

# “Donde todos los sentidos hallan su objeto”. Materialidad, puesta en escena y comunicación política en los convites al almirante de Inglaterra (Valladolid, 1605)\*

## “Donde todos los sentidos hallan su objeto”. Materiality, staging and political communication at the banquets for the admiral of England (Valladolid, 1605)

Carmen Abad Zardoya  
Universidad de Zaragoza

Fecha de recepción: 8 de noviembre de 2021  
Fecha de aceptación: 3 de enero de 2022

*Anuario del Departamento de Historia y Teoría del Arte*  
vol. 34, 2022, pp. 11-30  
ISSN: 1130-5517, eISSN: 2530-3562

<https://doi.org/10.15366/anuario2022.34.001>

### RESUMEN

A partir de una lectura atenta de cuatro fuentes escritas, este artículo reconstruye la materialidad de la puesta en escena de dos banquetes vallisoletanos ofrecidos en 1605 respectivamente por el VI condestable de Castilla y el duque de Lerma a la comitiva del conde de Nottingham. Los eventos que aparecen reconstruidos a través del cruce de estas cuatro perspectivas textuales –contrastadas con otras fuentes como inventarios, objetos y espacios– permiten recrear el ambiente inmersivo propio de este tipo de eventos, en los que los diferentes estímulos sensoriales se combinan entre sí para captar la atención de los invitados. En ambos banquetes, la cuidadosa modulación de los estímulos permitió a cada anfitrión formular mensajes relativos a su estatus, ambiciones y experiencia individual, en un contexto marcado por la nueva relación con Inglaterra y el júbilo por el nacimiento de un heredero de la corona española.

### PALABRAS CLAVE

Historia sensorial. Cultura material del siglo XVII. Duque de Lerma. Banquete cortesano. Performatividad festiva. Artes efímeras del Barroco español.

### ABSTRACT

Based on a close reading of four written sources, this article reconstructs the materiality of the staging of two banquets in Valladolid offered in 1605 respectively by the 6th Constable of Castile and the Duke of Lerma to the English embassy of the Earl of Nottingham. The events reconstructed through the cross-referencing of these four textual perspectives –combined with other preserved sources such as inventories, objects and spaces– allow us to recreate the immersive atmosphere typical of this type of event, in which the different sensory stimuli combine with each other to capture the attention of the guests. In the case of these two festive banquets, the careful modulation of stimuli allowed each host to formulate messages related to his status, ambitions and individual experience, in the context of the new relationship with England and the jubilation over the birth of an heir to the Spanish crown.

### KEY WORDS

Cultural history of the senses. 17<sup>th</sup> century material culture. Duke of Lerma. Court banquet. Festive performativity. Ephemeral arts in Baroque Spain.

---

\* Este trabajo se inscribe en el proyecto I+D+I “Cultura escenográfica en el contexto hispánico de la Edad Moderna: Un enfoque holístico” (PID2020-17415GB-I00). Continúa una línea de investigación iniciada en Carmen Abad Zardoya, “‘Injusto sería fiar al olvido’. Las artes efímeras en el banquete”, *Ars & Renovatio* 7 (2019): 449-69, así como en la conferencia *De admirable hechura. Esculturas de azúcar y lino en los banquetes reales*, impartida en el Museo del Prado (24/04/2021).

En las últimas décadas, la historia de los sentidos se ha consolidado como una vertiente renovadora de la historia cultural. En consecuencia, el reciente auge de los estudios en torno a la fiesta cortesana ha impulsado una lectura sensorial de estos acontecimientos basada en la reconstrucción de las modalidades de atención, así como de los sistemas de apreciación y percepción en el marco de la función política de los festejos<sup>1</sup>. En el ámbito español, un gran número de las investigaciones publicadas se centran en eventos celebrados en el ámbito urbano de plazas y calles, relegando a un segundo término las celebraciones emplazadas en interiores palaciegos, espacios en los que tuvieron lugar muchos de los banquetes cortesanos<sup>2</sup>. Trasladándonos a este último escenario, la presente investigación se propone reconstruir, a partir de cuatro relaciones de autoría española, inglesa y portuguesa, la puesta en escena de dos convites organizados en 1605 por el VI condestable de Castilla (el 31 de mayo) y el I duque de Lerma (el 7 de junio). Ambos fueron organizados para agasajar al almirante Charles Howard, I conde de Nottingham<sup>3</sup>. La comitiva inglesa llegó a una Valladolid totalmente entregada a los fastos por el nacimiento y bautismo del príncipe heredero, el futuro Felipe IV.

Las páginas siguientes combinan, por un lado, la interpretación de los enunciados textuales de las distintas relaciones que transmiten la secuencia festiva y, por otro lado, la reconstrucción de la materialidad de las prácticas implicadas, es decir, la recuperación de los espacios, acciones y dispositivos materiales –tapices, orfebrería, perfumadores, mantelerías, etc.– que conformaron la *performance* festiva de cada banquete. De todos los ejemplos posibles del “nuevo estilo de grandeza” de la corte de Felipe III, los casos elegidos no son, desde luego, los más espectaculares, pero presentan una circunstancia particularmente propicia para el estudio de las distintas modalidades de la comunicación política en la España de inicios del siglo XVII. Por añadidura, el breve lapso en la sucesión temporal de sendos banquetes permite parangonar dos maneras diferentes de planificar un convite, representativas a su vez de las dispares experiencias personales de sus anfitriones, así como de su desigual posición en la escala del poder cortesano.

El primer anfitrión, Juan Fernández de Velasco, procedía de un linaje trufado de ilustres ancestros, tanto por sus hazañas bélicas como por su cercanía a la corona. Sin embargo, su hacienda personal se había visto algo mermada por los gastos asumidos en el desempeño de sus tareas diplomáticas. El V duque de Frías

---

<sup>1</sup> Una breve panorámica en español sobre este tipo de estudios puede encontrarse en David Howes, “El creciente campo de los estudios sensoriales”, *Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad* 15, año 6 (agosto-noviembre 2014): 10-26. En torno al potencial de una historia sensorial, siguen siendo fundamentales las reflexiones de Alain Corbin en “Histoire et anthropologie sensorielle”, *Anthropologie et Sociétés* 14, no. 2 (1990): 13-24, <https://doi.org/10.7202/015125ar>, a completar, desde la perspectiva de los estudios de la cultura material, con Michel Figeac, “Faire l’histoire des sens : un parcours historiographique et méthodologique”, *Ôt Kontinens* 1 (2013): 11-24. El campo de estudio de los sentidos y las emociones en las prácticas culturales cortesanas es la línea esencial del proyecto *PerformArt*, dirigido por Anne-Madeleine Goulet (CNRS). Véase: Anne-Madeleine Goulet, José María Domínguez y Élodie Oriol, eds., *Spectacles et performances artistiques à Rome (1644-1740)* (Roma: École française de Rome, 2021), <https://doi.org/10.4000/books.efr.16344>. En América Latina, la Facultad de Humanidades de la Universidad Nacional de Mar del Plata acoge dos grupos de investigación interesados en “historizar los sentidos”: *Historia y Memoria*, dirigido por Elisa Pastoriza, y el *Grupo de Investigación y Estudios Medievales*, dirigido por Nilda Guglielmi.

<sup>2</sup> Solo algunos ejemplos recientes: Francisco Ollero y Jaime García Bernal, eds., *La fiesta y sus lenguajes* (Huelva: Universidad de Huelva, 2021); Carmen Pinillos y Jose Javier Azanza, *Et nunc et semper festa* (Pamplona: EUNSA, 2019); Juan Chiva Beltrán, Víctor Míguez Cornelles y Pablo González Tornel, *La fiesta barroca. Portugal Hispánico y el Imperio Oceánico* (Castellón de la Plana: Universitat Jaume I, 2019), <https://doi.org/10.6035/FiestaBarroca.2018.V>; Miguel Zugasti y Ana Zúñiga, *El tablado, la calle, la fiesta teatral en el Siglo de Oro* (Castellón de la Plana: Universitat Jaume I, 2021), <https://doi.org/10.6035/BiblioPotes.2021.7>.

<sup>3</sup> Miguel de Cervantes (atrib.), *Relación de lo sucedido en la ciudad de Valladolid, desde el punto del felicísimo nacimiento del príncipe don Felipe Dominico Víctor nuestro señor, hasta que se acabaron las demostraciones de alegría, que por él se hicieron*, ed. Patricia Marín Cepeda, *Bulletin of the Cervantes Society of America* 25, no. 2 (2005-2006): 194-270; Tomé Pinheiro da Veiga, *Fastiginia. Vida cotidiana en la corte de Valladolid*, ed. Narciso Alonso Cortés (Valladolid: Ámbito, 1989), 102 y 117-119; Luis Cabrera de Córdoba, *Relaciones de las cosas sucedidas en la corte de España, desde 1599 hasta 1614* (Madrid: Imprenta de J. Martín Alegría, 1857), 247-48; Robert Treswell, “A Relation of such Things as were observed to happen in the Journey of The Right Honourable Charles, Earl of Nottingham, Lord High Admiral of England”, en *Harleian Miscellany II* (Londres: Robert Dutton, 1809), 535-66.

y VI condestable de Castilla acudió a Valladolid con un *cursus honorum* jalonado de aciertos militares y políticos. Todavía se recordaba su brillante papel, como embajador de Milán, acompañando a Margarita de Austria en el periplo europeo previo a su llegada a España, un éxito que habría refrendado con su participación en la paz de Inglaterra de 1604.

Lerma, por su parte, no tenía en su haber hazaña militar alguna. Su condición de duque era reciente y su linaje, modesto en comparación con los Velasco, había sido sometido a un proceso de revalidación con el fin de legitimar su meteórico ascenso en la corte. Sin embargo, en la primavera de 1605, Sandoval estaba viviendo ya la mejor etapa de su privanza, tanto en lo económico como en lo político: había desplazado a Velasco en el oficio de copero del rey y a la hermana de este en el de camarera de la reina, relevándola en un primer momento por su esposa y, más tarde, por su hermana. Era evidente que, a pesar de haberse ganado el favor de los británicos en la Jornada de Inglaterra, el condestable llegaba a Valladolid en desventaja, pues la nueva sede del reino estaba bajo el férreo control del valido. Resulta significativo que, a pesar del profundo estudio que se ha hecho de Juan Fernández de Velasco, se desconozca todavía si las casas en las que celebró el banquete eran suyas o de su familia. Lerma, por el contrario, y como no podía ser menos en su calidad de representante del rey, recibió a los ingleses en el posteriormente llamado Cuarto de los Alcaldes del Palacio Real, sobre el que Felipe III le había concedido la alcaidía y tenencia perpetuas<sup>4</sup>.

