



# Banquetes y comilonas en la Edad Media

En los siglos XIV y XV, los príncipes y grandes nobles solían organizar espléndidos festines para exhibir todo su poder

En la Edad Media, los banquetes eran un momento esencial de la vida social de las clases elevadas. Copiosos, concurridos, lujosos, amenizados con toda clase de diversiones, eran fiestas espléndidas en las que no sólo se comía en buena compañía, sino que también se escuchaba música, se asistía a representaciones teatrales y, sobre todo, se rendía pleitesía al anfitrión, que cuidaba de que cada detalle resaltara su estatus.

Toda ocasión era buena para celebrar un gran festín cortesano. Podía ser un acontecimiento político —una victoria militar, la llegada de un visitante ilustre, la entrada del rey en una ciudad—, una novedad familiar —una boda, un nacimiento o bautizo, pero también unos funerales—, o bien una de las diversas fiestas del calendario, como la Pascua, el Pentecostés o, por su-

puesto, la Navidad. Entonces se acomodaba una estancia amplia y bien ventilada, lejos del humo y el calor de la cocina. Podía ser la sala de gala del palacio, pero también un patio descubierto o un jardín en el que se colocaba una techumbre portátil: los banquetes incluso podían celebrarse al aire libre.

## Cada cual en su puesto

Cuando había gran número de asistentes podían ocuparse varias salas de la residencia. Por ejemplo, en el banquete ofrecido en París, en 1461, por el duque de Borgoña, Felipe el Bueno, «todos los señores emparentados con la familia real y los grandes barones de Francia acudieron en una multitud prodigiosa», aseguraba un cronista, de modo que «todas las habitaciones en las que podía sentarse gente estaban llenas». En algunos banquetes había hasta público, burgueses o aldeanos de la zona que se acercaban a contemplar a la *jet set* de la época y sus derroches.

En la sala, los comensales se distribuían según una jerarquía preestablecida. El anfitrión se colocaba en una mesa exclusiva, más elevada que las demás, cubierta por un dosel e iluminada especialmente. A ambos lados de esta mesa se situaban las de los invitados, de modo que los de mayor estatus estuvieran más próximos al anfitrión. Todos ellos solían sentarse únicamente a un lado del tablero, en bancos cubiertos con cojines o tapetes, y la comida se servía de frente.

Las mesas se montaban para la ocasión, con simples tablas colocadas sobre caballetes; las mesas fijas se generalizaron tardíamente, entre la rica burguesía de las ciudades italianas y flamencas. Las tablas se cubrían con lujosos manteles, adornados con franjas de brocado. Sobre el borde de éstos se colocaba un segundo mantel más

estrecho para que los comensales se limpiaran los labios y las manos, aunque en algunos lugares, como la corte de los reyes de Aragón, ya se utilizaban las servilletas de boca en el siglo XIV. También se disponían recipientes con agua de rosas para que los comensales se pudieran lavar las manos antes y durante la comida, cada vez que se degustaba el vino o entre plato y plato. Un método de aseo más extravagante fue el que ideó Ludovico Sforza, duque de Milán, de quien se decía que hacía atar conejos a los asientos de sus invitados de modo que éstos se pudieran limpiar las manos en el lomo del animal.

## A falta de tenedor...

La cubertería de la mesa medieval se limitaba a las cucharas y los cuchillos, puesto que el tenedor se generalizó únicamente a partir del Renacimiento.



ESCENA DE BANQUETE en una miniatura de *La verdadera historia de Alejandro Magno*. Principios del siglo XV.

