

7 El banquete

7.1 Introducción

En *Bodas de Caná* [fig. 1], de Veronese, casi se hace difícil reconocer a Jesús y a María en el centro de la escena, entre docenas de figuras representadas en las formas más diversas, dentro de un majestuoso espacio monumental. Los sirvientes ya han ejecutado la orden de llenar las tinajas con el agua transformada en vino, como se aprecia en primer plano a la derecha, donde el criado de amarillo está vertiendo vino tinto en una jarra. Justo detrás, muy elegante y con actitud ceremonial, el maestra sala mira la copa casi con incredulidad, no sabemos si porque ya ha probado su delicioso contenido o porque se ha dado cuenta del milagro. Se trata de una copa de cristal con vástago de los llamados de balaustre (porque recuerda las columnillas arquitectónicas), de las cuales han llegado bastantes ejemplos realizados en los talleres de Murano a mediados del siglo XVI. La atención con la que Veronese describió este vaso no es sorprendente. De hecho, los pintores venecianos tenían mucho trato con los maestros vidrieros de Murano, que a menudo eran, a su vez, pintores. Baste como ejemplo un dibujo de Vittore Carpaccio, en los Uffizi [fig. 86], que representa la estructura de una copa acanalada similar a una que se conserva en el Rijksmuseum de Ámsterdam. En realidad, todos los detalles de la escena imaginada por Veronese manifiestan su voluntad de representar con fidelidad lo que se veía en la vida real, obviamente en los niveles más altos. El pintor parece querer ocultar entre mil elementos el mensaje portador de interpretación, que se desarrolla en la parte central de la imagen. Comienza con los dos perros colocados casi en el borde del lienzo, pasa a los músicos, se detiene en la expresión icónica de Jesús, para culminar en la escena sobre su cabeza, donde una macheta de trinchar está a punto de cortar carne en un plato. La referencia anunciadora del futuro sacrificio de *Cristo/Agnus Dei* es clara y, de esta manera, se invitaba a los monjes a comprender el vínculo entre el milagro juvenil y el destino de muerte y resurrección que esperaba a Cristo.



FIGURA 86. Vittore Carpaccio, *Boceto de taza*, s. XVI, pluma y tinta sobre papel, 235x416 mm (hoja completa), Galleria degli Uffizi, Florencia (comparada con las copas de *Bodas de Caná* de 1562-63 y 1571)

Refiere el profesor Dal Pozzolo, que

es interesante señalar que uno de los testigos más antiguos de este lienzo, Carlo Ridolfi, en *Le maraviglie dell'arte*, de 1648, dedicó numerosas páginas al banquete y a la capacidad excepcional de Veronese para ilustrar perfectamente su desarrollo, estructura y funcionamiento, así como los diferentes platos: «La mesa, que se dobla en ambos extremos, está cubierta por manteles de plata y oro, y dividida por manjares, pastizzi, frutas y cualquier capricho que puedas desear [...]. Detrás de la mesa aparece un gran balcón donde bullen los trinchantes que sirven los platos; y por las escaleras laterales otros se los llevan de vuelta a los comensales» (p. 300). Unos años más tarde, Marco Boschini, en *La carta del navegar pittoresco*, de 1660, pasó de la descripción visual a la metáfora literaria, afirmando que Veronese ofreció aquí no solo la sustancia de la pintura, el «pan» y el «vino», sino también el dulce, lo superfluo, que supera la necesidad de la sustancia misma (p. 181).¹⁵⁴

En el gran lienzo, los novios aparecen en primer plano a la izquierda: el esposo recibe una copa con el agua recién convertida en vino, mientras que la esposa nos mira enigmáticamente. Alrededor hay cierta agitación y el hombre de su izquierda le susurra algo al oído, señalando donde está Jesús. Pero, al mismo tiempo, el pintor no deja de reflejar variados comportamientos sociales: obsérvese a la mujer que usa un mondadientes o al hombre que sostiene un tenedor perpendicularmente [fig. 10].

¹⁵⁴ Dal Pozzolo, *En la mesa con Jesús en la Venecia del cinquecento: de la descripción al símbolo y viceversa*, 2019.

Sobre la mesa, cubierta con un mantel blanco, se reconocen docenas de platos diferentes, especialmente con dulces y frutas: por un lado, es una señal de que se ha llegado al final del banquete, pero, por otro, constituyen una referencia al hecho de que la ayuda divina puede venir incluso cuando no se la espera. Es, como decíamos al interpretar el cuadro, el clásico *dulcis in fundo*.

Si nos fijamos en los detalles del conjunto, no podemos pasar por alto que este suntuoso banquete se desarrolla en un edificio digno de los que construyeron en aquel momento dos amigos y colaboradores de Veronese, Andrea Palladio y Jacopo Sansovino. Se ha aventurado cierta participación de ambos en la creación del diseño arquitectónico. De hecho, existe cierta analogía entre la estructura del edificio imaginario de Veronese y la de la *Loggetta* del campanario de San Marco [fig. 50] de Jacopo Sansovino, más cercana a la arquitectura representada en *Cena en casa de Leví* [fig. 45], que no escapa que hay al menos un homenaje al colega arquitecto.

7.2 Tratados sobre banquetes y culinarios

Y a este respecto, hay que destacar que, en lo que tal vez sea el primer tratado moderno sobre la organización y preparación de banquetes, *Opera dell'arte del cucinare* [figs. 87 y 88] de Bartolomeo Scappi (1500-1577), cocinero del papa Pío V, impreso por primera vez en Venecia en 1570, el autor propone una comparación específica entre la figura del cocinero y la del arquitecto. Preparar un banquete para el papa o para los cardenales reunidos en cónclave significaba organizar un conjunto de procedimientos que iban desde las cocinas hasta los dormitorios, previendo incluso comidas campestres: todo ello respetando siempre las reglas de un sistema necesariamente atento a todas las exigencias prácticas y simbólicas, en las que nada se puede dejar al azar.