En Valladolid, los espacios de ambos convites se convirtieron por un día en teatros de los sentidos, escenarios de una dramaturgia específica en la que los roles de los participantes estaban cuidadosamente planificados. Tras una breve exposición de las claves organizativas de ambos eventos, analizaré los recursos empleados para seducir a cada uno de los sentidos, recursos que se inscriben en las prácticas descritas en los cuatro testimonios cotejados, cuya interpretación no puede obviar su naturaleza textual. De ahí que no baste cruzar las impresiones de los autores con recetarios, inventarios o tratados de cortesanía. Es necesario, además, contemplar las referencias escritas de objetos y sensaciones en un contexto más amplio, justamente el que comparten con otras manifestaciones de la cultura barroca que proponen un uso retórico de los sentidos para transmitir toda clase de mensajes: desde las alegorías pictóricas de los sentidos, a las metáforas culinarias del teatro calderoniano y la prosa de Salas Barbadillo<sup>5</sup>.

### **Del servicio: orden relajado frente a orden jerárquico**

El 31 de mayo de 1605, con motivo de la purificación de la reina, el condestable llevó a comer a su casa al almirante, a unos setenta integrantes de su comitiva, y “a todos los que quisieron ir”, lo que confirma Pinheiro al precisar que las puertas estaban “abiertas para los hombres y mujeres que lo quisieran ver”<sup>6</sup>. Todas las fuentes califican la comida de espléndida pero, al mismo tiempo, dejan entrever fallos achacables no tanto a errores de organización, cuanto al comportamiento de algunos convidados.

Los autores ingleses, coincidentes en lo referente a la opulencia del banquete, se distanciaron a la hora de valorar su desarrollo. Si el embajador Cornwallis sentenciaba que fueron servidos “sin gracia ni orden”, Treswell se mostró más comprensivo en su apreciación, argumentando que, “siendo tantos, no pudimos re-

---

<sup>4</sup> Javier Pérez Gil, “El palacio de los Condes de Fuensaldaña en Valladolid, cuarto de los alcaldes Duques de Lerma”, *De Arte* 3 (2004): 85-104, <https://doi.org/10.18002/da.v0i3.1599>. El más completo estudio del VI condestable de Castilla se encuentra en Juan Montero Delgado *et al.*, *De todos los ingenios los mejores. El Condestable Juan Fernández de Velasco y Tovar; V Duque de Frías. C.1550-1613* (Sevilla: Real Maestranza de Caballería, 2014), 19-178. Sobre los años de “llaves doradas” de Lerma, véase: Patrick Williams, *El gran valido. El Duque de Lerma, la corte y el gobierno de Felipe III* (Valladolid: Junta de Castilla y León, 2010), 27-150.

<sup>5</sup> Enrique García Santo-Tomás, *Modernidad bajo sospecha. Salas Barbadillo y la cultura material del siglo XVII* (Madrid: CSIC, 2008), 115-22.

<sup>6</sup> Pinheiro da Veiga, *Fastiginia*, 102.

cibir la satisfacción con que el condestable deseaba atendernos”<sup>7</sup>. Efectivamente, uno de los inconvenientes de la *performance* festiva lo constituyó el excesivo número no ya de comensales, sino de espectadores que interaccionaron, más de lo conveniente, con los primeros. A decir verdad, el acontecimiento quedó deslucido por una progresiva relajación de la etiqueta. La primera clave nos la proporciona la *Relación* impresa en Valladolid. Tras redundar en el elevado número de participantes, comienza afirmando que las mesas fueron “servidas con orden, abundancia y cumplimiento de todas las cosas”, pero pronto pasa a señalar decisiones y conductas que dificultaron el servicio: la comida se celebró “sin prohibir a naide de los que habían ido a mirar que tomasen lo que quisiesen”, y para mayor estorbo, algunos caballeros ingleses comenzaron a galantear con “las tapadas”, acercándoles “platos de conservas y confituras”<sup>8</sup>. Pinheiro termina de esbozar este confuso panorama asegurando que muchos de los platos de cocina no llegaron a las mesas completos, “porque los que querían mandaban viandas a su casa y en esta confusión se perdieron”<sup>9</sup>. Es posible que Velasco quisiera halagar a los asistentes con un gesto de liberalidad y largueza, permitiendo traspasar los límites de la etiqueta en ciertos momentos.

El duque de Lerma celebró su convite una semana después, el 7 de junio, con un planteamiento bien distinto, dada su condición de “primer ministro” del rey. Para empezar, la comida se concibió como un evento de acceso restringido y desarrollado en dos turnos jerárquicos: en el primero, se sentaron a comer el anfitrión, los invitados de honor de la comitiva inglesa y una representación española reducida a don Pedro Pacheco y don Pedro de Zúñiga. Aunque resulta un detalle insólito desde el punto de vista protocolario, Pinheiro da Veiga sostiene que, durante el servicio, “estuvieron el rey y la reina viendo todo por una celosía que quedaba frente al extremo de la mesa, escondidos”<sup>10</sup>. No podemos confirmar la veracidad de su afirmación, no corroborada por el resto de las fuentes<sup>11</sup>, pero sí del desarrollo en dos actos del evento, puesto que una vez hubo acabado de comer la mesa principal, el almirante se retiró a descansar en la cama de una cuadra colgada de paños de Indias, y se dio banquete al resto de los invitados. Cuando terminó el segundo turno, todos los convidados, incluido Howard, bajaron al patio entoldado donde se representaría la comedia de Lope *El caballero de Illescas*, que los reyes, esta vez con toda seguridad, vieron desde “una gelosía” (*Relación*). Como tenía por costumbre, el valido hacía de la inaccesibilidad y la distancia dos eficaces instrumentos de poder<sup>12</sup>.

### La vista: el espacio adjetivado

La decoración de los espacios del banquete estaba pensada, como el resto de los estímulos sensoriales, para favorecer una experiencia inmersiva, deliberadamente diferenciada del entorno exterior. La vista era el sentido más concernido en esta tarea apoyado, muy de cerca, por el olfato. Para delimitar el área de la fiesta se utilizaban tapices y colgaduras, fronteras físicas que modificaban la percepción de los espacios arquitectónicos. El tipo de revestimiento determinaba la relevancia de cada caja espacial: las tapicerías de historias “adjetivaban” las estancias con el asunto narrativo desarrollado en los paños, mientras que los conjuntos de bosquejo, lampazos o galerías solían dejarse, como las colgaduras de brocados, para habitaciones en las que la carga simbólica se asignaba a otros elementos de la decoración.

En este entorno encapsulado por un *continuum* textil destacaban algunos marcadores visuales. El dosel señalaba la posición de los actores principales del evento, y los aparadores asumían el peso de las estrate-

<sup>7</sup> Citado por Patrick Williams, “El Duque de Lerma y el nacimiento de la corte barroca en España: Valladolid, verano de 1605”, *Studia Historica. Historia Moderna* 31 (2009): 36.

<sup>8</sup> Cervantes (atrib.), *Relación de lo sucedido*, 238 (129 en impreso original).

<sup>9</sup> Pinheiro da Veiga, *Fastiginia*, 102.

<sup>10</sup> Pinheiro da Veiga, *Fastiginia*, 118.

<sup>11</sup> Pérez Gil toma esta anécdota de Pinheiro y afirma que también Cabrera de Córdoba la sostiene, pero el cronista madrileño no da noticia de ella. Pérez Gil, “El palacio”, 94.

<sup>12</sup> Antonio Feros, *El duque de Lerma. Realeza y privanza en la España de Felipe III* (Madrid: Marcial Pons, 2002), 164-73.

gias de representación, estableciendo además puntos de referencia espaciales para la coordinación de los oficios de mesa. En época de Felipe III, a la habitual combinación de aparadores con la plata de ostentación y la de servicio (que se superpuso al antiguo desdoblamiento de los aparadores según la jerarquía de los usuarios)<sup>13</sup>, se añadió el expositor de vidrios y barros finos, de manera similar a la incorporación de la *credenza di ceramica* que se produjo en los banquetes italianos a lo largo del *Cinquecento*<sup>14</sup>. Tanto los revestimientos textiles parlantes como los adornos de algunos aparadores fueron instrumentos esenciales en las estrategias de comunicación política desplegadas en los eventos analizados.

Para el convite del condestable se aderezaron cuatro estancias, tres salas comunicadas entre sí y, finalizando la secuencia, una cámara con una cama de paramento. La primera sala era la más ricamente adornada. Contaba con 63 pies de largo (algo menos de 18 metros), y en uno de los testeros se colocó el aparador con el oro y la plata de ostentación. Sus paredes se revistieron con la *Historia de San Pablo*, un conjunto de diez tapices que Fernández de Velasco había comprado en Flandes poco antes, con el pago recibido por su labor en las negociaciones de paz con Inglaterra<sup>15</sup>. Cada paño tenía cinco anas de caída (aproximadamente 3,5m), midiendo el conjunto 270 anas de corrida (188m de largo), de manera que, si se colgaba completa, podía cubrir una superficie de 654m<sup>2</sup>. La tapicería elegida era prácticamente nueva cuando se utilizó en el convite, y todavía se conservaba en la residencia madrileña del condestable a la muerte de este<sup>16</sup>. Su elección no fue baladí, puesto que la tapicería de Pieter Coecke van Aelst figuraba no solo entre colecciones ligadas a la corona española (el ejemplar heredado por Felipe II de María de Hungría y el que los archiduques de Austria donaron al Monasterio de la Encarnación), sino que también formaba parte de las colecciones de la corona británica, desde que Enrique VIII adquiriese un conjunto en 1535<sup>17</sup>. En el aparador de esta primera sala se desarrolló además un programa dinástico, el recordatorio de las gestas de los Velasco al servicio de la Corona, representadas en once urnas doradas de algo menos de metro y medio cada una. Labradas “con asas, picos y pies de serpientes”, estaban en sintonía con los diseños manieristas de Giulio Romano para la corte de Mantua, piezas que el condestable pudo contemplar en su estancia bajo el ducado de Vincenzo Gonzaga, entre octubre de 1598 y febrero de 1599<sup>18</sup>. Resulta inevitable relacionar los relieves de estas urnas con la galería de retratos familiares que Velasco había encargado antes de 1605, y que fue inventariada más adelante en la biblioteca de su residencia madrileña<sup>19</sup>. La serie pictórica comenzaba en el mismo punto que el relato de las urnas, en el siglo XIII, con Sancho Sánchez de Velasco como protagonista, y finalizaba en ambos casos con el propio Juan Fernández de Velasco. Las piezas labradas componían así una especie de salón de linajes animado.

