

Las fiestas en el reino de Castilla durante el siglo XV: un festín para los sentidos¹

Festivities in the Kingdom of Castile During the 15th Century:
A Feast for the Senses

Gisela Coronado Schwindt²

Resumen

Abordaremos los eventos festivos de la nobleza castellana en la Baja Edad Media a través de su universo sensorial. Durante las celebraciones castellanas bajomedievales, sus asistentes no solo vieron su entorno sino que lo oyeron, olieron, tocaron y saborearon, por lo que sus sentidos participaron de la construcción de un modelo festivo cortesano. Esta propuesta se inscribe en el denominado “giro sensorial” de las ciencias sociales acaecido en las últimas décadas y denominado por David Howes como “una aproximación cultural al estudio de los sentidos al igual que una aproximación sensorial sobre el estudio de la cultura” (Howes, 2014). En consecuencia, el objetivo de nuestro análisis será explorar el entorno sensorial de las fiestas cortesanas castellanas del siglo XV, por medio del análisis de la crónica del Condestable Miguel Lucas de Iranzo.

Palabras claves: fiesta, Corte, sentidos, crónica, Castilla.

Abstract

In the present paper, we analyze the festive events of the Castilian nobility in the Lower Middle Ages through its sensory universe. During those celebrations, their assistants not only saw his surroundings but heard, smelled, touched, and savored them. Their senses were involved in the construction of a courtly festive model.

1 El presente artículo se desarrolló en el marco del Proyecto de Investigación “La Edad Media a través de los sentidos (I)” (15/F701, 2019-2020), Universidad Nacional de Mar del Plata, Mar del Plata, Argentina, y de la Beca Interna Postdoctoral otorgada por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, República Argentina. Agradezco los comentarios y sugerencias de los evaluadores y la atenta lectura de Juan Gerardi.

2 Universidad Nacional de Mar del Plata y Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas CONICET, Mar del Plata, Argentina, ORCID 0000-0001-8858-0406, coronadogisela@gmail.com

This proposal is part of the so-called “sensory turn” of the social sciences that has occurred in recent decades. David Howes called it “a cultural approach to the study of the senses as well as a sensory approach to the study of culture” (Howes, 2014). Consequently, the objective of our analysis is to explore the sensory environment of the Castilian courtly festivities of the fifteen through the study of the chronicle of The Countess Michael Lucas of Iranzo.

Keywords: festivities, Court, senses, chronicle, Castile.

Consideraciones preliminares

Las diversas manifestaciones festivas de los tiempos medievales son una constante fuente de pesquisas³ desde múltiples aristas que revelan la complejidad de su abordaje, al condensar en ellas las “creencias, y formas de sacralización, [los] elementos simbólicos y [las] sensibilidades estéticas” (Ladero Quesada, 2015) de las sociedades. Asimismo, se convierten en los canales de transmisión de distintos mensajes culturales, de formas de sociabilidad y de las tensiones hacia el interior de los grupos sociales. Todos estos elementos se expresaron mediante un lenguaje compuesto de rituales, ceremonias y prácticas en una relación dialéctica entre lo cotidiano y lo extraordinario, tanto en el ámbito rural⁴ como en el urbano, aunque con ciertas diferencias entre ambos (Hinojosa Montalvo, 1999: 73). En estas expresiones lo colectivo predominó por sobre lo individual, trastocando el ritmo diario fuera del entorno privado, estableciéndose nuevos marcos de comportamientos sociales con duraciones breves pero repetibles cada año.

En el presente trabajo nos interesa abordar los eventos festivos del reino de Castilla en la Baja Edad Media a través de su universo sensorial. Durante las celebraciones castellanas bajomedievales sus asistentes no solo vieron su entorno sino que lo oyeron, olieron, tocaron y saborearon, por lo que sus sentidos participaron de la construcción de un modelo festivo cortesano. Dicha propuesta se inscribe en el denominado “giro sensorial” de las ciencias sociales acaecido en las últimas décadas y denominado por David Howes —uno de los máximos exponentes de este campo— como “una aproximación cultural al estudio de los sentidos al igual que una aproximación sensorial sobre el estudio de la cultura” (Howes, 2014). Así, los estudios sensoriales son:

un enfoque inter y transdisciplinario en el que convergen diversas perspectivas en torno a los fenómenos sensoriales, con miras a perfilar un nuevo campo de conocimiento que reintegre los datos del mundo sensorio a los procesos de producción de saberes en las ciencias sociales y las humanidades. (Domínguez Ruiz y Ziri3n, 2017: 9)

3 Para un balance historiográfico y referencias sobre esta temática en 3poca medieval, véase la obra de Miguel 3ngel Ladero Quesada (2015: 267-291). Asimismo, se puede consultar la bibliograf3a extendida del libro de Rafael Narbona Vizca3no, *La ciudad y la fiesta: cultura de la representaci3n en la sociedad medieval (siglos XIII-XV)*, 2017.

4 Para un an3lisis de las festividades rurales véase Mart3n Cea (1998: 111-141).

Por consiguiente, este encuadre concibe a los sentidos como objetos de estudio y medios de investigación (Howes, 2019: 9-15), lo que posibilita repensar la evidencia disponible por medio de nuevos ejes analíticos que comprenden el régimen sensorial de una sociedad. Dicha aproximación histórica enfatiza el papel de las percepciones sensoriales en la conformación de las experiencias de las personas, mostrando cómo entendían su mundo.

En particular, la Historia de los sentidos ofrece una forma de conocer el pasado desde una dimensión diferente a la tradicional. Permite comprender dinámicas culturales que integran el entramado social y que conforman un universo sensorial particular, al considerar a los sentidos no solo como medios de percepción de las experiencias físicas, sino también como fenómenos sociales y formaciones históricas cuyas significaciones se modifican a través del tiempo (Coronado Schwindt, 2018: 117-118). Su propósito no es simplemente un intento por reconstruir la variedad de percepciones sensoriales y cómo se transforman de un periodo a otro o de una cultura a otra, sino que busca establecer la íntima conexión que existe entre una formación sensorial y los modos en que contribuye a interpretar la realidad y codificarla (Coronado Schwindt, 2019: 33). En consecuencia, el objetivo de nuestro estudio será explorar el entorno sensorial de las fiestas cortesanías castellanas del siglo XV, por medio del análisis de la crónica del Condestable Miguel Lucas de Iranzo (Carriazo, 1940). Nuestra preocupación no estará centrada en examinar el amplio espectro de las fiestas de forma particular;⁵ por el contrario, será ofrecer un análisis que apela a la antropología histórica⁶ para indagar acerca del papel de las percepciones sensoriales en la construcción del modelo cortesano del séquito de Iranzo. Para ello, nos detendremos en las marcas sensoriales⁷ presentes en un conjunto de eventos festivos que proporcionan evidencia sobre el modelo sensitivo que transmite la crónica. Tomaremos acontecimientos que permitan bosquejar la operación de los sentidos en el contexto de las fiestas para establecer así su significación en la trama cultural de la época. Para este estudio se consideran celebraciones específicas analizadas en los apartados del artículo, siguiendo los componentes sensoriales identificables en las fiestas que mencionamos a continuación: recepción en honor al embajador francés Juan de Fox (1460), la boda del Condestable con Teresa de Torres (1461), las fiestas de Navidad, Reyes

5 El interés por el mundo sensorial de las fiestas cortesanías del reino de Castilla ha suscitado, en los últimos años, interesantes estudios, como por ejemplo los trabajos de Martina Díaz Sammaroni (2019: 174-198; 2020: 153-193).

6 Es interesante destacar el aporte de la antropología al análisis histórico, destacando la demostración de cómo un sistema social y un conjunto de valores se manifiesta a través de hechos singulares, ubicados en su contexto social y analizados por su significación cultural (Barriera, 2013: 45). En este sentido, es importante destacar que “no propugnamos la anulación de límites disciplinares sino que apuntamos que, en ocasiones, las fronteras son porosas y como decía Evans Pritchard en 1961 la diferencia viene dada por las técnicas empleadas y, añadimos nosotros, por las mismas preguntas de investigación y las categorías utilizadas para su resolución e interpretación” (Moncó, 2019: 60). Para un desarrollo de esta perspectiva, véase (Burke, 2006: 47-68).

7 El concepto refiere a las percepciones sensoriales que guardan una especial significación para la trama de una cultura y que están presentes en el registro escrito (Coronado y Rodríguez, 2017: 37).

(1462, 1464) y Pascuas (1464), los festejos por la visita del *alcaide* de Cambil (Jaén) y de caballeros moros del rey de Granada (1463), y, por último, las celebraciones por la llegada de la estación de otoño (1463).

Los siglos XIV y XV en el reino de Castilla no solo fueron tiempos de transformaciones políticas, económicas y sociales (Ladero Quesada, 1992: 218), sino también de producción y desarrollo de nuevos marcos culturales (Monsalvo Antón, 2000) que se imbricaron de forma inevitable con el proceso de afirmación del poder real y de determinados sectores de la nobleza a través de diversas ceremonias y elementos simbólicos (Monsalvo Antón, 2019: 13-14). Por consiguiente, sostenemos que las crónicas, en tanto artefactos históricos y literarios, construyeron y transmitieron un esquema sensorial específico de las celebraciones llevadas a cabo durante el siglo XV que estuvo en consonancia con la estructura social del reino. En particular, la crónica del Condestable Irujo nos informa de los estímulos sensoriales (visuales, auditivos, olfativos, gustativos y táctiles) que acompañaron a las diversas fiestas celebradas en Jaén, con el objetivo de acentuar los códigos cortesanos en función de la legitimación de este personaje en la Corte de Enrique IV.