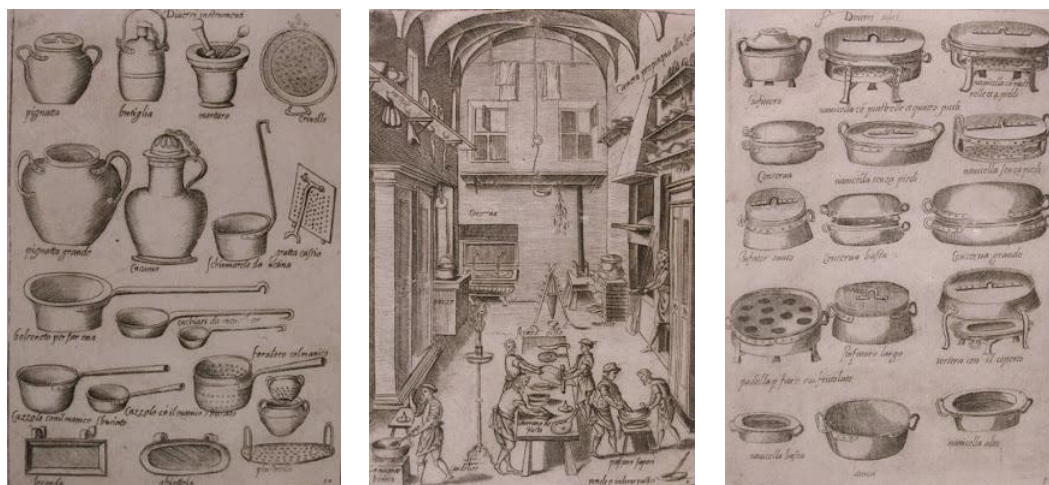


Figura 87. Bartolomeo Scappi, *Opera dell'arte del cucinare*, Alessandro d'Vecchi, Venecia, 1570 (grabados)

En esencia, los utensilios adoptados por Scappi [fig. 87] se convirtieron en los habituales de la cocina tradicional de Occidente y que todavía se utilizan. Esto significa que fue en este periodo cuando se definió el arte culinario moderno, como lo confirman otros dos hechos. El primero es que el tratado de Scappi no fue el único sobre el tema, sino que se publicaron otros, tanto antes como después: como *La singolare dottrina dell'ufficio dello scalco* [fig. 89] de Domenico Romoli, conocido como *Panunto*, en 1560, donde se daban indicaciones precisas sobre «la condimentación de cada alimento, la temporada de cada animal, ave y pescado, los banquetes en cualquier época [...] para príncipes»; o en *Il convito, ovvero discorsi di quelle materie che al convito s'appartengono* [fig. 90] de Ottaviano Rabasco, publicado en 1615, donde se proponen los diferentes platos teniendo en cuenta incluso las combinaciones zodiacales; o en *Il trinciante* [fig. 91] de Vincenzo Cervio, publicado en Venecia en 1581 y dedicado a la figura del trinchante, que cortaba las raciones y se las servía a los comensales haciendo acrobacias.

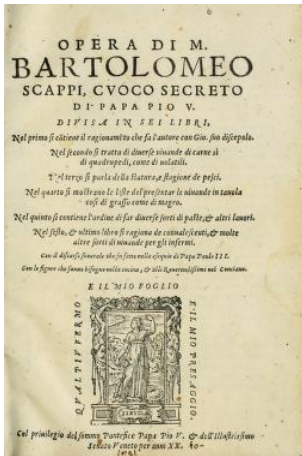


FIGURA 88. Bartolomeo Scappi, *Opera dell'arte del cucinare*, Alessandro d'Vecchi, Venecia, 1570

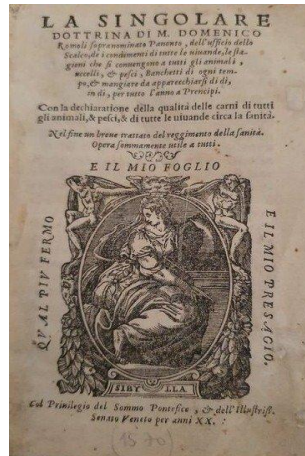


FIGURA 89. Domenico Romoli, *La singolare dottrina dell'ufficio dello scalco*, Michele Tramezino, Venecia, 1560

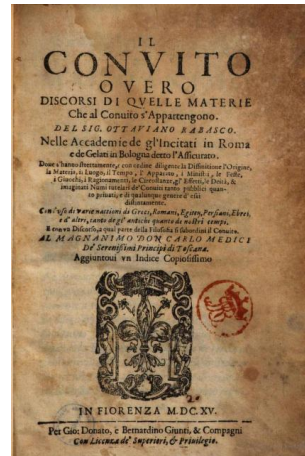


FIGURA 90. Ottaviano Rabasco, *Il convito, ovvero discorsi di quelle materie che al convito s'appartengono*, Gio. Donato y Bernardino Giunti, Florencia, 1615

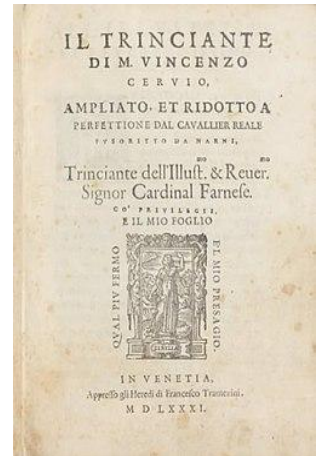


FIGURA 91. Vincenzo Cervio, *Il trinciante*, Herederi di Francesco Tramezzino, Venecia, 1581

El segundo hecho destacable lo constituye el innegable entrelazamiento de la dimensión más propiamente técnica del banquete y la parte artística. Se sabe, por ejemplo, que en la Venecia del siglo XVI trabajaban maestros pasteleros que elaboraban dulces como esculturas, y que a veces estos pasteles los realizaban algunos maestros vidrieros de Murano: no se han conservado porque obviamente se los comieron pero, al menos, podemos imaginarlos como sorprendentes figuritas de cristal de esa época que han llegado hasta nosotros. Lo cierto es que poco después, en Roma, Gian Lorenzo Bernini¹⁵⁵, entre las muchas funciones que desempeñó en la corte papal, no escapó de tales tareas, y se conservan algunos dibujos de su colaborador Johann Paul Schor (1615-1674) que esbozan algunos platos de viandas ornamentales. Pero del plato se pasaba a la sala entera y a la ceremonia en su conjunto, ya que cada momento específico estaba regulado por normas rigurosas y rituales donde todo adquiriría simbolismo. Puede verse, por ejemplo, en un dibujo del ilustrador francés Pierre Paul Sevin (1646-1710), en el que se representa el banquete que el papa Clemente IX organizó en Roma para la reina Cristina de Suecia [fig. 92] –quien había renunciado al trono en 1654 para convertirse al catolicismo–, donde la reina se encuentra en un nivel más bajo y con menos platos que el pontífice.



