

El banquete y la identidad noble. Su representación en la literatura de la Baja Edad Media (s. XIV)*

The Feast and the Noble Identity. Its Representation in the Late Middle Ages Literature (XIVth c.)

Federico J. Asiss González**
Luciana Chiappero***

Resumen

Toda actividad humana se encuentra atravesada por una multiplicidad de representaciones que la condicionan y significan. No existe actividad en el ser humano que sea absolutamente natural; ni siquiera un acto necesario para el sostenimiento de la vida, como es la alimentación. En efecto, el acto de alimentarse es un acto culturizado, penetrado por la cultura que transforma los elementos provenientes de la naturaleza.

De esta manera, quién come y qué come dan siempre un mensaje a la sociedad. Por ello, cuando se conformó la representación del noble europeo bajomedieval, la literatura le asignó determinados rituales alimentarios en el festín, en los que el vino y otras bebidas, junto con los alimentos, jugaban un rol determinante. En el presente trabajo se analizarán los escritos de don Juan Manuel y *Sir Gawain and the Green Knight* –textos bajomedievales provenientes del mundo anglonormando y castellano– desde los postulados de la Nueva Historia Cultural, con el fin de inferir las múltiples representaciones que en torno a los ritos y lugares de alimentación se encuentran para conformar una fachada identitaria en la cual la nobleza se viera reflejada y a la vez condicionada por ella.

Palabras clave: banquete medieval, identidad, nobleza, literatura, representación.

* El trabajo se ha elaborado en el marco del proyecto “Espacios e identidades en el Occidente medieval. Vivencias e imaginario” del Gabinete de Historia Universal “Dr. Leovino E. Brizuela” de la Facultad de Filosofía, Humanidades y Artes - Universidad Nacional de San Juan (Argentina), periodo: 2016-2017.

** CONICET. Gabinete de Historia Universal/Dpto. de Historia. Facultad de Filosofía, Humanidades y Artes, Universidad Nacional de San Juan, Argentina. Grupo de Investigaciones y Estudios Medievales, Centro de Estudios Históricos, Facultad de Humanidades, Universidad Nacional de Mar del Plata, Argentina. Correo electrónico: fasiss@ffha.unsj.edu.ar // fasiss@conicet.gov.ar

*** Gabinete de Historia Universal/Dpto. de Historia. Departamento de Lengua y Literatura Inglesa. Facultad de Filosofía, Humanidades y Artes, Universidad Nacional de San Juan, Argentina. Correo electrónico: chiapperoluciana@gmail.com

Abstract

Every human activity finds itself crossed by a multiplicity of representations that condition and signify them. There is no activity within the human being that is absolutely natural, not even such a necessary act for life sustainability as it is nutrition. Indeed, the act of feeding is a cultural act, penetrated by the culture which transforms the elements provided by nature.

Thus, who eats and what is eaten always give a message to society. Therefore, when the representation of the European noble from the later middle age was built, literature assigned to it specific nutritional rituals within the feast in which the wine and other beverages, alongside with food, played a decisive role. In this work we shall analyse Late Middle Ages texts from the Anglo-Norman and Spanish world, the writings of *don Juan Manuel* and *Sir Gawain and the Green Knight*, in order to infer the multiple representations which can be found around the rites and places in which feeding takes place, and which conform the identity in which the nobility would be reflected and conditioned.

Keywords: medieval feast, identity, nobility, literature, representation.

Introducción

La identidad aristocrática bajomedieval, si bien no homogénea ni universal, estuvo apuntalada por elementos reales y ficcionales que la literatura cortés de los siglos XII y XIII configuró, a través de un discurso prescriptivo, mostrando una representación del deber-ser de la clase guerrera denominada Nobleza. Ella no es un *terminus technicus* sino una forma estereotipada de la aristocracia medieval (Morsel, 2008) configurada, con sus matices regionales, como un *dispositivo* que contenía elementos heterogéneos como discursos, instituciones, ordenamientos arquitectónicos, decisiones reglamentarias, leyes, propuestas filosóficas y morales. A su vez, entenderla como dispositivo implica que la nobleza no solo se redujo al discurso cortés-caballeresco sino que fue exteriorizado en prácticas, tales como las del banquete, con lo cual la nobleza se presenta como una compleja fachada social (Goffman, 1994) tejida de discursos y prácticas que encarnan sus representaciones.

De esta manera, el discurso de la nobleza del siglo XIV, contenido en las obras trabajadas, expresó las singularidades del fenómeno histórico del periodo; la transformación de la nobleza feudal, en tanto grupo de poder autónomo, ante el fortalecimiento de las monarquías, así como el ordenamiento social y del mundo y los criterios de verdad del momento. En las páginas siguientes, analizaremos cómo este discurso caballeresco-cortés expresó una identidad apuntalada por rasgos comunes, a pesar de los matices propios de

Castilla e Inglaterra, en la “liturgia” del banquete bajomedieval descrita por don Juan Manuel¹ y en *Sir Gawain and the Green Knight*.²

Indudablemente, la alimentación medieval es un problema histórico ampliamente trabajado en las últimas décadas a partir de la renovación de los *Annales* de los años 30, y en especial a partir de su tercera generación, así como también merced a los aportes de la escuela polaca influenciada por el materialismo histórico. El *boom* de los temas alimenticios, tanto cuantitativos como cualitativos, se produce en la Europa de los años 70, aunque en España su impacto en el mundo académico es más tardío de forma generalizada. Aunque la primera

¹ Conviene mencionar que la obra de don Juan Manuel de Castilla recién comenzó a ser estudiada, más por filólogos y literatos que por historiadores, en el siglo XX. Esto implicó que se hiciera más hincapié en su estilo, en las influencias de su prosa y en su concepto de autor –como demuestran los trabajos de Leonardo Funes dentro de la filología argentina o de Carlos Alvar en España– que en su contenido histórico. Respondiendo a esta situación resulta lógico que su obra más debatida y estudiada haya sido *El Conde Lucanor*, texto en el que los estudiosos del campo de las Letras castellanas coinciden que don Juan Manuel demuestra su mayor maestría y vuelo autoral. Por su parte, las veces en que se ha trabajado el corpus manuelino desde perspectivas menos literarias su enfoque ha recaído en el aspecto político, lo cual resulta lógico dado que este autor fue un referente de la política castellana de la primera mitad del siglo XIV. Pero las reflexiones manuelinas exceden el campo de la política fáctica para reflexionar sobre la cosmovisión del hombre bajomedieval en su conjunto, dentro de la cual la política es solo expresión de una parte. La alimentación se encuentra recurrentemente mencionada, ya que es una preocupación de don Juan el modo adecuado de satisfacer la necesidad de alimento, de la manera más noble posible, sin por ello condenar el alma. Sin embargo, tal temática no ha sido trabajada específicamente, por lo cual este trabajo se propone sondear en un campo temático poco explorado por los especialistas en este autor y noble castellano.