El mundo festivo en la crónica castellana bajomedieval

Desde mediados del siglo XIV y principalmente a lo largo del siglo XV, las manifestaciones festivas se generalizaron en los núcleos urbanos de la Corona de Castilla, en diversas celebraciones lúdicas: desfiles, justas, torneos, juegos de cañas y corridas de toros, entre otras. Del mismo modo, se celebraron diversos acontecimientos extraordinarios que interrumpieron el tiempo cotidiano de la comunidad. Una de las fuentes que revela todo este mundo festivo son las crónicas castellanas,⁸ al ofrecer diversos testimonios sobre los motivos de cada celebración, como por ejemplo, coronaciones de nuevos monarcas, juras, alzamientos, entradas y visitas reales, recepciones a embajadores, como así también nacimientos, bautismos, casamientos de personalidades reales y nobles (Coronado Schwindt, 2019: 40). Tales motivos producían una transformación en los espacios urbanos puesto que significaban el atavío de “sus calles con tapices, alfombras, cirios, esencias de hierbas aromáticas; tales objetos convertían el trazado viario en un espectáculo para los sentidos donde la vistosidad de los tejidos se mezclaba con el aroma de las fragancias o el sonido de la música” (Pérez Monzón, 2010: 318). Asimismo, otro grupo de eventos que fueron objeto de conmemoración y que revestían un valor significativo para la sociedad medieval fueron

8 Leonardo Funes conceptualiza a las crónicas como un espacio textual (escritura en prosa) cuya principal función ideológica fue “la promoción de determinados modelos de conducta y en la proyección de un orden social [...]. Más allá de los contenidos que explicitaban estos mensajes en los textos, interesa enfocar su realización en el plano de la forma, operada esencialmente a través de un sujeto del enunciado paradigmático a partir del cual el destinatario debía situarse en el mundo y leer (o leerse en) el mundo. Esta proyección de un tipo de subjetividad ejemplar es una de las principales estrategias culturales para fomentar la identificación de los distintos estamentos con el sistema moral y legal que autoriza las prácticas de una sociedad” (Funes, 2009: 188).

los de carácter religioso, desde aquellos que mantenían trascendencia en la religión cristiana en general (fiesta de Navidad, Corpus Christi, Epifanía, etc.) hasta los de carácter local, asociados a festejos de patronos de las ciudades (Palomo Fernández y Senra Gabriel y Galán, 1994: 6).

Un testimonio peculiar que nos brinda un relato exhaustivo de la dinámica festiva (Contreras Villar, 1987: 305-322) de una sociedad es la crónica *Hechos del Contestable Don Miguel Lucas de Iranzo* de mediados del siglo XV (Rodríguez Molina, 2005: 55-76; Martín Romero, 2011). Dicha crónica relata los acontecimientos que transcurren desde el momento en que Miguel Lucas de Iranzo fue investido en el cargo de Contestable por el rey Enrique IV de Castilla el 25 de marzo de 1458, para gobernar la ciudad de Jaén y Alcalá la Real, dos de los territorios fronterizos más peligrosos de la frontera entre el reino de Castilla y de Granada. Estuvo en esta función hasta fines de 1471, siendo asesinado en la iglesia Mayor de Jaén.

Tal fuente ha despertado fascinación entre historiadores e historiadoras,⁹ planteando numerosos interrogantes. Uno de ellos es su autoría, ya que en el texto no se da a conocer su autor (García, 2009: LI). De todos modos, hay un consenso entre las investigadoras e investigadores de que el escritor perteneció al estrecho grupo de parientes o vasallos del Contestable, dada la gran cantidad de datos y su minucioso relato, al mismo tiempo que el punto de vista que brinda es cercano e inmediato a los hechos narrados. Lo que sí queda claro, según Michel García, es la intención del cronista de dar a conocer todo aquello que puede servir a la alabanza de la figura del Condestable (García, 2009: LXVI) y a la legitimación de su posición¹⁰ y función.¹¹

Pero más allá de su intencionalidad¹² política y social (Martín Romero, 2011), esta fuente se distingue por presentar un puntilloso relato de cuestiones cotidianas, hecho poco común en el discurso cronístico. Como bien remarcó Antonio Giménez Cruz,

9 La bibliografía sobre este personaje y su crónica es extensa. Para un estado de la cuestión véase (Martín Romero y Manchón Gómez, 2010: 135-196).

10 El cronista refuerza este objetivo introduciendo razones de tiempo, memoria y testigos, en comparación con personajes de mayor rango social: “Basta asaz [...] que a los que no vieron de creer es cosa dudosa. Por que allí estauan estrangeros que muchas partes del mundo andouieron, entre los quales era vn cauallero de la Orden de Santiago que se llamaua mosén Gaspar de Ros, de hedad de ochenta años, e otros, que decian que avían visto muy muchas fiestas de altos príncipes, e grandes señores, pero que nunca tan ecçelentes las vieran, do tantas e tan diuersas e bien ordenadas cosas pasasen” (Carriazo, 1940: 61 [1461]).

11 Michel García puntualiza el sentido de esta fuente al concebirla “como un tratado del buen gobierno, aplicando a un marco geográfico ciertamente reducido pero bastante significativo para que la elección sea aprovechable en contextos amplios. Lo que propone es una concepción política contraria al modo de gobernar de Enrique IV, una suerte de antimodelo opuesto a la práctica de los válidos que tan malamente consiguieron apartar al rey del Condestable [...] este testimonio propone una alternativa al gobierno de Enrique IV” (García, 2009: LIX).

12 Clara Bejarano Pellicer destaca que “el tono de la obra es abiertamente laudatorio y justificativo hacia su protagonista y presenta como espontáneo un clima de paz y bienestar en Jaén, que algunos creen que fue inducido y construido conscientemente por el condestable

los Hechos son una crónica de sociedad en donde lo llamativo, el color, lo que llama la atención de los sentidos, tiene vida propia aún hoy en día. Los otros hechos narrados, los que cabrían dentro de la gran historia, son monótonos, aburridos, y esta crónica habría quedado olvidada si estos hubieran sido los únicos historiadados. (Giménez Cruz, 1984: 83-103)

La riqueza de los detalles de la vida cortesana de un noble castellano, como sus comidas, muebles, ropas, joyas, tapices, entre otras cosas, y los motivos de las celebraciones, a causa de algarría o dolor,¹³ han impulsado múltiples análisis, los cuales detallaremos a continuación.

Las celebraciones cortesanas: un gaudeamus para los sentidos

Toda festividad se desarrolla en un entorno corporal puesto que el cuerpo —en tanto construcción material y social (Synnott, 2002: 1-3)— actúa como filtro mediante el cual el ser humano se adueña de su contexto y lo hace propio a través de los sistemas simbólicos que comparte con los miembros de su grupo (Le Breton, 2007: 12). Los conductos por los cuales se realiza esta aprehensión de la realidad son los sentidos. Tradicionalmente se han identificado cinco sentidos corpóreos: vista, olfato, gusto, tacto y audición, que responde a una jerarquización proveniente de la cultura antigua.¹⁴ Tal condición fisiológica de la percepción se encuentra interrelacionada con la circunstancia histórica y social en la cual se construye la apreciación de los estímulos, influida por las prácticas culturales e ideológicas (Classen, 2001: 335). El juego entre impresiones y percepciones que provienen del intercambio con el ambiente conforma particulares maneras de ver, oír, gustar, tocar y oler, que definen las relaciones que despiertan o acallan entre el espacio y los sujetos. En opinión de Le Breton, “una cultura determina un campo de posibilidades de lo visible y de lo invisible, de lo táctil y de lo no táctil, de lo olfativo y de lo inodoro, del sabor y de lo insípido” (Le Breton, 2007: 15), proyectando con ello significados y valores sensoriales que, en conjunto, elaboran un modelo sensorial (Classen, 1997: 402) mediante determinados

como un programa propagandístico, para esconder las circunstancias dramáticas de la vida de frontera” (Bejarano Pellicer, 2016: 248).

13 “Pues que fasta aquí se ha fecho mençion de muchos actos de placeres e fiestas quel dicho Condestable facía, conviene así mesmo de reçitar y poner por escripto algunos otros actos contrarios que le ocurrieron, porque así en lo vno como en lo otro se manifestaua la virtud de su magnífico coraçon” (Carriazo, 1940: 234-235 [1464]).

14 La concepción y clasificación de los sentidos remontan sus orígenes a la Antigüedad clásica, destacando los estudios sobre la percepción humana por medio del análisis de los cinco sentidos externos, canales por los cuales el cerebro recibe información sobre el mundo: la vista, el oído, el tacto, el olfato y el gusto. Esta teorización se origina en los tiempos presocráticos, en donde algunos filósofos ya habían elaborado ciertas inferencias sobre el funcionamiento de los sentidos. Pero serán los filósofos más reconocidos —Platón y Aristóteles— quienes profundizarán y crearán la base de la clasificación y jerarquización de los sentidos según su importancia, la cual se cristalizará en los sucesivos milenios (Coronado Schwindt, 2016: 39-48).

parámetros, como las pertenencias de clase, grupo, género, edad y, principalmente, por la historia personal de cada sujeto y su sensibilidad particular.¹⁵

Los conceptos de tiempo, lugar e identidad se construyen por medio de estos procesos y forman parte del paradigma sensorial que mapea la comprensión del mundo por parte de los seres humanos. En virtud de ello, una forma de acercarnos al mundo festivo castellano es mediante el prisma sensorial desplegado, identificando los elementos sensoriales en juego con la red de relaciones sociales y culturales de los participantes.

