Festejar y comer: El papel de la comida en las celebraciones políticas de la España moderna y el Nuevo Reino de Granada

Celebrate and eat: The role of food in the political feasts of modern Spain and the New Kingdom of Granada

Daniel Esteban Montoya Muñoz

Universidad de Antioquia

daniel.montoya6@udea.edu.co

Fecha de recepción: 15 de febrero de 2019

Fecha de aprobación: 13 septiembre de 2019

Resumen

En la tradición hispánica, las fiestas han tenido gran importancia: se han celebrado constantemente en honor a los poderes religiosos oficiales y al poder político, han tenido formas carnavalescas, serias y solemnes, pero en todas sus manifestaciones ha habido un elemento muy importante, la comida. La alimentación en los momentos festivos no se estableció exclusivamente por saciar la necesidad biológica del hambre, se realizó, principalmente, para la generación de placer y por el disfrute de lo excesivo que conlleva el momento celebrado. La élite no ofrecía comida en las celebraciones por un motivo filantrópico de calmar la hambruna, sino para ostentar su grandeza. Es decir, que el ofrecimiento de banquetes contó con gran practicidad de orden político, como se verá en el texto. El artículo abordará el uso de la comida en las fiestas monárquicas y políticas en la España moderna, pasando por los tiempos de Carlos V hasta el siglo XVIII, para luego vislumbrar sucintamente dicho trasfondo en su dominio de ultramar del Nuevo Reino de Granada. Se hará hincapié en cómo la comida tiene el poder de unir los estamentos en momentos de celebración y en cómo esta y su lugar de ingesta representa también un orden jerárquico del mundo.

Este artículo trabajará un amplio espacio temporal que va del siglo XVI al XVIII, pues su intención es mostrar de forma general algunos aspectos que vincularon la fiesta política y la comida, tanto con los altos estamentos de poder, como con lo popular durante ese lapso de tiempo. Este artículo es un humilde intento interpretativo que pretende responder, no sin peligro a equívocos, las siguientes preguntas ¿Qué papel tuvo la comida en los festejos políticos?, ¿Cómo la comida sirvió como un elemento integrador o separador de los estamentos altos y populares? y ¿Cuáles alimentos representaban a los altos estamentos y cuáles a lo popular? Para la respuesta a estas preguntas se hará uso de fuentes de época y bibliografía selecta. Los documentos de fuente primaria que se usarán en el artículo serán principalmente textos de relaciones y noticias de personajes cercanos a la corte y al consejo de los reyes o personajes de altos cargos, pues, tampoco eran ajenos a los comportamientos de las clases populares y por lo tanto, pueden brindar de alguna manera un contexto que pueda ayudar a

una mejor comprensión de la temática del presente artículo desde una perspectiva bicultural.

Palabras clave: fiestas, comida, estamentos, banquetes

Abstract

In the Hispanic tradition, feasts had big importance. They have been celebrated constantly to honor the official religious powers and the political power. They have had carnival, serious and solemn forms, but in all their manifestations, there has been a very important element: food. Feeding in festivities was not exclusively done just in order to satisfy the biological need of hunger; it was mainly done for the pleasure and enjoyment that the festivity represented. The elites, by offering food in the parties, did not meant to philanthropically satisfy hunger, but to show their greatness. It means that feasting also counted on great political practicality, as it is going to be exposed in the text. The article will expose the use of food in the monarchical parties in the modern Spain in the period between Carlos V and the XVIII century in order to see the background succinctly in its overseas domain of the New Kingdom of Granada. It will be emphasized in how the food has the power to gather the statements in celebration moments and how this and its place of intake also represents a hierarchical order of the world.

