



PROJECT MUSE®

Los caballeros se sientan a la mesa: Las escenas de
alimentación en *Amadís de Gaula*

María Luzdivina Cuesta Torre

La corónica: A Journal of Medieval Hispanic Languages, Literatures,
and Cultures, Volume 40, Number 2, Spring 2012, pp. 187-229 (Article)



Published by La corónica: A Journal of Medieval Hispanic Languages,
Literatures, and Cultures

DOI: <https://doi.org/10.1353/cor.2012.0007>

➔ *For additional information about this article*

<https://muse.jhu.edu/article/479301>

LOS CABALLEROS SE SIENTAN A LA MESA:

LAS ESCENAS DE ALIMENTACIÓN EN
AMADÍS DE GAULA

María Luzdivina Cuesta Torre

UNIVERSIDAD DE LEÓN 

Pocos aspectos caracterizan una cultura en mayor grado que la alimentación. Los hábitos alimenticios influyen en el tipo de alimentos cuyo acopio se procura, de forma que determinan la relación de los seres humanos con la naturaleza: el bosque se relaciona con la caza y esta con el consumo de carne de animales salvajes; la tala de bosques se relaciona con el pastoreo, y este con el consumo de carne de animales domésticos; la roturación de los campos, bosques o pastos, con la agricultura y el consumo de cereal. Definida por estos hábitos, la sociedad medieval resulta de la combinación conflictiva de las costumbres celtas, centroeuropeas, en las que la carne, especialmente la del cerdo, era el alimento fundamental, y las grecolatinas, mediterráneas, en las que domina el trío de pan, aceite y vino. La naturaleza, al servicio de esa cultura, cambia para adaptarse a ella y, simultáneamente, cambia la manera

en que es percibida por quienes la explotan, que pasan a verla como fuente de comida y elemento esencial de supervivencia (Montanari, *Alimentazione e cultura* 13-22; *El hambre y la abundancia* 16-25 y 35-38). Existe, por tanto, una correspondencia entre la comida y la producción, explotación y conceptualización del mundo.

Por desempeñar un papel decisivo en la cultura medieval, el proceso de alimentación estuvo sometido a una continua reflexión (Ritchie 93). La sociedad medieval establece una relación entre lo que se come y lo que se es, a partir de las creencias sobre las propiedades de los alimentos: la sobrealimentación, la dieta carnívora, la variedad y el lujo de las comidas corresponden a la nobleza, a los ricos y a los caballeros que basan su actividad en el valor y la violencia, mientras la frugalidad, la dieta básicamente vegetariana y la monotonía de los alimentos corrientes corresponden a los campesinos, los pobres y los humildes religiosos que buscan la paz y se dedican a la oración (Montanari, *Alimentazione e cultura* 53-54; véase también 47-52). La comida, al entrar en el cuerpo y digerirse en él, borra las fronteras entre lo exterior y lo interior: se convierte en cuerpo también. De ahí la intensa correspondencia entre cuerpo y comida estudiada por Carole M. Counihan. Al igual que el vestido, la comida se relaciona con la identidad personal y social, determinando la pertenencia del individuo a un estamento concreto. Las diversas clases sociales buscan distinguirse por los alimentos que ingieren tanto como por su vestuario. Jacques Le Goff considera que vestimenta y comida constituyen verdaderos códigos en la cultura de la sociedad medieval (65).

Pero comer no es únicamente alimentarse. Muchas veces es además, e incluso preferentemente, una forma de sociabilidad.¹ La sociedad medieval dotó al acto de comer de un significado que trasciende la pura realidad física al ritualizarse y convertirse en el acto de sociabilidad por antonomasia en el banquete (Montanari, *Alimentazione e cultura* 10). La comida compartida es símbolo de unidad, ya que unos mismos alimentos penetran en todos los cuerpos y se convierten en parte de ellos. Este significado simbólico ha sido

¹ Este es el tema del congreso *La sociabilité à table* cuyas actas editan Martin Aurell, Olivier Dumoulin y Françoise Thelamon.



especialmente resaltado en la religión cristiana, tan presente en la sociedad medieval, mediante el sacramento de la comunión. Por ello, el banquete, su contrapartida laica, se convierte en un acto de especial relevancia y precisa de ser rodeado de todo un ritual que haga explícita la importancia que reviste la ocasión.

La nutrición fue una obsesión en la Edad Media, en la que eran frecuentes las hambrunas (Le Goff 398). En estos siglos se suceden periodos de escasez – veintinueve hambres generales europeas entre 750 y 1100; a principios del siglo XIV se desencadenan hambrunas que afectan a varios países, produciendo grandes mortandades (Montanari, *El hambre y la abundancia* 48 y 73-75), en los que la angustia del hambre lleva a la población incluso al canibalismo, como relata el cronista Raoul Glaber en su obra (Montanari, *El hambre y la abundancia* 15 y 49). Las grandes hambrunas se relacionan con periodos de sequía, de enfermedades o de guerra, pero también con el crecimiento demográfico. El hambre, como realidad y como temor, está muy presente en la cultura. Por otra parte, las dificultades para la conservación de los alimentos reducen la variedad de estos en las mesas y el consumo de algunos de ellos es únicamente estacional, aunque los más ricos pueden permitirse traer manjares de lugares lejanos (Montanari, *El hambre y la abundancia* 157-60). Las especias, que varían el sabor de los alimentos, son muy valoradas, pero proceden de tierras lejanas y tienen un precio elevado, accesible únicamente para las mesas de las clases acomodadas (Montanari, *El hambre y la abundancia* 65). Además, a partir del siglo XI se produce una diferenciación del régimen alimentario basada en la división social: la alimentación de las clases inferiores se basará en comida de origen vegetal (cereales y verdura), mientras el consumo de carne procedente de la caza se convierte en un privilegio de quienes poseen el derecho sobre el uso de los bosques y, por ello, en un símbolo de posición social y poder (Montanari, *El hambre y la abundancia* 53 y 89-94).

Por otra parte, incluso disponiendo de alimentos, la Iglesia restringe el consumo de algunos en días señalados y reduce la alimentación al mínimo en otras fechas. Abstinencia de carne –de 140 a 160 días al año, tres días a la semana: viernes, miércoles y sábado (Henisch 30)– y ayuno se combinan para

limitar tanto la variedad como la cantidad en la mesa medieval (Montanari, *El hambre y la abundancia* 82-85). Carne y pescado, hortalizas y verduras adquieren por este medio unos valores simbólicos relacionados con el pecado y la penitencia, mientras el pan y el vino se asocian a significados profundamente religiosos, al relacionarse con la Eucaristía (Montanari, *El hambre y la abundancia* 26-30).

La reacción natural ante el deseo insatisfecho de alimentos y el hambre sufrida o impuesta es disfrutar al máximo de los placeres de la mesa cuando ello es posible. A los periodos de ayuno y abstinencia suceden otros de exceso gastronómico (Henisch 28). Por estos motivos, las celebraciones, las fiestas, tienen en la comida un componente fundamental (Montanari, *El hambre y la abundancia* 98). En los burgos, la sociabilidad urbana se celebra con los banquetes municipales estudiados por Jean Pierre Leguay. En las comunidades rurales Hilario Casado Alonso ha demostrado que los concejos celebran sus banquetes igualmente para reforzar la solidaridad y la unión fraternal. En cuanto a los reyes y la nobleza, la abundancia y riqueza de su mesa refleja su poder, por lo que una parte importante del gasto de su casa corresponde a la alimentación.² En consecuencia, los cronistas no olvidan narrar los festines cortesanos, rememorando así el ritual de la comida con una finalidad de reflexión política (Doudet).

La valoración de los rituales alimenticios en la corte se refleja en la importancia que reviste el oficio nobiliario de servir la mesa real. El arte de cortar a cuchillo la carne da lugar a un libro de Enrique de Villena, el *Arte cisoría*, en el que la preocupación política no es un componente menor, ya que quien desarrolla este papel accede a la mayor intimidad y confianza con el monarca.³ Los cocineros responsables de la preparación de alimentos proceden a veces de otros países, de manera que las formas de presentar la

² Como revelan las cuentas de la reina María de Luna, los gastos en alimentos eran proporcionales a la riqueza, llegando casi al 65 por ciento del total (García Marsilla 195).

³ Este importante tratado es un manual para trinchantes profesionales al servicio de los reyes. El capítulo tercero detalla las condiciones y costumbres que deben tener quienes desempeñen este oficio, destacando en primer lugar la lealtad. El capítulo 13 se dedica a ofrecer indicaciones sobre la educación de los futuros trinchantes reales, seleccionados entre los mozos de buen linaje y con buenas costumbres (198-201).



comida se difunden por las diversas cortes y no corresponden con las propias del país que gobiernan esos reyes. La cocina de las cortes reales se vuelve internacional –lo que Melitta Weiss Adamson denomina “fusion cuisine”– incorporando ingredientes franceses, italianos y árabes (101). La recepción de embajadores o reyes o príncipes de otras naciones deben demostrar adecuadamente la abundancia y riqueza del rey anfitrión, que tiene en la buena mesa otra forma de impresionar a sus invitados. En menor medida, la nobleza reproduce estos comportamientos y se esmera especialmente cuando tiene ocasión de homenajear al monarca con un banquete (Montanari, *El hambre y la abundancia* 94-96). En estas ocasiones los alimentos, aún siendo importante su calidad y su cantidad, pasan a un segundo plano: interesa más el servicio de la mesa, tanto en su aspecto humano como material. La riqueza de vajillas y cubiertos compite con la sorprendente presentación de los platos cocinados para admirar e impresionar a los comensales. Ellos mismos se convierten en espectáculo y participan en un ritual en el que la posición en las salas y mesas revela el lugar en el orden social y el poder familiar adquirido (Montanari, *El hambre y la abundancia* 63-65).⁴

Dada la relevancia cultural y antropológica de la comida, el estudio de todo aquello que tiene relación con la alimentación no parece un aspecto que pueda soslayarse al analizar los textos literarios. *Amadís de Gaula* es obra que ancla sus raíces en la Edad Media y se inscribe en el contexto de la literatura castellana, bien del siglo XIII (Avalle-Arce 100) o XIV (Cacho Blecua 357-65), en su versión o versiones primitivas, bien de fines del siglo XV, en la versión de Garci Rodríguez de Montalvo (Ramos propone la fecha de 1496).⁵ Por ello, puede ofrecer datos importantes acerca de la percepción

⁴ Véase también el trabajo de Jeanne Allard.

⁵ El descubrimiento de fragmentos de un manuscrito confirma la existencia de un *Amadís* primitivo, en muchos aspectos diferente del conocido y reformado por Rodríguez de Montalvo, quien reconoce estar remodelando una obra anterior. La teoría tiene su origen en las divergencias existentes entre el texto de Rodríguez de Montalvo y las referencias, en citas de autores anteriores (Pedro Ferrús) a la muerte de Amadís, hecho al que también alude Rodríguez de Montalvo para desmentirlo. El primer crítico que supuso la existencia de una versión en la que Amadís moría a manos de su hijo fue Celso García de la Riega, pero fue sobre todo María Rosa Lida quien estudió el posible desenlace del *Amadís* primitivo (283-89). Posteriormente las investigaciones de Juan Manuel Cacho Blecua (347-400) y de Juan

del mundo de la alimentación tanto del autor (o autores, si tenemos en cuenta que la versión que conocemos es fruto de varias reelaboraciones) como de los receptores de los dos últimos siglos de la Edad Media. A la inversa, el análisis de las escenas de comidas puede revelar posturas ideológicas que han pasado desapercibidas.⁶

***Amadís* y la materia artúrica**

La mayoría de los críticos están de acuerdo en considerar *Amadís* como el origen y modelo de toda la literatura de caballerías posterior al tiempo que reconocen la deuda de *Amadís* con la materia artúrica y, en especial, con *Lanzarote* y *Tristán*. Dado que de *Amadís* primitivo se conservan únicamente fragmentos y hubo muy posiblemente más de una versión que iría modificando la obra a lo largo de su transmisión, no resulta posible identificar con precisión al responsable de la introducción de lo artúrico. Lo cierto es que Hernando de Hoces, en su traducción de los *Triumphos* de Petrarca, presuponía ya en 1554 el conocimiento de esta de forma directa en su lengua original (fol. 35). Según he demostrado en un estudio anterior, parece bastante seguro que alguna influencia artúrica de textos franceses o castellanos estuviera ya en la versión primitiva y que Rodríguez de Montalvo la hubiera incrementado, pues su versión de *Amadís* incluye un episodio inspirado en el *Tristán de Leonís* castellano (Cuesta Torre, “Si avéis leído”).

