

GASTRONOMÍA Y POLÍTICA EN LOS BANQUETES CORTESANOS DE LA BAJA EDAD MEDIA

ANTONI RIERA MELIS*

I. INTRODUCCIÓN

En la Baja Edad Media se produjeron, a escala europea, una serie de cambios que modificaron profundamente la cultura alimentaria, la forma de comer, de todas las clases sociales. El contacto directo y continuado con las sociedades islámicas de Al-Andalus, el Magreb y el Próximo Oriente permitieron a las sociedades cristianas adoptar algunos de los alimentos que los musulmanes habían difundido por ambas cuencas del Mediterráneo. Fue entre 1280 y 1525 cuando el azúcar de caña, la berenjena, la espinaca, los cítricos, la sandía y algunas otras plantas orientales iniciaron, desde la Península Ibérica y Sicilia, su lenta penetración en Europa.

Durante los siglos XIV y XV se registraron también importantes avances tecnológicos en la construcción naval, en los métodos comerciales, en las técnicas contables y en el crédito. Como consecuencia de estos avances, se incorporaron a los grandes circuitos del comercio internacional una amplia gama de alimentos corrientes no estratégicos¹, de bajo precio, que hasta entonces no lo habían hecho por no poder soportar los costes del transporte.

El tráfico creciente de todo tipo de comestibles amplió y diversificó la oferta de alimentos en los mercados urbanos e incrementó el segmento de la sociedad que dependía de ellos para su aprovisionamiento cotidiano. Los grandes beneficiarios de estos cambios fueron los colectivos económicamente solventes, la nobleza y la alta burguesía.

* Universidad de Barcelona / Institut d'Estudis Catalans.

¹ Los cereales y la sal, por la rigidez de la demanda, generaron, durante la Alta Edad Media, un comercio específico; continuaron efectuando largos recorridos, aunque sólo en pequeños contingentes.

II. EL TRIUNFO DE LA CALIDAD, EL LUJO, EL REFINAMIENTO Y LA CORTESÍA

La concentración de la riqueza permitió a las elites de los siglos XIV y XV manifestar su elegancia acentuando el refinamiento en la mesa, donde regían las “buenas costumbres”² y la presentación de los platos se valoraba tanto como el contenido. El cortesano, en la fase final de la Edad Media, debía seleccionar cuidadosamente, en cualquier circunstancia, todos y cada uno de los componentes de sus comidas. Un comensal culto, desde el siglo XIV, no consumía nunca todos los platos que aparecían en la mesa, sino sólo aquellos que, de acuerdo con las convenciones sociales de la época y sus preferencias personales, considerase adecuados a su rango. El conocimiento gastronómico consistía básicamente en saber elegir e implicaba, por lo tanto, una notable capacidad de autocontrol.

El cortesano, para poder seleccionar los manjares, tenía que disponer de información específica, dominar la literatura gastronómica de la época, de ahí que adquiriera libros de cocina y los ampliara con las recetas de los platos que le habían sorprendido gratamente. Saber comer -como veremos más adelante- exigía un largo aprendizaje, que se iniciaba en la adolescencia y continuaba a lo largo de toda la vida. La dignidad de un caballero se manifestaba tanto en su dominio de las artes militares como en su comportamiento en la mesa. Un buen testimonio de esta nueva forma de comer de las elites lo encontramos en el *Tirant lo Blanc*³, concretamente en el pasaje en que el caballero llega a la corte del rey Escariano, quien, para calibrar su categoría social y su nivel cultural, le invita a comer:

*“E en la nit lo Rei pensà de provar de paciència a Tirant per conèixer si era gentilhome de natura. Convidà’l a dinar e féu-li posar de moltes natures de viandes davant d’ell. E lo Rei seia al cap de la taula, e Tirant quasi al sòl de la taula. E les unes viandes eren molt millors e mills aparellades que les altres. Tirant, així com aquell qui era destra en totes coses e sabia tant com ell, no curà sinó de menjar de les bones viandes e lleixà les altres. Com foren llevats de la taula, portaren la col.lació en un gran plat d’or en lo qual havia citronat e pinyonada, e ametles e pinyons confits a la una part del plat; e Tirant pres dels millors e majors que hi havia... Lo Rei fon d’açò molt admirat e presumí que aquest devia ser home d’estima e molt virtuós, car en lo seu gest se mostrava”*⁴

² De cuyo origen y difusión se ocupó el sociólogo Norbert Elias (*The Civilizing Process. I: The History of Manners*, Oxford, 1969)

³ Una extraordinaria novela de caballería, redactada en la Valencia de mediados del siglo XV.

⁴ Joanot Martorell i Martí Joan de Galba, *Tirant lo Blanc*, a cura de M. de Riquer, Barcelona, 1983, II, pp. 171-172.

Saber comportarse en la mesa se había convertido, pues, en un indicador de cultura i de excelencia moral. El valor, la fuerza física, la lealdad ya no eran cualidades suficientes para el caballero.

III. LA REAPARICIÓN DE LA LITERATURA CULINARIA

Las cocinas de las clases sociales privilegiadas de la Baja Edad Media quedaron plasmadas en un importante conjunto de recetarios. Las cocinas populares coetáneas, en cambio, continuaron transmitiéndose por vía oral y, en consecuencia, sólo pueden ser captadas indirectamente. Los libros de cocina, después de una interrupción de casi nueve siglos,⁵ reaparecieron casi simultáneamente, a principios del siglo XIV, en toda Europa. Una de las causas del auge de la literatura culinaria fue la difusión de la cultura escrita en las sociedades bajomedievales.

De esta amplia producción –analizada con rigor por Bruno Laurioux⁶– nos han llegado unos 120 recetarios⁷, casi todos redactados en lenguas vernáculas, no en latín. La serie se abre, hacia 1320, con les *Enseingnemenz qui ensengent a appareiller toutes manieres de viandes*⁸ y le *Viandier*⁹, en Francia, el *Liber de coquina*¹⁰, en Italia, el *Libre de Sent Soví*¹¹, en la Corona de Aragón, los *Diversa*

⁵ Desde la redacción, en el siglo VI, por Vinidario, un miembro de la alta aristocracia ostrogoda, de unos extractos (*excerpta*) del *De re coquinaria* de Marco Gavio Apicio, el único recetario clásico que ha llegado hasta nuestros días: B. LAURIOUX, “Cusiner à l’Antique: Apicius au Moyen Âge”, en ÍDEM, *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, 2005, pp. 111-117.

⁶ B. LAURIOUX, *Le Règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, 1997.

⁷ Que han sido recientemente inventariados: C.B. HIEATT, C. LAMBERT, B. LAURIOUX y A. PRENTKI, “Repertoire de manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires” en C. LAMBERT (coord.), *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge*, Montreal-Paris, 1992, pp. 315-362. B. LAURIOUX, *Les livres de cuisine médiévaux (Typologies des sources du Moyen Âge Occidentale, 77)*, Turnhout, 1997, pp. 85-86.

⁸ C. LAMBERT, *Trois réceptaires culinaires médiévaux: Les Enseingnemenz, les Doctrines et le Modus. Édition critique et glossaire détaillé*, Tesis doctoral, Universidad de Montreal, 1989.

⁹ E. PICHON y G. VICAIRE, *Le viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*, Paris, 1892.

¹⁰ L. SADA y V. VALENTE, *Liber de coquina. Libro della cucina del XIII secolo. Il capostipite meridionale della cucina italiana*, Bari, 1995

¹¹ R. GREWE y J. SANTANACH, *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges de menjar, Llibre de totes maneres de confits*, Barcelona, 2003, pp. 59-96.

*Cibaria*¹², en Inglaterra, y el *Buch von guter speise*¹³, en el Imperio Germánico. La redacción y circulación de recetarios se incrementó con el paso de los años, alcanzando su cota máxima en la segunda mitad del siglo XV.

La literatura culinaria bajomedieval, en la Península Ibérica, está representada por cuatro recetarios redactados en lengua catalana –el *Libre de Sent Soví*, *Si vols apareylar bé de menjar*¹⁴, el *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* y el *Libre de totes maneres de confits*¹⁵– y por numerosas recetas sueltas, dispersas por manuscritos de temática diversa. No disponemos aún de ningún texto para los territorios de lengua castellana, cuyo primer recetario –el *Libro del Arte de Cozina*¹⁶, de Diego Granado– data de 1599. Esta carencia parece imputable más a una deficiente catalogación del patrimonio bibliográfico que a una falta de creatividad gastronómica, como se desprende de la existencia de un tratado de *Arte cisoria*¹⁷, redactado, en 1423, por Enrique de Villena, un miembro de la alta nobleza, emparentado con reyes de Castilla y de Aragón, que hablaba, además del castellano, el catalán y una parte de cuyo patrimonio estaba ubicada en los confines meridionales de ambos reinos. Tampoco nos ha llegado ningún libro de cocina portugués anterior a 1500.

El desconocimiento de la transmisión textual de los tres primeros libros de cocina ibéricos ha provocado numerosos errores de interpretación: muchos de los investigadores que los han analizado, por olvidar o no percatarse de que se trataba, en los tres casos, de copias, han confundido la información que contenían con la de sus respectivos originales. El primero y más conocido es el *Libre de Sent Soví*, título cuyo significado exacto todavía suscita controversias entre historiadores de la alimentación y filólogos. Nos ha llegado en un manuscrito de la primera mitad del siglo XV, conservado en la Biblioteca Universitaria de Valencia¹⁸; en la que fue depositado, junto con otros manuscritos y libros del

¹² C.B.HIEATT y S. BUTLER, *Curye on Inglysh. English Culinary Manuscripts of the Fourteenth Century (Including the Forme of Cury)*, London-New York-Toronto, 1985.

¹³ H. HAJEK, *Das buoch von guoter spise. Aus der Würzburg-Munchener Handschrift*, Berlin 1958. M. W. ADAMSON, *Das buoch von guoter spise (The Book of Good Food). A Study, Edition and English Translation of the Oldest German Cookbook*, Kremms, 2000.

¹⁴ Biblioteca de Catalunya, mns. 2112, inédito.

¹⁵ Biblioteca Universitaria de Barcelona, mns. 68. Ed. L. Farauo de Saint-Germain, *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras*, XIX (Barcelona, 1946), pp. 97-134.

¹⁶ D. GRANADO, *Libro del arte de cozina*, Madrid, Luis Sánchez, 1599.

¹⁷ Ed. R.W. Brown, Madrid, 1984.

¹⁸ Biblioteca Universitaria de Valencia, mns. 202. M. GUTIÉRREZ DEL CAÑO, *Catálogo de los manuscritos existentes en la Biblioteca Universitaria de Valencia*, Valencia, II, 1913, pp. 11-13.

convento dominico de Santa Catalina¹⁹, en 1836, con motivo de la desamortización liberal de Mendizábal. El recetario ha sido reiteradamente editado: parcialmente por Josep Osset²⁰, e íntegramente por Luis Faraudo de Saint Germain²¹ y Joan Santanach.²² Está estructurado en tres partes: un prólogo, un conjunto de setenta y dos recetas y un índice con noventa y una rúbricas. En el prólogo -muy breve- se atribuye la obra a Pere Felip, cocinero del rey de Inglaterra, y se data su redacción en 1324, atribución y cronología que aún no han sido confirmadas ni desmentidas por ninguna investigación seria. La correlación sólo parcial entre el conjunto de las recetas y el índice explica que las diecinueve últimas rúbricas carezcan de receta en el texto conservado.