² Como todos los textos que forman la materia de Bretaña, el *Sir Gawain and the Green Knight* ha sido ampliamente trabajado por la crítica literaria y la filología y en menor medida por la Historia. Por ello, hemos optado por mencionar brevemente algunos trabajos que han abordado este texto, a fin de conocer la dieta del hombre medieval. En *Taste. The story of Britain through its Cooking* (2012), Kate Colquhoun realiza un recorrido por la historia social de Gran Bretaña a través no solo recetas e ingredientes –entre ellos, los que componían los platos de la nobleza–, sino también equipos, comercio, distinciones sociales y cambios en la lengua. Por su parte, Marije Pots nos muestra en su tesis *The Function of Food and Dinner in Sir Gawain and the Green Knight* (2006) un análisis de los banquetes que se describen a lo largo del poema y explica que, a medida que cambia el “clima” de la historia, se va haciendo menos mención a los detalles que caracterizaban los primeros y más importantes banquetes.

Cabe aclarar que esta obra literaria ha sido objeto de análisis no solo en la lengua inglesa. Uno de los trabajos actuales que podemos encontrar sobre esta temática en español es el estudio de Charlotte Broad *Literatura inglesa: el festín del famélico* (2000) en el cual, concordando con las palabras de Telfer, entiende a la hospitalidad como una especie de santuario, donde los anfitriones se sentían en la obligación de demostrarla ante sus huéspedes. Ello se llevaba a cabo, en gran medida, por medio de los banquetes, con su abundancia, riquezas y lujos, ya que ofrecer y aceptar comida simboliza lazos de confianza e interdependencia que se establecen entre sus participantes. Otros autores que también han contribuido en este campo son Derek Brewer y Jonathan Gibson quienes llevaron a cabo su estudio sobre el festín en *Sir Gawain and the Green Knight*, contenido en *A Companion to the Gawain-Poet* (1997); allí se concentró en las trece cualidades del mismo (tiempo y lugar, variedades de comidas y la bebida, música, cortesía y honestidad, entre otras), enfatizando en la abundancia de este, así como en su significado simbólico social. Asimismo, entre algunos de los trabajos más clásicos encontramos el estudio de los banquetes que conforman la historia de *Sir Gawain and the Green Knight*. En *The feast of the Fools* (1931), Henry Savage analiza elementos recurrentes de los mismos, como son la abundancia, el orgullo, la extravagancia, el deseo por la carne, etc.

tesis doctoral sobre temas alimenticios fue leída en la década de 1960,³ el grueso de las investigaciones se produjo a partir de la década de 1990.⁴ Desde aquellos años el tema alimentario se ha mantenido presente en congresos y publicaciones pero con un marcado abordaje cualitativo y cultural, el cual comparte el presente trabajo, como se observa en las investigaciones de David Le Bretón, *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos* (2009) y los trabajos de Massimo Montanari, el más reciente *Medieval Tastes. Food, Cooking, and the Table* (2015); como así también la temática *Food, feast & famine* del *International Medieval Congress Leeds 2016*, que abarcó desde producción y comercialización de productos alimenticios, pasando por prácticas como la cacería y los cambios del gusto, hasta llegar a las representaciones y simbolismos vinculados con la alimentación.

En efecto, la comida tiene algo para decir a la Historia. Las prácticas alimentarias exceden el mero plano de la supervivencia; comer y beber un producto es dar un mensaje a la sociedad, mucho más en una como la medieval, regida por la lógica de la *semejanza*. Alimentarse de algo era adquirir sus atributos, siempre vinculados con los cuatro elementos fundamentales, y alterar el propio equilibrio que la teoría de los humores explicaba (Cruz Cruz, 1997). Esta lógica propia del discurso medieval no es privativa de un tipo de género literario determinado, pues es posible encontrarla no solo en recetarios, bestiarios o herbolarios, sino que se refleja en textos que hoy denominaríamos literarios, como así también en crónicas y documentación oficial.

³ En el campo historiográfico hispánico las primeras investigaciones sobre la alimentación vinieron desde investigadores arabistas en la década de 1960, enfocados en la problemática antropológica del gusto más que en su vinculación con el contexto socioeconómico o político en el que esos recetarios trabajados fueron escritos. Entre este grupo de investigadores se encuentra Fernando de la Granja Santa María cuya tesis doctoral de la universidad Complutense de Madrid, titulada *La cocina arábigo-andaluza según un manuscrito inédito* es la primera en España en ocuparse de la alimentación desde estos nuevos postulados teóricos.

⁴ Para el caso de la gastronomía navarra, especialmente la vinculada con la mesa y al gusto de sus reyes, destaca el trabajo que en las últimas décadas viene realizando Fernando Serrano Larrayoz, a partir del vínculo de la alimentación con la salud y la botica medieval. Mientras que en la historiografía sobre la alimentación en Valencia encontramos a Juan Vicente García Marsilla, quien a lo largo de sus años de trabajo sobre el lujo y la demostración del poder en las artes se ha ocupado de la alimentación y el poder en *La jerarquía de la mesa: los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval* (1993) y recientemente ha participado en la obra colectiva *Ciudad y Reino: claves del siglo de oro valenciano*, estudiando *La alimentación antes de América* (2015). Por su parte, la historiografía catalana sobre la Edad Media destaca por la cantidad de especialistas que a lo largo de la segunda mitad del siglo XX han trabajado, siendo uno de sus exponentes más célebres Antoni Riera i Melis, especialista que ha investigado desde la década de 1990 el vínculo entre *Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media* (1994-1996) en los estamentos populares y en los privilegiados, tema que aún lo ocupa en publicaciones recientes (2010). La historiografía murciana sobre la alimentación trata del abastecimiento del reino con productos como el vino y el trigo, así como también de las representaciones alimentarias en artículos como *Comer en Murcia (s. XV): imagen y realidad del régimen alimentario* (1995-1996) de María Martínez Martínez. Por último, la alimentación en Castilla ha sido abordada especialmente desde el abastecimiento de las ciudades, aunque existen ejemplos de un abordaje cultural de la alimentación como es el caso del artículo *La alimentación: un estudio cultural* (2006) de Mariana Zapatero.

Como apunta Belasco, “Food identifies who we are, where we came from, and what we want to be” (Belasco, 2008: 2) es decir que hablar de lo que se come es hablar de la identidad de un sujeto o de un grupo, ya que permite segregar un “yo” respecto de un espacio que se constituye como la otredad en la que la identidad se espeja. Por ello, la literatura cortés la incorporó entre las actividades que definían a la nobleza cortés y, por lo tanto, textos prescriptivos y normativos como las *Partidas* alfonsíes y la tratadística didáctica moralizante de don Juan Manuel las menciona entre los rasgos y obligaciones a las que debe ajustarse quien pertenezca al estado de los *bellatores*.