Gómez Redondo incluye el *Amadís* primitivo entre los romances de materia caballeresca del ciclo artúrico, pues no hubiera podido ser escrito ni comprendido en su primer entorno de recepción si no se conocieran ya las obras artúricas castellanas (2: 1545). De manera que si el *Amadís* primitivo

Bautista Avalle-Arce han ido esclareciendo este oscuro asunto.

⁶ Mi trabajo sobre la comida continúa una línea de investigación emprendida con ocasión del coloquio internacional *Être à table au Moyen Âge*, celebrado en la Casa de Velázquez del 21 al 22 de mayo de 2009. De ahí surgió “Todos los altos hombres”, sobre la presencia de la comida y su significación en las obras artúricas medievales en castellano, completado posteriormente por otro trabajo sobre la alimentación en el *Libro del caballero Zifar* (“E fueron luego puestas las mesas”) y en *Enrique fi de Oliva* (“El pan y el vino en *Enrique, fijo de doña Oliva*”). Los dos primeros incluyen en un anexo una selección de las referencias a la comida en estos textos. Remito al lector a dichos artículos para las afirmaciones generales que se hagan en adelante a la comida en estas obras.



se agrupa con la literatura caballeresca de la época, constituida por las adaptaciones al castellano de las obras artúricas en prosa, y por el *Libro del caballero Zifar* –a pesar de la problemática adscripción genérica de este– hay que suponer que el reformado por Rodríguez de Montalvo, aun teniendo en cuenta un contexto de literatura de ficción protagonizada por caballeros mucho más amplio (Cátedra 13-39), continúa en la órbita de los romances artúricos castellanos, muy apreciados por los poetas cortesanos del siglo XV, cuyo éxito no había decaído y cuyos textos manuscritos se preparaban ya para recibir forma impresa, además de algún retoque ideológico, y alcanzar así una difusión aún mayor.⁷

En la narrativa caballeresca medieval en castellano que constituye el contexto de escritura y recepción del *Amadís*, la inclusión de actos de alimentación no es una excepción, como pretende sugerir el famoso comentario a *Tirante el Blanco* realizado por el canónigo en *Don Quijote* (“aquí comen los caballeros, y duermen y mueren en sus camas, y hacen testamento antes de su muerte, con estas cosas de que todos los demás libros deste género carecen” 1: 83), sino una referencia habitual y, en el caso del *Zifar*, incluso destacada. Las escenas de mesa son manifestaciones de la actividad caballeresca que no han recibido sino muy escasa atención por parte de los investigadores, sobre todo si se compara con la dedicada a otras actividades características de la caballería, como la caza, las justas y torneos, los juegos de tablas, etc.⁸ La comida, y en especial el banquete caballeresco, constituye, sin embargo, una manifestación cultural tan característica de este tipo de literatura como estas otras.

⁷ La literatura castellana conoció probablemente tres momentos en la adaptación de las obras artúricas: en el primer tercio del siglo XIV, con textos hoy perdidos (la traducción de Bivas), a finales del XIV y comienzos del XV, con textos que se conservan en estado fragmentario, y a fines del siglo XV, con textos que pasaron a la imprenta. Véanse mis estudios “Adaptación, refundición e imitación” y “Gloria y pecado”. He tratado la cuestión del éxito de los romances artúricos castellanos entre los poetas cuatrocentistas en “Personajes artúricos”.

⁸ En el yermo bibliográfico destacan los trabajos de Santiago Gutiérrez García; Lilia Ferrario de Orduna; Arno Gimber; Javier Guijarro Ceballos; y Cuesta Torre, “Todos los altos hombres” y “E fueron luego puestas las mesas”. Sí ha recibido atención la narrativa caballeresca catalana, especialmente *Tirant* en los estudios de Lluís Tudela i Villalonga y Francesc Castells i Puig; Antonio Contreras Martín; Joan Crous i Ramio; y Beatriz Ferrús Antón.

Analizar la presentación del tema de la comida en el *Amadís* es particularmente interesante por varias razones. Primero, por ser una obra que se reelaboró y se adaptó en varias ocasiones durante los siglos finales de la Edad Media hasta alcanzar su forma definitiva en manos de Rodríguez de Montalvo y porque, estabilizada en esta última forma, fue leída a lo largo de todo el siglo XVI como modelo para el género de los libros de caballerías y como modelo de cortesía. En segundo lugar, porque su relación con la literatura artúrica castellana, que se reelabora y conoce en el mismo periodo, permite comparar las similitudes y diferencias con aquella y advertir así más fácilmente el significado otorgado por el autor a las comidas. Además, porque su confrontación con *Zifar* permite diferenciar en dos obras influenciadas en distinto grado por la narrativa artúrica dos estilos en el tratamiento de la alimentación correspondientes a dos autores y a dos épocas (el primer cuarto del siglo XIV y el final del siglo XV). Finalmente, porque proporciona información acerca de en qué medida y en qué manera la realidad histórica de la alimentación pudo influir en las obras literarias contemporáneas.

Partiendo de los estudios efectuados en el corpus de la narrativa artúrica medieval en castellano y en *Zifar* en torno al tema de la mesa y la descripción y función de las escenas de alimentación, será útil contrastar las similitudes y diferencias que presenta el tratamiento de este mismo tema en *Amadís*, obra escrita inicialmente en la misma órbita de recepción que aquellas. De esta confrontación surgirán valiosas apreciaciones sobre la influencia artúrica en *Amadís* más allá del uso de referencias intertextuales –a Morlot, Bravor, Galeote o el Caballero Anciano (Cuesta Torre, “Si avéis leído”)– y sobre su pertenencia o no a un mismo subgénero dentro del marco común del *romance*.

El estudio de la alimentación en *Amadís* ha de ser también fructífero en otros aspectos. Como obra destinada inicialmente a un público laico y nobiliario, su entorno de recepción es similar al de los textos artúricos y al de *Zifar*. Los futuros libros de caballerías, cuyo precio se abarata gracias a la imprenta, contarán con un público más amplio, que será también el de las sucesivas ediciones de *Amadís*. En uno y otro caso, los lectores requerían, para que el texto conservase un cierto grado de verosimilitud (característica que ya



ponía en peligro la incorporación a la ficción de elementos maravillosos y mágicos) que existieran unas mínimas referencias a la realidad del cuerpo y a las necesidades físicas que humanizaran a los protagonistas, y en el contexto idealizado de este tipo de literatura dichas referencias únicamente podían pertenecer al ámbito de la alimentación o del sueño.⁹ La misma pretensión de verosimilitud requería que las escenas relativas a las comidas contuvieran los rasgos más definitorios de sus paralelos en la realidad contemporánea, de forma que los usos sociales y los rituales asociados a la alimentación resultaran respetados, aunque en su versión más idealizada. Por otra parte, el autor hace una selección de los elementos que desea resaltar en esas escenas, ignorando voluntariamente otros que no son de su interés. Dicha selección ofrece datos acerca del significado de estas escenas en el contexto general de la obra.

Indirectamente, y evitando una excesiva credulidad hacia las informaciones proporcionadas en una obra de ficción, no es menos cierto que las obras literarias son una buena fuente para el conocimiento tanto de las costumbres de la época en que se crearon y fueron leídas primeramente, como, sobre todo, para el conocimiento de las mentalidades, de la valoración que la sociedad receptora del texto comparte, en este caso, en torno a la alimentación.

¿Dónde comer?

Un aspecto básico de la descripción de las escenas de alimentación es el cronotopo que las enmarca. En su vertiente espacial permite al autor elegir entre diversos entornos para situar la descripción de una comida o una cena. En la narrativa artúrica castellana existe una enorme variedad que incluye tanto escenarios de interior, en palacios, castillos, casas de floresteros o ermitaños o prisiones, como escenarios de exterior a la orilla del camino, en el prado o en el bosque.

La misma distribución espacial se puede apreciar en *Amadís*. Abundan los convites palaciegos en los que los caballeros o los reyes invitados se sientan

⁹ *Amadís* hace referencia únicamente en una ocasión y de forma eufemística a otro tipo de necesidad corporal (444), pero en un contexto humorístico, y el personaje que la experimenta, por ser el enano escudero del protagonista, se relaciona según las costumbres de la época con el oficio de bufón.

a la mesa del rey señor de la corte, o los caballeros andantes son albergados y alimentados en los castillos que encuentran en su camino. Precisamente, la cámara en el interior de un castillo es el lugar más habitual para la celebración de las cenas. Los alimentos se llevan a la habitación en la que se va a reposar y se ingieren como preludeo al descanso:

. . . llama[n]do a la puerta y saliendo la compañía, que era con mucho plazer de la señora y de todos los suyos, gela abrieron y acogieron dentro, donde les dieron de cenar y lechos en que durmiessen y descansassen. (631)

La Ínsola Firme, con sus mágicos elementos arquitectónicos, ofrece varios escenarios de banquetes. Una de las descripciones más detalladas de una comida se refiere al banquete que tiene lugar allí con ocasión de la llegada al lugar de Briolanja, en el que participan dueñas, doncellas y caballeros amigos del protagonista. La escena se desarrolla en el interior del palacio y en dos salas separadas, situada la segunda, usada por las damas, sobre la primera, que las comensales pueden contemplar a través de las ventanas. La sala en la que comen los caballeros se encuentra en la parte baja del palacio y da acceso a una cueva. La separación de los comensales por sexos, aunque no era obligada, refleja las costumbres más habituales en la época y la consideración de la ingestión de alimentos como una actividad íntima y, como se verá más adelante, relacionada con la actividad sexual.¹⁰

Y desde la hora del comer vino, lleváronnos a una grande y muy fermosa sala labrada a maravilla, y a un cabo della estava una grande cueva muy fonda y muy oscura, y tan pavorosa de mirar que ninguno se osava llegar a ella. Y al otro cabo de aquel tan gran palacio stava una muy fermosa torre, que desde las finiestras della se puede ver todas las cosas que en aquella sala se hazen, y allí nos fizieron subir todos; donde fallamos cabe las finiestras puestas las mesas y los estrados, y allí fue la Reina 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. (910)

¹⁰ Contreras Martín comenta la separación de los comensales por sexo en el *Curial e Güelfa* (724). Fernando Serrano Larráyoz señala que no es rara la separación física entre sexos, lo que obligaba a disponer distintas estancias para hombres y para mujeres (286). Sin embargo, en un banquete que Álvaro de Luna ofrece al rey en el Alcázar de Escalona caballeros y damas comen juntos (Valles Rojo 70).



Especial atención se concede a la comida cuando los protagonistas se encuentran en prisión, pues en esas circunstancias la alimentación se convierte en un elemento susceptible de ser empleado como tortura. La escena en la que Arcaláus pretende torturar a Amadís y sus compañeros valiéndose de la sed suscitada por la comida ofrecida se sitúa en las profundidades de una torre, dentro del castillo del mago y caballero traidor (1059).

El famoso episodio que se ubica en la Peña Pobre incluye alusiones a las comidas del protagonista, que vive y se alimenta en la casa del ermitaño que le ha acogido.¹¹ Poco antes de su encuentro con el hombre santo el escudero Gandalín ha intentado que Amadís coma una empanada en el bosque durante una parada en el camino. La alimentación en exteriores alcanza su expresión más eminente en las comidas y cenas de Beltenebros al aire libre en un *locus amoenus* tópico: “. . . porque debaxo de aquellos árboles, al pie de los cuales las fuentes nascían, les davan de comer y cenar, acogiéndose en las noches a su alvergue que en el lugar tenían” (746).