La visualidad y tactilidad del poder

La asistencia a una celebración, cualquiera sea su motivo, supone la participación en una configuración sensorial específica y global, que analizaremos según la intervención de los sentidos en cada tramo festivo. El relato de las fiestas en tiempos de Iranzo, por lo general, comenzaba con la asistencia a una misa celebrada en la iglesia mayor de Jaén. Así nos refiere el cronista una de estas circunstancias:

El señor Condestable leuaua vestido vn jubón de muy fina chapería de oro todo cubierto, de muy nueva e discreta manera ordenado, y sobre aquel vna ropa de estado en demasía roçagante, de vn carmesí velludo morado, forrada de muy presçiadas e valiosas cebellinas, en la cabeça vn capello negro de muy nueva guisa, con vn muy rico joyel en el rolo, bordado de muy ricas jemas, con vna guarniçion de oro de mucho valor en somo los onbros; muy bien caçado... Salió la condesa con vn muy riquísimo brial, todo cubierto de la misma chapería del jubón del señor, e ençima vna ropa de aquel carmesí morado, con vn rico collar sobre los onbros, tocada de muy graçiosa e bien apuesta manera, encima de vna facanea muy linda, blanca... (Carriazo, 1940 [1461]: 42)

La detallada descripción pone de relieve los estímulos visuales desplegados por los protagonistas y los demás observadores por medio de la exhibición de coloridos y valiosos ropajes que enaltecían toda la escena festiva. La visualidad de este acontecimiento no solo era importante por parte de los asistentes a las celebraciones,¹⁶ sino también de quienes acompañaban a la nobleza, como por ejemplo los pajes jóvenes de 12 o 13 años que vestían todos de igual modo con “muy fino brocado, los cuales, las faldas por ser tanto largas de la ya dicha ropa, lleuauan ençima sus onbros” y otros “gentiles onbres, e otros nueue o diez pajes, vestidos de muy finas sedas, e algunos jubones brocados” (Carriazo, 1940: 42 [1461]).

15 Para un análisis sobre los trabajos dedicados a la materia sensible de la época medieval, véase Coronado Schwindt, 2020: 277-298.

16 “Era padrino el buen cauallero Rodrigo Mesía, señor de La Guardia, el qual leuaua vna ropa de velludo negro vestida; e madrina la muy virtuosa e bellissima seora doña Juana de Çerezo... Ella leuaua vn rico brial de fino brocado verde, en somo vna ropa bien fecha de damasco negro, con vn tocado muy lindo de nueva manera...” (Carriazo, 1940: 43 [1461]).

La vestimenta, como en cualquier sociedad compleja y jerarquizada, cumplía un importante papel simbólico más allá de su primaria función de cubrir los cuerpos. José González Arce la define como

un conjunto axiológico, compuesto por prohibiciones, prescripciones, tolerancias, fantasías, etc., relativas al uso de la ropa con arreglo a una jerarquización social. Se trataría de un sistema normativo organizado por la colectividad, en el que los elementos no tienen valor por sí mismos, sino que lo adquieren en tanto están ligados a un conjunto de reglas comunitarias. (González Arce, 2013: 188)

El material, los colores y las formas de los ropajes son elementos constitutivos de las relaciones sociales de los individuos y sus significados varían a lo largo del tiempo. Como podemos observar, nuestro cronista remarcó el tipo de telas utilizadas, los colores y los accesorios, a tono con la moda de la época.

En la primera mitad del siglo XV, la visualidad del poder y el lujo estuvo identificada con los tejidos de seda, terciopelo, satenes, aceitunís, damascos, brocados con hilos de oro y plata (García Marsilla, 2007: 358-359). De la misma forma, los colores de las telas no solo fueron elementos estéticos, sino también un signo —de modo dialéctico— de distinción e identificación. Los reyes y la nobleza utilizaban una gama de colores brillantes, oscuros y de alto costo ya que se debían emplear sustancias tintóreas exóticas para lograrlos que suponían una compleja red de intercambios comerciales y transporte. Uno de los colores más preciados era el rojo escarlata, obtenido de la grana o del quermes,¹⁷ o el azul del Índigo que se traía desde Oriente (García Marsilla, 2007: 361). La valoración del color negro¹⁸ fue síntoma de la transformación del sistema cromático producido entre mediados del XI y mediados del siglo XIII cuando el antiguo sistema ternario cromático (blanco, negro, rojo) dio paso a un nuevo orden de colores, incluyéndose el verde, azul, amarillo y morado¹⁹ (Nogales Rincón, 2006: 223).

La atención prestada por los asistentes a su vestimenta, tanto en lo referido a los materiales como a los colores utilizados (Ruiz y Sené, 1991), revela la importancia que tenía la visualidad para esta sociedad. La visión es “activa, móvil, selectiva, exploradora del paisaje visual, [que] se despliega a voluntad para ir a lo lejos en busca de un detalle o volver a la cercanía” (Le Breton, 2007: 52). Nuestros ojos, además de ser los receptores de la luz y de elementos del entorno, son sus creadores en tanto que “ver” se convierte en una proyección fuera de sí de una visión del mundo

17 “Insecto hemíptero parecido a la cochinilla, que vive en la coscoja y cuya hembra forma las agallitas que dan el color de grana” (RAE, 2021).

18 “[...] el dicho señor Condestable [...] subió arriba a ver la señora condesa, e descendióla consigo de la mano a la sala de baxo. La qual traya vn muy rico brial de fino brocado negro, e encima vna ropa de velludo negro, muy bien tocada” (Carriazo, 1940: 51 [1461]).

19 “[...] “el dicho señor Condestable se leuantó e salió a misa, vn sayo de caualgar vestido, de muy fino paño amarrillo, sobre vn jubón de caemesy, y vna capa azul con vn capirote morado de grana” (Carriazo, 1940: 52 [1461]).

(Le Breton, 2007: 69). El sentido de la vista cuestiona la realidad a través de los códigos sociales y culturales, convirtiéndose en “un sistema de interpretación que lleva la marca de la historia personal de un individuo en el interior de una trama social y cultural” (Le Breton, 2007: 60). En consecuencia, la visión no es estática, sino que está en constante movimiento decodificando las formas y sus significados.

Las telas y colores de los ropajes participaron en la construcción de sentido de la realidad de nuestros personajes al manifestar los códigos compartidos por un grupo social particular, como lo es la nobleza. En esta visualización del lujo y la riqueza del Condestable, nuestro cronista ponderó la exposición de estos elementos en el marco de las relaciones entre la nobleza y, al mismo tiempo, ante el pueblo.²⁰ Aquí se conjugan diversas capas de significación que refuerzan el estatus del personaje central de la crónica, al tiempo que marcan la jerarquía en la que se desenvuelven en relación a otros actores sociales.

El tacto participa de la experiencia visual al “tocar con los ojos” la realidad circundante. Ello permite sostener que la mirada se palpa, donde los ojos tocan los objetos sobre los que descansa la visión, manifestando la relación de este sentido con sus homónimos para alcanzar su plenitud. Es el sentido de lo cercano al experimentar la realidad por medio del órgano más extenso del ser humano: la piel. Para Le Breton “el sentido táctil implica la ruptura del vacío y la confrontación con un límite tangible” (Le Breton, 2007: 146). Los participantes de las celebraciones que destacamos no solo admiraron los colores de la vestimenta, sino que palparon las telas: la suavidad de la seda, el terciopelo, el satén o el damasco acariciaban los cuerpos de los monarcas y nobles, demostrando su situación privilegiada y una naturaleza refinada y delicada.²¹ Los grupos sociales despliegan una forma propia de educar y sensibilizar a sus integrantes por medio de distintas modalidades de contacto y estímulos táctiles (Newhauser, 2017: 113-114), de acuerdo a los ámbitos de sociabilización en los que se inserten. Por consiguiente, las diferencias sociales quedaron marcadas en la piel por medio de la utilización de textiles que poseían una intensa carga simbólica (Classen, 2012: 9).

La exhibición táctil y visual del estatus de los asistentes también se produjo por medio de la decoración de espacios interiores. El cronista destacó que la sala principal, de gran tamaño, estaba “guarnida de muy ricos e nuevos paños franceses” (Carriazo, 1940: 45 [1461]). Asimismo, la ornamentación del mobiliario también es vital, destacando el lugar que debían ocupar los anfitriones.²² Tal cuidado por vestir los ambientes donde se realizaban las celebraciones se

20 “E demás desto fueron allí otros muchos onbres y mugeres por aver placer y mirar; y porque sabían quel dicho señor Condestable avía placer y mandaua facer sus fiestas e salas tan copiosa e abundante, que tanto avía para muchos como para pocos” (Carriazo, 1940: 64 [1461]).

21 Por el contrario, la lana áspera de la vestimenta de los campesinos era un signo táctil de las circunstancias desfavorables. Las cualidades mencionadas evidencian que la situación social implica además un modo de experimentar la realidad circundante con la que se conjugan visiones del mundo y de la pertenencia a ciertos espacios del orden establecido.

