

## Construcción escénica y público en la *Comedia Tinelaria* de Torres Naharro

JULIO VÉLEZ SAINZ

*Instituto del Teatro de Madrid  
& Universidad Complutense de Madrid*

La *Comedia Tinelaria* tiene, al menos, dos características que la separan del resto de las obras de Bartolomé de Torres Naharro. Por un lado, se trata de la única de las dos comedias “a noticia” del pacense y, por otro, es la única en la que en lugar de encontrar al convencional pastor encontramos al propio autor hablando en la voz de un estudiante. Estos dos hechos han de condicionar nuestro entendimiento de la misma. Es una comedia a noticia en la que, además, encontramos una clara marca autorial. Su excepcionalidad se confirma dentro de su trama impresa, puesto que es la única que, además de en la *Propalladia* de Nápoles (1517), aparece en una versión suelta *princeps* más que posiblemente anterior. Es, pues, una obra excepcional dentro del corpus de nuestro autor.

Pieza en coplas de cuatro versos y pie quebrado (8a4a8b8b8a), escrita en seis lenguas y con veintidós personajes distintos, la *Tinelaria* ha sido una de las obras de Torres Naharro que mayor interés ha despertado en la crítica<sup>1</sup>. Muchos de los estudios se han centrado en su posible representabilidad. Por ejemplo, Luisa de Aliprandini estudia su puesta en escena romana y ofrece curiosos datos de interés para entender la situación del autor en la Roma del momento (1986, 128-36); Jesús García-Varela refleja los métodos de representación de lo grotesco en la corte (1993, 205-211); Nina Davis Cox analiza los largos parlamentos cómicos de los personajes (1988, 139-155); Cecilia Novella estudia

---

<sup>1</sup> Gillet y Lihani proponen una fecha de composición de 1516. Contamos con dos ediciones del momento: una *princeps* que, aunque *sine notis*, parece anteceder a la de 1517 y esta misma. La introducción a la suelta: *Comedia Tinelaria Sanctissimo Domino Nostro D.L.X. Pont. Mar. oblata per Barth. D. Torres Naharro*, A1v (s.f. s.l.) nos da algunos valiosísimos datos para la recreación del ambiente palatino en el que se movía Torres y sobre la práctica compositiva del pacense.

los elementos carnavalescos bajtinianos que encuentra en la obra (1992); Jack Shaffer acerca sus dos comedias “a noticia” al mundo del teatro breve pues «contain[s] excellent material for the *passo*» (1922, 194). De hecho, contamos en términos escénicos con una buena y relativamente reciente adaptación a las tablas realizada por J. L. Suárez Granda: *Tinelaria. Pícaros en la cocina de un cardenal* (2005) y con una versión que estamos preparando en el Instituto del Teatro de Madrid junto con la compañía Threer, que se titula *Comedia de la cocina*, con una abierta evocación de *La cocina* de Arnold Wesker, de tan interesante versión contemporánea por parte de Sergio Peris Mencheta (2016). En el presente trabajo pretendemos situar la construcción escénica de la obra, la cual tiene lugar a partir de su público nobiliario y curial.

En primer lugar, debemos tener en cuenta el espacio teatral en que la obra se sitúa. El autor aclara que tiene lugar después del yantar, de modo que el público curial-cortesano podrá “ver” (v. 154) cómo comen los familiares que se van a acercar a comer a “este sancto tinelo” desde otro “tinelo”:

Al yantar  
os podéis también llegar  
los que yantado no habréis,  
con un real singular  
y un escaño en que os sentéis<sup>2</sup>. (vv. 165-68)

Torres contrapone dos espacios: el tinelo o comedor “santo” y el comedor de la servidumbre, escandaloso e impío. La invitación a ver y disfrutar de la escena recalca el carácter de comedia a noticia de la obra, pues recordemos que para Torres estas son las que tratan de cuestiones “notadas y vistas”. Así en el *Proemio* se lee:

Cuanto a los géneros de comedias a mí parece que bastarían dos para en nuestra lengua castellana: “comedia a noticia” y “comedia a fantasía”. “A noticia” se entiende de cosa nota y vista en realidad de verdad, como son *Soldadesca* y *Tinellaria*; “a fantasía”, de cosa fantástica o fingida que tenga color de verdad aunque no lo sea, como son, *Serafina*, *Himenea* etc.

El público curial-cortesano, que no conoce de primera mano la realidad de los tinelos de la servidumbre, se muestra como el elemento configurador de la obra, las escenas sirven para participar al público de lo que ocurre en sus

---

<sup>2</sup> Utilizamos nuestra edición de 2013.

propias casas. En la introducción a la suelta de la *Tinelaria* (s.f. s.l.) se aclara exactamente el contexto ante Bernardino de Carvajal:

Acuerdome *que* después de recitada esta *Comedia Tinelaria* a la *Santidad De Nuestro Señor* e a monseñor Reverendísimo Médicis patron mío. *Vuestra Señoría Reverendísima* quiso verla y, después de vista, me mandó *que* en todo caso le diese copia d'ella. Tras d'esto me demandó la causa *porque* no dejava a estampar lo que escrevía. (A1v)

Mantiene Aliprandini que Carvajal seguramente no estuvo presente en la representación de la comedia por lo que seguramente se representó en casa de Giulio de Médicis para regocijo del Papa (128 *et passim*). La cita establece el método de composición de nuestro autor. En primer lugar, ofrecía una lectura en voz alta de la obra a su mecenas, tras lo cual, si la obra era del gusto la representaba (“quiso verla”) y, después, se le daba una copia de la misma, tras lo que se ponía en estampa. Es decir, en el proceso de composición de las obras se deberían encontrar varias copias manuscritas: la de recitado, la de los distintos actores que la representaron, la copia «formal» para dar al mecenas, una copia para imprenta (posiblemente la más cercana a la del mecenas) y, tras esta activa vida en manuscrito, el impreso. Este complejo proceso sirve para explicar (al menos parcialmente) las grandes diferencias (más de cincuenta versos que faltan en la *Propalladia*) que encontramos entre las sueltas de la *Tinelaria* y la edición de la *Propalladia*<sup>3</sup>.

