

ACTAS DEL VI CONGRESO INTERNACIONAL DE LA ASOCIACIÓN HISPÁNICA DE LITERATURA MEDIEVAL

(Alcalá de Henares, 12-16 de septiembre de 1995)

Edición a cargo de
José Manuel Lucía Megías

TOMO I



Servicio de Publicaciones
Universidad de Alcalá

1997

Quedan reservados todos los derechos, ni parte ni la totalidad de este libro puede ser reproducido por cualquier medio, ya sea mecánico o electrónico, sin el permiso de los editores.

Comité Organizador:

Carlos ALVAR
 María del Carmen FERNÁNDEZ LÓPEZ
 Sonia GARZA
 José Manuel LUCÍA MEGÍAS
 Joaquín RUBIO TOVAR
 Pedro SÁNCHEZ-PRIETO BORJA
 María Jesús TORRENS

En la edición de *Las Actas del VI Congreso Internacional de la Asociación Hispánica de Literatura Medieval* han colaborado Pedro Sánchez-Prieto Borja, Joaquín Rubio Tovar, M.^a Carmen Fernández López, M.^a Jesús Torrens y Paciencia Talaya.

© Anónimas y colectivas
 © Universidad Alcalá
 Servicio de Publicaciones

I.S.B.N. (Obra completa): 84-8138-207-8
 I.S.B.N. (Tomo I): 84-8138-208-6

Depósito Legal: M-29893-1997

Imprime: Nuevo Siglo, S.L.

LA CULTURA DE LA MESA Y LOS LIBROS DE CABALLERÍAS

Santiago Gutiérrez García

A Cervantes debemos uno de los tópicos más extendidos que sobre los libros de caballerías han caído, cual es el de que sus protagonistas no sienten la necesidad de alimentarse. En efecto, durante el donoso y grande escrutinio que diezmó la biblioteca de don Quijote, el Cura pondera a Tirante el Blanco con estas palabras:

Dígoos verdad, señor compadre, que, por su estilo, es éste el mejor libro del mundo: aquí comen los caballeros, y duermen y mueren en sus camas, y hacen testamento antes de su muerte, con otras cosas de que todos los demás libros deste género carecen¹.

Sin embargo, la lectura de cualquiera de estas obras nos permite observar cómo la narración se encuentra salpicada de ocasiones en las que sus personajes se ven obligados a reponer fuerzas, pues como el propio hidalgo cervantino se encarga de recordar «el trabajo y peso de las armas no se puede llevar sin el gobierno de las tripas»².

Ahora bien, no hay que encarar el análisis de un aspecto como el de la alimentación y la mesa esperando encontrar descripciones detalladas. Como estilizaciones que son de la realidad, este tipo de libros no busca informar al lector sobre las condiciones materiales en medio de las cuales se desarrolla la acción, por lo que los datos que nos ofrecen no son especialmente abundantes. De todas maneras, sí presentan la suficiente recurrencia como para extraer una serie de conclusiones.

En una cuestión como la que nos ocupa, el caballero andante se mueve entre dos polos opuestos. De un lado, las estancias en la corte, que siempre deben ser intervalos

¹ M. de Cervantes, *El ingenioso hidalgo don Quijote de La Mancha*, Madrid, Espasa-Calpe, 1981, parte I, cap. VI, p. 36.

² *Ibidem*, parte I, cap. II, p. 25.

de tiempo más cortos que los dedicados a la búsqueda de aventuras, y en los que las condiciones de precariedad que definen a ésta son sustituidas por las reglas del comportamiento cortesano. Enfrente están los períodos de *quête*, caracterizados por la soledad, en los que la necesidad de alimentarse abre paréntesis de sociabilidad en el deambular individual. Al menos dos veces al día procura integrarse en las estructuras de la civilización: a la hora del almuerzo y por la noche, cuando, junto a la seguridad de un refugio y el descanso en un lecho, busca reponer fuerzas con la cena. Sentarse en torno a una mesa supone entonces una reintegración al mundo de las personas, por lo que llega a convertirse en uno de los pocos hilos que evita que el caballero pase definitivamente a la clase de los marginados. A veces ni siquiera esta posibilidad se le ofrece, con lo que su sustento consistirá en una frugal colación a la intemperie.