FIGURA 92. Pierre Paul Sevin, *Banquete de Clemente IX a Cristina de Suecia*, 1668, grabado, 43,8x28,7cm, Kungliga biblioteket, Estocolmo

¹⁵⁵ Gian Lorenzo Bernini (Nápoles, 1598-Roma, 1680), escultor, arquitecto y pintor italiano.

Asimismo en el dibujo del mismo autor en el que describe la sala de banquetes del Palazzo Ducale de Venecia [fig. 93], en un ambiente especialmente preparado para tales acontecimientos. Los nobles, por supuesto, no querían parecer menos y, en ocasiones, exageraban, como los detalla un grabado de *L'orologio del piacere ...* [fig. 94] del libretista italiano de finales del siglo XVII Francesco Maria Piccioli, de 1685, en el que se ilustra un banquete en Villa Contarini en Piazzola sul Brenta, donde, sobre las cabezas de los invitados, colgaban del techo imaginativos y efímeros artilugios.



FIGURA 93. Pierre Paul Sevin, *Banquete veneciano*, 1667, grabado, Nationalmuseum, Estocolmo



FIGURA 94. Francesco Maria Piccioli, *L'orologio del piacere ...*, Nel Luoco delle Vergini, Piazzola, 1685

Por tanto, lejos queda lo descrito por Eneas Silvio Piccolomini, futuro papa Pío II, en su *De curialium miseris* ("Tratado de la miseria de los cortesanos"), publicado en 1444, que en su capítulo "De los sentidos del gustar y oler", muestra el profundo cambio en las costumbres con relación a las cortes de su tiempo:

"Síguense los otros dos sentidos del gustar y oler, los cuales en parte son juntos y en parte divisos, que cuando comemos los manjares sabrosos y olorosos entramos sentidos se alegran, mas si alguno oliesse flores o ungüentos preciosos no se deleitaría el gusto, sino el oler solamente. E también el oler pierde su oficio cuando el manjar es ya masticado en el paladar, de donde viene que, aquellos que en solo el paladar tienen la causa de su vida, son locos y siguen más vida de bestias que de hombres. A los cuales el apóstol sant Pablo reprehende diziendo que el vientre es dios de aquellos tales, porque siguen cosa dañada y reprovada.

Comoquier que muchos siguen a los reyes porque puedan muy bien comer y beber, e porque siempre los reyes usan de muy buenos manjares y finos vinos, esperan comer y beber de aquellos. Y assí como las moscas siguen las mesas hartas, assí estos tales siguen las cozinhas gruesas de los grandes señores, aunque más gozan las moscas destos manjares reales que no ellos.

Pues veamos agora cerca los estados reales y cortes, qué tan grande es el plazer y deleite que los cortesanos toman en el comer y beber. Porque cuando el hombre ha gana de comer o beber, entonce es plazer tomarlo sin dilatar lo uno y lo otro. Mas en la corte muy pocas vezes dan de comer ante de mediodía, en el qual tiempo, no solamente los hombres están hambrientos, mas ravisos, y aun a muchos la luenga tardança de comer les enflaquesce tanto que quita la gana y apetito. Otros, con un poco de pan y queso que comieron, se les cerró la boca del estómago, que ya no tienen apetito. De donde viene que unos tragarán lo que les pusieren delante hasta reventar, y otros que no podrán comer un bocado.

Algunas vezes en amaneciendo, y ante que salga el sol, mandan comer, y si entonce no comes, ayunarás hasta la noche, porque a tal hora ni el estómago ha digestido, ni el apetito está para poder comer. Pues si te dan el comer después de mediodía, dende a una hora te pornán la cena delante, que nunca te darán la comida en su tiempo. De aquí se siguen enfermedades, muertes subitañas y vegez sin testamento, apetito ravisoso, vómitos, dolor de ijada, piedra y todos los otros géneros de enfermedades, pues que tal es la comida cual dize Juvenal. Donde el vino es tal que lana suzia no lo sufrirá, el qual si beves, te tornará loco porque es avinagrado, aguado, corrompido, desvanecido, azedo o frío, o muy caliente, de mal color y peor sabor.

Callo de aquellos príncipes que solamente dan cervisa a beber a los suyos, que como ella en toda parte sea amarga, en palacio es amarguísima. Y no pienses que te darán a beber en taça de plata ni de vidro, porque en la plata ay peligro que no la hurten, y en el vidro, que no se quiebre. Assí que beberás en vaso de palo o de corcho, negro,

viejo y hediondo, que tiene en el suelo un dedo de hezes y suciedad apegada, en el cual algunas veces el señor acostumbró a mear. Y no pienses que a ti solo han de dar taça en que bevas para que puedas a tu plazer aguar el vino o beberlo puro, mas beberás en común y compañía de todos y pornás tu boca donde poco ante bebió y la puso otro con la barba piojosa y la boca llena de bavas o los dientes podridos y suzios.

Y porque más pena recibas, en tu presencia escanciarán vino al rey, tan fi no y anejo que toda la sala se hinche de su olor, assí como vino moscatel, malvasía, traído de Francia o de Madrigal, o de la ribera de Génova, o de Ungría, y aun de Grecia lo mandará traer. De lo cual nunca te dará un pequeño trago aunque te mueras de mal de corazón o del estómago. Por lo cual, aunque te den a beber vino razonable, no te sabrá bien, teniendo las narizes llenas del olor del otro.