El segundo recetario es el *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, conservado en un manuscrito misceláneo de mediados del siglo XV de la Biblioteca Universitaria de Barcelona²³. Fue descubierto también por Jaime de Villanueva²⁴, a principios del siglo XIX, en la biblioteca del convento dominico de Santa Catalina de Barcelona, de la que pasaría, pocas décadas después, a raíz de la desamortización de los bienes del clero regular, a la institución donde aún se conserva. El recetario ha sido editado sucesivamente por Rudolf Grewe²⁵ y Joan Santanach²⁶. Se trata de una compilación de materiales diversos, entre los que figuran, además del ya citado manuscrito valenciano, un breve tratado de arte cisoria, un catálogo de peces comestibles²⁷ y un extenso conjunto de recetas. El

¹⁹ Donde lo había analizado brevemente, en torno a 1800, Jaime de Villanueva: *Viage literario a las iglesias de España*, Madrid, VI, 1806, pp. 140 y ss.

²⁰ J. OSSET, "Un libro de cocina del siglo XIV", *Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura*, XVI/3 (Castellón, 1935), pp. 156-177.

²¹ L. FARAUDO DE SAINT GERMAIN, "El 'Llibre de Sent Soví'. Recetario de cocina catalana medieval", *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, XXIV (Barcelona, 1951-1952), pp. 5-81

²² R. GREWE, A.J. SOBERANAS y J. SANTANACH, *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar. Llibre de totes maneres de confits*, Barcelona, 2003, pp. 61-96.

²³ Biblioteca Universitaria de Barcelona, mns. 68. F. MIQUEL ROSSELL, *Inventario General de manuscritos de la Biblioteca Universitaria de Barcelona*, Madrid, I, 1958, pp. 71-76.

²⁴ J. VILLANUEVA, *Viage literario a las iglesias de España*, Madrid, XVIII, 1851, pp. 183-194.

²⁵ R. GREWE, *Libre de Sent Soví (receptari de cuina)*, Barcelona, 1979.

²⁶ R. GREWE, A.J. SOBERANAS y J. SANTANACH, *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar. Llibre de totes maneres de confits*, pp. 97-259.

²⁷ Integrado casi exclusivamente por especies mediterráneas y en el que no figuran aún el arenque ni el bacalao.

compilador estructuró este heterogéneo acervo de información gastronómica en doscientos veinte capítulos. Rudolf Grewe, después de comprobar que cincuenta y una de las setenta y dos recetas del manuscrito valenciano aparecían en el barcelonés, cuarenta y siete (el 65,27%) sin ningún tipo de variación y cuatro (el 5,55%) con ligeros retoques, los consideró dos versiones de extensión desigual de un mismo original perdido, que designó con el término de “*Sent Soví* primitivo”. De este supuesto texto inicial procederían todas las recetas coincidentes en ambos tratados, así como el prólogo y el índice del manuscrito valenciano²⁸.

La hipótesis de Rudolf Grewe disfrutó inicialmente entre los escasos expertos en Historia de la cocina de una gran aceptación, que se iría reduciendo, sin embargo, con el paso de los años. Joan Santanach²⁹, en el prólogo de la segunda edición del *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, la sometería ya a una severa crítica. Tanto el bajo número de recetas concordantes, cincuenta y una de doscientas veinte (23,18%), como la fuerte divergencia de la estructura interna de ambos manuscritos, le inducen a considerarlos como dos recetarios diferentes. El *Libre de Sent Soví* no se puede considerar, pues, un versión resumida del *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, sino sólo una de sus diversas fuentes. Esta propuesta ha sido rápidamente aceptada por Luis Cifuentes³⁰.

Poco antes de 1992 se identificó un tercer recetario de cocina catalán, el *Llibre d'aparellar de menjar*, en un manuscrito de la Biblioteca de Catalunya³¹, cuya redacción se ha podido datar hacia 1370. Aunque ya había sido inventariado en el catálogo de manuscritos de la institución, el mérito de su descubrimiento corresponde a Cristina Borau³². La editorial Barcino, como consecuencia de la maltrecha salud de Rudolf Grewe, que moriría pocos meses después del descubrimiento, se apresuró a encargar la edición crítica del nuevo tratado a la entonces joven historiadora del arte. Diecisiete años después, por razones difícilmente comprensibles, este importante texto gastronómico, con sus doscientas setenta y cuatro recetas, continúa inédito. Se trata de otra compilación de recetarios precedentes, muchos de los cuales todavía por identificar. Aunque *Libre*

²⁸ R. GREWE, *Libre de Sent Soví*, pp. 48-54.

²⁹ R. GREWE, A.J. SOBERANAS y J. SANTANACH, *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar. Llibre de totes maneres de confits*, pp. 9-13.

³⁰ L. CIFUENTES, *La ciència en català a l'edat mitjana i al renaixement*, Barcelona/Palma de Mallorca, 2001, pp. 295.

³¹ Biblioteca de Catalunya, ms 2112.

³² C. BORAU “‘D'aparellar de menjar’: una altre receptari de cuina medieval català”, *Actes del I Col.loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó*, A. Riera Melis (ed.), Lleida, 1995, II, p. 801-812.

de Sent Soví, el *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* y el *Llibre d'aparellar de menjar* comparten algunas de sus fuentes, no pueden ser considerados como variantes de un mismo recetario, como sostenía Rudolf Grewe, sino como tratados diferentes, propuesta que, según Joan Santanach, “contribuye a enriquecer considerablemente la historia de la gastronomía catalana medieval”³³.

Los libros de cocina catalanes, al revés que los andalusíes, no incluyen recetas de pastas dulces y de licores. Los confites, mazapanes, turrone y mermeladas gozaban, en la Baja Edad Media, de tal prestigio en las sociedades cristianas ibéricas que, no sólo se intercambiaban como dones entre la mayoría de los estamentos, sino que su preparación se había ido desplazando de las cocinas domésticas a los obradores de profesionales, algunos de los cuales codificaron sus conocimientos en tratados específicos. El *Llibre de totes maneres de confits* constituye un buen testimonio tanto del elevado nivel técnico alcanzado por los reposteros catalanes del siglo XV como de las preferencias gastronómicas y criterios estéticos de sus clientes.

La mayoría de los recetarios medievales son anónimos. Cuando conocemos sus autores, se trata siempre de cocineros altamente cualificados, que trabajaban al servicio de los poderosos: papas, cardenales, reyes. La literatura culinaria del siglo XIV fue, pues, redactada sistemáticamente por profesionales prestigiosos, capaces de satisfacer la neofilia alimentaria de sus protectores, de adaptarse a las prescripciones dietéticas de sus médicos y de sorprender a sus invitados. Estos cocineros especializados, que dominaban la escritura, fueron, sin embargo, la excepción, no la regla. El saber culinario, en la fase final de la Edad Media, continuó transmitiéndose de maestros a aprendices mediante la palabra y el gesto. A estos cocineros analfabetos, el dominio de la técnica no les preservó aún de las reservas que seguían suscitando entre las capas sociales medias y altas tanto la manipulación de la sangre y de la grasa, como el sudor y el olor corporal generado por el contacto prolongado con el fuego y el humo

Sólo unos cuantos profesionales altamente cualificados codificaron en textos técnicos la experiencia acumulada durante largos años de trabajo. La neofilia culinaria de sus respectivos señores, que les obligaban a concebir continuamente platos nuevos y de preparación cada vez más compleja, acabó por desbordar la capacidad de retentiva de su memoria. Los profesionales ya alfabetizados, para poder continuar innovando, optaron, pues, por compilar periódicamente su

³³ R. GREWE, A.J. SOBERANAS y J. SANTANACH, *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar. Llibre de totes maneres de confits*, p. 12.

“arte” en recetarios, aligerando así de recuerdos técnicos su cerebro. Este cambio en el sistema de transmisión de los conocimientos profesionales confirió un notable prestigio a estos nuevos cocineros, muchos de los cuales llegaron a reunir una importante fortuna y algunos, como Taillevent, acabaron ingresando en la baja nobleza. La redacción de un recetario convirtió, pues, a estos cocineros en creadores de cultura, en personajes relevantes; les sacó del anonimato y los transformó en sujetos historiables. La rápida promoción económica y social de los grandes cocineros suscitó, sin embargo, celos entre los moralistas coetáneos.

¿Quiénes eran los destinatarios preferentes de esta literatura gastronómica? Los libros de cocina bajomedievales constituyen una literatura refinada, hecha a la medida de los poderosos, en una época en que, como ha señalado Bruno Lauriou³⁴ y Massimo Montanari³⁵, se produjo un cambio de gusto, cuando la calidad se impuso a la cantidad y la distinción social ya no implicaba comer mucho, sino saber elegir entre una amplia gama de platos de elaboración cada vez más compleja. Como los restantes recetarios europeos coetáneos, los tres libros de cocina reflejan con precisión el sistema alimentario de las capas altas de la sociedad, los gustos y preferencias de aquellos comensales que, al disponer de recursos económicos y de conocimientos gastronómicos suficientes, podían seleccionar, en los bien surtidos mercados urbanos, las mejores viandas. Tanto la presencia de hervidos y sopas de verduras como el uso del ajo y la cebolla, dos sazonadores que la cultura medieval relacionaba con las mesas pobres, evidencian, sin embargo, la incorporación de alimentos y sabores humildes, populares, a las altas cocinas europeas. Estos productos y recetas, antes de aparecer en las mesas selectas, habían sido sistemáticamente depurados de su rusticidad inicial con la agregación de ingredientes caros, exclusivos, como las especias o el azúcar. Las reiteradas transgresiones de las fronteras estamentales y simbólicas demostrarían, según Massimo Montanari³⁶, la existencia de una cultura alimentaria común, de una “transversalidad” social de productos, prácticas culinarias y sabores.

³⁴ B. LAURIOUX, “Modes culinaires et mutation du goût à la fin du Moyen âges”, en ÍDEM, *Une histoire culinaire*, pp. 285-303. ÍDEM, “Table et hiérarchie sociale à la fin du Moyen Âge”, *Du manuscrit à la table*, pp. 92-98. ÍDEM, *Manger au Moyen Âge*, Paris, 2002, p. 188-190.

³⁵ M. MONTANARI, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, 1993, pp. 61-72.

³⁶ A. CAPATTI y M. MONTANARI, *La cucina italiana*, pp. 42-44.

IV. LOS COMPLEJOS SABORES Y FRAGANCIAS DE LA BAJA EDAD MEDIA

Las cocinas actuales tienen un carácter prevalentemente analítico, tienden a distinguir los sabores, reservando a cada uno de ellos un espacio propio, autónomo, ya sea en la relación con cada alimento o en el orden del menú. Desde el triunfo, hacia 1975, de la *Nouvelle Cuisine*³⁷ en París, se ha ido difundiendo la idea de que la cocina debe respetar, en la medida de lo posible, el sabor “natural” de cada alimento. Se trata de una reacción contra la tradición culinaria francesa, que se ha exportado al primer mundo. Las altas cocinas bajomedievales se basaban, en cambio, en el artificio, en la mezcla de sabores. La preparación de cada plato y su ubicación en la comida respondían a una lógica más sintética que analítica, que tendía a combinar, más que a aislar³⁸. Los sabores simples preponderaban sólo en las cocinas populares, a las que la falta de recursos y de conocimientos técnicos impedían alcanzar los gustos complejos, condenaban a la elaboración de unos pocos platos cada vez más arcaicos.

Los recetarios de los siglos XIV y XV explican con precisión cómo conseguir el equilibrio de sabores contrapuestos y cómo utilizar una amplia gama de especias. El afán por obtener un sabor armonioso era una consecuencia de una de las teorías centrales de la medicina clásica, que concebía la salud como el equilibrio de los elementos constituyentes del cuerpo humano.

Para conseguir los prestigiados sabores complejos, como el agridulce o el ácidodulce, los libros de cocina proponían combinaciones de azúcar o miel con vinagre, zumo de cítricos o agraz. La alta cocina medieval no establecía una frontera clara entre el dulce y el salado; los edulcorantes no eran sólo un componente esencial de los postres, se empleaban también como condimentos de todo tipo de caldos, guisados y salsas³⁹. Durante la Baja Edad Media, entre las clases altas, el azúcar continuó desplazando a la miel como principal endulzante y la confinó gradualmente a las cocinas populares.