Las reglas de la cortesía obligan a un comportamiento especialmente amigable en la mesa, con el cual se haga honor al anfitrión, no sólo alabando lo que se sirve, sino mostrando un semblante agradable. Así, el moralista Eiximenis aconseja entre las reglas de urbanidad que forman parte del *Terç del Cristí* que «per serrar polícia e nodriment... tostemps deu hom tenir la cara alegre»³, y en correspondencia encontraremos en los libros de caballerías escenas en las que el placer proviene, tanto de la comida como de una conversación agradable. Leemos en el cap. LXXX del *Amadís* al ser recibida Briolanja en la Ínsula Firme y cenar con la Doncella de Dinamarca y Oriana:

Pues sentadas a la mesa fueron de muchos manjares y diversos servidas, assí como convenía a tan grandes princesas y hablaban en muchas cosas que les agradava⁴.

No sólo la charla ameniza esos momentos de distensión. En un convite que ofrece Urganda la Desconocida a los caballeros que van a partir en busca de Lisuarte

[...] ella con los donzeles se metió a una capilla que en cabo de la sala estava [...] y allí cenó ella con ellos con muchos istrumentos que unas donzellas suyas muy dulcemente tañían⁵.

Y de modo parecido, la convalecencia de Galaor tras la batalla contra Cildadán se ve reconfortada por la compañía de dos doncellas que le leen «libros de historias», siguiendo una costumbre que aconsejaban las partidas de Alfonso X. Ambas, la audición de música y de lecturas, ya amenizaban las comidas de Carlomagno⁶.

³ F. Eiximenis, *Com usar bé de beure e menjar*, introd. y ed. de J. J. E. Gracia, Barcelona, Classics Curial, 1983, cap. XXXVI, p. 107.

⁴ G. Rodríguez de Montalvo, *Amadís de Gaula*, ed. de J.M. Cacho Bleca, Madrid, Cátedra, 1987, cap. LXIII, p. 1396.

⁵ *Ibidem*, cap. CXXXIII, p. 1756.

⁶ *Ibidem*, cap. LIX, p. 836. La ley XX del título xxi de la II Partida dice: «Ley . xx. como ante los caualleros deuen leer las estorias delos grandes fechos de armas quando comieren», donde además se aconseja que si hubiese juglares, sólo reciten cantares de gesta (Alfonso X, *Las siete Partidas*, Lex Nova, Valladolid, 1988). Por su parte, dice Eginhardo de Carlomagno: «Durante la comida escuchaba algo de música o a un lector; le leían historias y hazañas de los antiguos» (Eginhardo, *Vida de Carlomagno*, ed. de A. de Riquer, Barcelona, PPU, 1986, cap. xxiv, p. 95). En la vida religiosa, ya desde los tiempos de Juan Casiano - fundador de un monasterio en Marsella en el año 417- era corriente la lectura durante la comida. De una de sus obras, las *Colaciones*, que se solía leer en la cena, proviene el sentido actual de la palabra colación - comida ligera, especialmente la conventual- (M. Rouche, «Alta Edad Media Occidental», en *Historia de la vida privada*, dirigida por G. Duby y Ph. Ariès, vol. II, Madrid, Taurus, 1992, p. 127).

De todas formas, los momentos de mayor esparcimiento se reservan para después de los banquetes, en los que las conversaciones se prolongan hasta la hora de dormir. En no raras ocasiones se incluye algún tipo de espectáculo, como los trasechadores que actúan como colofón a un festín que el rey Perión ofrece en la Ínsula Firme. Claro que ninguno como los juglares que en el *Libro del caballero Zifar* divierten la sobremesa del banquete de coronación de Roboán en el reino bajo el lago, que eran capaces de trepar y deslizarse por los rayos del sol⁷.

No siempre son las obras tan explícitas, pues lo más corriente es que empleen expresiones del tipo «folgaron con mucho gozo y placer» o «folgaron con mucho gozo y alegría». Como final de la jornada, es la cena el momento propicio para tales expansiones, mayormente si tenemos en cuenta que solía ser ésta la comida del día a la que mayor tiempo se dedicaba⁸. Por otra parte, en una existencia errabunda como la de los caballeros andantes, está ligada de modo indisoluble al acto de la hospitalidad, pues era lógico que pasasen la noche allí donde habían cenado. El convite vespertino forma parte, entonces, de los agasajos con que el señor del castillo obsequiaba a su huésped. En estas circunstancias, mostrarse inhospitalario atenta contra los elementos del código caballeresco, por lo que el narrador puede utilizar este recurso para caracterizar a personajes especialmente malvados, como Dardán el Soberbio, que se niega a acoger a Amadís en su fortaleza. En cambio, Amadís hace gala de su cortesía y caballerosidad al invitar a comer a la doncella que, con palabras desmesuradas, acaba de retarle en nombre de Gromadaça del Lago Herviente, Madasima y Ardán Canileo:

«- Mas dígoos que de mí no avrés respuesta si no me otorgáis de comer comigo y essos escuderos que con vos traéis.

