

EN TORNO A LA MESA*

MARÍA ÁNGELES PÉREZ SAMPER

Universidad de Barcelona

AL sentarnos a la mesa para comer realizamos un acto de gran trascendencia, cuyo significado abarca desde lo estrictamente individual a lo social en su sentido más amplio. Podría decirse que en ese acto cotidiano se refleja de alguna manera la historia entera de la humanidad. Cada detalle constituye una escena en la que convergen actitudes, sentires, posturas, gestos, rituales. Los muebles, la mesa, las sillas, los utensilios, manteles, platos, la comida misma, el conjunto de olores, colores y sabores que culminan en el comer. En esos hábitos colectivos aparentemente espontáneos se manifiesta una realidad social y cultural de enorme densidad. Comemos solos, comemos en grupo y no comemos solo comida, comemos también historia.

La mesa es un escenario individual y sobre todo colectivo, en el que se pone de manifiesto de modo muy revelador el modelo humano y social. La alimentación, necesidad vital, compartida con los animales, los seres humanos la han convertido a lo largo del tiempo en una compleja construcción social y cultural, que en cada momento histórico responde a unos códigos muy concretos.

La mesa es el espacio donde se escenifican las relaciones comunitarias y donde se opera una relación entre lo visible y lo invisible que ha llevado a que en ella se manifieste el puente que une la experiencia física con la experiencia espiritual; la mesa es el lugar de la satisfacción de la necesidad básica y de los placeres sensoriales y la mesa es también el ágape, la liturgia, el sacrificio o la ofrenda entre el hombre y la divinidad. La manera de comer y sus rituales son un acto privilegiado que nos informa del estado y valores de una sociedad.

* Este trabajo se ha realizado con la ayuda concedida por el Ministerio de Economía y Competitividad. Referencia HAR2014-52850-C3-3-P. Título del proyecto coordinado: «Maneras de vivir en la España moderna: Condiciones materiales y formas culturales de lo cotidiano».

La gente en todas las épocas se reúne a comer, a beber, a charlar... y sobre todo a festejar. No hay festejo sin comida. La mesa manifiesta una sociabilidad, una historia cotidiana compartida. Los negocios se hacen comiendo, los amores se consolidan en torno a la mesa. La identidad se revela en la mesa, buscando las reminiscencias emocionales de la alimentación de la infancia, los inmigrantes recrean el hogar perdido. Todo el transcurrir de la vida humana está atravesado por su cotidianeidad, resorte clave de la identidad, alrededor de la comida. El símbolo se mantiene y a la vez se recrea, la mesa es tradición, pero es también invención, arte.

La mesa, comer en común, constituye un medio universal para expresar sociabilidad e igualdad. El hecho de comer trasciende su aspecto nutritivo para revestir connotaciones sociales y ceremoniales, ya que la mesa es por excelencia el lugar de la convivialidad, y la comida una clave simbólica, una metáfora de la sociabilidad intimista que establece esa comunión en los momentos festivos¹.

La mesa crea espacios y tiempos donde se entablan relaciones sociales que buscan generar una continuidad a través de experiencias compartidas. La invitación a un banquete hace posible la comunicación entre aquellos que comparten la mesa. Así la mesa ocupa un lugar de honor que no puede corresponderse con un protocolo solitario; comer es una actividad que recrea y atraviesa el conjunto de la vida social, en la que el hombre se confronta con su cuerpo y con su ambiente social².

La mesa marca los tiempos, se convierte en el lugar donde aparece la regularidad de las comidas, implicando la temporalidad de las mismas, pues los individuos se reúnen a horas predeterminadas para comer. Lo mismo sucede con el banquete, que va dibujando un esquema determinado de orden a la hora de comer; las normas se imponen a las necesidades fluctuantes del individuo particular. La socialización exige una serie de modales que son sometidos a los principios estéticos y sociales del comer, que van desde la forma correcta de tomar el cuchillo y el tenedor hasta los temas adecuados para conversar en la mesa. La socialización de la comida implica no solo saciar el apetito sino que también exige una satisfacción estética, producto del entorno social que

¹ Pérez Samper, María Ángeles, *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Gijón, Trea, 2011.

² Stourdze-Plessis, Marie-Nöel, «El conocimiento del comedor» en Stourdze-Plessis, M. N., *Sociología del conocimiento*, México, FCE, 1980, p. 231.

envuelve al individuo. De ahí que los modales sean los preceptos regulativos supraindividuales manifiestos a la hora de comer³.

La mesa, como fenómeno socializado y estructurado, se pone en evidencia en los ritos de comensalidad, cuya función primordial es estrechar las relaciones de los miembros del grupo o comunidad. La noción de comensalidad es compleja: «Quienes comen en la misma mesa», los que toman ritualmente el pan en común, se convierten en compañeros (*cum panem*), promoviendo el refuerzo de sus vínculos sociales o fundando comunidad⁴.

MESAS ORDENADAS, MESAS DESORDENADAS

La mesa es, pues, siempre un poderoso símbolo, un símbolo social complejo, que es a la vez símbolo de unidad y símbolo de jerarquía. La mesa manifiesta el orden social en todas sus escalas, desde el cotidiano orden familiar en el ámbito doméstico, al orden estamental que de modo más extraordinario se proyectaba por ejemplo en los banquetes oficiales en el ámbito público. La mesa se ordenaba, bien en horizontal –todos son familia, todos son amigos, todos son de la misma profesión–, bien en vertical –el padre, la madre y los hijos, superiores y subordinados, maestros, oficiales y aprendices–.

En torno a la mesa solo se sentaban las personas de mayor dignidad, generalmente el padre de familia u otros hombres, que lo hacían en sillones, sillas con brazos o sin ellos, bancos o taburetes, de acuerdo con su importancia. Las mujeres comían de pie o se sentaban en el suelo, es decir, comían sentadas a mujeriegas.

La persona de mayor rango, habitualmente el anfitrión o el invitado de mayor importancia, debe sentarse en la cabecera de la mesa, así lo hacen, por ejemplo, en *El Quijote* los duques cuando llega Don Quijote a su palacio como invitado. Don Quijote se sentó en la cabecera, el cura enfrente y ellos dos a los lados:

«Luego llegaron doce pajes con el maestresala, para llevarle a comer, que ya los señores le aguardaban. Cogieronle en medio, y, lleno de pompa y majestad, le llevaron a otra sala, donde estaba puesta una rica mesa con solos cuatro servicios. La

³ Simmel, Georg «Sociología de la Comida» en Simmel, G., *El Individuo y la Libertad. Ensayos de crítica de la cultura*. Barcelona, Península, 1986, p. 265.

⁴ Arnaiz, Mabel, *Somos lo que comemos. Estudio de la alimentación y cultura en España*. Barcelona, Ariel, 2001, p. 180.

duquesa y el duque salieron a la puerta de la sala a recibirle, y con ellos un grave eclesiástico, destos que gobiernan las casas de los príncipes [...] Hiciéronse mil cortesés comedimientos, y, finalmente, cogiendo a don Quijote en medio, se fueron a sentar a la mesa. Convidó el duque a don Quijote con la cabecera de la mesa, y aunque él lo rehusó, las importunaciones del duque fueron tantas que la hubo de tomar. El eclesiástico se sentó frontero, y el duque y la duquesa a los dos lados. A todo estaba presente Sancho, embobado y atónito de ver la honra que a su señor aquellos príncipes le hacían; y, viendo las muchas ceremonias y ruegos que pasaron entre el duque y don Quijote para hacerle sentar a la cabecera de la mesa...»⁵.

En muchas ocasiones el sentido del honor de la época generaba rivalidades sobre quién debía ocupar el lugar de honor en la mesa. Sancho Panza cuenta una anécdota significativa sobre esta cuestión:

«Digo, así —dijo Sancho—, que, estando, como he dicho, los dos para sentarse a la mesa, el labrador porfiaba con el hidalgo que tomase la cabecera de la mesa, y el hidalgo porfiaba también que el labrador la tomase, porque en su casa se había de hacer lo que él mandase; pero el labrador, que presumía de cortés y bien criado, jamás quiso, hasta que el hidalgo, mohíno, poniéndole ambas manos sobre los hombros, le hizo sentar por fuerza, diciéndole: “Sentaos, majagranzas, que adondequiera que yo me siente será vuestra cabecera”»⁶.

Lo habitual en la época moderna eran las mesas ordenadas, pero también había mesas desordenadas, en que el azar reunía a los más variados comensales sin respetar el orden establecido. Así sucedía con la mesa de las posadas, que era una mesa desordenada, fruto de la casualidad, imprevisible e irreplicable. El camino hacía extraños compañeros de mesa. En los viajes, al llegar a una posada, el viajero o comía solo o había de compartir la mesa con otras personas completamente distintas a sus compañeros habituales, familiares y amigos. Los nuevos comensales podían ser sus criados o algunos otros viajeros que por pura casualidad habían coincidido en la misma posada. El resultado era que la mesa de las posadas y mesones reunía a gentes muy diferentes, con diversos grados de riqueza, de posición social y de cultura. Allí se encontraban por el azar del camino los más diversos grupos sociales. En algunos casos, si la posada era grande, se habilitaba un comedor particular para un grupo de viajeros que quisiera gozar de intimidad y pudiera pagar el privilegio. Con frecuencia, sobre todo si se trataba de personas de categoría, haber de compartir la mesa

⁵ Cervantes, Miguel de, *Don Quijote de la Mancha*, II parte, Capítulo XXXI. Que trata de muchas y grandes cosas.

⁶ *Ibidem*.

con gentes sencillas, poco habituadas a las buenas maneras, se convertía en un verdadero problema, fuente de múltiples quejas.

Lantier, a fines del siglo XVIII, se hacía eco en varias ocasiones del problema de la mezcla de gentes diversas, propia de las posadas. Unas veces mostraba irónicamente los inconvenientes de compartir la mesa con personas de baja condición, los mozos de mulas:

«Llegado a la venta de un pueblo cerca de Liria, entré en el vestíbulo, donde los mozos de mulas descargaban su mercancía. Esa habitación servía de almacén, de salón y de dormitorio; desde allí, fui a la cocina donde esos señores disponían su cena; ayudé al huésped a preparar la mía, que consistía en un plato de bacalao y huevos con tomate, que comí en el extremo de la mesa, con esa brillante compañía. Gocé de su amable conversación, en la que los juramentos, la tormenta del día y los milagros de los santos no fueron olvidados»⁷.

Otras veces explicaba Lantier las ventajas de hallar unos comensales adecuados y agradables con los que poder disfrutar de una buena comida o una buena cena, aunque fuese dentro de las limitaciones de una posada, pues siempre sabe mejor la comida en buena compañía:

«Fui a dormir, sin tropiezo, a Liria [...]. Encontré en la posada dos casados jóvenes que venían de Valencia. [...] Como la joven me pareció muy agradable, le propuse reunir nuestras provisiones y cenar juntos. Habían traído una gallina de Valencia, y yo fui a buscar las costillas de cordero. Me encargué de la preparación de esas viandas [...]. Preparada la cena, nos sentamos a la mesa, adonde el apetito nos llamaba. El posadero nos trajo dos botellas de vino rancio [...] de una cartuja que está a seis millas de Liria [...]. No sé qué autor pretende que, para hacer una comida agradable, se necesita por lo menos ser tres, como las Gracias, o nueve, como las Musas. Componíamos el número de las Gracias; pero ese escritor no añade lo que es preciso haber viajado, haberse cansado todo el día, cenar al lado de una mujer bonita, y beber vino rancio, para encontrar el festín delicioso»⁸.

Otro ejemplo de Lantier puede resultar ilustrativo. A pesar de ser muy crítico y negativo con la cocina española, dedicó grandes alabanzas a una comida y al agradable ambiente y la grata compañía de los comensales, gentes sencillas del pueblo:

«... nos sentamos sobre sillas de paja, alrededor de una mesa redonda de blanca madera, en un cuarto cuyas cuatro paredes, muy blancas, no tenían más decoración

⁷ García Mercadal, José, *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, Madrid, Aguilar, vol. III, 1962, p. 1136.