³⁷ Término acuñado por los críticos gastronómicos parisinos Henri Gault y Christian Millau (*Gault et Millau se mettent à table*, Paris, 1976, pp. 111-128).

³⁸ A. CAPATTI y M. MONTANARI, *La cucina italiana*, pp. 102.

³⁹ La reciente edición de las tesis doctorales de Mohamed Ourfelli (*Le sucre, production, commercialisation et usages dans la Méditerranée Médiévale*, Leiden-Boston, 2008) y Adela Fábregas (*Producción y comercio del azúcar en el Mediterráneo medieval. El ejemplo del reino de Granada*, Granada, 2000) han ampliado y renovado considerablemente nuestros conocimientos acerca del avance de la producción y del consumo del azúcar en la Edad Media.

Las especias, en el tardo medioevo, gozaban también de un gran prestigio gastronómico. Eran apreciadas por sus cualidades organolépticas, por su capacidad de mejorar el sabor y la fragancia de casi todos los alimentos, especialmente de las carnes y pescados. Eran, además, un artículo de lujo, sólo al alcance de las clases altas⁴⁰. La utilización cotidiana de las especias evidenciaba un estilo de comer refinado e innovador, confería prestigio⁴¹. La medicina culta atribuía, por otra parte, a las especias virtudes terapéuticas y tónicas; su inclusión en la dieta ordinaria constituía, pues, un buen escudo frente a las enfermedades, actuaban como medicamentos preventivos. La aureola de exotismo y exclusividad que rodeaba a las especias y sus efectos saludables explican, en parte, que las élites impusiesen como paradigma de elegancia los sabores y las fragancias fuertes.

En las cocinas privilegiadas las especias se utilizaban ampliamente pero siempre de forma diferenciada. Los recetarios mencionan por su nombre una quincena de especias, que dosifican de forma diferente. Dentro de esta amplia gama existían, sin embargo, jerarquías regionales: en el *Libre de Sent Soví*, por ejemplo, las especias más recomendadas eran el azafrán, la pimienta y el jengibre; el estadio intermedio correspondía a la canela y al clavo; las menos utilizadas eran la nuez moscada, la pimienta larga, la cubeba, el cardamomo y el macís.

Para los cocineros medievales cualificados las hierbas aromáticas fueron siempre un complemento, no un sustituto, de las especias. La mejorana, la menta, el perejil, la salvia, el tomillo, el hinojo, la albahaca, el cilantro, el orégano y el romero perfumaban particularmente los platos de las altas cocinas mediterráneas y eran casi desconocidos por las atlánticas.

La abundancia de condimentos, las cocciones prolongadas y la importancia conferida a las salsas enmascaraban las cualidades naturales de los alimentos y conferían a los platos una marcada artificiosidad. Los cocineros más creativos de la época se esforzaban por sorprender a unos comensales selectos, cultos y

⁴⁰ La estrecha relación del azúcar con el lujo ha sido analizada, para Valencia, por Juan Vicente García Marsilla ("El luxe dels llépols. Sucre i costum sumptuari a la València tardomedieval", *Afers*, 32, Catarroja, 1999, pp. 83-99).

⁴¹ Como han demostrado Bruno Laurioux ("Les épices dans l'alimentation médiévale", en B. LAURIOUX, *Une histoire culinaire*, pp. 157-196; "Vins musqués et flaveurs de paradis: l'imaginaire médiévale des épices", *ibidem*, pp. 197-211), Paul Freedman (*Out of the East, Spices and the Medieval Imagination*, New Haven, 2008), Massimo Montanari (*El hambre y la abundancia*, pp. 65-72; *La cucina italiana*, pp. 107-114), Jean Louis Flandrin y Odile Redon ("Les livres de cuisine italiens des XIVe et XVe siècles", *Archeologia Medievale*, VIII, Florencia, 1981, pp. 393-408) y Giovanni Reborá ("La cucina medievale italiana tra Oriente ed Occidente", *Miscellanea storica ligure*, XIX, Génova, 1987, pp. 1431-1579).

exigentes, incitándoles a “desconstruir” mentalmente cada plato, a poner en juego toda su experiencia gastronómica para identificar sus ingredientes y técnicas.

V. LOS RITMOS ALIMENTARIOS

A principios del siglo XIV -como ya se ha expuesto- se abrió paso, entre las clases privilegiadas europeas, una nueva estética alimentaria, basada en la elegancia y el autocontrol. Una estética que concedía una gran importancia a los gestos y a las formas. Según los teóricos de la “buenas maneras”, las comidas se tenían que rodear de una escenografía agradable, se habían de realizar en espacios acogedores, bien ventilados e iluminados, lejos del humo y del calor de la cocina.

Tanto los papas como los reyes efectúan sus comidas cotidianas en un comedor privado, de dimensiones reducidas, acompañados de un selecto séquito de parientes y amigos. La mesa de los poderosos ha perdido el carácter de ámbito unificador, cohesionador, de la sociedad que había tenido en los siglos XII y XIII para convertirse en un factor de segregación, de exclusión de muchos, de ensalzamiento de unos pocos.

¿Cuántas comidas se efectuaban al día? ¿A qué hora? Según Francesc Eiximenis, *els catalans són comunament contents de menjar dues vegades al dia*⁴². Sus coetáneos del resto de Europa también efectuaban dos comidas diarias: el almuerzo, al mediodía, y la cena, al anochecer⁴³. ¿Cuál de las dos era más importante? Las opiniones coetáneas son divergentes: para muchos dietistas, entre los cuales figura Arnau de Vilanova, la principal comida del día debía ser la cena⁴⁴. Su criterio no convenció, sin embargo, ni a sus propios pacientes⁴⁵. En verano, cuando los días eran más largos, las dos comidas principales se complementaban, en Cataluña, con un desayuno, por la mañana, y una merienda, a media tarde, que consistían en un trozo de pan, acompañado de fruta del tiempo o

⁴² F. EIXIMENIS, *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contigudes en el Terç del Crestià*, ed. J.J.E. Gracia, Barcelona, 1982, p. 90

⁴³ Ritmo alimentario vigente en la corte de los reyes de Navarra: F. SERRANO LARRÁYOZ, “La casa y la mesa de la reina Blanca de Navarra”, *Anuario de Estudios Medievales*, 30/1 (Barcelona 2000), p. 207

⁴⁴ J. CRUZ CRUZ, *Dietética medieval*, Zaragoza, 1997, p. 107.

⁴⁵ Véase *infra*, nota 50.

una pequeña cantidad de carne o de queso, y una ración de vino. A veces, antes de acostarse, se efectuaba otra comida, la *remenja*, integrada por vino y fruta. Eiximenis critica estas comidas complementarias, por razones morales, considerándolas como una modalidad del pecado de gula⁴⁶. En el *Tirant lo Blanc*, se menciona que, en las cortes europeas de mediados del siglo XV, se solía obsequiar a los invitados con una colación matinal de *gingibre vert e malvesia*. En la corte de los reyes de Navarra, por lo menos durante el reinado de la reina Blanca, el desayuno matutino era bastante frecuente y constaba de pan, vino y carne o pescado⁴⁷.

El almuerzo y la cena de los días laborables, entre las élites francesas, constaban de dos servicios (los potajes y los guisados o asados) y un entremés⁴⁸; aunque, por la noche, el segundo servicio solía ser más ligero que al mediodía, puesto que la carne acostumbraba a ser sustituida por queso y fruta del tiempo⁴⁹. El almuerzo de los reyes de Mallorca y de Aragón, en los días laborables, constaba, según las respectivas ordenanzas de la corte, de dos servicios de carne, a los que se podía añadir, si el mayordomo lo consideraba oportuno, un entremés. Para garantizar una cierta variedad, uno de estos servicios cotidianos era de carne guisada y el otro de carne asada al espetón o al horno. La cena consistía, en cambio, en un servicio único de carne, pero el mayordomo estaba facultado para añadirle eventualmente otro⁵⁰. Normalmente experimentaba, pues, una reducción no sólo cualitativa sino también cuantitativa.

Las comidas, en las jornadas festivas, experimentaban cambios importantes, tanto cuantitativos como cualitativos. Se iniciaban con una especie de aperitivo, integrado normalmente por fruta del tiempo⁵¹. A continuación aparecían en la mesa los potajes, platos de consistencia muy diversa, que podían ir desde un ligero caldo hasta un estofado de caza. El cenit se alcanzaba en el segundo servicio, reservado a los asados, que consistían en un conjunto de carnes y de pescados sometidos a una cocción sin recipiente, a la broqueta o la parrilla, a fuego vivo.

⁴⁶ F. EIXIMENIS, *Com usar bé de beure e menjar*, pp 62-63.

⁴⁷ F. SERRANO LARRÁYOZ, "La casa y la mesa de la reina Blanca", p. 208.

⁴⁸ Composición estipulada por las ordenanzas del hotel del delfin Humberto II de Viennois, de mediados del siglo XIV: B. LAURIOUX, "Table et hiérarchie sociale", pp. 89-90 y 103. ÍDEM, *Manger au Moyen Âge*, pp. 186-187.

⁴⁹ B. LAURIOUX, "Table et hiérarchie sociale", p. 103.

⁵⁰ Jaume III rey de Mallorca, *Leyes Palatinas*, a cura de L. Pérez, G. Llompart, M. Durliat y M. Pascual, Palma de Mallorca, 1991, p. 167. *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, a cura de F.M. Gimeno, D. Gozalbo y J. Trenchs, Valencia, 2009, pp. 161-162.

⁵¹ *Leyes Palatinas*, p. 170. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 170.

Estas viandas se servían siempre acompañadas de salsas, que se habían preparado aparte. El menú festivo se cerraba con fruta o queso⁵².

En los banquetes, los menús podían estructurarse de forma parecida a los de las jornadas festivas, en tres o cuatro servicios, aunque cada uno de ellos solía ser cuantitativamente más extenso y cualitativamente más selecto. En la mesa de los reyes de Aragón, los ágapes, según, las ordenanzas de la corte, constaban de tres servicios de carne y un entremés⁵³, a los que se solía añadir, como saliente, vino especiado (*piment*) y obleas⁵⁴. Cuando el monarca recibía un huésped de alta condición, se prescindía, sin embargo, de la citada limitación de platos⁵⁵. Los comensales, en otros países, disfrutaban, sin embargo, de bastantes más servicios, que podía llegar, por lo menos en Italia, hasta diez, separados por los correspondientes entremeses⁵⁶. Por doquier, los platos que integraban cada servicio aparecían en la mesa simultáneamente, con el fin de que cada comensal pudiese elegir, seleccionar y ordenar los manjares según sus preferencias personales. Esta estructura del menú, que los historiadores acostumbra a designar con el término “a la francesa”, preponderaría en Europa hasta el siglo XIX. Con el término entremés se designaban tanto los divertimentos que, por razones logísticas, se intercalaban entre los diversos servicios, como los pequeños platos suplementarios que aparecían en las mesas durante estas representaciones. Los entremeses, en su aspecto gastronómico, se caracterizaban por una gran diversidad de componentes, que podían ir desde tripas hervidas o lenguas asadas hasta civet de volatería, pasando por pasteles de carnes finas⁵⁷.

En las mesas privilegiadas, los diversos servicios, tanto en los días ordinarios como en los festivos, iban acompañados de pan y de vino de calidad. El pan era sistemáticamente blanco, elaborado con harinas finas de los mejores trigos. El ascenso social implicaba reducir el consumo de pan y elevar su calidad. Los vinos se seleccionaban cuidadosamente; se adquirían los mejores del mercado interior, que se combinaban con algunos de importación, entre los que destacaba

⁵² *Leyes Palatinas*, p. 170. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 170. R. GREWE, “Introducció”, en R. GREWE y J. SANTANACH, *Libre de Sent Soví*, pp. 39-40.