La excursión de caza a la floresta, en el paraje de la Fuente de las Siete Hayas, incluye la comida del rey en una de las tiendas que allí se han situado (1109). Paradójicamente, aunque se alude a los animales cazados durante la jornada, no se incluyen en el menú. Por una parte, el bosque es tierra del rey, quien se reserva el disfrute de los recursos que provee, en especial el de la caza y, por otra, representa en el imaginario occidental el equivalente de lo que en Oriente representa el desierto, siendo por ello espacio singularmente apropiado para el desarrollo de la aventura (Le Goff 86). No obstante, en este episodio, quizá por la datación tardía de la obra, aparece como un espacio invadido por la civilización y la corte. Incluso la naturaleza salvaje parece un tanto domesticada. Quizá no se alude al uso de la caza en la comida posterior precisamente para dejar bien claro que el rey y los caballeros no van de caza para comer, sino para divertirse.

¹¹ La Iglesia insiste por entonces en la parábola de Lázaro, predicando la hospitalidad y recordando que es un acto de misericordia dar de comer al hambriento. Los eremitas dan ejemplo reservando la austeridad para sí mismos mientras ejercen la hospitalidad con otros (Henisch 3-13).

Seguramente el convite campestre más recordado es la comida de Oriana y Amadís tras la primera relación sexual de la pareja:

... dieron buena orden de guisar cómo comiessen, que bien les había menester, donde ahunque los muchos servidores, las grandes vaxillas de oro y de plata que allí faltaron, no quitaron aquel dulce y gran plazer que en la comida sobre la yerva ovieron. (575)

La descripción de la comida alude a las fiestas de boda, parte obligada de las cuales es la celebración del banquete. La alusión a este, reflejo de la realidad social, se convertirá en un tópico del género de los libros de caballerías del que *Amadís* constituye la obra fundacional (Cuesta Torre, “Las fiestas de bodas”), pero se encontraba ya en la materia artúrica, donde se relata el banquete de bodas del mismo Arturo (véase *Baladro del sabio Merlín*, caps. 308-309). La celebración íntima y campestre del “banquete” de boda en un entorno ajeno a la corte remarca el carácter secreto de la ceremonia, su naturaleza privada y su realización al margen de las normas religiosas y sociales.¹²

La cena en la cámara encantada de la Ínsola Firme constituye también un banquete de bodas, esta vez público y de acuerdo con el ceremonial, y da inicio a otra actividad nocturna por parte de las parejas que se han casado, estableciéndose de nuevo una asociación entre el placer de la mesa y el sexual (1627).

En alguna ocasión la comida se produce en un escenario más singular y atípico, como ocurre con la que tiene lugar en el corral de Branduleta, como colofón a la actividad amorosa de la dama y Galaor: “Las mesas puestas y todo adereçado, salieron Galaor y la donzella al corral, y debaxo de un árbol que allí estava les dieron de comer” (498).

En el exterior, en los portales de la huerta, se celebra igualmente otra comida en la que Amadís y sus amigos agasajan a los reyes invitados a la Ínsola Firme:

¹² Justina Ruiz de Conde comenta la escena como un ejemplo del tema del matrimonio secreto, típico de los libros de caballerías. El matrimonio secreto substituye tanto en *Amadís* como en los libros de caballerías posteriores las funciones que cumplía el amor adúltero en las obras artúricas (Cuesta Torre, “Gloria y pecado” 175)



Amadís había mandado poner las mesas en aquellos portales muy ricos de la huerta; y allí hizo comer toda aquella compañía muy ricamente con tanta abundancia de viandas y vinos y frutas de todas maneras, que muy gran maravilla era de lo ver, cada uno según su estado lo merecía, y todo era fecho mucho por orden. (1608)

Los banquetes en el entorno de un jardín o huerta revelan un gusto por los espacios exteriores y por la naturaleza que es ya renacentista y que convertirá este tipo de escenas en un tópico del género de los libros de caballerías (Guijarro Ceballos). Por otra parte, al ser la huerta un lugar habitual para el encuentro amoroso en la literatura de fines de la Edad Media y del Renacimiento (basta recordar el huerto de Melibea en *Celestina*), ese espacio erótizado parece adecuado también para las comidas que sirven de preludio a la actividad sexual. La comida verdadera precede y anuncia la comida simbólica en la que el plato principal es el cuerpo femenino.

Frente a *Amadís*, en *Zifar* faltan como escenarios de la alimentación la prisión y la casa del guardabosques, y no existen los oportunos castillos para acoger al caballero andante durante su itinerancia: de forma mucho más realista los personajes tienen que aguzar su ingenio para conseguir alimentarse durante el viaje por sus propios medios. Por otra parte, el hambre es suficiente para instigar al escudero del protagonista a robar unos nabos de una huerta (*Libro del caballero Zifar* 171). Los personajes de *Amadís* no pasan hambre (el CORDE señala seis usos de *hambre* y cuatro de *fambre* en esta larguísima obra, y varios de ellos son metafóricos), lo que se explica porque Rodríguez de Montalvo evidencia así su estatus social superior y por el contexto de recepción de la obra, publicada en un periodo de histórica abundancia alimenticia que se extiende desde el fin de la peste negra del siglo XIV hasta la primera mitad del siglo XVI.

La narrativa artúrica castellana incluye tanto escenarios de comidas de interior, en palacios, castillos, casas de floresteros o ermitaños o prisiones, como escenarios de exterior a la orilla del camino, en el prado o en el bosque. *Amadís* ofrece una variedad pareja en cuanto a los lugares en los que se producen las escenas de alimentación, si bien se decanta claramente por los interiores a la hora de describir las cenas, e incluso en el caso de las comidas, también puede advertirse un predominio de estos. En cualquier caso, apenas

queda un espacio en el que se desarrolle la acción de la obra y en el que no tenga lugar una comida: las cortes de Lisuarte y Perión, la Ínsola Firme, los castillos del camino, la huerta, el prado, el bosque, la tienda, la casa del ermitaño. La comida se hace omnipresente y no deja de hacerse referencia a ella incluso en escenarios en los que lógicamente podría faltar, como la prisión, la árida Peña Pobre o el mismo camino.

¿Cuándo comer? Los horarios de la alimentación

Durante los siglos XII y XIII la costumbre europea establecía una comida principal, a mediodía, después de oída la misa (Henisch 16-27), y así lo reflejan los textos artúricos castellanos (Cuesta Torre, “Todos los altos hombres” 183-84). En cualquier caso, los caballeros andantes no debían comer más de una vez al día, aunque a diferencia de los artúricos, los protagonistas de *Zifar* suelen realizar la comida principal al finalizar la actividad diurna (Cuesta Torre, “E fueron luego puestas las mesas” 137). La cena, por su parte, antecede en poco al final de la jornada, pues aparece con frecuencia asociada al sueño y, por lo general, a su término los personajes se retiran a dormir o, al menos, se acuestan. Serrano Larráyoz comenta que, a principios del siglo XV, en Hostal de Carlos III de Navarra se hacían dos comidas principales: el “yantar”, alrededor del mediodía, y la cena, al anochecer, a la luz de velas y candelas (257-62).

En *Amadís* se utiliza un vocabulario más restringido para especificar el tipo de comida que se va a realizar. Nunca se usa el vocablo *yantar*, que se refiere a la comida del mediodía. Se prefiere la utilización del verbo *comer*, más neutro en cuanto a su significado temporal. Sin embargo, como en dieciocho casos se usa “cenar”, ello da pie a suponer que en algunas ocasiones se ha utilizado “comer” como equivalente de “yantar”. La hora de la comida se establece al mediodía, y solo circunstancias excepcionales explican su retraso: la aventura en la que el rey Lisuarte encuentra al niño Esplandián postpone su comida dos horas.

El Rey, cavalgando en su caballo, se tornó por el sendero que allí viniera, y anduvo tanto, que llegó a las tiendas dos horas después de mediodía; y falló allí a don Galaor y a Norandel y Guilán el Cuidador, que llevaban entonces



con dos ciervos muy grandes que avían muerto, con que folgó y rió mucho, pero de su aventura no les dixo nada; y demandando los manteles para comer, llegó don Grumendán. (1107)

Resulta sorprendente la frecuencia con la que se menciona la actividad de cenar. Si se compara la frecuencia absoluta y relativa de los verbos *comer* y *cenar* en *Amadís* con la que se constata en los textos artúricos castellanos o en el *Zifar* (véase la Tabla 1), existe una diferencia notable.¹³ El texto que más se le aproxima es *Tirante el Blanco*, también conocido como *Traducción del Tirante*, que ofrece una relación bastante similar en cuanto a la proporción entre ambos términos, y la edición de 1501 de *Tristán de Leonís*, que emplea en mayor porcentaje que *Amadís* el término *cenar*. Ello puede deberse a un parecido interés por precisar el momento del día en que se produce la alimentación. Por otra parte, al igual que ocurre en *Zifar*, y a diferencia de los textos artúricos, la comida principal para los caballeros se sitúa al final de la jornada (Cuesta Torre, “Todos los altos hombres” 184; “E fueron luego puestas las mesas” 138-39). Así lo refleja el uso del término *cena*, que dobla en frecuencia al de *comida*. Sin embargo, la escasa mención de ambos revela la preferencia por la expresión de la actividad mediante el verbo que le es propio en lugar de perífrasis verbales que incorporen el nombre al lado de un verbo auxiliar. El mayor predominio de los vocablos *cena* y *cenar* en *Amadís* demuestra la preferencia por las comidas realizadas al llegar la noche y acogerse los caballeros al refugio ofrecido bien por ermitaños, bien por doncellas, dueñas o señores de castillos, bien por el monarca.

Sin embargo, ello no quiere decir que los personajes no ingieran alimentos a otras horas. El degustar el vino y las frutas, como se verá a continuación, puede producirse en cualquier momento del día y forma parte de la descripción de momentos de tranquilidad, relajación y festejo. Uno de estos, por ejemplo, precede a la mención de la cena de las bodas colectivas de la Ínsola Firme (1608).

¹³ En el apéndice el lector encontrará tablas comparativas de las referencias al nombre de las comidas, los alimentos, utensilios y mobiliario que aparecen en los textos artúricos castellanos, en el *Zifar* y en *Amadís*.

¿Qué comer? Los alimentos, su naturaleza y su cantidad

Como observa Gutiérrez García, en los banquetes de *Zifar* y *Amadís* no es habitual la mención de los alimentos consumidos (753). En el conjunto de obras caballerescas constituido por las narraciones artúricas castellanas y *Zifar*, *Amadís* no destaca en cuanto a los alimentos mencionados. Apenas deja conocer los productos concretos que ingieren los personajes, prefiriendo el uso de vocablos de un significado muy extenso, como *viandas* para referirse a todo tipo de alimentos, o, en menor medida *manjar* o *manjares*, termino apropiado para mencionar cualquier cosa que se pueda comer. *Vianda* suele referirse en mayor medida a la carne, pues precisamente la voz *carne* o su plural, no suele emplearse en su significado de comida, y a menudo alude a la propia carne de los personajes. El término francés *viande* hace referencia a la carne, tanto de animales terrestres como de aves, aunque en castellano *vianda* conserva su sentido etimológico de *viveres*, recogido ya por Covarrubias (s.v.). Algo parecido sucede con las frutas, mencionadas en cinco ocasiones (y una más en singular), pero que solo son consideradas como alimento en dos de ellas, sin que tampoco se concrete su naturaleza. Las frutas gozaban en la época de una alta consideración que las convertía en delicados manjares muy apropiados para la mesa noble (García Marsilla 204-05). Efectivamente, una de las alusiones a las frutas va acompañada de la afirmación de que cada uno recibió comida “según su estado lo merecía” (1608), subrayando la correspondencia entre la calidad del comensal y la alimentación recibida.¹⁴

En cuanto a la distribución de los términos, se utiliza *manjar* con mayor frecuencia cuando el relato se refiere a productos presentados a la mesa, mientras *vianda* suele emplearse para hablar de provisiones, o de alimentos almacenados. Efectivamente, un aspecto que destaca en *Amadís* y que lo diferencia en gran medida tanto de *Zifar* como de las obras artúricas castellanas, es la preocupación que manifiestan los personajes por allegar

¹⁴ En los siglos XIV y XV se aceptan teorías científicas formuladas unos siglos antes según las cuales las frutas de los árboles se encuentran en la cúspide de la escala alimentaria vegetal, al igual que las aves en la animal, y, por lo tanto, corresponde su consumo a los nobles, que se encuentran en la cúspide de la jerarquía humana (Montanari, *El hambre y la abundancia* 91-94).



las provisiones necesarias para el ejército (972, 1011, 1021, 1038, 1452) o la flota (1125, 1199, 1236, 1419) o la justificación de la rendición por falta de viandas (1022). Sobresale, por el uso de un topónimo parlante, el caso de la villa llamada Alimenta, a cuyos habitantes se ordena, bajo la amenaza de grandes castigos, que envíen “toda la más vianda que pudiesen al real” (1596). Esta preocupación por las viandas ha de verse como una muestra más del interés de Rodríguez de Montalvo por la estrategia bélica (Cuesta Torre, “Realidad histórica”).

