

“INJUSTO SERÍA FIAR AL OLVIDO”. LAS ARTES EFÍMERAS EN EL BANQUETE

“«Injusto sería fiar al olvido». Ephemeral arts in Spanish royal banquets”

Carmen Abad Zardoya*

Recibido: 1-7-2019

Aceptado: 28-7-2019

Resumen

El texto es una aproximación a la evolución formal y conceptual de las artes efímeras del banquete cortesano y aristocrático en España, entre los siglos XVI y XVIII. Se analiza el papel desempeñado por la lencería de mesa y la escultura en azúcar en la ornamentación de mesas y aparadores (*credenze*, *buffets*), abordando cuestiones como la recepción del arte de la *divina piegatura*, el repertorio iconográfico de *trionfi* / *surtouts* / *ramilletes* y la interacción de la obra efímera en azúcar o lino con materiales de moda, como las bases de espejo y las figuras de porcelana.

Palabras clave: *Artes efímeras, Etiqueta de mesa, Banquetes reales, Mantelerías adamascadas, Trionfo da tavola, Surtout de table.*

Abstract

This text is a first approach to the formal and conceptual evolution of the ephemeral arts of the court and aristocratic banquet in Spain, between the 16th and 18th centuries. The role of table cloths and sugar sculptures in the ornamentation of tables and sideboards are analyzed (*credenze*, *buffets*). Relevant issues in this context are discussed such as the reception of the ‘*divina piegatura*’, the iconography of dessert settings (*trionfi* / *surtouts* / *ramilletes*) and the interaction of sugar and wax paste or linen ephemera with fashion materials such as mirror plateaux and porcelan figures.

Keywords: *Ephemeral arts, Dining etiquette, Royal banquets, Damask napery, Dessert setting, Trionfo da tavola, Surtout de table.*

* Carmen Abad Zardoya. Universidad de Zaragoza. carabad@unizar.es

La naturaleza del banquete cortesano es performativa. En el Antiguo Régimen su dramaturgia requiere una elaborada escenografía efímera diseñada por los artistas al servicio de la corte y ejecutada por personal cualificado de los Oficios de Casa. Una obra de arte total, concebida para brillar una vez y perdurar únicamente en la pluma de los cronistas. Semejante experiencia reúne en sí misma todas las facetas del lujo: exceso, extravagancia, dispendio y futilidad. A pesar de su relevancia en las estrategias suntuarias, el aparato efímero de los banquetes cortesanos de la España moderna no ha suscitado la atención de los historiadores del Arte tanto como las arquitecturas provisionales levantadas para exequias o entradas a ciudades, que cuentan, por contraste, con una importante tradición de estudios. Las páginas siguientes son un primer acercamiento al territorio, apenas explorado, de los *triumfos o ramilletes* que engalanaron las mesas de los Austrias y los primeros Borbones, recuperados a través de relaciones de banquetes, pasajes literarios, libros de gastos y fuentes iconográficas.

Para que hagan labor las dobladuras

La blancura de la lencería de mesa, como la de ciertas prendas de vestir, fue un indicador suntuario de primer orden en la Edad Moderna. En el siglo XVI desapareció toda nota de color en los manteles. Desde entonces, la mesa real se vistió exclusivamente con piezas adamascadas de lino, que alternaban zonas brillantes y mates creando efectos de figura-fondo visibles solo bajo ciertos ángulos de luz, efectos potenciados mediante un estudiado plegado de las piezas. En las mantelerías adamascadas cuantos más hilos había por centímetro cuadrado mayor definición adquiría el dibujo, pero su calidad dependía, además, del esmero puesto en la fase de blanqueado, una sucesión de maceraciones, coladas y exposiciones al sol en campos de blanqueo como los cercanos a Haarlem, un motivo recurrente del subgénero paisajístico holandés denominado *Haerlempje*¹.

En las mantelerías de figuras importadas de los Países Bajos los repertorios más utilizados fueron historias bíblicas y mitológicas (con las *Metamorfosis* de Ovidio como fuente de inspiración), batallas y cacerías. También se confeccionaron, por encargo especial, manteles con retratos y composiciones heráldicas de sentido genealógico. En este tipo de piezas a demanda abundan las *cartouches* y orlas con leyendas fechadas, los blasones y toda clase de referencias a los comitentes². Un ejemplo representativo es el mantel conmemorativo conservado en el MET que representa a don Iván Domingo de Zúñiga y Fonseca, conde de Monterrey y de Fuentes y marqués de Tarazona³. El motivo central es un retrato ecuestre en armadura del aristócrata, que ensalza su papel en la campaña de Flandes como mariscal de campo al frente de un tercio de Infantería. Los soldados se atisban, empequeñecidos en la lejanía, entre las patas del caballo en corbeta. Una orla vegetal rodea la escena y, al pie de la misma, destaca su escudo, flanqueado por trofeos de armas. La leyenda de la *cartouche inferior* consigna el nombre y títulos del protagonista, su cargo militar y la fecha de 1667.

1 Atribuido a Jacob Isaacksz van Ruysdael, *Campos de blanqueo en el Bloemendaal, cerca de Haarlem*, Museo Thyssen-Bornemisza, inv. 355 (1930.100).

2 Zoete (2015). Agradezco la traducción a J.J. Carreras.

3 Metropolitan Museum Nueva York, inv. 63.217.

Tanto por su valor intrínseco como por su implicación en la escenografía del banquete, manteles y servilletas recibían un tratamiento especial en la corte. Para llevar hasta la mesa las piezas al servicio de Felipe II se utilizaban

“dos bacías de plata, de media vara en quadro, con quatro paredes de seis dedos de alto un poco bertientes hacia fuera y un bordecillo por lo alto a la redonda, con quatro bolillas por pies y dos asas, todas lisas, con un escudo de las armas reales en el medio”⁴.

En los grandes banquetes, mesas y aparadores debían vestirse de una manera especial que se detallará más adelante en el *Estilo de Servir a Príncipes* (1614). En su obra, dedicada al duque de Uceda, Yelgo de Bázquez prescribía, al igual que en las cortes italianas contemporáneas, la superposición de un *sobremesa* y, como mínimo, dos manteles de lino⁵. Aunque esta fue –según las relaciones de banquetes– la combinación más utilizada⁶, se dieron casos excepcionales en los que llegaron a colocarse hasta cuatro manteles, separados uno de otro por una *striscia di cuio*, como en el banquete nupcial de Vincenzo Gonzaga con Margaritha Farnese (Mantua, 1581)⁷.

El *sobremesa* hacía las veces del actual muletón y venía utilizándose desde época medieval. Pedro Gracia Dei, cronista y Rey de Armas de los Reyes Católicos, ya había propuesto utilizar un *pañó de uellotado*⁸ –terciopelo labrado– a tal efecto, solución que está documentada en los banquetes en las cortes italianas de la época, reservando esta *stoffa di corte* para la *prima mensa*⁹, y vistiendo con

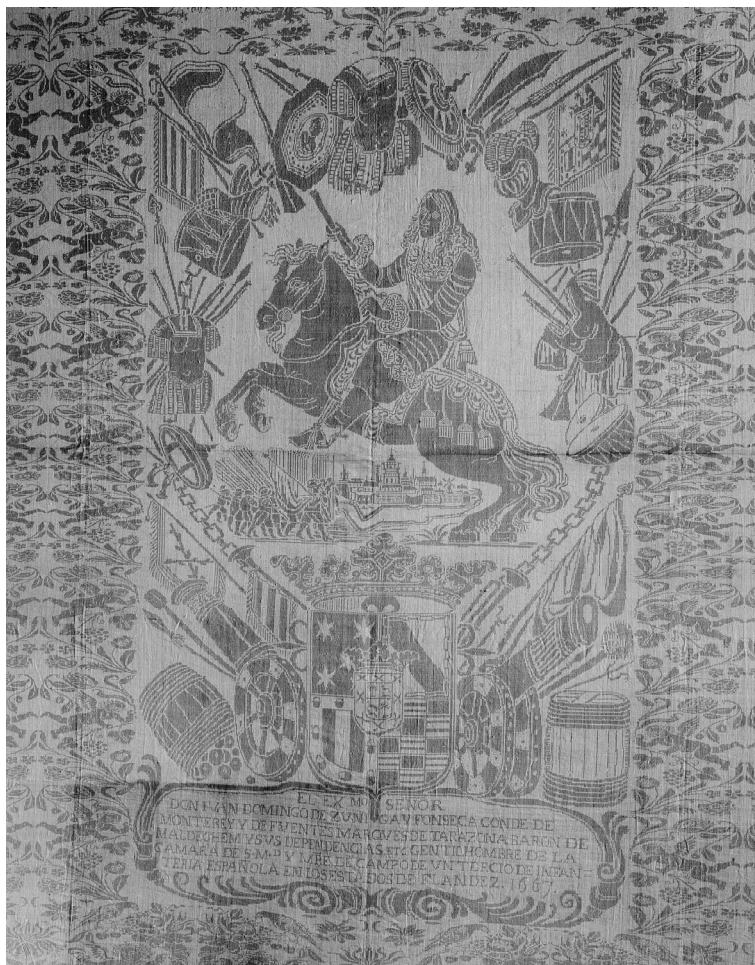


Fig. 1. Don Iván Domingo de Zúñiga y Fonseca, conde de Monterrey y de Fuentes, y marqués de Tarazona. Mantel de lino fechado en 1667. Metropolitan Museum of Arts, Nueva York, n° inv. 63.217.