-¿Y por qué me combidáis? -dixo ella-. No fazéis cordura, que todo vuestro afán será perdido, que os desamo de muerte.

- Buena donzella -dixo Amadís-, desso me pesa en mi porque os yo amo y haría la honra que pudiesse. Y si la respuesta queréis, otorgad lo que os digo»⁹.

La descripción de las condiciones materiales en que se desarrollan estos banquetes, además de escasas tienen mucho de estereotipada. No pocas de ellas se despachan con fórmulas como «fueron muy bien servidos de muchos manjares» o «comieron como en mesa de tal hombre», con lo que, como se ve, ponderan no sólo lo que se sirve, sino a quien lo proporciona. El aspecto que mayor atención merece es el de la disposición de los comensales, muy importante en una sociedad de la apariencia y el rito como era la bajomedieval. Los pasajes más detallados corresponden al *Libro del caballero Zifar*,

⁷ *Amadís*, cap. CXX, p. 1574. «E desde ouieron comido, leuataron las mesas muy toste, e ally fueron llegados muy grant gente de joglares; e los vnos tanien estrumentos, e los otros saltauan, e los otros tunbauan, e los otros subian por los rayos del sol a las feniestras de los palacios que eran mucho altos, e desçendian por ellos bien asy como sy desçendeiesen por cuerdas...» (*Libro del caballero Zifar*, ed. de C. González, Madrid, Cátedra, 1983, p. 243).

⁸ M. Pastoureau, *La vida cotidiana de los caballeros de la Tabla Redonda*, Madrid, Temas de Hoy, 1994, pp. 106-107.

⁹ *Amadís*, cap. LXI, p. 862.

en los cuales se refleja una rígida gradación. El primero pertenece a la segunda investidura de Roboán, según la costumbre del Imperio de Trigrida:

Entonçe mando el enperador que comiesen con el los reys e el infante e todos los otros caballeros, e fueronse para la villa. El enperador comio en vna mesa e los reys en otra, e el infante con otros dos fijos de los reys en otra, e toda la caualleria por el palacio muy ordenadamente e muy bien¹⁰.

Y muy similar es la distribución en el banquete con que se celebra el casamiento del mismo infante Roboán con la emperatriz de las Ínsulas Dotadas:

E luego fueron puestas las tablas por el palacio muy ordenadamente, e las tablas de los reys fueron puestas a diestro e a siniestro de la tabla del enperador e de la enperatriz, e las tablas de los condes e de los grandes omes apartadas vn poco de las tablas de los reys, e en otro palacio pusieron las tablas para los caualleros¹¹.

Menos prolija es la novela de Montalvo, donde lo más detallado que encontramos es un festín en el que Lisuarte «fizo comer toda aquella compañía... cada uno según su estado lo merecía, y todo era fecho mucho por orden»¹². El resto de observaciones se limita a señalar una y otra vez que los convidados a los que se quiere agasajar comparten la mesa con su anfitrión de igual o mayor rango. Esta deferencia, que anula momentáneamente las desigualdades de categoría, sirve, como todas las reglas de cortesía, para honrar a quien la recibe, equiparándolo a un superior, y a quien la otorga, mostrando su magnanimidad. Por eso Lisuarte sienta a los embajadores que Amadís le envía, en una mesa frente a la suya ocupada por sus caballeros de más precio,

[...] que dava causa a que su bondad creçiesse, y la de los otros, si tal no era, procurar ser sus iguales, porque en igual grado del Rey su señor fuessen tenidos¹³.

La jerarquía, en cambio, puede hacerse más acusada si la mesa principal se coloca sobre un estrado en un lugar eminente, hábito ya registrado por las novelas artúricas y reproducido por la famosa miniatura que representa a Jaime I de Aragón comiendo en casa del mercader Pere Martell¹⁴. Así, en el recibimiento que el rey Garínter dispensa a

¹⁰ Zifar, p. 398.