⁸ García Mercadal *Viajes...*, *op. cit.*, pp. 1137-1138.

que una imagen de la Virgen: los cubiertos eran de madera, los platos de arcilla; dos ánforas de barro contenían el vino y el agua; un potaje con aceite, una gallina con arroz y azafrán, tomates, huevos, manteca, cosa bien rara en España, nos ofrecieron un festín que encontré delicioso, tanto por el apetito que lo sazonaba como por la alegría del local, la vista del campo, [...] la sencillez de esas costumbres patriarcales, y sobre todo por el aspecto de la dicha de los dos esposos...»⁹.

Según Henry David Inglis, en las posadas del siglo XIX no se hacían «distingos entre caballeros, pasajeros comunes o simples transeúntes. Todas las clases se nivelan en una posada española: ni mesas separadas ni cumplimientos especiales; señores, arrieros o comerciantes deben valerse por sí mismos»¹⁰.

El relato de 1831 de Alexander Mackenzie retrataba el mal comportamiento de los españoles en la mesa a pesar de que quienes les acompañaban eran gente de buena educación. Según él, se debía a que los españoles no estaban acostumbrados a las comidas como acto social:

«Aunque normalmente solíamos tratar con comerciantes, abogados, funcionarios y, en consecuencia, hombres de buena familia, la mayoría se mostraban poco atentos a muchos de los más comunes y asentados axiomas de la buena crianza tal como esta se practica en otros países. Esto se debe fundamentalmente a que, en España, todo el mundo está acostumbrado a dar cuenta de su miserable cena en su propia casa por la total ausencia de hospitalidad y de hábitos sociales entre un pueblo empobrecido al que el despotismo religioso y político ha vuelto suspicaz en extremo. Su ignorancia de las normas de urbanidad y su falta de soltura en la mesa no son debidas, sin embargo, al pudor o la timidez, pues estas son cualidades exclusivamente inglesas y americanas que otras naciones desconocen»¹¹.

George Dennis en 1839 describía las posadas españolas, señalando las ventajas y desventajas para el viajero de comer solo o en compañía:

«En las ciudades, están la fonda y la posada, que se corresponden más o menos con nuestro hostel y nuestra casa de huéspedes [...]. También existen casas de pupilos, pensiones donde los huéspedes pueden vivir tan retirados como gusten o sentarse a comer en la mesa común. Este es el alojamiento más agradable, pues se trata de lo único en España que se asemeja a la *table d'hotel* y brinda al viajero oportunidad de hacer amistades y estudiar el aspecto social y doméstico de los nativos»¹².

⁹ García Mercadal, *Viajes...*, *op. cit.* p. 1292.

¹⁰ Inglis, Henry David, *Spain in 1830*, 1831, 2 vols.; segunda edición, London, Whittaker Treacher and Co., 1837, 2 vols.

¹¹ Slidell Mackenzie, Alexander, *Spain revisited, by the author of «A year in Spain»*, Londres, Richard Bentley, 1836 (J. L. Cox and Sons), pp. 212-213.

¹² Dennis, George, *A Summer in Andalusia*, London, R. Bentley, 1839, 2 vols., vol. I, 212.

LA MESA Y SU ENTORNO

El comedor entendido como el lugar para comer no existía en la época moderna. Las habitaciones-comedor eran poco frecuentes, aunque parece que en ciertas casas existía una habitación donde la mesa estaba permanentemente instalada, pero solían ser casas nobles, con muchas relaciones sociales, para gran número de convidados, otras casas con mesas puestas eran los monasterios y conventos en los refectorios, las casas de instituciones de beneficencia, con mesas seguramente desmontables, o las casas que utilizasen como ventas o posadas. Estas habitaciones con mesas para comer se denominaban tinelo, cuya definición precisa era la de comedor de la servidumbre en las casas de los grandes. En el Quijote, cuando el engaño de la princesa Micomicona, todos llegan a una venta en la que se sientan en una mesa como de tinelo:

«Sentáronse todos a una larga mesa como de tinelo, porque no la había redonda ni cuadrada en la venta, y dieron la cabecera y principal asiento, puesto que él lo rehusaba, a don Quijote, el cual quiso que estuviese a su lado la señora Micomicona, pues él era su guardador. Luego se sentaron Luscinda y Zoraida, y frontero dellas don Fernando y Cardenio, y luego el cautivo y los demás caballeros, y al lado de las señoras el cura y el barbero»¹³.

La mesa fija como mueble destinado a la finalidad de comer tampoco era frecuente. Las mesas se solían montar o desmontar, según las necesidades, de ahí las expresiones «poner la mesa» y «levantar la mesa». Cuando se reunían muchos a la mesa o se celebraba una fiesta se habilitaba en una habitación una mesa que se sacaba de la cocina o de otra estancia o simplemente se retiraba de la pared. Lo normal al dar un banquete, era montar mesas de banco, tableros que se armaban sobre borriquetas.

Para determinados momentos del día, o de la noche, las personas acomodadas no necesitaban ni siquiera la mesa, ya que se les llevaba al lugar donde estuviesen la comida y lo hacían en una mesilla para ese efecto o ya acostados sobre una mesilla para comer en la cama.

Cenar acostado en la cama era una costumbre muy extendida entre las clases altas de la España moderna. Mariana de Carvajal en su novela titulada «La industria vence desdenes» narra una escena en una casa de Toledo en que se sirve la cena en la cama a un caballero:

¹³ Q. I, (XXXVII).

«Le dijo que entrara en la sala y que, estando acostado, se trataría de cenar. [...] Teníanle la cama de verano, por ser a los postreros de mayo [...] Hízole tomar un poco de agua de azahar con piedra bezal y mandó se pusiese la mesa. Acudieron cada uno a su obligación: pusieron sobre un bufete grande una vajilla a modo de aparador y un bufetillo de plata junto a la cama, sirviéndole cuatro platos, sin los postres y principios y dándole aguamanos...»¹⁴.

También se puso muy de moda en el siglo XVIII tomar el desayuno en la cama, especialmente las damas, que podían estar acompañadas por sus cortejos e incluso organizar tertulias mañaneras en torno al servicio de chocolate.

Si no solía haber en las casas de las clases acomodadas una pieza dedicada a comedor, mucho menos en las casas más modestas de las clases populares. La cocina servía para los más pobres como lugar para comer y como espacio de estar y de reunirse. En la cocina se cocinaba y en la cocina se comía y se bebía, en la cocina se trabajaba y en la cocina se descansaba, en la cocina se rezaba, se recibía a las visitas, se charlaba, se jugaba a las cartas, se hacía música y se cantaba.

El servicio de la mesa normalmente era de loza, en las mesas más pobres solo había algunos platos y escudillas de barro, únicamente las vajillas de los grandes señores eran de plata, como parte del tesoro de la casa, espejo y honor del dueño. La alacena guardaba el servicio de la mesa, algunas jarras, aceiteras, vinagreras y morteros. Muy importante era también la ropa blanca de mesa, manteles, servilletas. Entre las clases populares, la higiene y la presentación de la mesa no tenían importancia, pues se carecía de medios para ello. Era escaso el uso de «ropa blanca» de mesa. Las «tablas de manteles» y los «paños de manos», con labores «alemaniscas», que eran habituales en las casas de calidad, faltaban en la mayoría de las casas. Y la presencia del menaje de loza y cristal, incluso de cuchillos, cucharas y platos, también era escasa.

Era muy importante la mesa y también el ambiente que la rodeaba. *De honesta voluptate et valetudine*, obra de Bartolomeo Sacchi, conocido como «Bartolomeo Platina» (*il Platina*), un destacado humanista, escritor y gastrónomo del renacimiento italiano, ilustraba sobre la mesa ideal. En el capítulo 12, titulado «Cómo se debe preparar la mesa» aconsejaba crear un ambiente agradable para comer:

¹⁴ Carvajal, Mariana de, *Navidades de Madrid y Noches entretenidas*, Edición anotada de Dámaso Chicharro Chamorro. Posfacio de Rosa Navarro Durán, Biblioteca virtual de Andalucía, Consejería de Cultura, 1663, p. 185.

«La mesa debe ser preparada en el modo más adecuado a cada estación del año: durante el invierno en lugares cálidos y cerrados, durante el verano al aire libre y al fresco. En primavera es bueno esparcir flores sobre los bancos y sobre la mesa, en invierno quemar perfumes. En verano se recubre el pavimento con ramas de plantas olorosas de viña y de sauce, que refrescan el ambiente. En otoño se cuelgan del techo uvas maduras, peras, manzanas. Blancos deben ser las servilletas y los manteles, a no ser así dan fastidio y quitan la gana de comer. El criado ha de limpiar cuidadosamente los cuchillos y tener la hoja bien afilada, de modo que los convidados no deben perder tiempo porque no corta. Todos los recipientes se deben tener a mano, limpios y lucidos, sean de terracota o de plata. Esta suntuosa pulcritud abre el apetito aunque no se tenga»¹⁵.

Las mesas de calidad se vestían con manteles y se dotaban de espléndidos servicios, vajillas de gran precio, y se decoraban además con flores y adornos, como esculturas de metales preciosos o de porcelana. Muy tradicional era la nave, una rica pieza de orfebrería, que señalaba el lugar de honor y en la que se guardaban la servilleta del señor y las especias. La mesa hay que considerarla, pues, también como una obra de arte efímero, compuesto por elementos permanentes y temporales.

Poner la mesa era un arte, pues estaba perfectamente regulado el lugar que debía ocupar cada una de las piezas de la vajilla y cada uno de los cubiertos y también la manera exacta en que debían estar dispuestos. Primero se colocaban, uno sobre otro, los diferentes manteles, hasta tres. Después las diversas piezas de plata, que además de tener una función práctica reunían también una función de embellecimiento y decoración de la mesa, saleros, pimenteros, especieros, azucareros. A continuación los servicios personales de cada comensal, el «taller», una bandeja plana, derivada de la rebanada de pan que siglos atrás servía de plato, sobre todo para cortar los alimentos, y que en el siglo XVI se cambió por una pieza metálica, de plata en las mesas de calidad, que servía de base para colocar encima el plato y los cubiertos, sirviendo a la vez como protección de los manteles, como señal de respeto y como adorno. Sobre el taller, se colocaban los cubiertos, que eran tres, cuchillo, cuchara y tenedor, indicando la presencia del tenedor el máximo refinamiento en las maneras de la mesa. El pan era individual y se colocaba cubierto por una servilleta, lo que era también un signo de distinción, pues en las mesas populares se repartían entre los comensales rebanadas de un pan grande. La disposición de las piezas

¹⁵ Platina, Bartolomeo, *Il piacere onesto e la buona salute*, ed. de Emilio Faccioli, Turín, Giulio Einaudi editore, 1985, p. 20.

estaba cuidadosamente ordenada. Según la obra de Yelgo de Bázquez, *Estilo de servir a príncipes*, dedicada al Duque de Uceda y publicada en Madrid en 1614, la manera de poner la mesa era la siguiente:

«Primero la sobremesa y luego unos manteles, y luego otros encima, para que en alçando la mesa, queden los de debaxo para dar agua manos, y puestos los manteles, lo primero pondrá el salero, o saleros, y a un lado el pimentero, y a otro lado el açucarero, y luego empeçara a poner servicios, empeçando por la cabecera, baxando por el lado derecho de la mesa, terna cuenta que los servicios que se pusieren a un Grande o Grandes, sea en taller y no en plato, y encima del taller un tenedor y un cuchillo y una cuchara, y advertir que el tenedor se ha de poner a la mano izquierda, y la cuchara y el cuchillo se ha de poner a la mano derecha, y puesto esto por el orden dicho, pondrá su servilleta encima del pan, y luego cubrirlo, poniendo encima del taller un plato boca abaxo, que esté cubierto el servicio, que es ceremonia, por donde se conoce el que es Grande, quando se va a sentar a comer, y en esso se conoce el que es Grande delante del Rey, en estar cubierto, y advertir que en el taller del señor, en la una esquina ha de tener su salero, porque tiene quatro esquinas»¹⁶.

