

LUJO Y PREVISIÓN. COMER Y BEBER EN LA CORTE DE LOS DUQUES REALES DE GANDIA

JUAN VICENTE GARCÍA MARSILLA*

La imagen más usual que nos viene a la mente cuando hablamos de la alimentación de los nobles medievales es la de fastuosos banquetes en los que se escanciaba abundante vino y grandes trozos de carne grasienta daban vueltas sobre el fuego. En buena parte, ha sido el cine de aventuras de Hollywood el que ha contribuido a crear ese estereotipo, básicamente falso: los banquetes existieron, pero el “bestialismo” del que hacen gala estas escenas, de existir, se redujo a los tiempos de los reinos bárbaros, para convertirse los grandes ágapes de la baja Edad Media en refinados espectáculos en los que nació, ni más ni menos, que lo que hoy llamamos etiqueta. Pero además, los banquetes no eran más que un componente, importante eso sí, por lo que tenían de público y ostentoso, de la alimentación de la nobleza medieval. Más allá de esos momentos de celebración estaba la comida cotidiana, y la difícil tarea de alimentar a colectivos complejos y jerarquizados como eran las cortes aristocráticas.

No es fácil llegar a conocer esa alimentación “habitual”, ni la lógica que regía la composición de la dieta nobiliaria, especialmente porque las fuentes suelen ser escasas y difíciles de desentrañar para esta época. Por eso son tan importantes aquellos pocos casos en que podemos contar, por ejemplo, con cuadernos de cuentas diarias de los gastos de algún miembro de aquella clase de los potentes. Es de hecho muy raro encontrar a personas de hace seiscientos años que anotaran de esta manera lo que podríamos llamar “el presupuesto de su vida”. Sólo se llevaban estas contabilidades si tenían que gestionar haciendas especialmente complejas o si habían de rendir cuentas ante un tercero. Por eso las encontramos especialmente en casas reales, en instituciones benéfico-asistenciales, o

* Universidad de Valencia.

en oficiales de la corona o sucursales de alguna empresa mercantil que debían presentar sus balances en la casa-madre¹.

En este caso la excepcionalidad de nuestra fuente consiste en que no se trata de cuentas de una casa real, sino provenientes de una de las más importantes casas nobiliarias de la península Ibérica en la baja Edad Media: los Duques de Gandia. No los Borja, que detentaron esta dignidad casi un siglo más tarde, sino los fundadores del ducado, los llamados “Duques Reales”, porque constituían una rama secundaria de la familia real aragonesa. En efecto, los duques reales de Gandia son descendientes del rey Jaime II, por vía de su segundo hijo, el infante Pedro de Ribagorza, que en 1358 se retiró del mundo y se convirtió en franciscano, dejando sus señoríos a su hijo Alfonso, el primer duque de Gandia, marqués de Villena y conde de Denia, conocido como *Alfons el Vell*. A él le sucederá al frente de algunos de estos señoríos (no del de Villena, arrebatado por el rey de Castilla Enrique II) su hijo *Alfons el Jove*, con el que se cerrará la saga al morir sin descendencia legítima en 1425, volviendo entonces por ello el señorío a la corona. Sobre todo el padre fue un personaje importante de la política peninsular en la época, con territorios en las dos grandes coronas de Castilla y Aragón, jefe de los ejércitos que actuaron en el reino de Valencia contra Castilla en la guerra de los Dos Pedros³, e incluso candidato en su vejez a suceder en el trono a

¹ En el caso valenciano, mi obra *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, Valencia, Diputació de València, 1993, se basó en cuentas de la reina María de Luna, del duque de Gandia, de la sucursal de la compañía Datini en Valencia, y de los hospitales de la Reina, En Clapers, Sant Llätzer e Innocents. Véase también sobre el caso Datini, J. V. GARCÍA MARSILLA, “L'alimentazione in ambito mercantile. I conti della filiale Datini di Valencia (1404-1410)”, en S. CAVACCIOCHI (ed.), *Alimentazione e Nutrizione secc. XIII-XVIII, Atti della Settimana di Studi dell'Istituto Internazionale di Storia Economica F. Datini*, Florencia, L. Olschki, 1997, pp. 831-839. Las cuentas de Alfons el Vell han servido igualmente de base para J. V. GARCÍA MARSILLA, *La taula del senyor duc. Alimentació, gastronomia i etiqueta a la cort dels Ducs Reials de Gandia*, Gandia CEIC Alfons el Vell, 2010. Dos importantes estudios que se han basado en las cuentas de colectivos nobiliarios en otros ámbitos geográficos son F. SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del Rey. cocina y régimen alimentario en la corte de Carlos III el Noble de Navarra (1411-1425)*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 2002; e I. NASO, “I Savoia a tavola. Consumi alimentari a corte nel tardo medioevo”, en *Economia, società e cultura nel Piemonte bassomedieval. Studiper Anna Maria Nada Patrone*, Turín, Gribaudo-Paravia, 1996, pp. 131-154.

² Existe una magnífica biografía de este personaje: J. CASTILLO SAINZ, *Alfons el Vell. Duc Reial de Gandia*, Gandia, CEIC Alfons el Vell, 1999.