Y por esta causa mandó alçar todas las viandas, assí de ganados como de todo lo otro, a la parte de aquella comarca, y que la gente de las aldeas y lugares flacos se acogiesen a las cibdades y villas, y las velassen y rondassen, y se no partiessen de allí hasta que la batalla passase. (1452)

Entre los alimentos mencionados en *Amadís* con un término general se encuentran los letuarios o electuarios (Kane comenta los del *Libro de buen amor*), que también aparecen en el *Cuento de Tristán*, *Tristán de Leonís* y *Lanzarote del Lago*. La *Traducción del Tirante* menciona varios de ellos (véase la Tabla 2), como el diacitrón y otras muchas exquisiteces, ofreciendo buen ejemplo de las diferencias entre la narrativa caballeresca catalana y la castellana advertidas hace tiempo por Martín de Riquer.¹⁵

Amadís no describe el tipo de letuario en ninguna de las dos ocasiones en que lo menciona. Además, en la primera de ellas el letuario forma parte de un sueño profético (729), y en la segunda, es el término de una comparación (962), por lo que nunca constituye un alimento ingerido por los personajes.

En cuanto a alimentos concretos, el pan y el pescado se mencionan ambos en dos ocasiones. Anita Guerreau-Jalabert distingue la alimentación caballeresca por la presencia de un triángulo de alimentos: pan, vino y carne. A este triángulo opone el de la alimentación eremítica, conformada por el pan, el agua y las hierbas o vegetales (36-39). Los textos artúricos castellanos mantienen esta distribución, eliminando la mención a las

¹⁵ La variedad de alimentos mencionados puede observarse en la lista ofrecida por Tudela i Villalonga y Castells i Puig (694-95).

hierbas, que únicamente se emplean por sus propiedades, generalmente mezcladas con vino (Cuesta Torre, “Todos los altos hombres” 185).¹⁶ El pescado, sin embargo, no se usa en los textos artúricos castellanos, salvo en una ocasión, y eso tan solo en un voto de no comer “pescado ni carne sino pan y vino muy pobremente”, hecho por una doncella en penitencia por su comportamiento anterior (*Lanzarote del Lago* 199). No sucede lo mismo en *Zifar*, donde el consumo de pescado resulta característico en dos escenas de alimentación que se producen en el episodio de la estancia del protagonista con el ermitaño (Cuesta Torre, “E fueron luego puestas las mesas” 141). Las dos referencias al pescado en *Amadís* alcanzan relevancia porque se producen también en el contexto de la alimentación eremítica, durante la estancia del héroe en la Peña Pobre (708 y 730), pero solo la primera de las dos menciones tiene relación explícita con una comida realizada por el caballero, ya que la segunda se refiere a la pesca que realiza Amadís en compañía de los sobrinos del ermitaño, aunque se supone que después se alimentarán del resultado de ella: “El hombre bueno le dio la bendición y luego dixo bísperas, y sacando un dobler de pan y pescado dixo a Amadís que comiesse” (707-08).

En la materia artúrica castellana los alimentos más mencionados son el pan y, con menor frecuencia, el vino, frecuentemente asociados, formando un conjunto cuyo significado teológico invadía la vida de las gentes medievales (Castro Martínez 121; Montanari, *Alimentazione e cultura* 26-27). La frecuencia de alusiones muestra la consideración que tienen en la Edad Media como elementales para el sustento humano (véase la Tabla 2).¹⁷ Sin embargo, en *Amadís* no se especifica la calidad del pan, aspecto que diferencia el consumo de la nobleza y los ricos, que usan el pan blanco de trigo, y de los pobres y campesinos, que utilizan panes elaborados con centeno y otros cereales (Montanari, *El hambre y la abundancia* 39-41; García Marsilla 200-

¹⁶ Existe una excepción en *Demanda del Santo Grial*: “Yvaín llega al anochecer a una ermita donde recibe un poco de vino, hierbas crudas recogidas del huerto y agua de una fuente” (192). Sobre el vino en la literatura caballeresca castellana, desde los textos medievales a los libros de caballerías, véase Ferrario de Orduna.

¹⁷ El pan y el vino suponían una importante parte del gasto doméstico (Izquierdo Benito 94). Para su significado simbólico en la literatura española, véase Germán Orduna.



01). Tampoco son frecuentes las alusiones al vino, mucho más reducidas en número que en *Zifar*, *Cuento de Tristán*, *Tristán de Leonís* y *Lanzarote del Lago*, a pesar de la mayor extensión de la obra. Sin embargo, la abundancia de vinos forma parte de la descripción de los ágapes de la Ínsola Firme, donde acompañan a las frutas y otros manjares (1627) o viandas (1608), o al pan y la carne (1320).

Finalmente los novios y novias, y los Reyes, y los que allí cupieron, folgaron y comieron en la cámara, donde muchos y diversos manjares y frutas de muchas maneras y vinos fueron muy bien servidos. (1627)

En medio de semejante vacío e imprecisión a la hora de mencionar los alimentos que nutren a los protagonistas, sorprende la aparición por tres veces del término *empanada*, aunque esto sucede únicamente en dos episodios.¹⁸ La primera empanada, de la cual no se precisa el relleno, se la ofrece a Amadís su escudero Gandalín, viendo el estado de desfallecimiento del caballero tras haber recibido la carta celosa de Oriana: “Gandalín curó de los cavallos y tornó a él y rogóle que comiese de una empanada que traía, mas no lo quiso hazer” (703). Amadís se niega por dos veces a comer, es decir, a sustentar una vida que le resulta vacía sin el amor de su dama: rechazando primero la empanada ofrecida por Gandalín y después el pescado y el pan que le entrega el ermitaño manifiesta el síntoma de la falta de apetito producida por la enfermedad del *amor hereos*, aunque cede ante la autoridad del hombre santo. En cualquier caso, el alimento que ingiere es el que simboliza la penitencia y no el que simboliza la vida errante y aventurera.

La segunda empanada, rellena de tocino, forma parte de la tortura que planea Arcaláus, quien ordena proporcionar a sus prisioneros una alimentación destinada a aumentar su sed, sin proveerles de bebida. El tocino, sin embargo, es un alimento graso y, por ello, muy valorado en la cultura medieval que mide la calidad de la carne en relación a la grasa que

¹⁸ Las empanadas se encuentran entre los productos más significativos de la nueva cocina internacional europea que triunfa a mediados del siglo XIII, con enorme éxito en el ámbito urbano (Montanari, *El hambre y la abundancia* 71-72). Por su forma es un alimento especialmente adecuado para consumir durante los viajes. Esta forma de preparación del alimento era bien conocida en la Castilla del siglo XV (Villena 166).

posee. Es decir, Arcaláus, como dueño de un castillo y señor feudal, ofrece a sus invitados forzosos un manjar apropiado a su condición de caballeros: caro y considerado apropiado para la actividad bélica que desempeñan. Se burla de ellos entregándoles una delicia que no pueden comer si no quieren sufrir más a causa de la sed. Una vez que el mago se va, su sobrina, más compasiva, tiene ocasión de hacer llegar a los prisioneros otros alimentos más convenientes: un barril de agua, vino y, la tercera empanada mencionada en la obra, cuyo relleno tampoco se especifica (1059). Esta escena, en la que una dama alivia el hambre del caballero prisionero, recuerda ampliamente otra de *Lanzarote del Lago* en la que la hija de Matamás socorre a Sagramor, que está en prisión a pan y agua por orden de su padre, con pan, vino y un capón que le pasa por una ventana (253).

Al igual que en la materia artúrica castellana y en *Zifar*, en *Amadís* se insiste en la abundancia y variedad de las viandas, frutas y vinos consumidos en los castillos y banquetes. Estas fórmulas de encarecimiento excusan de precisar la naturaleza de los alimentos y abrevian la descripción de las comidas, demostrando que no interesa resaltar los alimentos en sí mismos, sino la opulencia de la mesa, símbolo a su vez de la riqueza de los personajes que proporcionan el banquete o comida, y el hecho de que se produzca el ritual de la alimentación como parte de otros rituales, por ejemplo, la celebración de las bodas en la *Ínsola Firme*. Por el contrario, en las cenas que tienen lugar en la casa de un ermitaño, se resalta la pobreza de estas: “ovieron muy pobre cena” (421, 558). En la sociedad de la baja Edad Media el contraste en los hábitos alimentarios entre los grupos privilegiados y el estamento inferior era radical, pues se pasaba de los platos complejos, refinados y abundantes de la alta nobleza y clerecía a lo escaso de sopas y bodrios de los sectores marginales y mendigos de las ciudades y campesinos pobres (García Marsilla 77-78). Obviamente, a Rodríguez de Montalvo le interesa caracterizar los convites cortesanos por su opulencia como prueba del poder del anfitrión y también, indirectamente, puesto que se le ofrecen, como prueba de la superioridad del caballero agasajado, mientras que en el caso de los ermitaños pretende mostrar, a través de la escasez de su mesa el compromiso religioso y la vida de penitencia. El héroe, capaz de adaptarse a una y otra situación alimenticia, demuestra así en los primeros cortesía y



refinamiento, y en los otros humildad cristiana y capacidad de sufrimiento, soportando con paciencia el escaso menú.

¿Quiénes? Anfitriones, comensales, servidores y artistas

Tanto en la materia artúrica castellana como en *Zifar* los protagonistas intervienen en dos tipos de escenas de alimentación: las cotidianas y los banquetes. En las primeras se unen con frecuencia al héroe otros caballeros andantes y, ocasionalmente, otros personajes relacionados con ellos: el señor o señora del castillo en el que se aloja, el ermitaño o el florestero. Este último personaje ha desaparecido en los convites de *Amadís* y de *Zifar* (Cuesta Torre, “E fueron luego puestas las mesas” 136). Pero, al igual que en *Zifar*, en *Amadís* se introduce el hospedaje del protagonista por el ermitaño y se mencionan las comidas realizadas en común, en las que el pescado es el alimento destacado.

En cuanto a las numerosas ocasiones en las que el protagonista u otro caballero descansa en el albergue proporcionado por algún señor o, con más frecuencia, dama o doncella señora de algún castillo, tanto la materia artúrica castellana como *Zifar* ofrecen numerosos precedentes. *Amadís* proporciona algunos detalles de estas estancias: la cena se ofrece en la misma cámara en la que se ha de dormir y, seguidamente, la velada continúa con algún entretenimiento.

Luego les tomaron los cavallos, y subieron a ellos a una rica cámara que sería veinte codos en alto de la tierra. Y faziéndolos desarmar, les traxeron ricos mantos que cubriessen; y desdeque ovieron hablado con la muda y con las otras donzellas, traxéronles de cenar, y fueron muy bien servidos. Y ellas se fueron a sus aposentamientos, mas no tardó mucho, que luego bolvieron con muchas candelas, y istrumentos acordados para les dar plazer; y quando fue tiempo de dormir, dexáronlos y fuéronse. (1054)

Tanto los alimentos como el espectáculo musical corre a cargo esta vez de la anfitriona y sus doncellas. En otras ocasiones, el alojamiento y la preparación del festín por parte de la señora del castillo precede al encuentro amoroso (498). El ofrecimiento de comida va seguido del ofrecimiento del mismo cuerpo de la anfitriona, por lo que la alimentación alcanza en estas escenas un valor simbólico de tipo erótico.