Podemos albergar dudas del espacio escénico en que tuvo lugar la obra, bien pudo ser en el comedor de los señores del palacio, bien en el propio tinelo, o comedor de la servidumbre “en las casas de los grandes” (*DRAE*). La definición de los diccionarios más usuales del tinelo insiste en la confrontación entre el comedor de los grandes y los pequeños. Juan Palet (1605) aclara que el tinelo es “le sale du commun, chez les grands” (292,2), lo que Oudin (1607) traslada como “le sale du commun, aux maisons des grands” (503,1). En la definición de *Autoridades* leemos una descripción más elaborada:

TINELO. s. m. Quadra, ò aposento, en que come la familia de los Señores, y Grandes. Covarr. dice viene del Alemán Tine, que vale lo mismo que Mesa. Lat. *Famulorum cœnaculum*.

---

<sup>3</sup> Para Aliprandini la función tendría lugar después de la comida (“yantar”) en el Palacio de Giulio de Médicis ante su primo el Papa (128). La segunda teoría más difundida situaría la obra en el palacio de Bernardino de Carvajal también en Roma. Posiblemente se pudiera poner en escena en ambos Palacios, De lo que no hay duda, puesto que nos lo dice el autor, es de que tuvo lugar delante del Papa León X.

El *Tesoro* de Covarrubias recalca los elementos que han de haber en el tinelo, una mesa siempre puesta y preparada:

Lugar o aposento donde la familia de un señor se junta a comer, es nombre alemán, de tine, qué vale lo mesmo que mesa o de tix que que sinifica lo mesmo y de allí tixnelo y corruptamente tinelo. Y hase de advertir que estas mesas son ordinarias de gente y que siempre se están puestas, como las de los refitorios. (962 b)

La mesa ha de ser, en efecto, muy larga para poder llamarse mesa de tinelo; Cervantes destaca una similar en el *Quijote*

Ya, en esto, llegaba la noche, y por orden de los que venían con don Fernando había el ventero puesto diligencia y cuidado en aderezarles de cenar lo mejor que a él le fue posible. Llegada, pues, la hora, sentáronse todos a una larga mesa como de tinelo, porque no la había redonda ni cuadrada en la venta. (II, 24).

Rosel indica la actividad que ha de tener lugar: “Tinelo es dinelo, de dinar, que es comer, como allí dixen” (555). En lo que insiste el señor de Minsheu en 1617: “Pransorium vel caenacolum servorum, a dnying or supping place for servants in a house. Angr. Dine, i, prandere” (167, 3). Nicolás Mez de Braidenbach recalca el estatus social del comedor: “Ein gemeiner salle” (268, 1).

La literatura del momento también nos da pistas interesantes sobre los usos del tinelo. Parece que se trata de una palabra que perdió su estratificación alta. Si bien en el XV, encontramos usos elevados como el del capítulo tercero, “Cómo el capitán peleó con las galeras de los Cosarios, é fuyeron dél, é non las pudo tomar”, de *El victorial o Crónica de Pero Niño* (1436) de Gutierre Díez de Games. Cuenta en él cómo persiguieron sus naves a dos corsarios por toda la costa, desde el Cabo de Palos a San Feliu, y de aquí a Marsella, donde D. Pedro de Luna, el antiPapa Benedicto XIII, tenía provisionalmente su morada. Después de algunos recelos, los navegantes castellanos fueron invitados a sus aposentos. Llegados a este punto, dice el alférez Gutierre: “En su semana fue la fiesta de Sant Juan Bautista; el Papa fizo aquel día grand fiesta, é dixo la Misa Mayor. Fizo salva; allí era convidado Pero Niño; é allí comía el Papa en el Tinel; é comían en una mesa solos el Conde de Pallares, é Pero Niño” (59-60). También Cervantes destaca su relación cortesana. Berganza en el *Coloquio de los perros* recuerda que “el capitán era mozo, pero muy buen caballero y gran cristiano; el alférez

no había muchos meses que había dejado la Corte y el tinelo; el sargento era matrero y sagaz, y grande harriero de compañías, desde donde se levantaban hasta el embarcadero” (62).

No obstante, lo normal es que encontremos que el tinelo sea muy pobre en comparación con el espacio de los señores, que en Bartolomeo Scappi (a quien citaré más adelante) se denomina triclinio o salón de banquetes (Krohn, 2016, 130), lo que para Torres sería el “sancto tinelo”. Como destaca el *Diccionario de Autoridades*, Vicente Espinel en su *Relaciones de la vida del escudero Marcos de Obregón* habla de la pobreza de uno de estos:

Era ya tarde, y mostróme el dicho despensero un tinelo donde comían los criados más importantes de la casa, como son gentiles-hombres y pajes. Llegose la hora de cenar, y el tinelo estaba más oscuro que la última cubierta del navío. Entró cierto galancete, aunque no alto de cuerpo, de razonable talle, trigoño de rostro, ceja arqueada, casi de hechura de mariposa de seda, buena expedición de lengua, pocos conceptos y muchas palabras, más lleno de hambre que de hidalguía: y como vió tan lóbrego el aposento, dijo: “Ola, trae aquí velas”. Vino un pícaro, con más andrajos que un molino de papel, con un cabo de vela portuguesa, e hincola en un agujero de la misma mesa tinelar, que si no tuviera nudo la madera, la hincara en la pared. Pusieron en ella unos manteles desvirados, que parecían delantal de zurrador. Sacó aquel galán una servilleta de la faltriquera, no más limpia, pero más agujereada que cubierta de salvadera, y por gran cosa dijo: “Más ha de veinte años que la tengo conmigo, lo uno por no ensuciarme con estos manteles; lo otro, porque me la dió cierta señora, que no quiero decir más”. Pusiéronles a cada uno un rábano, cuyas hojas fueron la ensalada, y el rábano el sello estomacal. (40)