⁵³ *Leyes Palatinas*, p. 167. *Ordinacions de la Casa de Pere el Cerimoniós*, p. 161.

⁵⁴ R. GREWE, “Introducció”, p. 40.

⁵⁵ *Leyes Palatinas*, p. 167. *Ordinacions de la Casa de Pere el Cerimoniós*, pp. 162-163.

⁵⁶ B. LAURIOUX, “Les menus de banquet dans les livres de cuisine de la fin du Moyen Âge”, en *La sociabilité à table. Commensalité et covivialité à travers les âges*, textes réunis par M. Aurell, O. Dumoulin y F. Thelamon, Rouen, 1992, p. 274.

⁵⁷ B. LAURIOUX, “Table et hiérarchie sociale”, pp. 96-97. ÍDEM, *Manger au Moyen Âge*, p. 194.

el vino griego⁵⁸. En el caso del vino, la cantidad consumida por cada comensal dependía básicamente de su capacidad de control, puesto que los síntomas de ebriedad en la mesa se consideraban propios de gente poco educada, incompatibles con la elegancia y la cortesía.

Este esquema, construido básicamente a partir de las ricas fuentes escritas francesas⁵⁹, podía experimentar numerosos cambios. Por razones económicas o dietéticas, el número de servicios podía reducirse considerablemente. En estos casos, los menús festivos se recortaban por el inicio o por el final, suprimiendo los aperitivos o los postres, conservando sistemáticamente, en cambio, el binomio potajes/asados, que constituirían los componentes únicos muchas comidas de días laborables. En Catalunya, donde los banquetes reales constaban -como ya se ha expuesto-⁶⁰ de tres servicios de carne y un entremés, muchos anfitriones ofrecieron a los comensales de sus ágapes sólo aquellos dos servicios:

*“Car catalans en los convits donen ast e olla sens pus, e açò és bastant e prou covinent e sens excés, e les altres nacions fan molt més; dochs, appar que los catalans ho facen mils”*⁶¹.

Francesc Eiximenis alaba esta reducción cuantitativa de los ágapes, que considera una manifestación de la virtud de la sobriedad, no del pecado de avaricia. El orden y el ritmo de los platos experimentaban también importantes variaciones regionales: en las mesas catalanas, por ejemplo, el asado, según Francesc Eiximenis, precedía al potaje:

*“Los catalans menjén primer l’ast e puys la olla, la qual cosa és provada damunt ésser millor e puys sana costuma e pus profitosa que la contrària. Com, dochs, les altres nacions facin lo contrari, seguex-se que mils n’usen los catalans”*⁶².

Esta opción no fue compartida por ningún otro pueblo, incluidos los ibéricos, quienes prefirieron empezar las comidas con los platos ligeros y reservar los consistentes para los servicios centrales.

⁵⁸ Parece que el adjetivo griego, en el siglo XV, aludía más a un tipo de vino que a una procedencia geográfica, puesto que se adquiría mayoritariamente en los mercados del reino de Nápoles.

⁵⁹ *Le menagier de Paris*, ed. E. Bereton y M. Ferrier, Paris, 1994, pp. 539-589. J. L. FLANDRIN, “Structure des menus français et anglais aux XIVe et XVe siècles”, *Du manuscrit à la table*, pp. 172-192. ÍDEM, *L’ordre des mets*, Paris, 2000, pp. 83-140. B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge*, pp. 190-191.

⁶⁰ Véase *supra*, nota 53.

⁶¹ F. EIXIMENIS, *Com usar bé de beure e menjar*, p. 89.

⁶² *Ibidem*.

VI. LA COMENSALIDAD Y SUS RITOS

Para las comidas ordinarias, las clases privilegiadas solían utilizar una vajilla de cerámica vidriada⁶³ o de estaño y mantel de lino, que en las mesas reales solían estar decorados con las armas del monarca. Sobre el borde del primer mantel se colocaba otro más estrecho, para que los comensales pudiesen secarse los labios y las manos. En las cortes catalanoaragonesa y navarra, el soberano ya disponía entonces de servilletas de boca. Sobre los manteles se colocaban pocas cosas: los saleros y las cucharas, primero; el pan y el vino, después, y los platos con la comida, finalmente.

Las comidas ordinarias estaban regidas por una fuerte etiqueta, que recortaba considerablemente la espontaneidad de palabras y gestos entre los comensales. El comportamiento en la mesa exigía un largo aprendizaje, que se iniciaba en la adolescencia. La presencia de damas obligaba a los comensales masculinos a elevar su nivel de urbanidad, puesto que la mesa era uno de los escenarios más idóneos para flirtear.

Las comidas cotidianas, restringidas e íntimas, contrastaban con los banquetes, que reunían eventualmente, en torno a los más altos dignatarios eclesiásticos y seculares, amplios conjuntos de personas de rango muy diverso. Representaban un momento de agregación social, de encuentro interestamental. Constituían un espectáculo en dos sentidos: alimentario, por la riqueza y cuidada presentación de los platos, y teatral, por los espectáculos que se representaban entre los diversos servicios. Eran una expresión de fasto, y de magnificencia, una de las más eficaces expresiones tanto de poder económico y político, como de cultura gastronómica y cortesía. Los banquetes constituían diversiones apasionantes, justificadas por el calendario festivo⁶⁴ o por un acontecimiento de gran importancia, que exigían una larga preparación. La recogida de las viandas, algunas de ellas de procedencia lejana, y la selección de los invitados requerían recursos, esfuerzos y tiempo.

⁶³ M. OLIVAR, *La vajilla de madera y la cerámica de uso en Valencia y en Cataluña durante el siglo XIV (según los inventarios de la época)*, Valencia, 1950.

⁶⁴ Los monarcas aragoneses celebraban anualmente con un banquete las festividades de Navidad, Pascua y Pentecostés. A este calendario general se sumaban, además, una serie de fiestas locales: San Juan Evangelista en Valencia, San Pedro en Lérida, Santa Ana en la Ciutat de Mallorca, la Asunción en Barcelona, la Santa Cruz en Perpignan y San Martín en Zaragoza. En estos casos, el soberano sólo ofrecía el banquete si pasaba el día en aquellas ciudades: *Ordinacions de la Casa de Pere el Cerimoniós*, pp. 77-78.

Los banquetes tardomedievales⁶⁵ no eran, sin embargo, sólo diversión y fiesta; constituían también uno de los principales medios de que disponían los soberanos tanto para reforzar su preponderancia sobre la nobleza y desvanecer los celos que suscitaba en ella su creciente autoritarismo, como para resolver los enfrentamientos que periódicamente surgían entre los poderosos. El banquete constituía, por otra parte, una representación que involucraba al conjunto de la sociedad. El convocante y sus invitados asumían la condición de actores⁶⁶. Una buena parte de la población local actuaba como público, abandonando sus tareas cotidianas y concentrándose en las inmediateces de palacio, para poder contemplar un acontecimiento único.

El incremento continuado de comensales acabó por desbordar la capacidad de los amplios comedores reales y obligó a instalar mesas en otras dependencias del palacio⁶⁷ e incluso en el patio, bajo construcciones efímeras de madera. La masa de los invitados tenía que ser conducida y cuidadosamente repartida por los diversos ámbitos, de acuerdo con su respectiva categoría social. El anfitrión presidía el banquete desde el centro de una mesa elevada, rodeado por un conjunto de símbolos de poder –dosel, iluminación intensa, mantel doble, concentración de naves y saleros, platos cubiertos, atención preferente de los servidores- a fin de que atrajera la mirada de todos los asistentes⁶⁸. Este proceso de exaltación simbólica del anfitrión acabaría por confinarlo, por lo menos en Borgoña, en una mesa exclusiva, para aislarlo de los restantes comensales⁶⁹. Los invitados de mayor rango ocupaban las mesas laterales de esta dependencia, que había sido

⁶⁵ Que están empezando a ser estudiados en congresos y coloquios internacionales: *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, Rouen, 1992; *Banquets et manières de table au Moyen Âge*, Aix-en-Provence, 1996. Véase también *infra* notas 68 y 79.

⁶⁶ “*Les repas de Charles le Téméraire, ordonnés avec une dignité presque liturgique, avec leurs services de panetiers, d’écuyers tranchants, d’échansons et de maîtres queux, ressemblait à des grandioses représentations théâtrales*”: J. HUIZINGA, *L’automne du Moyen Âge*, Paris, 1977, p. 50.

⁶⁷ George Chastelain, primer *indiciaire* de los duques de Borgoña, al describir uno de los banquetes ofrecido en París por Felipe el Bueno, especifica: “*tous les seigneurs du sang et les grans barons de France se rendiren à ce banquet en une multitude prodigieuse à conter... Pourtant toutes les chambres où on pouvait asseoir des gens étaient pleines*”: Georges CHASTELAIN, “Crónica”, traducción al francés actual por C. Thiry, en *Splendeurs de la cour de Bourgogne*, dir. D. Régnier-Bohler, Paris, 1995, p. 886. B. LAURIOUX, “Table et hiérarchie sociale”, pp. 98-99..

⁶⁸ B. LAURIOUX, “Banquets, entremets et cuisine a la cour de Bourgogne”, en *Splendeurs de la cour de Bourgogne*, p. 1029. ÍDEM, *Manger au Moyen Âge*, p. 192.

⁶⁹ *Ibidem*.

decorada con tapices; desde sus respectivos sitios, podían, pues, contemplar el comportamiento del anfitrión, los desplazamientos de los sirvientes y los espectáculos que ritmaban el ágape. Los restantes invitados eran distribuidos por las dependencias anejas, de acuerdo con su respectiva categoría social; cada uno de estos ámbitos complementarios estaba presidido por un pariente del anfitrión y disponía de su propio maestro sala.

Alrededor de las mesas, una vez iniciado el banquete, se desplegaba una auténtica danza de servidores, que atraía la atención de los invitados por el ritmo y la precisión de sus movimientos. En palacio, la elegancia consistía tanto en la manera de servir como de servirse. Esta complicada escenografía exigía un amplio y rico menaje. La vajilla de Luis de Anjou, rey de Nápoles, inventariada en 1384, contaba con más de 3.000 piezas, el 10% de las cuales eran de oro y el resto de plata dorada o blanca. Los poderosos ostentaban sus respectivas vajillas de metales preciosos, puesto que constituían un importante indicador de riqueza y de buen gusto. Los recipientes vinarios, las bandejas, los aguamaniles, las copas, las escudillas y los platos antes de ser utilizados, eran cuidadosamente dispuestos en un aparador, colocado en un lugar bien visible del comedor, a fin de que los invitados pudiesen admirar el conjunto antes de sentarse a la mesa⁷⁰. Durante el banquete, los comensales dispondrían de tiempo para examinar detenidamente cada una de las piezas que utilizaban. Algunos objetos precisos, aislados sobre las mesas, indicaban el lugar del anfitrión, en el comedor principal, y de sus delegados, en cada uno de los espacios anejos. Esta función indicadora la ejercían los saleros y sobre todo las naves, un recipiente en forma de bajel que servía para recoger las partes de cada plato que el anfitrión y sus representantes no habían querido consumir.⁷¹

En toda Europa, la categoría social de cada invitado no se manifestaba sólo en términos espaciales, en el lugar que se le reservaba, sino que se reflejaba

⁷⁰ “Le duc [Felipe el Bueno de Borgoña] avait fait installer, dans la grande salle d’Artois, un dressoir fait en forme de château rond, avec douze degrés en hauteur, plein de vaisselle dorée, de pots et de flacons de diverses façons, s’élevant... jusqu’à six mille marcs d’argent doré, sans compter celle qui était au plus haut, faite d’or fin chargé de riches pierres d’un prix prodigieux, ni quatre licornes posées aux quatre coins... de vie d’homme on n’avait vu ni imaginé une richesse aussi extrême dans un dressoir, qui pouvait se regarder de tous les côtés, par-devant et par-derrière... Il y avait en plus deux autres buffets, chargés de vaisselle blanche pour servir la salle dans son ensemble, dont on fit prodigieuse estime”: Georges CHASTELAIN, “Crónica”, en *Splendeurs de la cour de Bourgogne*, p. 887.