This article will work on a wide timeline which goes from the 16th to the 18th century, because its intention is to show in a general way the linking aspects the political feasts and the food with the highness and the popular during that time. This article is a humble attempt of interpretation, which is intended to respond, not without risk to be mistaken, the following questions: What was the role of the food during the political feasts? How was the food a gathering or sepreading of the high and popular statements? Which types of food represented a high social stamen and which the popular ones? In order to answer this questions, sources of information of that age and selected biography will be continously used. The primary sources used in this article will be mainly texts of nexus and news about characters close to the court and to the king's court or high position officials, who were not strangers to the behaviors of popular classes and, therefore, could bring a context which can provide a better understanding about this article's topic, from a bicultural perspective.

Keywords: feasts, food, statements.

Fiesta y comida en los tiempos del emperador Carlos V: encuentros entre el pan y la carne

La comida en las celebraciones monárquicas de la tradición española ha tenido un protagonismo central, pues, le ha servido a la élite real para mostrar su grandeza y esplendor, en tanto muestra la fastuosidad de su poder haciendo gala de grandes excesos culinarios. Al respecto, el gran historiador italiano Massimo Montanari, dedicado a investigar los diferentes vínculos entre la comida y la cultura, expone el carácter contemplativo y fastuoso que la élite se preocupaba por mostrar en sus banquetes. Expone el historiador que “tanto el consumo de alimentos como el marco convivial en el que este se inserta son, ante todo, un instrumento para expresar y manifestar poder”¹ No sólo los banquetes políticos tenían esa clara intención de manifestar el poder monárquico, sino que también, estos podían generar por algunos momentos cierta unión convivial entre lo alto y lo bajo de la sociedad, entre lo cortesano y lo popular, lo cual, según nuestra interpretación, era otra forma de reforzar el poder político de la élite, el cual consistía en ganarse la benevolencia del pueblo.

En tiempos de Carlos V, se celebraron grandes banquetes en honor de su coronación imperial en Aquisgrán y Bolonia, donde no faltó el exceso de comida. María de los Ángeles Pérez Samper realiza un bosquejo muy nítido de los festejos de la coronación de Carlos V. Resalta la distinción del banquete oficial en su palacio y el realizado para el pueblo. En su artículo, se vale del cronista Pedro Mejía para exponer cómo se celebraba el banquete. Es llamativo cómo el lugar que cada quien ocupaba en la mesa hace referencia al lugar que ocupaba en la sociedad jerarquizada, al respecto Pedro Mejía relata que en el banquete:

[...] estaban aparejadas las mesas para su persona y para cada uno de los siete electores, conforme a sus preeminencias y lugares, conviene a saber: a la mano derecha de la del emperador, en el más preminente lugar, estaba el arzobispo de Colonia, que, como tengo dicho, por ser en su diócesis, presidía; y luego, cabe la suya, la del procurador del rey de Bohemia; y tercera en orden la del conde Palatino. Y a la mano izquierda, en el primero y más cercano lugar, la del arzobispo de Maguncia, que siendo el convite fuera de aquella diócesis debía tener el primer lugar en la mano derecha; y después de la del arzobispo de Maguncia estaba la del embajador del duque de Sajonia; y siguiendo el orden era la del procurador del marqués de Brandanburque².

Entonces, la celebración del banquete no solamente se realizaba por la conmemoración de un acto festivo importante, sino que esencialmente se realizaba para

1 Massimo Montanari, *El hambre y la abundancia* (Barcelona: CRÍTICA, 1993), 94.

2 María de los Ángeles Pérez Samper, “Comer, beber y divertirse” en: *Fiesta, juego y ocio en la historia*, ed., Ángel Vaca Lorenzo (España: Ediciones Universidad de Salamanca, 2003), 181.