Muy interesante es esta trasposición a la mesa del privilegio que los Grandes de España disfrutaban de cubrirse ante el Rey. Según la etiqueta de Yelgo de Bázquez, lo mismo que se hacía con el plato de un Grande debía hacerse con su copa, que debía cubrirse por el mismo motivo simbólico.

La relación entre estética y gastronomía era esencial, pues se trataba de dar placer a los comensales tanto desde el punto de vista del gusto físico como del gusto estético, pues el gusto cubre un amplio abanico que abarca desde lo material hasta lo simbólico. El buen olor era esencial y se cuidaban de perfumar el ambiente, decorando la mesa con flores en el Alcázar de Madrid generalmente las flores procedían de los jardines del Real Sitio de Aranjuez, del mismo modo que se preocupaban de potenciar los aromas de las viandas, perfumadas con hierbas y especias que llegaban de lejanos países: «Un Potosí en cantimploras, un Aranjuez en flores, y en olores un Oriente», relataba un cronista¹⁷. Y otro comentaba: «Avia pomos de la naturaleza, en braseros de flores, vistosas como

¹⁶ *Estilo de servir a Príncipes, con exemplos morales para servir a Dios*. Por Don Miguel Yelgo de Bazquez, Natural de Loxa. Dirigido al Excelentissimo señor Duque de Vzeda. Con privilegio. En Madrid, por Cosme Delgado, Año MDCXIII. fols. 161v-162r.

¹⁷ *Relación de lo sucedido en esta Corte sobre la venida del Príncipe de Inglaterra desde 16 de Março de 623 hasta la Pasqua de Resurrección*. Valencia, Miguel Sorolla, 1623, en *Relaciones de actos públicos celebrados en Madrid de 1541 a 1650*. Edición de José Simón Díaz. Madrid. Instituto de Estudios Madrileños 1982.

agradables, lambicávalas Céfiro en vez de fuego, y exalava en tenues y no vistos humos su fragancia»¹⁸.

Además del gusto contaban los demás sentidos. La vista jugaba siempre un papel fundamental, mucho más en los banquetes cortesanos, concebidos como grandes espectáculos. La etiqueta de la época imponía entonces un tipo de presentación de la comida en tres veces o servicios. El comensal debía elegir entre el enorme número de platos que se exhibía ante sus ojos. Los cocineros estaban obligados a cuidar de un modo especial la estética. Las aves, por ejemplo, se presentaban con alas y colas desplegadas, lo que brindaba la oportunidad a los escritores de hacer descripciones poéticas: «y a no estar en las piguelas del pan, huvieran penetrado el aire, aunque a muchas las bolaron». Mientras comían, el oído también era regalado por la música. El complemento musical era obligado: «Fueron respunte y guarnición de tan solemne fiesta acordes, y sonoras músicas, que en diferentes Coros gorgeaban, y no contaban los bocados» se narra en la relación de un convite¹⁹.

No solo se daba en la corte este festín a los sentidos, toda mesa que se preciara debía agasajar a los comensales con olores, sabores, colores y sonidos. Mariana de Carvajal en su novela titulada *Del amante venturoso* narra una boda celebrada en Zaragoza y elogia en breves palabras la hermosura de las mesas y el placentero banquete: «Y llegada la hora, ocupando las blancas y olorosas mesas, comieron, al son de diversos instrumentos, costosos y regalados platos. Acabada la comida y tomada aguamanos de ámbar...»²⁰.

En las mesas importantes y festivas los platos no se servían de uno en uno, sino que se agrupaban en diferentes servicios. En un banquete se servían centenares de platos, cuanto más importante era el banquete más platos y más servicios había. En cada servicio sucesivo, la mesa se cubría de una gran variedad de platos, por ejemplo veinte platos distintos, cada uno repetido diez veces. El orden de aparición de los platos estaba reglamentado y también

¹⁸ Almansa y Mendoza, Andrés de, *Relación del banquete ofrecido por el marqués de Astorga* [s.p.i.] *En Relaciones de actos públicos*, p. 215-6.

¹⁹ *Relacion del combite, y Real combite, que a imitacion de los Persas hizo en la Corte de España, el Excelentissimo Señor D. Juan Alfonso Enriques de Cabrera, Almirante de Castilla, al Excelentissimo Señor Monsiur Duque de Agramont, Embaxador Extraordinario del ... Rey de Francia Luis decimo Quarto, en la ocasion de venir a pedir para Reyn, y Señora suya, a la Serenissima Infanta D. Maria Teresa de Austria y Borbon, prima hermana de aquella Magestad dos vezes, y muchas bañada en su Real, y esclarecida sangre* [Madrid. Andrés García de la Iglesia] [1659] 2 hs.

²⁰ Mariana de Carvajal, *Navidades...*, *op. cit.*, p. 107.

estaba regulada la disposición en la mesa, en función de las normas del arte de la gastronomía a la hora de unir o separar sabores, los principios de la decoración, en función de formas y colores y también en función de las reglas de cortesía y etiqueta, que obligaban a que todos los comensales pudieran acceder a los platos.

LA MESA REAL DE LOS AUSTRIAS

La mesa real era la mesa de mayor rango y simbolismo. Servía a la satisfacción de las necesidades vitales del monarca como persona concreta, donde contaban cuestiones particulares como su apetito y su gusto, y servía también a la satisfacción de las necesidades institucionales, por lo que fue siempre una mesa abundante, refinada, lujosa, espléndida, reflejo y manifestación del poder, la riqueza, el prestigio y la gloria de la Monarquía Española. La mesa real permitía observar la identificación y el contraste entre la persona del rey y la institución de la Corona. La vieja teoría de los dos cuerpos del rey se manifestaba también en la alimentación²¹.

Desde tiempos del Emperador Carlos V se introdujo en la corte española el ceremonial borgoñón, para regir la organización y funcionamiento de la casa real y también de la mesa. Era una etiqueta extremadamente solemne y rigurosa, que convertía el servicio de la mesa real en una verdadera liturgia. Jean Lhermite nos ha dejado el relato de una fiesta que puede servir de ejemplo de un lujoso banquete regio, al estilo español, en la corte de los Austrias. El comedor y la mesa estaban decorados con gran lujo:

«Esta estancia (la sala grande) se hallaba ricamente adornada con un tapiz muy estimable que representaba la conquista de Túnez, todo él ejecutado sobre una tela hermosísima ornada con colores bellos y muy vivos realzados o iluminados por el oro y la seda. Y en esta sala se pusieron y alzaron algunas mesas y muebles, y al final de ella se colocó un dosel, de magnificencia verdaderamente real, bajo el cual se sentaron a la mesa. Dije que había cinco palios dispuestos consecutivamente. Había uno para cada personaje, y todos ellos estaban ricamente elaborados y adornados con perlas y piedras preciosas, bordados y hechos con punto de aguja, que era una cosa que causaba mucha admiración. Todos los asientos eran de oro tejido y estaban alineados».

²¹ Pérez Samper, María Ángeles, «La mesa del Rey. Imagen y símbolo del poder», en *Actas del XV Congreso de Historia de la Corona de Aragón*. Tomo I *El poder real en la Corona de Aragón (Siglos XIV-XVI)*, vol. 3.º, Zaragoza, Gobierno de Aragón, 1996, pp. 433-449.

El orden de la mesa respetaba rigurosamente la jerarquía:

«Se sentaron en ellos los cinco siguiendo el mismo orden que habían observado en la iglesia, a saber la reina en la mitad de todos, a su derecha el rey, y a la suya el archiduque, y a la izquierda de la reina estaban el infante y al suyo la archiduquesa».

El servicio de la mesa se desarrolló de acuerdo con el ceremonial borgoñón:

«Todos ellos fueron servidos por los gentileshombres de boca y por sus damas y sirvientas, que todos ellos saben hacerlo maravillosamente, observando en todo las ceremonias de la grandeza y boato real, y que en casos semejantes suele emplearse. Eran las cinco de la tarde y todavía no se habían sentado. Trajeron la vianda, que llegó en bastante buen orden, y la llevaron los gentileshombres de boca del rey y del archiduque; delante de ellos iba el gran maître y todos los demás; sostenía su bastón en la mano».

La música acompañó todo el banquete:

«Y durante la cena hubo música de clarines y trompetas en la corte de Palacio. Y en la misma sala no faltó ningún género de música. Se tocaron toda suerte de instrumentos musicales, que oía complacido el rey, cosa digna verdaderamente de ser vista y de guardar en perpetua memoria».

El banquete era también un espectáculo, contemplado por las damas y caballeros de la corte:

«Y todas las mujeres, salvo las que aquel día servían la mesa, se colocaron a lo largo de las paredes de la mencionada sala, y allí se mantuvieron de pie durante esta real cena contemplando a los gentileshombres que allí abundaban. Llevaban todos ellos la cabeza descubierta, salvo los Grandes de España, quienes se cubrían (como ya hemos dicho en diversas ocasiones) delante del rey, y en la sala hubo durante toda la noche toda clase de música, como también se ha dicho».

Una vez que la familia real terminó de comer, se intercambiaron los papeles, las damas y caballeros se sentaron a la mesa y se convirtieron en comensales, mientras los reyes, antes protagonistas, se convirtieron en espectadores que contemplaban el espectáculo:

«Terminada la cena, estos cinco personajes se retiraron cada uno a su cuarto y dejaron su lugar a las damas y gentileshombres. Eran las ocho de la tarde y las mesas todavía no se habían levantado. Una vez puesto todo en buen orden, volvieron Sus Magestades y Altezas a la mencionada sala, y a ellos les siguieron las damas, y se sentaron en sus asientos y debajo de su dosel como antes habían hecho, y todas las damas lo hicieron también en los lugares que les había asignado el maître, esto es, sobre los tapices de Turquía hechos en seda y cuadrados de tela de oro de muy grande valor, todo ello puesto en buen orden, a saber, a todo lo largo de la sala

por uno y otro lado, de dos en dos por cada cuadrado, de tal modo que hubo bastante espacio para que los gentileshombres se encontrasen a gusto en el festín, del que disfrutaron con el recato y nobleza que debe observarse en presencia de tales príncipes».

El relato de Jean L'Hermite resulta bien expresivo del lujo y ceremonial de la corte de los Austrias y presenta muy claramente la dimensión de espectáculo que tenía siempre, pero mucho más en las grandes festividades, el mundo cortesano.

LA MESA REAL DE LOS BORBONES

Con la introducción de la nueva dinastía borbónica en el trono español, el ritual de la mesa mantuvo su tradicional solemnidad²². En el siglo XVIII el Duque de Saint-Simon nos dejó un interesante testimonio de la vida cotidiana de los reyes en la época en que los trató en la corte de Madrid, durante su embajada de 1721 a 1722. Felipe V e Isabel de Farnesio comían juntos, rodeados de un elegido grupo de cortesanos²³. El ritual del servicio seguía siendo muy ceremonioso, según la tradición de la Casa de Austria, inspirada en la corte de Borgoña, aunque se habían introducido algunos cambios, tomados de las etiquetas de Versalles:

«La comida se sirve poco después de la Misa. Las Camaristas, [...] toman los platos en la puerta y la Camarera Mayor los pone sobre la mesa. Dos damas de palacio y dos señoras sirven de beber y presentan los platos, con una rodilla en tierra. El Marqués de Santa Cruz asiste siempre, porque todo es del servicio de la boca de la Reina y jamás nada de la del Rey. Los dos primeros médicos de SS.MM. no faltan nunca. Esto es lo necesario. Los que tienen entrada son el Cardenal Borja, que falta raramente, el Marqués de Villena, que acude algunas veces, y el Duque de Saint Pierre, pocas veces. Estos tres señores son el Mayordomo Mayor del Rey, de la Reina y de la Reina viuda. Los primeros cirujanos y farmacéuticos

²² L'Hermite, Jean, *Le Passetemps*, según el manuscrito II, 1028, de la Biblioteca Real de Bruselas, eds. Ch. Ruelens, E. Ouverleaux y J. Petit, Amberes, 1890-1895, 2 vols., vol. II, pp. 219-221.

