

RAFAEL BONILLA CEREZO, ED., CAYETANO MARÍA HUARTE RUIZ DE BRIVIESCA, LA DULCÍADA. POEMA ÉPICO EN CINCO CANTOS, MADRID-FRANKFURT, IBEROAMERICANA-VERVUERT, 2022, 300 PP.

JOSÉ MARÍA BALCELLS DOMÉNECH
Universidad de León

Considero todo un acontecimiento bibliográfico y científico el resultado de la labor tan convincente y admirable como colosal y apabullante que Rafael Bonilla Cerezo, catedrático de Literatura Española de la Universidad de Córdoba y también enseñante en la italiana de Ferrara, ha realizado para editar el poema épico, formalmente epopéyico para ser más precisos, en siete cantos que lleva por título *La Dulcíada*. Su autoría la atribuye el citado especialista a Cayetano María Huarte y Ruiz de Briviesca (Cádiz, 1741-1806), a quien se puso en la pila bautismal «un rosario de antropónimos con que sus padres lo crucificaron» (p. 36), y que supongo que al menos sería en número semejante a los que Rafael Alberti recordaba que le pusieron a Picasso en su libro de poemas *Los ocho nombres de Picasso*.

No alcanzaría quien ostentó como apellidos el de Huarte y el muy entonado de Ruiz de Briviesca a ver su obra publicada, pues iba a salir póstumamente, en

1807, siendo acaso su único texto que se imprimió con formato de librito. Respecto a la escritura de la obra, sugiere Bonilla Cerezo que pudo elaborarse en los setenta del XVIII, revisándose después en distintas oportunidades. No sería una creación de juventud, como pudo creerse, y como refuta razonablemente el editor al proponer, tras la puesta en práctica de su metodología *lachmanniana*, que su redactado definitivo se produjese después de 1789.

Se trata de una edición crítica que reúne las características más exigentes en esta clase de menesteres filológicos, un menester tan ejemplar y por tanto de referencia en el caso que nos ocupa. Y lo es en virtud del rigor con que se han llevado cuantas labores son preceptivas, entre ellas las de establecer con detalle las variantes de autor advertidas al colacionar los manuscritos e impresos que contienen el texto de la obra, así como las de hacer aprecio de sus fuentes, de su estilística y definir los criterios adoptados para su edición.

Otro valor de esta edición crítica que a mí me parece resaltable es haber acumulado notas esclarecedoras que, si son ciertamente muy abundantes, no es menos cierto que son oportunas y pertinentes, y se agradecen mucho por la cantidad de información ofrecida sobre distintos temas, casi siempre a costa de revolver numerosos libros a base de un esfuerzo tan singular como tenaz y generoso. Muchas de las anotaciones a pie de página son sabrosísimas para degustarlas como lectura, y aportan curiosidades bien atractivas sobre asuntos peregrinos, revelando un grado de erudición insólito al emplearse en perfilar y enriquecer tales asuntos, asuntos de una naturaleza que pudiera considerarse de rango menor, aunque en esa materia todos los temas habrían de verse como igualmente dignos de estima precisamente porque se escribieron queriendo hacer literatura, sin pretensión de que fuesen otra cosa.

Asunto *sine qua non* en el poema y en su estudio es el culinario. Sobre el particular Bonilla Cerezo abunda en un erudito aporte de noticias, tanto en las notas como en el transcurso de su texto, noticias que son susceptibles de ampliar nuestro conocimiento no sólo de la obra editada y sus circunstancias culturales, sino que incluso resultan valiosas para entender mejor la realidad gastronómica actual. Uno advierte, en efecto, que en la cuestión de la *nouvelle cuisine*, que tanto se ha pregonado en las últimas décadas, *nihil novum sub sole*, dado que sería un embate hodierno de una suerte de invasión cultural francesa que retoma una situación que proviene del reinado de Felipe V, y que combina la parvedad del manjar con sus atractivas descripciones que suenan a rimbombantes y artificiosas.

El placer textual que proporciona la lectura de este libro de alta investigación universitaria radica no solo en el disfrute de la obra poética misma, sino en el aporte de saberes culinarios, y asimismo en tantas páginas muy curiosas sobre diversos asuntos relacionados, así por ejemplo el de la existencia de la *gastrosofía*, una ciencia creada por Charles Fourier (1772-1837) para el logro de un nuevo hombre, y que sería «una mezcla de química, agronomía, medicina y cocina» (105). No tiene desperdicio lo que opinaba Torres Villarroel en un escrito de 1752 que lleva por título *Ventajas de la repostería*, donde ensalza su exquisitez, sofisticación y dificultad para especializarse en ella. Y ya que hablamos del gran salmantino que vivía y escribía a sus anchas nada menos que en el palacio de Monterrey, a un paso de su trabajo en la Universidad, añado que no menos interesante es enterarse de los deliciosos títulos de obras dieciochescas relativas a su quevedesco ingenio y que se reproducen (pp. 83-84). De esas titulaciones del escritor reproduciré una como ilustración en la que se parodia la problemática entre pasado, presente y futuro que tanto juego da en versos de poetas actuales: *Prognóstico de lo pretérito, anticipación de lo presente y regreso de lo futuro*.