En *Zifar* y, por lo general, en la materia artúrica, no existen escenas de alimentación únicamente femeninas, en las que las mujeres conversen al tiempo que comen. Una notable excepción a esta norma la constituye el relato de la conversación entre Ginebra e Iseo sobre las cualidades de sus respectivos amantes al quedarse a solas, tras finalizar el convite en el castillo de la Joyosa Guarda (*Tristán de Leonís* 121-22; el pasaje falta en *Cuento de Tristán* 258). *Amadís*, a diferencia de estos, incorpora numerosas menciones a las comidas de las damas y a las escenas de conversaciones femeninas: “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 agradava” (1396).

En el caso de los banquetes, mucho más ritualizados, los protagonistas de las escenas de alimentación suelen ser el monarca y sus caballeros o los caballeros y reyes visitantes:

A esta sazón era ya tiempo de cenar, y quedaron con el Rey aquellos dos Reyes y otros muchos cavalleros, a quien dieron en la cena muchos y diversos manjares, como en mesa de tal hombre y que tantas vezes lo había dado y por costumbre lo tenía. (1569)

A la descripción habitual de estas escenas en la materia artúrica castellana *Amadís* añade la alusión al espectáculo que a veces acompaña a la cena y la relación ocasional entre comida y sexo. Como en aquellas, se precisa quienes son los comensales, la abundancia y diversidad de manjares y, en más raras ocasiones, qué lugar ocupan en la mesa los convidados y quienes les sirven. En el conjunto de los banquetes descritos en la obra destaca la aventura de la sierpe y los leones del banquete en la *Ínsola Firme*, en la que se halla una de las descripciones más pormenorizadas en cuanto a la disposición de los comensales: las dueñas y doncellas comen por separado en la torre alta, desde cuyas ventanas ven la sala en la que celebran su banquete los caballeros, que se sitúa abajo (910).

Al igual que en *Zifar* y en los textos artúricos, la proximidad de los comensales a la mesa del rey constituye un indicio del aprecio en el que son tenidos por el monarca:



Y assí se fizo, que en la sala adonde él comía los fizo assentar a una mesa en fruenta de la suya, donde comían su sobrino Giontes y don Guilán el Cuidador y otros cavalleros preciados, que por su valor estremadamente se les fazia esta grande honra entre todos los otros, que dava causa a que su bondad creçiesse, y la de los otros, si tal no era, procurar de ser sus iguales, porque en igual grado del Rey su señor fuessen tenidos. (955)

Ni *Zifar* ni *Amadís* se hacen eco de la propuesta de la mesa igualitaria, representada en los textos artúricos mediante la Mesa Redonda. A los autores castellanos les interesa reflejar la idea de que el poder y el honor dimanan del rey, no destacar la hermandad de los miembros de la caballería, ni mucho menos la hermandad de los caballeros con el rey, en cuanto caballero, porque este siempre se encuentra en un nivel superior. Por ello, el rey puede manifestar su poder al elevar a un determinado personaje mediante el gesto de hacer que coma a su lado. Esta forma de hacer visible el favor real se practicó en la corte castellana. Juan II de Castilla manda comer en su misma mesa al arzobispo de Toledo y a Doña Beatriz, hija del rey Dionís y tía del rey (Valles Rojo 70).

En época de los Reyes Católicos, los oficios cortesanos relacionados con la alimentación eran muy numerosos: mayordomo mayor, copero, cocinero, maestresala, despensero mayor, camarero mayor, mozo de cámara, trinchante (Valles Rojo 47-48). Sin embargo, los personajes que sirven la mesa no suscitan el interés del narrador de *Amadís*, que suele expresarse en forma impersonal para aludir al servicio de la mesa: “levantados los manteles” (1282), “fueron servidos de muchos y buenos manjares” (906), “dieron en la cena muchos y diversos manjares” (1569), “Amadís había mandado poner las mesas” (1608), “traídas las mesas” (1627). Quienes ponen las mesas, alzan los manteles, o sirven los manjares son unos servidores que permanecen opacos para el lector, que nada sabe acerca de ellos. De nuevo la excepción se produce en el banquete ofrecido a Briolanja en la Ínsola Firme, en la que se detalla que el servicio de las mesas de las dueñas y doncellas es efectuado por mujeres, mientras los caballeros son servidos por hombres. Al igual que en la materia artúrica castellana y *Zifar*, donde en las grandes celebraciones se indica que el servicio de mesa es efectuado por personajes eminentes

(Cuesta Torre, “Todos los altos hombres” 189; “E fueron luego puestas las mesas” 145), tal y como sucedía, por otra parte, en situaciones históricas contemporáneas –Diego López Pacheco, Marqués de Villena, ayudado de tres maestresalas sirve una cena a Isabel la Católica y al Duque de Cabra en Vitoria (Valles Rojo 70-71)– en el convite amadisiano se menciona la clase social de estos servidores: caballeros y damas y doncellas de la tierra (910).

Un ingrediente más de la narración de los banquetes es la expresión del número de platos servidos. *Amadís* solo alude a la existencia de varios platos en el banquete ofrecido a Briolanja, en el que un acontecimiento prodigioso tiene lugar cuando se sirve el segundo manjar (910). Otro elemento indicio del lujo y la sofisticación de los hábitos alimenticios es la aparición de juglares, músicos o cantantes, con la que el autor pretende reflejar la realidad: en el mencionado convite de López Pacheco a Isabel de Castilla “al entrar cada plato rompían en música más de cuarenta trompetas, veinte atabales y tres coblas de ministriles altos” (Valles Rojo 71). Los banquetes de *Zifar* destacan en este sentido: el banquete ofrecido al Caballero Atrevido termina con la intervención de juglares músicos, saltimbanquis y maravillosos funambulistas (243). De forma similar, aunque más modesta, pues no se trata del colofón a un gran banquete, sino de una velada casi íntima, la artera doncella muda de *Amadís* proporciona a los caballeros un entretenimiento musical tras la cena en su castillo (1054). *Amadís*, por su parte, hace venir trasechadores para entretener a sus invitados tras la cena.

Todos cenaron aquella noche en la posada del rey Perión, que Amadís mandó que allí lo aparejassen, donde fueron muy bien servidos y abastados de todo lo que a tal menester convenía donde tantos y tan grandes señores estaban. Después que cenaron vinieron trasechadores que hizieron muchos juegos, de que hovieron gran plazer hasta que fuera ya tiempo de dormir, que se fueron todos a sus posadas salvo Amadís, a quien el Rey su padre mandó quedar porque le quería hablar algunas cosas. (1574-1575)

No obstante, el entretenimiento de los banquetes no depende a veces de quien convida, sino que viene proporcionado por la magia. Cuando Briolanja llega a la Ínsola Firme, el banquete que se celebra en su honor se ve interrumpido por el combate de la sierpe y los leones, que ameniza la comida



ofreciendo sorpresa y asombro a los comensales, los cuales abandonan la mesa para acudir a ver el espectáculo y solo retornan a ella una vez que este ha terminado:

. . . y cuando les pusieron delante el segundo manjar, oyeron silvos muy grandes en la cueva, y salía fumo caliente, y no tardó mucho que salió una gran serpiente y púsose en medio del palacio con tanta braveza y tan espantosa, que no había persona que la mirar osasse; y lançava por la boca y las narizes gran fumo, y hería con la cola tan fuerte, que todo el palacio hazía estremeçer. Y luego en pos ella salieron de la cueva dos leones muy grandes, y començaron entre sí una batalla tan brava y tan esquivia, que no ay coraçón de hombre que se no espantasse. Estonces los cavalleros y la otra gente, dexando las mesas, salieron del palacio con la mayor priessa que podían. (910)

Este tipo de entretenimiento mágico que substituye el espectáculo artístico como medio para amenizar los banquetes y divertir a los comensales va a convertirse en tópico en aquellos libros de caballerías que se inspiran en *Amadís* (Guijarro Ceballos 241-48).

En *Amadís*, las menciones a comidas y convites son muy frecuentes, pero muy poco descriptivas. En ello contrasta con *Zifar*, cuyas descripciones de convites son contadas, pero muy detenidas. Así y todo, la obra ofrece suficientes datos al lector para percibir que este tipo de escenas no son discordantes con la realidad de la época.

¿Cómo? Los utensilios y el mobiliario

La riqueza del mobiliario y de los utensilios usados, un aspecto importante en la descripción de los banquetes del *Zifar* (Gutiérrez García 753), apenas se refleja en los textos artúricos, entre los que *Lanzarote* constituye una relativa excepción por la diversidad de utensilios y por el número de menciones a estos (Tabla 3).

En cuanto a los utensilios utilizados, *Amadís* presenta una pobreza similar o mayor incluso que la de los textos artúricos castellanos, que tampoco reflejan la enorme variedad existente en la mesa medieval. *Amadís* destaca dos elementos únicamente: la mesa y los manteles. Como la mayor parte de las obras del grupo artúrico, *Zifar* no menciona el mantel o manteles a pesar

de que era un elemento imprescindible en la época debido a la necesidad de cubrir las tablas que servían de mesa, que se ponían y quitaban en cada comida, ya que el comedor se usaba también como sala de estar o dormitorio (Henisch 97). Existían varias clases de manteles según la categoría de los comensales, pudiendo ser lisos o estar decorados con motivos ornamentales (Henisch 148-52). Por ello es bastante sorprendente la escasez de menciones en la materia artúrica castellana, pero se presupone su existencia en los casos en los que se dice que se cubrieron las mesas (por ejemplo, en *Demanda del Santo Grial* 167-68), aunque no se nombre el elemento expresamente. *Amadís* amplía considerablemente las referencias a los manteles que pueden encontrarse en *Lanzarote*, aunque disminuye las relativas a la mesa o mesas (véase la Tabla 3). Sin embargo, ni unas ni otras son descriptivas: *Amadís* se limita a referirse a estos elementos en perífrasis alusivas al comienzo o el final de la comida: “puestas las mesas” (529, 910), “dexando las mesas” (911), “alçadas las mesas” (231), “alçados los manteles” (1085), “poniendo los manteles” (483). En varias ocasiones la referencia a la mesa o el mantel constituye en realidad una manera indirecta de aludir a la hora o momento del día: “demandando los manteles para comer” (1107), “a la hora que los manteles al Rey querían poner” (453), “y a tal ora que ya las mesas eran puestas” (903).

Las únicas referencias en el *Amadís* a la vajilla se encuentran en una disquisición moralizante del narrador que nada tiene que ver con los acontecimientos del relato, en la que se mencionan los platos de tierra del cónsul romano Fabricio (956), y en la alusión a las ricas vajillas de oro y plata ausentes del improvisado convite de boda de Amadís y Oriana (575). La copa se menciona casi por casualidad y una única vez en un episodio en que una doncella ladrona pide a su escudero que vaya a por su copa al batel en el que viaja para que se lleve disimuladamente la espada de Amadís (864). No se proporciona ningún dato acerca del material del que está hecha, su adorno, tamaño o forma. El cuchillo, mencionado en tres ocasiones en un mismo episodio (1534), se emplea como arma y no como utensilio de mesa.

Frente al *Zifar*, el *Amadís* se caracteriza por la escasa precisión del conjunto de las descripciones de escenas de alimentación, sin apenas elementos



característicos. Incluso los pocos que se mencionan carecen de descripción, de forma que el lector desconoce las características que presenta la única copa mencionada, y nada individualiza los numerosos manteles y mesas. La pobreza descriptiva es incluso mayor que la que ofrece la materia artúrica castellana, pues aquélla detallaba al menos las características del Grial y de su mesa (Cuesta Torre, “Todos los altos hombres” 188).

¿Por qué incluir escenas de comidas?

A pesar del poco interés que parecen suscitar en Rodríguez de Montalvo las escenas de alimentación, *Amadís*, es pródigo en ellas. ¿Por qué las incluye, entonces? ¿Qué motivo le induce a referir al lector una y otra vez que los reyes, caballeros y damas comen o cenan, que se sientan a la mesa, mandan poner la mesa o traer las mesas o demandan los manteles para comer? En la mayor parte de los casos la única respuesta es que la comida enmarca el relato en lo cotidiano, en lo habitual. Este elemento de lo cotidiano se destaca el prólogo, donde Rodríguez de Montalvo juzga las historias de los griegos y romanos a la luz de “aquella que cuasi cada día vemos y passamos” (223). Las escenas que anteceden o suceden a las de alimentación alcanzan de este modo un mayor relieve, ofreciendo el contrapunto de algún suceso extraordinario, bien porque en sí mismo lo sea, bien porque de este modo se presente a las sospechas del lector, creando suspense.