²³ Pérez Samper, María Ángeles, «La alimentación en la Corte de Felipe V», en Serrano Martín, E. (coord.), *Felipe V y su tiempo: congreso internacional*, Zaragoza, Institución Fernando el Católico, 2004, pp. 529-583. «La alimentación en la corte española del siglo XVIII», *Cuadernos de Historia Moderna*, Anejo II (2003), Serie monografías, C. Gómez-Centurión, *Monarquía y Corte en la España Moderna*, pp. 153-197.

de SS.MM. y estos tres servidores citados asisten cuando quieren. Otros, nunca. A la cena, lo mismo»²⁴.

Muy interesante resulta igualmente conocer el ambiente en que transcurrían las comidas de los Reyes, especialmente cuando tenían invitados, momentos en que el placer de la comida se mezclaba con el placer de la conversación:

«La comida es larga, la conversación es continua; la Reina pone la diversión y la alegría; se habla de muchas cosas, y cuando, entre este pequeño número de personas se encuentra una de espíritu, tienen ocasión de aportar y de aprender cosas útiles. Esto no se presenta todos los días, pero con mucha frecuencia. La cena es más corta y menos favorable»²⁵.

Sobre el ritual de la comida real de Carlos III tenemos un expresivo testimonio en el cuadro de Luis Paret y Alcázar. Se ve al rey comiendo solo en la mesa, rodeado de cortesanos, todos de pie, unos le sirven, otros contemplan la escena. Entre los personajes que se hallan junto al rey destaca un eclesiástico, seguramente el patriarca de las Indias, que de acuerdo con la etiqueta era el encargado de bendecir la mesa real. Son interesantes los detalles del servicio. Uno de los cortesanos, haciendo una genuflexión, presenta un plato al monarca, otro, de espaldas, parece estar ocupándose igualmente del servicio, y otro, a la derecha del cuadro, recibe de manos de un criado el siguiente plato de la comida. Tal como señala Fernán Núñez, los perros de caza se hallan en la estancia, uno sentado frente a la mesa real. La imagen del cuadro se ve corroborada y completada por el relato de un viajero inglés de la época, el Mayor Whiteford Dalrymple, que en su viaje por España y Portugal, en 1774, pasó por Madrid y tuvo ocasión de contemplar en palacio la comida de la familia real:

«He ido varias veces a la corte mientras he estado aquí; toda la familia real come en público, pero cada uno separadamente; es de etiqueta el ir a hacer su corte en cada habitación durante las comidas [...] La última visita es para el rey [...] En la comida los pajes traen los platos y los presentan a un oficial que los coloca sobre la mesa, mientras otro gentilhomme se mantiene cerca del Rey para verter el vino y el agua, que prueba, y los presenta después de rodillas. El primado está presente para bendecir la mesa; el inquisidor mayor está también al lado del rey, un poco más lejos; y el capitán de los guardias, de cuartel, está al otro lado; los embajadores forman un círculo cerca de él; conversa algún tiempo con ellos, y después se retiran detrás de la silla del rey; todo el resto de los asistentes forma un segundo círculo detrás de los

²⁴ Saint-Simon, Duc de, *Papiers inédits, Tableau de la Cour d'Espagne en 1721*, París, A. Quantin (ed.), 1880. pp. 363-373.

²⁵ *Ibidem*.

embajadores. Cuando el rey se levanta de la mesa es el momento en que le nombran a los que están allí para ser presentados»²⁶.

MESAS CORTESANAS

En la corte era donde la mesa alcanzaba todo su esplendor. Tomé Pinheiro da Veiga en su célebre *Fastiginia*, crónica de la vida cortesana de tiempos de Felipe III en Valladolid describe el banquete ofrecido por el Duque de Lerma a unos ilustres invitados extranjeros.

Se construyó una arquitectura efímera para albergar las cocinas y el comedor para el festín:

«Este día dio el duque un banquete esplendísimo a los ingleses, que se afirma fue de los más notables y de más ostentación que hace mucho tiempo se dio; y para más aparato mandó hacer la comida en unas cocinas fuera de su patio grande y se hizo un pasadizo con cuatro columnas de madera de cada parte, cubiertas de brocados con toldo encima, para que pasaran los manjares por debajo, y la plaza y explanada se adornó toda de muy ricas colgaduras para esta procesión».

Lugar destacado se reservó para la exhibición de las vajillas, muy lujosas, cada pieza una verdadera obra de arte:

«Se hicieron tres aparadores en tres habitaciones; uno que cogía toda la pared de alto a bajo, con peldaños en la misma forma y pared frontera para la plata, en que había como 400 vasos, todos de invención hermosísima, a más de la plata ordinaria. En la otra habitación estaba la vajilla de oro y esmaltes, toda de piezas notables, que ocupaba la mesa y gradas de una pared hasta arriba, cosa admirable de ver; y en la otra había solamente vidrios y cristales engastados en oro, con pies, asas y tapas de oro y labores en toda su extensión, y los vidrios de colores, cosa nobilísima; de manera que no sé qué rey de la cristiandad podía tener más hermosa y rica vajilla».

El comedor y las mesas estaban espléndidamente adornados:

«El banquete se dio en una galería grande, armada de brocados, como las demás de las cosas, donde pusieron 24 alacenas por medio de la casa para 80 personas, que comieron a la mesa con el Almirante, y estando con él en la sala muchos señores y títulos y muchas damas y señoras rebozadas, que todos entraron con asaz trabajo. Estaban las mesas con servilletas de figuras y el pan cortado en invenciones, y los saleros, con servilletas de varios géneros de flores y animales, y los «antes» con flores como en arco, con castillos y labores doradas y plateadas. Sirvieron a la mesa 24

²⁶ García Mercadal, José, *Viajes...*, *op. cit.* pp. 663-664.

pajes del Duque, de librea negra para aquel día, cueras blancas y cadenas de oro, y el maestresala, copero y mayordomo y otros criados de igual suerte».

Constituyó el banquete un magnífico espectáculo, discretamente contemplado por los reyes, incluyendo música a lo largo de su transcurso y teatro como colofón:

«Estuvieron el rey y la reina viendo todo por una celosía que quedaba frente al extremo de la mesa, escondidos; y se afirma que sirvieron a la mesa 2.200 platos de cocina, y que fue de ver, además, los dulces secos, los frascos de conservas, y sobre todo la invención de empanadas de mil figuras de castillos y navíos, todo dorado y plateado. (...) Concluyo con el banquete, en que había todo género de músicas e instrumentos, mientras duró la comida, que fue hasta cerca de las cuatro (...). [Después] hubo comedia en un jardín del duque, todo entoldado por encima; y las ventanas que van alrededor de los arcos, con vidrieras»²⁷.

ENTRE REALIDAD Y FICCIÓN

Sin la categoría de un banquete cortesano, muy interesante es la versión de una gran comida en la España del siglo XVII que se ofreció a un viajero francés, Bartolomé Joly, un eclesiástico de alto rango. Su detallada descripción y los comentarios que hizo ilustran sobre una comida de calidad, en Barcelona, en 1603, en época navideña²⁸.

Una observación se refiere al modo de servir. El que la mesa todavía no tuviera dispuesto el primer servicio cuando los comensales tomaban asiento extrañaba a Joly. Según relata, sirvieron los platos unos detrás de otros, estilo que le parecía una buena solución, pues aseguraba comer los platos calientes: «Del servir cada plato aparte les viene esa comodidad de comerlo caliente, que es la verdadera toma».

El banquete comenzaba con un entrante a base de frutas variadas y ensaladas, que eran cortadas y distribuidas por el maestresala a cada uno de los comensales:

«Y primeramente viene la fruta, que comen, al contrario que nosotros, lo primero: naranjas enteras y en rodajas azucaradas, ensaladas, uvas verdes, granadas, melones de invierno que llaman invernizos, guardados todo el año como en conserva. Así

²⁷ Pinheiro da Veiga, Tomé, *Fastiginia. Vida cotidiana en la corte de Valladolid*, Valladolid, Ayuntamiento de Valladolid, 1989, pp. 117-118.

²⁸ García Mercadal, José, *Viajes...*, *op. cit.* pp. 52-53.

pues, puestos los platos, el maestresala se coloca en el extremo de la mesa, descubierto, con su capa y su servilleta al hombro. A un lado una pila de platos; al otro, un gran cuchillo y un tenedor, con el que hace las partes, tomando un poco de cada fruta, que pone sobre un plato primero al más calificado, sirviendo de ese modo a los tres o cuatro más próximos a él; algún otro de los más diestros hace semejantes platillos a todo el resto de la mesa, de manera que nada quede en los platos, que son retirados poco después, y otros suceden en su lugar; lo mismo con los platos».

Después del entrante de frutas y ensaladas, seguían los platos de carnes, tanto asados como guisados, que se trinchaban, en la cocina o en la mesa. En opinión de Joly, presentar las carnes ya cortadas era un acierto, porque evitaba pérdidas de tiempo: «En cuanto a servir las viandas todas partidas, encuentro que tienen razón, no habiendo nada que tenga tanto valor en la mesa como el tiempo, del cual no siempre se sirve uno bien». Otra particularidad que Joly señalaba era la costumbre de que cada comensal comiera en su propio plato. Este hábito, que representaba un avance en las medidas de limpieza era, además, una manifestación de civilidad.

Entre los platos de carne destacaba la preferencia por la volatería. También se ponía de manifiesto la afición a la caza. Los asados se servían acompañados de salsas variadas, que cada comensal utilizaba de acuerdo con sus gustos. Los platos de carne se alternaban con cremas dulces, como el famoso manjar blanco, la crema de almendras o el arroz con leche, que servían de contrapunto suave a los fuertes platos de carne. Al final las típicas aceitunas y como culminación el gran plato de cocido, la olla, el más tradicional de los platos de la cocina española de la época moderna, que en Cataluña se servía al final:

«Las más gruesas viandas, como pavos, conejos, capones, pollos, no están nunca enteros, sino partidos en pedazos desde la cocina, de tal modo que apareciendo una gran fuente o dos de pavo, el maestresala sirve el plato, cortando más menudo para dar con la salsa dos o tres pedazos a cada uno. Retirado eso y cambiados los platos, vienen los conejos, con los que se hace lo mismo; las gallinas y los pollos rellenos de ajos, las pechugas de pichón. Entre todo eso se hará un servicio a cada uno de su escudilla de pisto de leche y azúcar amarillo, sin pan y muy especiada, una de una leche de almendra con azúcar, a la cual sucede cierto manjar blanco bastante bueno, y siempre a cada uno su platillo: de arroz también espolvoreado de azúcar y canela mezclados juntos, que llaman polvo de duque. Vienen después las perdices bien cortadas, salpicadas de pimienta entre las alas y las patas, pero manteniéndose todavía en su forma, todo ello asado y sin tocino; por fin, las aceitunas; después, el cocido, lo último».

Bartolomé Joly denunciaba la pasión española por la sal, las especias y los condimentos fuertes y picantes. Los platos, ya cocinados con grandes canti-

dades de especias y condimentos, eran todavía más salados y especiados en la mesa, según el gusto de cada comensal:

«... hay que beber más que de ordinario a causa de la gran cantidad de pimienta que ponen en todas las viandas, además de la que sirven en la mesa como sal, estando hechos sus saleros para tener uno y otro, no dejando de especiar para hacer, dicen ellos, una buena digestión; la libra de pimienta cuesta allí dos reales. Comen, además de eso, rellenos de ajo, y otro ajo machacado y líquido, teniendo un proverbio sobre el buen comer, el ajo, con sopicaldos y guisados que llaman sainetes, no perdonando nada que esté muy sazonado de especias».