4 Sánchez Cantón (1956-1959).

5 Yelgo de Bázquez (1614: 160-162).

6 Lorenzini (2000).

7 Benporat (2007: 83).

8 “la sobremesa de un uellotado, cubierta de uerde con piedras sin duelo, dos manteles dobles que llegan al suelo” (Gracia Dei, ca. 1486).

9 La *prima mensa* del segundo banquete nupcial de Alfonso II y Bárbara de Austria se presentó “coperta di un panno di velluto morello colli colori de Sua Altezza, e aveva poi da essere apparechiatta con due tovaglie sottilissimi...piegate a opera bellissima” (Pascale,

sobremesas de paño fino las mesas secundarias y aparadores¹⁰. Pero la costumbre más extendida, al menos la que podemos deducir a partir de fuentes iconográficas, fue emplear *alhombas* –alfombras– en su lugar. Son muchas las mesas vestidas de este modo en las representaciones de la Santa Cena y las Bodas de Caná pintadas entre los siglos XV y XVII. Como alternativa a alfombras y tejidos, los españoles se distinguieron por emplear, además, sobremesas de guadamecí, utilizadas *ex profeso* para comer. Así lo dispuso don Martín de Gurrea y Aragón para las mesas que debían colocarse en las habitaciones que ocuparía durante su estancia en Roma en 1570:

“Siguense tres pieças o quadras que están adreçadas y colgadas, la primera de tapicería buena o de cueros en verano, y esta tiene una mesa de asiento de grandeza conuiniente a los que han de ser ordinarios de mesa y tiene una rica alombra que siempre la cubre y para comer le hechan un guadam[ecí] y sobre el los manteles”¹¹.



Abraham y el ángel (detalle). Mantel de lino flamenco, siglo XVII. Delft, colección particular.

Un Potosí en cantimploras, un Aranjuez en flores. Aparadores

En los espacios del banquete, revestidos de tapicerías o brocados, se armaban aparadores de gradi-llas para exhibir la vajilla *de ostentación* y la de servicio. El aparador más común en los testimonios españoles es el de cuatro gradas, un modelo que, a juzgar por la documentación, se había consolidado en tiempos de los Reyes Católicos. Podemos citar como ejemplo la organización de la cena celebrada “pasados ocho días de las bodas del príncipe don Joan, su primogénito, con Madama Margarita”, cuando la princesa fue a misa en la iglesia mayor de Burgos. Por la noche se “hizo banquete y no se consintió” que hubiese sino tres aparadores, uno por el Rey, la Reina y el Príncipe; otro puesto por el

1995: 9). En el banquete del Castel Sant’Angelo (Roma, 1593) ofrecido a los hijos del duque de Baviera “nella sala grande... fu posta la Tavola Capace, per 25 personaggi con un velluto cremesino con frange d’oro a torno, poi con due tovaglie damaschine piegate a maraviglia” (Cervio, 1593: 123).

10 En las bodas de Alfonso II y Bárbara de Austria la mesa de damas y caballeros alemanes “andava poi coperta di un panno fino di lana morello... con frangie a colori di Sua Alteza e di poi andava apparecchiata con due bellissime tovaglie una sopra l’altra piegate a opera” (Cervio, 1593: 123).

11 *La casa, acompañamiento y servicio que el ilustrísimo señor duque de Villahermosa ha de llevar en la jornada de Roma*, BNM, Ms. 7530, ff. 85-86v.

condestable Bernaldino de Velasco (el anfitrión); y el tercero por el duque de Béjar. Todos tenían cuatro gradas, de manera que las obligadas diferencias de rango se manifestaron mediante la extensión y la magnificencia de las piezas expuestas. El principal medía *50 pies de luengo*, mientras que los de los nobles tan solo entre 10 y 12¹².

De manera excepcional se montaron aparadores de 7 y hasta 9 gradas. La descripción más detallada de un aparador de estas dimensiones se encuentra en la relación que don Andrés de Almansa y Mendoza hizo del segundo banquete organizado por el conde de Monterrey en honor del Príncipe de Gales, el 26 de abril de 1623, en su residencia de la Plaza de Santo Domingo¹³. En la segunda de las salas acondicionadas para el banquete:

“se leuantaron tres aparadores, el mayor de siete gradas, y cinco varas de largo, y en cada grada once piezas grandes de fuentes, aguamaniles, cantaros, copones de Alemania, de plata dorada, grandes en la disposicion, mayores en la riqueza, y mas excelentes en la lauor. En los dos aparadores de cristal y oro, competia con la naturaleza el arte, y no osa la corta luz de mi ingenio ser juez de las competencias. El de plata blanca cendrada de copela, obscurecia al de vidrio Veneciano, no en la estimacion de la materia, en los polimentos del arte si. El aparador de Vucaros, era estremos la materia, extremo la compostura”¹⁴.

Este fragmento ilustra el punto culminante de un proceso evolutivo en el adorno de las salas de banquete: la progresiva diversificación y especialización funcional de los aparadores. En época de los Austrias Mayores los textos suelen hablar de la presencia mínima de dos aparadores, *uno de plata blanca y el otro dorado*¹⁵ (de servicio y de ostentación). La plata de ostentación (sobredorada) solía compartir escaparate con piezas de oro y de cristal de roca, cocos tallados y *nautilus* guarnecidos de orfebrería. No obstante, pronto se impuso la costumbre de añadir a este dúo un aparador específico para los *vidrios venecianos* del servicio de cava. Cuando llegamos a época de Felipe III se incorporaría otra novedad más, el *aparador de los Vúcaros / Búcaros*, registrados como tales o bien como *barros de Portugal*, en concordancia con el auge del coleccionismo de las manufacturas de Estremoz. En la relación –antes mencionada– del banquete ofrecido por el conde de Monterrey a los ingleses (Madrid, 1623), vidrios y barros aparecían en aparadores separados, pero no fue extraño que ambas partidas se reunieran en un único mueble expositor, opción lógica si tenemos en cuenta que todas las piezas están relacionadas con el servicio de bebidas. Así se hizo en el banquete que el duque de Lerma dio al Almirante de Inglaterra el martes de Pascua de 1605:

“fueron hasta setenta de mesa entre el Almirante y los suyos, y algunos señores y caballeros de acá, que estuvieron repartidos en tres mesas... y se pusieron tres aparadores: el uno de fuentes ydrías, y piezas

12 Fernández de Oviedo (1855: 375-376).

13 Rivas Albadalejo (2015: 198).

14 Publicado en Simón Díaz (1982: 215-216).

15 Texto anónimo publicado en Simón Díaz (1982: 1-5). Texto de Alonso de Santa Cruz en la edición de Beltrán y Rózpide y D. Antonio Blázquez y Delgado-Aguilera (1920-25: p. 345).

grandes doradas, y el otro con muchas de oro y de cristal guarnecidas de lo mismo; y el tercero con muchos vidrios de Venecia y barros de Portugal muy curiosos”¹⁶.

Idéntica solución se adoptó en el banquete nupcial del Condestable de Castilla, celebrado en 1624. De nuevo, Andrés Almansa firma la crónica, en una de las narraciones más expresivas a la hora de describir el ambiente general de estos fastos. Se aderezaron para el festejo cuatro piezas del *quarto baxo* de su casa, todas *armadas* de tapices. En la primera se puso un gran aparador:

“de quatro gradas, de todo el ancho de la pieza, y en cada grada treinta basijas, jarras, fuentes, y tazones de Alemania de inestimable valor, de estraña grandeza, de agradable vista, a que seruian como estrellas al sol de aparador. Otros quatro de oro, plata, chrystal, bucaros de extremos, y vidrios de Venecia”.

El cuarto y último, dedicado al servicio de bebidas evocaba –según Almansa– “una montaña florida en primavera, y lo parecia en la muchedumbre de nieve, que al pie tenia, en agradable y vistoso sepulcro”, como se refería el autor al enfriador colocado en el suelo, donde “se enterraron un sin número de cantinploras de plata con preciosos vinos, y varias aguas”. Los abundantes puntos de luz distribuidos por todo el espacio, “blandones, y achas, candeleros de pared, y de bufetes, excedieron las luces del cielo”¹⁷.