22 “[...] estaua vn alto estrado, fecho de madera, de gradas, todo cubierto de tapiçeria, do estaua la mesa de los dichos señores; y a sus espaldas, vn muy valioso dosel de muy rico brocado” (Carriazo, 1940: 46 [1461]).

mantuvo en aquellas ocasiones donde ciertas reuniones se llevaban a cabo al aire libre. En 1463 el Condestable y sus caballeros desfilaron por la ciudad de Jaén reproduciendo una costumbre de la sociedad jienense de mostrar el poderío de su caballería. Para su descanso, Iranzo dispuso “asentar vna tienda grande, de seda, con otras tres tiendas muy grandes, en lo más alto de las eras de la puerta Barrera” (Carriazo, 1940: 137-138 [1463]). Tanto los espacios interiores como los exteriores se engalanaron para resaltar su magnificencia en el marco de las comidas dispuestas para los invitados.

El banquete: una experiencia intersensorial

Conforme el tiempo avanza en cada celebración, los invitados se preparan para degustar los alimentos y bebidas ofrecidas por su anfitrión. El convite fue el momento por excelencia donde se producía una auténtica experiencia intersensorial (Smith, 2007: 3) en los y las asistentes, al estimular los cinco sentidos corporales de forma simultánea, siguiéndose un ceremonial pautado y conocido. El banquete noble, además de cumplir con la función primaria de ser un acto de nutrición, se definía como un instrumento de unión y solidaridad alrededor del personaje de mayor importancia en la celebración. En consecuencia, la disposición de los lugares no era una cuestión al azar, sino que expresaba la importancia y el prestigio de los individuos (Montanari, 2004: 95). El comedor se organizó en torno a la mesa principal donde se “asentaron a comer los dichos señores Condestable y condesa, y el padrino, y las señoras madrinas y doña Guiomar Carillo, madre de la dicha señora condesa, y los perlados, y el arçediano de Toledo, y la condesa de Cortes y Gonçalo Mexía, señor de Santofimia” (Carriazo, 1940: 46 [1461]). Los demás asistentes “clérigos, e caualleros, e escuderos, e dueñas, e dolçellas, e çibdadanos honrrados fueron asentados en las otras mesas, por orden, segúnd convenía” (Carriazo, 1940: 46 [1461]).²³ La participación en la “mesa común” manifestaba la pertenencia al grupo en todos los niveles sociales que compartía códigos sensoriales específicos.

Una vez dispuestos en sus lugares, los invitados e invitadas disfrutaron de los alimentos con la mirada y conjugaron con ese acto la dualidad sensorial visión-tacto. Durante los siglos XIV y XVI la ostentación y escenificación²⁴ de las preparaciones²⁵ fue un signo distintivo en las mesas

23 La disposición en la mesa del Condestable no solo fue importante para sus pares nobles, sino también para el grupo eclesiástico y universitario: “Los señores de la yglesia mayor en las mesas que estauan puestas frentes de la puerta de dicha sala; e los de la vniversidad en las otras mesas que estauan puestas a la parte de la puerta de la dicha sala. E despues todos los capellanes e sacristanes se asentauan en la orden y manera que se acostumbrauan asentar en la orden y manera que se acostumbrauan asentar en sus cabildos” (Carriazo, 1940: 157 [1464]).

24 “Los festines de la Edad Media presentaban entremeses preparados para alimentar las miradas de los invitados: bandadas de pájaros surgían de los patés cuando se los destapa. Los cisnes o los pavos reales se presentaban con su plumaje [...] el festín medieval era un espectáculo al mismo tiempo que una comida” (Le Breton, 2007: 259).

25 “E los sobredichos ficieron guisar muy bien de comer, e adereçaron vna buena posada, en la qual pusieron vna grand mesa y vn buen aparador con las cosas que en él eran nesçesarias” (Carriazo, 1940: 34 [1460]).

reales y nobles: “Saborear es un goce de la mirada, un momento de suspensión en el que, con la sonrisa en los labios, los invitados comentan la presentación de los platos, apreciándolos ya con la mirada” (Le Breton, 2007: 259). La abundancia y variedad de los productos expuestos, como así también diversos objetos, fue un distintivo de estatus. Nuestro cronista, en su anhelo por exaltar la figura de Miguel Lucas de Iranzo, remarcó la “abundancia e diversidad de los muchos manjares e vinos e confites e conseruas, e dádiuas e merçedes e limosnas, que en los dichos conbites e fiestas e salas e colaçiones se ficieron” (Carriazo, 1940: 40 [1461]).

El sentido del tacto intervino en la manipulación de distintos elementos, como los recipientes para el vino, las bandejas, los “aguamanos”²⁶ (Carriazo, 1940: 174 [1464]), las copas, las escudillas, los platos y los “trinchantes”²⁷ e servidores,²⁸ e todas las otras cosas para el servicio de la mesa” (Carriazo, 1940 [1464]: 157) que debían tener los maestresalas.²⁹ Todas estas piezas eran cuidadosamente dispuestas en un “aparador de plata” situado en un lugar visible en la sala comedor, con el objetivo de que los invitados admiraran el conjunto antes de sentarse a la mesa (Riera Melis, 2013: 81). Tales objetos, en consecuencia, se convirtieron en puntos focales de la experiencia sensorial (Griffiths y Starkey, 2018: 8) que acompañó al sentido del gusto, puesto que con esta manipulación crearon cadenas táctiles entre los comensales que influyeron en la aprehensión de los significados de la comida. Dicha experiencia táctil se intensificó con el uso de las manos para tomar los alimentos (Coronado y Díaz, 2019). De hecho, una de las características de la sensibilidad medieval fue la relación física, sin intermediarios, con la comida, reduciendo al mínimo el uso de cubiertos.³⁰ La cuchara fue el único elemento necesario en la mesa, para las preparaciones líquidas (Montanari, 2004: 59).

Los invitados se disponían a comer y con este acto provocaron en cada cuerpo una experiencia intersensorial³¹ intensa, puesto que junto al sentido del gusto, el olfato y el tacto también participaron de esta acción. La boca combinó diversas percepciones sensoriales, como la gustativa,

26 También denominado “aguamanil”, se ofrecía entre plato y plato, con agua perfumada, para enjuagarse los dedos y evitar que se mezclen los sabores.

27 “Instrumento con que se asegura lo que se ha de trinchar” (RAE, 2021).

28 “Unos platos exquisitos y espectaculares tenían que ser colocados en las mesas por manos expertas. La contribución de los servidores —mucho más visibles que los cocineros para los comensales— al éxito de un banquete era también decisiva. Tenían que desplegar —como ya se ha expuesto— una especie de danza, atraer la atención de los comensales con el ritmo y la precisión de sus movimientos. Trasladaban los platos, para evitar su contaminación y la pérdida de calor, con rapidez y cubiertos con una servilleta, que llevaban colgada del cuello” (Riera Melis, 2013: 89).

29 “Criado principal que asistía a la mesa de un señor, presentaba y distribuía la comida y la probaba para garantizar que no contenía veneno” (RAE, 2021).

30 El uso del tenedor, invento florentino del siglo XIII, se extendió a partir del Renacimiento. En la mesa medieval la carne se servía ya cortada en pequeñas porciones para facilitar tomarlas con dos o tres dedos.

31 Con este concepto Mark Smith refiere a la actuación en conjunto de los sentidos en la construcción social y cultural de su realidad (Smith, 2012: 469-472).

la táctil, la olfativa, la propioceptiva³² y la térmica (Le Breton, 2007: 257), al saborear y palpar los alimentos mientras que con la nariz los olieron. La activación del sentido del gusto requiere de la introducción en el cuerpo de una parte del mundo. Por ello, saborear un elemento comestible o líquido significa hacerlos parte de uno mismo al introducirlos en el cuerpo. Le Breton remarca que “La sensación aparece en la boca en el momento de la destrucción de su objeto, que entonces se mezcla con la carne dejando una huella sensible. Al igual que los demás sentidos, el gusto es una emanación de todo el cuerpo según la historia personal del individuo” (Le Breton, 2007: 267). Según estas premisas, el órgano de este sentido no sería la lengua sino el cerebro, ya que esta parte del cuerpo es una construcción histórica y cultural, mediante la cual se aprenden y transmiten los criterios de valoración que varían en el espacio y en el tiempo. Desde este punto de vista, el gusto se transformó en una realidad subjetiva, colectiva y comunicable (Montanari, 2004: 55-56).

Las preparaciones fueron un elemento detallado en la crónica, exponiendo los gustos y las preferencias de los grupos sociales más pudientes de la sociedad castellana de mediados de siglo XV. Al respecto, Mariana Zapatero reseña que

El consumo de determinados alimentos y su combinación es el reflejo de un *modelo alimentario*, el cual responde a las definiciones culturales de cada época. En consecuencia, dentro de todo modelo, los alimentos se convierten en *bienes culturales*, en tanto superan su propia categoría de nutrientes y representan un conjunto adquiridos de conocimientos, creencias y símbolos, así como también manifiestan los sistemas económicos, las políticas aplicadas y las clasificaciones sociales. (Zapatero, 2015: 6-7)

Los productos fundamentales de la dieta medieval fueron el pan, el vino y la carne (Zapatero, 2015: 162), completando esta triada diversos alimentos que jerarquizaron la mesa noble y estimularon la sensorialidad desplegada en el acto festivo. Durante la Baja Edad Media se produjeron, a nivel europeo, profundos cambios que impactaron en la cultura alimentaria y la forma de comer. En primer lugar, el contacto directo con las culturas islámicas de Al-Andalus, el Magreb y el Próximo Oriente permitió a la sociedad europea incluir en su dieta algunos alimentos difundidos a través del Mediterráneo, como por ejemplo el azúcar de caña, la espinaca, la berenjena, los cítricos y diversas frutas y especies. En segundo lugar, el creciente tráfico de una amplia gama de productos, gracias a los avances técnicos en navegación, métodos comerciales, de crédito y técnicas contables, permitieron incrementar y diversificar la oferta de alimentos en los mercados urbanos (Riera Melis, 2013: 65). Los grupos sociales más pudientes, la nobleza y la alta burguesía, fueron los beneficiarios de estas transformaciones que exhibieron, por medio de las diversas preparaciones, su presentación y sus “buenas costumbres”.