La segunda sala del condestable cobijaba dos aparadores. El primero contenía una escultura de Baco y toda la vajilla de plata y oro que le habían regalado los reyes de Inglaterra en 1604. Aunque en los inventarios de Velasco se mencionan varias efigies del dios, ninguna se acomoda a la descripción del expuesto en Valladolid, sentado sobre una pipa de vino de la que bebía un hombre recostado, sosteniendo una taza en una mano y una bota en la otra. En cuanto a la vajilla que el condestable exhibió en gesto de agradecimiento a los invitados ingleses, rondaba el medio centenar de piezas, que podemos desglosar (gracias al inventario

---

<sup>13</sup> Este desdoblamiento se observó, por citar dos ejemplos representativos, en los banquetes de coronación de Martín I de Aragón (1399) y Fernando I de Aragón (1414), donde había un aparador con el servicio para la mesa real y otro con las piezas que se emplearían para el servicio de las otras mesas.

<sup>14</sup> Claudio Benporat, *Cucina e convivialità italiana del Cinquecento* (Florenca: Leo S. Olschki Editore, 2007), 93-4.

<sup>15</sup> “diez paños de tapicería de lana y seda de Bruselas de la ystoria de San Pablo que con quatro çenefas sueltas” [...] “hasta aquí son las ocho tapiçerías desde su titulo que se compraron en Flandes con el dinero de la jornada de Ynglaterra”. AHPM, Lucas García, Leg. 24851, 1613-14, ff. 26 y ss. Publicado en Montero Delgado *et al.*, *De todos los ingenios los mejores*, 335-53.

<sup>16</sup> Montero Delgado *et al.*, *De todos los ingenios los mejores*, 335-53.

<sup>17</sup> Thomas P. Campbell, *Henry VIII and the Art of Majesty. Tapestries at the Tudor Court* (New Haven – Londres: Yale University Press, 2007), 238-41. Agradezco esta observación a los revisores del artículo.

<sup>18</sup> Guido Rebecchini, “Giulio Romano e la produzione di argenti per Ferrante ed Ercole Gonzaga”, *Prospettiva* 146 (abril 2012): 32-43.

<sup>19</sup> Montero Delgado *et al.*, *De todos los ingenios los mejores*, 118-30.

de 1613) en catorce frascos, siete juegos de fuente y aguamanil, dos aguamaniles sueltos, catorce cántaros, cinco copones, una servilla, dos saleros de torre y tres candeleros<sup>20</sup>. Completaba el conjunto una fuente y su jarro de oro con el lema real *dieu et mon droit*<sup>21</sup>. El segundo aparador era el de vidrios y barros finos. El número de piezas de este tipo que se podían acumular en una casa es sorprendente, como sabemos por dos asientos del inventario de 1608, que ubica estos artículos en el camarín de su casa madrileña: uno registra 290 vidrios comprados en la almoneda del conde de Haro, muerto en 1607, y el otro 160 búcaros de idéntica procedencia<sup>22</sup>.

La tercera sala medía alrededor de 19 metros de largo. Estaba revestida con una tapicería de boscajes y un dosel de brocado. No es descabellado suponer que se tratara de alguno de los conjuntos adquiridos “con el dinero de la jornada de Ynglaterra”<sup>23</sup>. O bien la tapicería de dieciséis paños de boscaje y poesías, con cinco anas de caída (3,5m de altura) que superaba en precio a la de la *Historia de San Pablo*, o la “que se compró en Flandes de Çenturion”, de diez paños “de boscaje”<sup>24</sup>. Incluso cabe una tercera posibilidad, que se tratara de la tapicería de boscaje y poesías de seis paños que le había regalado Isabel Clara Eugenia<sup>25</sup>. Esta última sala daba paso a una cuadra de grandes dimensiones, presidida por una cama de plata con paramento de brocado azul. Sus paredes estaban colgadas con una tapicería de Adonis y Venus prestada para la ocasión, puesto que no aparece en ninguno de los inventarios del condestable.

Si la decoración de los espacios está razonablemente bien descrita en la *Relación* atribuida a Cervantes, resultan mucho más confusos sus comentarios sobre el número y ubicación de las mesas. En esta fuente, se mencionan cuatro mesas principales y tres más para los convidados de menor jerarquía. El recuento comienza con la presidida por la duquesa de Frías, a la que se sentaron damas acompañadas por el duque de Alcalá que, como puntualiza Cabrera de Córdoba, había llegado solo dos días antes a Valladolid<sup>26</sup>. En segundo lugar, se menciona la mesa que presidían el anfitrión y el invitado de honor, rodeados de los comensales más distinguidos. Finalmente, la tercera acomodó a los parientes del condestable, y la cuarta a los gentileshombres de la comitiva inglesa. La mesa consignada en segundo lugar fue, por tanto, la superior entre las principales, pues a ella se sentaron el conde de Nottingham, flanqueado por los duques de Alburquerque y Sessa, y el condestable, entre el marqués de Cuéllar y el embajador Cornwallis. La esmerada decoración de esta mesa la diferenciaba a primera vista del resto convirtiéndola en el foco de atención de los asistentes. Sobre la mantelería de Flandes, destacaba una gran nao de plata “con las velas tendidas”, de la que tampoco hay noticia en los inventarios de Velasco. No sabemos si era de propiedad familiar o si se trataba de una pieza prestada, como era costumbre en contextos semejantes. Acatando la etiqueta, la mesa presidencial fue la única que lucía labores de *piegatura* o *plicatur*, un refinamiento con el que el duque de Frías estaría familiarizado gracias a su primera etapa de embajador en Milán (1592-1600). Este tipo de adornos realizados con servilletas plegadas y rizadas a mano, tal y como puntualiza uno de los manuales más detallados sobre la materia, el de Georg-Philipp Harsdörffer (1657), se reservaba para los grandes banquetes (fig. 1). Siguiendo una rigurosa lógica jerárquica, las labores de mayor complejidad se colocaban siempre junto a los comensales de rango superior, al igual que sucedía con los platos más valorados culina-

<sup>20</sup> El estudio de referencia es de María Cruz de Carlos Varona, “El VI Condestable de Castilla, coleccionista e intermediario de encargos reales (1592-1613)”, en *Arte y Diplomacia de la Monarquía Hispánica en el siglo XVII*, ed. José Luis Colomer (Madrid: Fernando Villaverde, 2003), 247-75.

<sup>21</sup> AHPM, Lucas García, Leg. 24851, 1613, ff. 223r.-240r. Publicado en Montero Delgado *et al.*, *De todos los ingenios los mejores*, 335-53.

<sup>22</sup> AHPM, Lucas García, Leg. 28450, 1608-1609, ff. 260v.-261r. Publicado en Montero Delgado *et al.*, *De todos los ingenios los mejores*, 321-34.

<sup>23</sup> *Vid.* nota 15.

<sup>24</sup> La anotación podría indicar que se trataba de piezas vinculadas a los Centurione, quizá al banquero del rey, Octavio Centurión, pero no se ha podido confirmar.

<sup>25</sup> Victoria Ramírez Ruiz, “Las tapicerías en las colecciones de la nobleza española del siglo XVII” (Tesis doctoral, Universidad Complutense de Madrid, 2013), 243-44.

<sup>26</sup> Cabrera de Córdoba, *Relaciones*, 247.

riamente, según se desprende de las precisas explicaciones del autor alemán, cuando señala lo siguiente a propósito de la distribución espacial de estos *ephimera*:

Debe además recordarse que todo lo descrito hasta el momento sirve únicamente para la comida de aparato en grandes recepciones y banquetes, comida que vuelve a sacarse en sus platos o se retira con la vianda de respeto. Además, se usa reservar las imágenes más bellas de esta labor para el caballero más distinguido, [*disponiendo*] las menores paulatinamente para el final de la mesa, de la misma manera que se suelen presentar los bocados mejores a los caballeros de más distinción<sup>27</sup>.

En Valladolid, las “labores de toallas” utilizadas coinciden con los modelos habituales en las descripciones italianas de banquetes de los siglos XVI y XVII, un muestrario formado por arcos o castillos y animales (realizados con el pliegue denominado *spinapesce* o *schuppenfalten*)<sup>28</sup>. Pero además, en el convite de Velasco se hace mención expresa a lagartos (*Relación*)<sup>29</sup>. Aunque los manuales impresos de *piegatura* o *plicatur* son posteriores a los festejos vallisoletanos, contienen figuras mencionadas en las relaciones festivas desde el quinientos. Ahora bien, sus ilustraciones nunca reproducen lagartos que, sin embargo, eran un motivo común entre las bujerías de plata o en el diseño de copas, jarros y fuentes manieristas<sup>30</sup>. Teniendo esto en cuenta, es posible que aquellos lagartos derivaran en otros modelos mejor adaptados a la técnica de la *piegatura*, como las tortugas o los peces sinuosos dotados de aletas laterales. Al fin y al cabo, el quelonio reproducido en una de las láminas del manual de Andreas Klett<sup>31</sup> tiene cabeza y patas que recuerdan a las de los reptiles. En cualquier caso, para que los asistentes pudieran admirarlas con detenimiento, las servilletas encrespadas se colocaron en las mesas junto a los antes o principios del banquete, a los que seguirían las tres viandas preceptivas y, una vez levantados los manteles, las frutas, aceitunas y confituras del postre (fig. 2).

El duque de Lerma, por su parte, planificó el festín como un evento más restringido que el del condestable. Así lo demuestra el despliegue de seguridad que controlaba un acceso limitado a los caballeros ingleses y a la gente elegida por don Blasco de Aragón, quien había recibido a los británicos en La Coruña y acompañado hasta Valladolid. Según lo previsto, asistirían al banquete solo aquellos que iban a comer después de que lo hicieran los invitados de honor.

El simple acceso a los aposentos de Lerma en el Palacio Real –desde la Plaza del Duque o de los Leones– hacía ya sentirse a los convocados deudores de un privilegio extraordinario<sup>32</sup>. Debían comenzar franqueando una puerta custodiada por soldados de la guarda alemana, para después subir por una escalera donde se apostaban, a ambos extremos de los escalones, otros de la guarda española. Al concluir el ascenso, un recibidor daba paso a una sala ricamente aderezada de la planta noble. Así daba comienzo una secuencia de cinco estancias conectadas entre sí.

---

<sup>27</sup> “Es ist auch zu erinnern/ daß bißher beschriebenes alles nur auff grossen Gastereyen und Banqueten zu Schauessen dienet/ welches man auff den Teller wider hinauß gibt/ oder mit dem Schaugericht wider abzutragen pfeget. Ferners ist der Gebrauch/daß man die schönsten Bilder dieser Arbeit für den vornembsten Herrn/ die geringern nach und nach zu Ende der Tafel sparet/ allermassen auch sonsten die besten Bißlein den vornemsten Herren zu *praesentieren* pfeget”. Georg-Phillipp Harsdörffer, *Vollständiges und von neuem vermehrtes Trincir-Buch* (Núremberg: Paul Fürst, 1657), 28. Agradezco la traducción del original alemán a Juan José Carreras.

<sup>28</sup> Espina de pez en los manuales italianos y escama de pez en los alemanes. Mattia Giegher Bavaro di Mosburc, *Li Tre Trattati: Trattato delle piegature, Il Trinciante, Lo Scalco* (Padua: Guaresco Guareschi, 1629), figs 1y 3. Harsdörffer, *Trincir-Buch*, 20-21.