⁷¹ R. GREWE, *Libre de Sent Soví*, p. 29. B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge*, p. 187.

además en la calidad del menú y en la forma en que se lo servían⁷². En el banquete ofrecido, en 1425, por Zanon de Castiglione, el nuevo obispo de Lisieux, al arzobispo y al capítulo de Ruán, los numerosos participantes no comieron los mismos manjares. Mientras que a los comensales de la mesa de presidencia se les sirvió una garza asada; los invitados de honor, sentados en las mesas laterales, recibieron dos andarríos y los canónigos del capítulo, para quienes se había instalado una mesa junto a la entrada del comedor, se tuvieron que contentar con una de estas aves zancudas. La desigualdad caracterizó también la forma en que los manjares fueron servidos: en plato individual cubierto, al arzobispo, en plato individual descubierto, a los invitados de honor⁷³, y en plato compartido y descubierto, a cada dos canónigos⁷⁴. Las ordenanzas de la corte aragonesa asignan al soberano, al primogénito y a los cardenales, en los banquetes de recepción de *persones de gran stament*, viandas por valor de veinte raciones; a los príncipes, patriarcas y arzobispos, por valor de dieciséis; a los obispos y los familiares colaterales del rey, por valor de doce; a los restantes prelados y caballeros, por valor de ocho⁷⁵. Los invitados consumían, pues, platos distintos en ámbitos diversos; la cohesión del banquete dimanaba, en consecuencia, más del tiempo que del espacio, de la sincronía de ritmos instaurada entre las numerosas mesas más que de la contigüidad de los comensales al anfitrión, muchos de los cuales ni siquiera le veían durante el ágape.

Los banquetes eran objeto, pues, de una puesta en escena cada vez más metódica; se estructuraban de acuerdo con una ritualidad formal casi litúrgica, que dejaba poco margen a la improvisación. Los maestresalas imponían una etiqueta estricta en las mesas y controlaban de cerca el comportamiento de los comensales. En la historiografía catalana escasean, sin embargo, las referencias a la escenografía y el ritual de mesa de los festines cortesanos, sólo disponemos de un testimonio tardío, de mediados del siglo XV. Pere Miquel Carbonell, en sus *Croniques d'Espanya*, incluye un supuesto banquete ofrecido, en Barcelona, por el buen conde Ramón Berenguer a una emperatriz alemana⁷⁶. Para impresionar

⁷² Véase *infra*, nota 74.

⁷³ Incluidos los dos que compartieron la mesa presidencial con el arzobispo.

⁷⁴ A. FLOQUET, "Un grand dîner du chapitre de Rouen à l'hôtel de Lisieux en 1425, le jour de la Saint-Jean", en ÍDEM, *Anecdotes normandes*, Rouen, 1838, pp. 25-37; cit. en B. LAURIoux, "Table et hiérarchie sociale", p. 99. ÍDEM, *Manger en Moyen Âge*, p. 192, nota 8.

⁷⁵ *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, pp. 162-163.

⁷⁶ El pasaje forma parte de una leyenda medieval, según la cual un conde catalán, Ramón Berenguer III o Ramón Berenguer IV, había librado de la hoguera, mediante un combate singular, a la dama, acusada de adulterio. El emperador, su esposo, la envió, poco después, a

a su invitada nórdica, el conde decidió que las mesas se instalasen al aire libre, entre el castillo de Montcada y una de las puertas de la muralla de Barcelona,⁷⁷ a largo del camino que recorrería la emperatriz y su séquito para efectuar su entrada en la ciudad condal. Ordenó que se las adornara con manteles, servilletas, bacinillas de plata para lavarse las manos, tazas, brocales y botellas de cristal, vajilla de plata dorada para la sal. Dispuso que todos los manjares se colocaran sobre las mesas en platos de plata, a fin de realzar su presentación, que el agua se sirviera en picheles de plata y el vino en copas de oro, plata o cristal. Decidió finalmente que se distribuyeran por ellas numerosos cuchillos, trinchantes y servidores. Los comensales –numerosos y de extracción social muy diversa– fueron seleccionados entre los nobles, los caballeros, los ciudadanos honrados y los gentilhombres locales. Se les deleitó, entre servicio y servicio, con la mejor música que pudo encontrarse, interpretada con trompetas, timbales y chirimías⁷⁸.

Aunque el banquete del buen conde Ramón Berenguer sea imaginario, Pere Miquel Carbonell construyó probablemente su descripción a partir de referencias de festines reales verdaderos. Exceptuada la longitud total de las mesas, de más de seis kilómetros, concesión hiperbólica al carácter legendario del relato, los restantes elementos del mismo presentan una notable verosimilitud. Durante la primavera y el verano, el clima mediterráneo permitiría celebrar, en Barcelona, banquetes al aire libre. La información relativa al equipamiento de las mesas, la vajilla, los platos que integraron los diversos servicios y las composiciones musicales que se intercalaron entre ellos coincide con la proporcionada por la historiografía ibérica y europea coetánea. Su testimonio nos ayuda, pues, a formarnos una idea bastante aproximada acerca de los banquetes cortesanos catalanes de la Baja Edad Media.

Fue en Borgoña, sin embargo, donde la liturgia de la mesa alcanzó su cenit; durante el segundo tercio del siglo XV, los “grandes duques de Occidente”

Barcelona para agradecer el gesto a su salvador y recompensarle con la entrega del condado de Provenza. Ramón Berenguer, a su vez, ofreció un banquete a la ilustre visitante. La leyenda, que ya fue recogida por el cronista Bernat Desclot para justificar las aspiraciones catalanas sobre Provenza (“El Llibre del rei en Pere”, *Les quatre grans cròniques*, ed. F. Soldevila, Barcelona, 1971, pp. 415-421), ha sido analizada, entre otros, por Jordi Rubio i Balaguer (“Les versions catalanes de la llegenda de bon comte de Barcelona i l'emperadriu d'Alemanya”, *Estudis Universitaris catalans*, XVII (Barcelona, 1932), pp. 250-287).

⁷⁷ La de Santa Eulalia, situada en el sector septentrional de recinto urbano, junto a la plaza del trigo.

⁷⁸ Pere Miquel Carbonell, *Croniques d'Espanya*, ed. A. Alcoberro, Barcelona, II, 1997, pp. 6-11.

marcaron, con sus fastuosos banquetes, la moda a escala europea. De entre los documentados, destaca, por la calidad de las referencias conservadas, el que Felipe el Bueno organizó en el palacio ducal de Lille, el 17 de febrero de 1454, para agasajar a un legado pontificio. Nicolás V, a raíz de la conquista turca de Constantinopla, envió embajadores a las principales cortes europeas para solicitar la organización de una cruzada. La propuesta, por su marcado anacronismo, suscitó, sin embargo, poco interés entre los monarcas. Sólo en Borgoña, por razones específicas que analizaremos más adelante, la iniciativa fue recibida con entusiasmo. La magnificencia del ágape⁷⁹ sorprendió a todos los asistentes; algunos de los cuales, como los cronistas Mateo de Escouchy⁸⁰ y Olivier de la Marche⁸¹, decidieron incluso guardar memoria escrita del evento.

En las descripciones cronísticas que nos han llegado, el protagonismo corresponde a las esculturas que decoraban las mesas (*entremets de peintrerie*), la música y las representaciones teatrales, no al menú. Después de especificar que algunas de las composiciones se interpretaron dentro de las citadas arquitecturas efímeras, Mateo de Escouchy describe con bastante detalle una reproducción a escala reducida de una catedral gótica, capaz de albergar, sin embargo, una campana, un pequeño órgano y cuatro cantores⁸². Mucho menos preciso se muestra a la hora de describir el menú, del que declara recordar sólo que cada servicio estuvo integrado por cuarenta y cuatro platos⁸³, así como que los asados aparecieron en la sala en carretones adornados con cuatro estandartes con las armas del duque y de su primogénito⁸⁴. Aduce como causas de este laconismo un afán de no aburrir al lector y su incapacidad para ofrecer una relación exhaustiva de los numerosos platos que aparecieron en las mesas, puesto que, al haber prestado más atención a otros aspectos del banquete, sólo conservaba un recuerdo bastante incompleto

⁷⁹ Magníficamente analizado por Agathe Lafortune-Martel (*Fête noble en Bourgogne au XVe siècle. Le banquet du Faisan: aspects politiques, sociaux et culturels*, Montreal-Paris, 1984) y Bruno Laurioux ("Banquets, entremets et cuisine a la cour de Bourgogne", pp. 1027-1035; *Manger au Moyen Âge*, pp. 196-199).

⁸⁰ Mateo de Escouchy, "Crónica", en B. LAURIOUX, "Banquets, entremets et cuisine à la cour de Bourgone", pp. 1044-1061.

⁸¹ Olivier de la Marche, "Memoires", en B. LAURIOUX, "Banquets, entremets et cuisine à la cour de Bourgone", pp. 1135-1163.

⁸² Mateo de Escouchy, "Crónica", p. 1047.

⁸³ "Il me souvient que chaque service fut constitué de quaranta-quatre manières de mêts": Mateo de Escouchy, "Crónica", p. 1049.

⁸⁴ "Les rôts étaient servis dans charriots, don't chacun contenait quatre-vingt-deux pièces de rôts entiers ainsi que des entremets, tous étant garnis de quatre bannières, aux armes du duc d'un côté et de son fils de l'autre": Mateo de Escouchy, "Crónica", p. 1049.

de los mismos⁸⁵. Como ha señalado Bruno Laurioux, conocemos mucho mejor lo que los comensales “vieron y escucharon que lo que comieron”⁸⁶.

Cada parte de la fiesta era anunciada por una fanfarria. En el centro de la sala grande del palacio ducal se representó un auténtico ciclo dramático, estructurado en numerosas escenas sueltas, algunas protagonizadas por animales adiestrados⁸⁷ y otras inspiradas en la vida de Jasón⁸⁸. El espectáculo finalizó con una apoteosis, protagonizada por una dama vestida de luto y cautiva de un gigante sarraceno; la cual, después de identificarse como la “Santa Iglesia”, solicitó, entre lágrimas y con voz triste, al duque que la liberara del yugo turco⁸⁹. Concluido el planto, un caballero del Toisón de Oro, acompañado por dos damas, introdujo en la gran sala un faisán vivo, adornado con un collar de oro y piedras preciosas. Felipe el Bueno, extendiendo la mano sobre la vistosa ave, se comprometió, bajo juramento, a participar, con el rey de Francia, en la cruzada que se organizaría para reconquistar Constantinopla. Su gesto, en una atmósfera de gran emotividad, fue imitado por casi todos los invitados⁹⁰. Las mesas, después del evento, desaparecieron del gran salón “casi por encanto” y las damas de la corte, disfrazadas de las virtudes cardinales y teologales, abrieron el baile, que se prolongó hasta las tres de la madrugada. Los banquetes no respetaban, pues, los ritmos alimenticios ordinarios, aspecto que fue condenado –con escaso éxito social– por algunos moralistas, quienes los consideraban como un peligro para el cuerpo y el alma de los comensales⁹¹.

