

Alvar, C. y Alvar Nuño, G. Normas de comportamiento en la mesa durante la Edad Media



Cossío Olavide, Mario

 Mario Cossío Olavide
cossi009@umn.edu
Universidad de Alcalá, España

Alvar C., Alvar Nuño G.. Normas de comportamiento en la mesa durante la Edad Media. 2020. Madrid. Sial Trivium. 369pp.. 97884-18333-28-6

Boletín de la Academia Peruana de la Lengua
Academia Peruana de la Lengua, Perú
ISSN: 0567-6002
ISSN-e: 2708-2644
Periodicidad: Semestral
núm. 70, 2021
boletin@apl.org.pe

URL: <http://portal.amelica.org/ameli/journal/497/4972956010/>

DOI: <https://doi.org/10.46744/bapl.202102.023>



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución 4.0 Internacional.

Continuando con un grupo de trabajos relacionados con la cortesía y los modales en la mesa publicados en los últimos años, Carlos Alvar y Guillermo Alvar Nuño presentan ahora una concisa y bien organizada edición comentada de un conjunto de preceptivas medievales sobre estos temas. El libro es acompañado por un rico aparato de imágenes de manuscritos, pinturas y otras figuras utilizadas para contextualizar y ofrecer aclaraciones necesarias sobre los comportamientos estudiados.

El preámbulo describe el propósito del libro: explorar la evolución de las actitudes y normas medievales sobre el comer y el actuar in mensa. El recorrido inicia con los hábitos y las virtudes cultivados por la aristocracia romana, como urbanitas, temperantia, affabilitas y facetia. Luego, se transcurre por las innovaciones producto de una más estricta óptica cristiana, que añadió valores de su propia cantera, como humilitas, modestia y caritas. Y, se termina con la cortesía, tan valorada en los círculos palatinos y burgueses de finales de la Edad Media.

La introducción está dividida en cinco partes y enfoca distintas facetas de este mundo. La primera sección gira sobre la evolución de la cultura material del comer, especialmente lo relacionado con la cubertería, la vajilla y los muebles utilizados en los banquetes. La segunda sección está dedicada al nacimiento del concepto

clave de la cortesía. Esta exploración va desde sus orígenes romanos, pasando por su breve renacimiento en el mundo carolingio, en el que tanto importó la elegancia *morum*, hasta el siglo XII, cuando ya puede identificarse la cortesía como un «ideal de comportamiento, en el que la educación y los buenos modales se imponen en quienes frecuentan la corte de los príncipes y grandes señores» (pp. 35-36), pero también una «moral que marca las relaciones con los superiores, los iguales y los inferiores» (p. 36), es decir, un conjunto de normas que dirige tanto las relaciones interpersonales como las que el individuo utiliza para controlar su fuero interno.

La tercera parte aborda los contenidos de la enseñanza moral — aunque se hable brevemente de los espacios en los que esta ocurría— y los cambios del canon de autores morales. Se repasa de forma muy general el contenido y orientación de los *Sex auctores* (*Dísticos de Catón*; *Ecloga*, atribuida a Teodulo; *Fábulas de Aviano*; *Elegías de Maximiano*; *Tebaida de Estacio*; y *Rapto de Proserpina de Claudiano*), los *Auctores octo morales* (*Catón*; *Teodulo*; *Facetus*; *Tobías de Mateo de Vendôme*; *Parábulas de Alain de Lille*; *Fábulas de Esopo*, versificadas por *Walter Ánglico*; *Floretus y Chartula de contemptu mundi*, atribuidos alternativamente a *Bernardo de Claraval* y *Bernardo de Cluny*, junto a otros opúsculos que eventualmente los acompañaban) y el tardío epígono hispánico de los *Libri minores* (*Catón*, *Esopo*, *Floretus y Chartula*). La última parte de la introducción funciona como una bisagra entre esta y las fuentes primarias. Presenta un análisis de tres aspectos de las enseñanzas contenidas en los autores morales: el control del consumo del vino, la gula y la lujuria.

La segunda parte del libro es una antología de 42 textos relacionados con la educación cortesana. Los más breves se presentan íntegros y los que vienen de obras de mayor longitud, en fragmentos, concernientes a las costumbres en la mesa. De este número, solo dos son textos castellanos y los restantes son traducciones — realizadas en su mayoría por los editores— de originales en latín, provenzal, francés, anglonormando, italiano y catalán. Todos son acompañados por notas explicativas.

Los textos latinos son *Disciplina clericalis*, de Pedro Alfonso; *De institutione novitiorum*, de Hugo de San Víctor; *Quisquis es in mensa*, *Ordinacio mense*, *Omnis mensa*, *Dum manducatis*, *Facetus* (*Cum nihil utilius*), *Modus cenandi*, *Stans puer ad mensam domini*, atribuido a Roberto Grosseteste; *Morale scholarium*, de Juan de Garlandia; *De regimine et sapientia potestatis*, de Orfino da Lodi; *Phagifacetus*, de Reinerus; *De doctrina mense*, *De moribus in mensa servandis*, *Speculum mensae*, *Castrianus*, del Anacoreta de Lynn; *Carmen juvenile*, de Juan Sulpicio Verulano; *Liber convivii*, *Ut te geras* y *De ingenuis adulescentum moribus libellum*, de Humberto de Montmoret.