Algunas veces querrás beber y no osarás hasta que comiencen los principales, y aun también los servidores nunca ponen vino en la mesa hasta medio comer. Y si antes lo pidieres, luego serás tenido por importuno, pedigüeno y embriago y, al cabo, no alcançarás lo que pides sin injuria tuya, porque no beberás a tu apetito, mas a la sed de los mayores.

El vino, después que viniere a la mesa, passará por muchas manos antes que a ti llegue, y no esperes que enxaguará el vaso el despensero, aunque el suelo esté lleno de hezes o aya alguno regoldrado dentro. Porque assí como en las iglesias, cuando se echa el agua bendicha en las pilas, assí en palacio los vasos donde está el vino que la familia beve nunca se lavan más de una vez al año, cuando se vazían.

Y no solamente en el vino, mas aun en el agua ay tormento. Porque si en el estómago del señor arde la comida, pide agua fría con yelo de Getulia, y por esto muchos ay que hazen guardar nieve para el verano, y cuando haze mayor calor enfrían el vino con ella. Mas de todo esto no te darán un tantico, por lo cual serás atormentado de mayor sed, que viendo esto no gustarás nada dello.

Pues, ¿qué te diré de los manteles negros, rotos, grassientos, que no solamente te moverán a fastidio y asco, mas se te apegarán a las manos y se irán tras de ti cuando te quisieres limpiar a ellos? Y muchos, temiendo esto, se limpian al sayo las manos llenas de pringue y cozina. De aquí viene aquella grassa que vees en los pechos y ropas de los cortesanos, que cierto mejor sería comer en çahurdas de puercos, que no en palacio de grandes señores. Porque aquellos manteles limpios y aquellos pañezuelos de seda doblados, a los príncipes solamente sirven, y cada día gelos mudan, pero los tuyos, clavados en la mesa, que jamás se pueden quitar de allí.”¹⁵⁶

Aunque en el *quattrocento* Piccolomini describiera tal estado de cosas, ya se estaba trabajando en remediarlas. Ejemplo de ello fue Martino de Rossi, conocido como Maestro Martino da Como. Nacido en el cantón suizo del Tesino (c. 1430), trabajó en diversos estados italianos. Entre 1456 y 1465 fue cocinero en el palacio romano del camarlengo papal, trabajando también en Milán. Además de cocinar, redactó el tratado *De arte coquinaria*, como obra de transición de la cocina medieval a la renacentista.

Otro ejemplo es Bartolomeo Sacchi, *il Platina* (1421-1481), que fue humanista, escritor y gastrónomo, así como preceptor de notables, prestando posteriormente sus servicios a los papas Pío II, Paulo II y Sixto IV, aunque la obra que le hizo famoso fue *De honesta voluptate et valetudine*, un breve tratado de cocina que vio la luz en forma manuscrita en el año 1470, imprimiéndose en Roma y, poco después, en 1475, en Venecia. En este libro, no solo traduce al latín las recetas del Maestro Martino, sino que incluye comentarios sobre gastronomía, regímenes alimentarios y el valor de los alimentos. Además, se ocupa del ritual de la mesa, del servicio y del ambiente que debe rodear el acto de la alimentación.¹⁵⁷

Posteriormente, se conocen, entre otros, el *Llibre del Coch* (Libro de guisados) de Ruperto de Nola, escrito en 1477 y publicado en 1520 en Barcelona como *Llibre de doctrina per a ben servir, de tallar y del art de coch (ço es) de qualsevol manera, potatges y salses compost per lo diligent mestre Robert coch del Serenissimo senyor Don Ferrando Rey de Napols*, o las *Notas de cocina* escritas, entre 1481 y 1500, por Leonardo da Vinci, durante la época que ejerció como maestro de banquetes de Ludovico en Moro en Milán, con una visión muy similar a la descrita por Piccolomini.

Pero volvamos a los banquetes de Jesús descritos por los pintores venecianos del siglo XVI, pasando de Veronese a otros colegas suyos que nos introducen en entornos un poco menos solemnes.

¹⁵⁶ Piccolomini, 2018, pp. 138-142.

¹⁵⁷ Pérez Samper, 2022, pp. 416-417.

Jacopo Tintoretto, en el lienzo de la sacristía de la basílica de Santa Maria della Salute en Venecia, representó las *Bodas de Caná* [fig. 18] en el interior de un *portego*, es decir, en la sala central de un palacio de la aristocracia o de la alta burguesía veneciana, según hemos descrito anteriormente. Bajo un techo de casetones con candelabros y decoración festiva, Jesús se sitúa en la cabecera, al fondo de la mesa, con los hombres a su derecha y las mujeres a su izquierda, rodeados de los criados y el catador del vino.

Si con Veronese nos encontramos dentro de un palacio digno de un soberano y con Tintoretto en uno propio de un noble de tipo medio, con Leandro Bassano bajamos un nivel y el milagro de Caná se produce en el exterior de una casa de campo. El hijo de Jacopo Bassano estaba orgulloso de esta composición que repitió varias veces, ya que nos han llegado cinco ejemplares, incluido uno en el Museo Nacional del Prado [fig. 95], que describe el profesor Dal Pozzolo:

Al igual que sus dos colegas, Leandro llena la composición de elementos, pero el espectador tiene la sensación de estar ante una especie de ensayo general del milagro. Jesús se encuentra en el centro y mira los tres cántaros colocados en el suelo moviendo sus manos como si fuera un prestidigitador. María lo observa acercándose a él sobre la mesa; junto a ellos, los cónyuges parecen vacilantes, como los pocos invitados y asistentes. En la mesa principal reconocemos, de izquierda a derecha, pan ácimo, pan con levadura, un plato con cangrejos, una copa y una jarra llenas de vino blanco, una bandeja con carne y dos platos con restos de comida. Al fondo, una mujer sube una escalera llevando leña a un edificio, mientras que a la izquierda, sobre las cabezas de los invitados, cuelga una pieza de caza, exactamente como se ve en la «cocina principal» que se incluye en el aparato de ilustraciones del volumen de Scappi. Nos encontramos, por lo tanto, en un contexto poco refinado. Una criada se asoma a una ventana donde está colocada una alfombra oriental y, en primer plano, aparecen un paje con una canasta llena de rosquillas (las que llaman *bussolai*) y un joven con un laúd que, más que tocarlo, parece afinarlo. Pero también atrae la atención del observador lo que se ve sobre la mesa con el mantel verde y a su alrededor: una cesta de *cannoli*, una tarta realizada en círculos concéntricos con velas, unos dulces en otro plato; más abajo aparecen cestas rebosantes de fruta (cidras, albaricoques, limones, melón) y verduras (lechuga, una calabaza, dos alcachofas). Y, junto a los instrumentos musicales que esperan a los músicos, encontramos un gato, un perro, un aguamanil con una jofaina, una canasta con pescado y dos sirvientes.



