvado Osmin duerme borracho, sin remordimiento alguno por contravenir las leyes de su religión que le impiden beber alcohol.

Con Giocchino Rossini sorprende que habiéndole dedicado numerosos platos (“consomé Rossini”, “arroz Rossini”, “Tournedó Rossini”, etc...), siendo él mismo autor de numerosas recetas, no haga más referencias culinarias en sus óperas. La más conocida de todas, sin duda, es **La Cenerentola**, en la que *Don Magnífico*, padrastro de *Agelina*, la protagonista, se hace ilusiones como suegro del príncipe y se las promete felices con “*surtidos de gallinas, golosinas, marinados, vainilla, café y botellas*”, recomienda después “*el helado con las comidas*”, mostrando su interés por “*el Málaga*”, vino que el compositor de Pésaro se hacía enviar desde España. Rossini también fue un gran anfitrión e instituyó en su casa de París los denominados “sábados musicales”, cenas en las que dieciséis selectos invitados disfrutaban de la hospitalidad del músico.

Llegamos a Giuseppe Verdi, el compositor de óperas por antonomasia para muchos tiene la referencia más explícita a la gastronomía en una de sus obras menos conocidas **La forza del destino**, opera considerada de no muy buena fortuna ya que a la misma están asociados una serie de infortunios entre los cuales el más famoso sea la del célebre barítono Leonard Warren que murió cantando esta ópera sobre las tablas del antiguo Metropolitan Opera House de Nueva York. La escena primera del segundo acto sitúa la acción en una cocina de una taberna a donde acude Don Carlos en busca de su hermana y su amante autor del crimen accidental que acaba con la vida de su padre el Marqués de Calatrava. Se inicia la escena con la famosa frase que pronuncia el Alcalde *la cena é pronta* con la consiguiente bendición de los alimentos y cata de las viandas de las que dan buena cuenta todos los presentes en la taberna.

Referencias al vino son más comunes en las óperas verdianas como **Ernani**, **Falstaff**, personaje gordo y bebedor o **Rigoletto**, donde el Duque de Mantua antes de entonar la famosa *Donna e mobile* reclama una botella de vino, etc...

Continuando en Italia y en el siglo XIX nace otro de los compositores referentes en la historia de la ópera, Giacomo Puccini. Varias son las citas gastronómicas que también podemos encontrar en sus óperas. La primera, **La Bohème**, en la que la penuria en la que viven sus protagonistas propia de la bohemia parisina que se refleja en su historia tiene su contrapartida en la escena del Café Momus donde sus protagonistas se dan un buen festín ordenando al camarero “*ciervo asado, pavo, langosta, ragú, vino del Rhin, etc...*”, mientras los vendedores callejeros pregonan sus mercancías “*naranjas, dátiles, castañas asadas, nata montada, caramelos, etc...*”. Del resto de obras del autor de Lucca, aparte de las tentaciones glotonas de *Suor Dolcina* en **Suor Angelica** y las alusiones al vino que beben los frailes que aparecen en **Gianni Schicchi**, la mejor representación gastronómica pucciniana la encontramos en **Tosca**, en cuyo acto segundo encontramos al perverso *Baron Scarpia* cenando cuando afirma *que su pobre cena fue interrumpida* al aparecer en escena *Mario*

Cavaradossi al que están torturando. En esa misma escena acaba ofreciendo a la protagonista *Floria Tosca* una copa de vino de España (*un sorso, e vin di Spagna*, le dice) antes de perecer asesinado en sus manos.

Otras alusiones a las bebidas espirituosas aparecen en otras obras. Así, por ejemplo en la opereta ***El Murciélago***, de Johann Strauss se hace toda una exaltación de las bebidas alcohólicas enumerándose el Madeira, el Tokay, el Slibowitz y por supuesto el Champagne. Por su parte, Richard Strauss en ***Arabella***, su protagonista Adelaide se inclina expresamente por este último licor, en especial el *Möet-Chandon, médium dry*. Y Pietro Mascagni, en ***Cavalleria rusticana***, utiliza el vino en una de sus escenas para invitar a todos los aldeanos a brindar con vino.

Aparte de las referencias en los libretos operísticos a temas gastronómicos es interesante comprobar cómo también muchos de los divos y divas operísticos han demostrado su debilidad por la gastronomía de muy diferentes formas.