Los provenzales son *Ensenhamen: Qui comte vol apendre*, de Arnaut Guilhem de Marsan; *Ensenhamen de la donzela*, de Amanieu de Sescas; y *Quan tu a la taula seras*. Los franceses comprenden *S'a table te veulz maintenir*, *Chaton qui fult moult saiges homs*, *Qui de translater s'entremet*, *Cum nichil utilius et cetera*, atribuido a Thomas Mailliet; *Se tu veulz estre bien courtois*, *Tu dois a Dieu requerre Paradis*; y *Enfant qui veult estre courtoys*. Los castellanos son *Siete Partidas*, de Alfonso X; y, *Criança y virtuosa dotrina*, de Pedro de Gracia Dei.

Los italianos son *De quinquaginta curialitatibus ad mensam*, de Bonvesin da la Riva; y *Compagno Guliemo, tu me servi tropo*. Los anglonormandos lo componen *Urbain le Courtois*, *Petit traitise de nurture*, *L'apprise de nurture* y *Bon enfant doit a son lever*. El único texto catalán es *Lo Crestià*, de Francesc Eiximenis.

No debe sorprender al lector encontrar aquí recomendaciones de terrible actualidad, como el aprecio por el uso de la sal y otras especias (pp. 130, 133 y 147) o amonestaciones por hablar con la boca llena (pp. 160, 165, 203, 244, 251 y 269), llenarse el estómago con líquidos (pp. 165, 204 y 243) y sentarse encorvado o con los brazos sobre la mesa (pp. 133, 223, 249 y 311). Hay otros pasajes que describen «la suciedad de los que comen sin disciplina», a decir de Hugo de San Víctor (p. 124), que hoy parecen superados, aunque resultan igualmente interesantes, como el consejo de evitar rascarse la cabeza y sacarse piojos (pp. 183, 223, y 322), ensuciar la copa de vino comunal al beber con comida en la boca (pp. 126, 184, 217, 238, 260 y 290), escupir sobre la mesa o limpiarse la nariz con las manos o con el mantel (pp. 160, 205, 238, 285, 309 y 319).

Las traducciones son muy cuidadas —las únicas erratas que he encontrado son pue por pues (p. 275), rascaro por rascar o (p. 276) y perder por pierdas (fr. ant. affolles, p. 290)—, aunque hay algunos errores de formato atribuibles a la preparación editorial, como números de notas a pie de página que deberían ir en superíndice (pp. 130, 148, 150, 152, 153-155). Más allá de esto, habría sido útil una nota explicativa sobre el uso de los dos puntos y la diéresis utilizados para indicar la ruptura de sinalefas en el poema *Castrianus*, el único en la antología que emplea este recurso.

Quizá podría añadirse a las obras incluidas por los editores otro conjunto producido en el solar ibérico, que es el que sale peor parado numéricamente en el libro. Resultan de interés para los lectores algunos pasajes de traducciones sapienciales alfonsíes, como *Bocados de oro* y *Poridat de las poridades*, que ofrecen reglas de higiene y alimentación; también lo son los consejos alimenticios y de comportamiento que Juan García de Castrojeriz cuela entre sus glosas al *Regimiento de príncipes*, de Egidio Romano, o las formas de actuar que el rey Duarte enumera para controlar la gula y educar al estómago en el *Leal conselheiro*.

Fuera de estas impertinentes observaciones, como conjunto, el libro presenta una sólida y accesible edición a lectores especializados y no especializados que tengan interés por conocer cómo se organizaba y regulaba esta importante parte de la vida de los hombres medievales, con una selección de las más importantes normativas, muchas de las cuales aparecen por primera vez en castellano¹.

NOTAS

- [1] Para los lectores interesados en el tema y que deseen profundizar su conocimiento sobre el rol de la alimentación y la vida en torno a la mesa en la Edad Media, especialmente en el solar ibérico, pueden consultarse también los volúmenes editados por el Centre Universitaire de Recherches Médiévales d'Aix (*Banquets et manieres de table au Moyen Âge*. Presses universitaires de Provence, 1996) y Labère (*Être à table au Moyen Âge*. Casa de Velázquez, 2010) y las monografías de Freedman (*Out of the East. Spices and the Medieval Imagination*. Yale University Press, 2008), Gómez-Bravo (*Comida y cultura en el mundo hispánico*. Equinox Publishing, 2017) y Piera (*Forging Communities: Food and Representation in Medieval and Early Modern Southwestern Europe*. University of Arkansas Press, 2018), e incluso, proyectándose ya sobre el mundo colonial americano, el volumen de Climent-Espino y Gómez-Bravo (*Food, Texts, and Cultures in Latin America and Spain*. Vanderbilt University Press, 2021).