En estas ocasiones, la blanquería de mesas y aparadores desarrollaba todo su potencial estético, siempre que recibiese el tratamiento adecuado. Como recalca Yelgo de Bázquez, *tovallas y manteles* debían tener bien marcadas *las dobladuras*, gracias a unas prensas especiales, “donde defpues de doblados fe aprenfen y hagan labor”¹⁸. Bajo la luz temblorosa de las velas, la descomposición de la superficie del mantel en planos levemente inclinados creaba efectos de claroscuro que hacían aflorar, con nitidez, los motivos y leyendas tejidos en lino. En el *Estilo de servir a príncipes* se señala al *re-postero de la ropa blanca* como el cargo responsable de estas labores y, *por ende*, el más cercano al *credenziere* de las cortes italianas. Ambos se ocupaban de la prensa de tórculo (*pressa y mángano*) necesaria para marcar los pliegues, destreza en la que, según Yelgo de Bázquez, debían instruirse también los *repostereros de la plata*¹⁹.

En el siglo XVI dominaron los diseños a base de pliegues verticales y horizontales cruzados ortogonalmente, generando retículas de cuadrados o rectángulos apaisados, como puede verse en los manteles de las últimas cenas de Vicente Carducho o Luis Tristán, o bien verticales, como en el que viste el aparador de búcaros y plata dorada pintado por Juan Bautista Espinosa²⁰. En el XVII se preferirán diseños más complejos, cuadrados concéntricos y pliegues diagonales que, al cruzarse, creaban *losanges* o redes de triángulos, como podemos ver en la mesa pintada en *El encuentro de San*

16 Cabrera de Córdoba (1857: 248).

17 Almansa y Mendoza (1982: 298-299).

18 Yelgo de Bázquez (1614: 161).

19 Yelgo de Bázquez (1614: 160).

20 Naturaleza muerta con objetos de orfebrería, 1624, óleo sobre lienzo. Colección Masaveu, Oviedo.



El encuentro de San Francisco de Asís y Santo Domingo de Guzmán y el Milagro en el refectorio (detalle), óleo de Felipe Gil de Mena, ca. 1644, Museo Nacional de Escultura, Valladolid, n° inv. CE0882.

Francisco de Asís y Santo Domingo de Guzmán y el Milagro en el refectorio, de Gil de Mena²¹. No era inusual, por otra parte, que en un mismo banquete se combinaran distintos tipos de dobladuras, precisamente para marcar diferencias de rango entre la mesa principal y las secundarias o bien entre mesas y aparadores. Así puede apreciarse en *La parábola del banquete de bodas* de Bartolomé Román, donde la blanquería del aparador presenta dobladuras en cuadro y la de la mesa en *losanges*²².

Trionfi da tavola en la mesa de los Austrias

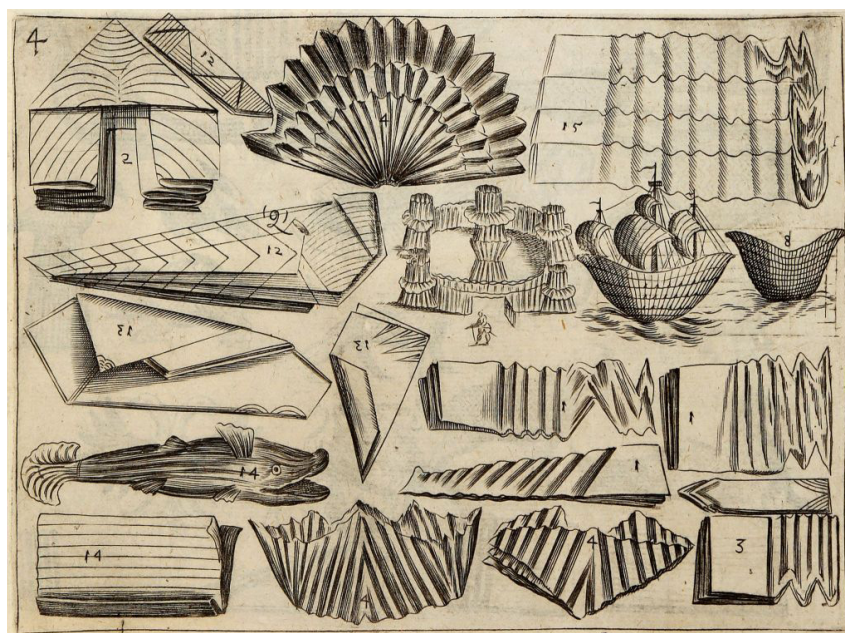
Entre los siglos XVI y XVII se difundieron en las cortes europeas los llamados *trionfi da tavola*, un tipo de decoración efímera que combinaba esculturas de azúcar con servilletas de fino lienzo plisadas y plegadas formando figuras (*divina piegatura*). Son muchas y minuciosamente estudiadas las

21 Museo Nacional de Escultura, Valladolid, Ca.1644, inv. CE0882.

22 Monasterio de la Encarnación, Madrid, ca. 1628, inv.00621743.

relaciones de banquetes celebrados en diferentes cortes italianas que corroboran el desarrollo de esta moda ornamental en el *Cinquecento* y el *Seicento*, con la boda por poderes de María de Medici con Enrique IV de Francia como exponente máximo de la complejidad que alcanzaron los diseños²³. De Italia procede también el manual de referencia²⁴ sobre la técnica de la *divina piegatura*, publicado en Padua, en 1629, por el bávaro Matias Jäger, más conocido por su nombre italianizado, Messer Mattiah Giegher²⁵.

En el *Tratatto delle piegature*, primera parte de *Li Tre Tratatti*, se explican, con apoyo de láminas ilustradas, los tipos de pliegues básicos (*prime pieghe*, láms. 1, 2, 3)²⁶ y los diferentes modelos de objetos, vegetales y animales (láms. 4, 5, 6) que el *credenziere* debía colocar *in mezzo d'una tavola, o vero sopra una credenziera, o bottiglieria* (aparador de cava). A la *piegatura* básica en acordeón (lám.1), se la denomina *bastonata* y suele



Seguitano i numerj, M. Giegherbavaro di Mosburc, Padua, Guarefco Guarefchi, 1629, lám. 4.

emplearse en la confección de *fogliami* (follajes), es decir, diseños vegetales o florales, pero también para recrear castillos y arcos. En cuanto al plegado básico que se utiliza sistemáticamente para la confección de animales y figuras complejas, recibe el nombre de *fpinapesce*. Esta laboriosa técnica se muestra en las dos siguientes láminas, dedicando las tres restantes a la reproducción de 18 modelos zoomorfos, algunos de evidente sentido heráldico, como el león rampante o el águila bicéfala.

Joan Sallas, que ha reproducido prácticamente todos los diseños de Giegher en recreaciones hechas por encargo para diversas exposiciones, afirma que los *credenziere* no hicieron sino adaptar a su oficio técnicas sartoriales preexistentes que el investigador ha identificado en la representación pictórica de prendas de vestir, como el cuello de *pieghe tonde* que luce Lucrecia Panciatichi en un retrato del Bronzino²⁷. Al ejemplo iconográfico aportado por Sallas podemos añadir otros. En un retrato de María de Medici niña hecho por el mismo pintor, la pequeña viste un fino cuello de gasa *bastonata*. Idénticos pliegues, pero más abiertos, los hallamos en prendas para cubrir o adornar la cabeza, como

23 El estudio completo en Giusti / Spinelli (2015).

24 Giegher Bavaro di Mosburc (1629). Contiene: *Trattato delle piegature*, *Il Trinciante*, *Lo Scalco*.

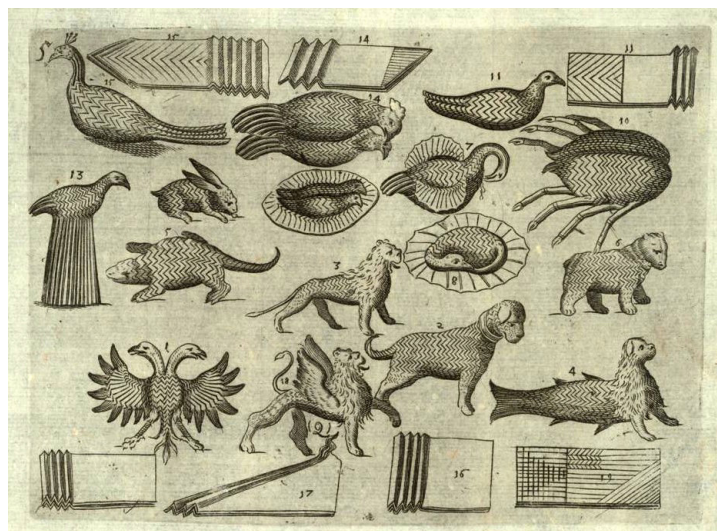
25 Sallas (2015: 39).