En el *Aula de cortesanos* de Cristóbal de Castillejo se lee en boca de Prudencio al hablar de los escuderos cortesanos que:

Lucrecio, temprano o tarde  
destas miserias y duelos,  
y de entrar en el alarde  
de despensas y tinelos  
de señores,  
y de la hambre y olores  
de la más limpia y mejor,  
cuanto más de los primores  
de la del Comendador. (52)

En la relación entre tinelo y hampa insiste Quevedo en el romance [¿Estamos entre cristianos?] al atacar a las damas pedilonas (un *topos* quevediano):

Honestas son por el cabo;  
 a serlo así por el medio,  
 a las dos sobrara mucho,  
 y a mi me faltara menos.  
 Su modo de proceder  
 es un puro testamento;  
 porque toso es Item mas,  
 despues de mandar su cuerpo.  
 Hacenseme de los godos,  
 y viéneles, según pienso,  
 eso de godas por marcas;  
 perdóneme Dios si peco.  
 De músicos son capilla,  
 de capillas son convento,  
 de soldados son presidio  
 y de pages son tinelo. (ed. Blecua ID 725, II, 416)

Es decir, en estos textos, los tinelos se asocian a la vida picaresca, al submundo del hampa y del hambre. En nuestra obra, Godoy hará menciones en ese sentido:

No ha tres años  
 que con los ojos tamaños  
 en cocina s'iba luego,  
 donde por falta de paños  
 no se partía del fuego.  
 ¿Sabéis vos,  
 —y hay testigos más de dos,  
 yo no lo digo con odio—,  
 qu'el bellaco, voto a Dios,  
 no se hartaba de brodio? (vv. 912-921)

El brodio, que tiene una curiosa evolución en rotacismo «bodrio», es el caldo que se da a los pobres. Frente a esta *milieu* apicarada y descarada encontramos el espacio idealizado de los señores que ocupan los pisos superiores. El tratado de arquitectura, *Los cuatro libros de la Arquitectura* (Venecia, 1570),

de Andrea Palladio (1508-1580) nos otorga una serie de pistas finales para la reconstrucción del espacio teatral de la obra. En “De la distribución de las piezas” se lee:

así como en el cuerpo humano hay algunas partes nobles y bellas y otras más bien innobles y feas, y, sin embargo, vemos que aquéllas tienen de éstas gran necesidad y sin ellas no podrían existir, así también en los edificios algunas partes deben ser respetables y nobles y otras menos elegantes, pero sin las cuales las susodichas no podrían quedar despejadas y perderían así parte de su dignidad y belleza. De la misma manera que Dios Nuestro Señor ha ordenado estos miembros nuestros, que los más bellos están en lugares más expuestos para ser vistos y los menos honestos en lugares escondidos, así también nosotros, al edificar, colocaremos las partes principales y respetables en lugares manifiestos y las menos hermosas en los lugares más ocultos que sea posible a nuestra vista; porque en ellas se pondrán todas las fealdades de la casa y todas aquellas cosas que pudieran molestar y, en parte, menoscabar las partes más bellas. Por lo cual alabo que en la parte más baja del edificio, que yo hago un poco subterránea, estén dispuestas las bodegas, las leñeras, las despensas, las cocinas, los tinelos, los lugares de planchado o colada, los hornos y demás sitios semejantes que son necesarios para el uso cotidiano. De lo que se sacan dos ventajas: una es que la parte de arriba queda toda libre, y la otra, no menos importante, que dicho orden de arriba queda sano para habitar, estando su pavimento lejos de la humedad de la tierra; además de que, al elevarse, tiene más bella gracia al ser visto y al mirar afuera<sup>4</sup>. (44)

Palladio parte de la noción del cuerpo místico de Cristo para construir la metáfora del cuerpo social de la casa de los señores. Los tinelos marcan el espacio de la vida de la servidumbre junto a cocinas y despensas. Un espacio que se define en oposición al de los señores. El tinelo está abajo, el triclinio arriba; el tinelo escondido, el triclinio a la vista desde la calle. En el *Palazzo Farnese* diseñado por Antonio da Sangallo y con cornisas de Miguel Ángel, del que quedan bastantes planos, podemos encontrar la *cucina pubblica* en la planta baja cercana al *tinello*. En ocasiones la literatura del momento recalca precisamente la virtud de algunos señores que bajan por estas habitaciones. Por ejemplo, don Juan de Palafox, Obispo de la Puebla de Los Ángeles, Virrey de Nueva España, Arzobispo Electo de México, y después de Osma, aparece como modelo de virtud por, entre

---

<sup>4</sup> Cito por la traducción del presbítero Joseph Francisco Ortiz y Sanz. (Madrid, 1797).

otras cosas, comer en un pobre tinelo. Don Juan Loperráez Corvalán en la *Descripción histórica del Obispado de Osma* cuenta, entre otras cosas, su virtuoso hábito de comer en el tinelo como la servidumbre:

Con este ejercicio decía la Misa con grande ternura y devoción, en la que se detenía mucho; luego oía otra, que le decía uno de sus Capellanes; lo demás del tiempo gastaba en despachar, escribir, y baxar al coro, al que era muy asistente. Comía con toda su familia en la pieza que llaman Tinelo, haciendo que leyese por días; ponía frente de sí un pobre todos los días a comer, cenar y dormir, como los demás criados; le daba calzado y vestido, y partía con él su comida, alargándole siempre la mejor parte. Su cama eran cuatro tablas levantadas media vara del suelo, y sobre ellas un jergoncillo de paja, una almohada, y tres mantas muy bastas, y tan raídas, que mostraban haber servido muchos años. No usaba de lienzo, sino de estameña en la ropa interior; y no tenía más que tres tunicas para mudarse. (523-524)