El banquete medieval aglutinaba estos dos aspectos relacionados en las sociedades humanas con el acto de ingerir comida y bebidas, el qué se debe comer, es decir qué es comestible, y el cómo se debe comer, las maneras corteses que “civilizan” la animalidad del acto de alimentarse. Por ello, nos ocuparemos tanto del lugar donde el banquete se da cita, como así también de los rituales a él vinculados, tanto en el servicio como en las maneras que el comensal debe demostrar, para, finalmente, tratar la valoración que los productos alimenticios tienen dentro del discurso cortés y dentro de la cultura gastronómica de la época que regula lo comestible y lo que no lo es.

Abundancia, lujo y poder palaciegos

Como hemos planteado anteriormente, la “nobleza” se define por sus “lugares” (Augé, 2000) tanto como por sus vestimentas y rituales.⁵ De la misma forma sus banquetes, en tanto ritual alimenticio, estaban íntimamente relacionados con un ámbito específico, el palacio, ya que si bien existen ejemplos de banquetes en los bosques, son situaciones excepcionales, efímeras y poco frecuentes en las historias del género cortés. Sin duda, el palacio es el espacio por excelencia de la cortesía y por ello no son sus dimensiones ni sus características arquitectónicas las que lo definen, a diferencia del castillo. Es un salón caracterizado por una atmósfera de riqueza, de abundancia y camaradería en la cual el banquete se encastra, se explica y retroalimenta. Ciertamente, es la atmósfera donde se centra la atención del narrador de *Sir Gawain and the Green Knight* al describir el lugar del banquete,

Much gladness and glee then gushed forth there
By the fire on the floor: and in multifarious ways
They sang noble songs at supper and new dance songs,
With the most mannerly mirth a man could tell of (Anónimo, 1974: 83).⁶

⁵ Sobre la valoración del palacio, el castillo y otros lugares de la vida medieval, véase Asiss González, Federico. *Lugares y espacios del hombre medieval en el imaginario cortés. Representaciones e ideas en la Francia de los siglos XII-XIII*. Tesis Maestría en Historia, Inédita, Universidad Nacional de San Juan, 2015.

⁶ “Entonces empezó gran alboroto de voces y alegría en torno al fuego encendido en el suelo, y durante la cena, y después, se cantaron muchas y nobles canciones, cánticos de Navidad y bailes nuevos, en medio de toda la alegría que el hombre es capaz de expresar cortésmente” (Anónimo, 1982: 64).

En este contexto, la alegría se alimenta de un gusto exaltado por el lujo y la abundancia probablemente originado en el contacto que los cruzados tuvieron con la fastuosa corte bizantina. El mundo oriental fascinó a tal punto a los aristócratas, empezando por los reyes, quienes decidieron importarlo a sus cortes, aumentando en principio el comercio de bienes de lujo, en el siglo XI, y comenzando a producir sus propios bienes suntuarios un siglo después. Por su parte, en el caso de la literatura cortés, este gusto se tradujo en magníficas descripciones de espacios más oníricos que reales, construidos y amoblados con materiales tan exquisitos como valiosos, por ejemplo el ébano y el marfil, o los “rich tapestry of Toulouse and Turkestan / Brilliantly embroidered with the best gems” (Anónimo, 1974: 24).⁷ Estas palabras nos señalan que el valor de elementos como los textiles no solo venía dado por los materiales usados para su confección (*the best gems*), sino también por su procedencia que garantizaba calidad (*Toulouse*) y exotismo (*Turkestan*). Indudablemente el lujo era un mensaje de distinción social que, al interior del grupo, permitía reafirmar su identidad (Feller, 2015) y, ante el resto de la sociedad, basar su poder no solo en la violencia sino también en el prestigio dado por la ostentación. Por ello los recursos discursivos para dejar claro este punto nunca son pocos, llegando a decir que las gemas que adornan aquellos tapices eran de “warranted worth that wealth at any time / Could buy” (Anónimo, 1974: 24).⁸

Pero si la riqueza externalizada en el lujo es importante, la atmósfera de cortesía que encarnan maneras y costumbres, así como diversos recursos destinados a la estimulación sensorial, son fundamentales. Todos aquellos componentes poseen un elemento común, la *largesse*. Ella no solo se manifiesta en la ofrenda de regalos y en toda la hospitalidad que se pone al servicio del huésped, sino, especialmente, en la forma en que es ejecutada. Más que un sustantivo, la *largesse* es un adverbio que modifica todas las acciones que se emprenden en la corte. Don Juan Manuel hace evidente esto cuando aconseja a su hijo Fernando: “guisad que estos vuestros amigos [...] nunca fallen en vós mala verdad, nin cobdicia, et amostradles muy buen talante” (Manuel, 2007b: 953) para que, como expresaba ya en el *Libro de los estados*, “entiendan quel plaze de lo dar [...] que los ama et los aprecia mas que a otras gentes” (Manuel, 2007a: 591).

Mas, ¿qué entendían los hombres medievales por buen talante? En *Sir Gawain and the Green Knight* se nos ilustra sobre este punto cuando vemos que el intercambio de regalos en la corte del rey se hacía “in high voices [...] Bustling and bantering about these offerings” (Anónimo, 1974: 23).⁹ El buen talante es un clima jovial que se aprecia

⁷ “Ricos tejidos de Toulouse y tapices de Tharsia, borados y orillados con las más brillantes gemas” (Anónimo, 1982: 21).

⁸ “Eran de valor garantizado que el dinero en todos los tiempos haya podido comprar” (Anónimo, 1982: 21).

⁹ “En festiva competencia y debate” (Anónimo, 1982: 20).

Federico J. Asiss González, M. Luciana Chiappero. “El banquete y la identidad noble. Su representación en la literatura de la Baja Edad Media (s. XIV)”. *RIVAR* Vol. 4, Nº 11. Mayo 2017: 74-91.

claramente en esta cita: “Ladies laughed full loudly, [...] All this merriment they made until meal time” (Anónimo, 1974: 23).¹⁰

Sin embargo, aunque el comienzo del banquete, el *meal time*, marca el fin de un momento en la corte, dividiendo el tiempo de la festividad. La generosidad no cesa en ese punto sino que se traducía en un derroche en materia alimentaria. El banquete era un acto social, que siguiendo un estricto ceremonial, “mostraven la posició social de l’amfitrió” (Maranges, 2016: 47), su carácter de jefe del grupo (Feller, 2015).