acentuar la jerarquización social, es decir, para recordarle a cada quien el lugar que ocupaba en el mundo y, conforme a eso, asignarle su lugar en la mesa. Al respecto, el historiador Allen Grieco recuerda que “la jerarquía no sólo se manifestaba por la variedad de los platos servidos, sino por el lugar donde estos se consumían”³. Teniendo en cuenta lo anterior, se puede decir que la mesa del pueblo en el banquete era la calle, pues ese era su mundo, el lugar al que el vulgo pertenece y a donde el monarca les hace llegar diferentes agasajos culinarios. María de los Ángeles Pérez Samper, citando a Pedro Mejía, expone que en las calles de Aquisgrán, cerca de la plaza, se instalaron fuentes de vino y se brindó raciones de carne, pan, frutas y confituras a la gente del común⁴. En la crónica de Carlos V, escrita por Alonso de Santa Cruz (1505-1567), cosmógrafo e historiador de la Casa de Contratación y de la corte del emperador, se hace mención de los alimentos que se les ofreció a la gente y de cómo se les hacía llegar en la celebración de la proclamación del monarca como emperador del Sacro Imperio, realizada por el Papa Clemente VII:

Estuvo en la dicha plaza una fuente de vino que corría de la mañana hasta la tarde, y allí tenían mucho pan, que no hacían sino echarlo de una cámara donde estaba por unas ventanas. En una parte de la plaza asaron un buey entero, relleno de muchas aves de diversas maneras y de carneros, cabritos y puercos y otras cosas, porque aquello es ceremonia que se acostumbra en semejantes días⁵.

Es importante la presencia de la carne en estos festejos, pues, por un lado, era considerada como un alimento ligado a las fiestas de carnaval donde el exceso era permitido y, por el otro, porque era un alimento apetecido por las personas del común. Jean-Louis Flandrin expresa el gran gusto que por la carne, particularmente la de cerdo, tenían las clases populares, especialmente los campesinos que la consideraban uno de los alimentos más apetitosos⁶. Además, la carne de cerdo también cuenta con un importante valor simbólico asociado a la gula, el historiador Bernardo Tovar apunta que Sebastián de Covarrubias (1539-1613), en su *Tesoro de la Lengua Castellana*, resalta de la carne de cerdo lo siguiente: “el cerdo, dicen haber nacido para satisfacer la gula, por los muchos bocadillos golosos que tiene”⁷. Entonces, la

3 Allen F. Grieco, “Alimentación y clases sociales a finales de la Edad Media y en el Renacimiento” en: *Historia de la alimentación*, ed., Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (España: Ediciones Trea, 2011), 617.

4 Pérez, “Comer, beber y divertirse” 183.

5 Alonso de Santa cruz, *Crónica del emperador Carlos V* (Madrid: Imprenta del Patronato de Huérfanos de Intendencia e Intervención Militar, 1922), 85, <https://archive.org/details/cronicadelempera03santuoft> (Consultado el día 15 de febrero de 2019).

6 Jean-Louis Flandrin, “La alimentación campesina en una economía de subsistencia” en: *Historia de la alimentación*, ed. Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (España: Ediciones Trea, 2011), 747.

7 Bernardo Tovar Zambrano, *Diversión, devoción y deseo. Historia de las Fiestas de San Juan. España, América Latina, Colombia* (Medellín: La Carreta Editores, 2010), 56.

carne de cerdo en las celebraciones de tinte político de Carlos V da cuenta de un par de elementos a resaltar. Primero, el carácter carnavalesco del monarca y de los banquetes en su honor; segundo, la unión que este realizó con la gente al ofrecerles uno de los alimentos más preciados; es decir, que el emperador con la ofrenda de carne y vino pudo adquirir cierto aprecio popular. Con la comida y la bebida ofrecida al pueblo, se logró en ese momento la unión entre el pan, la carne y el vino, por ende, entre lo alto, lo popular y lo festivo. No es dudoso pensar que el emperador exclamara: “Voto á Dios, de mi voluntad no lo hago tanto como por dar placer al pueblo”, pues, aquellas son las palabras que el cronista y bufón Francesillo de Zuñiga (1480- 1532) colocó en la boca del rey Carlos V, al representarlo, en un relato satírico, entrando a Valladolid sobre una persona como si la estuviera cabalgando⁸. Pero, evidentemente, ese “dar placer al pueblo” está asociado con la imagen de grandeza que quería forjarse para sí Carlos V, la cual ayudaron a forjar las ofrendas gastronómicas ofrecidas al pueblo.