Se trata, pues, de un acto de piedad y de demostración de *caritas*. Junto al texto del arquitecto Palladio encontramos la obra de Bartolomeo Scappi, cocinero de los papas y autor de uno de los más célebres tratados de cocina del Quinientos: la *Opera* (Venecia, 1570). Scappi es responsable de suntuosos platos cocinados para grandes personajes durante sorprendentes banquetes preparados en las cortes a los que fue llamado como cocinero. De orígenes lombardos, en los años 1530 fue, a Venecia, al servicio del Cardinal Marino Grimani para luego pasar, en el 1536, a Roma donde fue encargado de la organización del banquete en honor de Carlos V. Fue nombrado a “cuoco segreto”, o sea personal, del Papa y sirvió a Pío IV (1564) y a Pío V. Al principio de los años setenta fue “mezzaniere pontificio” y, algún tiempo después, conquistó el título de caballero del *giglio*, o sea el orden pontificio instituido por el papa Paolo III. Por fin, fue nombrado *Comes Palatinus Lateranensis* por los méritos conquistados en la corte pontificia. En su *Opera* encontramos magníficos detalles de las cocinas del Renacimiento. Scappi distingue dos tipos de cocina, la secreta y la pública:

La cucina ha de esser più tosto in loco remoto che publico. Il che si fa per diversi rispetti, & particolarmente di evitarli i disturbi, che il concorso delle gente apporta & i pericoli insieme & non dar noia alle convicini habitationi del palazzo con lo strepito che necessariamente si fa in esta. (I.2, p. 2)

Pegada a esta habitación ha de estar el tinello, habitación que bien sirve para el trabajo gastronómico, bien para que la servidumbre coma. Scappi

recomienda que el tinello cuente con una entrada propia desde la calle. Como indica Krohn esta:

bypassed the monumental entrance and courtyard. As in other parts of Europe, there were two kitchens: one for servants, guests and larger gatherings, generally connected to the *tinello* or *tinello pubblico*, and a second *cucina segreta* for a smaller group of selected visitors. This was already the case in the fourteenth-century Vatican Palace and was presumably standard practice in large establishments. (Krohn, 2016, 86)

Los planos del *Palazzo Farnese* destacan precisamente cómo los refectorios de uno y otro están dispuestos en las plantas baja y alta de la misma zona de la casa.

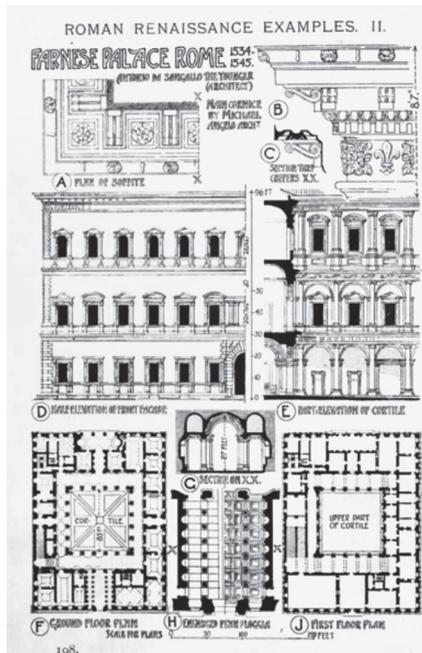


Fig. 1 *Palazzo Farnese*, Roma. Banister Fletcher, *History of Architecture*, London, 1905.

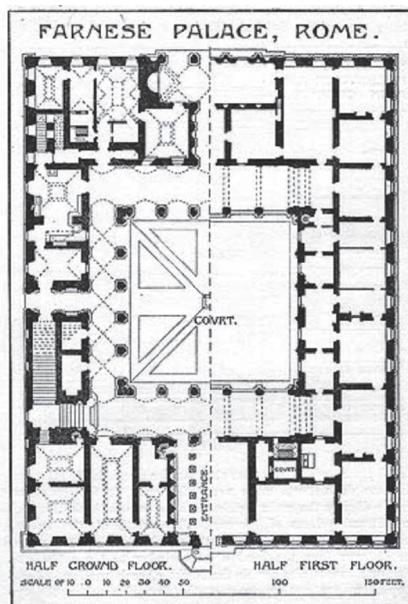


Fig. 2. F. Simpson, *A History of Architectural Development*, Vol. III,  
London: Longmans, Green and Co., 1922, p. 81, fig. 47.

Como vemos en el plano de la planta baja del palacio, después de atravesar la *loggia* con sus columnas de 27 pies cuadrados (2,5 metros) (zona E) y el *cortile*, que cuenta con un pasillo de unos 85 pies (7,89 metros) (zona D) y el claustro, encontramos una zona de trabajo de unos 75 pies de largo (6,96 metros) por unos 50 de ancho (4,65 metros) consistente en la cocina y una serie de habitaciones contiguas, donde se producen trabajos específicos relacionados con el cocinado, preparado de lácteos, pasta y pan. Podemos suponer que la cocina y el comedor de los Medici o de los Carvajal en Roma tendrían medidas parecidas. El libro de Scappi cuenta con un gran número de ilustraciones que aclaran enormemente el sentido y disposición de las estancias de cocina. De estas podemos destacar las de las tres habitaciones que conforman la cocina y sus estancias contiguas: la *cucina principale*, la *camera propinqua alla cucina* y la sala de limpieza y la que une ambos espacios:



Fig. 3. *Cucina principale*, Bartolomeo Scappi, Opera, Venecia, Michele Tramezzino, 1570.



Fig. 4. *Camera propinqua alla Cucina*, Bartolomeo Scappi, Opera, Venecia, Michele Tramezzino, 1570.



Fig. 5. Zona de limpieza que va a dar a la *loggia*. Bartolomeo Scappi,  
*Opera*, Venecia, Michele Tramezzino, 1570.