El ceremonial alimenticio en el servicio y en la mesa

El ceremonial del servicio, su “liturgia”, era el encargado de crear la impresión de hidalguía (Framiñan Santas, 2005), de nobleza en una “sociedad de la apariencia y el rito como era la bajomedieval” (Gutiérrez García, 1997: 749). Es por eso que las maneras, los modales, eran de una importancia capital. Por ejemplo, en *Sir Gawain and the Green Knight* se dice que “The worthy knight washed willingly, and went to his meat” (Anónimo, 1974: 54).¹¹ Tal adjetivación del caballero por parte del narrador nos recuerda que, al menos en el ámbito declarativo, el imaginario cortés planteaba que la *maior nobilitas* (mayor nobleza) es la brindada por la *compositioe morum* (el conjunto de las costumbres) (Capellanus 1985). Inclusive, Andreas Capellanus (1985) consideraba que la *morum nobilitas* (nobleza de costumbres) era más importante que un *incultus genus* (linaje inculto).

Si bien estas afirmaciones se enmarcan dentro de lo que Jesús Rodríguez-Velasco ha denominado la “fábula caballeresca” (2002), nos permite dar una idea de la importancia que las costumbres cortesas tenían en las relaciones entabladas entre la aristocracia que se consideraba miembro de una “nobleza”. Entre ellas, el banquete probablemente fuese una ocasión inmejorable para hacer una demostración de “poder i riqueza” (Maranges, 2016: 51), especialmente en Navidad y Pentecostés. Por ello, Geoffrey de Monmouth nos dice que, llegando la solemnidad de Pentecostés, “post tantum triumphum maxima laetitia fluctuans arturus affectauit curiam ilico tenere regnique dyadema capiti suo imponere” (Monmouth, 1508: f. LXXVI).¹² Arturo aprovecha la fiesta litúrgica para hacer una muestra de poder tras sus triunfos, mandando llamar a “Reges [...] et duces sibi subditos” (Monmouth, 1508: f. LXXVI).¹³ Asimismo, esta fiesta era “vbi et illam venerabiliter

¹⁰ “Las damas reían dichosas, [...] tales diversiones tenían lugar hasta el momento de servirse los manjares” (Anónimo, 1982: 21).

¹¹ “Se lavó entonces el caballero, y se dispuso a comer” (Anónimo, 1982: 43).

¹² “Arturo, exultante de alegría por sus victorias, quiso reunir allí a su corte y colocar sobre sus sienes la diadema del reino” (Monmouth, 1994: 158).

¹³ “Reyes y duques a él sometidos” (Monmouth, 1994: 158).

celebraret et inter proceres suos firmissimam pacem renouaret” (Monmouth, 1508: f. LXXVI).¹⁴

Así, aquellas festividades donde se enmarcaban los banquetes tenían una importancia crucial para mostrar la autoridad y fortalecer las relaciones de poder del sistema feudal. Su importancia se evidencia en la cuidada atención y el ritual que acompañaba a cada actividad. En el caso del banquete, este demandaba que la sala fuera acondicionada para tal fin, se adornara y enriqueciera al punto de convertirla en un ámbito palaciego. Luego, la mesa era literalmente puesta, como ocurre en *Sir Gawain and the Green Knight*: “In a trice on fine trestles a table was put up” (Anónimo, 1974: 54).¹⁵

Con la mesa ya situada comenzaba el proceso de enriquecimiento de la misma, cubriéndola “with a cloth shining clean and white” y poniendo “silver spoons, salt-cellars and overlays” (Anónimo, 1974: 54).¹⁶ Aquí los adjetivos no juegan un papel inocente. Las servilletas blancas reforzaban la idea de pureza y de higiene (Pastoureau & Simonnet, 2006) que se demandaba en los banquetes cortesés, mientras que los metales preciosos utilizados en la vajilla marcaban el rango del anfitrión, reservándose el oro para las ocasiones especiales. Los metales nobles demostraban el rango de los reyes y nobles y por eso eran usados en las grandes celebraciones aunque, según Rupert de Nola (2000) fuera preferible para la salud del señor el beber en vasos de vidrio, especialmente de *selicorn*, porque en caso de que la bebida tuviera veneno, esta se rompía.

En efecto, en pos de mostrar, demostrar y reafirmar el rango, basado en el poder, la riqueza y la cortesía, sostenida en las buenas maneras en la corte y la valentía en las lides de la guerra y los juegos caballerescos, no se escatimaban recursos ni medios. Uno de ellos era la ubicación en la mesa. La más evidente de las formas de exteriorizar la jerarquía era la colocación de un estrado o tarima en el lugar del personaje más eminente, denominado lugar de honor, desde el que se presidía la mesa (Maranges, 2016). Esta lógica jerárquica expresada en el eje alto-bajo es la que opera en el discurso manuelino, como así también en el de *Sir Gawain and the Green Knight*, de manera explícita. Por un lado, don Juan parte de la idea de que entre la nobleza, aun entre los “amigos”, “non son todos iguales” (Manuel, 2007b: 952) y por ende, no es justo dar a todos los invitados el mismo tratamiento. Como hombre de la política sabe que un acto público como el banquete es una buena oportunidad para trabar y/o fortalecer vínculos políticos, especialmente con los hombres fuertes del reino, a los que individualiza como “lindos de linaje”, es decir, a los que forman parte del linaje de los reyes, entre los que se ubican los Manuel, del de los Vizcaya o del de los Lara. Por ello, aconseja a su hijo que al sentarlos a su mesa lo haga “siempre en el más alto lugar” para que entiendan “que los tenedes por parientes et por amigos” (Manuel, 2007b: 952).

¹⁴ “Para celebrarla [a la fiesta de Pentecostés] juntos con todos los honores y renovar los pactos de paz sólida y firme con sus más distinguidos vasallos” (Monmouth, 1994: 158).

¹⁵ “Fue armada una mesa sobre finos caballetes” (Anónimo, 1982: 43).

¹⁶ “Con un mantel de inmaculada blancura”, “un paño, salero y cubiertos de plata” (Anónimo, 1982: 43).

De esta manera, la cortesía se demuestra más que como un mero código amoroso entre hombres y mujeres. Es parte del dispositivo “nobleza” que regula los cuerpos y su distribución en el espacio para externalizar relaciones de poder. En efecto, existía un *authorized order* (orden autorizado) (Anónimo, 1974: 23) para ocupar sus lugares en la mesa, que partía del *high-ranking* (rango más alto) (Anónimo, 1974: 23) de entre los presentes. Este rango venía determinado, según nos dice Geoffrey de Monmouth, en el banquete de coronación del rey Arturo, por la *dignitas*,¹⁷ concepto de origen romano que juristas como Baldo vinculaban con un prestigio o reconocimiento social no necesariamente detentado al poseer un *officium* determinado (Kantorowicz, 1985). Un reconocimiento que se obtenía con la bravura, en el campo de batalla, y con camaradería, generosidad y buenos modos, en la corte. Por ello, el señor, con excepción del rey, cedía su lugar de honor en su casa, como hemos visto que aconseja don Juan Manuel, para alcanzar la consideración de sus camaradas de armas.