<sup>29</sup> “En la segunda, que estaba adornada de diversidad de labores en las toallas, como puentes, fuentes, castillos, lagartos y otros diversos animales, con varios principios de frutas y otras cosas, se sentaron setenta y dos personas”.

<sup>30</sup> Véase la carta del cardenal Granvela al duque de Villahermosa en José Alipio Morejón, *Nobleza y humanismo. Martín de Gurrea y Aragón. La figura cultural del IV duque de Villahermosa (1526-1581)* (Zaragoza: Institución “Fernando el Católico”, 2009), 422.

<sup>31</sup> Andreas Klett, *Trenchier und plicatur Büchlein* (Núremberg: Leonhard Lofchge, 1677), 112.

<sup>32</sup> *Vid.* nota 4.



Fig. 1. Georg-Phillipp Harsdörffer, *Vollständiges und von neuem vermehrtes Trincir-Buch*. Núremberg: Paul Fürst, 1657. Portada. Dresde, Sächsische Landesbibliothek, Staats- und Universitätsbibliothek Dresden, Techol. B. 11.

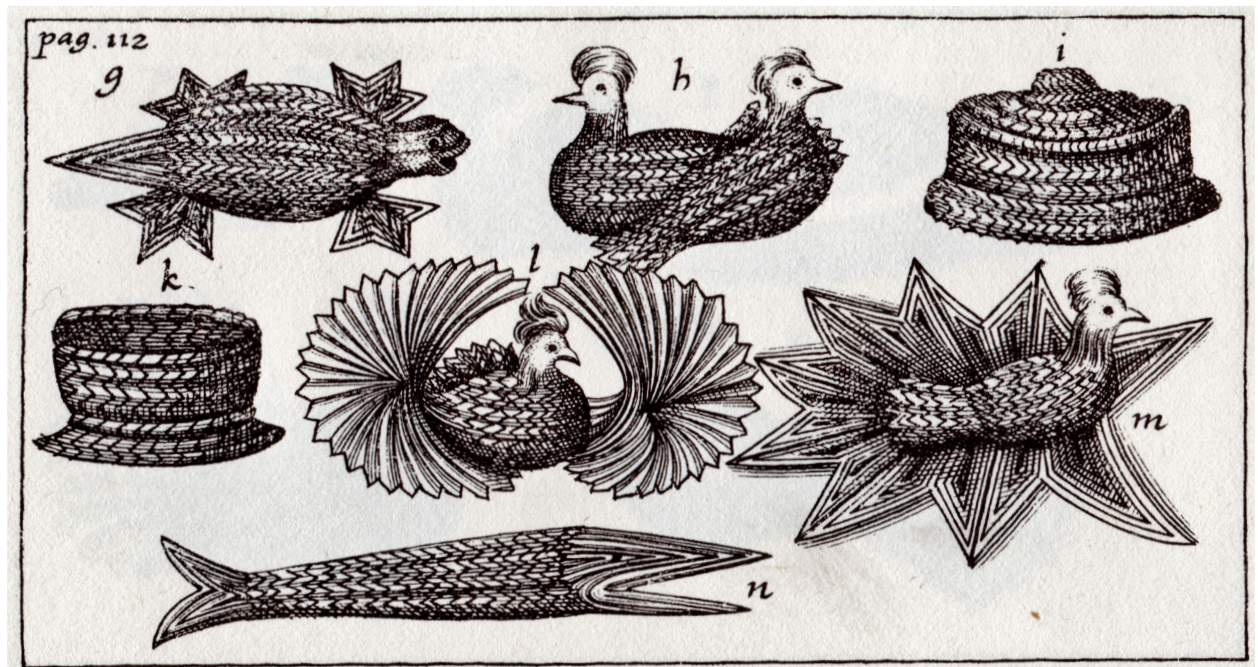


Fig. 2. Andreas Klett, *Trenchier und plicatur Büchlein*, 1677. Núremberg: Leonhard Lofchge, p. 112 bis, modelo g. Eine Schildegrotte. Edición facsimil. Colección particular.



La primera sala estaba revestida con una tapicería cuyo asunto no conocemos. No debía importar en exceso, porque toda la atención la acaparaban los aparadores que acogían, respectivamente, la plata de ostentación y la blanca de servicio. Estos cubrían toda la extensión de los laterales de la estancia y, aunque no se dice el número de gradas, su altura casi llegaba al techo. Los aparadores colmados de orfebrería convertían este espacio en una especie de pasillo de plata y oro. Fue en ese mismo lugar donde se habilitaron botillerías. Cabrera de Córdoba puntualiza que toda la plata empleada en el convite pertenecía al duque y a su hijo, sin que hubiese sido menester pedir piezas prestadas, un detalle inusual en los grandes banquetes y, por tanto, una exhibición de poderío económico<sup>33</sup>.

La cuadra adyacente estaba revestida con colgaduras de tela de oro y alojaba otros dos aparadores. El primero exhibía piezas excepcionales de la colección del duque, la mayoría de oro y cristal de roca, replicando el brillo áureo de las paredes revestidas de lama. El cuarto aparador acogía una combinación de vidrios de Venecia y Barcelona con barros finos de Portugal. También esta segunda pieza se proveyó, como la anterior, de botillerías<sup>34</sup>.

Dejando atrás las estancias de los aparadores y salvando una tercera, adornada de tapices y dosel, se llegaba a la galería, que Pérez Gil sitúa en una de las crujías mayores del patio del duque. Con ochenta pies de largo (que equivalen a algo más de 22m), esta galería acogía un “corredor” para músicos, y se describe revestida de brocados con grutescos. Podría tratarse no de brocados *stricto sensu*, sino de la “tapicería de Grutescos” que figura con este nombre en uno de los inventarios de Lerma, con 212 anas de superficie repartidas en cinco paños<sup>35</sup>. No parece, en todo caso, que se empleara la tapicería de Galerías con la cenefa de los pájaros que poseía Lerma, ya que se habría señalado la ilusión de jardín abierto característica de este tipo de conjuntos<sup>36</sup>. Si bien Cabrera de Córdoba y Pinheiro da Veiga afirman que la comida se celebró en esta galería, la *Relación* atribuida a Cervantes asegura que el convite se sirvió “en otra pieza”. Pudo ser la cuadra de grandes dimensiones aneja a la galería, en la que Lerma desplegó el correspondiente programa de exaltación de su linaje. Si una semana antes, el duque de Frías había empleado las urnas colocadas en el primer aparador para recordar los servicios de los Velasco a la corona, ahora el valido forraba la estancia con una tapicería que ensalzaba, mediante escenas bélicas, las gestas de los Sandoval, emulando a menor escala el efecto envolvente de la Galería del Rey en El Escorial. El arco temporal que cubría la crónica de las hazañas familiares era el mismo que el del condestable: comenzaba en el siglo XIII y concluía con una exaltación del anfitrión del banquete, protagonista de la última escena representada (en urna y en paño respectivamente). Como señala Marín Cepeda, este tipo de simetrías resueltas a modo de ejercicio efrástico no fueron extrañas en las crónicas festivas, y resulta difícil comprobar su veracidad al no hallar rastro documental de las urnas del condestable<sup>37</sup>. Afortunadamente, no sucede así con los tapices del valido, identificados con los que los VII condes de Lemos compraron en 1621<sup>38</sup>. La de Lerma es una de las escasas colecciones de la nobleza española que contó con tapicerías de batallas. La exhibida en el banquete, significativamente denominada *Los hechos de los Sandoval*, es una de las dos que poseía, y pudo encargarla al inicio de su privanza<sup>39</sup>. En un inventario realizado entre 1608 y 1609, se describía el impresionante paño de

---

<sup>33</sup> “muchas plata blanca de servicio, sin haber sido cosa prestada sino del duque y de su hijo el de Cea”, Cabrera de Córdoba, *Relaciones*, 248.

<sup>34</sup> La *Relación* atribuida a Cervantes contradice en este punto a la Pinheiro da Veiga y Cabrera de Córdoba, que mencionan tres aparadores: uno de plata, otro de piezas de oro y cristal y el tercero de vidrios y barros. Me inclino a pensar que la primera fuente es, en este caso, la referencia válida.

<sup>35</sup> Ramírez Ruiz, “Las tapicerías”, 355-56.1

<sup>36</sup> Concha Herrero Carretero, “Tapices y libros de Francisco Sandoval y Rojas, I duque de Lerma”, en *Nobleza y coleccionismo de tapices entre la Edad Moderna y Contemporánea: las Casas de Alba y Denia Lerma*, ed. Gonzalo Redín Michaus (Madrid: Arco, 2018), 155.

<sup>37</sup> Patricia Marín Cepeda, “Valladolid, *theatrum mundi*”, *Cervantes: Bulletin of the Cervantes Society of America*, 25, no. 2 (2006): 173.

<sup>38</sup> Herrero Carretero, “Tapices y libros”, 157.

<sup>39</sup> Ramírez Ruiz, “Las tapicerías”, 358-59.

la *Toma de Antequera*, inspirado en la pintura del mismo tema que Carducho había realizado para el Palacio de la Ribera, una escena que formaría parte de la secuencia narrativa descrita en la *Relación* de 1605<sup>40</sup>. La épica de los tapices coincidía en lo esencial con acontecimientos de una historia familiar “reinventada”, desde 1603, con el fin presentar a los antepasados del duque como protagonistas de episodios cruciales en la génesis y consolidación del reino de Castilla<sup>41</sup>. Tanto los paños como los documentos implicados en la “fabricación” del valido ponían el acento en los mismos personajes y lugares, con especial énfasis en la figura de Diego Gómez de Sandoval<sup>42</sup>.

La elección de las escenas no fue más importante que la forma en que estas se mostraron en el espacio del banquete. Si en la Sala de Batallas de El Escorial los frescos simulaban ser tapices, en la tapicería encargada por Lerma las referencias eran pinturas que, como la *Toma de Antequera* y la *Victoria contra el conde de Urgel* (protagonizadas ambas por Diego Gómez de Sandoval), también podían contemplarse en el que terminó siendo el lugar de recreo por excelencia para los monarcas en Valladolid. Se materializaba así uno más de los múltiples juegos especulares propiciados por el valido, en los que Lerma se mostraba como “copia” o reflejo del Rey, mediante el uso de escenografías y gestos análogos<sup>43</sup> (fig. 3).



Fig. 3. Vicente Carducho, *La toma de Antequera*, finales del siglo XVI - primer tercio del siglo XVII. Óleo sobre lienzo, 141 x 407 cm. Madrid, Museo Nacional del Prado, P003381.