Que a los cantantes de ópera les ha gustado comer lo demuestra el hecho de que muchos de ellos han paseado sus orondas figuras por los escenarios en el pasado y con bastantes problemas, por cierto, en el presente, bajo la “dictadura” de los directores de escena, es decir, los encargados de poner la mesa, siguiendo con la asociación entre gastronomía y ópera que he mencionado al principio. La afición y manías de Enrico Caruso por la comida italiana en sus periplos americanos fue famosa. Al igual que la moda de dar nombre de ilustres cantantes a platos. *Nellie Melba* fue honrada por el chef Auguste Escoffier con varios platos preparados en su honor, como la *Copa Melba*. De igual modo, a Luisa Tetrazzini le fue dedicado el *Pollo a la Tetrazzini*.

Más recientemente, el tenor verdiano por antonomasia, **Carlo Bergonzi** encontró en la gastronomía el consuelo a su retiro abriendo en Busseto, tierra natal de Giuseppe Verdi, el restaurante *I due foscari* recordando el título de la ópera verdiana.

Como no podía ser menos, el infatigable y omnipresente **Plácido Domingo** también ha hecho incursiones dentro del mundo de la gastronomía. Retomando la tradición emprendida por su abuela paterna en Zaragoza, donde regentó hasta los años treinta del siglo pasado una fonda-restaurant -*Casa Viuda de Domingo*- que todavía sigue abierto y regentado bajo el nombre de *Casa Colas* por los descendientes de la familia que adquirió entonces el negocio, el tenor más afamado del planeta continúa empeñado en seguir los pasos de su abuela y ya en 1996 se adentró en el sector de la restauración abriendo su primer restaurante propio en Nueva York. Esta primera experiencia no tuvo éxito estando a punto de cerrar el restaurante. Pero conoció al afamado chef

mexicano, Richard Sandoval y, junto a él, en 2002, decidieron reformar el local, que pasó a llamarse *Pampano*, se olvidó de la comida española y se transformó en un local de pescado con acento mexicano. Esta alianza fue creciendo y hoy explotan cerca de una decena de restaurantes en EEUU y México, con marcas como *Pampano*, *Zengo* o *La Sandía*. Los dos socios ampliaron recientemente su presencia en Nueva York, con la apertura de su segundo restaurante en la Gran Manzana especializado en comida asiática y latina de vanguardia.

Pero no suficientemente satisfecho con la aventura americana hace pocos meses ha inaugurado en el emirato árabe de Qatar, en el complejo inmobiliario de lujo "La Perle", un nuevo local con el mismo nombre de Pampano, especializándose en cocina mexicana.

Otro tenor español, **José Carreras**, colaboró en 2001 en la publicación del libro *Gastronomía Musical* donde el tenor selecciona cuarenta obras líricas emblemáticas y resume su argumento y características para servir las junto con los platos tradicionales del lugar donde se desarrolla la acción. Platos tan exóticos como el *goma-dare* de *Madame Butterfly*, el *chateaubriand* con patatas *soufflés* de *la Traviata*, el *tiramisú* de *Tosca* o el helado de miel de castaño de *L'elisir d'amore*, se unen aquí con el remojón granadino de *La vida breve* y el cocido madrileño de *Don Carlo* gracias al hilo conductor de la ópera. Cada una de estas 125 recetas incluye además un análisis nutricional.

Más recientemente el famosísimo tenor peruano **Juan Diego Flórez** también ha hecho incursiones gastronómicas en Lima al apoyar su gastronomía en el festival gastronómico *La Cocina de Juan Diego*, ejerciendo de chef en el restaurante *La Rosa Náutica*, una cita que fusionó en 2008 la cocina peruana con la italiana, a gusto del famoso tenor. Además de su afición por la buena mesa, los que pudimos tratarlo de cerca con ocasión de su actuación en Pamplona en 2004 interpretando *La donna del lago* pudimos observar que no sólo apoya la tradición culinaria de su país si no también sus bebidas típicas, como el *pisco*, de la que dio buena cuenta en la fiesta que se ofreció al término de la ópera.

Finalizo mi discurso y lo hago con una reflexión muy simple que ha surgido después de profundizar sobre esta relación, más real que anecdótica, entre la ópera y la gastronomía, y no es otra que ahora comprendo mejor el porqué siempre he considerado que una representación de ópera debe ser culminada con una buena cena.