Acompañamiento obligado del banquete eran las bebidas, especialmente el vino. Resultan muy interesantes sus explicaciones sobre el modo de servir el vino y la manera de beberlo:

«Cuando alguien quiere beber, lo traen del buffet, llamado aparador, que de ordinario está fuera de la sala, adornado no solamente con vasos para beber y utensilios de mesa, sino con otras piezas y joyeles exquisitos, si el dueño los tiene para hacer en honor a sus amigos una recepción más digna; traen, pues la copa medio llena de agua, presentada sobre un plato un poco hondo, en el que se puede verter lo sobrante, y todo el vino que se quiere, siéndole servido, blanco y tinto, en dos pequeños jarros de vidrio. El vino se sube a la cabeza y no es delicado como el nuestro [...]. El español no brinda apenas, ni ofrece de beber el uno al otro, pero entonan de tal modo que, levantando la nariz y la mano a un tiempo, todo lo han tragado antes de que nosotros hayamos empezado a llevarlo a la boca. La forma de sus vasos, que ellos llaman penados, penosos, porque tienen el borde vuelto para afuera, les llena de aire y eructan en la mesa sin ruborizarse; los más educados eructan en su servilleta, poniéndosela delante de la boca».

Como fin del banquete venían los postres dulces:

«Al fin, retirado el cocido, traen para postre lo que llaman, a diferencia de la entrada, fruta de postre, confituras y también turrone, especie de bizcocho muy duro, hecho con azúcar para humedecer en el hipocrás, compuesto con canela y a veces con ámbar gris; llaman a eso lavadientes, que la mayor parte toman después de quitado el mantel».

También la literatura ofrece interesante información sobre las mesas de la España moderna²⁹. En *El Quijote* Sancho Panza, convertido en Gobernador de la Ínsula, se sentó a una espléndida mesa, pero la burla de que era objeto le impidió disfrutarla:

²⁹ García Mercadal, José, *La cocina y la mesa en la literatura*, Madrid, Taurus, 1962.

«Cuenta la historia que desde el juzgado llevaron a Sancho Panza a un suntuoso palacio, adonde en una gran sala estaba puesta una real y limpiezísima mesa; y, así como Sancho entró en la sala, sonaron chirimías, y salieron cuatro pajes a darle aguamanos, que Sancho recibió con mucha gravedad. Cesó la música, sentóse Sancho a la cabecera de la mesa, porque no había más de aquel asiento, y no otro servicio en toda ella. Púsose a su lado en pie un personaje, que después mostró ser médico, con una varilla de ballena en la mano. Levantaron una riquísima y blanca toalla con que estaban cubiertas las frutas y mucha diversidad de platos de diversos manjares; uno que parecía estudiante echó la bendición, y un paje puso un babador randado a Sancho; otro que hacía el oficio de maestresala, llegó un plato de fruta delante; pero, apenas hubo comido un bocado, cuando el de la varilla tocando con ella en el plato, se le quitaron de delante con grandísima celeridad; pero el maestresala le llegó otro de otro manjar. Iba a probarle Sancho; pero, antes que llegase a él ni le gustase, ya la varilla había tocado en él, y un paje alzádole con tanta presteza como el de la fruta».

Tampoco le dejarían probar las perdices asadas ni los conejos guisados, ni siquiera la tradicional olla podrida. Sólo le dejarían probar «un ciento de cañutillos de suplicaciones y unas tajadicas sutiles de carne de membrillo». Desesperado ante tanta prohibición, Sancho Panza exclamaría: «Y denme de comer, o si no, tómense su gobierno, que oficio que no da de comer a su dueño no vale dos habas»³⁰.

Y en otro momento dice Sancho: «... mucho mejor me sabe lo que como en mi rincón sin melindres ni respetos, aunque sea pan y cebolla, que los gallipavos de otras mesas donde me sea forzoso mascar despacio, beber poco, limpiarme a menudo, no estornudar ni toser si me viene en gana, ni hacer otras cosas que la soledad y la libertad traen consigo»³¹. Cada grupo social tenía su ideal de mesa.

El servicio de la mesa era todo un ritual. En casas de gran alcurnia al comenzar la comida el maestresala hacía «la salva», tomaba un bocado o probaba el vino, por miedo al envenenamiento de la persona principal, aunque luego quedó en costumbre protocolaria. Al terminar se levantaban los manteles y se daban gracias a Dios, y agua a las manos con un aguamanil, toallas y jabón. El aguamanil ofrecido tras la comida en casa de los duques dejó perplejo a Don Quijote, ya que en vez de lavarse las manos le lavaron las barbas y él creyó que se debía a una extraña usanza en esa tierra³².

³⁰ Q. II, Capítulo 47: Donde se prosigue cómo se portaba Sancho Panza en su gobierno.

³¹ Q. I, Capítulo 11: De lo que le sucedió a Don Quijote con unos cabreros.

³² Q. II, Capítulo 32: De la respuesta que dio don Quijote a su reprehensor, con otros graves y graciosos.

Los alimentos durante la comida se manipulaban con las manos o con la ayuda de un trozo de pan, de un cuchillo o una cuchara, pues la costumbre del uso del tenedor no se generalizó hasta fines del siglo XVIII o comienzos del XIX. Los alimentos sólidos se ingerían con la ayuda de los dedos, era de buena educación tomarlos con las puntas y no mancharse las manos y la cara. En general la carne ya venía cortada de la cocina o se cortaba de manera ceremonial en la mesa. Las clases más elevadas exigían refinamiento en sus mesas y era imperdonable chuparse los dedos, además era norma el uso de los aguamaniles entre platos o por lo menos al finalizar la comida. En el siglo XVII era un signo de refinamiento que las damas comiesen con los guantes puestos. El tenedor, usado en la corte y en las mesas de mayor categoría, era otro gran signo de distinción³³.

A LA MESA DE LOS SEÑORES

En toda Europa se produjo en el Renacimiento una gran preocupación por la cortesía, la civilidad y las buenas maneras. En España uno de los autores que se ocupó del tema fue Fray Antonio de Guevara, eclesiástico y escritor, uno de los autores más populares del Renacimiento español. No escribió ningún tratado específico de cortesía, pero en varias de sus obras hizo referencias muy interesantes a la civilidad de la alimentación y de la mesa³⁴.

La doble condición de cortesano y de religioso que reunía Fray Antonio de Guevara se refleja muy bien en sus opiniones y consejos ante la alimentación y en torno al comportamiento en la mesa. Siempre recomendaba prudencia y mesura. En su *Aviso de privados y doctrina de cortesanos*, dedicó el Capítulo VII, titulado *De la templanza y crianza que el Cortesano ha de tener cuando comiere a la mesa de los señores*³⁵.

³³ Pérez Samper, María Ángeles, «Vivir noblemente: la mesa como signo de distinción» en Soria Mesa, E. Bravo Caro, J. y Delgado Barrado, J. M. (eds.): *Las élites en la época moderna: La Monarquía española*, Vol. 1 *Nuevas perspectivas*, Córdoba, Servicio de Publicaciones, Universidad de Córdoba, 2009, pp. 175-198.

³⁴ Pérez Samper, María Ángeles, «Entre la intimidad y la sociabilidad: La alimentación según Fray Antonio de Guevara», *Revista de Historia Moderna. Anales de la Universidad de Alicante*, 30, (2012), pp. 101-122.

³⁵ *Aviso de privados y doctrina de cortesanos, compuesto por el Ilustre, y Reverendísimo Señor D. Antonio de Guevara, Obispo de Mondoñedo, Predicador, y Cronista, y del Consejo de su Majestad. Dirigido al Ilustre Señor D. Francisco de los Cobos, Comendador mayor de León, del Consejo de Estado de su Majestad.* En Madrid, por la Viuda de Melchor Alegre, año MDCLXXIII, pp. 139-144.

La mesa era reflejo de la corte, la corte reflejo de la sociedad. Muy importante era el orden de la mesa, ya que la mesa a la vez une y jerarquiza. Sentarse juntos manifiesta unidad, pero el lugar que cada uno ocupa en la mesa refleja el orden social, el lugar que cada uno ocupa en el mundo cortesano y la relación que le une con el dueño de la casa. Era esencial ocupar en la mesa el lugar adecuado:

«Acontece en las casas de los grandes señores, que concurren a la hora del comer muchos, y no pueden caber a la mesa todos, y en tal caso, ojalá pusiesen los tales tanta diligencia en tomar lugar cuando se sientan. Si por caso viene el Cortesano tarde a comer: es verdad que tiene empacho de entrar, no por cierto, que en su poca vergüenza, aunque esté llena la mesa, se asienta con otro a media silla».

La mesa cortesana era fundamentalmente una mesa de apariencias, prestigio y sociabilidad. Era una mesa para dar imagen y para fomentar la relación con los demás. Por tanto, muy importante era también en opinión de Guevara que el cortesano guardara cuidadosamente las buenas maneras en la mesa, tanto en atención a su propia imagen y calidad, como en consideración hacia los demás comensales. Daba detallados consejos de buen comportamiento, lo que debía hacerse y lo que debía evitarse, tanto palabras como acciones, gestos, posturas: «Después de asentado a la mesa, debe el Cortesano estar asesegado, comer limpio, beber templado, y hablar poco; por manera, que los que allí se hallaren le loen de muy sobrio en el beber, y de muy sin perjuicio en el hablar».

Arte cortesano por excelencia era la cultura del elogio, que siempre debía estar presente en la mesa. Alabar al anfitrión, a sus comidas, a sus cocineros era obligación de todo buen comensal. Podría decirse que la alabanza era el pago esperado por la invitación a comer: «El que se abate a comer a mesa ajena, aunque sepa que dice mentira, es obligado de loar a los señores de magnánimos, y a sus oficiales de muy curiosos».

Fundamental era igualmente para el buen cortesano saber comer y saber beber, hacerlo siempre con moderación, prudencia y elegancia. Y saber comportarse amablemente, evitando quejas, críticas y comentarios desagradables, en atención al anfitrión y también a sus criados: «Debe el sobrio Cortesano beber a la mesa ajena poco, y lo que bebiere sea muy aguado; porque el vino aguado ni emborracha a los que lo beben, ni escandaliza a los que lo miran».

Para Guevara la mesa no debía estar al servicio de los placeres gastronómicos, sino que debía ponerse al servicio de razones sociales y políticas:

«Al tiempo del comer, no del hombre cuerdo levantar pláticas, ni tomar con otros porfías, ni hablar palabras feas, y mucho menos debe dar allí grandes risadas;

porque si es malo notar a uno de goloso, peor es notarle de chocarrero. [...] Cuando a la mesa de un señor se moviere plática, sobre qué manjares son más sabrosos, qué cocineros hay en la Corte más curiosos, qué potajes hay más nuevos, y de dónde son los capones más gruesos, no cure el buen Cortesano de decir en la tal disputa lo que sabe, ni menos lo que siente; porque cuan honesto le es saber bien la plática de las armas, tan infame le sería saber cómo se guisan las golosinas. [...] El Caballero no ha de ir a donde mejor coma, sino a donde más se estime».

Censuraba Guevara el afán de las novedades, pues las modas gastronómicas rompían las viejas costumbres y tradiciones más austeras e introducían toda clase de invenciones y lujos, procedentes de todas las partes del mundo:

«Vi también otro banquete, en el cual se pusieron tres mesas a unos mismos convidados, una a la Española, otra a la Italiana, y otra a la Flamenca: y a cada mesa se sirvieron veintidós manjares. Vi también otro banquete, en el cual sobre acuerdo se comieron manjares, que los tratamos, mas no los comemos, es a saber, asadura de caballos, cogollos de sauco, gato montés en escabeche, culebras asadas, tortugas cocidas, ranas frías, y otros diversos manjares, que les vi allí comer, aunque no los supe conocer. [...] Aquello ha destruido a nuestra nación toda: porque antiguamente no había en España otra especia, sino azafrán, y comino, y ajo, y si quería un amigo dar a otro amigo una buena comida, el banquete era una buena olla de carnero, y vaca, y era gran cosa si mataban una gallina»³⁶.

Igualmente criticaba la abundancia excesiva de las mesas nobles: «Son ya tan en excesivo grado los manjares que se ponen a las mesas de los señores, que a las veces, ni tienen apetito para comerlos, ni aun saben por sus nombres nombrarles».

LA MESA DE UN GRANDE DE ESPAÑA

Para aproximarnos al servicio que se estilaba en una casa de la alta nobleza española de los siglos XVI y XVII resulta muy ilustrativa la obra de Yelgo de Bázquez, *Estilo de servir a príncipes*, dedicada al Duque de Uceda y publicada en Madrid en 1614, que proporciona abundante información sobre la organización de una gran casa señorial³⁷. Manifestaba como objetivo en el prólogo enseñar el modo de servir a un Príncipe o a un Grande de España, a usanza española.