### El oído: gestión de la economía de la atención

En una reflexión sobre el ambiente como objeto histórico, el arquitecto Olivier Balaÿ adoptó una definición de François Augoyard según la cual un ambiente es, por una parte, “un dispositivo técnico compuesto y ligado a las formas construidas” y, por otra, “una globalidad perceptiva representada como medio físico y humano”<sup>44</sup>. En los convites que estoy comparando, la atmósfera del banquete estaba conformada, de un lado, por la singular acústica de unos espacios completamente revestidos de tejidos y, de otro lado, por una globalidad perceptiva articulada por diferentes modalidades de atención, algunas previstas en la planifi-

<sup>40</sup> José María Florit, “Inventario de los cuadros y otros objetos de arte de la Quinta Real llamada La Ribera”, *Boletín de la Sociedad Española de Excursiones* 14 (1906): 156.

<sup>41</sup> Williams, *El gran valido*, 66.

<sup>42</sup> Feros, *El Duque de Lerma*, 191-92.

<sup>43</sup> Feros, *El Duque de Lerma*, 188-89.

<sup>44</sup> Olivier Balaÿ, “L’ambiance comme objet historique ?”, en *Les Cinq sens de la ville, du Moyen Âge à nos jours*, eds. Robert Beck, Ulrike Krampfl y Emmanuelle Retaillaud-Bajac (Tours: PUF, 2013), 29.

cación del evento, y otras incontables (por impredecibles) en su desarrollo. De esta manera, el paisaje sonoro del evento –su atmósfera– se articuló sobre un rumor de fondo constituido por la conversación, los ruidos producidos por los comensales y sus asistentes, así como la música “de ambiente” que se interpretó a lo largo de la comida. Sobre este fondo sonoro destacan unos elementos de ruptura que, por su excepcionalidad, reclamaban el máximo nivel de atención: es el caso del anuncio de la llegada de algunos invitados y de los numerosos brindis pronunciados, auténtica *impronta sonora* en esta atmósfera festiva<sup>45</sup>.

De los dos convites, el ofrecido por Lerma es el más interesante en cuanto a referencias sonoras. Aunque los comentarios son, como es habitual en el género textual de la descripción festiva, escasos y concisos, nos remiten a los lugares de la música y al volumen del sonido<sup>46</sup>. Como acabo de señalar, dejando atrás las estancias de los aparadores y salvando una tercera caja espacial, se llegaba a la galería donde se había dispuesto el “corredor” de los músicos, “sin que hiciese impedimento”. Se siguió pues la tradición de habilitar una tribuna de intérpretes para no entorpecer la circulación de personas y viandas. El conjunto estaba formado por “diversos instrumentos y voces muy escogidas” que “hacía[n] su oficio en cuatro coros” de forma que, “juntándose, parecía cosa del cielo” (*Relación*). Conforme a los propósitos de la policoralidad barroca, se trataba de llenar un espacio sonoramente mediante el uso de distintos grupos de voces e instrumentos<sup>47</sup>. La función de fondo sonoro queda explícita cuando se señala que los músicos tañeron y cantaron durante toda la comida, pero “en son tal que no ofendía” (*Relación*). El relato de Treswell, que complementa esta descripción, menciona la interpretación de distintos tipos de música a lo largo de toda la comida (*And besides the several sorts of musick, during the time of dinner*), observación que en el artículo de Williams se tradujo como una sucesión de “breves piezas musicales”<sup>48</sup> al cambiarse, por error, el original *sorts* por *shorts*<sup>49</sup>. El duque de Lerma contó con una buena capilla musical, y, entre otros hechos destacables, hizo venir de Milán a un grupo de violones que habría de formar un conjunto estable en la Casa del Rey Felipe III, consumado bailarín<sup>50</sup>.

Ya se ha dicho que, si bien algunas fuentes (Cabrera de Córdoba, Pinheiro) afirman que la comida se celebró en la galería, la *Relación* impresa puntualiza que esta se sirvió “en otra pieza”<sup>51</sup>. De ser así, esto tendría consecuencias de cara a la percepción de la música puesto que, situando a músicos y comensales en habitaciones distintas, estaríamos ante un ambiente sonoro tamizado por una distancia física mayor de la acostumbrada. En contraste con este fondo musical, el comienzo de la fiesta se había anunciado como venía haciéndose desde época medieval: la entrada del almirante Howard y su comitiva vino acompañada de un floreo de trompetas y atabales, que tocaron no en el interior del Palacio Real, sino en la plazuela “adonde cae la sala de la comida”<sup>52</sup>. Con esta señal, Lerma hacía a la calle partícipe del fasto cortesano. Nadie en Valladolid ignoraría que los ingleses eran, aquel día, sus invitados.

En contraste con la imagen sonora de Lerma, la mención a la música en el banquete del condestable resulta poco alentadora, puesto que se limita a constatar su simple presencia. Nada se sabe de las inclina-

---

<sup>45</sup> Sigo en esta interpretación las sugerencias de la antropología de la audición y de los *Sound Studies* en su perspectiva histórica. Antonello Ricci, *Il secondo senso. Per un'antropologia dell'ascolto* (Milán: Franco Angeli, 2016). Juan José Carreras, “Musicología, *Sound Studies*, *Sound History*”, en *Paisagens sonoras históricas. Anatomia dos Sons nas Cidades*, eds. Antónia Fialho Conde, Vanda de Sá y Rodrigo Teodoro de Paula (Évora: Publicações do Cidehus, 2021), <https://books.openedition.org/cidehus/17517>.

<sup>46</sup> Clara Bejarano, “El rumor de la pluma. Los sonidos de la fiesta barroca a los oídos de los cronistas”, en *La fiesta y sus lenguajes*, eds. Francisco Ollero y Jaime García Bernal (Huelva: Universidad de Huelva, 2021), 215.

<sup>47</sup> Sobre el significado simbólico y la textualización de la policoralidad en las relaciones festivas véase Juan José Carreras, “La policoralidad como identidad del Barroco español”, en *Polychoralities. Music, Identity and Power in Italy, Spain and the New World*, eds. Juan José Carreras e Ian Fenlon (Venecia – Kassel: Fondazione Ugo e Olga Levi – Edition Reichenberger, 2013), 95.

<sup>48</sup> Williams, “El Duque de Lerma”, 39, nota 38.

<sup>49</sup> Treswell, “A Relation”, 555.

<sup>50</sup> Alfonso de Vicente, “Un mecenazgo musical en los comienzos del Barroco: Francisco Gómez de Sandoval y Rojas, duque de Lerma”, en *El órgano de la colegiata de Lerma, historia y restauración* (Valladolid: Junta de Castilla y León – Asociación “Manuel Marín” de amigos del órgano de Valladolid, 1996), 9-31.

<sup>51</sup> Cervantes (atrib.), *Relación*, 240.

<sup>52</sup> Los ingleses hicieron su entrada por la Plaza de los Leones. Pérez Gil, “El palacio”, 94.

ciones a la música del muy culto Fernández de Velasco, al margen de los siete libros de motetes que se hallaron en su biblioteca, mucho mejor abastecida que la de Lerma tanto en número como diversidad de volúmenes<sup>53</sup>. En el convite, la simple conversación entre comensales y espectadores debió de imponerse en el sonido ambiente, contribuyendo a esa sensación de algarabía y relajación crecientes que, como he señalado, debió de caracterizar la impresión general del convite.

En todo caso, tanto en el banquete del condestable como en el de Lerma, el rumor de los comentarios y el trajín de los servidores, mezclado con la música de fondo, se vería únicamente alterado por los repetidos brindis hechos a la salud de los Reyes de Inglaterra, aspecto que subraya la *Relación* atribuida a Cervantes: “Hiciéronse brindez en pie a la salud de los Reyes de España y de Inglaterra, que corrieron con alegría por toda la mesa”<sup>54</sup>. En 1605, la costumbre de brindar ya estaba asentada en la corte española pero, aunque se reconocían sus remotos orígenes, a finales del quinientos, el paremiólogo Sebastián de Horozco (del que Velasco poseía una *Recopilación* manuscrita de refranes, hoy en la Biblioteca Nacional de Madrid)<sup>55</sup> todavía la consideraba una moda de reciente importación: “Antes que a España viniesen estrangeros como flamencos, françeses, alemanes, ingleses y de otras naçiones que beben bien, no sabíamos qué cosa era brindar hasta que ellos nos lo mostraron”<sup>56</sup>.

El brindis funcionaba, por tanto, a manera de impronta sonora, un sonido comunitario, conscientemente emitido y percibido que devenía en emblema social<sup>57</sup>. Acto performativo por excelencia, a la elevación de la voz reclamando la atención acompañaba el movimiento de cuerpos y copas, generando reacciones en cadena y provocando el entusiasmo colectivo en torno a una declaración. La normalización de este gesto en los festejos formales del Valladolid cortesano (a pesar de las reservas que mantuvieron al respecto las relecturas españolas del Galateo publicadas entre los siglos XVII y el XVIII)<sup>58</sup> puede interpretarse también como una deferencia a las costumbres de los invitados ingleses, que Fernández de Velasco conocía por su participación en las celebraciones de la paz de 1604. En el banquete de Lerma fue el propio duque quien se levantó primero para brindar, e inmediatamente fue secundado por el invitado de honor y el resto de los sentados a su mesa<sup>59</sup>.

### Olfato: el aroma del éxito

El hábito de perfumar los espacios festivos –rociando las estancias con aguas olorosas, quemando pastillas y pebetes o sahumando la ropa blanca– fue una práctica encaminada a reforzar la sensación inmersiva buscada en el banquete. Sellado física y visualmente por los revestimientos textiles, una vez que se entraba en este *locus amoenus*, la sensación olfativa era la de habitar un lugar radicalmente opuesto al mundo exterior y, por tanto, exento de amenazas, gracias al carácter profiláctico atribuido a los perfumes<sup>60</sup>. Se creaba así un *habitat*

<sup>53</sup> Montero Delgado *et al.*, *De todos los ingenios los mejores*, 417.

<sup>54</sup> Cervantes (atrib.), *Relación*, 238 (129 en impreso original).

<sup>55</sup> Me refiero a la *Recopilación de Refranes y Adagios comunes y vulgares de España, la maior y mas copiosa que hasta ahora se ha hecho*, manuscrito encuadernado con el *ex libris* del condestable. BNE, Mss/1849. Disponible en Biblioteca Digital Hispánica.

<sup>56</sup> Sebastián de Horozco, *Libro de los proverbios glosados*, ed. Jack Weiner (Kassel: Reichenberger, 1994), 289.

<sup>57</sup> Ricci, *Il secondo senso*, 51.