Los diversos relatos de este banquete se habían considerado, hasta muy recientemente, versiones exageradas, delirantes, de un acontecimiento histórico. Recientemente se ha comprobado, sin embargo, la veracidad de los testimonios coetáneos; una relectura atenta de los cuales ha permitido además descodificar

⁸⁵ “*Décrire comment se déroula le service et quelles nourritures on servit serait pour vous trop ennuyeux. A reste j’avais tant à regarder ailleurs, que j’aurais grand-peine à le faire avec exactitude*”: Mateo de Escouchy, “Crónica”, p. 1049.

⁸⁶ B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge*, p. 196.

⁸⁷ Un caballo, un ciervo blanco, una garza real y dos halcones: Mateo de Escouchy, “Crónica”, pp. 1051-1054.

⁸⁸ Del que se evocó su lucha contra unos bueyes salvajes, a los que logró domesticar y uncir a un carro, y contra la serpiente de Colcos, de cuyos dientes, sembrados por el héroe clásico en tierra arada, nacieron hombres armados, que se enfrentaron entre sí hasta no quedar ninguno con vida: Mateo de Escouchy, “Crónica”, pp. 1052-1055.

⁸⁹ Mateo de Escouchy, “Crónica”, pp. 1055-1058.

⁹⁰ Mateo de Escouchy, “Crónica”, pp. 1058-1060.

⁹¹ B. LAURIOUX, “Banquets, entremets et cuisine à la cour de Bourgone”, p. 1028.

el espectáculo, captar las intenciones subyacentes. Algunos expertos altamente cualificados⁹² han demostrado que el ciclo dramático representado en la sala grande del Palacio de Lille diseñaba un ambicioso y bien articulado programa político, centrado en la exaltación de la casa ducal de Borgoña y en el envío, aprovechando la participación en la cruzada, de una parte de su flota al Mediterráneo. Las reproducciones de las naves, carabelas y barcas que adornaban las mesas, portaban el escudo de Felipe el Bueno y testimoniaban su poderío naval. Los platos selectos que se sirvieron evocaban su buen gusto y su riqueza. La historia de Jasón tenía por objeto recordar la empresa de los argonautas en el mar Pónico, la conquista del vellocino de oro en la región de la Cólquida, de donde se consideraba que eran oriundos los faisanes. Jasón acababa de ser declarado, además, el ascendiente clásico de la casa ducal de Borgoña, como se desprende de la creación, pocos años antes, de la orden de caballería del Toisón de Oro. La evocación a Oriente, el destino final de la cruzada, era, pues, bastante evidente⁹³.

El banquete justificaba, bajo el manto de la cruzada y con la aquiescencia tácita de la Santa Sede, el envío de caballeros borgoñones en naves flamencas al Mediterráneo oriental, para que, después de contribuir a la liberación de Constantinopla del dominio turco, conquistaran algún enclave estratégico, donde construir la infraestructura necesaria para exportar paños de calidad al Oriente Próximo e importar especias. La propuesta, a mediados del siglo XV, ya era, sin embargo, anacrónica, como consecuencia tanto de la fortaleza militar y económica del sultanato turco, como del poderío naval de los genoveses, venecianos y catalanes, poco dispuestos a compartir la lucrativa tarea de canalizar los intercambios entre Oriente y Occidente con un nuevo concurrente atlántico. La cruzada, a pesar del entusiasmo suscitado entre los asistentes al banquete del Faisán, nunca llegaría a realizarse.

El éxito de un banquete no dependía exclusivamente, sin embargo, de los espectáculos representados entre los diversos servicios, era indisociable también de la calidad y la cuidada presentación de los numerosos platos que los integraban, de la elegancia con que se servían y consumían. En la Baja Edad Media, un banquete era una demostración de poder económico, de cultura gastronómica, de consumismo elegante, un despliegue de gestos civilizados, un festín para los sentidos. De ahí que monarcas, papas, cardenales y miembros de la alta nobleza

⁹² Véase *supra*, nota 79.

⁹³ B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge*, p. 197.

no dudaran –como ya se ha expuesto– en invertir sumas importantes en equipar sus respectivas cocinas y comedores, en confiarlos a profesionales cualificados, capaces no sólo de satisfacer su neofilia gastronómica y de sorprender a sus invitados con creaciones insólitas, sino también de diseñar una escenografía lujosa y de servir los platos con distinción.

El menú de los banquetes no sólo acostumbraba a ser más amplio que el de los días festivos, sino que integraba además platos más selectos, con ingredientes más caros, preparación más compleja y presentación más atrevida. Giraban en torno a las carnes finas, las especias exóticas, el azúcar y los vinos de calidad. En estos ágapes extraordinarios el protagonismo, en su vertiente alimentaria, correspondía a la volatería. Los comensales del banquete ofrecido por el conde de Barcelona a la emperatriz alemana –ya mencionado– fueron obsequiados con platos preparados con una vasta gama de carnes, que iban desde las blancas y suaves de capones, faisanes, gallinas, perdices y todo tipo de aves, hasta las más rojas y consistentes de ternero y carnero⁹⁴. Pavos reales, cisnes y faisanes, con parte de su plumaje, y capones, recubiertos con panes de metales preciosos, constituían coetáneamente el ornamento y el símbolo de distinción en las mesas reales francesa e inglesa⁹⁵; en las que tampoco solían faltar las grullas, las garzas reales, los chorlitos, las perdices, los patos y las cercetas. Con la caza de pluma se preparaban platos espectaculares, destinados a impresionar a los comensales, a alegrar la vista, además del gusto y el olfato. El segundo nivel del *ranking* gastronómico correspondía a las aves de corral, a los capones, las ocas y las gallinas. En Florencia, donde las leyes suntuarias perseguía con rigor su consumo excesivo, la volatería también figuraba sistemáticamente en los banquetes de boda y de prestigio⁹⁶. En el *ranking* gastronómico, el cenit correspondía, pues, a la caza de pluma, la volatería doméstica ocupaba el segundo nivel. Ambos tipos de aves, en los banquetes, se solían servir asadas, sistema de cocción que permitía sacarlas enteras a la mesa, con su vistoso plumaje casi intacto. En el ágape ofrecido por Pedro el Ceremonioso en 1377, con motivo de la coronación de su cuarta esposa, Sibila de Fortià, el clímax lo marcó un pavo real con su cola extendida, “haciendo la rueda”, acompañado de otras aves recubiertas con panes de oro y de plata.

⁹⁴ Pere Miquel Carbonell, *Cròniques d'Espanya*, II, p. 10.

⁹⁵ B. LAURIOUX, “Table et hiérarchie sociale”, pp. 92-94.

⁹⁶ B. LAURIOUX, “Table et hiérarchie sociale”, p. 92.

“Fou aportat á la darrerria del menyar un bell entremès, so es un bell pagó qui feya la roda e estava en un bell bestiment, en torn al qual havia molta bolateria cuyta, cuberta de panys d’or e d’argent, e aquest pagó fou servit fort altament e presentat a taula de la dita senyora amb molts esturments, axí de corda com d’altres”⁹⁷.

Los cocineros habían colocado además sobre el pecho del pavo un pergamino con una copla recomendando a la nueva soberana que lo consumiera de acuerdo con las bellas maneras de las grandes cortes de Inglaterra y de Francia⁹⁸.

El asado continuaba perteneciendo, en la Baja Edad Media, a la alta cocina, seguía disfrutando de un gran prestigio gastronómico entre los colectivos poderosos. Se degustaba acompañado siempre de salsas, donde los cocineros demostraban su dominio del oficio, su creatividad, su capacidad de innovación. Una parte considerable de las recetas conservadas en los libros de cocina corresponden a estos acompañantes de consistencia líquida o pastosa, que se servían en escudillas. Las salsas medievales, en contra de lo que se viene sosteniendo, no eran grasientas, ya que sus ingredientes básicos eran las especias y los zumos de frutas ácidas, y se ligaban con pan, almendras picadas o yema de huevo. Era básicamente sobre las aves asadas que los trinchantes ejercían su prestigiosa actividad, como ha quedado reflejado en los tratados de arte cisoria⁹⁹. Cuando en un menú festivo se incluían servicios suplementarios para las personas de alto rango, consistían casi exclusivamente en volátiles asados, a los que se les consideraba como expresión del lujo supremo. La ganadería menor y mayor estaba representada en los banquetes sólo por las partes más caras del carnero y del ternero; las cuales se situaban, sin embargo, por debajo de las aves de corral en el *ranking* gastronómico,

Las descripciones de los menús festivos quedan prácticamente circunscritas a los asados y a los entremeses, no suelen extenderse a los guisados y las sopas. Insólita es al respecto la del banquete del buen conde Ramón Berenguer, al especificar que los comensales consumieron también manjar blanco, arroces y fideos¹⁰⁰, tres platos de origen islámico, de reciente aparición en las mesas cristianas, envueltos aún en un cierto halo de exotismo.

⁹⁷ M. MILÀ i FONTANALS, “Orígenes del teatro catalán”, en *Obras completas*, Barcelona, VI, 1888, p. 235, cit. R. GREWE, *Libre de Sent Soví*, p. 87.

⁹⁸ “*E fays de me segons bona usança de les grans corts d’Anglaterra e de França*”, *Ibidem*.

⁹⁹ Como el inserto en el recetario barcelonés: R. GREWE y J. SANTANACH, *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, pp. 109-117.

¹⁰⁰ Véase *supra*, nota 94.

Unos platos exquisitos y espectaculares tenían que ser colocados en las mesas por manos expertas. La contribución de los servidores –mucho más visibles que los cocineros para los comensales– al éxito de un banquete era también decisiva. Tenían que desplegar –como ya se ha expuesto– una especie de danza, atraer la atención de los comensales con el ritmo y la precisión de sus movimientos. Trasladaban los platos, para evitar su contaminación y la pérdida de calor, con rapidez y cubiertos con una servilleta, que llevaban colgada del cuello¹⁰¹.

Cortar la carne con elegancia y sin ensuciarse las manos ni salpicar a los comensales constituía una tarea compleja y espectacular, que requería un conocimiento de la anatomía del animal y una técnica depurada en el manejo de los cuchillos. Dos aspectos que atraían la atención de los comensales.

Algunos servidores, en los banquetes, formaban parte, además, del anillo de seguridad montado en torno al soberano para conjurar el peligro del envenenamiento; en su selección se había tenido en cuenta, por lo tanto, no sólo su cualificación profesional sino también su conducta, su fidelidad al monarca. Controlaban con rigor todos los manjares y bebidas destinados al soberano y no se los servían hasta después de haberlos probado.

VII. LA CASA DEL REY EN LA BAJA EDAD MEDIA

Atender la mesa del rey, tanto cuando comía en la intimidad como cuando presidía un banquete, fue siempre una tarea delicada, que requería una infraestructura compleja y, sobre todo, un equipo amplio y bien adiestrado de oficiales y sirvientes, una “Casa Real”. Actualmente estas instituciones han atraído la atención de algunos cualificados especialistas; quienes, a partir de la documentación contable y normativa que generaron, analizan su estructura interna y su funcionamiento con resultados interesantes.

En la Corona de Aragón, todos los empleos de la Corte estaban estructurados, durante la Baja Edad Media, en cuatro grandes servicios, coordinados por sendos oficiales mayores. Los mayordomos o maestros del albergue regían la Casa del Rey; los camarlangos garantizaban la seguridad del príncipe; el canciller dirigía, además de la Cancillería, la administración de la justicia y el funcionamiento de la Capilla; y, por último, el Maestre Racional controlaba las finanzas.

¹⁰¹ Véase *infra*, notas 114 y 116.