La calidad de la materia prima también fue un elemento importante a destacar, pues remarcaba la categoría del anfitrión. Al respecto, nuestro cronista relata que en la mesa del Condestable se agasajaba a sus invitados con “mucho pan blanco” (Carriazo, 1940: 34 [1460]), elaborado con

32 “Pertenciente o relativo a la propiocepción. Percepción inconsciente de los movimientos y de la posición del cuerpo, independiente de la visión” (RAE, 2021).

harinas finas de los mejores trigos, y con una variedad exquisita de carnes blancas y rojas,³³ junto con “muchos sáualos³⁴ e otros pescados frescos” (Carriazo, 1940: 34 [1460]). La variedad de carnes no solo fue una nota distintiva en la residencia del Condestable, también la procuró para sus súbditos³⁵ al ordenar que se les repartiera a “los caualleros e dueñas e monasterios de la dicha çibdad muchos pescados frescos que le troxieron de la çibdad de Seuilla, enpanados y en pipotes³⁶” (Carriazo, 1940: 69 [1462]) y “muchas gallinas e perdices e cabritos” (Carriazo, 1940: 111 [1463]). Esta descripción minuciosa permite entender además la construcción del buen gobierno del Condestable que la crónica acentúa, colocando su figura como responsable de la paz, la estabilidad y el bienestar de la región, aunque la situación distara en ocasiones de este modelo.

Asimismo, algunos alimentos se transformaron en signos de riqueza y lujo. Uno de ellos fue la fruta fresca, producto delicado y perecedero que estuvo presente en los banquetes del Condestables, como por ejemplo los “durasnos e melones” (Carriazo, 1940: 138-139 [1463]). Asimismo, resaltan los “dáctiles, e palmitos e otras muchas frutas verdes y secas, quantas según el tiempo se pudieron ver” (Carriazo, 1940: 34 [1460]). Con estos productos también se elaboraron preparaciones que estimularon aún más las percepciones gustativas. Gran parte de las preparaciones medievales y renacentistas se distinguieron por el gusto dulceado (Montanari, 2004: 58). Esta valoración del azúcar y sus variantes también fue una nota distintiva en las comidas del Condestable, destacándose las “muchas conseruas de diacitrón³⁷ e confites³⁸” (Carriazo, 1940: 34-35 [1460]). A estas se sumaron los “pasteles e quesadillas, e caçuelas, e muchos hueuos cocidos” (Carriazo, 1940: 166 [1464]). En todas estas preparaciones destaca la mezcla de sabores, principal característica de la alta cocina bajomedieval, desdibujando la frontera entre lo dulce y lo salado al buscar los sabores agridulce y ácidodulce por medio de la combinación de azúcar o miel con vinagre, zumo de cítricos o agraz.³⁹ En opinión de Antoni Riera Melis, “La preparación de cada plato y su ubicación en la comida respondían a una lógica más sintética que analítica, que tendía a combinar, más que a aislar” (Riera Melis, 2013: 73). Si de combinación y exaltación sensorial

33 “[...] muchas aves, cabritos, carneros e vacas” (Carriazo, 1940: 136 [1463]).

34 Sábalo: “Pez teleósteo marino de la misma familia que la sardina, de hasta 70 cm de largo, de color verde azulado y flancos plateados, con una gran mancha negra en la espalda, que remonta los ríos en primavera para desovar” (RAE, 2021).

35 Hasta los animales fueron contemplados: “E para las bestias, mucha paja e çeuada” (Carriazo, 1940: 35 [1460]).

36 Pipa pequeña que sirve para encerrar y transportar licores, pescados y otras cosas (RAE, 2021).

37 El “acitrón” o “diacitrón” fue un dulce español muy popular durante los siglos XV y XVI, elaborado a base de cidra confitada (de Castro Martínez, 1996: 251).

38 “Cierta confección o composición que se hace de azúcar en forma de bolillas, de varios tamaños, lisos o con piquillos” (RAE, 1729).

39 “Zumo que se saca de la uva no madura” (RAE, 2021).

hablamos, un elemento olfativo que se distinguió en la mesa de Iranzo fueron las flores,⁴⁰ que aportaron una huella olfativa y visual complementaria a las preparaciones.⁴¹

Los alimentos fueron acompañados por distintos tipos de bebidas que canalizaron tanto percepciones gustativas como olfativas puesto que no solo se degustaron, sino también se olieron y con ello se manifestó la importancia de la conjugación sensorial de varios sentidos; “El olfato es simultáneamente un sentido del contacto y de la distancia, sumerge al individuo en una situación olfativa sin darle opción, seduciéndolo o atrayéndolo, pero a veces provoca rechazo y la voluntad de alejarse lo antes posible de un lugar que agrede la nariz. El olor no deja indiferente; es recibido de buen o mal grado” (Le Breton, 2007: 208). La olfacción acompaña de forma permanente al gusto, por lo que un alimento debe ser sabroso y aromático.

Ambas propiedades sensoriales estuvieron presentes en un producto indispensable en la mesa de la sociedad medieval, como es el caso del vino. Este zumo de uvas exprimidas encierra un significado social y cultural traspassa su cualidad nutricional: “Hablar de vino es hablar de cultura, de la cultura occidental, que tiene sus modelos en el mundo judaico⁴² por un lado y en el griego⁴³ por otro” (Martín Romero, 2002: 9). El vino se configuró como uno de los componentes básicos de la dieta medieval y su consumo fue extendido en todos los niveles sociales.⁴⁴ Su estudio,

40 La olfacción floral también fue importante en los espacios públicos, en determinadas celebraciones que creaban una atmósfera agradable a los presentes: “A la fiesta del Corpus Cristi, el repostero de estrados del señor Condestable hacía barrer toda la calle delante de su posada, e echar muchos ramos e junçia [...] tres oras antes que amanecièse, toda la casa del palacio y la plaça que está delante de ella, con tanto de la calle Maestra quanto el dicho palacio tomava, se barría muy bien barrido e regado, e de muchas junçia senbrado, y las paredes de verdes cañas entoldadas, con muchos ramos que así mismo de cada parte de la dicha puerta se ponía” (Carriazo, 1940 [1464]: 170). Respecto a la junçia, es una “Planta herbácea, vivaz, de la familia de las ciperáceas, con cañas triangulares de 80 a 120 cm de altura, que tiene hojas largas, estrechas, aquilladas, de bordes ásperos, flores verdosas en espigas terminales, y fruto en granos secos de albumen harinoso. Es medicinal y olorosa, sobre todo el rizoma, y abunda en los sitios húmedos” (RAE, 2021).

41 “[...] e viníese con las dichas señoras a su posada, do estaua adereçado la mesa e aparador de plata para comer. E luego trayan el cordero asado, con muchas flores en torno” (Carriazo, 1940: 165 [1464]).

42 Para un análisis del sistema de cultivo, elaboración y comercialización del vino en las comunidades hebreas peninsulares, véase Rivera Medina, 2007: 199-233.

43 “Del vino decían los antiguos que calienta al mismo tiempo el alma y el cuerpo, da valor al cobarde, saca a la luz la verdadera naturaleza del ser humano y es un poderoso remedio que libera a los hombres de las penas, suavizando la vejez de los ancianos” (García Soler, 2012: 17).

44 “Fuera del ámbito privado del hogar, el vino se bebió en tabernas, hostales, mesones, tahurerías y burdeles, establecimientos omnipresentes tanto en el mundo urbano como en el rural de la Europa bajomedieval. Constituyeron centros de relación social, espacios de sociabilidad y de intercomunicación en los que el vino actuaba como catalizador, como nexo de unión y como detonante de la expresividad y el sentimiento” (Rodrigo-Estevan, 2013: 121).

por medio de un amplio abanico de evidencia documental (literaria, archivística, arqueológica e iconográfica) no solo permitió manifestar la presencia de esta bebida en la realidad de los hombres y mujeres medievales, sino también examinar el creciente interés en su producción desde diversas perspectivas (políticas económicas y sociales, y los tratados de salud y morales), permitiendo “realizar una reflexión sociocultural sobre los valores asociados a este producto y las razones rituales, alimentarias, terapéuticas y placenteras que se vincularon con su ingesta” (Rodrigo-Estevan, 2013: 101).