Asimismo, los lugares de privilegio no solo se destacan por su elevación sino que también lo hacen por la prioridad en el servicio de los alimentos. Por ejemplo, en *Sir Gawain and the Green Knight* el señor no sede el *place of honour* (lugar de honor) a Gawain, pero al ser el huésped, lo coloca en la mitad de su mesa, “where the meal was mannerly served first” (Anónimo, 1974: 58)¹⁸ y luego los servidores continuaron sirviendo a todo el salón según el rango de los comensales y en platos que compartían dos o más personas.

Sin embargo, aunque era común el compartir el plato con otros comensales, el servicio de la bebida nos indica, en su ritual encabezado por el copero, que la copa era un elemento que no siempre se compartía y en la cual el vino era escanciado únicamente por un servidor especializado. Y por el contrario, que un comensal sirviese a otro, rompía el protocolo y llamaba la atención de los presentes, como se evidencia en una comparación realizada en *Sir Gawain and the Green Knight*. Se nos cuenta que, durante un banquete en la corte de Arturo, el Caballero Verde ante el enojo del rey se sintió “Less unmanned and dismayed by the mighty strokes / Than if a banqueter at the bench had brought him a drink / Of wine” (Anónimo, 1974: 33).¹⁹ Con estas palabras el narrador parece querer indicar que una contravención menor al protocolo en el servicio del vino le preocupaba más que la ira de un rey, al que con esta actitud le menospreciaba.

Pero, si bien estas acciones vinculadas al servicio y la disposición de los comensales son ampliamente evidenciadas en las historias cortesas, existen otras que quedan ensombrecidas o enmudecidas. Por ejemplo, no se menciona, por lo general, que el servicio de la bebida respondía también a un objetivo menos declarado y espectacular que los antedichos. El

¹⁹ En el banquete de coronación organizado por Arturo el día de Pentecostés los reyes y duques presentes “Collocatis postmodum cunctis vt singulorum dignitas expetebat” (Monmouth, 1508: f. LXXVII). “Están todos acomodados de acuerdo con el rango de cada uno” (Monmouth, 1994: 161).

¹⁸ “Donde primero fue traída la comida” (Anónimo, 1982: 46).

¹⁹ “Menos inmutado por los amagos amenazadores del rey que si uno de los invitados le hubiese servido una copa de vino” (Anónimo, 1982: 27).

copero tenía la responsabilidad de realizar, antes de servir la bebida al señor, la prueba de salva, en Castilla, o *tast*, en Cataluña. Esta formaba parte de un claro “protocolo de seguridad” que buscaba proteger al señor de posibles daños por envenenamiento, peligro muy real pero difícil de incorporar a los parámetros de camaradería y honor que profesaba la nobleza ideal de la cortesía. Dentro de aquel protocolo también se incluían los elementos utilizados en el banquete, como nos dice Rupert de Nola:

lauors deu venir lo servidor e dins vn plat deu aportar lo saler lo qual ab reuerencia de peu posar lo deuant ell: e si es gran senyor lo besaras: e apres posaras los torcaboques tostempms ab reuerencia de peu segons per quihan de seruir sils besaras e apres lo pa: e son ganyiuer ben net lo qual deu esser de forma mijana (Nola, 2000: f. VI r.).²⁰

Así, el servicio del banquete demuestra una doble función solapada en el refinamiento de las maneras y en el solaz, sirviendo para demostrar poder de las relaciones y vínculos del señor, y protegerle de los daños que por ese poder pudieran sobrevenirle.

Los alimentos que hacen al noble

Resulta claro que el alimento no era un elemento menor dentro de cualquier banquete pero tampoco lo era en la propia representación que la nobleza buscaba dar de sí. Don Juan Manuel enuncia la importancia de las “viandas” para su estamento cuando las define como parte de las “cosas quel conviene para onra et apostamiento de su casa et de su estado” (Manuel, 2007a: 589). Honra que solo es posible conseguir cumpliendo dos condiciones respecto a los alimentos consumidos, su cantidad y calidad. Respecto a la primera de ellas, demostrarla se traduce en abundancia al punto que la mesa se encuentre llena y que cada comensal pueda comer lo que desee y cuanto le plazca. Respondiendo a esta lógica, el narrador de *Sir Gawain and the Green Knight* se preocupa de hacernos saber que los invitados al banquete del rey Arturo fueron servidos con “Fresh food in foison, such freight of full dishes / That space was scarce at the social tables” (Anónimo, 1974: 25).²¹

De la misma forma, existía un criterio de selección y ordenamiento de los alimentos a partir de la “gran cadena de la vida” que correspondían a cada estamento. Cada estamento era lo que comía y por ende los *bellatores* debían de procurarse alimentos que se condijeran con

²⁰ “Entonces debe venir el sirviente y dentro de un plato debe llevar el salero el cual con reverencia de pie pondrá delante de él, y si es un gran señor lo besarà, y después pondrà las servilletas siempre con reverencia de pie según para quienes ha de servir se los besara y después el pan, y es cuchillo bien limpio el cual debe ser de forma mediana” (la traducción es nuestra).

²¹ “Platos delicados y exquisitos y carnes en tantas fuentes que apenas había espacio delante de las gentes” (Anónimo, 1982: 22).

su estatus. Don Juan Manuel, consciente de ello, se ocupa de describir la dieta que debía de seguir su hijo para estar acorde a su estado. Le aconseja en el *Libro enfiado*: “usat todas las viandas de carne et de pescado, et de viandas de leche et de fructa et de ortalizas et de salsas et de especias et de confites et de las otras viandas que llaman en latin ‘licores’, así como miel et azeite et vino et sidra de maçanas et leche et vinagre” (Manuel, 2007b: 944). Si bien esta dieta no parece tener una lógica específica, es posible ver en ella los tres tipos de componentes de la cocina medieval: a) los ingredientes principales (animales y plantas); b) ingredientes complementarios (líquidos y grasas para la cocción y espesantes), y c) condimentos.

Tales alimentos se encontraban presentes, con sus variantes regionales, en las cortes europeas, y es más fácil hacernos una idea de ellos que de los sabores que buscaban conseguir a partir de su cocción y aderezamiento. Sin embargo, es posible que el gusto de la cocina medieval estuviera dominado por una búsqueda de la “intensidad” (Maranges, 2016) en los diferentes sabores del paladar medieval: salado, dulce, agrio, agridulce y picante.