FIGURA 95. Leandro Bassano, *Las bodas de Caná*, s. XVI, óleo sobre lienzo, 127x203 cm, Museo Nacional del Prado, Madrid

Es evidente que con esta composición Leandro Bassano intentó complacer el gusto del observador insertando en la descripción del episodio evangélico elementos que recuerdan a la llamada pintura de género, que, introducida en Italia por comerciantes y pintores nórdicos activos en la península, se extendió hacia finales de siglo como una tipología autónoma: baste citar las escenas de cocina de Vincenzo Campi en Cremona o las obras de pintores flamencos que trabajaban en el Véneto como Paolo Fiammingo o Dirk de Vries Lam, que en muchas ocasiones representaron con exactitud interiores de cocinas o episodios de banquetes laicos. En este caso, por tanto,

estamos ante lo que se subrayaba al principio, esto es, la combinación de la necesidad de describir el episodio sagrado y el deseo de actualizarlo siguiendo la moda del momento.¹⁵⁸

7.3 La coralidad del banquete

El banquete es el lugar ideal para hacer florecer el arte culinario en la Italia del siglo XVI. En todo el territorio de la Península, de hecho, durante el siglo, se organizan almuerzos y cenas para diversos tipos de eventos, también y sobre todo en honor a huéspedes especiales. Esto lleva, por lo tanto, a la creación de tipos de montajes cada vez más complejos inspirados en el teatro, pero también en las arquitecturas efímeras monumentales, casi queriendo, precisamente, caracterizar el lugar de la mesa a través de un marco capaz de realzarlo. En Venecia, la situación era aún más peculiar, dada la rica afluencia de bienes de todo tipo, ya fueran telas, alimentos, especias, materiales o piedras preciosas que favorece el proceso de ritualización dentro del momento del banquete.

En aquella época era el mismo Dux quien ofrecía banquetes a los titulares de los órganos del Estado, visitantes extranjeros, representantes de las cofradías, así como a las organizaciones profesionales más importantes. Por lo tanto, es la República misma la que los instrumentaliza con el fin de exhibir su propia significación política y económica. Especial importancia en la organización de los mismos tuvo la *Compagnia della Calza*¹⁵⁹.

En la Sala del Maggior Consiglio en el Palazzo Ducale, donde se organizaban los almuerzos y cenas oficiales más importantes de la ciudad de Venecia, ante nuncios apostólicos y embajadores de las grandes potencias europeas, el espectáculo daba comienzo con la preparación de la mesa: se sucedían los encajes venecianos, vidrios de Murano o platerías cinceladas. La *Compagnia della Calza* se ocupaba precisamente de este montaje en el contexto específico de bailes o fiestas de máscaras.

Cuando en 1574 Enrique III de Francia pasó una semana en Venecia [hecho al que hemos aludido en la página 55] la República demostró ser capaz de honrarlo organizando una magnífica acogida descrita como “la mayor comilona del siglo”. En el Palazzo Ducale, el suelo fue completamente cubierto de oro, y en el lado en el que se encontraba el trono del Dogo, se ensambló un aparador en forma de pirámide de una altura que casi alcanzaba el techo, que luego fue llenado de utensilios que alcanzaban el valor de hasta 200.000 escudos.

En el momento del almuerzo, para recibir y asombrar al rey, también había platos, cubiertos, vasos, pan y manteles completamente realizados con azúcar. Se diseñaron con esta materia prima esculturas de leones, una reina a caballo entre dos tigres, David y San Marco rodeados de reyes, papas, animales, plantas y frutas. Todo esto, por supuesto, para expresar el dominio del mercado de estos bienes que Venecia ejercía sobre toda la Europa cristiana en aquella época.¹⁶⁰

Aunque fuera de Venecia, un banquete muy documentado de la época se refiere al celebrado en 1600, por la boda, por poderes, de María de Médici con Enrique IV de Francia, en la que

el palacio real del banquete fue confiado a Bernardo Buontalenti [arquitecto, escultor y pintor toscano (1531-1608)], quien ideó una serie de ingenios teatrales para despertar estupor y maravilla entre los invitados. Un invento fantástico fue el de cubrir las mesas con espejos y hacerlas giratorias: en el momento justo los espejos pudieron reflejar las imágenes de las damas sentadas a la mesa, permitiéndoles admirarse y retocarse el peinado. Los mecanismos teatrales, en los que Buonatalenti era experto, fueron luego colocados en la parte final de la fiesta, en que aparecieron, de improviso dos carros triunfales, unidos por un arco iris, llevando músicos con vestidos mitológicos, los cuales ejecutaron las canciones encomiásticas en relación con la reina.

[...] no se debe omitir el análisis de los manjares servidos durante las comidas, también ellos tocados de cultura manierista, llena de inspiración y de fantasía. El gusto particular de aquella época que gustaba frecuentemente de

¹⁵⁸ Dal Pozzolo, En la mesa con Jesús en la Venecia del cinquecento: de la descripción al símbolo y viceversa, 2019.

¹⁵⁹ La *Compagnia della Calza* fue una asociación teatral en Venecia en los siglos XV y XVI. Sus miembros vestían medias distintivas que les dieron su nombre (calza significa calcetín en italiano) y se reunían para organizar entretenimientos como fiestas y juegos. Fueron fundados a mediados del siglo XV, donde organizaron los *spettacoli cittadini* (espectáculos de los ciudadanos).