La comida en las fiestas de los infantes del rey Felipe IV

Entre los festejos reales que se celebraban con gran pompa, además de las coronaciones, se encontraban los referentes a la vida familiar, como los nacimientos de sus hijos o los matrimonios, los cuales, en la sociedad estamental española, también eran sucesos políticos. Para la España del siglo XVII se registra una relación escrita por Diego Flamenco en 1623 y dedicada al Conde-Duque de Olivares valido del rey Felipe IV. En la relación se describe el nacimiento de la infanta Margarita de Austria, hija del rey. Como manifestación solemne del momento se mandó a interpretar un Te Deum en las capillas, se pusieron luminarias, se lanzaron fuegos artificiales y sonaron las campanas acompañadas de atabales y chirimías. El rey celebró el momento con las grandes personalidades de la época, personas de su Consejo y su Corte. Al tercer día de celebraciones, el rey unió a las personas del pueblo a los festejos y para ello brindó un banquete, Diego Flamenco refiere que:

Después, como había pasado por las cárceles (y no era menester para la blandura de su natural) dio decreto, por el cual en dos piezas bajas, merienda y colaciones de doscientos platonos, y tanta abundancia de preciosos vinos y aguas, tan sin ruido ni confusión, que sólo el cuidado de don Pedro de Nauda Ordóñez su mayordomo, que mostró el que tuvo en todo, lo pudiera hermanar, y más dándose al mismo tiempo a todos los que en Italia llama Gentilhombres, y en España Hidalgos, botilleras abiertas de empanadas, dulces, frutas, y vinos, y en la despensa todo el día pan, queso, fruta,

8 Francesillo Zuñiga, “Crónica de don Francesillo Zuñiga” en: *Biblioteca de autores españoles* (Madrid: M.Rivadaneira- Impresor-Editor, 1885),26, <https://archive.org/details/bibliotecadeauto36madruoft>(Consultado el día 15 de febrero de 2019).

y vino, universalmente a quien lo quiso recibir, y recibíola toda la gente de inferior fortuna⁹.

De nuevo, se puede observar cómo, por medio de la comida y el evento festivo de connotación real, se unieron los estamentos altos con los bajos, los gentilhombres y los hidalgos con los presos y en general, con “la gente de inferior fortuna”. Diego Flamenco menciona los dulces como un alimento presente en las fiestas, estos como la carne, el pan, las frutas y el vino, también contaron con un papel protagónico en las festividades políticas, pues es muy común encontrarlos en diversas fuentes que vinculan la comida con la fiesta. Sobre los dulces, Massimo Montanari ofrece una interesante pista sobre su popularización. El autor expone en su libro *La comida como cultura* que “el calendario litúrgico (del siglo IV en adelante) reforzó la costumbre tradicional de señalar con ciertas comidas, a menudo los dulces, las principales fiestas”¹⁰. Ciertamente, el contexto de la idea de Montanari se refiere a festividades religiosas; sin embargo, es posible pensar que la popularización de los dulces en el ámbito religioso los haya ligado más con las fiestas políticas que acá nos conciernen.