Las figuras nos muestran perfectamente las actividades culinarias que tienen lugar en la *Tinellaria*. En la figura 3 se indican los lugares de la carne que están colgando de lo alto sin duda para evitar escenas como en la que Moñiz y Escalco ven cómo el tudesco roba carne de vitela y carnero:

MOÑIZ	Caballero, ¿por qué no nos dan carnero y aun vitela algunos ratos?
ESCALCO	Ya la compra el Despensero, pero danla a los malos. [...]
FRANCISCO	¿Veis, señor, cómo ha escondido de la carne aquel tudesco?
TUDESCO	Ego non, per Deum viuum.
ESCALCO	¡Poltrón!
MIQUEL	Io hu he vist, seynor, y tot.
FRANCISCO	En la manga del jubón.
TUDESCO	Nite carne, yo, bi Got.
FRANCISCO	Por mi vida, so la tabla está caída. (vv. 1391-1417)

Tanto la *cucina principale* como la *camera propinqua alla cucina* cuentan con mesas dispuestas que pueden servir para la comida y para la preparación (*imbuadire*) de los platos y la pasta. En la imagen de *cucina principale* se destaca la disposición de las mesas y cómo una tiene la función de la preparación de la pasta, otra de la carne (a la que se refiere Francisco). Con total probabilidad el tinelo se celebre en estas estancias. Moñiz y Godoy muestran ejemplos de los procesos de cocción que tienen lugar en ambas salas:

Pues continos  
vuestros huevos perosinos  
sábado y viernes os dan,  
y a las veces mallorquinos,  
mirad cuán frescos vernán;  
y adobados,  
a veces encorazados  
con sus pollos y otras cosas,  
a veces desesperados

en fritadas maliciosas.  
MOÑIZ Es de oír.  
¿Qué cosa dan a sentir  
estas malditas fritadas?  
GODOY Hermano, quieren decir  
que frías te sean dadas. (vv. 1875-1889)

Scappi indica más detalles en su descripción en prosa, como el lugar del *tinello* al respecto de la cocina y los componentes exactos de esta en cuanto a su cercanía con el mismo:

Nella medesima cucina hamo da essere alcune fenestrello senza lune cioè armarii, dove si possano riponere candilieri e lucerne; ma se tal cucina daverá da servire al tinello, sarà bisogno che habbia un finestrone rispondite ad esto tinello, con un murello alto due palmi & mezzo, doue si possa posar sopra il caldaro, accioche con piuè prestezza e facilità sia seruito il detto tinello delle viuande; quella fenestra però ha da esser sempre serrata, salvo all hora del seruire, & ha da essere di larghezza di quattro palmi. (I.2, p. 3)

Necesitamos unas ventanitas sin cristal, y armarios donde se sitúen velas y bujías (*candilieri e lucerne*). Si la cocina da a servir al *tinello*, debemos añadir un tragaluz o ventanal (*finestrone*) con un horno de dos palmos y medios para posar el caldero de modo que se puedan servir rápidamente las viandas. Este es el horno del que se queja Godoy en su conversación con Escalco:

GODOY Escalco, mal pan nos dan.  
ESCALCO Habeldo con el hornero.  
OSORIO ¡Qué respuesta!  
GODOY Vistes ora qué le cuesta  
hablar bien, pues hace mal. (vv. 1184-1188)

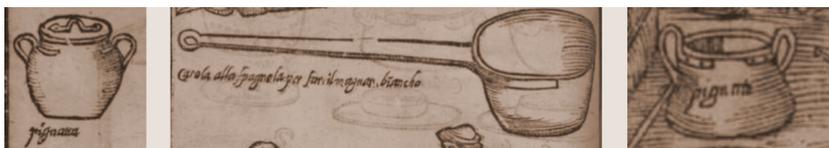
Más adelante también se quejará de que el caldo parezca el que se usa en la habitación contigua donde se lavan los platos:

GODOY Apostar  
qu' este caldo singular  
es agua con yerbecillas  
que era puesta a escalar  
para lavar escudillas. (vv. 1261-1265)

La ventana ha de estar siempre cerrada, salvo a la hora de servir, y ha de estar situada en un alto de cuatro palmos. En la imagen de la *camera propinqua alla cucina* (fig. 3) vemos estos elementos. En algunas ocasiones, el tinello podía incluso tener más de una habitación. En las *ordine* de Urbino se indica que se debe servir en dos habitaciones controladas por un maestro (*scalco della famiglia*) con dos cocineros, es decir, por nuestro Escalco, amigo de Barrabás, el credenciero (McIver 2015, 124). Godoy muestra cómo Escalco controla algunos de los familiares: “Escalco, haréis mejor / de prestarnos un famillo” (vv. 1234-1235), un *famillo* es un familiar, por extensión, un criado. Escalco y Barrabás muestran interés en separar los contenidos de la mesa de la pasta y la de la carne:

ESCALCO	Haz de modo que nos pongas hoy del lodo con tu afán y nuestro gasto.
BARRABÁS	Mira que el hígado todo lo apartes del antepasto. Y pues, cata: haz una salsa beata que nos sea reservada, y el graso de la piñata pásalo en nuestra caolada. (vv. 448-455)

En el texto de Scappi se señalan los aperos de cocina que más se usan, la piñata (*pignata*) u olla, la *caolada* (carolada) o cazuela.



Figs. 6, 7 y 8. Aperos de cocina. Bartolomeo Scappi, *Opera*, Venecia, Michele Tramezzino, 1570.

De este modo, el texto de Scappi sirve para la reconstrucción del espacio teatral referido. Godoy incluso reconstruirá la mesa donde se hace el pan:

¡Qué placer  
para quien no puede haber  
cuanto se deja en la rota!  
¿Y es por fuerza menester

visitar esta pañota? (vv. 882-886)  
Y en la que se prepara la carne:  
¿Qué miráis?  
A cuantos en tabla estáis  
yo os convido en mi posada,  
si de hígado me dais  
solamente una tajada. (vv. 1206-1210)

Otros detalles asoman en el texto de Scappi como los probables elementos de *atrezzo* de Barrabás. En el texto se detallan los modelos de *credenzone* (armario que sirve de despensa) y las *borse di credenza* (bolsas de despensa) que deberían acompañar al despensero.