En muchas ocasiones me he preguntado sobre si es preceptivo que el estilo de una clase de trabajos como el llevado a cabo por Rafael Bonilla Cerezo haya de ostentar una dicción, no diré solemne, pero sí severa y a menudo enteca, además de ser precisa, y por supuesto muy correcta. A la vista del modo de escritura al que nos tiene acostumbrados este investigador, me quedo con su poética científica, que se desvía del modelo académico convencional de escribir de una manera rala

que demasiadas veces pretende impostar un rigorismo que flaquea, y por tanto los que obran así optan por una seriedad en el estilo que tiene por fin conseguir una credibilidad que tantas veces no se alcanza desde el rigor científico.

En materia de calibrar distintas voces de autor en los discursos académicos y científicos, me complace el tipo de paradigma que lleva a cabo Rafael Bonilla Cerezo. Su efectividad científica es perfectamente compatible con una clase de comunicabilidad que introduce cuñas de estilo chispeantes como la de titular paródicamente su introducción con la frase *Arma bestiamque cano*; calificar algo en su discurso como «Todo más falso, pues, que un duro sevillano» (42); tirar de ironía al hacer referencia a «chefs más o menos estrellados» (170); valerse de formas muy hodiernas y coloquiales (reciclar, fusilar, saquear) para referirse a apropiaciones literarias, debidas o indebidas, de entidad diversa; y, en fin, emplear maneras tan poco engoladas como lo peliagudo, el busilis, tirar cohetes, etcétera.

Ocurre también que, en esta edición concreta, semejante gramática está en sintonía con la naturaleza del asunto y del autor estudiados, hasta el punto de que no me cuesta nada imaginarme que Rafael Bonilla Cerezo ha dialogado con el poeta merced a su desinhibido lenguaje de la cátedra, y en su virtud se acerca, *velis nolis*, a la idiosincrasia que a la luz de su epopeya burlesca se le presupone a Cayetano María Huarte Ruiz de Briviesca.

Finalizaré con la consideración de que hemos de agradecer una vez más a Rafael Bonilla Cerezo, especialista en literatura española del Siglo de Oro, y

en particular en autores como Góngora y Salas Barbadillo, entre otras materias que domina, que haya hecho un nuevo y tan acabado aporte a la epopeya burlesca del XVIII al estudiar esta obra que pertenece a la serie sin incluir propiamente lance epopéyico alguno; que el poeta columbró como producto imaginario de un sueño; que entra en el debate sobre la cocina nueva traída de Francia y la chapada a la antigua en España; que alberga pasajes tan llamativos como todo un bodegón de postres, al decir del editor (p. 118), o la reprimenda contra el uso comestible de las flores, y una sátira a literatos precedentes como José de Cañizares, Fermín de Sarasa y Arce, y José Joaquín Benegasi y Luján.

Sin duda tenía Bonilla Cerezo todos los predicamentos para afrontar con éxito este compromiso filológico después de los trabajos centrados en un subgénero literario que alcanzó su cénit en tiempos del monarca Carlos IV, y del que todavía pueden reeditarse más obras. Eso no obsta para que siempre pueda uno advertirle sobre alguna cosa más que pudiera haber considerado para lo que fuese menester, por ejemplo, la gastronomía en la obra *Fray Gerundio de Campazas, alias Zotes*. Lo señalo porque en los ágapes de esa novela no se ingieren dulces como postre, sino siempre aceitunas con queso, con el acompañamiento en una ocasión de pimientos (véase el capítulo quinto del libro cuarto). Ignoro si el Padre Isla estaba o no al tanto de lo que el editor recuerda:

Desde mediados del Renacimiento se creía que los sabores ácidos favorecían la absorción de las propiedades nutritivas de los alimentos y que los dulces ayudaban a la digestión, lo que explica la propagación de las

salsas ácidas y las recetas agridulces hasta el siglo XVII y, sobre todo, la costumbre de reservar los dulces para el final de la comida (p. 159).

En cualquier supuesto, entre los trabajos de Rafael Bonilla Cerezo que cumple remarcar al respecto, anoto el volumen, que preparó con Ángel Luis Luján Atienza, titulado *Zoomaquias*, aparecido en 2014, y que el catedrático cordobés califica con cierta sorna como un «corpus de batallitas» (p. 14). Y es el caso que en esta edición de *La Dulcíada* anuncia una buena noticia para el mejor conocimiento de una clase de obras desatendidas no hace tanto, la de que tiene en marcha otra edición *ad hoc*, la de *La Quicaida*, de un autor tan

interesante como Gaspar María de Nava Álvarez, II conde de Noroña.

Acabo con un breve excursus recordando aquella historia de Esopo que se conoce como el parto de los montes. De una epopeya se espera un asunto de gran envergadura, y no un canto a los dulces, que en este caso vendrían a ser el ratón que parió la montaña. Sin embargo, en este trabajo sobre *La Dulcíada* sucede a la inversa, pues la repostería endulzada, que sería el ratón, ha dado pie a una tarea de magnitud ingente, por la montaña de trabajo y saberes implicados, pero también cimera, por lo modélico del fruto filológico alcanzado y puesto al servicio del conocimiento de la epopeya burlesca española en su etapa culminante.