¹⁶⁰ Moriani, Gianni, *Le fastose cene di Paolo Veronese nella Venezia del cinquecento*, Terra Ferma, Treviso 2014, p. 19, citado por Bacchim, 2020, p. 10.

mostrar las cosas con una imagen distinta a la realidad, se manifestaba, por ejemplo, en aquellos “que parecían animales diferentes a los que eran en realidad”, o en los “pasteles” que contenían animales vivos.¹⁶¹

A modo de ejemplo de banquete profano vamos a utilizar producto local, el cuadro de Alonso Sánchez Coello, *El rey Felipe II de España festejando con su familia y cortesanos* [fig. 96], de 1579, conocido como *El banquete de los monarcas*, en el que aparecen representados, de izquierda a derecha, Isabel Clara Eugenia de España, Alberto VII archiduque de Austria, la reina Ana de Austria, el rey Felipe II, la emperatriz Isabel de Portugal, el emperador Carlos V y la reina Isabel de Valois.



FIGURA 96. Alonso Sánchez Coello, *El rey Felipe II de España festejando con su familia y cortesanos*, 1579, óleo sobre lienzo, 110x202 cm, Muzeum Narodowe w Warszawie, Varsovia

7.4 Las figuras profesionales

Como hemos apuntado al hablar sobre la literatura relacionada, la complejidad de los procesos dio lugar a cierta especialización profesional.

Entre las figuras que se afirman durante el siglo XVI en el ambiente convival, y que son útiles para la organización y gestión de los banquetes, encontramos la del Mayordomo, que aparte de ser el principal responsable de la organización y supervisión del evento, su tarea era supervisar y ordenar al Scalco (derivación del Senescal medieval), que tenía un papel particularmente relevante, ya que supervisaba en primera persona las cocinas, dando órdenes al personal de servicio y organizando el equipo culinario. Además de esto, debía también preparar la lista de los alimentos y elegir los utensilios de la mesa y de los aparadores, atendiendo a los gustos de los comensales. De esto resulta que la figura del Scalco más que un sirviente cualquiera, se asemejara a un verdadero cortesano.

Justo después encontramos la figura del Trinchante, a quien Vincenzo Cervio dedicó la obra del mismo nombre antes aludida, cuya tarea era exclusivamente la de cortar la carne en la mesa del señor, en particular la de las aves. Para llevar a cabo esta actividad, el Trinchante debía seguir un ritual preciso, que debía llevarse a cabo de manera casi teatral y según reglas muy específicas. El tratado de Cervio es una prueba adicional de la importancia de la ritualidad en los banquetes.

Había dos tipos de Trinchantes, el de rango superior y el trinchante "de tinello", que se encargaba de cortar la carne antes de que fuera cocinada. Este último es visible, en particular, en las *Bodas de Caná* [fig. 8], concentrado en realizar su tarea sobre la figura de Jesús.

El Copero tenía la misma importancia, pues se encargaba de la disposición de copas, cálices, tazas y jarras en la mesa. Además, era también un excelente conocedor de vinos, similar al actual sumiller, de entre los cuales elegía aquellos destinados al banquete según los gustos del anfitrión y de los comensales, maridándolos con los platos.

¹⁶¹ Marchi, 1977, p. 229.

El maestro Credenciador se encargaba de dar confianza a los comensales sobre el hecho de que los alimentos ofrecidos no estuvieran envenenados, dándoles precisamente *credenza*, es decir, los persuadía de la bondad y pureza de los manjares. Luego, en ocasiones de almuerzos o cenas en las que participaban huéspedes ilustres, la noble familia anfitriona hacía disponer en el aparador *credenza* los platos sobre los que luego se ofrecerían las viandas.

Venecia se caracterizó en el siglo XVI como una ciudad musical, de hecho, era una costumbre arraigada en la ciudad tocar durante los eventos de las instituciones laicas y eclesiásticas del Estado, pero también en los ambientes domésticos nobiliarios, burgueses y populares. Así, surge precisamente en esta época la figura del músico profesional, además de la actividad comercial de la fabricación de instrumentos musicales y del sector editorial. Sin embargo, después de la mitad del siglo XVI, fue una vez más la *Compagnia della Calza* la que tomó en sus manos la gestión de este tipo de entretenimiento en los momentos celebrativos.

7.5 Los tejidos

Otro aspecto importante en la organización del banquete, es el relacionado con los tejidos. Las mesas utilizadas para los banquetes, de hecho, casi siempre estaban adornadas con terciopelos y alfombras diseñadas especialmente para este tipo de superficies sobre las cuales se extendían manteles de tela bordados con encajes. De hecho, son estos últimos los que nacen en Venecia precisamente en esta época. El encaje era una verdadera obra de arte textil que requería una técnica de realización precisa, donde un hilo de algodón o seda era hecho casi danzar en el aire por las hábiles manos de la encajera, para luego entrelazarse de manera que formara dibujos de plantas, animales o elaboradas geometrías. Este arte adquirió tanta fama en poco tiempo, que fue codificado en obras literarias específicas, y sometido a protección legal por parte de la República de forma similar a las del cristal de Murano.

La industria del encaje, en principio importada de Bizancio, se había consolidado en la Serenísima en tal medida, que en un momento dado, la esposa del dux Pasquale Malpiero¹⁶², la doganesa Giovanna Dandolo promovió la promulgación, en 1457, de una ley específica para la protección de este arte. Así, los encajes fueron aplicados a los ornamentos sagrados, en los muebles del altar, en las mantas y en cualquier tipo de tela doméstica. Luego, también llegaron a adornar prendas de vestir.

Fue en el uso relacionado con los manteles, sin embargo, que el encaje comenzó a expresar su importancia como expresión del estatus social del propietario de la casa, adquiriendo también el papel de hecho cultural. Un ejemplo son los manteles que adornan la *Cena en casa de Leví* [fig. 45], en la se puede notar también la alfombra de mesa.