La “intensidad” se conseguía a través de los aderezos y salsas que se aplicaban sobre un producto principal, considerado el centro del plato. Los tipos de cocción podían variar pero la salsa siempre se encontraba presente para lograr aportar sabor y agradar a los comensales. Por ello, el autor anónimo de *Sir Gawain and the Green Knight* plantea distintos métodos de cocción para un pescado “Some baked in bread, some browned on coals, / Some seethed, some stewed and savoured with spice” (Anónimo, 1974: 54)²² pero considera ineludible que sin importar cuál método se elija, el plato debía estar “always subtly sauced, and so the man liked it” (Anónimo, 1974: 54).²³ Igualmente, junto con las salsas, los aderezos determinan la calidad y espectacularidad de los platos como se dice en esta obra inglesa, “Rare dishes with fine dressings” (manjares extravagantes con aderezos finos) (Anónimo, 1974: 58). Vale aclarar que la suntuosidad de esas salsas y aderezos, así como también de los platos en general, venía dada por el uso abundante de productos costosos, lo que demostraba la riqueza del señor. Por ejemplo las especias, como la canela, el clavo de olor, el azafrán, hacían que los *dressings* fueran *fine* y por carácter transitivo el plato pudiera ser adjetivado como *rare*, es decir excepcional o extravagante.

No obstante, este gran abanico de productos que vestían la mesa noble también podía estar presente en la de los altos prelados, lo cual indica que no todos ellos estaban íntimamente ligados con la fachada social de la nobleza. De todos ellos, existen tres que por sobre los demás se vinculan fuertemente con esa identidad, al punto que no podían faltar en una casa señorial que se preciara de tal. El pan, el vino y, por sobre todo, la carne, “the ideal strength-giving food” (Montanari, 2015: 75),²⁴ hacen a la dieta noble y a su vida social de una manera más íntima que el resto. Por eso, don Juan prescribe que su hijo debía hacer un

²² “Unos horneados en pan, otros asados sobre brasas, otros hervidos, otros en salsas con especias” (Anónimo, 1982: 43).

²³ “Tan hábilmente condimentados todos que le procuraron el más grande placer” (Anónimo, 1982: 43).

²⁴ “El ideal de la comida que da fuerza” (la traducción es nuestra).

“mayor uso de las viandas” (Manuel, 2007b: 945) que estén compuestas de “pan et vino et carne, con los menos adobes que pudiéredes” (Manuel, 2007b: 945) y por ello había aconsejado en el *Libro de los estados* que el señor se ocupe de siempre tener “sus cilleros de pan [et] de vino [...] Et eso mismo de los ganados” (Manuel, 2007a: 590) y si no los dispone por rentas los debe comprar. Su vinculación directa con la manutención del noble también se aprecia en el relato de Gislebert de Mons. El cronista nos dice al respecto que: “Dux autem eorum vires non valens sustinere, cum iam ipsi per decem dies in obsidione castris illius in copia panis et vini et carniū pisciumque mansissent” (Mons, 1869: 104).²⁵

Dentro de este marco de pensamiento, la carne es un alimento insustituible en el banquete y se la relaciona fuertemente con el placer y el goce. Tal es así que en el banquete de Navidad celebrado en *Hautdesert* se menciona que “There was meat and merry-making and much delight” (Anónimo, 1974: 59).²⁶ Dicha asociación nos resulta interesante de destacar ya que tanto la carne como *merry-making* no son elementos que normalmente encontremos juntos como parte del mismo campo semántico, es decir, que una conlleve a la realización de la otra, o que debamos esperar la segunda como resultado de la primera. Sin embargo, tal vínculo no es fortuito, replicándose en el festín navideño celebrado en Camelot por el rey Arturo: “With all the meats and merry-making men could devise” (Anónimo, 1974: 22).²⁷ Ello indica que para el noble la ausencia de carne significaba un claro padecimiento, un sacrificio como el realizado por Tristán al huir al bosque para concretar su amor con Iseo.

En contraste, si bien hemos dicho que el vino forma parte del banquete y la identidad noble, su valoración no es absolutamente positiva, a diferencia de la de la carne. En principio, es imposible excluirlo de la mesa de banquete, como el propio vino lo enuncia en una disputa con el agua en la *Razón de Amor* (s. XIII): “a mesa si[n] mj nada non ual” (Barra Jover, 1989: 137). El vino es causante de alegrías y de un buen clima en la corte, ya que “The knight rejoiced anew, / for the wine his spirits whet” (Anónimo, 1974: 55).²⁸ Pero esto no anula el miedo a la embriaguez, puerta a la gula y la lujuria, que generaba en el hombre medieval. Por ello, se bebía rebajado con agua tanto en los banquetes como en las mesas más humildes. El temor hacia el vino estaba muy extendido en las tierras castellanas, las *Partidas* habían buscado proteger a los jóvenes nobles de sus peligros, y don Juan Manuel, haciéndose eco de ello, pide a los tutores que “sobre todas las cosas del mundo los deven guardar del vino [...] [ca] cadaldía lo quiere más et lo á más mester, et le empece más” (Manuel, 2007a: 557). También aconseja “bever el vino muy aguado” (Manuel, 2007b: 945) solo cuando se está comiendo y no para quitarse la sed. Su miedo a sus efectos son evidentes en un ruego que realiza a Fernando: “ruégovos et conséjovos et mándovos que si queredes mi amor, que vos guardedes mucho del vino” (Manuel, 2007b: 945). Muy probablemente los cuidados y advertencias se originan en la posible humillación y pérdida

²⁵ “El duque de Limbourg no pudo resistir por más tiempo a estas tropas que ya llevaban diez días de sitio y poseían víveres en abundancia: pan, vino, carne y pescado...” (Mons, 1987: 45)

²⁶ Hubo carne “y mucho contento y alegría” (Anónimo, 1982: 46).

²⁷ “Con cuantas carnes y placeres era capaz de idear el hombre” (Anónimo, 1982: 20).

²⁸ “El caballero recobraba su alegría y humor, pues el vino caldea siempre el ánimo” (Anónimo, 1982: 43).

de la honra que conlleva su consumo desmedido. Como advertía Rupert de Nola: “Enel vso del vino deues tener templança, escusa la embriaguez que impide el officio de razon. El borracho sola vna cosa haze bien que es caer enellodo” (1529: f. XIVv.). De la misma forma, recomienda: “et si en algo acediste, et te sientes algo alegre huye dela conuersacion et compañía: porque no sea conocido tu desorden” (Nola, 1529: f. XIVv.).