Otro buen ejemplo se evidencia en el siglo XVII donde la cultura cortesana y la popular llegaron a experimentar una unión. Sucedió en el año de 1658 con las fiestas que se realizaron en Barcelona en honor al nacimiento Felipe Próspero, otro hijo del rey Felipe IV. La ocasión era más especial, pues se trataba del segundo hijo varón del rey y en el cual, estaban puestas las esperanzas de sucesión monárquica, por lo cual, las celebraciones tuvieron gran esplendor. La relación escrita por Joseph Forcada sobre dicho evento expone que el ambiente festivo que se vivió en la ciudad de Barcelona se podía comparar a las carnestolendas, pues hubo gran cantidad de luminarias, juegos de máscaras, bailes, fuegos artificiales y hogueras en las calles. Las celebraciones, por lo tanto, fueron de gran recibimiento cortesano y popular. Los cortesanos realizaron un tablado donde bailaron saraos¹¹ y realizaron un festín; lamentablemente, Forcada no especifica más de la comida ingerida en ese momento. El pueblo también, por su parte, estaba celebrando y el rey se mostró dadivoso: “Para que la tarde fuera más festiva—relata Forcada—mandó su Excelencia que continuamente en ella desde las ventanas se arrojase gran cantidad de moneda de plata, con que los más dichosos pudieran saciar su apetito y los menos remediar su necesidad”¹².

9 Diego Flamenco, *Relación verdadera del felice parto y baptismo de la Infanta nuestra señora, máscara, libreas, banquetes y grandezas destos días* (Madrid: 1623), 3, <https://archive.org/details/A109085142> (Consultado el día 15 de febrero de 2019).

10 Massimo Montanari, *La comida como cultura* (España: Ediciones Trea, 2004), 78.

11 Según el tomo VI del Diccionario de Autoridades de 1739, la palabra sarao significa: “Junta de personas de estimacion y gerarchía, para festejarse con instrumentos, y báiles cortesanos. Tómake por el mismo báile, ò danza entre muchos”, <http://web.frl.es/DA.html> (Consultado el día 5 de septiembre de 2019).

12 Joseph Forcada, *Relacion de fiestas, y Regozijos que se hizieron en la ciudad de Barcelona por el feliz Nacimiento del Principe nuestro señor D. Felipe Prospero* (Barcelona: 1658), 2, <https://archive.org/details/>

Lo primero que referencia Forcada para el gasto de las monedas es la saciedad del apetito, en otras palabras, está mostrando el valor del comer por placer, la apología de la gula como elemento constitutivo de las fiestas; en segundo lugar, reconoce que solamente los más necesitados han de saciar su necesidad. El mismo papel placentero de la comida también se corrobora con la presencia del vino, pues, “corrió perenne en la puerta principal, una fuente de vino, en que unos también mitigaron su sed, y otros con la sobrada bebida, turbado el cerebro, dieron a los circunstantes, nuevos motivos de risa”¹³ La anterior cita recuerda a Mijail Bajtin, pues este autor coloca a la risa como uno de los elementos centrales de la fiestas, especialmente las carnavalescas, ya que, como hemos visto en estas fiestas, aunque celebradas en honor al poder monárquico, también tenían aspectos ligados al carnaval y a lo popular. Bajtin expone que:

La risa acompañaba también las ceremonias y los ritos civiles de la vida cotidiana: así, los bufones y los «tontos» asistían siempre a las funciones del ceremonial serio, parodiando sus actos (proclamación de los nombres de los vencedores de los torneos, ceremonias de entrega del derecho de vasallaje, de los nuevos caballeros armados, etc.). Ninguna fiesta se desarrollaba sin la intervención de los elementos de una organización cómica¹⁴.

En el relato de Forcada se presentan aspectos inherentes a la fiesta, como la risa, el despilfarro, el placer proveniente de la comida y la bebida, el encuentro entre lo alto y lo bajo, entre la élite y lo popular. Aunque, si bien en muchos festejos se pueden encontrar estos contrastes de manera antagónica, en las fiestas en honor al nacimiento de Felipe Próspero el encuentro fue más bien armónico y representó un tiempo de conciliación entre los estamentos. Al respecto, Forcada dice que “El concurso de la gente que bulliciosa, y alegre discurría por la ciudad era innumerable, y por todas partes se oían los ecos repetidos de vivan nuestro rey, y nuestro príncipe muchas eternidades”¹⁵. En ese sentido, se entiende la máxima de Burke, que expone que la fiesta, principalmente la que tenía tintes carnavalescos, era un período de desorden institucionalizado¹⁶.