¹¹ *Ibidem*, p. 414.

¹² *Amadís*, cap. CXXXIII, p. 1608.

¹³ *Ibidem*, p. 955.

¹⁴ Recogida, por ejemplo, en el recto de la lámina que se inserta entre las pp. 240-241 en J. Rubió i Balaguer, *Vida española en la época gótica*, Barcelona, Publicacions de l'Abadia de Monserrat, 1985. Esta costumbre aparece recogida en la *Primera continuación de Perceval*: «[...] había también otros caballeros sentados por otras partes, en las mesas sobre las tarimas y en las que estaban sobre el suelo.» (*El cuento del grial de Chrétien y sus continuaciones*, pról. y trad. del *Cuento del grial* por M. de Riquer; trad. de las *Continuaciones* por I. de Riquer, Madrid, Siruela, 1993, p. 233). Para un estudio de la mesa a través de las miniaturas, cf. M. Closson, «Us et coutumes de la table du XIIe siècle au XVe siècle à travers les miniatures» y M. Núñez Rodríguez, «El ritual de mesa en la miniatura: *Le Bon Repas* del duque de Berry», en *Manger et boire au Moyen Âge*, Nice, 1984, vol. II, pp. 21-32 y 33-43.

Peri6n de Gaula al inicio de la obra, «las mesas puestas,... en la una m1s alta se sentaron los Reyes y en otra junto a ella Elisena su hija»¹⁵.

Mayor intimidad supone compartir un mismo plato. Eiximenis recomienda que el marido conceda esa merced a su mujer para hacerse amar y apreciar por 6sta¹⁶. Como signo de amor rec1proco aparece en el libro segundo de *Palmer1n de Inglaterra*, en donde los pr1ncipes reci6n casados siguen tal pr1ctica:

¡Qui6n dijera a Florendos los d1as antes que en aquel d1a comer1a en un plato con la hermosa Miraguarda, Palmer1n con Polinarda, Platir con Sidella y as1 todos los otros pr1ncipes con aquellas princesas!¹⁷.

Con todo, y aunque era habitual que varias personas compartiesen diferentes piezas de vajilla -entre ellas los platos o los tajadores-, seg1n se desprende de la exigua cantidad que ofrecen los inventarios de la 6poca¹⁸, el *Terç del Cresti1* recomienda que no se haga tal con los hijos y los criados:

Null temps mengs en un tallador ab tos infants ne ab ton servent, mas ten-los en humilitat e sots tu matex ax1 que t'hajen en rever6ncia¹⁹.

El *Tirante*, por ejemplo nos habla de un banquete entre cuyos signos de lujo estaba el que cada comensal «com1a en su plato, y delante de cada uno su trinchante»²⁰.

Otra manera de solemnizar una comida, y con ello de hacer un honor a los invitados, consist1a en disponer en el servicio a personas de alcurnia, tal y como reflejan el *Zifar* y el *Amad1s*. En el primero, por ejemplo, durante la celebraci6n de las bodas de Robo1n con la se1ora de las 1nsulas Dotadas «dos reys trayan de comer al emperador e a la emperadriz, e otros dos cortauan delante dellos». M1s cauto es el segundo, que cuenta c6mo en el recibimiento que se dispensa a Briolanja en la 1nsula Firme los caballeros de la tierra serv1an a los reci6n llegados²¹. Nuevamente sirve de antecedente la literatura art1rica, pues la *Historia Regum Britanniae* utiliza el t6pico, si bien manejando cifras hiperb6licas. En efecto, en las celebraciones que siguieron a la segunda coronaci6n de Arturo, mil j6venes nobles, todos ellos vestidos de armi1o, distribu1an los alimentos, mientras que otros mil con pieles de marta se ocupaban de las bebidas²².

¹⁵ *Amad1s*, p. 230.

¹⁶ Eiximenis, *ob. cit.*, cap. XXXVI, p. 108.

¹⁷ *Palmer1n de Inglaterra*, ed. de J. J. Fuente del Pilar, Madrid, Miraguano, 1982, libro II, cap. L, p. 317.

¹⁸ Rubi6 i Balaguer, *ob. cit.*, p. 247.

¹⁹ Eiximenis, *ob. cit.*, cap. XXXVI, p. 108.