En esta ocasión, los usos médicos,⁴⁵ cosméticos y culinarios del vino no serán de nuestro interés, pero sí sus propiedades sensoriales en la mesa noble. La bebida se seleccionaba cuidadosamente, adquiriéndose los mejores ejemplares del mercado interno en combinación con otros de lugares lejanos. En las fiestas del Condestable, los vinos ofrecidos fueron blancos y tintos, recalando a lo largo de toda la crónica las cantidades necesarias y las propiedades sensoriales olfativas y gustativas que debían tener.⁴⁶ De igual forma, su consumo también participaba del universo táctil de la comida, formando una triada sensorial significativa (gusto, olfato y tacto) al necesitar de la manipulación de distintos objetos necesarios para su consumición. Tanto las copas y los recipientes, como quienes estaban encargados de servir esta bebida, intervinieron en la intersensorialidad de la mesa.⁴⁷ De esta forma, podemos observar la importancia que tuvo esta bebida y sus cualidades, como así también la forma en que se debía servir y los objetos necesarios para este ritual, destacando la limpieza de los vasos y vasijas para el agua, necesaria para diluir el vino y evitar excesos entre los comensales. De igual modo, resulta de interés la significación que tuvo para el cronista dejar testimonio de la disposición del personal, de sus funciones y de la experiencia táctil en torno a la mesa⁴⁸ y al vino, reforzando la ritualidad y la jerarquía social de los asistentes, donde resalta la figura de Iranzo en todos los momentos de la degustación.

45 Para un estudio general sobre las propiedades medicinales del vino, véase Martín Romero, 2002: 125-133.

46 “[...] e conpraron quatro o çinco cargas de vino blanco e tinto, muy oloroso e muy fino” (Carriazo, 1940: 34-35 [1460]).

47 “Y detrás de las dichas frutas, çinco o seys onbre con cada dos de las sobredichas redomas llenas de muy fino vino blanco e otros tantos con taças muy linpias e jarras blancas llenas de agua fría. Y en pos destes vn onbre con vn cántaro lleno de vino, fecho amaestrado con vn pico para fenchir las redomas. Y detrás de aquel otro con vn cuero en el onbro, para çevan el cántaro cada que menester fuese” (Carriazo, 1940: 174 [1464]). Al respecto, “redoma” es una “Vasija de vidrio ancha en su fondo que va estrechándose hacia la boca” (RAE, 2021).

48 “Y luego quel dicho señor demandava la dicha colaçion, el su maestresala, con sus pajes, se mouia para él, pasando a la mano derecha de donde estauan las dichas redomas. El qual, aviendo tomado el agua a manos, y así mismo de la fruta, conbidava con ella a los dichos alcaldes e alguacil mayor, e a los otros que más çerca de sí tenía” (Carriazo, 1940: 174 [1464]).

El universo sonoro festivo

Hasta aquí hemos identificado y analizado las distintas experiencias sensoriales (visual, táctil, olfativa y gustativa) en el marco de las celebraciones que realizó el Condestable en Jaén. Sin embargo, el último sentido que abordaremos reviste una importancia trascendental ya que amalgama a todas las percepciones sensoriales. El sentido auditivo estuvo presente y participó de cada momento del acto festivo, potenciando la intersensorialidad de los individuos.⁴⁹ El oído posee, en nuestra opinión, propiedades significativas puesto que es el vehículo del lenguaje, emitiendo y albergando los sonidos de la voz humana y los producidos por los seres humanos. La audición penetra más allá de las posibilidades de la vista, traduciendo la materia sensible del mundo allí donde la mirada solo llega a distinguir las superficies; el universo se nos entrega, aunque tengamos los ojos cerrados. Los distintos sonidos del ser humano, manifestados por sí mismos o provocados mediante palabras, hechos, gestos, etc., nos informan sobre sus actitudes, experiencias y conflictos en el marco de su realidad social (Coronado Schwindt, 2017: 129-130).

El análisis del universo sonoro distingue dos fases diferenciadas e intrínsecamente unidas en su dinámica. Por un lado se encuentra el acto de emisión de un sonido por medio de diversos elementos y, por otro, la recepción de los mismos por parte de los sujetos, cuya consideración dependerá de los códigos culturales de su sociedad. Ambas facetas establecen una interacción constante con el medio, relación que se traslada al tejido social al ser la herramienta comunicativa que permite crear relaciones entre los individuos y el espacio habitado (Coronado Schwindt, 2018: 131-132). A lo largo de la crónica, principalmente durante los actos festivos, determinados sonidos marcaron los distintos momentos rituales, resaltando aún más la figura del protagonista de la obra. Tal sonoridad festiva estuvo compuesta tanto por la música como por elementos sonoros que completaron el entorno auditivo.

La presencia de diversos instrumentos musicales es una constante en la narración de la vida cotidiana del Condestable. Un dato persistente es la presencia de los sonidos de las trompetas, los atabales,⁵⁰ las dulzainas,⁵¹ las chirimías⁵² y otros instrumentos en los desplazamientos de Irujo y su comitiva en Jaén y sus alrededores: “con el estruendo de los tronpetas e atabales e duçaynas y chirimías, tanborinos e panderos e cantares, como el dia pasado, tanto que todos eran atónitos del royo. E así fué a oyr misa a la dicha yglesia” (Carriazo, 1940: 49 [1461]). La imponente escena sonora que construye nuestro cronista precisó del detalle de los instrumentos musicales, la presencia de cantores y la nota de sorpresa de los oyentes al considerar esa sonoridad como ruido, remarcando el impacto auditivo de los espectadores. Clara Bejarano Pellicer señala cómo “las trompetas y los atabales estuvieron presentes en todas las mañanas en que el Condestable se

49 Para un análisis más extenso del universo sonoro de esta crónica, véase Coronado Schwindt, 2012: 1-18.

50 “Tambor pequeño o tamboril que suele tocarse en fiestas públicas” (RAE, 2021).

51 “Instrumento musical de viento, parecido a la chirimía, pero más corto y de tonos más altos” (RAE, 2021).

52 “Instrumento musical de viento, hecho de madera, a modo de clarinete, de unos 70 cm de largo, con diez agujeros y boquilla con lengüeta de caña” (RAE, 2021).

desplazó hasta la iglesia para cumplir obligaciones religiosas, como una forma de proclamar a los cuatro vientos la intachabilidad de su comportamiento religioso” (Bejarano Pellicer, 2016: 251).

La riqueza en cuestiones sonoras que posee la crónica es extraordinaria. En consecuencia, nos abocaremos en destacar algunos ejemplos de la sonoridad que acompañó a las celebraciones realizadas en la sala baja del palacio del Condestable, donde se realizaron las comidas. El entorno sonoro festivo comenzaba con los sonidos instrumentales de “los tronpetas e atabales e chirimías tocando delante del señor Condestable, descendía de arriba” (Carriazo, 1940: 153 [1464]). Una vez en la “sala de abaxo”, donde se encontraban dispuesta la mesa y el aparador de plata para comer, los señores se acomodaban en sus lugares y se comenzaban a traer las preparaciones “con los tronpetas e atabales e chirimías tocando y tañiendo delante. Y así facían a la copa y a cada manjar que trayan” (Carriazo, 1940: 155 [1464]). La música fue acompañada por los sonidos producidos por las conversaciones de los asistentes, el ruido de los platos y del personal de servicio al servir (Knighton, 1997: 666), que completaron el universo sonoro. El “tiempo de comer” se transformó, de esta forma, en un momento de intensa sonoridad acompañada de las restantes experiencias sensoriales (visual, gustativa, táctil y olfativa) que producían una significativa intersensorialidad del acto festivo.

Finalizada la comida, se daba paso a otra instancia sensorial compuesta por percepciones sonoras y táctiles brindadas por la danza. El mismo espacio donde se realizaba el banquete se transformó en un entorno festivo compuesto por música, bailes y diversos entretenimientos.⁵³ A los sonidos instrumentales se suman los vocales, ya que el canto se hizo presente en dos formas diferentes en la sala, que reflejó dos actuaciones y prácticas de escucha distintas. Por un lado los cantantes profesionales⁵⁴ y, por otro, la participación de todos los presentes (Knighton, 1997: 666): “E acabando de dançar, mandaua cantar cosantes e rondeles, en los quales él e la señora condesa e todas las otras damas e gentiles onbres andauan por vna grand pieça” (Carriazo, 1940: 155 [1464]). Cantar rondeles⁵⁵ y cosantes⁵⁶ resultó ser un entretenimiento participativo en el que los y las presentes alternaban entre la entonación y la escucha (Knighton, 1997: 671).

A esta sonoridad instrumental y vocal, en algunas ocasiones, se sumaban sonidos del exterior. El cronista relata que un “día recreció mucha pluuija del çielo” que impidió realizar muchos de los pasatiempos que desarrollaban los invitados del Condestable “saluo en dançar y baylar y cantar en cosaute, y otros estremeses” (Carriazo, 1940: 52 [1461]). Los sonidos producidos por el clima le otorgaron una nota distintiva al entorno sonoro festivo, vedando la sonoridad que se producía en el desarrollo de los entretenimientos al aire libre.

53 “[...] alçadas las mesas, tocaron las duçaynas, ençima de vn cadahalso de madera que al otro cabo de la sala estaua, y el dicho señor Condestable començo de dançar con la señora condesa” (Carriazo, 1940: 47 [1461]).

54 “Todos los tronpetas e atabales e chirimías e cantores, cada quales por sí, muy dulçemente tocando” (Carriazo, 1940: 154 [1464]).

55 “Composición poética corta en que se repite al final el primer verso o las primeras palabras” (RAE, 2021).