## Festín por todo lo alto en la corte de un príncipe

UNA FUENTE INAPRECIABLE para conocer cómo eran los banquetes medievales es la pintura, y más concretamente las miniaturas. La que se reproduce sobre estas líneas resulta especialmente detallada. Muestra la sala de un palacio, con tapices en

las paredes, un fino pavimento y un gran **APARADOR** a la izquierda en el que se expone la vajilla. El príncipe anfitrión está solo en una mesa, colocada sobre una tarima, sentado en una lujosa silla cubierta por un **DOSEL**. Las mesas de los invitados están colocadas a ambos lados de la del anfitrión, formando una U. Los comensales, que debían acudir lujosamente vestidos, están sentados en un **BANCO** a un solo lado de la mesa, para facilitar que los numerosos servidores

los atiendan moviéndose en el espacio central. Uno de éstos, con una toalla al hombro, destapa una jarra ante el rey; otros vierten líquido en un cuenco, tal vez agua para lavarse, y otros más colocan en las mesas grandes fuentes con **CARNE ASADA**, quizá de faisán, liebre y jabalí. Otro criado entra por una puerta desde la cocina. En las mesas vemos saleros, vasos, cuchillos, tajadores cuadrados y bollos de pan. Para que nada falte, tres **MUSICOS** amenizan la velada.

## POTAJE PARA EMPEZAR

**TRAS UN ENTRANTE** a base de frutas o dulces, el primer servicio de un banquete solía consistir en el llamado potaje, que en realidad podía ser tanto un caldo ligero como un estofado de caza, y que se consumía con cuchara. En la corte de Aragón, sin embargo, el potaje se tomaba al final.

**CUCHARAS DE PLATA BIZANTINAS**. MUSEO BRITÁNICO, LONDRES





## El arte de comer con los dedos elegantemente

LA MINIATURA junto a estas líneas muestra la mesa de los invitados en un banquete. Frente a ella están sentados ocho comensales, siendo el situado en primer plano el de mayor estatus. Un escudero trinchantador **1** sirve un plato de carne de ave previamente cortada en pequeños trozos. Los invitados los cogen con las manos o con la punta del pequeño cuchillo, los colocan sobre el tajador rectangular **2** (solía ser de estaño o de plata) y los desmenuzan en delgadas tiras que se llevan a la boca. Sobre la mesa se ve un solo vaso **3**, puesto que los servidores sólo traían la bebida cuando se lo pedían.

ESCENA DE BANQUETE DE BODA. DETALLE DE UNA MINIATURA EN EL MANUSCRITO DE UNA NOVELA DE PHILIPPE CAMUS. SIGLO XV.



**SALERO**  
En la Edad Media la sal era un producto caro y por ello se guardaba en saleros lujosos, como éste de plata dorada de la colección Warden (Oxford).



**AGUAMANIL**  
Se usaba para verter agua y lavarse las manos. El que se muestra aquí, de bronce y en forma de león, fue elaborado en Nüremberg hacia 1400.



**COPA**  
Esta espléndida copa, que en su origen tenía una tapa, fue elaborada hacia 1420 en Flandes, seguramente para los duques de Borgoña.



**NAVE DE MESA**  
Se usaba para guardar las especias o los cubiertos del rey, o simplemente como adorno. Arriba, Barco de Schlüsselfeld, 1502.

Aparte del potaje, para el que se usaba la cuchara, los comensales comían con las manos, aunque con arreglo a ciertas normas de decoro; en Castilla, por ejemplo, el código legal de las Partidas establecía que los trozos de carne debían cogerse con dos o tres dedos. Sobre la mesa se colocaban otros elementos: un salero, un recipiente en forma de nave usado quizá para poner las especias, y las copas o vasos, que no eran individuales sino que se compartían.

En la comida se utilizaba una vajilla muy

variada: jarras, bandejas, aguamaniles, copas, escudillas, platos... Cubiertas a menudo de oro o plata, estas piezas de gran valor se exponían en un aparador para que los invitados las admirasen. Sabemos que en 1384, la vajilla de Luis de Anjou se componía de 3.000 piezas, el 10 por ciento de oro y el resto de plata dorada o blanca, todas perfectamente dispuestas en aparadores. Del servicio se encargaba el personal doméstico del anfitrión, dirigido por un noble con el cargo de mayordomo: había coperos que servían la bebida, escuderos que traían los platos, trinchantores que se encargaban de cortar la carne...