³ Véase sobre esto J. SÁIZ SERRANO, “Una clientela militar entre la Corona de Aragón y Castilla a fines del siglo XIV: caballeros de casa y vasallos d'Alfons d'Aragó, conde de Denia y marqués de Villena”, *En la España Medieval* 29 (2006), pp. 97-134.

Martín el Humano. Antes había caído prisionero de los ingleses en la batalla de Nájera, por lo que tuvo que pagar un desmesurado rescate que prácticamente le arruinó, y mientras lo iba abonando en no demasiado cómodos plazos, tuvo que entregar a su hijo primogénito, Alfons el Jove, como rehén, quien estuvo más de veinte años circulando por las cortes de Inglaterra, Francia y Navarra. Un hecho importante éste que le permitirá conocer las últimas modas del continente y le convertirá en un refinado cosmopolita, al mismo tiempo que le generará un vivo odio hacia su padre, ya que consideraba que nunca hizo demasiado por volver a tenerlo a su lado.

De ambos, del padre y del hijo, y también de otros personajes de la familia, como Violant d'Arenós, la esposa de Alfons el Vell, o del infante Pere de Villena, su hijo menor, tenemos cuadernos de cuentas gracias a que, cuando los señoríos revirtieron a la corona, toda esa documentación se llevó a lomos de mulas hasta el archivo real, donde, de forma más o menos dispersa, se han conservado⁴.

I. LA CORTE CONSUMIDORA

Antes que nada veamos las peculiaridades que presentan estos documentos. Por ejemplo, que están organizados en cuadernos mensuales, con lo que nunca podemos disponer de un año completo de la dieta de estas cortes, sino que hemos de comparar siempre diversos años. Sin embargo, entre sus muchas ventajas está el que siempre nos muestran cantidades y precios; que distinguen lo que viene de las reservas del palacio y lo comprado ese mismo día, ofreciéndonos incluso bastantes detalles en algunos casos sobre su origen; y además, en muchos casos, en la esquina superior derecha se nos da cuenta del número de *menjadors*, de comensales, que había cada día en la casa.

Esto nos permite aproximar más o menos la dieta individual y el gasto por persona que se llevaba a cabo en una corte señorial, siempre que no olvidemos que estas cuentas no son de lo que comía y bebía una sola persona, sino de un colectivo numeroso, complejo y jerarquizado. Conviene por tanto analizar

⁴ Sobre este archivo y su conservación véase R. CONDE y DELGADO DE MOLINA, "El archivo de los Duques Reales de Gandía", *Primer Congreso de Historia del País Valenciano*, vol. 1, Valencia, 1973, pp. 429-438. Una primera aproximación a la alimentación de los duques a partir de estas fuentes la llevó a cabo J. CAMPÓN GONZALVO, "La dieta cotidiana de la casa ducal de Gandía", en *Ier Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, vol. II. Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 347-356.

primero la composición de ese colectivo consumidor y las estrategias que se desarrollaron para abastecerlo y alimentarlo correctamente. Ya hemos dicho que no había una sola corte señorial, sino varias, pero es que además eran cortes variables en su número, porque era frecuente que en ellas entraran y salieran personas todos los días. Para hacernos una idea, Alfons el Vell se solía acompañar en la década de 1360 por unas 30 personas; en cambio diez años más tarde, en el apogeo de su poder como marqués de Villena, se reunían a su alrededor entre 90 y 145 servidores; para bajar en su etapa final de decadencia, a entre 38 y 49 domésticos. Frente a ello el hijo, Alfons el Jove, sólo era seguido por unas 11 personas en vida del padre, en 1411, que subieron a 66 cuando éste murió y el hijo se convirtió en la cabeza del linaje. Por su parte, ni Violant d'Arenós ni Pere de Villena contaban habitualmente con más de diez cortesanos⁵.

Eran además cortes itinerantes, con lo que podemos observar los cambios en la alimentación entre, por ejemplo, las ciudades costeras valencianas, las del interior, como Ayora, las manchegas del marquesado de Villena o las tierras del pre-Pirineo, como Benabarre⁶. Pero sobre todo, como decíamos, comprobamos la complejidad de aquellas cortes en las que una buena parte de los cargos están directa o indirectamente relacionados con la alimentación. Así estaban por una parte los oficiales al servicio personal del señor, el *majordom*, responsable máximo de los alimentos y su preparación, así como de la etiqueta en la mesa del rey —decía en qué orden se debían sentar los invitados por ejemplo—, y el *cambrer* o *camarlenc*, encargado de las necesidades personales del señor, de llevarle alimentos a su cámara, además de supervisar su ropa y cuidar de su habitación.

Luego estaban los oficiales encargados del abastecimiento y la gestión de las vituallas, con el comprador como el nudo que unía la corte con el mercado, y que distribuía los productos que conseguía entre los demás oficiales, como el *boteller*, encargado del vino y otras bebidas, o el *panicer* del pan y los cereales, y de todo lo que conllevaba su elaboración. Al *civader* le estaban encomendados los alimentos de las bestias de carga; al *museu* las carnes, pescados, y reservas de queso, miel, tocino, azúcar o especias, mientras que el que aparece como *especier de la cort* es un especiero o boticario con tienda propia que la abastecía. Y por último estaban los oficios relacionados con la manipulación y presentación de los alimentos, con el *sobrecoc* reinando sobre ellos como una especie de *maitre*, secundado por el *coc*, o cocinero, que fue ganando en importancia sobre todo

⁵ J. V. GARCÍA MARSILLA, *La taula del senyor duc... cit.*, pp. 13 y ss.