En síntesis, los alimentos y las bebidas componen un complejo mosaico sobre la mesa de banquetes. En él operan representaciones, prescripciones médicas y sociales, además de condicionantes económicos y políticos que en su sumatoria permitían al hombre medieval juzgar aquello como un banquete cortés, como le ocurrió a Gawain, quien al ver toda aquella opulencia y abundancia de comida en el castillo de *Bertilak* “generously judged it a feast” (Anónimo, 1974: 54).²⁹

Conclusión

La nobleza como identidad del sector aristocrático se (re)elaboró en la Plena Edad Media a partir de símbolos, teorías y creencias de épocas anteriores, y en función de un contexto en el cual la aristocracia consideró necesario generar distintivos sociales que los separasen del resto de la sociedad. Entre ellos, el banquete se encuentra como uno de los de mayor visibilidad, por su ritual teatralizado, y de más fácil decodificación ya que, por un lado, la abundancia de alimento era fácilmente leído como una ventaja derivada de la posición de privilegio de ese sector y, por el otro, el consumo de determinados alimentos y de especias era usado, por su valoración simbólica y económica, como medio de propaganda del poder señorial, merced a que tanto los sectores bajos como los altos compartían elementos conceptuales, al formar parte de una misma cultura culinaria, a partir de los cuales interpretan y aprehenden las representaciones contenidas en ellos. En efecto, la escala de ponderación gastronómica de una sociedad no necesariamente responde a criterios objetivos o pragmáticos como el valor nutritivo del alimento, sino que por el contrario es la expresión de razones socioculturales, naturales y económicas (Flandrin, 1987). Es decir que, en el orden alimenticio desplegado en el banquete, en sus rituales y lógicas internas se está hablando mucho más que de un mero aporte calórico diario o excepcional; se habla de una identidad que permite reconocer un “nosotros” dentro de la nobleza en las prácticas, maneras y costumbres, necesarias para comprender e intervenir en la “liturgia” del banquete. Así, el banquete noble, como todo componente identitario, genera un sentimiento de pertenencia al interior del grupo, basado en la semejanza de costumbres, al tiempo que lo separa del resto de la sociedad.

En efecto, “no hay identidades pacíficas” (Jara Fuentes, 2010: 9) ni fijas. Toda identidad responde a una pugna de intereses determinada y expresa la manera en que el grupo se posiciona socialmente y entiende el mundo que lo rodea y al cual significa. Asimismo,

²⁹ “Calificó muchas veces como verdadero banquete” (Anónimo, 1982: 43).

exterioriza y proyecta en el medio social las aspiraciones del grupo a través de sus modelos de conducta. Es sabido que para esto sirvió la literatura, los *specula principis*, los tratados políticos y manuales de conducta, las prescripciones médicas, los recetarios y el conjunto de discursos en los cuales la nobleza se fue tejiendo en palabras que se volvieron acciones. Sin embargo, no debemos perder de vista que los recetarios no son quienes (re)crean esa dieta que caracterizó a los festines y, en consecuencia, a la dieta de la nobleza; por el contrario, fueron la exteriorización tardía de una ficcionalización de la vida de la aristocracia. En efecto, los primeros recetarios destinados a las cortes datan del siglo XIII y los de mayor influencia en las cortes continentales e insulares de Europa son del siglo XIV, v.gr. el *Viandier de Taillevent* y el *Mesnagier de Paris*. Esto nos indica que el banquete se fue construyendo junto con la propia identidad del noble cortés-caballeresco a lo largo de los siglos XII y XIII. En los siglos anteriores, la cantidad de alimento ingerido bastaba para mostrar la superioridad del grupo dominante (Montanari, 2003) pero, a partir del siglo XII, la calidad y variedad, lindante al exotismo, se impone como criterio diferenciador en desmedro de la cantidad. El siglo XIII disponía en este aspecto de un “archivo cortés” (Rodríguez Velasco, 1999) cuyos modelos fueron susceptibles de ser replicados y emulados, y en los cuales la nobleza podía ajustar sus comportamientos individuales y colectivos. En consecuencia, es en este siglo y no antes donde encontramos los primeros recetarios que demuestran en su popularización un interés de las aristocracias por emular una dieta que se suponía inherente al deber-ser del noble. Esas recetas integrando ingredientes que se consideraban valiosos tanto económica, v.gr. las especias, como simbólicamente, v.gr. la carne, demuestran la existencia de un “gusto de la nobleza” que ya en el siglo XIV se encuentra absolutamente estandarizado.

En efecto, hemos podido apreciar en los textos analizados que ambos comparten un mismo discurso y apuntalan a la nobleza en tanto dispositivo. Tanto don Juan Manuel como el autor anónimo de *Sir Gawain and the Green Knight* están prescribiendo, a través de los banquetes, un discurso dietario determinado y unas prácticas en el servir y en el comer que si por un lado muestra pertenencia identitaria y orgullo por pertenecer, también se ocupa de marcar una jerarquía asociada más a un linaje que a unas maneras, como en el caso manuelino.

En resumen, la existencia, desde el siglo XII, de detalladas descripciones de banquetes en la literatura cortés, al mismo nivel que las escenas de combates, demuestra el interés de la aristocracia por un aspecto de la vida noble en el que se ponían en juego la cortesía, las relaciones familiares y personales y los vínculos de poder. Por ello, paulatinamente el discurso culinario de la corte se expandió desde las historias cortesas a otros textos que normaron la vida de la aristocracia. Así, podemos encontrarlo contemplado en códigos jurídicos, como las *Partidas* alfonsíes, y tratados diversos, como los médicos y los *specula principis*, para finalmente conquistar un género propio en la Baja Edad Media, los recetarios, monumentos discursivos de la identidad gastronómica de la nobleza europea.

Federico J. Asiss González, M. Luciana Chiappero. “El banquete y la identidad noble. Su representación en la literatura de la Baja Edad Media (s. XIV)”. *RIVAR* Vol. 4, Nº 11. Mayo 2017: 74-91.

Bibliografía

Anónimo. *Sir Gawain and the Green Knight*. Londres, Editorial Penguin, 1974.

Anónimo. *Sir Gawain y el Caballero Verde*. Madrid, Ediciones Siruela, 1982.

Augé, Marc. *Los “no lugares”*. Barcelona, Editorial Gedisa, 2000.

Barra Jover, Mario. “Razón de Amor: texto crítico y composición”. *Revista de literatura medieval* 1 [en línea] (Alcalá de Henares, 1989). Disponible en <<http://hdl.handle.net/10017/5063>> (consultado el 9/9/2016).

Belasco, Warren. “Why Study Food?”. En: Belasco, Warren James. *Food: the Key Concepts*. Nueva York, Berg, 2008: 1-13.

Belinsky, Jorge. *Lo imaginario: un estudio*. Buenos Aires, Nueva Visión, 2007.

Capellanus, Andreas. *De amore*. Barcelona, El festín de Esopo, 1985.