Figs. 9 y 10. *Borse di credenza* y *credenzone*. Bartolomeo Scappi, *Opera*, Venecia, Michele Tramezzino, 1570.

Pero, ¿dónde se situaría el tinelo y el triclinio papales en tiempos de León X? Hay constancia de que al menos en una ocasión se organizó como sigue: los 30 prelados comieron en la sala *da basso*, que tenía una *credenza* a cargo de un credenciero (como Barrabás el credenciero de la *Tinellaria*), una mesa grande, junto a otras dos menores, una para el *antepasto* y otra para el vino. Los cardenales comían en la planta de arriba (*sala di sopra*), su *credenze* consistía en 3 mesas junto al fuego. Había además un *tinello pubblico* para la gente de la calle separado del *tinello della famiglia* (McIver 2015, 114). Este es, probablemente, el sentido por el cual se queja Escalco del comportamiento de los compañeros cuando hacen “taberna” (v. 804).

El *De cardinalatu* de Paolo Cortesi describe la situación de la cocina de un cardenal en 1510 (Libro II, cap. II, *Descriptio totius domus per membra*). Las habitaciones de la servidumbre han de estar cerca de la escalera central y pegadas, pues sus labores son parecidas. Un corredor debe conectar sus habitaciones y la despensa, cocina, y *tinelli* de desayuno y comida. La misma escalera debe llevar a la *sala grande*. Pegada a la cámara de recepción del cardenal

debe haber un comedor más pequeño para comidas informales con una *credenza* para la vajilla. El comedor principal debe tener buenas vistas del *cortile* y del jardín de modo que acompañen la comida. Así se ve en la obra de Scappi:

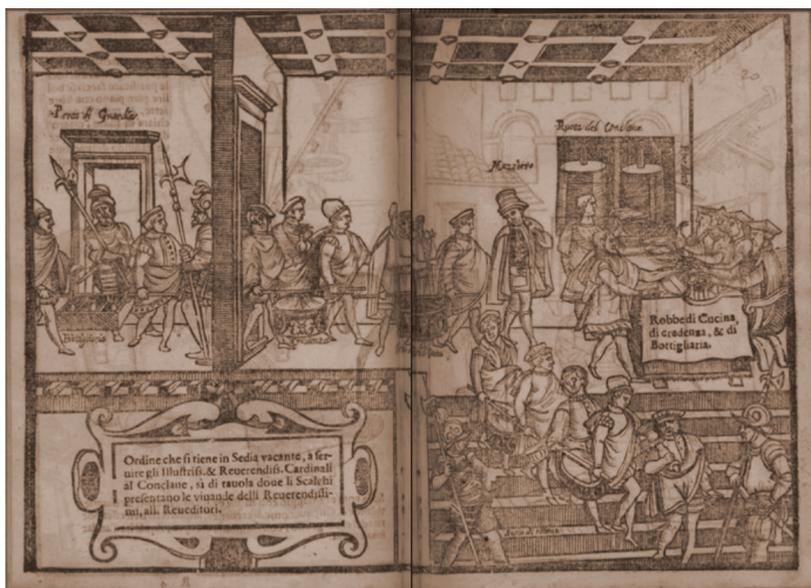


Fig. 11. Los tinelarios sirven la comida a los cardenales. Bartolomeo Scappi, *Opera*, Venecia, Michele Tramezzino, 1570.

También indica Cortesi que la *credenza* con la vajilla de plata debe quedar al descubierto. Esta *credenza* aparece mencionada en la obra cuando Barabás se queja de que han robado:

Guarda, hermano,  
qu'ese mozo es gran villano,  
y han dicho, según que siento,  
que faltaron antemano  
no sé qué platos de argento. (vv. 523-527)

De este modo, debe haber dos comedores para el cardenal. La *Tinellaria* se ejecutó en la grande, el *sancto tinello*, entre otras cosas porque para su correcta ejecución la obra tiene que tener espacio suficiente para las entradas y salidas de 21 personajes distintos y a todos los comensales que confirman el público. Podemos, pues, encontrar que el espacio teatral coincida con el escénico y que

la obra tenga lugar en el tinelo de los sirvientes, o que el espacio escénico y el teatral sean distintos y que se modifique el salón de comedor de los señores para mostrar cómo comen los sirvientes.

En este sentido es importante el segundo elemento configurador de la obra: el público señorial que observa y ve lo que sus sirvientes familiares hacen literalmente debajo de ellos. En el introito el autor se presenta como un demiurgo que va a mostrar a los señores lo que han de “ver”:

¿Queréis ver?  
Ora vernán a comer  
en este sancto tinelo;  
los que querréis atender,  
no podrán tardar un pelo. (vv. 154-158)

Asimismo, la vista aparece recalcada al final de la obra en boca de Matía (o quizá del autor):

¿Veis, señores?  
De aquéstos hay mil traidores,  
si queréis poner las mentes,  
que gastan vuestros honores;  
y vosotros, inocentes.  
Honra y vida  
vos la mande Dios complida,  
con renta que satisfaga. (vv. 2454-2461)

Los señores aparecen en el introito y cierre de la obra con la función de abrir y cerrar los actos. Los señores han de “ver” (comprobar) la escasa lealtad de los oficiales por medio de “ver” (observar) la situación. En su maldición a los “traidores oficiales” Godoy nos da un buen resumen de los oficios de la casa:

Lo primero,  
yo maldigo al Cocinero  
que da la menestra flaca,  
y después al Dispensero  
que compra mula por vaca.  
Maldiremos,  
pues que ruin vino bebemos,  
al poltrón del Canavario,

y al Escalco, pues que vemos  
que nos sangra el ordinario. (vv. 1136-1145)

Por encima de los oficiales está el mastro de casa, quien gana en un mes lo que Barrabás el despensero o credenciero gana en un año (vv. 1693-1694). Asimismo, Godoy muestra la situación de algunos sirvientes como Osorio que, pese a ser “camarero”, es “extra muros” o de fuera de la casa (v. 1160).