Aspectos de la comida y las fiestas en el siglo XVIII español

El siglo XVIII español también tuvo manifestaciones festivas monárquicas en las que la comida jugó un papel protagónico y en las que se puede observar prác-

A11113212 (Consultado el día 15 de febrero de 2019).

13 Forcada, *Relacion de fiestas, y Regozijos*, 2.

14 Mijail Bajtin, *La cultura popular en la Edad Media y el Renacimiento: El contexto de Francois Rabelais* (Madrid: Alianza Editorial, 2003), 11.

15 Forcada, *Relacion de fiestas, y Regozijos*, 2.

16 Peter Burke, *La cultura popular en la Europa moderna* (Barcelona: Alianza Editorial: 1991), 258.

ticas cuyas raíces se establecieron desde los siglos anteriores. En una noticia escrita en romance endecasílabo sobre la proclamación de Fernando VI en Sevilla se expresa que se dio gusto al pueblo con el ofrecimiento de licores, manjares y refrigerios. El autor del romance, de cual no sabemos mucho, expone la exageración culinaria del momento, “En abundantes primorosas mesas, mil raciones a pobres repartieron”¹⁷. Mientras el pueblo celebraba el momento saciando su gula o necesidad, los cortesanos también daban gusto a su placer al son de la música en la casa del Alférez Real: “servían con bizarro modo, un general esplendido refresco”¹⁸. Sobre el licor se escribe una estrofa muy pintoresca:

Sus líquidos raudales convertidos
En aquellos, que brindan al deseo,
En ellos el Dios Baco les franquea
Las ambrosías propias de su anhelo¹⁹

La referencia a Baco es muy sugerente, pues este representa el sentido festivo en la mitología griega, su imagen está asociada al disfrute carnal, a la satisfacción de los placeres corporales, como el comer y el beber. Una sencilla búsqueda de imágenes con su nombre en *Google* arroja resultados donde se aprecia a la deidad en escenas con gran abundancia de comida y sosteniendo siempre una copa o botellón de vino. La pintura de Diego Velázquez *El triunfo de Baco*, si bien es del siglo XVII, brinda una imagen muy certera de lo que la estrofa expone acerca de las celebraciones populares en honor a la proclamación de Fernando VI en 1701.

En la imprenta de Joaquín Ibarra se publicó en 1790 la relación de Manuel Gil, que contiene la descripción de las fiestas de proclamación a Carlos III en Sevilla, donde los elementos festivos y populares de la comida se conjugan en el efecto práctico que la monarquía pretendía generar, es decir, garantizar cierta adhesión popular al nuevo rey y acrecentar su grandeza. Al igual que en las celebraciones de su antecesor Felipe IV, se ordenó servir comidas a los presos de diferentes cárceles, además, también se dispusieron alimentos para orfanatos. El autor de esta relación resalta la conexión divina con el poder político, tesis legitimadora del Estado monárquico, para ello, usa la caridad expresada en el ofrecimiento de alimentos a los más pobres de la sociedad, pues, en tanto el rey sea piadoso con el pueblo y le brinde que comer, Dios bendecirá su reinado. El ofrecimiento de comida se expresa así:

17 Anónimo, *Breve noticia de las sumptuosas fiestas, que consagrò la Mui Noble Leal Ciudad de Sevilla en la Proclamacion à su Rei el Señor Don Fernando Sexto: romance endecasyllabo*. (Córdoba: imp. en el Colegio de la Assumpcion, 1701), <https://archive.org/details/A11304001> (Consultado el día 15 de febrero de 2019).