26 Las tres planchas demostrativas se reúnen en una sola ilustración, junto a varios modelos de figuras, en *Aanhangsel van De Volmaakte Hollandsche Keukenmeid*, Amsterdam, 1746. (Zoete, 2015: 50).

27 Sallas (2015: 40).



Muestra de piegatura en *fpinapesce*. Delft, colecc. Particular.



Per fare animali di fpinapesce, M. Giegherbavaro di Mosburc, *Li Tre Trattati*, Padua, Guarefco Guarefchi, 1629, lám. 5.

la toca de cabos, casi transparente, que luce Margarita de Parma en un retrato de Antonio Moro²⁸ y, ya en el XVII, el extraño tocado que recoge el pelo de la dama anónima pintada por Francisco Pacheco junto a su pareja²⁹. En la pintura española, la prenda que mejor reproduce el rígido aspecto que podían tener las servilletas de lino *encrespadas* es la toca plisada que cubre la cabecita de la infanta María en su retrato póstumo³⁰. En cuanto a las *dobladuras* en cuadro que, como hemos visto, se hacían en los manteles, aparecen también en las tocas largas que viste la emperatriz doña María de Austria en un retrato atribuido a Juan Pantoja de la Cruz conservado en las Descalzas Reales³¹.

Si menudean los ejemplos pictóricos de los plisados en acordeón, todo lo contrario sucede con el plisado en *fpinapesce* o en *pieghe tonde*. La carencia de fuentes iconográficas, no obstante, queda compensada por la existencia de algunos testimonios materiales de excepción: las prendas litúrgicas *rizadas*. Como exponente del primer tipo de plisado destaca un alba sacerdotal confeccionada en lino y encaje de malla conservada, en un excelente estado, en el Museo del Encaje de Tordesillas. En las mangas se aplica esta labor, mientras que en el cuerpo se alternan franjas horizontales de *fpinapesce* con otras de bastones paralelos³². Más espectacular todavía es una camisa de novicia, todavía en estudio, hallada por José Luis Cortés en el convento de las Dominicas de San José de Calatayud. La pieza presenta, en toda su extensión, una alternancia de bandas plisadas en bastones oblicuos (en direcciones opuestas) con otras en minúsculos y muy marcados pliegues en ondas (*pieghe tonde*) como los que luce Lucrecia Panciatichi en el retrato del Bronzino³³.

28 Antonio Moro, Retrato de Margarita de Parma, Dahlem Museum, Berlín.

29 Francisco Pacheco, Retrato de caballero y dama orantes, Museo de Bellas Artes de Sevilla, ca. 1630, inv. CE0079P.

30 Atribuido a Juan Pantoja de la Cruz, Monasterio de las Descalzas Reales de Madrid, ca. 1603.

31 Juan Pantoja de la Cruz, Retrato de la emperatriz doña María de Austria. Óleo sobre lienzo, Monasterio de las Descalzas Reales, Madrid.

32 Museo y Centro Didáctico del Encaje de Castilla y León, Tordesillas, inv. 24. Véase ficha en García Serrano (2015: 313).

33 Agradezco al profesor José Luis Cortés Perruca su generosidad dando a conocer la pieza.

En contraste con la abundancia de fuentes italianas que describen minuciosamente las piezas de azúcar y lino de los *trionfi da tavola*, hay muy pocas relaciones de banquetes escritas en castellano que hagan alusión a estas modalidades de *ephimera*, concentrándose más bien en el atavío de los participantes del evento, en los regalos intercambiados o en el número de luces y platos servidos. Por añadidura, las escasas referencias a triunfos de azúcar y *piegatura* son desalentadoramente parcas en detalles. De hecho, las fuentes suelen limitarse a utilizar expresiones acuñadas en castellano para este nuevo arte, tales como *servilletas encrespadas*, *servilletas de figuras* o *diferencias de servilletas*.

El caso que mejor nos permite confirmar la filiación italiana de esta moda ornamental es la cena organizada en Milán por Hernando de Gonzaga para el futuro Felipe II, en el Año Nuevo de 1549, episodio descrito por Cristóbal Calvete de Estrella en el *Felicísimo viaje del príncipe por los estados de Bravante y Flandes*. La sede del banquete se revistió por completo de ricos tapices. Se montaron tres aparadores de servicio y uno más de ostentación, que alcanzó la impresionante altura, nunca superada, de nueve gradas. La profusión de luces fue esencial para la impresión general de magnificencia y es muy posible que el todavía príncipe contemplara aquí, por vez primera, esta rara escultura de lino:

“Alumbraban la sala doce hachas puestas en sus blandones a la larga, como estaba la mesa, la cual era tan larga que del un cabo apenas se parecía el otro. Había en ella cuatro hermosos candeleros, que cada uno dellos tenía cuatro hachas pequeñas de cera blanca. Había mucho que ver en la mesa y en la delicadeza y policía del servicio della. Estaban encrespadas las servilletas de diversos pliegues y labores, y en cada una dellas puesto un alabardero hecho de cera dorado. Estaban por la mesa representados de brinquiños, pintados y dorados, todos los arcos triunfales muy al propio con sus historias y entrada del Príncipe y con aquella orden y pompa de Grandes, Señores y Caballeros, gente de armas y guarda que traía y le había salido a recibir de Milán”³⁴.

En el fragmento escogido están ya presentes todas las características propias de los *trionfi* a la italiana. En primer lugar, la combinación de diferentes matices de blanco (aportados por la obra en lino y en azúcar) con los tonos dorados de las piezas de aparador y de las figuras (de cera o azúcar) acabadas en pan de oro. En segundo lugar, la incidencia en una iconografía del poder que tomó como referencia, en este caso tan especial, el aparato efímero de las entradas triunfales protagonizadas en los días previos por don Felipe, fastos de su Jornada Italiana que se recrearon, e incluso se “mejoraron” en la decoración del banquete³⁵.

Traída pues desde Italia, la moda de los *trionfi da tavola* terminaría asentándose en la corte española y de ello da constancia, en época de Felipe III, Bartholomé Pinheiro, al describir el convite ofrecido por el duque a los ingleses en Valladolid, el 7 de junio de 1605. “El banquete se dio en una galería grande, armada de brocados” (alternativa veraniega a los tapices) y se dispusieron tres aparadores guarnecidos en otras tantas habitaciones. El de la primera contenía 400 vasos cuya riqueza destacaba

34 Calvete de Estrella (1930: 79-80).

35 Esta decoración triunfal manifiesta el interés de don Ferrante / Hernando Gonzaga por “compensar el deslustre de la entrada del Príncipe en las ciudades Estado de Milán impuesto por el Emperador para no suscitar recelos” (Álvarez-Osorio, 2000: 56).

aún más al compartir gradas con la plata ordinaria. El de la segunda mostraba la *vajilla de oro* y el tercero se reservó, en exclusiva, a piezas de *vidrio veneciano* y *de cristal* (de roca) guarnecido en oro. En la galería grande, donde se sirvió la pantagruélica cifra de 2200 platos para 80 personas, “estaban las mesas con servilletas de figuras y el pan cortado en invenciones, y los saleros, con servilletas de varios géneros de flores y animales, y los antes con flores como en arco, con castillos y labores doradas y plateadas”³⁶. Incluso las empanadas que se sirvieron más tarde adoptaron las formas de navíos y castillos dorados y plateados.

De la descripción del portugués podemos deducir la presencia de servilletas *encrespadas* en *spina-pesce* para la confección de animales y plegadas en bastones para la recreación de motivos florales. Otro detalle a tener en cuenta es cómo se presentaron en la mesa los *antes* o *principios*. Como sus nombres indican, estas preparaciones se colocaban en la mesa³⁷ con anterioridad a que los comensales tomaran asiento, y precedían a la secuencia de *viandas* que completaba el banquete³⁸. Esta vez se presentaron con flores y adornos en forma de arco, un formato que también se halla en testimonios italianos del *cinquecento*³⁹. Pero el motivo de mayor éxito, tanto en este como en el resto de banquetes de la época fue, sin duda, el castillo, cuyo aspecto en *piegatura* podemos deducir de la lámina número 4 del *Tratatto* de Giegher⁴⁰. Castillos, torres, murallas y baluartes se reprodujeron tanto en servilletas como en *trionfi di zuchero*. En España se hicieron de *alcorça* / *alcorza*, una pasta de azúcar muy blanca que, a menudo, se doraba después. Es el caso del *castillo grande de alcorça dorado* que abrió el desfile de los *trezientos platos* servidos en la *colación* que el señor Conde de Benavente envió a la reina *doña Isabela* (de Valois) y sus damas el 20 de marzo de 1561⁴¹.