Otro aspecto relacionado con el tejido, es la importancia del traje en las obras de Veronese. Elementos destacados en sus *Cenas* [figs. 10, 11, 12 y 48] son una autoglorificación de la aristocracia veneciana, donde los trajes de muchos asistentes, en su modernidad, teatralidad y solemnidad de la disposición en la mesa subrayan el protocolo del banquete.

El vestuario es un elemento importante en el arte de Veronese, ya que “se trata de uno de sus medios principales para establecer los parámetros de referencia histórica, las vestimentas se utilizan para crear, dependiendo de la época a la que pertenecen, una serie de alusiones temporales que tienen diferentes referencias tanto geográficas como cronológicas”¹⁶³, como subraya David Rosand. Considerando, por ejemplo, *Bodas de Caná*, tenemos una variedad espléndida desde este punto de vista, comenzando con la simplicidad de las vestiduras de Jesús, de María y de los discípulos [fig. 9], pasando a los suntuosos trajes de la Venecia del siglo XVI o los extravagantes a la turca [figs. 10 y 11].

¹⁶² Pasquale Malipiero (Venecia, 1392-1462), 66º dux de Venecia desde octubre de 1457 hasta su muerte.

¹⁶³ Rosand, 1973, p. 233.

Los trajes, de hecho, tienen la tarea especial de subrayar la pureza de la gloria celestial en comparación con la opulencia material de la riqueza terrenal, llevando el momento pasado en el cual Jesús estaba presente en la Tierra a la contemporaneidad, fortaleciendo al mismo tiempo la acción dramática.

Es importante subrayar esta intención, ya que el uso de este elemento dentro del arte del Veronese ha sido en el pasado motivo de discusión: como sabemos, parte de la crítica lo ha considerado un puro pintor decorativo, reprendiéndolo severamente por lo que parecía ser una escasa precisión histórica en el cuidado de este tipo de detalles.

Paolo Veronese fue creador de una nueva manera; que pronto tuvo en sí la mirada de todos. Incorrecto en el dibujo, y más aún en el vestuario, mostró en sus obras una facilidad de pintar que no se puede describir, y un toque que enamora. Lo que de vago había alguna vez visto, lo que de extraño sabía concebir en la fantasía, todo debía entrar para adornar sus composiciones: y no dejó nada de lado que pudiera hacerlas extraordinarias, magníficas, nobles, ricas, dignas de los más grandes señores y de los príncipes, para quienes singularmente parecía que manejaba el pincel. Esos cuadros siempre adornados con bellas y suntuosas fábricas no son solamente agradables a la vista; uno desearía, por así decirlo, estar dentro, caminar a su antojo, buscar cada rincón más escondido.¹⁶⁴

Justamente los trajes con los que Veronese reviste a sus figuras, en cambio, dan importantes informaciones en cuanto a la cronología de su obra. Es conocido que el pintor también hacía uso en sus mismos lienzos de trajes antiguos romanos, vestidos modernos europeos, armaduras y trajes exóticos.

Considerada la enorme diferencia entre el lujo con el que estaban revestidos sus personajes y la vida monástica que llevaban la mayoría de sus comitentes, la opción más plausible para justificar la estética que subyace a esta variedad radica en la muy probable referencia al teatro. Los tratados que se ocupaban de este ámbito en la contemporaneidad requerían esplendor, riqueza y diversidad en el vestuario: El actor debía estar vestido de la manera más rica posible, variando en la inspiración a partir del arte antiguo y del cercano oriente.

Como prueba de la relación entre Veronese y el teatro, especialmente en el uso de los disfraces, se conserva una hoja con bocetos en el École nationale supérieure des beaux-arts de París que contiene precisamente estudios de vestuario para un elenco de los personajes de la tragedia *Aedipo Rey* de Sofocles: una reina, un príncipe, un consejero, un sacerdote, ... [fig. 97]



Figura 97. Paolo Veronese, *Etude de costumes pour Oedipe Roi de Sophocle*, dibujos sobre papel, École nationale supérieure des beaux-arts, París

7.6 Los cubiertos, vajilla y cristalería

Un elemento muy importante en la mesa veronesiana es del cubierto, que al ser personalizado, se encuentra en contraposición con la mesa medieval colectiva. El tenedor ya se encontraba presente en la mesa veneciana pero, en cualquier caso, se utilizaba de manera discontinua. Esto subraya un valor importante, el de la

¹⁶⁴ Francesco Algarotti, *Saggio sopra la pittura* (1762), citado por Bacchim, 2020, p. 14.

individualidad, como aspecto central del periodo renacentista. Otro elemento importante, al que ya hemos hecho referencia, es el de la *credenza* como elemento de exhibición de los utensilios útiles al rito gastronómico. Bien visible en *Bodas de Caná* [fig. 7] como también en *Cena en casa de Leví* [fig. 45], hay un estante con un número de escalones superior a los usos de la época anterior. Durante todo el periodo medieval, de hecho, el número de escalones nunca fue superior a cinco, el máximo a subrayar el altísimo linaje del anfitrión y del huésped.

Era la industria situada en la isla de Murano la que se encargaba de la producción del cristal, que se empleaba en diversos tipos de objetos con decoraciones más elaboradas: copas, platos, cuencos, vasos o fuentes. Este tipo de arte, al igual que el de los encajes, fue rápidamente protegido por un estatuto que prohibía su exportación fuera de la ciudad de Venecia. Fueron particularmente los contactos comerciales con Oriente los que contribuyeron no solo a la fama que caracterizó este arte, sino también a desarrollar sus más diversas técnicas de trabajo.

A propósito del cristal, y de las copas en particular, a mediados del siglo XVI el tipo de copas utilizado durante los banquetes por los señores y los invitados descritos, particularmente, por Veronese documentan las expectativas inducidas por la forma en que eran manejados en público [fig. 98].

Ejemplo de este tipo de copas y vasos los tenemos en el denominado *Tesoro del Delfín*¹⁶⁵ [fig. 99], o, según los viejos inventarios, “Alhajas del Delfín”, que custodia el Museo Nacional del Prado, que vinieron a España como herencia del rey Felipe V de su padre Luis, gran delfín Francia. En la colección se encuentran piezas de la época que estamos tratando.