Los mayordomos, para regir la Casa Real, disponían de unos ciento cuarenta oficiales altamente cualificados, algunos de ellos de extracción nobiliaria. Al servicio de la mesa del soberano se destinaba diariamente y con dedicación exclusiva más del 20% de todo el personal que trabajaba en la Corte. La gestión de un colectivo tan complejo se reveló pronto como muy compleja, de ahí que se tendiera a codificar las competencias de cada oficio en una normativa interna, en unas ordenanzas específicas. Este tipo de fuente, en los territorios de la Corona de Aragón, está representada por las *Leges Palatinae*¹⁰², promulgadas por Jaime III de Mallorca en 1337, y las *Ordinacions de la Casa i Cort*¹⁰³, traducción catalana¹⁰⁴ de la normativa anterior, ratificada por Pedro el Ceremonioso, en 1344, pocos meses después de la tercera conquista del reino de Mallorca.

¹⁰² Jaume III rey de Mallorca, *Leyes Palatinas*, a cura de L. Pérez, G. Llompart. M. Durliat y M. Pascual, Palma de Mallorca, 1991.

¹⁰³ *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, a cura de F.M. Gimeno, D. Gozalbo y J. Trenchs, Valencia, 2009.

¹⁰⁴ Con algunas pocas variantes y un añadido, relativo a las exequias de los miembros de la familia real.

Los “oficios de boca” en la Casa Real de Mallorca según las Leyes Palatinas

Cargo	Número máximo de oficiales	Numero habitual de oficiales
Mayordomos	3	1
Escuderos portaescudillas	3-4	3-4
Escuderos portafuentes	3-4	3-4
Trinchantes	3-4	3-4
Coperos	4	3-4
Botellero mayor	1	1
Subbotellero	1	1
Botelleros comunes	2-4	2-4
Domésticos de la bodega	4	4
Panadero	1	1
Cocineros del rey	2	2
Cocineros de la cocina del servicio	2	2
Pinches de la cocina real	1	1
Pinches de la cocina de servicio	2	2
Comprador de viandas	1	1
Subcomprador	1	1
Dispensero	1	1
Total	35-39	32-37
Total del personal de la Casa Real	156-161	142-147
% de los oficios de boca respecto al total del personal de la Casa y Corte del Rey	22,43-24,22	22,53-25,17

1. Los mayordomos

La dirección del Palacio, de la Casa del Rey, estaba confiada a tres mayordomos, dos de los cuales pertenecían a la categoría de los caballeros y el tercero se

reclutaba entre los miembros de la alta nobleza¹⁰⁵. Este último, al que estaban sometidos los otros dos, sólo ejercía efectivamente sus funciones en las grandes festividades religiosas (Pascua, Pentecostés, Navidad y Epifanía) y en los banquetes¹⁰⁶. Los otros dos, como en la Corte francesa, podían turnarse en su cargo.

Al mayordomo de servicio le correspondía controlar el régimen alimenticio del soberano, a fin de que pudiese efectuar sus comidas de acuerdo con el ritmo previsto. Procuraba, a la hora de preparar los menús, adaptarse a los gustos permanentes y a los deseos puntuales del monarca. Supervisaba el montaje de la mesa. Antes de cada comida, revisaba la lista de comensales invitados por el anfitrión y les asignaba el lugar, en función de su rango. Precedía al soberano cuando éste ingresaba en el comedor de palacio. Una vez acomodados los comensales, el mayordomo se retiraba a la cocina con un sargento de armas y los escuderos encargados de trasladar los platos¹⁰⁷.

En la cocina, el mayordomo tomaba todas las precauciones posibles para frustrar cualquier intento de envenenamiento del soberano y de sus invitados. Obligaba a probar todos los platos a los cocineros, al comprador de las vituallas y a su auxiliar, el *subemptor*. A continuación los cataban él y el camarlengo o a su representante, el escudero de cámara. Por último, obligaba a probar los platos a todos los domésticos de palacio que hubiesen intervenido en la compra y en la preparación de los alimentos¹⁰⁸. Cuando, efectuadas todas las pruebas, el mayordomo regresaba al comedor, lo hacía precedido del sargento de armas y de los escuderos, que portaban los platos. Mientras el rey y sus acompañantes comían, el mayordomo supervisaba de cerca el servicio de mesa, para que todos los comensales recibieran puntualmente y en perfecta presentación los platos que les correspondían en función de su rango y ninguno se quedara con hambre. En la mesa real las raciones de los comensales no eran uniformes, variaban en función de la respectiva categoría social: en los días laborables, se servían al soberano viandas por valor de ocho raciones; a los príncipes, arzobispos y obispos, por valor de seis; a los restantes prelados y a los caballeros, por valor de cuatro¹⁰⁹. Al final de cada comida, el mayordomo recogía cuidadosamente las sobras, que se repartían

¹⁰⁵ Cuyas competencias respectivas aparecen detalladamente especificadas en sendos capítulos de la *Leyes palatinas* (pp 136-138) y de las *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós* (pp. 53-56).

¹⁰⁶ *Leyes palatinas*, p. 136. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 55.

¹⁰⁷ *Leyes palatinas*, p. 136.

¹⁰⁸ *Leyes palatinas*, p. 136. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 54.

¹⁰⁹ *Leyes palatinas*, pp. 167-168. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 162.

entre los pobres, a la puerta de palacio, tres días a la semana: el domingo, el martes y el jueves.

El mayordomo diseñaba los menús reales con criterios no sólo gastronómicos sino también dietéticos y morales. En la mesa de palacio debía regir una cierta templanza, que favoreciera la salud del cuerpo y del espíritu¹¹⁰. El monarca y sus invitados, sin embargo, sólo consumían alimentos de alta calidad, que el mayordomo seleccionaba cuidadosamente, teniendo en cuentas las estaciones¹¹¹. Examinaba periódicamente, con la ayuda del escribano de ración, las cuentas de las compras de alimentos¹¹². A fin de ejercer correctamente todas sus competencias y de controlar con rigor el trabajo de sus numerosos subordinados, el mayordomo disponía de una copia de las rúbricas de las *Leges* o de las *Ordinacions* concernientes al servicio de palacio, a las atribuciones de alojamiento y al transporte de equipajes.

2. Los portaescudillas y los portafuentes

Los servidores de la mesa real dependían directamente del mayordomo y estaban estructurados en dos categorías: los portaescudillas y los portafuentes. Su función, como indica su nombre, consistía en trasladar los platos desde la cocina al comedor y colocarlos en la mesa real, después de haberlos probado.

Los portaescudillas eran tres o cuatro, uno de los cuales, de extracción nobiliaria, gozaba de preeminencia sobre los restantes. Por tener autoridad sobre todo el personal de cocina, en las *Ordinacions* catalanas son designados con el término de *sobrecocs*, de supracocineros¹¹³. Portaban al comedor los platos de consistencia líquida, en escudillas cubiertas con una servilleta limpia, para, en caso de estornudo o tos, no contaminar su contenido¹¹⁴. Cubrían también las ausencias de los mayordomos, sin que esta sustitución eventual les descargara de sus obligaciones propias¹¹⁵. Los portafuentes también eran tres o cuatro, uno de los cuales de condición social noble. Traían de la cocina los platos de carne, cubiertos con una

¹¹⁰ *Leyes palatinas*, p. 167. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 161.

¹¹¹ *Leyes palatinas*, p. 167. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 162.

¹¹² *Leyes palatinas*, p. 137. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 56.

¹¹³ *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 69.

¹¹⁴ *Leyes palatinas*, p. 142. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 70.

¹¹⁵ *Leyes palatinas*, p. 142. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, pp. 69-70.

servilleta limpia. Substituían a los portaescudillas cuando estos se ausentaban de la corte¹¹⁶.

3. Los trinchantes

El rey, en la mesa, era asistido también por tres o cuatro trinchantes, de rango señorial y uno de ellos perteneciente a la alta nobleza. Los trinchantes, además de preparar la servilleta, recibían el pan del copero y lo colocaban en la mesa real. Durante toda la comida, permanecían de pie, junto al monarca, para cortar la carne de las fuentes y servírsela –después de haberla probado– al ritmo que aquel les impusiera¹¹⁷.

4. Los portabebidas o coperos

Integran también el servicio de la mesa real cuatro escuderos de buen aspecto –*aspectu decori*– designados con los términos de *scutiferi potum ministrantes*, en las *Leges*¹¹⁸, y de *copers*, en las *Ordinacions*¹¹⁹. Uno de ellos, miembro de la alta nobleza, ofrecía al soberano el agua de las abluciones, antes de iniciar la comida y entre plato y plato, así como el vino –después de haberlo probado– que iba consumiendo. Los otros tres miembros del oficio se encargaban de las copas de los comensales: iban a buscarlas a la bodega, las colocaban en la mesa y, una vez concluida la comida, las devolvían a la bodega. También les competía servir las obleas que acompañaban el vino especiado (*piment*) y los demás productos suministrados por la bodega¹²⁰.

5. El botellero mayor

Los coperos trabajaban bajo el control del botellero mayor, *aliqua bona persona*, según la *Leges*, elegida por sus buenas costumbres y su fidelidad a la familia real, cuyas funciones eran idénticas a las del copero de la Corte de Francia. Prestaba juramento y homenaje al rey y al mayordomo. Conservaba con cuidado el

¹¹⁶ *Leyes palatinas*, p. 144. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 75-76.

¹¹⁷ *Leyes palatinas*, p. 141. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, pp. 68-69.

¹¹⁸ *Leyes palatinas*, pp. 138-139.

¹¹⁹ *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, pp. 57-59.

¹²⁰ *Leyes palatinas*, p. 139. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 58.

vino y el agua destinados al rey¹²¹, verificaba la limpieza de las copas de metales preciosos en que se servía, que le confiaba el camarlengo¹²², y velaba para que ninguna persona ajena al servicio de la mesa se acercara al *repositorium vel dres-satorim*, una especie de aparador, situado lo más cerca posible de la mesa real, en el que se guardaban el pan, el vino y el agua reservados al monarca¹²³. El botellero probaba, antes de servirlos, el vino y el agua, primero por separado y después mezclados, y entregaba estas bebidas al escudero, en las correspondientes copas. Preparaba, por último, el *nectar et similia quae de vino fiunt* o el *piment*, bebida extraordinaria que se servía en los banquetes, compuesta de vino, canela, pimienta y otras especias, para acompañar a las obleas, *neulas*.

En la corte de Mallorca, el botellero mayor se encargaba además, junto con el panadero, de los pasteles de carne, de los pasteles dulces, de las obleas y, en general, de todo lo que se cocía en el horno para la mesa real¹²⁴. También se encargaba de custodiar el pan y el vino destinados al personal de la corte. Cuando estos alimentos se deterioraban y dejaban de ser aptos para el consumo de los servidores del rey, el botellero los entregaba a la capellanía para que los distribuyera entre los pobres.

Durante los viajes de la corte, el botellero o el subbotellero precedían a la comitiva real para preparar con antelación todos los servicios que les estaban encomendados¹²⁵. El botellero mayor rendía cuentas de todas las compras que efectuaba al mayordomo y al escribano de ración, cada vez que estos se lo reclamaban. Dormía en la bodega para asegurar su vigilancia¹²⁶.

6. El subbotellero

Llevaba las cuentas de las compras efectuadas por el botellero mayor y, para poder reemplazarlo en caso de necesidad, disponía de una copia de las rúbricas de la *Leges* que regulaban las competencias y deberes del citado oficio. Dormía, como el botellero mayor, en la bodega¹²⁷.

¹²¹ *Leyes palatinas*, p. 139. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 59.

¹²² *Leyes palatinas*, p. 139.

¹²³ *Leyes palatinas*, p. 139. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, pp. 59-60.

¹²⁴ *Leyes palatinas*, p. 140.

¹²⁵ *Leyes palatinas*, p. 140. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 60.

¹²⁶ *Leyes palatinas*, p. 140. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 61.

¹²⁷ *Leyes palatinas*, p. 140. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, pp. 61 y 62.