<sup>58</sup> Lucas Gracián Dantisco, *Galateo español* (Tarragona: Felipe Roberto, 1593), 108r y v. “Del brindarse: El combidar a beber, cuyo uso con vocablo forastero llamamos brindis, que es el brindarse, de suyo es mala y torpe costumbre, y aunque en nuestros reinos algunos la quieren usar y entremeter, se deve huir della. Y si alguno te combidare, podrás no aceptar el combite, y dezir que tú te das por vencido, dándole las gracias, y teniendo en mucho el vino, por cortesía, sin bevello”. Las ediciones del setecientos incorporan ligeras variantes (“bevello” por “beberlo”) introducidas en la edición de Valladolid (Luis Sánchez, 1603), caso de las de Madrid (1746) y Valencia (1769).

<sup>59</sup> “At this feast, several helths were drank to the Kings of Great Britain and Spain, and to the happy continuance of the peace; begun by the Duke of Lerma, seconded by his Lordship, and performed by all the company at the table”. Treswell, “A Relation”, 555-56.

<sup>60</sup> Georges Vigarello, *Lo sano y lo malsano. Historia de las prácticas de la salud desde la Edad Media hasta nuestros días* (Madrid: Abada Editores, 2006), 159-61.

evocador de vergeles celestiales, ajenos a cualquier corrupción, pues en la cultura barroca los olores estaban moralizados, como ejemplifica la contraposición entre el hedor de los condenados y el olor de santidad<sup>61</sup>.

Pero los olores, además de moralizados, expresaban también una distinción y una jerarquía. La gama de aromas utilizados en los espacios de la fiesta coincidía exactamente con la utilizada en los perfumes de uso personal, propios de la realeza y de la aristocracia. Se trataba de un repertorio olfativo que, de manera sistemática, se representaba en la pintura de gabinete mediante floreros, gatos de algalia, ratas almizcleras, guantes y quemadores, como muestran las imágenes de Brueghel, Rubens o Van Kessel el Viejo. En definitiva, el aroma de la fiesta era también el aroma personal de las élites, un rasgo de identidad demostrativo de su elevada condición social y moral. De hecho, las recetas para mezclas perfumadas –sea con finalidad cosmética, medicinal o culinaria– se recopilaron en recetarios manuscritos que conformaban un selecto circuito integrado por damas, reinas y médicos al servicio de reyes, nobles y prelados<sup>62</sup> (fig. 4).



Fig. 4. Pedro Pablo Rubens y Jan Brueghel el Viejo, *El Olfato* (detalle), 1617-1618. Óleo sobre tabla, 65 x 111 cm. Madrid, Museo Nacional del Prado, P001396.

Las descripciones de los banquetes ofrecidos por el condestable y el valido en la *Relación* impresa de Valladolid coinciden en señalar la aromatización de todas las piezas habilitadas para los festejos, mediante “suaves olores” (en las del condestable) o con “perfumes y olores muy perfectos” (en las de Lerma). Ciertamente las referencias olfativas son poco o nada detalladas, pero considero que lo parco de los comentarios, en este caso, no se debe a la modesta posición del olfato en la jerarquía de los sentidos, sino al hecho fundamental de que todos los invitados conocían de antemano la gama de sustancias odoríferas que iban a impregnar atmósfe-

<sup>61</sup> Fernando Iwasaki, “¡El olor! ¡El olor! Olores de santidad en Lima colonial”, *Nuevas de Indias. Anuario del CEACI* (2016): 61-116, <http://dx.doi.org/10.5565/rev/nueind.2>.

<sup>62</sup> Laura Oliván y Rafaella Pilo, “Recetario en busca de dueño. Perfumería, medicina y confitería de la casa del VII Duque de Montalto (1635-1666)”, *Cuadernos de Historia Moderna* 37 (2012): 103-25, [https://doi.org/10.5209/rev\\_CHMO.2012.v37.39231](https://doi.org/10.5209/rev_CHMO.2012.v37.39231).

ras y superficies. De hecho, conviene recordar la presencia recurrente de los pebetes en los regalos diplomáticos –particularmente en obsequios hechos de mujeres a hombres, de reinas a invitados de honor–, colmando a veces con ellos hasta el último hueco de un precioso mueble, desde arquillas a escritorios.

En el siglo XVII, las habitaciones podían perfumarse de dos maneras, bien rociando las superficies con aguas o vinagres de olor, bien quemando durante el servicio pebetes, cazoletas o pastillas. Para ello se recurría a soportes cercanos a la llama de un punto de luz, o a quemadores asentados en las ascuas de los braseros, motivo imprescindible en las alegorías pintadas del olfato. En el inventario de bienes de Felipe II se cita un costoso candelero de plata blanca, comprado en la almoneda del Cardenal Quiroga, que tenía unos “candeleros con sus arandelas y mecheros” para sujetar los pebetes<sup>63</sup>. No hay posibilidad de saber de qué medios se sirvieron nuestros anfitriones. Tratándose de comidas primaverales, los puntos de luz y los braseros serían escasos por innecesarios. Es probable que, en tales circunstancias, las salas y cuadras se hubieran rociado con aguas almizcladas antes del banquete, usando en su transcurso braseros colocados en lugares estratégicos, para difundir el aroma de las pastillas o pebetes, pero sin aportar un calor indeseado.

La compilación de manuscritos conservada bajo el título *Receptas experimentadas para diversas cosas* es la más extensa fuente de información redactada en castellano sobre la fabricación y aplicación de preparados aromáticos en el siglo XVII<sup>64</sup>. Casi todas las recetas personalizadas se refieren a mujeres<sup>65</sup> y una de las aludidas, María Girón, podría ser la primera esposa del condestable<sup>66</sup>. Entre las recetas dedicadas a perfumería y cosmética –pastillas, cazoletas, pebetes, aguas de olor y polvillos–, el grupo más numeroso es el de los pebetes, con diecisiete fórmulas distintas. Aunque hay variables en su composición, predominan las notas de madera y las de origen animal, representadas por la tríada ámbar-algalia-almizcle. El proceso de elaboración de los pebetes era, en lo esencial, el mismo en todos los casos. Había que remojar goma adragante o alquitira en un agua perfumada, casi siempre agua almizclada, aunque a veces se recomendaba usar otras más ligeras, como la de azahar o el agua rosada. Los perfumes animales y las maderas se trabajaban por separado. A las “polvoras” de menjui y estoraque (trituras a mortero y pasadas por una toca o tamiz) se añadía una proporción variable de carbón de sauce, igualmente pulverizado y tamizado. Existían distintas maneras de confeccionarlo, cortando la combustión de las ramas con agua perfumada para que no hicieran brasas o, según otras fórmulas, utilizando vino. Finalmente, se hacía una masa con todos los componentes y se formaban a mano los pebetes, que se secaban preservados del aire y la luz.

Las ropas blancas también podrían haberse sahumado, en encañados suspendidos sobre los vapores de una cazoleta, hasta adquirir un perfume persistente. Así se hacía con las prendas de vestir –Yelgo de Vázquez lo incluyó entre las tareas que el camarero debía asignar al mozo de cámara–, pero siguiendo la moda italiana, también podían aplicarse tratamientos similares a manteles, servilletas y façalejas de aguamanos, trasladando entonces la responsabilidad al repostero de ropa blanca<sup>67</sup>. En las *Receptas diversas* encontramos también varias fórmulas específicas, que combinan el sahumado con el rociado de aguas odoríferas<sup>68</sup>. Una de ellas detalla el procedimiento para fijar los perfumes: “quando querras sahumar pon un panecillo en

<sup>63</sup> “Un candelero de plata, blanca, hecho de chapa abierta, el pie en triángulo, con su banco, basa y balaustre, asentado todo sobre corcho cubierto de ámbar [...] en lo alto tiene su arandela y mechero y de la basa salen otros tres candeleros con sus arandelas y mecheros, para poner pebetes; en su caja”. Francisco Javier Sánchez, *Inventarios Reales. Bienes muebles que pertenecieron a Felipe II* (Madrid: Real Academia de la Historia, 1956-1959), 99.

<sup>64</sup> BNE Mss /2019. Disponible en Biblioteca Digital Hispánica.

<sup>65</sup> María Ángeles Pérez Samper, “La cocina y la mesa: deber y placer de las mujeres”, *La Aljaba. Revista de estudios de la mujer* XIX (2015): 17-36.

<sup>66</sup> BNE Mss /2019, 219 (error en la foliación, es el 217r): “Para hazer letuario de rrosas que me mostró doña María Girón”. El letuario en cuestión es un dulce a base de miel y rosas.

<sup>67</sup> Yelgo de Bázquez, *Estilo de servir a principes con exemplos morales para servir a Dios* (Madrid: Cosme Delgado, 1614), 20. En las cortes italianas perfumar manteles y servilletas era labor de los *credenziere*. Benporat, *Cucina e convivialità*, 52.

<sup>68</sup> BNE Mss /2019. Receta de “como se han de perfumar camisas o cualquiera hotra ropa blanca” (f. 81r y v). Fórmula “para hacer perfumes de ropa blanca” que combina rociados y sahumeros con cazoleta (f. 226r y v).

una caçuela de plata y desfazlo con vino blanco que sea poco, y pon la caçuela sobre poca brasa, y encima las caçuelas con la ropa que querras de lienço, que por siempre jamás nunca perderá el olor”<sup>69</sup>.

Frente a las diversas modalidades de atención que permite el paisaje sonoro, el olfativo resulta en este aspecto un tanto limitado. El mayor impacto se producía al entrar en el espacio perfumado, pero llegaba un momento en que, por asimilados, los aromas ya no se percibían. No obstante, a pesar de que perfumes y efluvios culinarios saturaban el ambiente, era posible introducir nuevos estímulos, aunque muy sutiles, en determinados momentos. Así sucedía al verter aguas odoríferas en los aguamanos inicial y final, costumbre recomendada en los tratados de mesa y documentada en las relaciones italianas de banquetes desde el *Cinquecento*<sup>70</sup>. Puede que en el banquete ofrecido por Lerma los aguamanos simétricos de anfitrión e invitado de honor se hubieran hecho con aguas de olor. Nada se dice al respecto, pero sí que se emplearon, unos días antes, en la ceremonia bautismal del príncipe, como nos indica Cabrera de Córdoba<sup>71</sup>. Para este fin se podía utilizar la denominada “agua de ángeles”. Covarrubias la define en su *Tesoro de la lengua* como una composición de “estremado olor, distilada de muchas flores diferentes y drogas aromáticas”<sup>72</sup>. Los textos modernos sugieren diversos usos como rociar ropas y habitaciones, o remojar goma para confeccionar pastas de olor, pero entre todos destaca el de limpiar manos y rostro. De hecho, algunos diccionarios de cronología contemporánea ya solo recogen esta última función<sup>73</sup>.