Hablando en esto los llamaron de parte del Rey, y fueron allá; y halláronlo que quería comer, y hízolos sentar a una mesa donde estavan otros cavalleros de gran cuento, y poniendo los manteles, entraron por la puerta del palacio dos cavalleros, y fincaron los inojos ante el Rey, y él los saludó. (483)

El suceso consistente en la llegada de unos caballeros ante el rey, que en sí mismo no tiene nada de anómalo, al interrumpir la escena cotidiana crea expectación en el lector, proporcionando la impresión de que algo extraordinario va a ocurrir, poniendo fin a la monotonía de la rutina. El mismo motivo subyace a la interrupción de la comida con la aventura de la pelea de la sierpe y los leones que se produce en el ya mencionado banquete de la Ínsola Firme (910).

Por otra parte, cualquier alusión a comidas o cenas supone una referencia

al tiempo interno del relato, pues conecta la escena con un momento concreto de la jornada, ofreciendo un marco temporal a los acontecimientos y produciendo así en el lector una impresión de transcurso del tiempo, de secuencialidad y de periodicidad. En la escena anterior, la referencia a la comida crea un anclaje temporal: es el mediodía.

Además, como cualquier otra referencia al cuerpo, al ámbito de lo físico, establece la carnalidad de los protagonistas, su humanidad. Al igual que cuando se habla de las heridas que sufren los caballeros y el tiempo que requieren para recuperar la salud, de los cuidados que necesitan o de los momentos que destinan al sueño, las alusiones a la alimentación convierten a los entes de ficción en personajes literarios de carne y hueso.

La cotidianidad, la repetición de hitos periódicos como son las comidas, la presentación de los personajes como seres físicos, todo ello contribuye a proporcionar esa impresión de verosimilitud tan necesaria en una obra en la que la intervención de lo maravilloso y la magia es hartamente frecuente. ¿Sin este contraste, cómo podría distinguirse el carácter extraordinario de lo maravilloso? ¿Serían igualmente moralizantes las hazañas caballerescas del héroe si este no fuera humano? La finalidad ejemplar que Rodríguez de Montalvo busca para su obra, que etiqueta como historia fingida en el prólogo inicial (223), quedaría en entredicho.

En otras ocasiones la inclusión de una escena de nutrición tiene una finalidad narrativa más concreta. Por ejemplo, aparece como preludeo a la conversación privada como la ya citada del rey Perión con Amadís, (1574-75), en función similar a la que adopta en *Enrique fi de Oliva*, donde la celebración de la comida es utilizada reiteradamente como fase introductoria a la confidencialidad y la confianza entre quien la ofrece y quien la recibe” (Cuesta Torre, “El pan y el vino” 169). O bien se trata de una introducción al discurso público: “Pues aviendo todos con gran plazer comido, y levantados los manteles, Amadís les rogó que ninguno de su lugar no se moviesse, que les quería fablar, y ellos lo fizieron assi” (1282).

En estos episodios el ofrecimiento y la provisión de alimentos cumple la función de mostrar la hospitalidad nobiliaria, de una parte, y, de otra, la



de servir de marco a la sociabilidad, constituyendo la degustación de los alimentos una actividad previa a la conversación, especialmente a aquella que incluye asuntos difíciles de tratar o que implica haber logrado cierto grado de confianza entre los interlocutores, condición necesaria para la transmisión de la confidencialidad de un secreto, hasta el punto de que compartir comida y bebida es indicio suficiente en las fuentes judiciales francesas de los siglos XIV y XV para considerar a dos personas “compañeros” (Gauvard 327). Por ello, a veces el compartir comida tiene un valor simbólico: como muestra de paz y agradecimiento por no haber tomado venganza de los agravios que le hizo su marido, la esposa de Arcaláus convida a Amadís y a sus acompañantes (443).

En varios casos se establece una conexión entre las escenas de mesa y las de cama. Desde el campo de la antropología se han advertido asociaciones entre las actitudes culturales ante el sexo, la reproducción y la alimentación (Counihan, especialmente 61-75). En ese sentido son ilustrativos los pasajes de *Amadís* en los que se subraya el paralelismo entre la relación sexual y la ingestión de comida. El cuerpo femenino aparece como el alimento deseado por la sexualidad del varón, con un punto de vista netamente masculino. Como metáfora, la comida y el comer se usan alguna vez con sentido sexual, lo que no es una novedad en la literatura del momento.¹⁹ La asociación entre la comida y el sexo se encuentra presente en la citada aventura de Galaor en la que se identifica explícitamente a Brandueta con una vianda: “él codicioso de semejante vianda” (498). La carne femenina se presenta como un alimento listo para ser consumido por el caballero.

La comida antecede a la noche de bodas de las varias parejas de recién casados de la *Ínsola Firme* (1628) y sucede a los encuentros sexuales de Galaor y Brandueta y de Amadís y Oriana.

... y estaban don Galaor y la donzella, que Brandueta había nombre, solos hablando en lo que oídes, y como ella era muy hermosa y él codicioso de semejante vianda, antes que la comida viniese ni la mesa fuese puesta,

¹⁹ Dos de los artículos recogidos en *Être à table au Moyen Âge* (Peyrebonne y Heusch) inciden en los paralelismos entre comer y tener relaciones sexuales en *Celestina*. En *Tirant lo Blanch* el alimento funciona como metáfora del acto sexual (Ferrús Antón 13). La asociación entre sexo y comida se ve reflejada también en la literatura sapiencial castellana (Haro).

descompusieron ellos ambos una cama que en el palacio era donde estaban, haziendo dueña aquella que de antes no lo era, satisfaziendo a sus desseos. (498)

La relación amorosa entre Amadís y Oriana se encuentra desde el principio facilitada por la comida, ya que la soledad que la propicia se debe a la ausencia de Gandalín que va a adquirir alimentos a la villa – efectivamente, Amadís se levanta, por vergüenza, cuando este vuelve (573).

Los propósitos con los que se emplean las referencias a las comidas son similares a los que ofrece la materia artúrica castellana, con la excepción del simbolismo eucarístico de las escenas relativas al Grial, tema completamente ausente de *Amadís*. Todos los textos comparten la inclusión de escenas de alimentación para marcar el paso del tiempo o el momento del día, como introducción a una actividad posterior que es la que se detalla, especialmente antes de la inclusión de algún acontecimiento extraordinario o de una escena de amor, para proporcionar al relato mayor realismo, para servir de preámbulo a una aventura caballeresca que se inicia en la comida, o, en el caso de los banquetes cortesanos, como indicio de la generosidad real y de la función del monarca como dispensador de bienes. Los banquetes de *Amadís* comparten también el propósito fundamental de los de *Zifar*: la ostentación de la riqueza y el poder. Sin embargo, dicha ostentación no alcanza los niveles de *Zifar* porque Rodríguez de Montalvo renuncia a describir los elementos del banquete.

La alimentación en *Amadís* frente a los textos artúricos

Amadís es excepcional por el número y frecuencia de las alusiones a actos de alimentación, si bien, como se ha visto, ofrece por el contrario muy poca concreción a la hora de precisar la naturaleza de los alimentos consumidos o los utensilios y mobiliario empleados para ello. Se detiene un poco más en señalar la calidad de los comensales o la abundancia de comida y vinos, pero es evidente que el interés del autor se centra en otros aspectos. Las alusiones a los actos de alimentación se utilizan como un accesorio, un adorno a la descripción de situaciones, un marco al inicio o conclusión de episodios, una puesta en escena de los personajes, una ambientación verosímil.



En lo que se refiere a los comensales, los servidores, los lugares de la nutrición y el mobiliario, resulta patente la proximidad del texto a la materia artúrica castellana en la parquedad y el carácter genérico de las descripciones y el contenido de las mismas. Aunque la materia artúrica castellana no abunda tanto como *Amadís* en la mención a las comidas, tampoco ofrece muchos detalles. Las escenas de comidas resultan estereotipadas. Las obras artúricas ofrecen básicamente dos tipos de escenas de nutrición: las que se desarrollan durante el viaje, en el camino, en la floresta o en la ermita, y las que tienen lugar en la corte o en los castillos. Las primeras son elementales: sin servidores, con pocos comensales y pocos manjares, de los cuales se menciona a veces el nombre y que suelen estar constituidas por gallinas, capones, letuarios y fruta o, si son ofrecidas por un ermitaño, por pan y agua. En este último aspecto difieren de *Amadís* porque este es todavía más parco en detalles y apenas menciona alimentos concretos. Las segundas son, por lo general, banquetes y en ellas no se suele haber referencias a la naturaleza de las viandas ofrecidas, sino a la abundancia y calidad de estas, los servidores, la disposición de los comensales y el número de estos. La coincidencia de *Amadís* en este último tipo de escenas es muy amplia cuando se trata de banquetes laicos, pero en la obra de Rodríguez de Montalvo no existen banquetes de simbolismo eucarístico como los relacionados con el Grial.

Es posible diferenciar en el tratamiento del tema de la comida dos tipos de obras artúricas: las más relacionadas con el tema del Grial, procedentes de la Post-Vulgata artúrica (*Baladro del sabio Merlín*, *Demanda del Santo Grial* y los fragmentos editados por Pietsch), y las que desarrollan los amores adúlteros de Tristán y Lanzarote (*Cuento de Tristan*, *Tristán de Leonís* y *Lanzarote del Lago*), adaptaciones del *Tristan en prose* francés y de la Vulgata artúrica respectivamente. En las primeras, muchas de las comidas que se describen están en buena parte relacionadas con el tema del Grial y desarrollan el simbolismo religioso de los alimentos (pan y vino) y de los objetos empleados (mesa y escudilla del Grial). En las segundas, en las que el tema del Grial se encuentra restringido a episodios concretos, predomina el significado laico de los banquetes: como celebración del poder, de la alegría de la corte, de la abundancia proveída por el monarca, de la honra

del caballero, de la sociabilidad. Tanto en *Amadís* como en los *Tristanes* y *Lanzarote* castellanos se describen comidas en las que las damas participan, bien a solas con su amante, bien en banquetes, lo que revela la importancia concedida al tema del amor. Las comidas del camino destacan, por su parte, la sacrificada vida del caballero andante, y no faltan alusiones a la posibilidad o la realidad del hambre.

En *Amadís* falta el significado religioso de la alimentación, excepto en las alusiones a la vida penitencial de los ermitaños, y desaparece por completo el tema del hambre, a la que se alude solo en el aspecto sexual o como motivo de rendición en la guerra. El *Amadís* se halla más próximo a las obras artúricas menos marcadas por el tema del Grial, es decir, las relativas a grandes caballeros y amantes: el *Lanzarote* y las diferentes versiones del *Tristán*. Se confirma así, también desde el punto de vista de la presentación de la comida, la relación de *Amadís* con las dos principales historias de amor de la materia artúrica, y se demuestra la pertenencia de este texto al grupo artúrico en el tratamiento de un aspecto menor, que no parece haber pesado demasiado en el ánimo del autor o del refundidor Rodríguez de Montalvo.

La alimentación en *Amadís* frente a *Zifar*

Al comparar *Amadís* con *Zifar* se percibe que el marco de las comidas es similar en ambos textos, pero *Zifar* es más preciso y más restrictivo en cuanto a los horarios en que se efectúan. *Zifar* otorga lugar a la explicación del medio por el que se obtienen los alimentos, destacando, además de la caza, tan típica del estamento nobiliario, el hurto y la adquisición por dinero, lo que revela la importancia del entorno urbano, ausente en *Amadís*, el cual generalmente ignora estos aspectos (al igual que las obras artúricas). El texto tampoco permite deducir cuál es el sistema de producción de los alimentos, excepto en el caso de la caza conseguida en el bosque, cuya consumición no se relata. En cuanto a la obtención de comida, se alude a la compra solo en una ocasión, pero como no es una actividad propia de caballeros o damas, la realiza el escudero sin que la narración le acompañe, pues el narrador prefiere permanecer con los protagonistas y contar la escena de amor que tiene lugar mientras tanto. La compra de comida no se indica nunca en la



materia artúrica en castellano, pero sí en *Zifar*, donde, al igual que en este episodio del *Amadís*, corre a cargo del escudero del protagonista (Cuesta Torre, “E luego fueron puestas las mesas” 139).