El espacio escénico y el teatral están llenos de referencias visuales en un festival de los sentidos. Recordemos que la caracterización fundamental de las comedias a noticia es precisamente que se trata de cosas vistas y oídas con anterioridad por el autor, quien frecuenta estos espacios y los traslada teatralmente ante los señores. También encontramos una comprobación por el oído. El autor muestra en el introito lo que se ha de escuchar:

Si esperáis,  
haremos como veáis  
lo que agora oído habéis,  
para que aquí lo riáis  
y en casa lo castiguéis. (vv. 85-89)

y llega a mostrar ejemplos concretos de lo que se oye: “cien lenguas y bocas” “que son más manuales / en los tinelos de Roma”, e incluso expresiones populares de las lenguas mencionadas.

Tanto si la escena tiene lugar en el comedor de los señores o de los sirvientes, no hay duda sobre la preponderancia de la comida en la construcción del espacio. Se trata en este sentido de una comida de la cocina. En la primera jornada, Lucrecia y Barrabás preparan la cena del tinelo tomada de la *credenza* de Barrabás.

LUCRECIA	Al cenar no me hagas esperar.
BARRABÁS	Si tardare, cena y calla, que yo no puedo faltar de cumplir con la canalla. Si me esperas levaré en todas maneras mis pollos con su tocino, pan blanco, buen queso y peras y un par de jarros de vino. (vv. 373-382)

Por otro lado, Barrabás y Escalco, tras una serie de bromas eróticas, llaman al cocinero Metreianes para que prepare la comida y pretenden darle una paliza junto al italiano Canavario, pues roban de la cocina tanto como ellos. La jornada III se abre con una escena de carácter burlesco en la que, estando todos en la mesa, Godoy bendice la comida. Se unen a la mesa los tinelarios y Decano, que critica a Escalco y le amenaza con denunciarlo ante el cardenal. El vasco, el alemán, Francisco y Miguel se pelean por un trozo de pan que desaparece de la mesa; aunque las miradas apuntan al alemán, éste se excusa en latín.

La jornada V está dominada por la bebida. Escalco y Matfá creen que deberían recibir beneficios de sus protectores. Escalco mantiene que lo lógico es que los protectores premien a los españoles pues son de la misma tierra. Canavario se presenta con un vino algo mejor, Barrabás y Metreianes aparecen y comen y beben con ellos vino de malvasía, especialmente oloroso. El Decano recibe críticas por ser demasiado rácano, puede vivir mejor que el resto, pero pretende ahorrar todo lo que gana. Poco a poco, el resto de los personajes se unen a la comitiva y beben hasta que acaban con una soez canción de borrachera:

¡Alto, vos!  
*Asidos de dos en dos,*  
*o todos cuatro en sartales,*  
*y viva la fe de Dios.* (vv. 2444-2447)

Aunque no hay indicación textual, la didascalia indica la presencia de una canción como fin de fiesta equivalente a los villancicos de *Trofea* y la *Soldadesca*, posiblemente anteriores. La escena final de la borrachera está dispuesta para presentar una fusión entre los espacios de la servidumbre y los señores de modo que los señores ven el comportamiento deshonesto de los oficiales cuando se van y dejan cerrada la puerta (“Sobre todo, yo querría / que a nadie abrieses la puerta”), momento en que se permiten catar el vino de los señores:

ESCALCO       ¿son los mozos tinto y blanco?  
CANAVARIO     ¡Y aun qué tal!  
                  Sant Martín y aun Madrigal  
                  son con éstos desechados.  
                  D’esto bebe el Cardenal  
                  cuando tiene convidados.  
ESCALCO       ¡Oh, gran cepa!

¡Bendito el cuerpo do quepa  
 un licor tan escogido!  
 Mas, ¿quieres que bien me sepa?  
 Dame el piquer favorito. (vv. 2149-2159)

El piquer favorito es, por extensión, el vino «piqûre» favorito. En medio de la juerga los oficiales cotillean sobre abades, distintos cardenales (incluyendo su propio cardenal Bacano) e incluso hacen burla de imágenes sagradas:

ESCALCO	Bien está. Hermano, pásate allá. Matía, ve por el pan, y diles que vengan ya Barrabás y Mastre Juan.
MATÍA	<i>Ecce homo.</i>
ESCALCO	Sús, camina, pies de plomo. (vv. 2164-2170)

Es interesante notar la imagen de Escalco como un «ecce homo» en medio de un acto eucarístico burlesco con pan y vino, sobre todo, si se recuerda que la primera representación de la obra tuvo lugar delante de la Curia papal. Nos encontramos, pues, con una contraposición entre los dos espacios: el señorial y el de los sirvientes.

En resumen, una reconstrucción de la puesta en escena de la *Tinelaria* nos presenta una obra que está articulada a partir de la contraposición de dos espacios, el de los señores y el de los servidores, situados ambos en el “tinelo” o comedor. Los nobles miembros del santo tinelo pueden observar y escuchar el trajín que tienen debajo de ellos. El mundo inferior, tanto en términos simbólicos como en espaciales, de los sirvientes es puesto a la luz de los miembros superiores de la casa para que los puedan observar. Una suerte de catalejo teatral que permite a los miembros de las partes nobles de la casa disfrutar de las aventuras y desventuras de los personajes que les sirven, de sus quehaceres cotidianos, de sus relaciones terrible y dulce humanas. Un ejercicio de voyerismo que el público cortesano debió, sin duda, acoger con gusto, no en vano la obra se publicó en varias ocasiones y, al menos en la *príncipeps*, por indicación de los propios receptores de la obra.