⁶ Las cuentas de uno de estos viajes fueron analizadas por M. D. CABANES PECOURT, "Diferenciación económica regional en 1417: cuentas de un viaje", *Ligarzas* 3 (1971), pp. 169-189.

con Alfons el Jove, cuando se contratan *chefs* franceses como el llamado Bastard de Reims, al mismo tiempo que llegaban también sastres y peleteros alemanes, en lo que es un proceso claro de internacionalización de la corte, que se vuelve así más cosmopolita.

Además estaban naturalmente los que servían la mesa, los que vertían agua para que se lavaran los comensales o los trinchantes (o *servidors de coltells*) que cortaban la carne y los *copers* que servían el vino. El organigrama es prácticamente calcado al que describe Pedro el Ceremonioso para la casa real, aunque algo abreviado, y quienes ocupaban los cargos solían ser miembros de la nobleza media y baja⁷.

Los gastos que estas cortes, auténticas “máquinas de consumir”, generaban, eran enormes. Cada mes entraban en palacio varios miles de litros de vino, cerca de cuatro mil habitualmente, unos cinco mil litros de trigo, y varios cientos de kilos de carne entre otras cosas. La provisión ordinaria de un mes en la casa de uno de los duques podía ascender a unos 3.000 sueldos valencianos, y aunque en los mejores tiempos de la saga, hacia 1390, las rentas anuales de la familia podían ascender a unos 600.000 sueldos, en otros momentos se hizo muy difícil mantener un mínimo equilibrio presupuestario. Para hacernos una idea, con lo que se gastaba en un mes se podrían comprar dos buenas casas en cualquier ciudad de la época, o pagarle a un maestro artesano de los más reputados el salario de dos años. Ante esto, se acudió a veces a interesantes estrategias para controlar los gastos. Por ejemplo Alfons el Jove entre 1414 y 1416 decidió arrendar en una subasta a la baja la provisión de su casa. Ganaron la puja en 1414 dos vecinos de Gandía, Bartomeu Torrella y Domingo Aparici, quienes se comprometían a abastecer la corte por 3.000 sueldos mensuales⁸. No se trataría exactamente de una empresa de *catering* actual, pero estos arrendatarios se encargaban de contratar por ese dinero a los distintos proveedores y negociar con ellos los precios, de manera que así se privatizaba una parte de los servicios de esta casa nobiliaria.

También es evidente que la distribución de los alimentos dentro de la corte era sumamente desigual, y aunque muchas veces sea difícil ir más allá de la simple división de las viandas por el número de comensales que se nos indica, no faltan tampoco anotaciones del destino particular de algunas de las compras, sobre

⁷ Véase lo que estipulaba este monarca en la edición de su ordenanzas de corte: F. GIMENO; M. D. GONZALBO y J. TRENCHS, *Ordinacions de la casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, Valencia, PUV, 2009.

⁸ Archivo del Reino de Valencia (en adelante ARV), *Mestre Racional* (MR), 9.577, fols. 136 v. y 137 r.

todo si iban para el señor o para la señora, pero también para *malalts* (enfermos), para la *cambra* o habitación privada del señor, o para los moros que llevaban las andas del viejo Alfonso.

II. EL RÉGIMEN DE LOS FUERTES

A partir del análisis de todos esos libros de cuentas, algunos de los cuales nos detallan hasta los platos que se cocinaron cada día, hemos podido recomponer la dieta en la corte, y el papel que se asignaba a cada uno de los alimentos⁹. Y el protagonista con diferencia, como ya se ha comprobado en otros estudios sobre la alimentación de la nobleza, era la carne. Ella sola venía a suponer en muchos casos casi el 50% de los gastos y nunca faltaba en la mesa, ni tan siquiera en la cuaresma, porque siempre se compraba entonces algún ave so pretexto de ser para los enfermos de la corte, especialmente para el mismo Alfons el Vell, que al final de su vida pagaba una cantidad diaria a su confesor para que le dejara saltarse la abstinencia y tener además la conciencia tranquila –como las bulas de cuaresma que se comprarán más tarde–¹⁰.

Era sobre todo carne de ovino, especialmente cordero, aunque en las fuentes se refieran a ella como de carnero (*moltó*), que se compraba en el mercado y que solían ser animales de uno o dos años que no pesaban más de 12 o 13 kilos cada uno¹¹. Carne tierna para los potentados frente a las reses más duras y añejas que debían consumir las clases populares. A eso se unía la carne salada de cerdo que servía para dar sabor a los platos de olla, pero también para comerla asada con salsas que hoy suenan exóticas, por ejemplo con azúcar, o en embutidos, como longanizas o butifarras, muy frecuentes en las estancias en tierras de interior, en Ayora o en la Mancha. Y además estaba la volatería. Las aves eran quizá el distintivo más claro de la alimentación señorial, en relación con las virtudes terapéuticas que eran atribuidas a su carne. En la corte ducal se consumían en abundancia, pero su número aumentó especialmente al final de la vida de Alfons el Vell, cuando el duque, anciano, enfermo y casi ciego, seguía los consejos de sus

⁹ J. V. GARCÍA MARSILLA, *La taula del senyor duc... cit.*, pp. 39 y ss.