En el caso de los banquetes cortesanos *Zifar* es mucho más concreto, prolijo y descriptivo, tanto en la referencia a los sirvientes y a los participantes, como a la distribución de los comensales, la descripción del mobiliario y los útiles de alimentación, con la única excepción de las referencias a los alimentos consumidos.

El aspecto de mayor coincidencia entre *Amadís* y *Zifar* se da en la ausencia del simbolismo eucarístico cristiano de los banquetes. Como en *Zifar*, los rituales alimenticios de *Amadís* resaltan el orden social, el poder y la riqueza y las obligaciones de servir y honrar de vasallos y señores: hay un simbolismo laico y el banquete es la celebración de la caballería, donde se hace explícito el reconocimiento de la honra del caballero protagonista.

A pesar de las similitudes, es grande el distanciamiento de *Amadís* respecto a *Zifar*. La diferencia más destacable es la mención en el *Zifar* a alimentos concretos e incluso a su forma de preparación. En *Amadís* las descripciones de las comidas generalmente no constituyen un episodio en sí mismas, ni alcanzan un significado propio, sino que se incluyen como motivo dentro de un episodio mayor, que es el que constituye la aventura (caballeresca, mágica o amorosa), y el que alcanza un sentido propio. Lo que Rodríguez de Montalvo quiere contar, lo que adquiere relieve significativo en el texto, es la aventura amorosa de Galaor o de Amadís, la aventura mágica de la Ínsula, la aventura caballeresca que llega a la corte, no el marco rutinario en el que se inserta y en el que la comida es un elemento necesario precisamente porque forma parte de la realidad diaria del lector.

Conclusiones

El *Amadís* de Rodríguez de Montalvo es fruto de su época y convierte la comida en algo habitual y cotidiano que no despierta ansiedad ni curiosidad. Los personajes no sufren hambre en ningún momento, ni se angustian por la posibilidad de verse privados de alimento. Si este tema del hambre estuvo en el *Amadís* primitivo, lo que no sería extraño si se tienen en cuenta las

hambrunas del siglo XIV, Rodríguez de Montalvo lo ha eliminado por completo. El protagonista se permite incluso renunciar a comer, no por penitencia, sino como signo de su melancolía, aunque esa actitud suicida –el rechazo del alimento simboliza el rechazo de la vida y es objetable desde el punto de vista religioso– es corregida por el ermitaño. La relativa abundancia de alimentos que caracteriza el siglo XV podría justificar la diferencia en el número de comidas diarias del caballero: si Zifar comía una vez al día, al finalizar la jornada, los personajes de *Amadís* yantan y cenan. En cuanto a la comida, el principal objetivo de Rodríguez de Montalvo se encuentra en resaltar el hecho de que esta se produce.

Habiendo sufrido su última remodelación en la época de los Reyes Católicos por parte del regidor de Medina del Campo, podría esperarse en *Amadís* un mayor interés por reflejar en la ficción la realidad de los convites regios y nobiliarios. Efectivamente, Rodríguez de Montalvo se preocupa de incluir todos los componentes básicos de los banquetes cortesanos, pero minimiza la descripción de los mismos. Las menciones a alimentos son genéricas; el autor no refiere la forma de preparación de los mismos ni hace alusión a sus sabores ni a los recipientes que los contienen. A diferencia de *Zifar*, no describe ni vajillas, ni mesas. Algo más de interés suscitan los comensales o los entretenimientos que acompañan al banquete, en especial la magia. Pero en conjunto puede asegurarse que el principal objetivo al presentar los banquetes y subrayar su abundancia y variedad, su riqueza, consiste en escenificar el poder y en relacionar alimentación y jerarquía de los comensales. La riqueza o pobreza de la alimentación está puesta al servicio de la definición de la identidad de los personajes que comen. Igualmente, el buen orden, la buena disposición de los comensales, incide de nuevo en la jerarquía asociada a la alimentación, y la abundancia, la presencia de frutas y el acompañamiento de música o espectáculo mágico, en el poder del anfitrión. Cuando *Amadís* actúa como tal, se identifica también como futuro rey.

El valor simbólico que se otorga a los alimentos es escaso, fuera del de la penitencia en el caso del pescado. Puesto que, a excepción de las colaciones ofrecidas por ermitaños, apenas se relatan comidas efectuadas por personajes



que no pertenezcan a la nobleza, la comparación de los hábitos alimenticios de distintas clases sociales se hace imposible, aunque la de los caballeros se atiene a lo esperable: pan, carne, vino y frutas. El autor, en cualquier caso, cree en la teoría de la correspondencia entre la calidad de los alimentos y la de las personas, al definir por ella la perfección de un banquete.

Las escenas de alimentación del *Amadís* potencian en el texto la cohesión del estamento de la nobleza, representado en la obra por la caballería, el rey y las damas y doncellas. La obra está protagonizada por ese estamento y escrita para él, como sugiere el estudio de Maxime Chevalier. El intercambio de alimentos representa la pertenencia de los personajes a un mismo grupo y garantiza la posibilidad de otros tipos de intercambio entre ellos: amorosos entre caballeros y doncellas, de servicio y gratitud entre los caballeros y el rey, de apoyo mutuo entre los caballeros y entre los monarcas. En definitiva, la sociabilidad que conlleva el disfrute compartido del alimento, más que la satisfacción de las necesidades vitales, es el sentido que alcanza la comida en el relato.

La autora pertenece al Departamento de Filología Hispánica y Clásica e Instituto de Estudios Medievales. Este trabajo se enmarca dentro del proyecto *Creación y desarrollo de una plataforma multimedia para la investigación en Cervantes y su época*, concedido por el Ministerio de Ciencia e Innovación, con referencia: FFI2009-11483.

Apéndice

Las tablas que se ofrecen a continuación no pretenden ser exhaustivas, sino ofrecer un punto de partida para la comparación entre los textos. Se han elaborado a partir de los datos de la Real Academia Española: Banco de datos CORDE, excepto para *Lanzarote*, para el que se han usado las concordancias del *Corpus of Hispanic Chivalric Romances*. Al valorar estos datos es preciso tener en cuenta la diferente extensión de las obras. De algunas palabras se muestran las ocurrencias en singular y en plural, o con otras variantes gráficas.

Tabla 1: El acto de comer y los horarios de la alimentación

	Yantar	Comer	Comida	Cena	Cenar
<i>Zíjfar</i>	2	51	1	1	1
<i>Amadís</i>	0	82	4	8	18
<i>Cuento de Tristán</i>	0	30	0	0	2
<i>Tristán de Leonís</i>	2	27	0	2	18
<i>Baladro</i>	3	20	0	3	1
<i>Demanda</i>	3	20	1	2	1
<i>Estoria de Merlín</i>	0	0	0	0	0
<i>Lanzarote</i>	8	99	0	Çena: 5	1 Çenar: 7



Tabla 2: Los alimentos

	Viandas	Manjares	Pan	Vinos	Pescados	Frutas	Otros
<i>Zifar</i>	1 + 2	1 + 2	6	7 + 0	1	1 + 0	Pez. Ave. Puerco. Fiambre. Cervatillo. Nabos. Cecina. Carne.
<i>Amadis</i>	6 + 17	3 + 7	2	1 + 3	2	0 (de 1) + 2 (de 5)	Empanada de tocino: 3+0 (1 en <i>Pamerín de Olivia</i>) Letuario-s (2+0)
<i>Cuento de Tristán</i>	2 + 6 (bianda: 0 + 1)	0 + 1	7 + 2	8	0	0 + 0	Gallina -s (1+2). Letuarios (1).
<i>Tristán de Leonís</i>	5+4	0 + 2	2 + 0	16	0	3 + 0	Capón (2). Letuario-s (1+1)
<i>Baladro</i>	0+2	3 + 2	2	1	0	1 + 0	
<i>Demanda</i>	0	4 + 3	2 + 1	3	0	0	
<i>Estoria de Merlin</i>	0	0	1	0	0	0	
<i>Lanzarote</i>	3 + 0 (bianda: 2 + 0)	12 + 7	11	9 + 1	1	0	Capón. Especias. Letuario-s (2+0)

Tabla 3: Los utensilios y el mobiliario

	Mesa-s ¹	Manteles	Vaxilla/ baxillas	Platos	Vasos	Copas	Redoma	Otros
<i>Zíjar</i>	8 + 7	0 + 0	Baxilla: 3 + 0	1 + 0	4 + 3	1 + 2	0	Pinchel
<i>Amadís</i>	17 + 15	0 + 15	0 + 1	0 + 1	0 + 0	1 + 0	0	
<i>Cuento de Tristán</i>	0	0	0	0 (de 1)	0	1	0	
<i>Tristán de Leonís</i>	2 + 2	0	0	0	0	2 + 0	1	
<i>Baladro</i>	22 + 8	1	0	0	5 + 0	12 + 0	1	
<i>Demanda</i>	52 + 12	0	0	0	10 + 0	14 + 0	3	Escudilla 10
<i>Estoria de Merlín</i>	0	0	0	0	0	0	0	
<i>Lanzarote</i>	47 + 32	4	2 + 0	0 + 1	8 + 1 Basos: 5 + 1	4 + 0	1	Escudilla (1) Tajador (1 de 3) Pinçel o pichel (2)

¹ Hay que tener en cuenta que el mismo concepto puede aparecer reflejado también mediante la palabra *tabla*, más usual en los manuscritos más antiguos. Por ejemplo, en el *Cuento de Tristán* aparece “tabla” o su plural veinticuatro veces, mientras en el *Tristán* de 1501 solo hay dieciséis ocurrencias.



Obras citadas

- Adamson, Melitta Weiss. *Food in Medieval Times*. Westport, CT: Greenwood P, 2004.
- Allard, Jeanne. “Les grands banquets à la cour de Charles Quint”. *La sociabilité à table: Commensalité et convivialité à travers les âges: Actes du Colloque de Rouen 14-17 novembre 1990*. Ed. Martin Aurell, Olivier Dumoulin y Françoise Thelamon. Rouen: U de Rouen, 1992. 145-53.
- Aurell, Martin, Olivier Dumoulin y Françoise Thelamon, eds. *La sociabilité à table: Commensalité et convivialité à travers les âges: Actes du Colloque de Rouen 14-17 novembre 1990*. Rouen: U de Rouen, 1992.
- Avallé-Arce, Juan Bautista. *Amadís de Gaula: El primitivo y el de Montalvo*. México: Fondo de Cultura Económica, 1990.
- Baladro del sabio Merlín. Libros de caballerías. Primera parte: Ciclo artúrico-Ciclo carolingio*. Ed. A. Bonilla y San Martín. Madrid: Bailly-Baillière, 1907. 3-162.
- Cacho Blecua, Juan Manuel. *Amadís: Heroísmo mítico cortesano*. Madrid: Cupsa, 1979.
- Casado Alonso, Hilario. “Le banquet de l’asambée communale rurale en Vieille Castille”. *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges: Actes du Colloque de Rouen 14-17 novembre 1990*. Ed. Martin Aurell, Olivier Dumoulin y Françoise Thelamon. Rouen: U de Rouen, 1992. 201-208.
- Castro Martínez, Teresa de. *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*. Granada: U de Granada, 1996.
- Cátedra, Pedro M. *El sueño caballeresco: De la caballería de papel al sueño real de don Quijote*. Madrid: ABADA, 2007.
- Cervantes, Miguel de. *Don Quijote de la Mancha*. Vol. 1. Barcelona: Instituto Cervantes y Crítica, 1998.
- Chevalier, Maxime. “El público de las novelas de caballerías”. *Lectura y lectores en la España del siglo XVI*. Madrid: Turner, 1976. 65-103.
- Contreras Martín, Antonio. “Comida y cortesía: Los rituales alimenticios en la sociedad caballerescas de los siglos XIV y XV”. *Actes I Col·loqui d’Història de l’alimentació a la Corona d’Aragó. Edat Mitjana*. Vol. 2. Lérida: Institut d’Etudis Ilerdencs, 1995. 711-27.
- Counihan, Carole M. *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power*. Nueva York: Routledge, 1999.
- Covarrubias, Sebastián de. *Tesoro de la lengua castellana o española*. Ed. Martín de Riquer. 1943. Barcelona: Alta Fulla, 1987.
- Crous i Ramio, Joan, “El llenguatge de la taula a partir dels llibres