Si, como hemos visto, las relaciones de banquetes en castellano resultan pocas y demasiado escuetas, podemos recurrir a pasajes literarios que confirman, e incluso acrecientan, la lista de motivos preferidos para la confección de *trionfi*:

“La varia forma y galante
de las servilletas, era
fuente, castillo, galera,
vistosa mitra elegante,
prelacia de un instante”⁴².

36 Pinheiro da Veiga (1989: 117-118).

37 Estaban compuestos por las frutas de los principios, frescas y de temporada, frutas confitadas en almíbar, natas, ensaladas y perniles.

38 En la etiqueta de los Austrias españoles el banquete consta de antes / principios, segunda vianda, tercera vianda y frutas de postre. Con los Borbones se estructura en tres servicios o simetrías al modo francés.

39 “Un arco di fiori alto due palmi arrichito di coralli e perle [...] con un Cupido post otra due llimoni intagliati e dorati” en las bodas de Marcantonio Colonna y Orsina Peretti (Roma, 1589), en el banquete que el Papa hace en honor de los tres hijos del duque de Baviera “colonne di salviette sostengono cinque archi di fiori e fronde di mortella con perle e corale” (Benporat, 2007: 84-85).

40 “un monte con castelli e baluardi fatto di tovaglioli che, appena seduti i commensali, sarebbe stato prontamente rimosso” en el segundo banquete por las bodas del duque de Este, Alfonso II y Bárbara de Austria (Ferrara, 1565), “un bellissimo apparecchio di salviette con un stendardo in mezo del castello con l’arme del re di Spagna” en el banquete de presentación de credenciales del embajador de Portugal ante Gregorio XIII (Roma, 1573), “un grande castello completo di stendardi” en el banquete nupcial de Solderio Patrizi (Roma 1593) (Benporat, 2007: 80, 86, 96 y 100).

41 Horozco (1981: 202-203).

42 Salinas (1987: 446).

En este poema de Salinas, a excepción de la mitra que, como en una *vanitas* pictórica, cumplía la función de recordar la fugacidad de los cargos y honores, figuran los dos modelos en *piegatura* omnipresentes tanto en los banquetes españoles como en los italianos: el castillo y el navío. Este último, siempre citado como *galera* en las fuentes españolas, está también presente en un divertido pasaje de *los Diálogos de John Minseu* que refleja en tono humorístico la admiración que despertaba entre los invitados la habilidad de los reposteros para imitar convincentemente toda suerte de figuras:

“GUZMÁN. Ea, señores: tomen sillas vuestras mercedes, y siéntense.

D. LORENZO. Déxenos vuestra merced, ante todas cosas, contemplar un rato la curiosidad de la mesa.

RODRIGO. No tiene más piezas un juego de mastre coral, que están hechas de las servilletas.

OSORIO. Yo aquí veo una galera, que no le falta más que la chusma y palamenta.

MENDOZA. Pues acá está un caballo, que no sé yo si el caballo de Troya era tan bien hecho.

D. LORENZO. A mí me ha caído en suerte el escudo de Hércules.

RODRIGO. Y este que está aquí, ¿qué es?

MENDOZA. A mí me parece que una pirámida de las de Egipto.

OSORIO. O es el sepulcro de Máusalo, o la Torre de Babel.

GUZMÁN. Ahora dexe eso vuestras mercedes, y siéntense si son servidos”⁴³.

Es evidente que en la dramaturgia suntuaria del banquete el primer festín estaba reservado a la vista.

Ramilletes en la mesa de los Borbones

La recepción del arte de la *divina piegatura* en la literatura culinaria española no es comparable a la repercusión que la obra de Ghiegher tuvo en otras tratadísticas europeas⁴⁴. Queda muy lejos, desde luego, de las minuciosas instrucciones de *Le Sommelier Royal*⁴⁵ de Mr. de la Varenne y de las útiles ilustraciones de Andreae Klettens en su obra *Wohl-informiter Tafel-Decker un Trenchant*⁴⁶. De hecho, habrá que esperar al *Arte de Repostería* de Juan de la Mata, publicado en 1747, para encontrar un epígrafe dedicado *ex profeso* al *modo de doblar la ropa*, materia que el autor despacha, inexplicablemente, en tan solo cuatro líneas:

“El modo de doblar la ropa es difícil de comprehender sin que se vea executar, basta saber, como es práctico, que se dobla de varios modos, y se hacen figuras de aves, animales &. esto es a la Española, Francesa e Italiana &. También se riza al mismo tiempo”⁴⁷.

43 “Diálogo tercero, de un convite entre cinco caballeros amigos, llamados Guzmán, Rodrigo, don Lorenzo, Mendoza y Osorio, un maestresala y un paje, en el cual se trata de cosas pertenecientes a un convite, con otras pláticas y dichos agudos” (Anónimo, 1599).

44 Sallas (2015: 40) ha observado su influencia en la tratadística francesa (La Varenne), alemana (Georgh Phillip Härsdorffer) e inglesa (Giles Rose). La recepción en los Países Bajos en Zoete (2015: 50).

45 “Le Sommelier Royal, qui enfeigne ce qui est de fa Charge, & la maniere de bien plier le Linge de Table en plusieurs & diverses fortes de figures, avec d’autres gentilleses”, en Varenne (1698: 358-371).

46 Klettens (1724 [1677]).

47 Mata (1747: 188).

Es significativo que Juan de la Mata se refiera a estilos “nacionales” de plegar servilletas, y que utilice la expresión *rizadas* (traducida literalmente del francés *frifées*, de *Le Sommelier*) en lugar de *servilletas encrespadas*, sintagma utilizado en el momento álgido de esta moda ornamental en España, hacia el reinado de Felipe III. Tal vez el desinterés del autor por explicar las técnicas de *dobladura*, al parecer asentadas, obedezca a un cambio de gusto en la decoración de mesa que acompaña a otras transformaciones –culinarias y de etiqueta– derivadas del relevo dinástico en la corona española⁴⁸. En la mesa de los Borbones, si el protagonismo de la *piegatura* retrocede, no sucede así con la escultura de azúcar, que siguió teniendo un destacadísimo papel en los *ephimera* del banquete. En el siglo en que Juan de la Mata publicó su *Arte de Repostería*, en la Casa Real se fundaría un *Oficio de Ramillete*, encargado de aparejar mesas y bufetes. Por fortuna, Juan de la Mata dedicó bastantes más líneas al proceso de *armar los ramilletes* que al trabajo con servilletas⁴⁹. Según sus instrucciones, las creaciones de los reposteros debían combinar arquitecturas y figuras para componer con ellas una *historia* (narración) o *idea* (alegoría).

Entre las piezas comestibles de un ramillete perviven las figuras de mazapán, pero las referencias a *alcorzas* y *piñonates* ceden paso a triunfos de *pastillaje*, *pyràmides de grillage* / *bastonage* (cap. XXVII), figuras de *manteca de bacas* (cap. XXXI) y figuras de azúcar blanco o de caramelo. Como ha señalado G. Giusti, remontándose a los trabajos de Benporat, en el *Arte de Repostería* de Juan de la Mata queda probada la persistencia en España de una antigua tradición de labra de azúcar *muy blanco*⁵⁰, como se refleja en la meticulosa receta recogida en el capítulo XXX para hacer figuras moldeadas con *azúcar de Holanda*. Para dar forma a estas esculturas se usaban moldes de plomo o cerámicos engrasados con aceite de almendras. Una vez cerrado el molde, se vertía por un orificio el azúcar clarificado y emblanquecido a punto de pluma. En el caso de que la figura constara de varias piezas, estas debían estar labradas y soldadas a la misma temperatura, *punto de pluma* para las figuras blancas⁵¹.

El *Arte de Repostería* se cerraba con diez láminas desplegadas de otros tantos montajes de mesa con sus respectivos ramilletes, explicados a su vez en el capítulo final. Esta parte del manual resulta imprescindible para interpretar la imagen a la que dedicaremos el siguiente epígrafe.

