

CARLOS ALVAR y GUILLERMO ALVAR NUÑO, *Normas de comportamiento en la mesa durante la Edad Media*, Madrid: Sial, 2020, 367 pp.

Qué se comía antes y cómo se comía en los tiempos pasados, ya sea de los abuelos, de la Edad Media o de los griegos y romanos son de esas preguntas que subyacen en la curiosidad de tantos y tantos seres humanos y que no siempre se expresan. Sin embargo, en muchas ocasiones se habla de la “comida y la cocina tradicional” o sea de la de “antes” o de cómo los abuelos comían más que nosotros.

Carlos Alvar, con la compañía de Guillermo Alvar Nuño, nos ofrece ahora una respuesta a esa pregunta, a un aspecto de la comida de antes, de mucho antes: la Edad Media. No hace falta decir que Carlos Alvar es un medievalista reconocido que se ha caracterizado por abrir caminos. A él le debemos mucho del interés actual en el mundo hispánico por la novela de caballerías, son legendarios sus estudios sobre la materia y el mundo artúricos, los trovadores y la lírica románica y la cuentística medieval, así como la historia y la cultura de los siglos medievales.

Ahora, Carlos Alvar, y su joven compañero en esta aventura de la mesa y la comida, nos ofrecen un espléndido, sabroso y generoso volumen recopilatorio sobre como debía ser el comportamiento en la mesa medieval. Como lo dicen explícitamente en su preámbulo, es un volumen que se apoya en la *amicitia*, entendida en su manera más amplia como la relación con las personas, sean lejanas y poco conocidas o amigos íntimos.

El libro es sabroso, rico de informaciones, goloso de datos culturales y pone al alcance del lector hispanohablante textos publicados en siete lenguas distintas. Se trata de textos que “se escribieron para enseñar a los estudiantes —del monasterio, de la escuela catedralicia, de la universidad— normas de comportamiento en la mesa. En la medida en que un joven aprendía modales, se hacía apto para despertar el sentimiento de *amicitia* en otras personas. Se convertía, pues, en alguien adecuado para servir en la vida pública [...]”. El periplo temporal de las obras seleccionadas para ser incluidas en este volumen abarca cuatrocientos años, lo que es un buen trozo significativo de la vida medieval, sazonado con toda la dinámica e inestabilidad del periodo que sirvió para gestar nuestro mundo moderno.

Pero el volumen no sólo es valioso por permitirnos el acceso a la traducción de un importante número de textos medievales desde el siglo XII hasta principios del siglo XVI. Estos textos están precedidos de una sólida introducción de casi cien páginas, complementadas con enriquecedoras ilustraciones a color de comidas y banquetes medievales, en la cual se revisan aspectos

nucleares del comportamiento en la mesa. Entre estos aspectos centrales para las maneras y costumbres de mesa destaca la cortesía.

La tradición de las normas y costumbres de la mesa cristiana medieval se remontan a la tradición judía bíblica, pasando por la Antigüedad clásica. Pero por otra parte —desmontando una idea muchas veces absurdamente difundida—, en la introducción se pone de manifiesto el gran refinamiento de la mesa medieval, en contraste con la limitada elegancia de la reunión de la Antigüedad clásica con “el suelo sin barrer” constatada, como en muchos otros de los puntos que se tocan en la introducción, por un contraste de imágenes, en este caso, la rica miniatura que ilustra la *Histoire du Grand Alexandre* (siglo xv) y un mosaico del siglo v proveniente del Mediterráneo oriental que reproduce una comida. El recorrido que hace la introducción nos muestra no sólo las normas de comportamiento sino también elementos complementarios, tal es el caso de cómo desaparece el *triclinio* a finales del siglo II y es substituido por el *stibadium* o *sigma*, mueble en forma de media-luna. En general, la introducción proporciona ricas y curiosas informaciones sobre las maneras y costumbres de mesa: por ejemplo, una ilustración del *De Universo* de Rabano Mauro que representa a dos comensales comiendo con tenedor, invento llegado de Bizancio a Venecia a principios del siglo XI de la mano de la princesa bizantina María Argyropoulaina, en lo que es la más antigua representación de este utensilio tan banal y habitual hoy en día, pero que en el ámbito medieval se limitó a la sofisticada corte veneciana. Los autores señalan acertadamente la importancia del invento del tenedor como elemento civilizador pues dicho cubierto establece una nueva relación entre el comensal y la comida ya que establece una distancia y desaparece el tacto y el contacto con la mano.

Como dijimos, en la introducción destacan las reflexiones sobre la cortesía, término que aparece por vez primera en la Edad Media y que en palabras de los Alvar es “una de las palabras-clave de los siglos XII y XIII”. La introducción establece claramente la distancia entre la *urbanitas*, concepto romano, y la cortesía medieval, sin ignorar la continuidad que tienen en la Edad Media los modelos iconográficos o las normas comportamentales de origen romano y la presión de la institución cristiana para alejarse de la *elegantia morum* (elegancia de las costumbres), impulsada por la corte carolingia, pero ajena a la simplicidad y pobreza cristianas impulsadas por la Iglesia.

Por *cortesía* ya se entiende desde comienzos del siglo XII “un concepto con el que se expresa un ideal de comportamiento en el que la educación y buenos modales se imponen”, pero alejado, si bien no de la moral cristiana, sí de las prácticas comunes de la vida al servicio de Dios en la clerecía.