Otro ejemplo de este tipo de piezas es la conocida como *Saliera* [fig. 100] que Benvenuto Cellini modelara y fundiera entre 1539 y 1543 para el rey Francisco I de Francia, formado por las figuras de Neptuno que protege la sal y la Tierra, de la que se obtiene la pimienta.



FIGURA 98. Copa veneciana en vidrio con lacticino *a penne*, final del s. XVI-s. XVII



FIGURA 99. Annibale Fontana (diseño) y Taller de los Sarachi, *Copa de las Cuatro Estaciones*, 1570-1600, cristal de roca, cuarzo hialino, esmalte, oro, 25,2x19,2 cm, Museo Nacional del Prado, Madrid



FIGURA 100. Benvenuto Cellini, *Saliera*, 1543, oro, 26x33,5 cm, Kunsthistorisches Museum, Viena

De hecho, se reconoce la importancia de la figura del copero en *Bodas de Caná* [fig. 11], caracterizado por esa *sprezzatura* de la que habla Baldassarre Castiglione en *Il libro del cortegiano*, antes aludido, y por el conocimiento acerca del vino más adecuado para elegir para el señor a través de la lectura del vidrio.

La actitud que el anfitrión y los invitados debían mantener en la mesa está bien ilustrada en el *Il Galateo* del poeta, clérigo, diplomático e inquisidor Giovanni della Casa (1503-1556), publicado en 1558. El autocontrol que se esperaba de la nobleza en la mesa fue codificado por la etiqueta y el ceremonial de la corte, donde el ritual de acciones recurrentes moldeaba eventos solemnes a través de símbolos que conferían, precisamente, solemnidad al acto de comer y beber en compañía.

¹⁶⁵ <https://www.museodelprado.es/aprende/enciclopedia/voz/coleccion-del-tesoro-del-delfin/923a4d86-bd5f-47e9-a48f-3e94eb2b814c>

Como particularidad, por ejemplo, la ciudad de Venecia tenía la práctica de mantener los vasos y las jarras sobre la mesa durante la comida y dejarlos llenar por los sirvientes; en otros lugares, en cambio, se llevaban a la alacena para ser limpiados exclusivamente por quienes se ocupaban de ello.

El modelo de copa representado por Veronese, de balauste [fig. 86], fue creado por primera vez muy probablemente en Murano en los años 30 del siglo XVI, suponiendo un cambio no solo con respecto a los vasos medievales más simples, sino también a los lujosos del siglo XV en Venecia; las tazas nupciales esmaltadas aparecían en la ciudad como un elegante vaso elevado sobre un tallo.

Lo que distingue las copas de vino de Paolo es la forma de su tallo, una balaustrada invertida. Este diseño fue adoptado de inmediato por los plateros en la variante del tallo hueco, es decir, soplado, o lleno. Será precisamente este tipo de vaso el que se convertirá en el modelo para la élite renacentista.

Los largos parapetos que rodean las figuras presentes en los banquetes de Veronese indican el tipo predominante de columnas simples sin molduras complejas que usó Palladio en la década de los 60 del siglo XVI. En las copas de vino, la balaustrada puede compararse con estas, sin embargo, invertida, en lugar de caída. Es precisamente el vínculo visual entre la arquitectura contemporánea a él y el diseño del vidrio lo que subraya la modernidad de Veronese al representar sus suntuosos banquetes.

En cuanto a la postura del bebedor, el ancho del tallo de balaustre permite un mejor agarre en comparación con un tallo delgado. Al estar vacío, un tallo así aligera el peso del vaso y requiere una mano firme. El copero de *Bodas de Caná* [fig. 11] apoya su cáliz sobre el quinto dedo mientras que los otros dedos presionan la parte superior del pie, dejando florecer el tallo y el cuenco de la mano. Este tipo de postura más elegante era requerida para manejar las copas en forma de embudo, que de hecho, requerían un hábil equilibrio de la mano, además de un mayor autocontrol durante la ingesta de la bebida. Esto porque, según las convenciones de la época, era descortés mostrar el fondo del vaso para atrapar la última gota mientras se bebía. Una postura de este tipo podemos observar de parte de los alabarderos alemanes en *Cena en casa de Levi* [fig. 47].

Desde el siglo XV, los desarrollos técnicos de los maestros del cristal de Murano llevaron a una mayor calidad de transparencia en el cristal, dándole un aspecto similar al de una gema de vidrio y haciéndolo deseable para las clases sociales más altas. Sin duda, Venecia tenía la supremacía en lo que respecta a la artesanía, el comercio y el vidrio de lujo, sin embargo, la producción de la mayoría de los talleres de vidrio, incluidas las de Murano, consistía esencialmente en objetos de uso cotidiano, especialmente recipientes para beber. Estos a menudo eran soplados y teñidos de manera natural.

Los cálices de Paolo Veronese formaban parte de la cristalería de lujo adoptada por los círculos aristocráticos y en las reuniones formales a mesa. El cristal era tecnológicamente más avanzado que el del siglo XV; además, gracias a su baja viscosidad, permitía formas más elaboradas. Los vidrios venecianos de cristal, con su delgadez, estaban en otro nivel en comparación con otros materiales preciosos, al ser más finos y delicados.

A partir de 1535, las marcas distintivas de este vidrio de lujo no se limitaban a la producción de Murano, ya que trabajadores italianos emigraron produciendo esta excelencia en otras partes de Italia y en las principales ciudades europeas.

En realidad, los benedictinos venecianos que habían comisionado telas de la magnitud de las *Bodas de Caná* de San Giorgio Maggiore preferían beber de simples tazones de cerámica. En oposición a los modos agraciados y a los espléndidos vasos representados por Veronese, se han distanciado en su rol de comitentes de la vida secular de placeres y refinamientos de las clases superiores. En su vida frugal y meditativa, la exclusión de los vasos de vidrio ha destacado la delicia de sabor que la cristalería podía ofrecer en ese momento incluso a quienes no podían, pero quizás desearían, beneficiarse de ello.