Un documento excepcional

Aunque se han conservado pocas, en la segunda mitad del XVIII proliferaron en Francia e Italia las plantas coloreadas de mesas montadas para banquete con la distribución de bandejas, cubiertos, platos y adornos de mesa (*surtouts*). Este tipo de fuente iconográfica fue infrecuente en España y de ahí el valor del conocido dibujo coloreado que se conserva en la Biblioteca Nacional. Se trata de la

48 Pérez Samper (2011: 149-226).

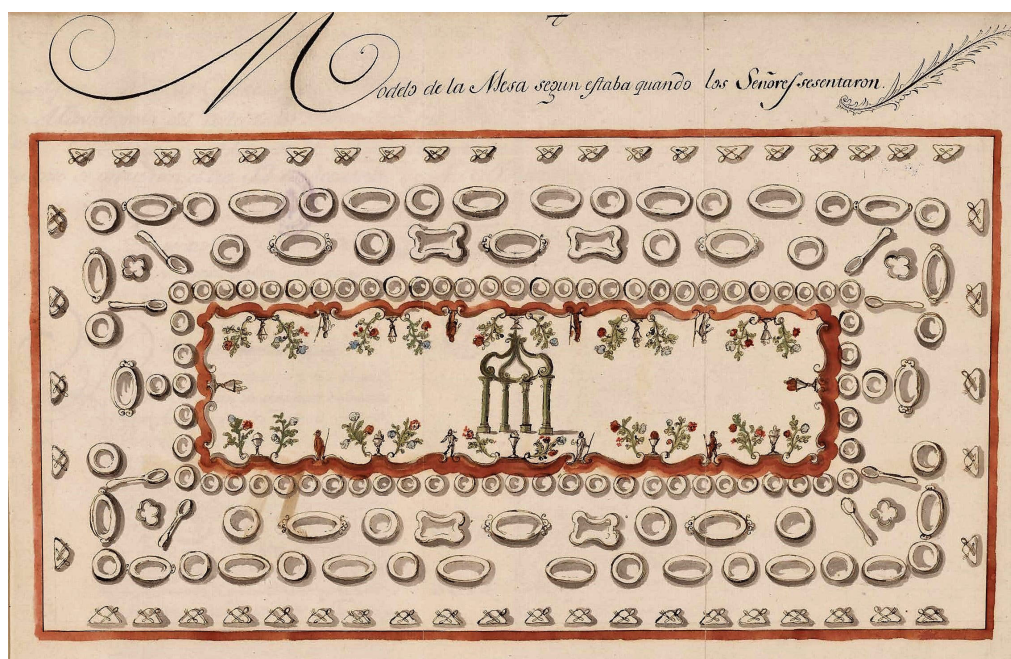
49 Mata (1747: 188-195).

50 Giusti (2015: 27).

51 Mata (1747: 136-137). Los “puntos” son lisa, perla, soplo, pluma, caña y caramelo.

*Mesa en la que se sentaron los caballeros que participaron en la función de parejas celebrada el 12 de diciembre de 1765 en la Plaza Mayor de Madrid*⁵². Aquel mismo día el Excelentísimo Señor Marqués de Távora:

“hizo un espléndido banquete a los Señores y Caballeros de la Quadrilla, de que fue Padrino su Excelencia de cinquenta Cubierttos, en una Mesa, sin otras que hubo en la misma Pieza, ricamente adornada aquella con esquisitos Ramilletes, frutas de todos generos, y figuras de mui estimable China, como se demuestra en el Plan adjunto” (9r.)⁵³.



Modelo de la Mesa según estaba cuando los Señores se sentaron, en J. A. Morales Coronel, Libro en donde consta el por menor de los gastos causados con motivo de la Función de Parejas que se corrieron el día 12 de diciembre de 1765, en celebridad del casamiento del Principe de Asturias, de que fue padrino por orden de S.M. el Exmo. Señor Marques de Távora, Duque de Lerma, mi señor. BNE, Mss/10354, desplegable en f.19r.

En el libro en el que constan los gastos derivados de estos festejos, además del dibujo de la mesa montada, figura una *Quenta del gasto de repostería en el día del Banquete* (f. 30r.) cuya suma total en materia prima y mano de obra se encuentra entre las partidas más costosas (f. 35r.). Un tal Antonio González fue el repostero encargado de *armar los ramilletes*. Se alquilaron para el servicio de los comensales 150 cubiertos (f. 29v.) y llegaron a emplearse, solo para elaborar las partes comestibles del ramillete, doce arrobas de azúcar (f. 31r.), unos 138 kg. Las piezas de azúcar labrada se combinaron con espejos recortados y piezas de porcelana traídas desde la *casa del embajador* (f. 30v.).

Si nos guiamos por las instrucciones de Juan de la Mata, lo primero que se hacía en estos casos era montar la *architectura* del ramillete, es decir, una escenografía que, en el siglo XVIII, fue casi siem-

⁵² El dibujo de la mesa se publicó por vez primera en Moyano Andrés / Simón Palmer / Adriá (2010: 55).

⁵³ J.A. Morales Coronel, *Libro en donde consta el por menor de los gastos causados con motivo de la Función de Parejas que se corrieron el día 12 de diciembre de 1765, en celebridad del casamiento del Principe de Asturias, de que fue padrino por orden de S.M. el Exmo. Señor Marques de Távora, Duque de Lerma, mi señor*. BNE, Mss/10354, Mesa en ff. 9r. y 19r. Estos festejos han sido estudiados desde perspectivas diferentes por B. Blasco Esquivias (2018), C. Bordas (2009) y F. Bourgade (2000). Todos los trabajos se centran exclusivamente en la función de parejas (indumentaria, música, juego, acondicionamiento del espacio urbano).

pre un jardín o paseo ajardinado, con sus cenadores, templete y pérgolas. A los diferentes centros que conformaban la composición se les llamaba, indistintamente, *triunfos* o *ramilletes*.

Se comenzaba colocando, de acuerdo con un diseño previo, un *fundamento de platos de China o espejos de cristal* sobre el que se distribuían arquitecturas y figuras. Los espejos podían simular estanques en las recreaciones de jardines y, como las láminas de agua, multiplicar la luz y los colores de los objetos situados alrededor, dando la impresión de una sobreabundancia de piezas⁵⁴. En esta ocasión se recurrió a 38 espejos recortados, de los cuales regresaron a su lugar de origen unos 36. Hubo que pagar a unos mozos el traslado de la *China para el ramillete y café*, si bien no se especifica si se trataba solamente de piezas de vajilla o si también incluía *bibelots* que pudieran sustituir, o complementar, a las figuras de azúcar (f. 31r.).

El paso siguiente consistía en fijar los componentes de la escenografía principal. Para ello se utilizaba cola blanca de pescado hecha en el momento, disimulando las uniones con adornos de papel o pasamanería. A continuación, se colocaban las figuras de personas o animales (de azúcar, de cera o de porcelana), las flores y grageas multicolor:

“Hecha ya la archîitectura material, se guarnecerá por las orillas con papel cortado de varios colores, flores artificiales o naturales, figuras de azúcar ú caramelo, correspondientes a alguna Historia ó idèa á que se haga el Ramillete; y últimamente se vestirá de todo género de dulces”⁵⁵.

En la cuenta de gastos satisfechos por el banquete de 1765 encontramos anotaciones de materiales relacionados con esta fase del montaje: *trementina y color para pegar la cera, papel recortado, felpilla y cola* (f. 30v.). La *felpilla* era una especie de cordón de seda con pelo usado en la guarnición de prendas de vestir que, como indica el *Arte de Repostería*, se utilizaba también para terminar los ramilletes. En este caso habría servido para camuflar las uniones y dar color al conjunto. En cuanto a las flores, lo más probable es que fueran de *pastillaje* (pasta de azúcar coloreada y secada a estufa), pues no hay partidas en concepto de flores de tela, ni naturales. Entre los colores dominantes el rojo y sus derivados, pues hay una cantidad reseñable de cochinilla (f. 30v.).

El modelo en acuarela de 1765 nos muestra una mesa *larga* –por rectangular–, con los sitios para los comensales marcados por servilletas plegadas en triángulo, sobre los que descansan, cruzados en aspa, cuchara y tenedor. Dos cercos de fuentes con cucharones y un rosario de platillos enmarcan el gran *ramillete* rectangular, delimitado por piezas en S encadenadas sobre las que se yerguen, en alternancia, figuras (de azúcar o porcelana) y copas flanqueadas por ramitos de flores. El área interna del rectángulo estaría ocupada por los espejos recortados. El *triunfo*, que domina el conjunto, es un *cenador* similar a los que aparecen en imágenes francesas de época rococó, tanto representaciones de banquetes como modelos grabados, género que alcanzaría su máximo refinamiento en el tratado de A. Gilliers,

54 Ambos efectos pueden apreciarse en la pintura de Martyn van Meytens, *Cena de la Familia Imperial por las bodas del Archiduque José con Isabel de Parma*, Viena, 1760 (Gruber, 1998: 85).

55 Mata (1747: 189).

Le Cannameliste Française, publicado unos años más tarde⁵⁶. De hecho, las imágenes en talla dulce incluidas en la edición de 1768 nos resultan particularmente útiles para conocer las técnicas que habrían sido necesarias para armar el ramillete de 1765: el modelado manual de flores (pl. 7), la construcción de pirámides de *bâtonnage* (pl. 8), la disposición de los *fundamentos de espejos* y la imitación de jardines geométricos a partir de piezas modulares en forma de S y de C (pl. 5).