En el recopilatorio *Receptas experimentadas para diversas cosas* se incluyen cuatro fórmulas de agua de ángeles<sup>74</sup>. Presentan notables diferencias en cuanto al número de ingredientes utilizados, pero su denominador común es el predominio de las notas florales (rosa roja y blanca, azahar, espliego, azucena, clavelina, flor de tomillo) y herbáceas (trébol, murta), en contraste con las denominadas aguas almizcladas, donde las notas dominantes son, invariablemente, de origen animal. De hecho, el agua de ángeles suele tener una base de flores formada por binomio rosas-azahar, intensificada ocasionalmente por olores de maderas y especias (estoraque, albor, clavo), o bien por la consabida tríada animal, aunque en discretísima proporción.

## Gusto y tacto: comer con los ojos

El gusto y el tacto, a pesar de estar directamente implicados en la acción de comer, son en general los peor atendidos en las descripciones españolas de banquetes. Pero esta paradoja no es tal si tenemos en cuenta que los textos en sí son representaciones de unas prácticas que responden a una jerarquía de los sentidos presidida por la vista, que relegaba el gusto y el tacto a las últimas posiciones. En los textos no se suelen especificar las preparaciones de un banquete más allá de menciones genéricas a caza, pescado o confituras. Pero eso no quiere decir que las sensaciones gustativas y táctiles estuvieran ausentes. Antes bien, los relacioneros las tradujeron en imágenes literarias, construidas en sintonía con la exaltación de los sentidos que proponían, por entonces, las alegorías pictóricas de Brueghel o Rubens y el teatro sacro de Calderón. Así debemos interpretar el interés por remarcar la presentación de los alimentos, los rizos de las servilletas

<sup>69</sup> BNE Mss /2019, “Perfumes muy finos”, f. 237r.

<sup>70</sup> Especialmente en el aguamanos previo al servicio de confituras, una vez levantados los manteles. Cristoforo di Messisbugo, *Banchetti compositioni di vivande e apparecchio generale* (Ferrara: De Bughalt e Hucher, 1549), 14v, 16v, 20r, 21r. Véase Benporat, *Cucina e convivialità*, 182, 193, 202, 221, 246, 314, 320.

<sup>71</sup> “el de Pastrana y el conde de Alba llevaban dos aguamaniles, el uno con agua de olor, y el otro de la comun para lavarse el Cardenal las manos del óleo [...] como es costumbre”. Cabrera de Córdoba, *Relaciones*, 246.

<sup>72</sup> Sebastián de Covarrubias, *Tesoro de la Lengua Castellana o Española* (Madrid: Benito Remigio Noydens, 1674), 52, s.v. “Agua”.

<sup>73</sup> Adolfo de Castro, *Gran Diccionario de la Lengua Española* (Madrid: Seminario Pintoresco y de la Ilustración, 1852), 117.

<sup>74</sup> BNE Mss /2019. La fórmula más compleja en ff. 70v-71r; como ingrediente para unas pastillas de olor en f. 103r; la receta con base de azahar, rosas, trébol, mosqueta y flor de pino en f. 153 r; la que incluye más variedades florales en ff. 205v-206r.

que cubrían el pan, o las montañas de nieve que asomaban por los enfriadores, indicios todos ellos de una abundancia refinada en sus formas que anticipaba en la mirada los deleites del paladar.

Por otro lado, y en parte para trascender el carácter “individual e íntimo”<sup>75</sup> que se asignaba al gusto y al tacto, los textos se refieren no tanto a los estímulos gustativos o hápticos como tales, sino al papel que estos desempeñaban en la dramaturgia del convite: quien sirve qué, en qué orden, y de qué modo. Desde esta perspectiva, el rotundo dominio de los datos cuantitativos en las relaciones festivas, tales como el número de platos o la cantidad de mesas de botillería, no solo obedece a un deseo de mostrar la magnificencia del anfitrión, sino que también contribuye a difuminar la aludida subjetividad del gusto y el tacto en la *performance* colectiva.

En lo que respecta al banquete del condestable, de las diversas relaciones del evento solo *Fastiginia* presta una atención a la comida que no se limita al número de platos servidos sino que aclara, además, que se trató de un banquete de carne y pescado, en el que se sirvieron “sollo, salmones enteros y toda clase de pescados que vinieron de todos los puertos de mar, con mulas dispuestas en relevos para llegar a tiempo”<sup>76</sup>. Las “diferencias de platos” que pudieron servirse en aquel banquete podrían coincidir en parte con el listado que Martínez Montañón propuso en su *Arte de Cocina* para una “comida por el mes de mayo”<sup>77</sup>. Efectivamente, la tercera vianda se abre con el salmón fresco para complementar las truchas montañesas cocidas de la primera vianda. El sollo (esturión) no podía faltar y era, de largo, el pescado que admitía mayor variedad de preparaciones. Los pescados servidos en piezas enteras y “aparados” por el trinchante, tenían su reflejo en las piezas de plata incluidas en el inventario de 1613, concretamente en algunos juegos de aguamanil y fuente con motivos de fauna marina que se exhibieron, junto al resto de las piezas regaladas por los reyes de Inglaterra, en el segundo aparador del convite.

En cuanto al hecho de llevar pescados de mar hasta Valladolid, la constatación pone en evidencia los esfuerzos del condestable por sorprender a la embajada inglesa. No era la primera vez que el duque de Frías captaba su atención con refinamientos de mesa que suponían un desafío logístico. En la singladura de Flandes a las costas británicas, en 1604, el condestable hizo llevar consigo provisiones de nieve para “libar frío”, una forma de consumo ostentoso arraigada en las prácticas de la corte española desde mediados del quinientos<sup>78</sup>. Una vez que hubo desembarcado en las Dunas, el condestable convidó a bebidas enfriadas con nieve a cuantos acudieron a recibirle, ocupándose además de hacer llegar parte de la carga intacta hasta Londres, donde “se mantuvo algunos días con admiración de los ingleses, porque nunca lo habían visto”<sup>79</sup>. Al responsable de semejante proeza –conservar nieve en una travesía marina y un posterior recorrido por tierra– lo conocemos gracias a un relato manuscrito de la Jornada de Inglaterra recuperado por el marqués de la Fuensanta del Valle<sup>80</sup>. Se trata de Luis de Zarauz, quien ejerció de mayordomo de don Juan en la aventura británica de 1604. Como hombre de confianza de Velasco, Zarauz sería muy probablemente el “conductor” del banquete vallisoletano de 1605. Con el tiempo se convertiría además en su camarero y en el ayo de Bernardino y Luis, hijos de su segundo matrimonio<sup>81</sup>.

<sup>75</sup> “ce sont aussi des sensations plus profondément individuelles, plus sensibles et intimes, ce qui les rend parfois plus difficilement exprimables par le langage”, Victoria von Hoffman, “Le goût et le toucher de la ville. La perception sensible de la ville para les ‘sensorialités bases’: l’exemple des *Mémoires* de Casanova”, en *Les cinq sens de la ville*, ed. Robert Beck, Ulrike Krampfl y Emmanuelle Retailaud-Bajac (Tours: PUF, 2013), 132.

<sup>76</sup> Pinheiro da Veiga, *Fastiginia*, 102.

<sup>77</sup> Francisco Martínez Montañón, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* (Madrid: Luis Sánchez, 1611), 10-11.

<sup>78</sup> Fernando Beltrán, *Apuntes para una historia del frío en España* (Madrid: CSIC, 1983), 56-58.

<sup>79</sup> Anónimo, *Relación de la jornada que hizo el Condestable de Castilla, Don Juan Fernández de Velasco, desde Valladolid a Inglaterra, con embajada de S.M. Felipe III*, 1603, BNE, Mss/14613/28.

<sup>80</sup> Wenceslao Ramírez de Villa-Urrutia, “La Jornada del condestable de Castilla a Inglaterra para las paces de 1604”, *Revista Contemporánea* 35 (1881): 180.

<sup>81</sup> Antonio Gascón Ricao y José Gabriel Storch de Gracia y Asensio, “Lección sexta. Secretario de la Duquesa viuda de Frías (1613-1621)”, en *Homenaje a Juan de Pablo Bonet, pionero de la educación social de los sordos* (Zaragoza: Institución “Fernando el Católico”, 2020), 188.



Siguiendo la norma habitual en España, las fuentes escritas apenas comentan la composición de la comida ofrecida por el duque de Lerma, centrándose en los aspectos cuantitativos. A cambio, se detienen a glosar detalles que resaltaban la impecable programación del servicio. El desarrollo del evento dejó bien claro el poder del valido en la nueva sede de la corte. Las viandas servidas no se cocinaron en palacio, sino en las casas “del conde de Salinas que cae cerca” (Cabrera de Córdoba)<sup>82</sup>. Situadas junto al hospital de pobres, estas casas estaban integradas desde 1601 en la red de pasadizos permanentes que recorrían Valladolid, concretamente en el pasadizo levantado por orden de Lerma para unir el Palacio Real con el del Conde de Benavente. Las viandas se hicieron llegar, no obstante, por un segundo pasadizo provisional, construido para la ocasión. Aderezada con brocados y cuero, la estructura efímera que Treswell y Pinheiro describen partía de una esquina del Palacio Real para desplegarse en el espacio público de la plaza<sup>83</sup>. Con pragmática visión, el inglés alabó las prevenciones adoptadas por Lerma para “proteger el paso de la comida hasta las mesas”, evitando el sol con toldados de lienzo y cubriendo el suelo “con piezas de cuero para que no se levantara polvo”. Pero es evidente que esta solución no obedecía únicamente a razones prácticas, sino que se trataba de un recurso para captar la atención de todo Valladolid; baste con recordar el partido que Lerma había sacado a sus recorridos por pasadizos en los bautizos de los retoños de la realeza. Tanto si dejaban ver a quienes los transitaban como si los ocultaban, los pasadizos tenían la virtud de excitar la curiosidad. Así pues, el traslado de la comida se organizó de modo semejante a un desfile de oferentes, fórmula demostrativa de poder cuya eficacia corroboran desde los triunfos romanos a las ceremonias áulicas modernas. Pinheiro supo captar perfectamente la dimensión representativa de esta solución. Más familiarizado que Treswell con los rituales católicos urbanos, comparó la comitiva de sirvientes con un cortejo procesional: “y para más aparato mandó hacer la comida en unas cocinas fuera de su patio grande, y se hizo un pasadizo con cuatro columnas de madera de cada parte, cubiertas de brocados con toldo encima, para que pasaran los manjares por debajo, y la plaza y explanada se adornó toda de muy ricas colgaduras para esta procesión”<sup>84</sup>. De nuevo, la calle se hacía partícipe distanciado de los acontecimientos palaciegos, del mismo modo que había sucedido con las señales acústicas que anunciaban la entrada de los invitados a palacio por la Plazuela del Duque o de los Leones.