**OBRAS CITADAS**

- ALIPRANDINI, Luisa de: «La representación en Roma de la *Tinelaria* de Torres Naharro». *El teatro durant l'Edat Mitjana i el Renaixement: actes del I Simposi internacional d'història del teatre sobre «L'Edat Mitjana i el Renaixement en el teatre»*, Sitges, 13 i 14 d'octubre de 1983, Barcelona, Universidad de Barcelona, 1986, pp. 128-136.
- CASTILLEJO, Cristóbal de: *Aula de cortesanos*, ed. Jesús Rodríguez Bordona, Madrid, Espasa-Calpe, 1952.
- CERVANTES, Miguel de: *Don Quijote de la Mancha*, ed. Francisco Rico et al, Barcelona, Crítica, 2005.
- CERVANTES, Miguel de: *Novelas ejemplares*, ed. Harry Sieber, Madrid, Cátedra, 2010.
- COVARRUBIAS, Sebastián de: *Tesoro de la lengua castellana o española*, ed. Martín de Riquer, Barcelona, Atlas, 1944.
- COX, Nina Davis: «Torres Naharro's Comic Speakers: *Tinellaria* and *Serafina*», *Hispanic Review*, 56.2, 1988, pp. 139-155.
- D'AMICO, John: *The Renaissance Cardinal's Ideal Palace: A Chapter From Cortesi's De cardinalatu*, Cambridge, American Academy in Rome/MIT press, 1980.
- DÍEZ de Games, Gutierre: *El victorial o Crónica de Pero Niño*, ed. Eugenio de Llaguno Amirola, Madrid, Sancha, 1782.
- ESPINEL, Vicente: *Relaciones de la vida del escudero Marcos de Obregón*, ed. Samuel Gili Gaya, Barcelona, Espasa-Calpe, 1972.
- FROMMEL, Cristoph Luitpold: *Die römische palastbau des hochrenaissance*, Tübingen, Casmuth, 1973.
- FLETCHER, Banister: *History of Architecture*, London, 1905.
- GARCÍA-VARELA, Jesús: «*Tinellaria*: Una corte degradada», *Cuadernos de Aldeu*, 9.2, 1993, pp. 205-211.
- GILLET, Joseph E.: «Torres Naharro and the Spanish Drama of the Sixteenth Century», *Estudios eruditos in memoriam de Bonilla y San Martín* 2, Madrid, 1947, pp. 437-468.
- KROHN, Deborah: *Food and Knowledge in Renaissance Italy: Bartolomeo Scappi's Paper Kitchens*, Londres, Routledge, 2016.

- LIHANI, JOHN: *Bartolomé de Torres Naharro*, Boston, Twayne [Twayne's world authors series, 522], 1979.
- LOPERRÁEZ CORVALÁN, Juan: *Descripción histórica del Obispado de Osma*, Madrid, Imprenta Real, 1788.
- MCIVER, Katherine A: *Cooking and Eating in Renaissance Italy: From Kitchen to Table*, Londres, Rowman & Littlefield, 2015.
- MEZ DE BRAIDENBACH, Nicolás: *Diccionario muy copioso de la lengua española y alemana hasta agora nunca visto, sacado de diferentes autores*, Viena, Juan Diego Kürner, 1670. CORDE. URL: rae.es. Última visita: 21/01/2018.
- MINSHEU, John: *Vocabularium Hispanicum Latinum et Anglicum copiosissimum*, Londres, Joannum Browne, 1617. British Library, 826.l.23. NTLL. URL: rae.es. Última visita: 21/01/2018.
- NOVELLA, Cecilia: «Elementos carnavalescos bajtinianos en dos obras de B. de Torres Naharro», *Actas del X Congreso de la Asociación de Hispanistas*, eds. Antonio Vilanova, Josep M<sup>a</sup> Bricall y Elías L. Rivers. Barcelona, Promociones y Pubs. Universitarias, 1992, pp. 305-310.
- LOUDIN, César: *Tesoro de las dos lenguas francesa y española. Thresor des deux langues françoise et espagnolle*, París, Marc Orry, 1607. Bodleian Library, Oxford, BOD Bookstack Locke 8.79. NTLL. URL: rae.es. Última visita: 21/01/2018.
- PALET, Juan: *Diccionario muy copioso de la lengua española y francesa / Dictionnaire tres ample de la langue espagnole et françoise*. París, Matthieu Guillemot, 1604. Biblioteca de la Real Academia Española, 4-B-44. NTLL. URL: rae.es. Última visita: 21/01/2018.
- QUEVEDO, Francisco de: *Obra poética completa*, ed. José Manuel Blecua, 4 vols, Madrid, Castalia, 1971.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Diccionario de Autoridades*, Madrid, Real Academia Española, 1739.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Diccionario de uso del español*, Madrid, Real Academia Española, 2017. URL: rae.es. Última visita: 21/01/2018.
- ROSAL, Francisco del: *Origen y etymología de todos los vocablos originales de la Lengua Castellana. Obra inédita del Dr. Francisco del Rosal, médico natural de Córdoba*. Biblioteca Nacional de Madrid, manuscrito Ms. 6929 (siglo XVIII). NTLL. URL: rae.es. Última visita: 21/01/2018.

- SCAPPI, Bartolomeo: *Opera*, Venecia, Michele Tramezzino, 1570.
- SCULLY, Terence (trad.): *The opera of Bartolomeo Scappi (1570): l'arte et prudenza d'un maestro cuoco*, Toronto, Toronto University Press, 2008.
- SHAFFER, Jack, W: «Development of the “Entremés” before Lope de Rueda», *PMLA*, 37.2, 1922, pp. 187-207.
- SIMPSON, F.: *A History of Architectural Development*, Vol. III, London, Longmans, Green and Co., 1922.
- TORRES NAHARRO, Bartolomé de: *Tinelaria (Pícaros en la cocina de un cardenal)*, ed. Juan Luis Suárez, Gijón, Trea, 2005.
- TORRES NAHARRO, Bartolomé de: *Comedia Tinelaria*. Edición facsímil de la *Princeps*, ed. Luisa de Aliprandini y Teresa Rossi, Parma, Arnaldo Forni, 1985.
- TORRES NAHARRO, Bartolomé de: *Teatro completo*, ed. Julio Vélez-Sainz, Madrid, Cátedra, 2013.