¹⁰ Por ejemplo el 19 de julio de 1386, cuando se apunta en las cuentas: “*doní al confesor per lo senyor, que mengà carn, I sou VI diners*” (ARV, MR 9.605, f. 92 r.).

¹¹ El predominio de la carne de ovino trashumante en las ciudades mediterráneas está bien explicado en R. A. BANEGAS LÓPEZ, *Europa carnívora. Comprar y comer carne en el mundo urbano bajomedieval*, Gijón, Trea, 2012.

médicos y engullía diariamente gallinas y capones enteros, además de utilizar sus huesos y su piel para caldos. En efecto, habían gallinas “de casa”, que se compraban una o varias veces al año y se criaban en el corral del palacio, pero también contribuían a abastecer la corte los tributos de los vasallos mudéjares, obligados por derechos señoriales como el *dret de les gallines* en la comarca alicantina de la Marina, o la *dula de les gallines* en la baronía de Arenós, a entregar al menos una gallina por casa al año al duque. Las cuentas de diciembre de 1409, por ejemplo, detallan las entregas realizadas en Navidad por los alamines de las aljamas de Castell de Castells (18 gallinas), Ebo (18 también), Ondara (28), Gallinera (32) y Alfauir (12), pero además no era raro realizar grandes compras de estas aves en la misma Gandía, en la huerta inmediata, o incluso en las montañas, como las de Callosa (hoy d'en Sarrià) desde donde se enviaban por decenas encerradas en sus jaulas o *gàbies*¹². Además de las gallinas se consumía el capón, bastante más caro, además de pollos, patos, palomos, y en más raras ocasiones ocas.

Cuando, como hemos visto, los preceptos religiosos impedían el consumo de carne, su lugar lo ocupaban otros alimentos. No todos los períodos de abstinencia eran iguales, y así en la de los viernes de todo el año se permitían los huevos o el queso, pero hasta que una bula papal de 1491 no lo consintió, en la cuaresma de resurrección estos alimentos estaban prohibidos, y la única vianda de origen animal que se podía ingerir entonces era el pescado¹³. Obviamente en la corte ducal no entraba cualquier pescado, ya que sus señores se podían permitir lo mejor. Igual que sucedía con las carnes, de las que se ponían sobre la mesa varias clases en un mismo día, pasaba en cuaresma con los pescados, sólo que aquí el lugar en el que estuviera radicada la corte en cada momento introducía importantes variedades: en las tierras de interior los pescados de río, como las truchas, estaban muy presentes, junto con el pescado salado, mientras que en la costa los duques mimaron especialmente a las comunidades pesqueras de la Marina de Alicante, como Calp, Xàbia, Dénia, Altea o Benidorm, que les abastecían de atunes, uno de los peces que por su contenido graso más satisfacía los gustos *gourmands* de la nobleza en esta época, cuando por ejemplo lo servían en un día de diversas formas, y sobre todo a la parrilla con perejil.

También la merluza (*lluç*) o el congrio se consumían en cantidades importantes, mientras que era frecuente cenar sardinas, o dárselas al servicio. En cambio

¹² Las entregas de gallinas por los alamines en ARV, MR 9.584, f. 152 r. - 153 r.; de Callosa se compraron 43 gallinas en julio del año siguiente (*idem*, f. 194 r.).

¹³ Sobre los diversos usos de la abstinencia véase B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge*, Paris, Hachette, 2002, especialmente el capítulo IV, “*les obligations religieuses*”.

el marisco era una *delicatessen* reservada al duque, para el que compraban unos cuantos langostinos o algunas langostas en días señalados¹⁴. Pero además, existen noticias de la creación, o al menos del mantenimiento en la corte ducal, de un vivero de peces, una auténtica piscifactoría, que servía para tener bien surtida la corte durante todo el año. Ese *viver* se situaba en Real de Gandía, y seguramente aprovecharía las zonas lagunares de la costa para mantener a los peces, a los que se alimentaba con *dacça*, es decir, con granos de sorgo¹⁵.

No debemos olvidar, no obstante, que la baja Edad Media era la época del pan, y también los señores comían de él en grandes cantidades. En algunos casos lo compraban ya hechos a panaderas, por ejemplo, el 9 de mayo 1368 el escribano de Violant d'Arenós anotó el pago en Benabarre de 630 sueldos barceloneses para cerrar las cuentas de “*carn e pa*” con “*lo carnicer e la flaquera*” del pueblo¹⁶. Pero normalmente provenía de los pagos en especie de rentas, sobre todo de los campesinos mudéjares, que pasaban por los molinos y hornos señoriales. Se distinguía un “pan del señor” hecho con trigo candeal de la primera calidad, y panes de menor calidad, más integrales, más negros y con mezcla de distintas calidades de trigo. Las piezas eran de diez onzas, algo menos de 300 gramos, cercano por tanto a nuestro pan de cuarto, y también se consumía arroz, en especial en los postres, junto con leche de almendras, mientras que la pasta, los fideos, la sémola o los buñuelos eran otras confecciones de los cereales que aparecían con frecuencia por la mesa de los duques, amantes de la variedad y de las novedades.