²⁰ J. Martorell, *Tirante el Blanco*, traducci6n castellana del siglo XVI, ed. de M. de Riquer, Barcelona, Planeta, 1990, cap. CDXLVIII, p. 1030. Para la importancia que la mesa tiene en el *Tirante*, vid. J. Crous, «L'alimentaci6 com a llenguatge a partir dels llibres de cavalleria», as1 como L. Tudela y F. Castells, «Sistemes alimentaris i usos de taula al *Tirant lo Blanc*», ambos en *Coloquio de historia de la alimentaci6n en la Corona de Arag6n*, L6rida, 1990.

²¹ *Zifar*, p. 414; *Amad1s*, cap. LXIII, p. 910.

²² G. de Monmouth, *Historia Regum Britanniae*, cap. 157, pp. 245-246, en E. Faral, *La l6gende arthurienne*, Paris, Honor6 Champion, 1993.

Otra costumbre que afecta a la etiqueta de la época y sobre la que se interroga J. Rubió es la de la distribución de los comensales según su sexo. Una vez más la parquedad de datos que los libros analizados ofrecen no permiten extraer conclusiones definitivas, puesto que las comidas que tienden a mostrar son, en cierta medida, celebraciones -recepción de una embajada, acogida de un huésped-. Parece que era normal que las damas y los caballeros compartiesen mesa, y si bien las descripciones suelen obviar a las mujeres, ello es comprensible por el papel secundario que éstas desempeñan respecto a los caballeros. De todas formas, no es difícil encontrar ejemplos de lo contrario, especialmente en la materia de Bretaña²³. También Montalvo describe algún banquete donde los dos sexos se sientan separadamente; así, cuando Briolanja es recibida en la Ínsula Firme, según cuenta a Oriana una de las doncellas que estuvo presente,

«... allí fue la Reina [Briolanja] y nosotras muy bien servidas de muy diversos manjares, y de dueñas y donzellas muy servidas. Y debaxo en el palacio que oístes, comían los cavalleros y la otra gente nuestra, y eran servidos de los cavalleros de la tierra...»²⁴.

Asimismo, el *Palmerín de Inglaterra*, señala cómo la víspera del casamiento de los príncipes «estuvieron las princesas y las damas asentadas por sí, y los caballeros por sí, mas ahora era al contrario, que todos estaban juntos»²⁵. La clave estaría en la distinción entre la sala del castillo o del palacio, que formaría parte del espacio social y que era donde comían el rey y los caballeros, y la alcoba o aposento, perteneciente al campo de lo privado y que servía de comedor a la reina o a la señora del castillo, así como a su círculo más restringido de servidores²⁶. Este último grupo, mayoritariamente femenino en las novelas de caballerías, podía integrarse en el ámbito social así lo requiriesen las circunstancias o las solemnidades.

Otros elementos que intervenían en los festines, como ocurría con el mobiliario, tenían mucho de prosaico. Tal es el caso de las mesas, por lo común formadas por unas tablas que se disponían sobre caballetes, lo que permitía que se desmontasen y fuesen transportadas al lugar deseado. Las fórmulas «poner la mesa» y «levantar la mesa», que una y otra vez indican el inicio y el final de las refacciones, deben entonces ser interpretadas literalmente. Sobre las mesas se disponen los manteles -en parte por higiene y en parte por ocultar la humildad de aquéllas-, los cuales son los que ritualizan el acto de comer, aun por encima de las tablas que le sirven de soporte. Expresivo es el gesto que narra la *Crónica de Álvaro de Luna*, en la que el Condestable, poco antes de su prisión y ante la falta de mesa, almorzó sobre tres arcas encima de las que hizo extender un mantel²⁷. Bien es verdad que el *Zifar* no los menciona ni una sola vez, complaciéndose,

²³ Cf. por ejemplo, la escena de la *Mort Artu* donde muere envenenado Gaerín de Caraeu mientras comía en la mesa de la reina Ginebra (*La Mort le Roi Artu*, ed. de J. Frappier, Textes Littéraires Français, Genève, Librairie Droz, 1964, cap. 62, pp. 75-77).

²⁴ *Amadís*, cap. LXIII, p. 910.

²⁵ *Palmerín de Inglaterra*, libro II, cap. L, p. 317.

²⁶ Rouche, art. cit., pp. 112-119.