56 “Composición lírica gallegoportuguesa y castellana formada por una serie de pareados, entre los que se suele repetir un breve estribillo, en la que cada uno recoge parte del sentido del anterior y añade algún nuevo concepto” (RAE, 2021).

A modo de conclusión

La crónica de Miguel Lucas de Iranzo relata de forma minuciosa el mundo festivo de la corte giennense y presenta una imagen modélica del Condestable, tanto por sus virtudes bélicas como por su comportamiento cortesano, donde se destaca su fidelidad al monarca Enrique IV. En esta operación discursiva los sentidos tuvieron una participación dialéctica puesto que actuaron como constructores del universo festivo y, al mismo tiempo, como decodificadores de esa realidad que estaban significando.

Las relaciones sensoriales desplegadas en las distintas celebraciones estuvieron compuestas, en primer lugar, por las percepciones visuales y táctiles brindadas por los colores rojo, negro, azul, morado y verde, y por los distintos tipos de telas, como la seda, el terciopelo y el brocado, utilizadas en los ropajes y la decoración de los espacios, signos que demostraron el poder social y económico de los asistentes y del anfitrión.

En segundo lugar, el momento de la degustación de los alimentos y las bebidas conjugó una experiencia sensorial compleja, puesto que las percepciones gustativas, olfativas, táctiles y visuales participaron de la activación sensorial que propiciaba la comida. Los sabores y los olores desplegados por las preparaciones se combinaron con las cadenas táctiles construidas en la manipulación de objetos, como trinchantes, aguamanos y copas, necesarios en el acto de comer. Tanto la variedad como la calidad de los productos fueron de relevancia en la mesa del Condestable en función de la ostentación de su prestigio y lujo.

Tal universo sensorial se completó con la intervención del sentido auditivo, presente a lo largo de la ejecución de las celebraciones. Los sonidos vocales de los rondeles, los cosantes y las conversaciones, junto con los musicales e instrumentales —creados por las trompetas, los atables, las dulzainas y chirimías— y la escucha de los y las presentes, participaron de la intersensorialidad de los eventos festivos.

La preminencia del sentido de la vista destaca en la cultura occidental como el sentido más noble y objetivo de la jerarquía sensitiva. Sin embargo, aunque la visualidad fue un elemento importante en la construcción de los parámetros sensoriales, necesita de los restantes sentidos sin necesidad de subsumirlos (Classen, 1998: 1-10), destacándose la activación de los cinco sentidos en simultáneo. En todas las celebraciones analizadas, el cronista relató y construyó, por medio de diversas marcas sensoriales, un modelo⁵⁷ sensorial cortesano a través del establecimiento de normas en el desarrollo del tiempo festivo; normas que englobaron valores sensoriales que significaban el establecimiento de un consenso social (Genet, 2009: 20) en torno a una forma de percibir el entramado cultural festivo del poder por parte de la corte giennense. El Condestable Miguel Lucas de Iranzo no solo sobresale por su actuación política y bélica, sino también por una

57 “La producción cultural se concreta, al fin, en la creación de lenguajes diversos que cambian a lo largo de la historia; algo que como toda obra humana, responde a un cierto convencionalismo social, por lo que su manifestación constituye un reflejo directo y espontáneo de la forma de expresarse de sociedades más o menos amplias en un momento determinado del pasado” (Boucheron y Ruiz Gómez, 2009: 10).

particular exhibición de su figura por medio de la activación de las percepciones sensoriales de los asistentes a su corte durante las fiestas llevadas a cabo en la ciudad de Jaén, modelo sensorial que se puede observar en otras crónicas castellanas de personajes nobles del siglo XV. Tal modelo fue compartido por la nobleza castellana; permitía construir y fortalecer lazos de solidaridad y de representación tanto hacia el interior del grupo como ante otros sectores, distinguiéndose no solo por su posición en la sociedad sino también por los códigos sensoriales que portaban.

Este enfoque sensorial posee una potencialidad que no se agota en los procesos históricos peninsulares. Por el contrario, contribuye a analizar, por ejemplo, cómo estas formas de percibir y decodificar la realidad a través de los sentidos estuvieron presentes en la exploración, conquista y colonización del Nuevo Mundo. La intelección de esta nueva realidad a fines del siglo XV estuvo en función de las percepciones sensoriales de los castellanos que arribaron a estas tierras desconocidas, en el intento de describir en sus crónicas los marcos culturales y sensoriales de la época.⁵⁸

Bibliografía

- Barriera, D. (2013). *La antropologización de la Historia. Las edades medias de Jacques Le Goff (de Mercaderes y banqueros a La bolsa y la vida)*. Rosario, Protohistoria.
- Bejarano Pellicer, C. (2016). "De las alegrías medievales a las solemnidades barrocas: las raíces del paisaje sonoro festivo de la España Moderna en la Crónica del Condestable Miguel Lucas de Iranzo". En Rodríguez, G. y Coronado Schwindt, G. (dirs.). *Paisajes sensoriales, sonidos y silencios de la Edad Media*. Mar del Plata, Universidad Nacional de Mar del Plata: 242-267.
- Boucheron, P. y Ruiz Gómez, F. (2009). "Prólogo". En Boucheron, P. y Ruiz Gómez, F. *Modelos culturales y normas sociales al final de la Edad Media*. Cuenca, Universidad de Castilla-La Mancha: 9-16.
- Burke, P. (2006). *¿Qué es la historia cultural?* Barcelona, Paidós.

58 Dicha veta investigativa la hemos desarrollado en un trabajo que tuvo por objetivo evaluar y exponer la potencialidad de un análisis sensorial (auditivo) de la crónica de Gonzalo Fernández de Oviedo (1492-1536), a partir de la identificación de unidades lingüísticas que referenciaban distintas marcas sonoras a lo largo de su extensa obra. Tales marcas indicaban, al tiempo que explicaban, el universo sonoro del autor y la forma en que las empleó para decodificar este Nuevo Mundo (Coronado Schwindt, 2018: 116-161). El presente trabajo integra entonces una obra que se propuso explorar los registros sensoriales de los relatos de viaje de los exploradores de América del Sur (Rodríguez *et. al.*, 2018). Para el caso de América del Norte, la obra editada por Daniela Hacke y Paul Musselwhite refuerza la potencialidad de una lectura sensorial de este proceso histórico en los albores de la Modernidad (Hacke y Musselwhite, 2018).

- Carriazo, J. de M. (1940). *Hechos del Condestable Don Miguel Lucas de Iranzo (Crónica del siglo XV)*. Madrid, Espasa-Calpe.
- Cea, M. (1998). "Fiestas, juegos y diversiones en la sociedad rural castellana de fines de la Edad Media". *Edad Media: Revista de Historia* 1: 111-142.
- Classen, C. (2012). *The Deepest Sense: A Cultural History of Touch*. Illinois, University of Illinois Press.
- _____. (2001). "The senses". En Stearns, P. (ed.). *Encyclopedia of European Social History*. Vol. IV. Nueva York, Charles Scribner's Sons: 355-364.
- _____. (1998). *The Color of Angels Cosmology, Gender and the Aesthetic Imagination*. Londres, Routledge.
- _____. (1997). "Foundations for an anthropology of the senses". *International Social Science Journal* 153: 401-412.
- Contreras Villar, A. (1987). "La Corte del Condestable Iranzo. La ciudad y la fiesta". *En la España Medieval* 10: 305-322.
- Coronado Schwindt, G. (2020). "Los estudios sensoriales y la Edad Media: planteos historiográficos, desafíos y proyecciones". *Revista de historiografía* 34: 277-298.
- _____. (2019). "Las entradas reales en el reino de Castilla hacia el final de la Edad Media: el universo sonoro del poder". *Mirabilia* 29 (2): 29-55.
- _____. (2018). "Percibiendo el nuevo mundo a través de los sentidos: Gonzalo Fernández de Oviedo (1492 y 1536)". En Rodríguez, G.; Zapatero, M. y Lucci, M. *Sentir América: registros sensoriales europeos del Atlántico y de América del Sur: siglos XV y XVI*. Mar del Plata y Buenos Aires, Universidad Nacional de Mar del Plata y Academia Nacional de la Historia: 116-161.
- _____. (2017). "Marcas de sonoridad en la documentación sinodal y concejil del reino de Castilla (siglos XV-XVI)". En Rodríguez, G. y Coronado Schwindt, G. (dirs.). *Abordajes sensoriales del mundo medieval*. Mar del Plata, Universidad Nacional de Mar del Plata: 129-149.
- _____. (2016). "Recepciones sensoriales: las concepciones aristotélicas sobre los sentidos en la Baja Edad Media castellana". En Colombani, MC. et al. (comps.). *Historia de la Filosofía Antigua: Actas de las VI Jornadas "Dr. Francisco Olivieri"*. Mar del Plata, Universidad Nacional de Mar del Plata: 39-48.
- _____. (2012). "El paisaje sonoro en la Crónica de Don Miguel Luca de Iranzo". En Rodríguez, G. (comp.). *¿Cómo se construye la historia? Revisitando la Edad Media desde la historiografía contemporánea*. Mar del Plata, Universidad Nacional de Mar del Plata Grupo de Investigación y Estudios Medievales (GIEM): 1-18.
- Coronado Schwindt, G. y Díaz Sammaroni, M. (2019). "Los cinco sentidos en escena". *Arqueología, historia y viajes sobre el mundo medieval* 70: 20-27.