Junto al pan, el vino, también santificado por la liturgia cristiana, era la bebida casi única de la corte. Pero de nuevo no todos los vinos que aparecen son iguales, por más que su valoración dista mucho de la nuestra contemporánea. Los vinos en general no solían envejecer bien, con lo que los que más se cotizaban eran los dulces y aromáticos. Entre los que compraban los duques llegó a existir una predilección cercana a la “denominación de origen” actual por los vinos de Ontinyent y Alcoi, zonas no precisamente viticultoras hoy en día. El

¹⁴ Tampoco era necesario esperar a la cuaresma para degustar los langostinos de las playas valencianas. Así en diciembre de 1409 se compraron por unidades (15 o 20 según el día) en jornadas “grasas” como los miércoles o los jueves (ARV, MR 9.584, f. 93 r. y ss).

¹⁵ En 1404 se pagó a Bernat Mari 22 sueldos por dos cahíces de *dacça* “*per provesió del peix del viver*” (ARV, MR 9.587, f. 37 v.). Recordemos que en los frescos de la “cámara del Guardarropa” del palacio de los papas de Aviñón Matteo Giovanetti ya pintó en la década de 1340 un vivero de peces con personajes que los recogían con redes y nasas (M. LACLOTTE y D. THIEBAUT, *L'École d'Avignon*, Paris, Flammarion, 1983).

¹⁶ ARV, MR, 9.579, 5º cuadernillo, f. 3 r.

vino normal, que se compraba por *cànters*, costaba por ejemplo en Gandia en 1409 a un sueldo el *cànter*, de 10,77 litros, mientras que los de estas poblaciones valían casi el doble, 1 sueldo y 10 dineros¹⁷. Pero el más caro de todos era el vino griego, que se solía traer de Valencia, y era cuatro veces más costoso que el mejor vino común, de manera que a veces las compras de este licor eran minúsculas, de apenas unos vasos para un banquete. Se trataba de un vino elaborado con uva malvasía, parecida a la moscatel, que aún recibe este nombre en Nápoles y cuya importación a Valencia se le atribuye no del todo infundadamente al cronista de los almogávares, Ramón Muntaner, que la habría adaptado en sus tierras de Xirivella, junto a Valencia¹⁸. Sin embargo, la afición de los duques de Gandia a este licor y su alto precio parece que aconsejó el intentar en sus “reservas” señoriales la plantación de cepas de esta especie, en concreto en Villahermosa del Río, dentro de la baronía de Arenós, en la comarca del Alto Mijares, donde entre las posesiones de que disfrutaba Alfons el Jove en 1424, estaba la *vinya del grech*. En ella se invirtieron en ese año 76 sueldos y 4 dineros en “mimar” las cepas, cavando el terreno, podándolas y ligando con cuerdas de esparto algunos brotes, además de vendimiar y reparar los recipientes de la bodega¹⁹.

Frente a estos alimentos básicos, los vegetales eran para los nobles mero acompañamiento del plato principal, pero no así para buena parte de su corte, de ahí las compras diarias de verduras, que se ajustaban mucho más que hoy en día a los ciclos de las estaciones. Se adquirían habitualmente en el mercado a campesinas que los llevaban a las villas. Y así se compraban legumbres, como guisantes, garbanzos o lentejas; también puerros o cebollas para hacer guisos como la *porrada* o la *ceblada* que aparecen en los libros de cocina de la época; verduras de hoja (como lechuga, espinacas o coles) y sobre todo frutas, servidas al principio de la comida y para las que se despachaban incluso mensajeros que las transportaban de uno a otro señorío de los duques. Por ejemplo se enviaba en algunas ocasiones a alguien desde Gandia a Arenós para que trajera manzanas de allí, que eran más del gusto del señor, como lo hizo Alfons el Jove en abril de 1415, enviando “un moro” que invirtió dos días en su misión, y la nada despreciable cifra de 22 sueldos²⁰. Buscar frutas fuera de estación era también un claro signo de estatus, y los

¹⁷ La referencia a 1409 en ARV, MR 9.584, f. 139 r., y la de Alcoi y Ontinyent en ARV, MR 9.605, ff. 83 v. y 191 v.

¹⁸ J. PIQUERAS, *El legado de Baco. Los vinos valencianos desde la Antigüedad hasta nuestros días*, Valencia, Gules, 2000, pp. 56-59.

¹⁹ ARV, MR 12.162, f. 79 v y 80 r.

²⁰ ARV, MR 9.577, f. 141 r.

duques de Gandia lo tenían especialmente fácil, al disponer de feudos repartidos por zonas geográfica y climatológicamente muy distintas. Las cerezas, por ejemplo, que no aparecían en la Ribagorza hasta junio, ya se daban en Valencia desde mayo, y las más primerizas, al alcance sólo de los potentados, desde abril, con lo que se podían enviar en complicados y rápidos viajes para satisfacer los caprichos de los nobles²¹. Algo de “lujurioso” debían tener especialmente las cerezas, cuando en su vejez Alfons el Vell las comía con frecuencia, pero cada vez que lo hacía le pagaba una cantidad extra a su confesor²².