Así, para nuestros autores, con clara y sólida argumentación, es clara la relación entre el comportamiento social, la cortesía y la educación desde temprana edad, para lo cual los jóvenes medievales se apoyan en las lecturas previas (*Autores sex u octo*) al *Trivium*, lecturas que siempre incluyen algún autor que versa sobre el comportamiento en público y más específicamente en la mesa. Se trata de autores ya no del mundo clásico, pero a veces desconocidos, lo cual abría las puertas a todo tipo de atribuciones, pero que, sin embargo, crean una tradición formativa, la cual no es uniforme en toda Europa, pues por un lado el *Autores octo* parece haber tenido más éxito en Inglaterra, Francia y Alemania que en España, Portugal e Italia donde, especialmente en España, predominaron los *Libri minores*.

El trabajo documental de Alvar y Alvar Nuño esencialmente consiste en reunir y traducir directamente de sus lenguas originales, 41 textos compuestos en la Edad Media y uno en el siglo XVI. Los autores señalan claramente la dificultad que existe en datar precisamente los textos, así como en determinar su autoría, en muchas ocasiones debido a la tradicionalidad textual que implica que muchas veces la indicación del manuscrito que da el nombre del autor en realidad puede ser el de un glosador o del copista.

La selección de textos incluye muchos nombres ilustres y bien conocidos como Pedro Alfonso, Hugo de San Víctor, Roberto Grosseteste, Juan de Garlandia, Alfonso X El Sabio o Francisco Eiximenis y numerosos anónimos. Los textos fueron originalmente escritos en latín (23), provenzal (3), francés (7), anglonormando (4), italiano (2), castellano (2) y catalán (1). Muchos de estos textos fueron muy populares en los primeros años de la imprenta y alcanzaron numerosas ediciones. Desde el punto de vista de los autores, por su presencia en ediciones y otras obras los más importantes son *Quisquis es in mensa*, *Facetus*, *Dum manducatis*, *Stans puer ad mensam* y *Phagifacetus*.

La muy bien construida introducción del volumen se cierra con una consideración sobre lo que los autores medievales consideran los tres enemigos del comportamiento en la mesa: el vino, la gula y la lujuria. En este sentido hay que subrayar la importancia que los autores le dan a Carlomagno y al Renacimiento carolingio en el establecimiento de un modelo mesurado de comportamiento. Otro apartado muy rico de información en esta última parte es el del vino y las valoraciones de los diferentes tipos de éste y sus efectos, que son distintos ya sean tintos, blancos dulces o añejados, y cómo abundan los textos paródicos y burlescos sobre la bebida derivada de la vid.

Para concluir, se señala cómo la Iglesia oponía la templanza a los excesos de la mesa, pero a pesar de todo la templanza no es un modelo de conducta para los que desconocen qué es cortesía.

Los textos seleccionados están presentados de manera por demás útil pues llevan una breve nota explicativa sobre el autor, datación, la tradición textual, traducciones e influencias y se da con todo detalle la fuente bibliográfica, traducciones, etc., acompañada de lustraciones complementarias al texto, ya sea de manuscritos o ediciones del xv y xvi. Complementa el volumen una extensa y precisa bibliografía de las ediciones utilizadas y de otras ediciones, textos y estudios.

Como ha dicho Pilar Gonzalbo “Todos los actos humanos se realizan en circunstancias determinadas y esas circunstancias constituyen el marco necesario para la interpretación del historiador. Pero, al mismo tiempo, el hombre construye su propio espacio y da sentido a su tiempo. Sin la acción humana, sin la cultura heredada y la técnica aplicada a lo cotidiano, el espacio no es más que una porción de naturaleza, el paisaje limitado al que alcanza nuestra vista y en el que se mueven nuestros miembros; pero los individuos han dominado los territorios para convertirlos en los ambientes apropiados para el trabajo o el descanso”. Y, desde luego, para la comida y la participación en *amicitia* en la mesa, la cual es uno de esos espacios y acciones que no por cotidianos son menos trascendentes.

La historia de la vida cotidiana es uno de los acervos informativos y conceptuales que mejor nos ayudan a comprender los grandes procesos históricos y sus connotaciones sociales. Pero es claro que la vida cotidiana se rige por principios y normas complejas que derivan de las estructuras sociales y políticas, las concepciones ideológicas y las instituciones de su tiempo. El volumen cuyo contenido hemos tratado de sintetizar aquí, *Normas de comportamiento en la mesa durante la Edad Media*, es un buen ejemplo que destaca por su rigor de esto que acabamos de decir y, por otra parte, es modélico de cómo se pueden presentar elementos documentales (textos e ilustraciones) que atañen a esa vida cotidiana.

En síntesis, el volumen por una parte tiene una sólida introducción en la cual se revisan los puntos centrales de la trascendencia del comportamiento en la mesa: la cortesía, así como sus implicaciones ideológicas, el cristianismo, la importancia de la educación y las instituciones relacionadas con ésta, los problemas relacionados con el mal comportamiento en la mesa (embriaguez, gula y lujuria); y, por otra, proporciona los textos que conforman el modelo educativo normativo.

Todas las reflexiones de los autores están sustentadas en una argumentación rigurosa y apoyada con una selección magnífica de ilustraciones. Después está el acervo documental que abarca cuatrocientos años, en traducciones directas y complementado con notas informativas puntuales y con información

Aurelio González

complementaria. Evidentemente la bibliografía permite ampliar la investigación a quien le interese. Un libro magnífico que cubre tanto las necesidades del especialista como el interés de cualquier lector interesado en la Edad Media o en las distintas manifestaciones de la historia de la vida cotidiana.

AURELIO GONZÁLEZ  
*El Colegio de México*  
agonza@colmex.mx

149