- de cavalleria". *Actes I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*. Edat Mitjana. Vol. 2. Lérida: Institut d'Etudis Ilerdencs, 1995. 729-42.
- Cuento de Tristan de Leonis Edited from the Unique Manuscript Vatican 6428*. Ed. George Tyler Northup. Chicago: U of Chicago P, 1928.
- Cuesta Torre, María Luzdivina. "Adaptación, refundición e imitación: De la materia artúrica a los libros de caballerías". *Revista de Poética Medieval* 1 (1997). 35-70.
- . "Las fiestas de boda en (algunos) libros de caballerías". *Actas del VIII Congreso de la AHLM*. Ed. M. Freixas y S. Iriso. Vol. 1. Santander: Consejería de Cultura del Gobierno de Cantabria, Año Jubilar Lebaniego y Asociación Hispánica de Literatura Medieval, 2000. 618-30.
- . "E fueron luego puestas las mesas por el palacio muy ordenadamente: Rituales alimenticios en la narrativa castellana medieval: El *Libro del caballero Zifar*". *Perspectivas sobre literatura medieval europea*. Ed. Román Álvarez y José María Balcells. León: Lobo Sapiens, 2010. 129-68.
- . "Gloria y pecado de amar en la ficción artúrica castellana". *The Spain of the Catholic Monarchs: Papers from the Quincentenary Conference (Bristol, 2004)*. Vol. 9. Ed. David Hook. Bristol: HÍPLAM, 2008. 155-76.
- . "El pan y el vino en *Enrique, hijo de doña Oliva*". *El olvidado encanto de Enrique Fi de Oliva: Homenaje a Alan D. Deyermond*. Ed. Cristina González. Nueva York: Hispanic Seminary of Medieval Studies, 2011. 159-74.
- . "Personajes artúricos en la poesía de cancionero". *Estudios sobre poesía de Cancionero*. Ed. Vicenç Beltrán. Noia (a Coruña): Toxosoutos, 1999. 71-112.
- . "Realidad histórica y conflictos bélicos ficticios en el *Amadís de Gaula*". *Caballerías*. Ed. Lilian von der Walde Moheno y Mariel Reinoso. *Destiempos* 4.23 (2009-2010): 329-63.
- . "Si avéis leído o leyerdes el libro de don Tristán y de Lançarote, donde se faze mención destos Brunés: Bravor, Galeote y el Caballero Anciano del *Tristán* castellano en el *Amadís* de Montalvo". *Amadís, 500 años después: Estudios en homenaje a Juan Manuel Cacho Blecua*. Ed. J. M. Lucía y M. C. Marín. Alcalá de Henares: Centro de Estudios Cervantinos, 2008. 147-75.
- . "Todos los altos hombres y cavalleros y escuderos se asentaron a las mesas, y los manjares fueron traídos a cada uno: La alimentación en la materia artúrica castellana". *Être à table au Moyen Âge*. Ed. Nelly Labère. Madrid: Casa de Velázquez, 2010. 181-97.
- Demanda del Santo Grial. Libros de caballerías. Primera parte: Ciclo*



- artúrico-Ciclo carolingio*. Ed. Adolfo Bonilla y San Martín. Madrid: Bailly-Baillière, 1907. 163-338.
- Doudet, Estelle. "Du rituel narratif à la réflexion politique: Festins en Bourgogne dans les mémoires et les chroniques officielles au XVe siècle". *Être à table au Moyen Âge*. Ed. Nelly Labère. Madrid: Casa de Velázquez, 2010. 77-89.
- Ferrario de Orduna, Lilia. "El vino en la literatura caballeresca". *Actas Simposio Internacional "El vino en la literatura española medieval: presencia y simbolismo" (Mendoza, 11 al 13 de agosto de 1988)*. Mendoza, Argentina): U Nacional de Cuyo, 1990. 143-56.
- Ferrús Antón, Beatriz. "Alguien en mí dormido me come y me bebe: Mujer y metáfora alimentaria en la Edad Media". *Être à table au Moyen Âge*. Ed. Nelly Labère. Madrid: Casa de Velázquez, 2010. 5-16.
- García de la Riega, Celso. *Literatura galaica: El Amadís de Gaula*. Madrid: Eduardo Arias, 1909.
- García Marsilla, Juan Vicente. *La jerarquía de la mesa: Los sistemas alimentarios en la Baja Edad Media*. Valencia: Diputació de València, 1993.
- Gauvard, Claude. "Cuisine et paix en France à la fin du Moyen Âge". *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges: Actes du Colloque de Rouen 14-17 novembre 1990*. Ed. Martin Aurell, Olivier Dumoulin y Françoise Thelamon Rouen: U de Rouen, 1992. 325-34.
- Gimber, Arno. "Les Banquets dans les différentes versions du *Tristan* espagnol". Centre Universitaire d'Études et de Recherches Médiévales de Aix (CUERMA). *Banquets et manières de table au moyen âge*. Aix-en-Provence: U de Provence, 1996. 425-32.
- Gómez Redondo, Fernando. *Historia de la prosa medieval castellana*. Vol. 2: *El desarrollo de los géneros: La ficción caballeresca y el orden religioso*. Madrid: Cátedra, 1999.
- Guerreau-Jalabert, Anita. "Les Nourritures comme figures symboliques dans les romans arthuriens". *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges: Actes du Colloque de Rouen 14-17 novembre 1990*. Ed. Martin Aurell, Olivier Dumoulin y Françoise Thelamon. Rouen: U de Rouen, 1992. 35-40.
- Guijarro Ceballos, Javier. "La huerta deleitosa del *Libro segundo de don Clarián* (1522) y otros jardines y banquetes mágicos caballerescos". *Thesaurus: Estudios sobre narrativa caballeresca española de los siglos XVI y XVII* 54 (1999): 239-67.
- Gutiérrez García, Santiago. "La cultura de la mesa y los libros de caballerías". *Actas del VI Congreso Internacional de la Asociación Hispánica de Literatura Medieval: Alcalá de Henares, 12-16 de*

- septiembre de 1995. Vol. 1. Ed. José Manuel Lucía Megías. Alcalá de Henares: U de Alcalá, 1997. 745-56.
- Haro, Marta, "Et no andedes tras vuestra voluntad en comer ni en beber ni en fornicio": De gula y lujuria en la literatura sapiencial". *Être à table au Moyen Âge*. Ed. Nelly Labère. Madrid: Casa de Velázquez, 2010. 51-62.
- Henisch, Bridget Ann. *Fast and Feast: Food in Medieval Society*. University Park: Pennsylvania State UP, 1976.
- Heusch, Carlos. "Faire chère lie dans une vallée de larmes: Le banquet carnavalesque de Célestine". *Être à table au Moyen Âge*. Ed. Nelly Labère. Madrid: Casa de Velázquez, 2010. 163-175.
- Hoces, Hernando de. *Traducción de los Triunfos de Petrarca*. Medina del Campo: G. de Millis, 1554.
- Izquierdo Benito, Ricardo. *Abastecimiento y alimentación en Toledo en el siglo XV*. Cuenca: U de Castilla-La Mancha, 2002.
- Kane, Elisha. "The Electuaries of the Archpriest of Hita". *Modern Philology* 30 (1932-33). 263-66.
- Lanzarote del Lago. Ed. Antonio Contreras Martín y Harvey L. Sharrer. Alcalá de Henares: Centro de Estudios Cervantinos, 2006.
- Lanzarote. Ed. Harvey L. Sharrer y Josephine Jiménez. *Corpus of Hispanic Chivalric Romances: Texts and Concordances (Volume 2)*. Ed. Ivy A. Corfis. Nueva York: Hispanic Seminary of Medieval Studies, 2008. CD-Rom.
- Le Goff, Jacques. *La civilisation de l'Occident médiévale*. Paris: Arthaud, 1984.
- Leguay, Jean Pierre. "Une manifestation de sociabilité urbaine: Les banquets municipaux en France aux XI^e et XV^e siècles". *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges: Actes du Colloque de Rouen 14-17 novembre 1990*. Ed. Martin Aurell, Olivier Dumoulin y Françoise Thelamon. Rouen: U de Rouen, 1992. 187-192.
- Libro del caballero Zifar*. Ed. Cristina González. Madrid: Cátedra, 1998.
- Lida, María Rosa. "El desenlace del *Amadís* primitivo". *Romance Philology* 6 (1953). 283-89.
- Montanari, Massimo. *Alimentazione e cultura nel medioevo*. Roma: Laterza, 1988.
- . *El hambre y la abundancia: Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Trad. Juan Vivanco. Barcelona: Crítica, 1993.
- Orduna, Germán. "El vino y el pan: Del Cid a Celestina". *Actas Simposio Internacional "El vino en la literatura española medieval: Presencia y simbolismo" (Mendoza, 11 al 13 de agosto de 1988)*. Mendoza, Argentina: U Nacional de Cuyo, 1990. 17-30.
- Peyrebonne, Nathalie. "Bouches cé-



- lestinesques: ‘Una co . . . jo mal bocabro!, una comer, o cometa . . . comedia . . .’”. *Être à table au Moyen Âge*. Ed. Nelly Labère. Madrid: Casa de Velázquez, 2010. 157-62.
- Pietsch, Karl, ed. *Spanish Grail Fragments: El Libro de Josep Abarimatia, La Estoria de Merlin, Lançarote*. Vol 1: *Texts*. Chicago: U of Chicago P, 1924.
- Ramos, Rafael. “Para la fecha del *Amadís de Gaula* (“Esta sancta guerra que contra los infieles començada tienen)””. *Boletín de la Real Academia Española* 74 (1994). 503-21.
- Real Academia Española. Banco de datos (CORDE). *Corpus diacrónico del español*. Web. 20 de abril de 2011.
- Riquer, Martín de. “Cervantes y la caballeresca”. Ed. Juan Bautista Avallé-Arce y E. C. Riley. *Suma cervantina*. Londres: Tamesis, 1973. 273-92.
- Ritchie, Carson I. A. *Comida y civilización: De cómo los alimentos han modificado la Historia*. Madrid: Alianza Editorial, 1988.
- Rodríguez de Montalvo, Garci. *Amadís de Gaula*. Ed. J. M. Cacho Blecua. Madrid: Cátedra, 1991.
- Ruiz de Conde, Justina. *El amor y el matrimonio secreto en los libros de caballerías*. Madrid: Aguilar, 1948.
- Serrano Larráyo, Fernando. *La Mesa del Rey: Cocina y régimen alimentario en la Corte de Carlos III el Noble de Navarra (1411-1425)*. Pamplona: Gobierno de Navarra, 2002.
- Traducción de Tirante el Blanco de Joanot Martorell*. Ed. Martín de Riquer. Madrid: Espasa-Calpe, 1974.
- Tristán de Leonís (Valladolid, Juan de Burgos, 1501)*. Ed. María Luzdivina Cuesta Torre. Alcalá de Henares: Centro de Estudios Cervantinos, 1999.
- Tudela i Villalonga, Lluís, y Francesc Castells i Puig. “Sistemes d’alimentació i usos de taula al ‘Tirant lo Blanc’”. *Actes I Col·loqui d’Història de l’Alimentació a la Corona d’Aragó. Edat Mitjana*. Vol. 2. Lérida: Institut d’Etudis Ilerdencs, 1995. 693-710.
- Valles Rojo, Julio. *Comer con Isabel de Castilla: La cocina en tiempos de la reina católica*. Valladolid: Diputación Provincial, 2004.
- Villena, Enrique de. *Arte cisoria. Obras completas*. Ed. Pedro M. Cátedra. Vol. 1. Madrid: Turner, 1994-2002. 131-218.