³⁶ *Aviso de privados*, p. 213.

³⁷ *Estilo de servir a Príncipes, con exemplos morales para servir a Dios*. Por Don Miguel Yelgo de Bazquez Natural de Loxa. Dirigido al Excelentissimo señor Duque de Vzeda. Con privilegio. En Madrid, por Cosme Delgado, Año MDCXIII.

El arte de servir la mesa era elemento importante en el arte de servir a los Grandes de España, debía responder a los elevados principios que inspiraban el ideal del estilo de vida noble. Tenía como referencia el ceremonial borgoñón, que regía en la Corte³⁸. En el ritual de la comida era necesaria la presencia del servidor principal, el mayordomo, que encabezaba el servicio. Con su autoridad era el encargado de crear un ambiente acogedor, tranquilo y armonioso, propicio para la comida y para la conversación en la mesa: «Ha de tener mucho cuidado, que en la sala, ni en otra parte aya bozes ni ruydos, ni en las oficinas, sino que aya mucha quietud, dando orden con tiempo, pues con saber lo que cada uno ha de hazer, se escusara ruydo»³⁹.

Junto al Mayordomo, la principal responsabilidad del servicio de la mesa recaía en el Maestresala, según lo definía Yelgo de Bázquez: «El Maestresala es un oficio muy honrado, de quien cuelgan todas las ceremonias de criança y cortesía de la mesa, y de la sala...»⁴⁰. De él dependía el orden del servicio: «El Maestresala debe mirar que la comida vaya con concierto, que no vaya detrás lo de delante, sino que vaya haziendo platos como vinieren de la cocina ordenados...»⁴¹.

Para ayudar en el servicio el maestresala contaba con la asistencia de otros servidores, especialmente los gentileshombres y los pajes. Los gentileshombres debían estar siempre presentes a las horas de las comidas de los señores para servir la mesa. Yelgo de Bázquez les daba muchas instrucciones sobre la manera más correcta de servir, insistía, por ejemplo, en que había que hacerlo con la mano derecha: «Tendra cuidado de quando este sirviendo a la mesa no meter jamás la mano izquierda, sino todo lo que tomaran, o dieren, ha de ser con la mano derecha, y es muy bien servir con la mano derecha, que el que no sirviere a derechas, mal servira y nunca acertara»⁴².

Los pajes realizaban las funciones secundarias y el maestresala se encargaba personalmente de enseñarles el oficio de servir la mesa del señor con toda elegancia y cortesía:

³⁸ Pérez Samper, María Ángeles, «Estilo de servir a príncipes. La cocina y la mesa de un Grande de España en el Siglo de Oro», *Trocadero. Revista de Historia Moderna y Contemporánea*, 12-13 (2000-2001), Cádiz, pp. 315-359.

³⁹ Yelgo, 4v.

⁴⁰ Yelgo, 33v.

⁴¹ Yelgo 20r.

⁴² Yelgo, 102r.

«Enseñarles como han de servir a la mesa, en que mano han de llevar la copa, y en que ombro la toalla, con que mano tomarà, o pondrà el plato en la mesa, y como han de dar agua a manos, y quando han de hablar, y quando han de callar. [...] Quando alce algun plato, metera la mano derecha, y tomara el plato del señor, y metera la mano por debaxo, passandolo a la mano izquierda y con la derecha pondra el limpio, y se saldrá haciendo una reverencia, y siempre tendra un plato limpio en la mano, arrimado al pecho, el suelo del plato hacia dentro, y el fondo hazia fuera, para darselo al Maestresala, o ponerlo en la mesa, aunque los pages no han de meter los platos en la mesa, y si los pusieren, ha de ser a necesidad, como en aviendo un banquete, que no pueden aver tantos criados como señores, que en tal caso meten la mano los pages en ella, que aviendo criados, ni por imaginacion la han de meter, y quando traxere agua manos, han de llevar la fuente en la mano derecha, y el agua en la yzquierda, y en llegando a la mesa, tomara la fuente un gentilhombre, y pondrala al señor, arrojando debaxo una toalla, esto se entiende, si el repostero no hubiese puesto manteles, que se suelen poner debaxo de los que se tienden para comer, en tal caso se ha de echar la toalla, que si los ay no es menester echarla»⁴³.

En el estilo noble de servir la mesa era muy importante el arte de trinchar la carne. El caballero trinchanto ocupaba un lugar destacado en el ceremonial de la mesa. Yelgo de Bázquez daba instrucciones generales:

«Mandarà el Maestresala, que donde se ponga a trinchar, que le pongan un plato con una servilleta, un tenedor y un cuchillo, de un poquillo de mas fuerça que los de los servicios de los señores, para que pueda tener fuerça para cortar y aparar las aves, que por descuydo vinieren a la mesa por aparar, y para hazer platos, y servir la mesa»⁴⁴.

Y también daba instrucciones particulares sobre el modo de cortar los diferentes alimentos y presentar los distintos platos.

Con igual detalle se ocupaba Yelgo de Bázquez del servicio de las bebidas. De esta función concreta se ocupaba el «botiller»:

«...quando baxen por la comida, se ha de mandar que suba el Botiller, y llene todo el recaudo necesario para el servicio de la bebida. Y en el aparador hara que esten las servilletas necesarias cubiertas para la bebida [...]. Ha de visitar el aparador y ver si esta bien puesto, y con limpieza, y conforme a los que hubiere de mesa, y aya las copas y basijas necesarias, para que no beban unos en las de los otros, ni sea menester ir al aparador, ni a la reposteria por ellas»⁴⁵.

⁴³ Yelgo, 35v-36v.

⁴⁴ Yelgo, 40r.

⁴⁵ Yelgo, 5v.

El ritual de servir la bebida era muy reverencial: «Quando truxeren la copa del señor, queriendo beber, haran una reverencia todos los que estuvieren presentes muy baxa, y la tendran hecha hasta que acabe de beber»⁴⁶.

Solo la existencia misma de este libro sobre el «estilo de servir a Príncipes» ya resulta muy significativo de la importancia que se concedía en la época a crear un modelo de vida noble, de acuerdo con normas de refinamiento muy sofisticadas, y la atención que el libro presta al servicio de la mesa indica el relieve que la mesa tenía como signo de distinción.

CONSEJOS PARA UNA BUENA MESA

El noble, militar y escritor portugués, Francisco Manuel de Melo, escribió una *Carta de Guia de Casados*, obra publicada en Lisboa, por Paulo Craesbeek, en 1651, que hace interesantes comentarios sobre la mesa de un señor. Comenzaba por destacar la importancia de la mesa en una casa señorial: «Todo el gobierno de una casa se reduce a pan y paño o plato y trato, regla que hace ya muchos días que sabe la prudencia. Por el plato entendemos todos los bienes y comodidades de puertas adentro. Por el paño, las de puertas afuera»⁴⁷. Y se inclinaba por la abundancia, con preferencia a los refinamientos: «Tengo por regla general muy conveniente que el plato de familia sea más copioso que curioso, y el trato más curioso que costoso. Comer a sus horas...»⁴⁸.

Igualmente se manifestaba partidario Melo de la sensatez de una mesa para satisfacer el apetito y el gusto de los comensales, mejor que convertirla en un espectáculo de prestigio: «Convengo en que el casado principal tenga su mesa bien servida y limpísima; mas sea mesa para la boca y no para los ojos. Quiero decir, que provea la necesidad y no la vanidad»⁴⁹. El falso sentido del honor era condenado por Melo, con una anécdota muy representativa de una época en que la crisis afectaba a todos, aunque muchos no querían aceptar la realidad y se aferraban a la feria de las vanidades:

«Contaré dos cosas a este propósito extrañas, y que vi y por mi daño experimenté. Había un grande de España, tan grande en vanidad como en miseria, que se man-

⁴⁶ Yelgo, 36v-37r.

⁴⁷ Melo, Francisco Manuel de, *Carta de Guia de Casados*, Lisboa, Paulo Craesbeek, 1651, p. 179.

⁴⁸ Melo, Francisco Manuel de, *Carta de...*, *op. cit.*, p. 180.

⁴⁹ Melo, Francisco Manuel de, *Carta de...*, *op. cit.*, p. 181.

daba servir doce platos a la comida y otros tantos a la cena, que, por supuesto, se le iban administrando en público y con notable ceremonia. Pues sólo tres llevaban vianda; los demás pasaban de carrera, tan vacíos como la cabeza de su dueño. Otro vi que, teniendo por razón de su cargo el plato de cierto príncipe, se llevaba a su casa las vituallas de que poco se servía, y pasándoselas a un su hijo heredero, que comía con invitados casi siempre, y yo lo fui alguna vez; de suerte que aquellos platos aparecían tres veces en público, y, por fin, descendían al tinelo de los criados mayores; y, por fin los residuos a los menores; de modo que hacían cinco papeles los pobres platos antes de ser de todos consumidos. Donde, con agudeza bien de su tierra, decía uno de los criados de esta casa que el señor N. era el mayor caballero de España, porque se servía con nietos de infantes, pues todos sus criados estaban en el cuarto grado con su alteza; aludiendo las cuatro mesas por donde venían descendiendo hasta ellos las cosas que no se comían. Tanto puede la vanidad en estos tiempos, que le echa la zancadilla a la Naturaleza y la derrumba».

Y concluía: «Que se coma bien por necesidad, pase; que se coma bien por regalo, pase; pero que se funde vanidad sobre platos vacíos o de comedia y aparentes, es soberana estupidez»⁵⁰.

Muy importante en una mesa señorial era el servicio. Sin orden era imposible llevar bien una casa. Resumiendo sus consejos sobre la mesa, Melo destacaba la necesidad de contar con criados bien dispuestos y bien mandados: «Señor mío: Casa limpia. Mesa aseada. Plato honesto. Servir quedo. Criados buenos. Uno que los mande...»⁵¹.

No era fácil contar con buenos servidores, especialmente en el servicio de la mesa, que era complicado. En la época, donde el hombre ocupaba en general el lugar preferente, incluso entre la servidumbre, se consideraban mejor para el servicio los hombres que las mujeres, pero como Melo no se fiaba de los criados portugueses, prefería en ese caso a las criadas: «Servir la mesa con criados, bien está; pero estos portugueses son tan desastrosos, que vale la pena sustituirlos con criadas. Mezcla de ellos y de ellas no la hiciera nunca».

Para ilustrar sus opiniones recurría a ejemplos cortesanos. Sobre la importancia del buen servicio, relataba una anécdota sucedida en la corte inglesa de Carlos I, en la que pasó algún tiempo los años 1640 y 1641, y en la que, al parecer, tampoco encontró buenos criados y hubo de recurrir a diplomáticos y caballeros para servir a las damas:

⁵⁰ Melo, Francisco Manuel de, *Carta de...*, *op. cit.*, p. 183.

⁵¹ Melo, Francisco Manuel de, *Carta de...*, *op. cit.*, p. 225.

«Anduve en la corte de Londres, en casa de los embajadores de su majestad cerca de aquel trágico Carlos I, y habiéndose de dar allí una cena a las damas de la reina y a las mayores señoras de Inglaterra, viendo que los criados no tenían el arte necesaria a tal ministerio, lo tomé por mi cuenta, y con un hijo y un nieto de un embajador, un yerno de otro y el secretario de la embajada, se dispuso la cosa de modo que las convidadas se dieron por mejor servidas que regaladas»⁵².

Sobre la preferencia de las criadas para el servicio de la mesa, se apoya también en el ejemplo de la corte, en este caso la corte portuguesa de Juan IV de Braganza, casado con la española Doña Luisa de Guzmán, de la Casa de Medina Sidonia:

«Acabo esto con el ejemplo de su majestad, que pone fin a todas las razones y refuerza las mías, que pudiendo servirse de sus criados lo hace con las criadas y damas de la reina. Tengo por más quieto modo de servir el de las criadas, aunque no sean precisamente ángeles. Y, por esto, decía un convidado de una parienta que lo hacía servir de dos criadas, una fea y otra bonita: “Señora, yo vendría a diario si sólo la fea me sirviese, porque estotra es ángel que me deja ángel”»⁵³.