- Coronado Schwindt, G. y Rodríguez, G. (2017). "La intersensorialidad en el Waltharius". *Cuadernos Medievales* 23: 31-48.
- de Castro Martínez, T. (1996). *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*. Granada, Universidad de Granada.
- Díaz Sammaroni, M. (2020). "Las fiestas castellanas bajomedievales a través de los sentidos: el caso de Don Miguel de Iranzo". En Borgognoni, E. y Rivero Rodríguez, M. (eds.). *Hispania-Espanna-Españas: Diálogos y dinámicas históricas en el mundo hispánico*. Buenos Aires, Fundación para la Historia de España: 153-193.
- _____. (2019). "El mundo sensorial festivo de Juan II (1406-1454)". *Mirabilia* 29(2): 174-198.
- Domínguez Ruiz, AL. y Zirió, A. (2017). "Introducción al estudio de los sentidos". En Domínguez Ruiz, AL. y Zirió, A. (coords.). *La dimensión sensorial de la cultura. Diez contribuciones al estudio de los sentidos en México*. Ciudad de México, del Lirio: 9-34.
- Funes, L. (2009). *Investigación literaria de textos medievales: objeto y práctica*. Buenos Aires, Miño y Dávila.
- García, M. (2009). *Hechos del Contestable Don Miguel Lucas de Iranzo (Crónica del siglo XV)*. Granada, Universidad de Granada.
- García Marsilla, JV. (2007). "Vestir el poder. Indumentaria e imagen en las cortes de Alfonso El Magnánimo y María de Castilla". *Res publica* 18: 353-373.
- García Soler, MJ. (2012). "Vino e inspiración poética en la antigua Grecia". En Pérez, SC. y Blánquez Pérez, J. (eds.). *Patrimonio cultural de la vid y el vino*. Madrid, Universidad Autónoma de Madrid: 17-24.
- Genet, JP. (2009). "Modelos culturales, normas sociales y génesis del Estado Moderno". En Boucheron, P. y Ruiz Gómez, F. *Modelos culturales y normas sociales al final de la Edad Media*. Cuenca, Universidad de Castilla-La Mancha: 17-38.
- Giménez Cruz, A. (1984). "Ceremonial y juegos de sociedad en la Corte del Condestable Miguel Lucas de Iranzo". *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses* 120: 83-103.
- González Arce, JD. (2013). "Los colores de la corte del príncipe Juan (1478-1497), heredero de los Reyes Católicos. Aspectos políticos, estéticos y económicos". *Espacio, tiempo y forma. Serie III, Historia medieval* 26: 185-208. DOI <https://doi.org/10.5944/etfiii.26.2013.10812>
- Griffiths, F. y Starkey, K. (2018). "Sensing Through Objects". En Griffiths, F. y Starkey, K. (eds.). *Sensor Reflections. Traces of Experience in Medieval Artifacts*. Berlín y Boston, de Gruyter: 1-21. DOI <https://doi.org/10.1515/9783110563443>
- Hacke, D. y Musselwhite, P. (ed.). (2018). *Empire of the Senses. Sensory Practices of Colonialism in Early America*. Londres, Brill. DOI <https://doi.org/10.1163/9789004340640>

- Hinojosa Montalvo, JR. (1999), "Juegos, fiestas y espectáculos en el reino de Valencia: del caballero andante al moro juglar". En VV.AA. *Fiestas, juegos y espectáculos en la España medieval. Actas del VII Curso de Cultura Medieval*. Madrid, Fundación Santa María la Real, Centro de Estudios del Románico y Polifemo: 65-92.
- Howes, D. (2019). "Prólogo". En Sabido Ramos, O. *Los sentidos del cuerpo: el giro sensorial en la investigación social y los estudios de género*. Ciudad de México, Universidad Nacional Autónoma de México y Centro de Investigaciones y Estudios de Género: 9-15.
- _____. (2014). "El creciente campo de los Estudios Sensoriales". *Cuerpos, emociones y sociedad* 15: 10-26.
- Knighton, T. (1997). "Spaces and Contexts for Listening in 15th-Century Castile: The Case of the Constable's Palace in Jaen". *Early music*: 661-677.
- Ladero Quesada, MA. (1992). "El crecimiento económico de la Corona de Castilla en el siglo XV: ejemplos andaluces". *Medievalia* 10: 217-236. DOI <https://doi.org/10.5565/rev/medievalia.283>
- Ladero Quesada, MA. (2015). *Las fiestas en la Europa medieval*. Madrid, Dykinson.
- Le Breton, D. (2007). *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires, Nueva Visión.
- Martín Romero, JL. (2011). "El condestable Miguel Lucas en su 'Crónica'". *Revista de filología española* 91: 129-158. DOI <https://doi.org/10.3989/rfe.2011.v91.i1.219>
- _____. (2002). *Vino y cultura en la Edad Media*. Zamora, Centro de la UNED de Zamora.
- Martín Romero, JL. y Manchón Gómez, R. (2010). "Hechos del Condestable Miguel Lucas de Iranzo: corpus bibliográfico y estudio literario". En Castro Galiano, E. (coord.). *Proyectos de investigación 2007-08*. Jaén, Universidad de Jaén: 135-196.
- Moncó, B. (2019). "Fuentes históricas e interpretación antropológica". En Dacosta, A. (ed.). *Antropología e historia. Intersecciones teóricas*. Madrid, Polifemo: 51-68.
- Monsalvo Antón, JM. (2019). *La construcción del poder real en la monarquía castellana (siglos XI-XV)*. Madrid, Marcial Pons.
- _____. (2000). *La Baja Edad Media en los siglos XIV-XV: política y cultura*. Madrid, Síntesis.
- Montanari, M. (2004). *La comida como cultura*. Gijón, Trea.
- Newhauser, R. (2017). "Tacto y arado: creando la comunidad sensorial". En Rodríguez, G. y Coronado Schwindt, G. *Abordajes sensoriales del mundo medieval*. Mar del Plata, Universidad Nacional de Mar del Plata: 105-128.
- Nogales Rincón, D. (2016). "El color negro: luto y magnificencia en la Corona de Castilla (siglos XIII-XV)". *Medievalismo* 26: 221-245.

- Palomo Fernández, G. y Senra, Gabriel y Galán, JL. (1994). “La ciudad y la fiesta en la historiografía castellana de la Baja Edad Media: escenografía lúdico-festiva”. *Hispania* 54(186): 5-36.
- Pérez Monzón, O. (2010). “Ceremonias regias en la Castilla Medieval: a propósito del llamado ‘Libro de la Coronación de los Reyes de Castilla y Aragón’”. *Archivo español de arte* 83(332): 317-334. DOI <https://doi.org/10.3989/aearte.2010.v83.i332.444>
- RAE (2021). *Diccionario de la Real Academia Española*. En <https://dle.rae.es/> (consultado 09/09/2021).
- _____. (1729). *Diccionario de Autoridades*. Tomo II. En <https://apps2.rae.es/DA.html> (consultado 13/09/2021).
- Riera Melis, A. (2013). “Gastronomía y política en los banquetes cortesanos de la Baja Edad Media”. En García Guatas, MS.; Piedrafita Pérez, E. y Barbacil, J. (eds.). *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV)*. Zaragoza, Institución Fernando el Católico: 65-100.
- Rivera Medina, AM. (2007). “Vid, viñedos y vino en Sefarad: cultivo elaboración y comercio de un vino diferenciador”. *Espacio, Tiempo y Forma* III(20): 199-223.
- Rodrigo-Estevan, ML. (2013). “El consumo de vino en la Baja Edad Media. Consideraciones socioculturales”. En García Guatas, MS.; Piedrafita Pérez, E. y Barbacil, J. (eds.). *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV)*. Zaragoza, Institución Fernando el Católico: 101-134.
- Rodríguez, G.; Zapatero, M. y Lucci, M. (2018). *Sentir América: registros sensoriales europeos del Atlántico y de América del Sur: siglos XV y XVI*. Mar del Plata y Buenos Aires, Universidad Nacional de Mar del Plata y Academia Nacional de la Historia.
- Rodríguez Molina, J. (2005). “El mundo festivo del Condestable Iranzo”. En Garrido Aranda, A. (coord.). *El mundo festivo en España y América*. Córdoba, Universidad de Córdoba: 55-76.
- Ruiz, T. y Sené, JF. (1991). “Festivités, couleurs et symboles du pouvoir en Castille au XVe siècle les célébrations de mai 1428”. *Annales. Histoire, Sciences Sociales* 46(3): 521-546. DOI <https://doi.org/10.3406/ahess.1991.278963>
- Smith, M. (2012). “Preface: Styling Sensory History”. *Journal for Eighteenth-Century Studies* 35(4): 469-472. DOI <https://doi.org/10.1111/j.1754-0208.2012.00533.x>
- _____. (2007). *Sensing the Past: Seeing, Hearing, Smelling, Tasting, and Touching in History*. Berkeley, University of California Press.
- Synnott, A. (2002). *The Body Social. Symbolism, Self and Society*. Londres y Nueva York, Routledge.
- Zapatero, M. (2015). *Alimentación y abastecimiento de carne. El caso castellano durante la Baja Edad Media: mercado, consumo y cultura*. Murcia, Universidad de Murcia.

* * *

RECIBIDO: 01/10/2020
VERSIÓN FINAL RECIBIDA: 26/12/2020
APROBADO: 10/01/2021
PUBLICADO: 07/10/2021