Además estaban las compras de huevos, que en algunas ocasiones eran masivas, pues se usaban tanto para cocinar como para hacer empanadas o *flaons*²³. No faltaba tampoco el queso, con distintas variedades, como el relativamente caro de Mallorca o el queso “*de cullera*”, es decir, para fundir; y desde luego era muy importante el aceite para freír, aunque también se utilizaba para esto manteca de cerdo, dependiendo del tipo de plato que se fuera a cocinar²⁴. En general se freía en aceite el pescado y ciertos vegetales, como las espinacas, mientras que para la carne se usaba más bien la manteca de cerdo, porque la mantequilla, tres veces más cara que la manteca, sólo se usaba para algunas salsas.

Y por último, desde luego, ocupaban un lugar muy importante las especias, tanto las hierbas locales, como el perejil, el anís, la rúcula u *oruga* o el azafrán, que era la más cara por su difícil recolección, como numerosas especias importadas, siendo la más cara el clavo (*clavells de girofle*), a entre 12 y 20 sueldos la libra, de apenas 300 gramos, seguida de la canela, a unos 10 sueldos de media, y el jengibre a unos 7 u 8²⁵. Todo esto indica un claro gusto por los sabores contrastados, entre lo dulce y lo picante, y de hecho muchas veces estas tres especies aparecían juntas formando una especie de curry, que se podía mezclar con caldo o con leche de almendras. En cambio, la pimienta había claramente bajado su precio, hasta la mitad de las anteriores, aunque esto no sucedía por ejemplo en los territorios pirenaicos, donde las tres eran igual de caras. Por el contrario, en

²¹ J. V. GARCÍA MARSILLA, *La taula del senyor duc... cit.*, p. 97.

²² ARV, MR 9.584., f. 100 v., Entre otras muchas anotaciones parecidas tenemos “*sereres I lliura mija, e lo confesor II diners - 2 s 2 d*”. Es decir, que apenas 400 gramos de cerezas costaban más que el jornal de un aprendiz.

²³ En diciembre de 1409 por ejemplo hay compras de 80 o 90 huevos por los que se pagaba 1 dinero por cada dos (ARV, MR 9.584, f. 142 v.).

²⁴ J. L. FLANDRIN, “Le goût et la nécessité: réflexions sur l’usage des graisses dans les cuisines de l’Europe occidentale (XIV^e-XVIII^e siècles)», *Annales E.S.C.* XXXVIII (1983), pp. 369-401.

²⁵ J. V. GARCÍA MARSILLA, *La taula del senyor duc... cit.*, pp. 111 y ss.

las regiones costeras la pimienta se había convertido ya en el lujo más barato, el más al alcance de las clases medias, lo que explica que la alta nobleza comenzara a dejarla de lado.

Junto a estos condimentos fue abriéndose paso también el azúcar, cultivado por primera vez en Gandia bajo el mandato de estos duques y que fue ganando espacio en la cocina, y no sólo en la repostería. El hecho de producirla en su propio señorío, lo que más tarde hará buena parte de la fortuna de los Borja, hace que aparezca el azúcar de forma especialmente temprana en la cocina de los duques de Gandia, incluso como "*sucré de la casa*" que se utiliza en panes recién sacados del ingenio o *trapig*, y eso hace que paguen mucho menos que en otras cortes, porque mientras en las casas de los reyes o de los papas se pagaban cantidades astronómicas, aquí se obtenía por apenas 5 sueldos la libra o incluso más barato²⁶. Y junto a ella aparecen otros condimentos para buscar sabores dulces, como la miel, o agrios y amargos, como el agraz (zumo de la uva verde que ahora algunas bodegas comienzan de nuevo a comercializar), el vinagre o la mostaza, que se mezclaba en salsas con miel muy parecidas a algunas que se usan hoy en día en las barbacoas²⁷.

III. LOS ESPACIOS DEL BANQUETE

Todo aquello era elaborado en grandes cocinas por profesionales, como ya hemos dicho. Esas cocinas apenas aparecen descritas en las cuentas, y sobre todo en el caso del palacio de los duques en Gandia, las reformas posteriores para monumentalizar el edificio han hecho que no quede ni rastro en él de su existencia. Seguramente estaban en la planta baja, en un lateral del patio de armas, donde había un pozo del que se obtenía el agua. Pero lo que sabemos sobre ese entorno nos viene más bien por la compra de instrumental de cocina y piezas de cerámica que nos podrían permitir una cierta "reconstrucción virtual" del

²⁶ Las primeras noticias fehacientes de la expansión de la caña de azúcar son en realidad algo posteriores, pero el hecho es que nos aparece en las cuentas de los duques este "*sucré de la casa*", y cuando se compra azúcar su precio no es ni mucho menos tan desorbitado como en otros lugares. En 1409, por ejemplo, una libra sólo costaba 3 sueldos y medio, muy por debajo de otras especias, lo que hace sospechar ya un cultivo local.