También era importante en su opinión respetar el horario, pues si no se hacía, el desorden estaba asegurado y la casa padecía la desorganización: «Ya que aquí estamos, apuntaré que no se coma deshorado, quiero decir fuera de tiempo. Es gran inconveniente para las personas y para los criados. Cuando el ministerio, negocio u oficio así lo pidan, coman los criados primero, porque de otra suerte andaré la casa mal atendida»⁵⁴.

Para Melo, el buen servicio era esencial para una buena mesa, afirmaba, «Tanto importa servir a las mesas bien, que el hacerlo es siempre el mejor manjar»⁵⁵.

MESAS SELECTAS Y MESAS VULGARES

Mesas las había de todas clases unas más agradables que otras, dependía de los medios económicos, de las clases sociales y, en definitiva, de los gustos de cada uno. Los relatos de viajeros nos han dejado interesantes testimonios de sus aventuras y desventuras en las mesas españolas

⁵² Melo, Francisco Manuel de, *Carta de...*, *op. cit.*, p. 184.

⁵³ Melo, Francisco Manuel de, *Carta de...*, *op. cit.*, p. 185.

⁵⁴ Melo, Francisco Manuel de, *Carta de...*, *op. cit.*, p. 185.

⁵⁵ Melo, Francisco Manuel de, *Carta de...*, *op. cit.*, p. 184.

El francés Antonio de Brunel, en el relato de su viaje de 1665, explicaba la amabilidad de diversas personas a las que conoció en su camino y que le ofrecieron hospitalidad. Muy agradable fue la mesa de un comerciante de Burgos, que les invitó a comer en su casa:

«Recibimos aquí una amabilidad completamente extraordinaria de un comerciante para el que teníamos una carta del aduanero de Vitoria. No solamente se tomó el trabajo de hacernos buscar compañía para Madrid, a causa del peligro de los ladrones, sino que además, viendo que estábamos en un alojamiento en el que éramos mal tratados, nos llevó a dar una vuelta por la ciudad y después nos condujo a su casa, donde nos dio de comer con mucha franqueza, que valía más que todo lo que nos puso sobre la mesa. No sirven más que un plato tras otro, y empiezan por la sopa, que es un poco de caldo con dos o tres rebanadas de pan. Se sirve a cada uno una pequeña copa o escudilla de barro, hecha en forma de pocillo. La pimienta y el azafrán realzan tan fuerte el gusto de la menestra, que cuesta trabajo comerla. Era un sábado, y como en ese país comen ese día los hígados, los corazones, los pulmones, las patas, la cabeza y la cola de los animales, fuimos servidos con algunos de esos manjares. En fin lo fuimos mucho mejor que si hubiésemos tenido que correr las tabernas para comprarnos de qué comer»⁵⁶.

Ya en el siglo XVIII el Duque de Saint-Simon en sus memorias hablaba de su viaje a España de 1721-1722, como embajador extraordinario para acordar la boda de Luis XV de Francia con la infanta española María Ana Victoria, y comentaba sus experiencias en las mesas que frecuentó. El agradecimiento que sentía por las amables invitaciones que recibía no evitaba su añoranza de la comida francesa. La reacción de Saint-Simon y sus acompañantes ante la invitación del duque del Arco a comer en su casa de Balsaín es reveladora:

«Bajamos a casa del duque del Arco hacia la una de la tarde, y poco después sirvieron allí una muy espléndida comida, muy buena, aunque casi todo a la española [...] Hizo los honores lo más noblemente y lo más amablemente del mundo. Estuvimos mucho tiempo en la mesa, con muy buenos vinos, muy buen café, buen apetito, buena conversación. Esos señores españoles estaban encantados al verme comer sus manjares con tanto gusto»⁵⁷.

Los viajeros extranjeros, sobre todo los de alta alcurnia y especialmente los franceses, acostumbrados a una gastronomía refinada, calificaban la alimen-

⁵⁶ García Mercadal, José, *Viajes...*, *op. cit.*, p. 407.

⁵⁷ «Estudio introductorio» de M.^a Á. Pérez Samper, *Saint-Simon en España. Memorias junio 1721-abril 1722*, Alacant, Universitat d'Alacant, 2008.

tación española como vulgar y de mala calidad. Los ingleses se manifestaban más favorables. Buena opinión de las mesas españolas, al menos las de las clases altas, tenía en 1786-1787, el viajero inglés, Joseph Townsend, que dedicó grandes alabanzas al banquete que le ofreció el Conde de Floridablanca:

«Tuve el honor de almorzar con el primer ministro, el conde de Floridablanca. La compañía de los ministros extranjeros, que son invitados todos los sábados, y los subsecretarios del ministro [...]. Me sorprendió la elegancia de la comida, que nos ofreció con una gran variedad de manjares excelentes, y si hubiera tenido que formar un juicio sobre el conde, únicamente por el arreglo de su mesa, habríame pronunciado diciendo que era un hombre de sentido. Es una observación antigua y tal vez bien fundada el que un hombre no es propio para gobernar un imperio si no sabe disponer una comida que da a sus amigos. [...] Al principio de la comida, me vi sorprendido al oír dirigirme la palabra en inglés, el criado favorito del conde, que me dijo al presentarme un plato: «Encontrará usted esto excelente». En atención a su amabilidad me serví de ello, pero apenas si había comenzado a comerlo me trajo un segundo y después un tercero y un cuarto [...] Inmediatamente después que la comida del conde, hubo terminado, hicieron traer el café, después de lo cual la reunión se dispersó»⁵⁸.

Otros viajeros eran, en cambio, mucho más críticos con las mesas españolas. Un religioso italiano que viajó por la península en 1755, el padre Caíno, presentaba en el relato de su viaje un panorama desolador, resultado de su elitista y despreciativo punto de vista ante la realidad española, que juzgaba atrasada y vulgar:

«Demasiado unidos a las antiguas costumbres, la mayor parte (de los españoles) conservan su grosería y en nada se pliegan a apartarse de ella. Para daros una prueba de esto, escojo, entre otras, las de la mesa. Se ven allí a gentes que comen como nuestros primeros padres, no solamente por la calidad de los manjares, que son muy groseros y preparados sin arte, como la naturaleza los da, lo que no se puede censurar, sino por las maneras toscas y asquerosas como los comen; como el tomar todo sin cuchara ni tenedor, sino con las manos, que, por consiguiente, ensucian, así como su servilleta, de la que se sirven, sin embargo, muy a menudo durante su comida para enjugar su sudor; presentar a beber a otro en un vaso en el que ha bebido uno mismo; ensuciar el mantel dejando caer en él lo que está en el plato, de suerte que llegan a tener una suciedad insostenible; hacerse servir en la mesa por criados groseros y mal vestidos, que algunas veces se rascan la cabeza y hacen mil otras cosas indecentes; comer con una avidez glotona, lanzar eructos y regüeldos asquerosos y permitirse toda clase de incongruencias, todas contrarias a las bellas y

⁵⁸ García Mercadal, José, *Viajes de...*, *op. cit.*, p. 1425.

amables reglas de la cortesía, es lo que se practica en las mesas de las mejores casas de esta villa [Madrid]»⁵⁹.

Igualmente negativo era el cuadro que pintaba otro viajero extranjero de la misma época al comentar las costumbres alimenticias de los españoles. Desde su punto de vista la comida era mala y las maneras de la mesa peores: «Verdad es que no se distinguen los más opulentos de los menos acomodados. Se alimentan tan mal los unos como los otros».

En sus críticas caía en todos los tópicos, exceso de especias y condimentos, suciedad, grosería:

«No son menos refinados para la mesa. Cuando comen en familia, un solo plato sirve de tal a todos y un gran vaso de abrevadero común. Sus manjares están cubiertos de azafrán y de pimienta; hay que ser español para comerlos. La odiosa suciedad reina en todas sus comidas, y la mayor parte no usan tenedor. ¿Es que no se come tan bien con los dedos?, es la respuesta que dan cuando les reprocháis un descuido que erigen en virtud».

Por contra, consideraba a los españoles demasiado ceremoniosos: «Comienzan por los cumplidos de recepción, que, unidos al ceremonial de los asientos, componen un artículo de tres cuartos de hora». Mencionaba como característica la abundancia de los convites:

«Hace algunos años, cuando los invitados eran numerosos, había que despoblar las pajareras y los gallineros; cada persona tenía su pavo, su cochinillo de leche, su liebre, etc. Era una indelicadeza muy señalada el no comerse todo lo que os servían; era absolutamente necesario ser incivil o reventar. [...] El español, ordinariamente sobrio en el interior de su casa, es voraz cuando está al alcance de comer bien»⁶⁰.

El militar británico Philip Thicknesse en el relato de su viaje de 1777 afirmaba:

«Las personas de condición, en general no tienen ni idea de servir sus mesas con elegancia, o comer con delicadeza, sino que más bien, al estilo de nuestros antepasados, lo hacen usando los dedos, sin cuchara o tenedor [...]. En verdad, Señor, un inglés acostumbrado a comer en casas refinadas es, de todos los hombres del mundo, el menos preparado para viajar por otros países, y en particular por España»⁶¹.

⁵⁹ García Mercadal, José, *Viajes de...*, *op. cit.*, p. 417.

⁶⁰ García Mercadal, José, *Viajes de...*, *op. cit.*, p. 485.

⁶¹ Thicknesse Philip, *A Year's Journey through France and Part of Spain*, Bath, R. Cruttwell, Dublin, J. Williams, 1777, 2 vols.

Entre las maneras populares españolas en la mesa, una de las que más llamaba la atención de los extranjeros era la de beber de la bota o del porrón, a chorro, directamente a la boca. El viajero británico José Townsend en su viaje a España de los años 1786 y 1787 anotaba: «Es curioso ver a los campesinos ejercer su destreza, bebiendo sin tocar la boca de la botella con sus labios, y es verdaderamente sorprendente ver la altura desde la que dejan caer el líquido en una corriente continua, sin jamás fallar su objeto ni perder una sola gota»⁶².

En el siglo XIX las opiniones de los viajeros no cambiaron. Para Henry Blackburn los españoles carecían de refinamiento. En *Travelling in Spain*, Blackburn afirmaba: «Los modales de los españoles no son muy refinados, incluso en Madrid»⁶³. Henry Inglis señalaba que los españoles no sabían comportarse en la mesa y contaba algo que le llamó mucho la atención: el hecho de que comieran los huevos fritos con cuchillo⁶⁴.

MESAS CONVENTUALES

Perfil propio tenían las mesas de las órdenes religiosas. La alimentación de los monasterios y conventos se caracterizaba por su sentido comunitario. Los religiosos vivían en comunidad, oraban, trabajaban y comían en comunidad. Toda su vida transcurría en común y juntos comían en el refectorio. Salvo en el caso de los cartujos, que vivían y comían en soledad, los religiosos compartían la mesa. Una mesa igualitaria, pero también jerárquica, pues la presidencia estaba reservada al abad o al superior. La mesa monástica y conventual no era una mesa de sociabilidad, era una mesa compartida en el acto de comer, el mismo lugar, el mismo tiempo, comían a la vez, los mismos alimentos, pero la comida transcurría en silencio, sin relación personal entre ellos, todos pendientes de la lectura piadosa, que un lector hacía para la comunidad.

Un ejemplo puede ser la mesa de la orden capuchina, una de las órdenes derivadas del mensaje de San Francisco de Asís. Los capuchinos comían en

⁶² García Mercadal, José, *Viajes de...*, *op. cit.*, p. 1355.

⁶³ Blackburn, Henry, *Travelling in Spain in the present day*, Londres, S. Low & Marston, 1866, p. 17.