Los grandes banquetes se componían de varios servicios, generalmente tres o cuatro, aunque se sabe de casos en Italia de hasta diez servicios. A su vez, cada servicio se componía de diversos platos que se colocaban en la mesa de modo que cada comensal iba tomando lo que le apetecía. El afán de ostentación por parte del anfitrión llevaba a multiplicar los platos; el récord tal vez corresponde al célebre banquete del Faisán celebrado por el duque de Borgoña en 1454 en Lille, en el que cada servicio tenía 44 platos.

### ¿Cisne o jabalí?

Los servicios seguían un orden según el tipo de comida. El primero se dedicaba a la fruta y otros platos de temporada. Luego se servía el potaje, y tras éste venían los «platos fuertes», que correspondían principalmente a las carnes, mejor valoradas que el pescado. La más apreciada era la carne de caza

(ciervo, jabalí, perdices...), reservada justamente para los festines dado que no se consumía a diario; luego venía la volatería de corral — capones, ocas, gallinas, incluso cisnes — y en tercer lugar las carnes rojas y consistentes (ternera, carnero). Los platos se sazonaban con salsas hechas de especias y zumos de frutas ácidas; el uso de especias de origen exótico (el jengibre blanco, el azafrán, el comino o la pimienta) era otro elemento de distinción social. En cuanto a la bebida, se servía vino, cerveza, sidra o hidromiel.

El anfitrión buscaba impresionar a sus invitados no sólo con la cantidad y calidad de la comida, sino con su presentación espectacular. Por ejemplo, un papa de Aviñón, Clemente VI, hizo sacar en su banquete de coronación un árbol de plata del que colgaba fruta fresca, junto a otro árbol natural del que colgaban frutas confitadas. En cuanto a la carne, se presentaban los

animales asados conservando su forma natural, incluido el plumaje en el caso de las aves. El mismo Clemente VI ordenó un castillo comestible cuyas paredes se elaboraron a base de aves asadas, ciervos cocidos, jabalí, liebre, cabra y conejo. Amadeo VIII de Saboya, por su parte, ofreció a finales del siglo XV un gigantesco castillo con cuatro torres, figuradas por cuatro hombres, en el que se contenía cochinito asado dorado que lanzaba fuego, un cisne preparado y revestido con su propio plumaje, y una cabeza de jabalí asado, entre otros ingredientes.

### Música y teatro

En los siglos XIV y XV se pusieron de moda los intermedios entre servicio y servicio. Anunciados por toques de fanfarria (en los banquetes también había acompañamiento musical), eran auténticos números teatrales que transmitían un mensaje político concreto.

Por ejemplo, en 1378 el emperador de Alemania Carlos IV organizó durante un banquete una grandiosa representación de la conquista de Jerusalén. En 1385, por el matrimonio de Carlos V de Francia, el episodio elegido fue el asedio de Troya. En el ya citado banquete del Faisán se organizó una compleja performance, que incluía a una mujer desnuda atada a una columna que simbolizaba a Constantinopla capturada por los turcos; al final aparecía un faisán con un rico collar al cuello sobre el que el duque Felipe de Borgoña juró organizar una cruzada para liberar Bizancio. Pero terminado el banquete nadie le pidió que cumpliera su promesa. ■

PILAR CABANES  
HISTORIADORA



## En un banquete de los duques de Borgoña, cada servicio se componía de 44 platos

PLATO DE PORCELANA REALIZADO EN MÁLAGA HACIA 1425

Para  
saber  
más

La mesa de los reyes: Imágenes de banquetes en la Baja Edad Media. M. T. Antón. Zamora, 2010.  
La mesa en el Renacimiento. Historia X6, núm. 74.