Lerma hizo colocar al pie del aparador de vidrios y barros “muchos flascos de plata y cantimploras con diversidad de vinos y cerveza al uso de Inglaterra”. El valido mostraba así su sensibilidad a la procedencia de los invitados con mayor eficacia y algo menos de esfuerzo que Velasco, quien se había molestado en llevar pescado marino a Valladolid en plena primavera. Ya no era tan excepcional como en época de Felipe II encontrar productores de cerveza en Castilla. Piénsese que, en el Madrid de Felipe III, entre 1611 y 1620 se mantuvieron activos cinco despachos, uno a cargo de un flamenco (Miguel Pascual de Lamenco), dos españoles (los hermanos Duarte) y dos británicos (Jerónimo de Halles y Thomas Hawart)<sup>85</sup>. En cuanto a la dimensión culinaria del evento, la *Relación* impresa solo destaca los postres y confituras finales, pero sin detallar su composición. Al tratarse de una comida celebrada “al cabo de mayo” (por utilizar la expresión de Martínez Montañó), las frutas frescas del final pudieron ser “avericoques, fresas cerezas” e incluso “guindas”. El resto de los postres que el cocinero de Felipe III recomendaba para una comida de este tiempo eran natas, limas (confitadas), pasas, almendras, las imprescindibles aceitunas adobadas y, entre los dulces, las suplicaciones, conservas y confituras vegetales<sup>86</sup>.

Pinheiro da Veiga es el único autor que, como en el caso del banquete del condestable, comenta las preparaciones servidas en el convite de Lerma, precedidas, eso sí, de sus reclamos visuales: “Estaban las mesas con servilletas de figuras, y el pan cortado en invenciones, y los saleros, con servilletas de varios géneros de flores

---

<sup>82</sup> Cabrera de Córdoba, *Relaciones*, 248.

<sup>83</sup> José J. Rivera Blanco, *El Palacio Real de Valladolid* (Valladolid: Institución Cultural Simancas), 51-52.

<sup>84</sup> Pinheiro da Veiga, *Fastiginia*, 117.

<sup>85</sup> Beltrán, *Apuntes para una historia del frío*, 78.

<sup>86</sup> Martínez Montañó, *Arte de cocina*, 11.

y animales, y los antes con flores como en arco, con castillos y labores doradas y plateadas<sup>87</sup>. El portugués elogió especialmente “la invención de empanadas de mil figuras de castillos y navíos, todo dorado y plateado”. Las formas que adoptaron aquellas empanadas se sumaban al listado de motivos que, como los arcos de flores<sup>88</sup> y las servilletas zoomorfas, componían el repertorio característico de los *trionfi da tavola* italianos<sup>89</sup>.

Las preparaciones hechas con masa de harina lo bastante consistente como para formar este tipo de figuras solían concentrarse en la segunda vianda, o repartirse entre la segunda y la tercera, puesto que en la primera solo se servían pasteles hojaldrados o pastelillos. Las técnicas para dorar estas piezas eran semejantes a las aplicadas a otras preparaciones, incluidas las figuras de azúcar. El método, según la compilación *Receptas experimentadas*, era muy sencillo: bastaba con mojar un “pinzel de algodón en agua rosada”, y pasarlo por la superficie a dorar. Cuando estaba todavía húmeda, la zona se recubría con pan de oro<sup>90</sup>. Si las empanadas llevaban a la mesa los brillos metálicos, las conservas, confituras y dulces secos aportaban los colores vivos: rojos, amarillos y verdes. La pasta de las suplicaciones y las figuras de azúcar podían teñirse de sustancias colorantes (sándalos quebrados y molidos para el encarnado, por ejemplo)<sup>91</sup>, y el almíbar hacía brillar las frutas confitadas (fig. 5).



Fig. 5. Pedro Pablo Rubens y Jan Brueghel el Viejo, *El Olfato* (detalle), 1618. Óleo sobre tabla, 64 x 109 cm. Madrid, Museo Nacional del Prado, P001397.

<sup>87</sup> Pinheiro da Veiga, *Fastiginia*, 117-118.

<sup>88</sup> En Italia hubo precedentes espectaculares de estos arcos florales en las bodas de Marcantonio Colonna y Orsina Peretti (Roma, 1589) y, especialmente, en el convite de bienvenida a los tres hijos del Duque de Baviera en el Castel Sant'Angelo (1593). Benporat, *Cucina e convivialità*, 84-85.

<sup>89</sup> Abad Zardoya, “Injusto sería fiar al olivo”, 449-69.

<sup>90</sup> BNE Mss/2019, f. 65v. Recetas para hacer la “pasta colorada” y “lo dorado”.

<sup>91</sup> BNE Mss/2019, f. 65v. “Para hazer esta pasta colorada”.

A excepción de estas aclaraciones sobre los postres, y de las extraídas del texto de Pinheiro que acabo de comentar, el resto las menciones a la comida son de índole casi exclusivamente cuantitativa, sea el número total de platos llevados a la mesa, sea el número de platos servidos por tandas. Los textos inciden, no obstante, en la manera de servirlos y quien se encargó de hacerlo. Así pues, la comida se valora en las crónicas como un colaborador necesario de la ceremonia cortesana, cuya razón de ser es visualizar, a través de la etiqueta, la voluble dinámica de favores y caídas en desgracia. Las fuentes destacan que los comensales fueron servidos por miembros de la alta nobleza, “caballeros de la Cámara y señores de título”, auxiliados por pajes que vestían prendas a juego con las del mayordomo, el copero y maestresala, en este caso libreas negras, cueras blancas y cadenas de oro<sup>92</sup>.

En momentos cruciales del banquete, tales como los aguamanos o la entrada de las viandas, Lerma demostró sus agudas dotes para adaptar los rituales de la etiqueta cortesana a la construcción de imágenes especulares, esta vez con el conde de Nottingham<sup>93</sup>. Es significativo en este sentido que al duque y al almirante se les pusiera “plato entero de cada cosa”, entregado y levantado por el marqués de San Germán (pariente de los Sandoval y los Velasco) y por Blasco de Aragón (quien había recibido al almirante en La Coruña y participado en la Jornada de Inglaterra de 1604 al servicio del condestable)<sup>94</sup>. Los aguamanos inicial y final del convite también se concibieron de forma simétrica, incluso en la elección de las piezas utilizadas para ello. Cuando se sentaron a comer, Lerma y su invitado de honor se lavaron en sendas fuentes de oro macizo y, al terminar, en dos de cristal de roca, guarnecidas con pedrería.

### **Conclusiones: el banquete como dispositivo sensible**

La ratificación de la paz con Inglaterra y la fiesta de despedida de los visitantes se celebraron por todo lo alto en el Nuevo Salón de Saraos que Lerma hizo construir en el Palacio Real, un espacio en el que algunos investigadores han visto reminiscencias del *Salone Margherita* que Velasco había mandado construir tiempo atrás en Milán. En el ambiente general de exuberancia y entusiasmo que habían arrojado a la visita diplomática hasta ese momento, los respectivos banquetes ofrecidos por el condestable Velasco y el duque de Lerma funcionaron, al igual que otros festejos, como canales de comunicación política que reforzaban la nueva relación amistosa entre Jacobo I y Felipe III. El condestable consiguió revalidar su papel en la paz del año anterior con un convite que mostraba el refinamiento adquirido a lo largo de su carrera diplomática, así como su agradecimiento expreso a la generosidad que había demostrado Jacobo I con su persona. El duque de Lerma, como valido en la cima de su privanza, combinó una apabullante exhibición de sus riquezas con la constante exhibición de su control sobre el espacio simbólico del palacio real, y sobre la ciudad en su conjunto. Desde posiciones desiguales pero con propósitos afines, ambos anfitriones incluyeron en el diseño de sus respectivos banquetes programas simbólicos que ensalzaban la grandeza de sus linajes, enfatizando de paso sus méritos individuales al servicio de la corona.

Para garantizar la efectiva transmisión de estos significados implícitos, los dispositivos sensibles implicados en la puesta en escena de estos eventos se desplegaron en dos niveles complementarios, que podemos llamar integrador y activador. El primero consistiría en crear una atmósfera inmersiva que favoreciera entre los asistentes una actitud receptiva a los mensajes. El cierre perimetral del espacio festivo mediante colgaduras, la música interpretada durante la comida, la conversación y los perfumes ambientales fueron los encargados de conformar una globalidad perceptiva equiparable, en su capacidad envolvente, a las actuales propuestas de Realidad Virtual.

---

<sup>92</sup> Pinheiro da Veiga, *Fastiginia*, 118.

<sup>93</sup> Feros, *El Duque de Lerma*, 188-89.

<sup>94</sup> Treswell, “A Relation”, 535-66.

El segundo nivel, que hemos llamado de activación, juega con las modalidades de atención distribuyendo en el transcurso del evento estímulos más intensos y transitorios, que rompen la globalidad perceptiva concentrando el interés en una persona, acción u objeto. En estos casos, el dispositivo material empleado –instrumentos, vajilla, adornos efímeros o preparaciones comestibles– se integra necesariamente en el marco performativo de la etiqueta cortesana, un sistema de prácticas codificadas acatado por todos los participantes. Las señales acústicas en el espacio público, los brindis, la procesión de las viandas, los aguamanos simétricos y, por supuesto, las correspondencias formales entre los platos servidos, las decoraciones efímeras de las mesas y la plata de aparador son los medios materiales de los que se sirvieron nuestros anfitriones para gobernar la atención de sus invitados. En el espectáculo total que fue el banquete moderno, una modalidad más de la cultura teatral barroca, todos los sentidos hallaban su objeto, y todos los objetos cobraban su sentido.

**CARMEN ABAD ZARDOYA** es Doctora *Cum Laude* en Historia del Arte por la Universidad de Zaragoza y acreditada por la ANECA como Profesora Contratada Doctora. Su trabajo “*Poner quartos*”, *lecturas del espacio doméstico en la España Ilustrada* ha obtenido el Premio Cátedra Gonzalo Borrás a la mejor tesis doctoral. Profesora Ayudante Doctora de la UZ, ha impartido clases y seminarios en la UCA, la UCM, la UGR (Master EURAME), el Basque Culinary Center y la Université de Perpignan Via Domitia (Master MIRO). Sus principales líneas de investigación son el espacio doméstico de cronología moderna (arquitectura, cultura material) y las implicaciones entre arte y gastronomía (espacio culinario, historia sensorial del banquete, artes efímeras). En relación a esta materia destacan sus colaboraciones con la BNE (catálogo y conferencias de *La cocina en su tinta*, 2008), el Museo del Prado (Conferencia *De admirable hechura*, 2021; Cursos para docentes 2016-17), Patrimonio Nacional (actividades e informe para la Asamblea General ARRE, 2018), y el MNAD (Project ArtSense, 2011). Ha difundido su investigación en dos monografías, 20 capítulos de libro, 14 artículos y 27 ponencias invitadas, impartidas en universidades españolas y europeas. Ha formado parte de cinco proyectos de investigación y coordinado otro de Innovación Docente para la implantación de la Realidad Aumentada en el Grado de Historia del Arte (UZ, 2016-17).

Email: carabad@unizar.es

Código ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9994-230X>