⁶⁴ Inglis, Henry David, *Spain in 1830*, Londres, Whittaker, Treacher and co., 2 vols, 1831, p. 34.

el refectorio, en comunidad, presididos por el superior o Prelado. La comida se revestía de un simbolismo religioso. La hora de comer se anunciaba a la comunidad repicando una teja, modo característico de los capuchinos, en lugar del habitual toque de campana. Primero los frailes se reunían en una antesala del comedor y se lavaban las manos. Después entraban en el comedor. Al llegar a sus lugares, se inclinaban hacia la imagen que presidía el testero y se arrodillaban para besar el suelo. Después permanecían en pie para el acto de bendición de la mesa. Las bendiciones del principio de la comida y las acciones de gracias del final, variaban según los días y las festividades. Acabada la bendición de la mesa, los frailes, vueltos hacia la mesa principal, besaban de nuevo el suelo y después se sentaban en su sitio. Comían en silencio, mientras un lector leía en voz alta. Se consideraba que la lectura era el alimento para el alma, igual que la comida era el alimento del cuerpo, por eso se recomendaba máxima atención⁶⁵.

La alimentación estaba muy ritualizada. Las comidas estaban regidas por un ceremonial religioso, expresado a través de palabras y de gestos, destinado a elevar el espíritu de los frailes por encima de la materialidad de la nutrición. Todas las palabras, movimientos y gestos estaban perfectamente codificados. La actitud de los religiosos en la mesa debía ser de recogimiento: «Todo el tiempo, que los Religiosos estuvieren en la mesa, han de estar tan modestos, y mortificados, que no han de tener ojos mas que para ver lo que han de tomar, comer, ò beber; o tambien para reparar si falta algo al Religioso del lado, para avisar al Refitolero de lo que le falta»⁶⁶.

Cada comensal disponía de una escudilla y un jarro para la bebida, de un cuchillo para cortar los alimentos y de una servilleta. A disposición de varios comensales se hallaba el pan, así como un recipiente para la sal y otros para el aceite y el vinagre. También había un plato o barrenillo para depositar los huesos y otros desperdicios. Se especificaba la forma de disponer la escudilla para beber y los demás objetos sobre la mesa: «La escudilla para beber se ha de

⁶⁵ *Espejo Ceremonial Seráfico, para instruccion de la juventud de Menores Capuchinos de N.S.P.S. Francisco de la Santa Provincia de Cataluña. Dividido en dos partes. Y son I. Se trata de las Ceremonias Sagradas, y Culto Divino. II. De las ceremonias Políticas Regulares, y Domes-ticas. Compuesto por el P. Fr. Athanasio de Barcelona, Lector que fue de Theologia en la misma Orden, y Provincia. Año 1716. Con licencia de los superiores. Barcelona: Por Rafael Figuerò, á la Calle de la Boria. Parte II, p. 19.*

⁶⁶ *Espejo Ceremonial Seráfico, Parte II, Capítulo III, «De las ceremonias especiales que se usan en el refectorio», p. 12.*

poner fuera de la servilleta, delante, àzia la mano derecha, ò izquierda, segun el lado, en que estuviere el jarro para beber: advirtiendole, que la escudilla se ha de poner siempre en la parte contraria del jarro; y la fruta se pone en la parte opuesta à la escudilla»⁶⁷.

El pan, por ser un alimento esencial, altamente simbólico, merecía especial cuidado: «El Pan ha de estar dentro de la servilleta à la mano izquierda, y el cuchillo sobre la servilleta á la mano derecha. El Pan jamàs se ha de cortar todo de una vez, sino de poco en poco; ni se ha de partir sin cuchillo, ni en muchas, y crecidas partes; ni al cortarse se ha de arrimar al pecho»⁶⁸. Las escudillas con la sopa o el potaje y los platos con la carne o pescado, estaban dispuestos por el cocinero en el refectorio sobre una tabla y por allí pasaban ordenadamente los frailes para recogerlos y llevárselos a la mesa. Al tomarlo debían hacer una inclinación y el cocinero respondía con otra⁶⁹.

La bebida se servía a los comensales en la mesa. Los encargados de hacerlo eran los hermanos legos, los coristas y los frailes más jóvenes. Al llegar donde estaba preparada la bebida, agua y vino, debían hacer una inclinación a la imagen que presidía el refectorio y después tomaban el cántaro o botija y comenzaban a servir la bebida, empezando por el superior y siguiendo por los demás comensales ordenadamente. A cada religioso, después de escanciarle el agua o el vino en el respectivo jarro, el que servía le hacía una inclinación de cabeza. Después se devolvía la bebida a su lugar y se hacía otra inclinación a la imagen⁷⁰.

La pobreza y la penitencia, propias de la alimentación de los religiosos y concretamente de los capuchinos, no estaban reñidas con las buenas maneras. En el *Espejo Ceremonial Seráfico* se ofrecían una serie de consejos sobre el comportamiento en la mesa:

«No han de comer puestos los codos sobre la mesa, sino de modo, que las manos toquen solo por las muñecas en el borde de la mesa, teniendo el cuerpo igual, no agoviado. Assi mismo han de comer no apressuradamente, sino con modestia, y gravedad; ni han de comer à dos carrillos, ni à dos manos; ni royendo los huesos; ni sacando con estrepito voráz la caña de ellos, chupandolos, ò golpeando sobre la mesa para esso. Es vicio también morder el pan, y de las demás viandas, sin partirlas en menudos pedaços; sorber el caldo à grandes tragos; llenar de sopas migadas la

⁶⁷ *Ibidem.*

⁶⁸ *Ibidem.*

⁶⁹ *Espejo Ceremonial Seráfico*, Parte II, p. 15.

⁷⁰ *Espejo Ceremonial Seráfico*, Parte II, p. 19.

escudilla hasta reboçar; aplicar la vianda à la boca con la punta del cuchillo; soplar al caldo, escudilla ò vianda; llegar con la boca al plato para tomar el bocado; comer la fruta a bocados y sin mondarla; ajar la comida con las manos; chupar los dedos; barrer con ellos la escudilla, ò plato, dandole vueltas al rededor; dexar muchos fragmentos de pan; mancharlo con la bebida, ò vianda; descortezarle, ò, estando entero, decantarle para tomar del uno o dos bocados para acabar de comer. Todos estos vicios se han de huir, y lo nota San Buenaventura»⁷¹.

Había instrucciones específicas sobre la forma de comer algunos platos, como la vianda y la escudilla:

«La vianda se toma con solos dos dedos, pulgar, è indice, sin mezclarse los demás; y no se ha de aplicar à la boca el bocado, antes de tragarse el que se mascava. La escudilla para comer, se toma con una cucharita, que se haze del mismo pan, ayudandose para cogerla con otro migajòn; pero jamàs se ha de tragar sorbiendo; menos que fuesse tan líquida, que no se pudiera coger con la cucharita»⁷².

El ideal de pobreza no se limitaba a la comida, sino que alcanzaba también al entorno. El servicio de la mesa debía ser pobre. Según ordenaban las constituciones, no se usaban manteles, solo una sola servilleta para cada fraile⁷³. Igualmente sencilla era la vajilla, de barro. Para practicar la humildad y la pobreza —decía Barraquer— comían los capuchinos «sin manteles y con platos y demás cacharros, no de blanca loza, sino de la más basta y ordinaria de color de chocolate»⁷⁴. Los frailes para comer disponían de cuchillos, pero no de cucharas y tenedores. Cortaban los alimentos con el cuchillo y se los llevaban a la boca con los dedos o ayudándose con algún trozo de pan. Cuando en 1764 se introdujo en la Provincia capuchina de Cataluña el uso de los cubiertos, las cucharas y los tenedores eran de madera.

El mismo orden que presidía toda la comida debía mantenerse también después, de tal manera que las mesas quedaran bien ordenadas. Al acabar de comer se debía doblar la servilleta y poner encima el cuchillo y sobre éste el pan que hubiere sobrado. Si había que dejar las escudillas en la mesa, se ponían vueltas

⁷¹ *Espejo Ceremonial Seráfico*. Parte II, pp. 12-13.

⁷² *Espejo Ceremonial Seráfico*, Parte II, p. 13.

⁷³ *Constituciones de los Frayles Menores Capuchinos de San Francisco, aprobadas y confirmadas por nuestro muy Santo Padre el Papa Urbano VIII. Traducidas De lengua Italiana en Castellano*. Año 1644. Con licencia En Madrid. Por Carlos Sánchez, p. 22.

⁷⁴ Barraquer y Roviralta, D. Cayetano, *Las casas de religiosos en Cataluña durante el primer tercio del siglo XIX*, Barcelona, Imprenta de Francisco J. Altés y Alabart, 1906, tomo II, p. 368.

hacia bajo, al lado de la servilleta, a mano derecha, pero si las escudillas habían de ser recogidas, entonces podían dejarse como estaban. Después rezaban otro Padrenuestro y otra Ave María, con las manos juntas sobre la servilleta, se levantaban y, en pie, hacían una inclinación a la Imagen del testero. A continuación se volvían a sentar y permanecían sentados hasta que el superior daba la señal para abandonar la mesa. Después de la señal, los frailes hacían con el pulgar de la mano derecha una cruz sobre la mesa, al lado derecho, fuera de la servilleta, y la besaban. Finalmente se levantaban de la mesa⁷⁵.

Como muestra de penitencia, en determinados días los capuchinos renunciaban a comer sentados a la mesa y lo hacían de rodillas en el suelo. El día de máximo ayuno era el día de Viernes Santo, en que sólo tomaban pan y agua y lo hacían arrodillados en el suelo, como signo complementario de penitencia. El *Ceremonial seráfico* explicaba el ritual: «Y en el viernes Santo todos comen solo pan, y agua [...] y dada la bendición por el Prelado, toman las servilletas con la taza, y arrodillados comen en tierra...»⁷⁶.

Ser excluido de la mesa comunitaria era uno de los castigos que se aplicaban por transgredir la regla. Una penitencia bastante frecuente consistía en comer pan y agua en tierra. Como todos los demás actos del refectorio estaba perfectamente ritualizada:

«Quando alguno hubiere de comer fuera de la mesa, ya fuere arrodillado en tierra ó baxo de la mesa, ó en pie, es regla general, que lo primero debe hacerse la disciplina, como se hace en el Refectorio [...] y dicho, *sea por amor de Dios*, besan en tierra, se levantan, dexan la fruta, y el vino en la mesa, y tomando con las dos manos la servilleta, y sobre ella la taza, se arrodillan vuelta la espalda á la mesa, dexan la servilleta con la taza en tierra, besan en ella, y juntas las manos rezan el *Paternoster* y *Ave Maria*; dicho esto [...] despliegan la servilleta, ponen el pan en tierra á la mano siniestra, y á la diestra el cuchillo, la cuchara, y tenedor, y la taza delante en medio, pone los dos extremos de la servilleta asidos a la cuerda, y en lo demás observa las mismas ceremonias, que en la mesa. El que come en tierra no come otra cosa, que pan y agua [...] Si mandan á alguno comer baxo de la mesa; hace lo mismo, que cuando come en tierra, con la diferencia, que come estando arrodillado baxo de la mesa. Si le mandan comer en pie, hace lo mismo, que el que come en tierra, come

⁷⁵ *Espejo Ceremonial Seráfico*, Parte II, pp. 14-15.

⁷⁶ *Ceremonial seráfico que contiene las ceremonias pertenecientes al Oficio Divino, celebración de la Misa, administración de los Santos Sacramentos, y a las Fiestas principales del año, segun el orden de la Santa Romana Iglesia. Acomodado a la práctica, y loables costumbres de los Frayles Menores Capuchinos de N.S.P.S. Francisco de la Provincia de Aragón*. Pamplona: En la imp. de Joseph de Rada, 1793, p. 47.

fuera de la mesa teniendo pendiente de la cuerda la servilleta por los dos extremos, el pan con todo lo demás que le dieran lo dexa en tierra; inclinándose para tomar cada bocado»⁷⁷.

Mesas reales y mesas nobles, mesas ricas y mesas pobres, mesas ordenadas y mesas desordenadas, mesas refinadas y mesas vulgares, en cualquier caso mesas cargadas de historia, que son potentes signos sociales y culturales, representativos de un lugar y de una época, la España moderna.

⁷⁷ *Ceremonial seráfico*, pp. 54-55.