²⁷ Rubió i Balaguer, *ob. cit.*, pp. 246-247.

por contra, en describir las mesas que se usaban en las cortes del reino bajo el lago y de las Ínsulas Dotadas, labradas en oro y cuajadas de piedras preciosas. Lógicamente, unos muebles así estarán destinados a provocar el estupor de los extraños que a aquellas tierras llegan.

La vajilla de las cortes caballerescas estará fabricada siempre de metales preciosos, por lo que cuando Amadís rescata a Oriana del poder de Arcaláus y, camino Londres, reponen fuerzas en pleno campo, el narrador hace notar la rusticidad de la situación destacando «los muchos servidores», así como «las grandes vaxillas de oro y de plata que allí faltaron»²⁸. En la realidad, en cambio, se utilizaban piezas de terracota o madera, y cuando las había de metales valiosos, se destinaban tanto al uso como a la exposición, para lo cual se colocaban en aparadores a la vista de todo el mundo²⁹. Esta costumbre, que no recoge Montalvo, sí que aparece en los dos reinos fabulosos que describe el *Zifar*, países del fasto y la abundancia, pero también de la exhibición. En la recepción que se le hace bajo el lago, el Caballero Atrevido pudo observar cómo «en otra mesa apartada auie y muchas copas e muchos vasos de oro muy noblemente obrados», mientras que en las Ínsulas Dotadas, «en medio del palacio fue puesta vna grand tabla redonda con la baxilla, toda de oro, ca non auie copa nin vaso nin pichel que todos non fuesen de oro fino»³⁰.

Paradójicamente, el aspecto que más descuidan las descripciones de banquetes en las novelas de caballerías es el de los alimentos consumidos. Hay que abandonar el ámbito estrictamente cortesano para encontrar algo más que esos «muchos y diversos manjares» que condensan una minuta suponemos que tan abundante como succulenta. Al consabido latiguillo el *Amadís* añade, durante las nupcias del protagonista y Oriana, «frutas de muchas maneras y vinos», mientras que poco antes nos ha hablado de «tanta abundancia de viandas y vinos y frutas de todas maneras, que muy gran maravilla era de lo ver»³¹. De igual modo, tampoco se explicita el número de platos y la única indicación cuantitativa se limita a la que da la doncella que cuenta la estancia de Briolanja en la Ínsula Firme, según la cual el combate entre una serpiente y dos leones interrumpió la comida «quando les pussieron delante el segundo manjar»³².

Curiosa omisión ésta, cuando los siglos xiv y, sobre todo, xv constituyen una época de refinamiento y esplendor en la mesa como nunca antes se había conocido, en la que la variedad y sofisticación de las preparaciones buscan más, si cabe, la contemplación extasiada que el deleite en el yantar³³. Oportunidad para mostrar el poder por medio del lujo y el alarde que las obras estudiadas desaprovechan al no profundizar más allá del

²⁸ *Amadís*, cap. XXXV, p. 575.

²⁹ Rubió i Balaguer, *ob. cit.*, pp. 247-248; Pastoureau, *ob. cit.*, p. 105.

³⁰ *Zifar*, pp. 242 y 414.

³¹ *Amadís*, cap. CXXV, p. 1619 y cap. CXXIII, p. 1604.

³² *Ibidem*, cap. LXIII, p. 910. La *Primera Continuación de Perceval*, en cambio, nos habla de una cena consistente en cinco o seis platos (*El cuento de grial y sus continuaciones*, p. 205).

³³ Montanari cuenta como en un festín que Giovanni II Bentivoglio celebró en Bolonia en el año 1487, las viandas, antes de ser servidas, fueron paseadas por la plaza del palacio para que el pueblo pudiese ver tal derroche (M. Montanari, *El hambre y la abundancia*, Barcelona, Crítica, 1993; pp. 94-95).

estereotipo de la frase hecha y el lugar común. Para encontrar alusiones concretas a los alimentos debemos alejarnos de las cortes principescas para irnos a sentar con los burgueses que en el *Zifar* protagonizan el ejemplo del medio amigo, los cuales, tras sacrificar un cerdo y «las mesas puestas, con mucho pan e mucho vino», acaban comiendo «dello cocho e dello asado»³⁴. O abandonar el ámbito de la mesa y el mantel para acompañar a los caballeros en sus colaciones al borde del camino, donde veremos a Zifar y su familia alimentarse con un poco de fiambre o a Gandalín ofrecer a su señor una empanada³⁵.