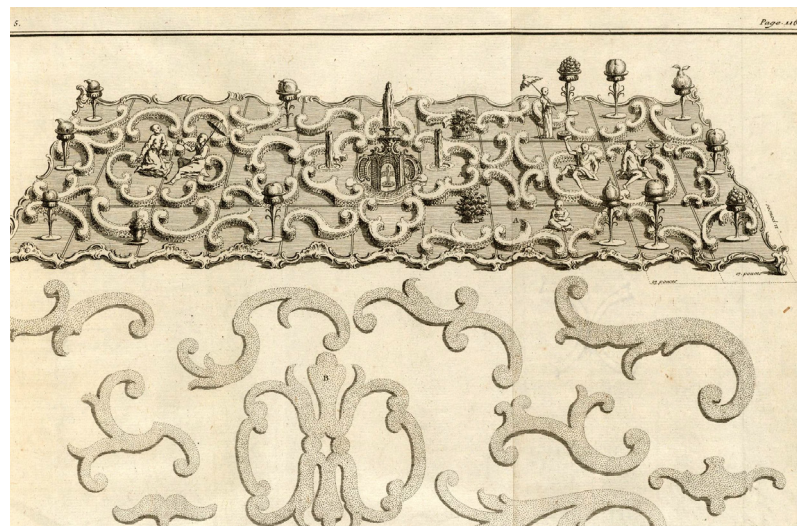


Planche 5, page 116 de J. Gilliers, *Le cannameliste français, ou, Nouvelle instruction pour ceux qui desirerent d'apprendre l'office... Enrichi de planches en taille-douce*, Nancy, J.B.H. Leclerc, 1768.

En cuanto a la forma de la mesa, la disposición de los cubiertos y fuentes, así como el área y perfil que ocupa el ramillete, el dibujo de la BNE puede compararse con una *table dressée / tavola apparecchiata* para cincuenta comensales, fechada en 1770, que se conserva en el Museo de Artes Decorativas de París, si bien esta última es una representación mucho más detallada y refinada⁵⁷.

Toujours la France

Tanto el *Arte de Repostería* de 1747 como el extraordinario documento de 1765 materializan, en el plano teórico y práctico respectivamente, la hegemonía del modelo francés, que se habría asentado hacia mediados de siglo.

Es revelador en este sentido que Juan de La Mata haga un uso tan fluido y preciso en sus textos de tecnicismos franceses castellanizados como *pastillage*, *bastonage* o *pyràmide*. Por otra parte, solo dos modelos de montaje entre los diez propuestos por el autor (las mesas de 60 y 70 cubiertos) acusan la tradición precedente de *trionfi* a la italiana, con su característico repertorio de castillos, galeras y hombres de azúcar armados. En el resto de las propuestas predominan los trampantojos de jardines (o paseos ajardinados) y, en el muestrario de arquitecturas fingidas, el *cenador* a modo de templete se impone sobre el resto de edificaciones, combinándose a veces con pérgolas o andadores cubiertos. En cuanto a las innumerables referencias a pirámides, hay que distinguir entre tres tipos: las pirámides hechas de frutas (naturales, confitadas o heladas), los dulces cremosos moldeados en forma de pirámide y, por último, lo que el autor denomina *pyràmides de bastonage*. Los dos primeros formatos eran fórmulas preexistentes desde época renacentista. Las pirámides de *bastonage*, en cambio, son piezas características del *ramillete* dieciochesco que en el manual se citan con la terminología y significa-

56 Gilliers (1768). Compárese el cenador del dibujo con el modelo del ángulo superior izquierdo de la plancha n.º 11.

57 Gruber (1998: 81).

do propios de la tratadística francesa de confitería. Se trata de unas estructuras caladas de volumen vagamente piramidal, con profusión de curvas y adornos, que se confeccionaban uniendo bastones recortados de una lámina relativamente fina de pastillaje⁵⁸. En todos los casos, la evocación del jardín se completaba con una profusión de flores –naturales, de tela o de azúcar– sembradas en los *quadros de jardín* [parterres] o expuestas en jarrones de azúcar. El siguiente cuadro permite apreciar la combinatoria de estos recursos en los modelos de Juan de la Mata:

MESA CUBIERTOS / FORMATO	JARDÍN SIMULADO	ARQUITECTURAS FINGIDA	PIRÁMIDES DE AZÚCAR	DISPOSICIÓN DE LAS FLORES
10 / cuadrada		Cenador central		
20 / casi ovalada			Pirámide de <i>bastonage</i>	
30 / cuadrada			Dos <i>pyrâmides de bastonage</i> y una grande de caramelo	
40	Quatro cuadros de jardín	Cenador de figura ochavada	<i>Pyrâmide</i> de caramelo de diferentes labores y colores	Jardines laboreados de todos géneros de flores y frutas
50 / herradura	Dos ramilletes a modo de jardín	Mirador Fuente de agua, vino o leche en el triunfo principal	Dos pirámides de <i>bastonage</i>	Flores y figuras de azúcar en los jardines y el mirador
60 / larga con esquinas redondas		Muralla con torreones		
70 / triangular	Dos piezas de labor de jardín	Ciudadela con distintos triunfos: castillos, baluartes y miradores	Platos alzados con cristal en forma de eses con pirámides pequeñas de <i>bastonage</i> por remate	Floreros de azúcar o caramelo con flores naturales o artificiales
80 / larga		Frontis en gradas Arcos coronados de figuras y pirámides de caramelo	Pirámides de <i>bastonage</i> de colores	Ramo en florero de azúcar
90 / ovalada	<i>Quadros</i> de jardín	Cenador con <i>quatro</i> calles cruzadas de jardín		Remate de florero de azúcar Flores de mano o naturales en puertas, florero y cuadros de jardín
100 / cuadrada	Arboleda con sus calles y jardines Ocho pedestales, floreros o árboles de jardín	Gran Templo o palacio Dos cenadores con cuatro puertas Cuatro castillos redondos Dos fuentes de agua o vino		

58 Gilliers (1768: 13) (*Bâtonage*).

Como ya se ha dicho, los ramilletes podían construir programas iconográficos narrativos, alegóricos o simplemente evocadores, protagonizados por figuras antropomorfas de porcelana o de azúcar. En el *Arte de Repostería* se alude con insistencia a piezas de azúcar (coloreado) y de caramelo, pero también abundan las referencias expresas a modelos de azúcar *muy* blanco (mesas de 10, 20, 80 y 100 cubiertos). Probablemente esta técnica se revitalizó gracias a la moda de los *surtouts de table* conformados a partir de figuras en *biscuit* o porcelana blanca, que rivalizaban en blancura y brillo con la obra de confitería. No se trataba tanto de una reminiscencia de los *trionfi di zucchero* como de una feliz coincidencia con las características más apreciadas de los materiales de moda.

En cuanto a las escenas sugeridas por Juan de la Mata para los modelos, llama la atención que en la mesa ovalada de 90 cubiertos –la recreación más explícita de un jardín–, el autor proponga colocar las figuras de azúcar a la *entrada de las calles* [rosaledas] que salen del *cenador*, haciendo “como que se pasean”. El amor por la anécdota y la ligereza propios de la estética rococó estaba desplazando a la solemnidad y la grandilocuencia barrocas.

Conclusiones

Entre los siglos XVI y XVII se introdujo en España el modelo italiano de los *trionfi da tavola*. El blanco y los brillos metálicos –preferentemente dorados– fueron los tonos dominantes en composiciones en las que la luz multiplicaba los matices del blanco en diferentes texturas y brillos. Los diseños incidían en una iconografía del poder conformada a partir de castillos, galeras, arcos y animales heráldicos. Las figuras que poblaban estas escenografías –tanto hombres como dioses– replicaban hazañas y fastos que, a su vez, los comensales podían contemplar en el repertorio figurativo de los manteles adamascados flamencos, así como en las tapicerías que revestían los muros de las salas de banquete.

En el siglo XVIII, con la llegada de los Borbones al trono se impone una estética a la francesa. En la nueva fórmula se observa un interesante *feedback* entre el arte de la jardinería, la decoración de interiores y los *ephimera* del banquete, gracias al uso de composiciones modulares de espejos recortados. Si en los jardines del XVIII los estanques imitaban a los espejos, sobre las mesas los verdaderos espejos imitan el trazado de los paseos a modo de salón (como el *Salón del Prado*) o simulan ser estanques en jardines de miniatura. Los *fundamentos* de vidrio azogado se usan para amplificar –por reverbero– las luces de los candeleros, tal y como hacen los espejos de entrepaño en las habitaciones. En estas escenografías bucólicas, tan familiares a la vida cotidiana de las élites, la iconografía del poder característica de los *trionfi* a la italiana cede ante una iconografía del agrado. Hombres y dioses (de azúcar o porcelana blancas) representan escenas de galanteo y prácticas del ocio cortesano, como paseos y máscaras ambientadas en un jardín. Un viraje del gusto que habían experimentado ya otras artes visuales como la pintura.