7. Los botelleros comunes

Trabajaban a las órdenes del botellero mayor, su número oscilaba entre dos y cuatro. Se encargaban del servicio de los familiares del rey que comían en la corte¹²⁸. Montaban, en el comedor de palacio, las mesas comunes, las cubrían con manteles y colocaban en ellas el pan, el vino y el agua. En los días de ayuno, por la noche, distribuían a los domésticos, en el palacio o en otro lugar, el vino y el agua de las colaciones¹²⁹. Cuando la Corte se desplazaba, los botelleros comunes, como el botellero mayor o el subbotellero, la precedían a fin de garantizar la puntualidad y la calidad del servicio. Uno de los botelleros comunes dormía en la bodega, para poder acudir más rápidamente a sus ocupaciones¹³⁰. En caso de ausencia del botellero mayor y del subbotellero, los botelleros comunes asumían las funciones de aquellos, para lo cual se les proporcionaba una copia de las rúbricas de la *Leges* que las regulaban.

8. Los domésticos de la bodega

En la bodega trabajaban además cuatro domésticos, que se encargaban del abastecimiento de agua de calidad al palacio. Estaban bajo las órdenes de los coperos, del botellero mayor y del subbotellero. Auxiliaban, en caso de necesidad, a los botelleros comunes¹³¹.

9. El panadero

Mientras que en Francia y en Cataluña¹³² la panadería se distinguía claramente de la bodega, en Mallorca los dos servicios aparecen indivisos. El panadero trabajaba a las órdenes del botellero mayor. El panadero preparaba, en un espacio bien delimitado, presidido por el horno, el pan, los pasteles de carne, los pasteles dulces y las obleas destinadas a la mesa del rey¹³³, así como el pan para el personal de servicio¹³⁴. Entregaba al botellero mayor todos los alimentos horneados destinados

¹²⁸ *Leyes palatinas*, pp. 140-141. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 61.

¹²⁹ *Leyes Palatinas*, p. 140. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 62.

¹³⁰ *Leyes Palatinas*, p. 140. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 62.

¹³¹ *Leyes Palatinas*, p. 141. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, pp. 62-63.

¹³² *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, pp. 63-66.

¹³³ *Leyes Palatinas*, p. 140. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 64.

¹³⁴ *Leyes Palatinas*, p. 140. Tarea esta última que, en la corte aragonesa, correspondía a los panaderos comunes: *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, pp. 66-67.

a la mesa del rey y al subbotellero el pan de los familiares y domésticos del soberano. Cuando la Corte se desplazaba, el panadero la precedía, a fin de garantizar la puntual aparición de pan reciente en la mesa real. Daba cuenta al escribano de racional de las cantidades de harina y de otros ingredientes recibidos y de los gastos efectuados con motivo del ejercicio de su oficio.

10. Los cocineros del rey

La cocina estaba también bajo la autoridad del mayordomo y la dirigían los escuderos portaescudillas¹³⁵. Estaba estructurada en dos servicios paralelos: la *coquina oris regii* y la *coquina comunis regiorum domesticorum*. Se encargaban de la cocina del rey dos *boni homines* altamente cualificados profesionalmente, elegidos por el soberano¹³⁶, que trabajaban en una cocina específica, a la que sólo tenía acceso un restringido número de servidores. Uno de ellos dormía en la cocina. Cuando la Corte viajaba, los cocineros la precedían para llevar a cabo los preparativos necesarios¹³⁷.

11. Los cocineros del personal de servicio

En la cocina de los domésticos, separada completamente de la real, trabajaban dos cocineros, a las órdenes de los escuderos portaescudillas. Estaban facultados para sustituir, en caso de necesidad, a los cocineros reales, por lo cual prestaban al mayordomo el mismo juramento que aquellos¹³⁸.

12. Los “*argentarii*” o pinches de las cocinas

Tanto en la cocina real como en la de los domésticos, los cocineros eran auxiliados en su importante labor por diversos pinches, uno en el primer caso y dos en el segundo. Se encargaban de proveer de agua las cocinas, encender el fuego, preparar los calderos y las marmitas, desplumar, eviscerar y limpiar las aves, limpiar y eviscerar los pescados, hacer girar el asador, manejar el cucharón, y ayudar a los cocineros en cualquiera de sus tareas¹³⁹.

¹³⁵ *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 71.

¹³⁶ *Leyes Palatinas*, p. 142. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 71.

¹³⁷ *Leyes Palatinas*, p. 143. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, pp. 70-71.

¹³⁸ *Leyes Palatinas*, p. 143. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 72.

¹³⁹ *Leyes Palatinas*, p. 143. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 71.

13. El “*emptor*” o comprador

El aprovisionamiento alimenticio de la Corte y de su servicio requería numerosas compras, operación que efectuaba diariamente un oficial especializado, el comprador, con el dinero que le proporcionaba el escribano del racional. Para preparar la compra, el *emptor*, a primera hora de la mañana, solicitaba al mayordomo el menú del día siguiente y el número de comensales que utilizarían el comedor real y el comedor de servicio. Diariamente entregaba al despensero todos los alimentos que había adquirido, después de probarlos, y al escribano de racional la cuenta de las compras, junto con las dos listas de comensales¹⁴⁰. Cuando la Corte viajaba, el comprador la precedía.

El comprador de las vituallas era el oficial más importante de la cocina: prestaba juramento de fidelidad al rey y de lealtad al mayordomo. Estaba a las órdenes del mayordomo y de los escuderos portaescudillas.

14. El “*subemptor*” o subcomprador

Ayudaba al comprador a efectuar las compras diarias y colocaba los platos en el comedor del servicio. Substituía al comprador en sus ausencias¹⁴¹.

15. El *museu* o despensero

Una dependencia particularmente importante de la cocina era la despensa –*reservatorium coquinae*– que, según las *Leges*, siempre tenía que estar bien surtida de azúcar, jengibre, pimienta, canela y otras especias molidas, miel, aceite, carne salada, quesos, pescado salado, vinagre, lardo y otros alimentos necesarios para preparar menús selectos y atractivos¹⁴². De la custodia de este conjunto de viandas de calidad se encargaba el *museu* o despensero, que guardaba las llaves. Diariamente este doméstico repesaba la carne adquirida para las cocinas de palacio por el comprador, en presencia del escribano de racional, y después la cortaba. Revisaba el peso y cortaba también el pescado. Una vez despiezados, entre-

¹⁴⁰ *Leyes Palatinas*, p. 142. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, pp. 76-77.

¹⁴¹ *Leyes Palatinas*, p. 142. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 77.

¹⁴² “*Descerentes et volentes quod continue in dicto reservatorio rerum infra scriptarum copia inveniatur, videlicet, zucharii, ziziberi et aliarum specierum tritarum, mellis, olei, carniū sal-sarum, caseorum, piscis salsorum, vini aceti, sagiminorum et aliorum similium comestibilium ad dicta fercula congruentium*”. *Leyes Palatinas*, p. 143.

gaba las partes que les correspondían de ambas viandas a los cocineros reales y a los cocineros del personal¹⁴³.

Una vez preparada la comida, cuando los miembros del servicio ya se habían sentado a la mesa, el *musen*, ordenaba a los pinches de la cocina común que colocaran la comida sobre el aparador del comedor del servicio, donde él preparaba los platos que el subcomprador y los pinches de la cocina común servirían¹⁴⁴.

Las *Leges Palatinae* y las *Ordinacions de la Casa i Cort* son el resultado de la interacción de varios factores: de dos monarcas conscientes del impacto y la funcionalidad del ritual; de la necesidad de proteger al soberano del peligro del envenenamiento; del afán de crear en torno a él un círculo de seguridad, que incluía no sólo todas las comidas y bebidas, sino también la hostia consagrada de la comunión; de unas prescripciones dietéticas que condenaban el exceso alimenticio y alababan la moderación y de unas corrientes estéticas que empezaban a anteponer la calidad a la cantidad, el autocontrol a la bulimia sistemática, la selección al exceso.

El banquete, por la ruptura del ritmo ordinario de la comida y por la calidad y abundancia de los platos, escandalizaba —como ya se ha expuesto— a los moralistas coetáneos, que lo consideraban como una dilapidación injustificada de recursos, un peligro para el cuerpo y el alma de los comensales, un estímulo para la vanidad y la lujuria, dos pecados capitales. El franciscano catalán Francesc Eiximenis, a finales del siglo XIV, recomendaba a los eclesiásticos abstenerse de participar en banquetes¹⁴⁵, puesto que constituían un peligro por diversas razones. En primer lugar, porque les alejaban de la virtud de la abstinencia, de la atención a los pobres y necesitados, una de sus tareas prioritarias. En segundo lugar, porque al servirse muchos y buenos vinos, se expondrían a los numerosos vicios que provocaban las bebidas euforizantes en comensales no habituados a su consumo¹⁴⁶. Los soberanos, a la hora de celebrar un banquete, consideraron, sin embargo, más importante estar a la altura de su dignidad y del rango de los comensales que seguir las normas de los citados moralistas.

¹⁴³ *Leyes Palatinas*, p. 143. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, pp. 72-73.

¹⁴⁴ *Leyes Palatinas*, p. 143. *Ordinacions de la Cort de Pere el Cerimoniós*, p. 73.

¹⁴⁵ F. EIXIMENIS, *Terç del Crestià*, V.325; cit. M.J. PELÁEZ, “Banquets et festins dans la pensée sociale de Francesc Eiximenis”, en *Banquets et manières de table au Moyen Age*, Aix-en-Provence, 1996, p. 136, nota 36.

¹⁴⁶ F. EIXIMENIS, *Terç del Crestià*, V.326. M.J. PELÁEZ, “Banquets et festins”, p. 137.

VIII. CONCLUSIONES

Durante la Baja Edad Media, el proceso de recentralización del poder en torno al soberano revalorizó su Corte, que, sin dejar de ser su Casa, se convirtió en la sede de la Administración central del Estado. Desde el siglo XIV, la Corte creó un nuevo hombre político, el cortesano, y devino la principal escuela de civilización, de buenas costumbres.

La mesa del rey se convirtió en el paradigma del saber gastronómico, del buen gusto, de la comensalidad refinada. En ella, las complejas creaciones de los cocineros se valoraban tanto por su presentación como por su contenido. El servicio a la francesa, al colocar simultáneamente sobre los manteles todos los platos que integraban cada una de las fases en que se había estructurado el menú, permitía, tanto al anfitrión como a sus invitados, personalizar sus comidas, seleccionar cuidadosamente sus componentes. La calidad había triunfado sobre la cantidad y el saber gastronómico se identificaba con saber elegir, con la capacidad de autocontrol.

Estos rasgos distintivos de la comensalidad real alcanzaban su cenit en los banquetes, que periódicamente reunían en torno al soberano, al papa y a altos dignatarios eclesiásticos y laicos un amplio conjunto de personas de rango muy dispar. Consistían en auténticos espectáculos, tanto en el plano alimentario, por la riqueza y presentación de los platos, como en el teatral, por los espectáculos que se representaban entre los diversos servicios. Eran una demostración de poder económico, de saber gastronómico, de comportamiento refinado, un auténtico festín para los sentidos.

Los banquetes cortesanos tardomedievales no fueron, sin embargo, sólo diversión y fiesta, se convirtieron también en un poderoso instrumento simbólico al servicio del soberano; quien los utilizó para reforzar su preponderancia sobre la nobleza, reducir la contestación generada por su autoritarismo entre los poderosos, concertar alianzas y difundir proyectos políticos. La finalidad subyacente de estos festines se plasmaba en los entremeses, en las representaciones con que se obsequiaba, entre servicio y servicio, a los comensales, que se estructuraban como auténticos ciclos dramáticos.

Los banquetes cortesanos constituyen complejas creaciones culturales, largas y complejas representaciones amenizadas por innovadoras propuestas gastronómicas. Actualmente son analizados tanto por los historiadores de la alimentación como por los expertos en la propaganda política, en las estrategias del poder.