Lo más normal es que la mención de tal o cual alimento no sea gratuita dentro de la narración. Si los personajes beben agua será para caracterizar la pobreza en la que viven los ermitaños -para lo cual también se emplean expresiones-tipo, como «ovieron muy pobre cena» o «tomaron de aquella su pobreza algo que comiessen»-. Y por esta razón se dice que Amadís se sustenta de pescado en la Peña Pobre, comida cuaresmal por excelencia, que contrasta con el mundo de la carne que eran la Ínsula Firme y la corte de Lisuarte. Que Arcaláus ofrezca a sus prisioneros una empanada de tocino, cuando lo que les apremia es la sed, acentúa la maldad del encantador hasta hacernos sonreír³⁶.

Más detallada es la peripecia del caballero Zifar y su fiel Ribaldo camino del castillo del rey de Mentón, en la que las incertidumbres del futuro -y hasta cierto punto, las penalidades del presente- están marcadas por las distintas comidas que jalonan el itinerario: un ave que un ermitaño ha conseguido en una villa; un pez que le ofrece el Ribaldo; un faisán comprado en otra villa; un cervatillo que cazan, acompañado con pan y vino; unos nabos, que el Ribaldo consigue de un huerto por medio de una estratagema, guisados con cecina que también han de comprar. Nadie duda del prestigio de la carne de caza, como la del ciervo, o de la volatería que representa el exquisito -y caro- faisán; más reparos, en cambio, encontramos al pez, que nunca pasó en esta época de la condición de sustituto de la carne, confinado a los días de abstinencia por ser un alimento ligero y que no llena³⁷.

Los nabos con cecina, por contra, sí que se alejan considerablemente de la dieta señorial y caballeresca. La cecina, en tanto que salada y dispuesta para ser conservada, se consideraba propia de la población campesina, la cual era incapaz de abastecerse de manera regular de carne fresca. Los nabos, a su vez, como producto vegetal que se desarrolla bajo tierra, era considerado indigno de la clase dominante, según la clasificación de los alimentos que atribuía su calidad a la posición que en vertical

³⁴ *Zifar*, pp. 81-85.

³⁵ *Ibidem*, p. 135; *Amadís*, cap. XLVIII, p. 702.

³⁶ Estas dos menciones de la empanada permiten suponer que era un plato bastante popular, lo cual vendría también avalado por su presencia en el recetario de Ruperto de Nola (R. de Nola, *Libro de cozina*, Madrid, Taurus, p. 103). La primera representación que se conserva de una empanada se encuentra en el salón de fiestas del Palacio de Gelmírez (h. 1260), en Santiago de Compostela.

³⁷ Montanari, *ob. cit.*, p. 85. Sobre la valoración de los distintos alimentos en la Castilla de la época, cf. A. Rucquoi, «Alimentation des riches, alimentation des pauvres dans une ville castillane au XVe siècle», en *Manger et boire au Moyen Âge*, vol. I, pp. 297-312.

ocupaban en la naturaleza. Ésta, consideraba a las aves y las frutas las piezas más suculentas y delicadas, y por lo tanto que más convenían a la dieta de la nobleza, ya que ocupaban los lugares más altos del mundo natural, en tanto que las hierbas y raíces, pesadas e indigestas por desarrollarse a ras o bajo tierra, eran recomendables para un organismo tosco como el de los villanos. Y esto en una época en la que se impone comer con arreglo a la propia calidad, es decir, consumir sólo los alimentos que a cada uno le correspondían según su clase social, estándole vedados los de otra condición³⁸.

Es posible que el narrador plasme así las penurias por las que pasa Zifar, pero, en un libro donde el componente didáctico tiene tanta importancia, es igualmente factible que pretenda dar cuenta de la capacidad de adaptación a las circunstancias que posee el protagonista, virtud ésta que, junto a las otras muchas que atesora, le ha de llevar a la cumbre de toda fortuna. No en vano, una vez que sea rey de Mentón aconsejará a sus hijos que sean humildes

[...] ca por la vmildat seredes amados e preçiadados de Dios e de los omes, e por orgullo seredes desamados e fuyran los omes de vos commo de aquellos que se quieren poner en mas de lo que deuen³⁹.

Entre los otros castigos que el mismo rey de Mentón dirige a Garfín y Roboán está el de que sean

mesurados en comer e en beuer. E dizen en latin abstinencia por la mesura que es en comer e en beuer [...], e es vna de las syete uirtudes⁴⁰.