Claflin, Kyri; Scholliers, Peter. *Writing Food History. A Global Perspective*. Londres/Nueva York, Berg, 2012.

Cruz Cruz, Juan. *Dietética medieval. Apéndice con la versión castellana del “Régimen de salud” de Arnaldo de Vilanova*. Huesca, La Val de Onsera, 1997.

Daas, Martha. “Food for the Soul: Feasting and Fasting in the Spanish Middle Ages”. *eHumanista: Journal of Iberian Studies* [en línea] (Santa Bárbara, 2013). Disponible en: <http://www.ehumanista.ucsb.edu/sites/secure.lsit.ucsb.edu/span.d7_eh/files/sitefiles/ehumanista/volume25/ehum25.daas.pdf> (consultado el 27/8/2016).

Feller, Laurent. *Campesinos y señores en la Edad Media. Siglos VIII-XV*. Valencia, Universitat de Valencia, 2015.

Flandrin, Jean Louis. “Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas”. *Manuscripts. Revista d’historia moderna* 6 [en línea] (Barcelona, 1987). Disponible en: <<http://ddd.uab.cat/record/39326?ln=ca>> (consultado el 8/9/2016).

Framiñán Santas, Ana María. “El vino y la nobleza en la Edad Media: alimentación y cortesía”. *Actas de la cultura del vino: Primer congreso penínsular*. O Barco de

Federico J. Asiss González, M. Luciana Chiappero. “El banquete y la identidad noble. Su representación en la literatura de la Baja Edad Media (s. XIV)”. *RIVAR* Vol. 4, Nº 11. Mayo 2017: 74-91.

Valdeorras, España, mayo de 2002. Santiago de Compostela, Consejo Superior de Investigaciones Científicas/Xunta de Galicia, 2005: 65-91.

Goffman, Erving. *La presentación de la persona en la vida cotidiana*. Buenos Aires, Amorrortu, 1994.

Gordon, Sarah. *Culinary Comedy in Medieval French Literature*. West Lafayette, Purdue University, 2007.

Gutiérrez García, Santiago. “La cultura de la mesa y los libros de caballería”. *Actas del VI Congreso Internacional de la Asociación hispánica de literatura medieval*. Alcalá de Henares, España, septiembre de 1995. Alcalá de Henares, Universidad de Alcalá, 1997: 747-56.

Jara Fuentes, José Antonio. “Introducción: memoria de una identidad (de identidades). Castilla en la Edad Media”. En: Jara Fuentes, José Antonio; Martín, George; Alfonso Antón, Isabel. *Construir la identidad en la Edad Media: poder y memoria en la Castilla de los siglos VII a XV*. Cuenca, Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha, 2010: 9-15.

Kantorowicz, Ernest. *Los dos cuerpos del rey. Un estudio de teología política medieval*. Madrid, Alianza Editorial, 1985.

Le Breton, David. *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires, Nueva Visión, 2009.

Manuel, don Juan. “Libro de los estados”. En: Alvar, Carlos; Finci, Sarah. *Obras completas*. Madrid, Fundación José Antonio de Castro, 2007a: 441-705.

----- “Libro enfenido”. En: Alvar, Carlos; Finci, Sarah. *Obras completas*. Madrid, Fundación José Antonio de Castro, 2007b: 935-976.

Maranges, Isidra. *La cuina catalana medieval, un festí per als sentits*. Barcelona, Rafael Dalmau Editor, 2016.

Monmouth, Geoffrey de. *Britannie utriusque regum principum origo & gesta insignia* [en línea]. Francia, J. Badius editor, 1508. Disponible en: <<http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb3725444401>> (consultado el 15/9/2016).

----- *Historia de los Reyes de Britania*. Ed. Luís Aberto de Cuenca. Madrid, Ediciones Siruela, 1994.

Mons, Gislebert de. *Chronicon Hanoniense ex Recensione Wilhelmi Arndt*. Ed. G. Pertz. Hannover, Impensis Bibliopolii Hahniani, 1869.

Federico J. Asiss González, M. Luciana Chiappero. “El banquete y la identidad noble. Su representación en la literatura de la Baja Edad Media (s. XIV)”. *RIVAR* Vol. 4, Nº 11. Mayo 2017: 74-91.

----. *Crónica de los condes de Hainaut. Prólogo de J. E. Ruiz Doménech*. Trad. Blanca Garí de Aguilera. Madrid, Ediciones Siruela, 1987.

Montanari, Massimo. *Medieval Tastes. Food, Cooking, and the Table*. Nueva York, Columbia University Press, 2015.

-----. “Alimentación”. En: Le Goff, Jacques; Schmitt, Jean-Claude. *Diccionario razonado del Occidente medieval*. Madrid, Akal, 2003: 15-22.

Morsel, Josep. *La aristocracia medieval. El dominio social en Occidente (siglos V-XV)*. Sueca, Publicacions de la Universitat de València, 2008.

Nola, Ruberto de. *Libro de guisados, manjares y potajes* [en línea]. Logroño, Miguel de Eguía editor, 1529. Disponible en:
<<http://allandalus.com/apicius/Libro%20de%20guisados%20Ruberto%20Nola.pdf>
(Consultado el 15/9/2016).

Nola, Rupert de. *Llibre de doctrina per a ben servir, de tallar y del art de coch...* [en línea]. Alacant, Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, 2000 [versión digital de edición 1520]. Disponible en: <<http://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmcxk892>> (consultado el 14/9/2016).

Pastoureau, Michel; Simonnet, Dominique. *Breve historia de los colores*. Barcelona, Paidós, 2006.

Rodríguez-Velasco, Jesús. “Teoría de la fábula caballeresca”. En: Carro Carbajal, Eva; Puerto Moro, Laura; Sánchez Perez, María. *Libros de caballería (De Amadís al Quijote). Poética, lectura, representación e identidad*. Salamanca, Seminario de Estudios Medievales y Renacentistas/Sociedad de Estudios Medievales y Renacentistas, 2002: 343-358.

-----. “Introducción”. En: Rodríguez-Velasco, Jesús. *Castigos para celosos, consejos para juglares*. Madrid, Gredos, 1999: 07-49.

Ruiz Gómez, Francisco. “Identidad en la Edad Media. La culpa y la pena”. En: Jara Fuentes, José Antonio; Martin, George; Alfonso Antón, Isabel. *Construir la identidad en la Edad Media: poder y memoria en la Castilla de los siglos VII a XV*. Cuenca, Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha, 2010: 17-54.

Federico J. Asiss González, M. Luciana Chiappero. “El banquete y la identidad noble. Su representación en la literatura de la Baja Edad Media (s. XIV)”. *RIVAR* Vol. 4, N° 11. Mayo 2017: 74-91.

* * *

RECIBIDO: 4/01/2017

APROBADO: 7/02/2017