Referencias bibliográficas

Anónimo (1541): «Relación de las fiestas y regocijos que se han hecho en las bodas del duque y la duquesa de Sesá». En Simón Díaz, J. (ed. lit.) (1982): *Relaciones breves de actos públicos celebrados en Madrid de 1541 a 1650*. Madrid: Instituto de Estudios Madrileños, pp. 1-5.

Anónimo (1599): *Diálogos de John Minsheu*. Alcalá de Henares: Centro Virtual Cervantes. En: <https://cvc.cervantes.es/literatura/clasicos/dialogos_minsheu/edicion/edicion03.htm> [20/06/2019]

Almansa y Mendoza, A. de (1982): «Relación de capitulaciones de los marqueses de Toral y boda del condestable de Castilla». En. Simón Díaz, J. (ed. lit.) (1982): *Relaciones breves de actos públicos celebrados en Madrid de 1541 a 1650*. Madrid: Instituto de Estudios Madrileños, pp. 298-299.

Álvarez-Osorio, A. (2000): «Ver y conocer. El viaje del príncipe Felipe (1548-1549)». En: Martínez Millán, J. / Rivero Rodríguez, M. (coords.) (2000): *Carlos V y la quiebra del humanismo político en Europa (1530-1558)*. Vol. 2. Madrid: Sociedad Estatal para la Conmemoración de los Centenarios de Felipe II y Carlos V, pp. 53-106.

Benporat, C. (2007): *Cucina e convivialità italiana del Cinquecento*. Castello: Leo S. Olschki.

Blasco Esquivias, B. (2018): “La plaza en fiestas (1617-2017)”, en Blasco Esquivias, B. (dir.), *La Plaza Mayor. Retrato y Máscara de Madrid*. Madrid: Dirección General de Intervención en el Paisaje Urbano y el Patrimonio Cultural, pp. 75-104.

Bordas Ibáñez, C. (2009): «Coreografía y música en las fiestas ecuestres del siglo XVIII: los juegos de parejas». En: *Revista de Musicología*, Vol. 32, n.º. 2, pp. ²⁴⁵⁻²⁶⁷.

Bourgade, F. (2000): «Bodas reales en el siglo XVIII: representaciones e ideología». En: Torrión, M. (2000): *España Festejante. El siglo XVIII*. Málaga: Centro de Ediciones de la Diputación de Málaga, pp. 219-230.

Cabrera de Córdoba, L. (1857): *Relación de las cosas sucedidas en la corte de España desde 1599 hasta 1614*. Madrid: Imprenta de J. Martín Alegría.

Calvete de Estrella, J.C. (1930): *El felicísimo viaje del Muy Alto y Muy Poderoso Príncipe Don Felipe*. Tomo I. Madrid: Sociedad de Bibliófilos Españoles.

Cervio, V. (1593): *Il Trinciante*. Roma: Stampa del Gabbia.

Fernández de Oviedo, G. (1855): *Historia general y natural de las Indias, Islas y Tierra-Firme del Mar Océano*. III parte, Tomo IV [ed. J. A. de los Ríos]. Madrid: RAH.

García Serrano, R. (dir.) (2015): *La moda española en el Siglo de Oro*. Toledo: Fundación Cultura y Deporte Castilla-La Mancha.

Giegher Bavaro di Mosburc, M. (1629): *Li Tre Trattati*. Padua: Guarefco Guarefchi.

Gilliers, J. (1768): *Le cannameliste français, ou, Nouvelle instruction pour ceux qui desirent d'apprendre l'office... Enrichi de planches en taille-douce*. Nancy: J.B.H. Leclerc.

Giusti, G. (2015): «Figurar zuccheri. Ingegno e convivialità sulle mense regali». En: Giusti, G. / Spinelli, R. (2015): *Dolci trionfi e finissime piegature. Sculture in zucchero e tovaglioli per le nozze fiorentine di Maria de' Medici*. Livorno: Sillabe, pp. 25-35.

Giusti, G. / Spinelli, R. (2015): *Dolci trionfi e finissime piegature. Sculture in zucchero e tovaglioli per le nozze fiorentine di Maria de' Medici*. Livorno: Sillabe.

Gracia Dei, P. (ca. 1486): *Criança y uirtuosa dotrina dedicada a la illustre y muy esclarecida fenora doña Isabel primera infante de Castilla*. Salamanca: Juan de Porras.

Gruber, A. (1998): «L'arte della decorazione della tavola nella seconda metà del XVIII secolo». En: Dal Carlo (ed.) (1998): *Le porcelane dell'ambasciatore*. Verona: Arsenale, pp. 75-89.

Horozco, S. de (1981): «Relación y memoria de la entrada en Toledo del Rey y la Reyna nuestros señores, don Felipe y doña Isabela y del recebimiento y fiestas y otras cosas, año de 1561». En: Weiner, J. (1981): *Relaciones históricas toledanas*. Toledo: I. P.I.E.T, pp. 202-203.

Klettens, A. (1724 [1677]): *Wohl-informirter Tafel-Decker und Trenchant*. Nürnberg: Buggel und Seitz.

Lorenzini, L. (2000): «*Apparecchiature di vista meravigliosa*. I tessuti al servizio della tavola tra l'Emilia e Roma». En: Cogoti, M. / Schino, J. de (ed.) (2000): *Magnificenze a Tavola. Le arti del banchetto rinascimentale*. Roma: De Luca, pp. 73-81.

Mata, J. de la (1747): *Arte de Repostería en que se contiene todo género de hacer dulces... Y Diez Mesas con fu explicación*. Madrid: Antonio Marín.

Moyano Andrés, I. / Simón Palmer, C. / Adriá, F. (2010): *La cocina en su tinta*. Madrid: BNE.

Pascale, B. di (1995): *Banchetti estensi*. Imola: Le Mandragora.

Pérez Samper, M.A. (2011): *Mesas y cocinas en la España del S. XVIII*. Gijón: Trea.

Pinheiro da Veiga, T. (1989): *Fastiginia. Vida cotidiana en la corte de Valladolid*. Valladolid: Ámbito.

Rivas Albadalejo, A. (2015): *Entre Madrid, Roma y Nápoles. El VI Conde de Monterrey y el gobierno de la Monarquía Hispánica, (1621-1653)*. Tesis Doctoral dirigida por Joan Lluís Palos Peñaroya: UB.

Salinas, J. de (1987): *Poesías*. Madrid: Castalia.

Sallas, J. (2015): «L'arte italiana dei trionfi piegati con tovagliolo e la Descrizione di Michelangelo Buonarroti il Giovane». En: Giusti, G. / Spinelli, R. (2015): *Dolci trionfi e finissime piegature. Sculture in zucchero e tovaglioli per le nozze fiorentine di Maria de' Medici*. Livorno: Sillabe, pp. 39-47.

Sánchez Cantón, F.J. (1956-1959): *Inventarios Reales. Bienes muebles que pertenecieron a Felipe II*. Madrid: R.A.H.

Santa Cruz, A. de (1505-1567): *Crónica del Emperador Carlos compuesta por Alonso de Santa Cruz y publicada por acuerdo de la Real Academia de la Historia por los Excmos. Sres. D. Ricardo Beltrán y Rózpide y D. Antonio Blázquez y Delgado-Aguilera; con un prólogo del Excmo. Sr. D. Francisco de Laiglesia y Auser*, Madrid: Imprenta del Patronato de Huérfanos de Intendencia e Intervención Militares, 1920-25, p. 345.

Simón Díaz, J. (ed. lit.) (1982): *Relaciones breves de actos públicos celebrados en Madrid de 1541 a 1650*. Madrid: Instituto de Estudios Madrileños.

Varenne, F.P. de la (1698): *Le Vrai Cuisinier Français. Le Maitre d'Hotel et le Grand Ecuyer-Tranchant*. Bruselas: George de Backer.

Yelgo de Bázquez, M. (1614): «Cap. XXI. De las obligaciones del repostero de la ropa blanca». En: *Estilo de servir a príncipes, con exemplos morales para fervir a Dios*. Madrid: Cofme Delgado, pp.160-162.

Zoete, S. de (2015): «Geen tafel zonder linnen» y «Een Witte maaltijd». En: Pijzel-Dommise, J. (ed.) (2015): *Nederland dineert. Vier eeuwen tafelcultuur*. Zwolle / La Haya: Waanders-Gemeente Museum del Haag, pp. 42-47.