²⁷ Incluso también el zumo de naranja, que en estos momentos, cuando no había llegado aún a Europa la variedad china, era bastante amargo. El 13 de marzo de 1410, por ejemplo, Alfons el Vell se comió unas chuletas de cerdo salado a la brasa con una salsa a base de azúcar, caldo de gallina y zumo de naranja (ARV, MR 9.621, f. 108 v.).

espacio. Destacaba en ella la gran cantidad de útiles especializados que poseía, y que no estarían al alcance de cualquier casa artesana o campesina: por ejemplo había allí coladores, sartenes con tapa o *girador* para darles la vuelta, espetones para los asados y naturalmente las grandes calderas de cobre, bronce o hierro, donde hervían los guisados, con una capacidad que en algunos casos llegaba a dos *cànters*, o sea, a alrededor de 22 litros cada una. Pero más significativa es en este caso la presencia frecuente de cazuelas de barro de dimensiones más reducidas, que implica una forma de cocinar, digamos, más “personalizada”, porque podía concentrarse en la elaboración de platos para ciertos personajes como la “*casola de terra a obs de la senyora*” que aparece en alguna ocasión, frente a los guisados más masivos de las ollas²⁸.

Para todos ellos se necesitaban siempre cantidades elevadas de leña y carbón, que no eran precisamente baratos. Con frecuencia venían de lejos, ya que tanto las tierras valencianas como las manchegas que aparecen en estas cuentas padecían ya una cierta deforestación. En Gandia, por ejemplo, las cargas de leña las traían desde Rótova, en el interior montañoso de la comarca de la Safor, o se conseguían de los vasallos mudéjares, que de esta manera cumplían con la obligación de la *sofra* o el trabajo gratuito para el señor, acumulando madera en el leñero de palacio. Para hacernos una idea de las necesidades de combustible de estas cortes podemos señalar que en el mes de julio de 1386, en el que, por el calor, no sería necesario gastar leña para calefacción, se adquirieron casi diez toneladas de leña y casi doscientos kilos de carbón, éstos destinados al *bresquet* o brasero portátil para la confección de salsas delicadas²⁹.

Con ese instrumental y ese combustible, cada día se preparaban y se servían a la mesa de los duques entre tres y cinco platos. En un mes, por ejemplo, en marzo de 1410, se hicieron 108 preparaciones diferentes. De ellas 38 implicaban rustir la carne directamente al fuego, o el pescado sobre unas parrillas. Lejos de tratarse de una técnica rudimentaria, era la más propia de los guerreros, pues exhibía rotundamente la carne y dejaba perder jugos con liberalidad, lo que ofrecía el espectáculo del derroche, muy propio de las sociedades en las que las diferencias sociales se basan en aspectos tan primarios como la comida. Luego la carne o el pescado se sazonaban con salsas como la *camalina*, así llamada por su color como la piel de camello, un salsa internacional de la que hay numerosas recetas por la Europa de la

²⁸ Esa cazuela fue comprada para Violant d’Arenós en octubre de 1382 (ARV, MR 9.588, f. 120 r.).

²⁹ ARV, MR 9.605, f. 16 r.

época y que aquí se hacía con leche de almendras, caldo e hígado de gallina, azúcar, vino de granadas o vinagre, canela, jengibre, clavo, nuez moscada y pimienta³⁰. Las preparaciones que aparecen en las cuentas permiten ver a los cocineros del duque interpretando a su manera recetas muy conocidas, como muchas de las que aparecen en los recetarios conservados, como el *Llibre de Sent Soví* o el más tardío *Llibre del Coch*, y comprobar además que estos profesionales de la cocina echaban mano de un repertorio culinario cosmopolita donde se podían encontrar sobre todo platos franceses, y recordemos que el cocinero era el Bastard de Reims³¹.

Es importante ver también el orden de los platos, que es sucesivo, y no como en otros casos, en que todos los platos se ofrecen al mismo tiempo para que los comensales compongan su propio ágape. Éste comenzaba con unos entrantes en forma de verduras asadas, espárragos, etc. Después venía un plato basado en carne o pescado cocidos con acompañamiento de verduras y especias, y a continuación los asados. Los menús que aparecen en las cuentas dan a veces la sensación de haberse convertido en un muestrario temático en torno a un tipo de alimento del que se explotaban sus múltiples posibilidades culinarias. Así por ejemplo, en un día de cuaresma se servía el mismo pescado en tres formas diferentes, mientras que un domingo carnívoro se comía primero un capón con *salsa de pagó*, hecha a base de caldo de gallina, almendras, granadas, tocino, vinagre, azúcar, canela, clavo y jengibre, y por último unos pies de cabrito. No es de extrañar que Alfons el Vell padeciera la gota desde bien pronto.

Por último estaba la presentación en la mesa. Todo un ritual, del que en buena parte nos hablan otros estudios reunidos en este volumen. En concreto en la corte ducal al menos había dos mesas, la del señor y la *dels cavallers*, que se sentaban enfrente de él, cada una con su correspondiente trinchante, encargado de cortar artísticamente la carne y distribuirla entre los comensales en función de la categoría social de cada uno³². No olvidemos que sería un descendiente de

³⁰ B. LAURIOUX se centró en esta salsa para hablar del cosmopolitismo de la cocina medieval y de las variedades sobre una misma preparación (*op. cit.*, pp. 269-270).