No parece que sea éste uno de los pecados que más amenacen a los caballeros de las obras que analizamos, aunque sí era uno de los más duramente condenados por los moralistas de la época⁴¹. En el *Amadís* no encontramos admonición alguna al respecto, ni tampoco hay personajes caracterizados por su voracidad; es una falta que parece no existir en el reino de la caballería. Aunque el ejercicio de las armas imponga un régimen hipercalórico, importan más la cortesía y los buenos modales en la mesa, pues los guerreros cortesanos de las novelas de los siglos XIV y XV nada tienen que ver con los desaforados devoradores altomedievales, a los que había que recomendar de continuo mesura. Tanto o más peligroso que la gula es el exceso en el beber. Eiximenis, que dedica a la embriaguez hasta dieciocho capítulos de su *Terç del Crestià*, la considera «raül de tot peccat» y advierte a sus lectores que entre las cosas del mundo que más empujan al hombre a la lujuria está el vino⁴².

³⁸ Como muy bien muestra Montanari, detrás de esta teoría fisiológica se escondía el recelo de la nobleza ante la creciente movilidad social, lo que les impulsó a acotar para sí los productos más codiciados (*ibídem*, pp. 85-94).

³⁹ Zifar, p. 289.

⁴⁰ *Ibídem*, p. 285.

⁴¹ En la *Visión de Alberico de Settefrati*, por ejemplo, la gula, la codicia y la soberbia, están considerados los tres pecados más peligrosos (J. Le Goff, *El nacimiento del Purgatorio*, Madrid, Taurus, 1985, p. 216).

⁴² Eiximenis, *ob. cit.*, cap. V, p. 30 y cap. IX, p. 39. De Carlomagno dice Eginhardo que «era moderado en la comida y en la bebida, pero mucho más en la bebida, ya que sentía gran horror ante la embriaguez en cualquier persona y, sobre todo, en él y en los suyos. (Eginhardo, *ob. cit.*, cap. XXIV, p. 95).

Ajenos a tanta recomendación, los marineros que raptan a la mujer de Zifar

[...] estando comiendo e beuiendo mas de su derecho e de lo que auian acostumbrado, el diablo metioles en coraçon a cada uno dellos que quesiesen aquella dueña para sy⁴³,

lo cual provocará su ruina, al matarse los unos a los otros guiados por sus torpes apetitos. En cambio el Caballero de Dios hace gala de una vida harto morigerada en la que se incluiría la costumbre de no comer sino dos veces al día, pues como le confiesa al Ribaldo «ha tiempo non es mi costunbre de comer en la mañana», a lo que éste le contesta

Verdat es [...] demientra que andauades de bestia, mas mientras andordierdes a pie non podredes andar syn comer e syn beber, mayormente auiendo de fazer jornada⁴⁴.

Este aconsejable hábito sería extensible al resto de la clase caballeresca, pues tampoco encontramos en el *Amadís* más que referencias a la comida del mediodía y a la cena. Asimismo, los *romans* artúricos anotan lo extraordinario de comer tres veces en un mismo día, si nos atenemos a una indicación de la *Primera continuación de Perceval*, donde se dice que comer por la mañana es bueno para los que tienen el cerebro débil⁴⁵. Eiximenis, en cambio, la hace extensiva a todos los catalanes, y considera que tal costumbre es una de las trece razones por las que éstos se diferencian, para mejor, de las otras naciones⁴⁶.

La mesa en las novelas de caballerías, por lo tanto, sería, una ocasión para la sociabilidad, donde el protagonista puede poner en práctica sus buenas maneras, su gracia y su saber estar, al final de las cuales se adivina a una doncella prendada de tan cortés galán. También lugar para el lujo, la magnificencia y la exhibición de poder, todo ello aprovechando la oportunidad que brinda un concepto exagerado del ágasaç. Por último, un tiempo para el placer, pero para el placer moderado, para el descanso y la distensión, breve paréntesis de holganza entre las grandes e inauditas cosas que ven los que profesan la orden de la andante caballería.

⁴³ Zifar, p. 142.

⁴⁴ *Ibidem*, p. 164.

⁴⁵ *El cuento de Grial y sus continuaciones*, p. 245.

⁴⁶ Eiximenis, *ob. cit.*, cap. XXIX, p. 90.