³¹ Véase la edición del *Llibre de Sent Soví*, *Llibre de totes maneres de potatges*, *Llibre de totes maneres de confits* (edición de R. GREWE, revisada por A. J. SOBERANAS y J. SANTANACH), Barcelona, Barcino, 2003. En 1409, por ejemplo, se compran “*melgranes a la salsa de pagó*” (ARV, MR 9.584, f. 139 v.), es decir, granadas, una de las alternativas que el *Llibre de Sent Soví* ofrece para obtener “*agror*” (las otras son el zumo de naranja, de limón o el vinagre).

³² Joan Negre, por ejemplo, “*servia de coltells*” en la mesa de los caballeros de Alfons el Jove en 1415 (ARV, MR 9.577, f. 75 v.).

estos duques, Enrique de Villena, el autor del más famoso tratado sobre el oficio del trinchante y el arte de cortar la carne, el *Arte Cisoria*³³.

Las mesas además se vestían para la ocasión, y es interesante en este caso la forma como se organizaba el abastecimiento de los manteles y servilletas. Los duques firmaban de hecho contratos con sus vasallos mudéjares de la Marina que estaban a medio camino entre la renta y el negocio, de manera que cada año los oficiales señoriales daban cantidades de lino y estopa procedentes de los mismos tributos cobrados o de compras, a los alamines de las distintas aljamas, que al cabo del tiempo, en un auténtico *putting-out system*, las devolvían hiladas y tejidas a cambio del pago de una cantidad pactada³⁴. Era una vía rápida y relativamente barata de renovar el ajuar doméstico, cosa que no estaría precisamente al alcance de muchos, como vemos en general en los inventarios de casas campesinas o artesanas, plagados de manteles viejos o deshilachados.

Los paños de mesa que se confeccionaban eran especialmente variados, y algunos estaban adornados con hilos de oro o plata, abundando en cuanto a los dibujos los ornamentos *scacats*, es decir, en forma de tablero de ajedrez en los extremos, que también aparecen en los retablos góticos. Sobre los manteles había vajillas de plata dorada o de cerámica de Manises, además de copas de vidrio, que según demuestran las cuentas ya no eran un lujo en esta época, sino que al menos en Gandía se podían conseguir a un precio bastante asequible. En cambio, algunas adquisiciones de elementos de plata para la mesa son especialmente espectaculares por su alto precio. Un salero de este material adquirido para la duquesa en 1409 costó por ejemplo 110 sueldos y medio³⁵. No es extraño que la custodia, limpieza y almacenaje de aquellas vajillas necesitara incluso de un oficial especial, el *guarda de les escudelles*, que disponía de un instrumental *ad hoc* para guardar por ejemplo los cuchillos, una *colteller*, o artefacto para guardarlos, que hubo que arreglar en 1386³⁶.

Completemos este universo material con los movimientos del servicio, que conformaban un auténtico *ballet* digno de admiración, y con los juglares y

³³ E. de VILLENA, *Arte cisoria*, Barcelona, edición facsímil de la imprenta la Renaixença, 1879. Véase también el estudio de E. GASCÓN VERA, "La ceremonia como ciencia. El *Arte Cisoria* de Enrique de Villena", *Actas del VIII Congreso de la Asociación Internacional de Hispanistas*, Madrid, Istmo, 1989, vol. I, pp. 587-595.

³⁴ 140 kilos de lino fueron convertidos de esta manera en manteles de lujo para la esposa de Alfons el Jove María de Navarra en 1412 (ARV, MR 9. 582, f. 45 v. a 47 r.).

³⁵ ARV, MR 9.574, f. 34 r.

³⁶ ARV, MR 9.605, f. 21 v.

bufones que amenizaban los banquetes, y tendremos un espectáculo al servicio de la imagen poderosa y subyugante de unos nobles que tenían que demostrar continuamente, a través de estos actos cotidianos, su primacía en la sociedad tardomedieval.

* * *

Por tanto, y para concluir, acercarnos a los gastos de los ilustres duques reales de Gandía ha sido como asomarse por un ventanuco al interior de su palacio, y debe ayudar a deshacer buena parte de los mitos que quedan en pie en la mentalidad popular sobre un período supuestamente oscuro de la historia como es la Edad Media. Lejos de la idea de los nobles medievales como despreocupados y malgastadores, hemos visto que aquellos gastos tenían una lógica interna y que siempre se buscaban estrategias para racionalizarlos. Hemos de considerar la dimensión de ese esfuerzo, que gestionaba mensualmente cantidades cercanas a los 5.000 sueldos, tanto como costarían cinco casas en una de las grandes ciudades de la Europa de la época. Todo un esfuerzo de previsión para que el lujo se pudiera mantener y sirviera de verdad para reforzar la imagen de aquella casa nobiliaria. Algo que se conseguía buscando los mejores alimentos, algunos muy específicos, casi al nivel de una denominación de origen, como el pescado de Calpe, la leña de Ròtova, las gallinas de Finestrat, el trigo de Beniopa o el vino de Villena. La elección de los productos era sobre todo cultural y nos ha mostrado la distinta jerarquía de alimentos que existía entonces, diferente en parte a la nuestra actual, pero en todo caso hay que destacar que nunca podríamos hablar de los duques de Gandía como unos nobles provincianos, ya que, salvo alguna pequeña peculiaridad, su dieta es equiparable a la de cualquier otro gran noble occidental. Se había creado por tanto una moda, una *koiné* gastronómica europea que distinguía a los poderosos del resto de la sociedad.