18 Anónimo, *Breve noticia de las sumptuosas fiestas*, 4.

19 Anónimo, *Breve noticia de las sumptuosas fiestas*, 5.

Proveyéronse, pues, por la ciudad todas estas cárceles y casas, de loza, vasos, cubiertos y demás que pareció necesario para que la comida se les sirviese con aseo y decencia, como se hizo en efecto, concurriendo muchos capitulares y todos los subalternos del ayuntamiento. La comida fue tan abundante y delicada como correspondía a la grandeza y piedad del cuerpo que la daba, y al justo y religioso motivo que lo dirigía, y que hizo hallar tan oportuno medio de comunicar la alegría de ese día dichoso a esas habitaciones tristes, de donde ya el delito, ya la miseria y el abandono, y ya todo eso junto han desterrado todo consuelo y han cargado sobre tantos desdichados hombres el peso del horror, de los remordimientos, tal vez de la desesperación²⁰

Es interesante señalar el sentimiento de alegría que el autor resaltó, pues, siendo la proclamación de Carlos III un momento festivo de gran relevancia era menester asegurar la alegría popular con dádivas piadosas, lo cual garantizaba el apego popular y el beneficio divino. Se puede ver un cambio importante con respecto a los siglos anteriores, ya que se hace hincapié en el aseo y la decencia de los implementos necesarios para comer, lo que no es más que el refinamiento del gusto que para el siglo XVIII se encontraba bastante implantado. Acá conviene tener presente las ideas de Flandrin, quien expone que para los siglos XVII y XVIII el sentido de higiene e individualidad en el uso de los cubiertos ya se encontraba muy arraigado²¹.

Otro ejemplo importante para el siglo XVIII son las fiestas en honor a Carlos IV en la ciudad de Ronda. Las noticias publicadas sobre el evento en 1789 exponen elementos que en las celebraciones monárquicas ya se encontraban arraigados, así como lanzar monedas al pueblo, el vitoreo a los monarcas en las calles y plazas públicas, la realización de diferentes bailes al son de las chirimías y orquestas bajo las luces de las luminarias y el estallido de la pólvora, y, evidentemente, el goce de placeres generados por la comida y la bebida. Además de las monedas lanzadas al pueblo, también se lanzaban constantemente dulces para comer. Ilustres señores de la ciudad para “manifestar su amor y lealtad al soberano”²² ofrecieron comida a los menos favorecidos de la ciudad, lo cual se puede interpretar como una forma de ganarse el favor del rey, o bien, como una forma de aprovechar el momento festivo para aumentar su valía personal imitando las dádivas del soberano. Así, esto también muestra otro ejemplo de unión entre lo alto y lo popular que se puede generar en los momentos festivos de carácter político y donde el rol de la comida es primordial. Entre los ilustres señores

20 Manuel Gil, *Relación de la proclamación del Rey Nuestro Señor Don Carlos III y fiestas con que la celebró la muy noble y muy leal ciudad de Sevilla, de cuya orden se da á luz*. (Madrid: en la Imprenta de la viuda de Don Joaquín Ibarra, 1790), 47, <https://archive.org/details/A1101111> (Consultado el día 15 de febrero de 2019).

21 Jean-Louis Flandrin, “La distinción a través del gusto” en: *Historia de la vida privada. Vol III: Del Renacimiento a la Ilustración*, ed., Philippe Ariès y Georges Duby (España: Taurus Ediciones, 1989), 268.

22 Anónimo, *Noticia de las fiestas celebradas por L. M. N. L. F. y F. ciudad de Ronda en la proclamación del Sr. Rey D. Carlos IV el día 19 de abril de 1789* (En Madrid: En la Imprenta Real, 1789), 7, <https://archive.org/details/A12308408> (Consultado el día 15 de febrero de 2019).

se encontraba don Juan José Rodríguez, jurado perpetuo de la ciudad de Ronda, quien, para obsequiar comida al pueblo durante las celebraciones en honor a Carlos IV, invitó a otros jueces, prelados eclesiásticos, militares, políticos y a otros empleados de la administración pública. Sobre la comida que estos personajes representantes de una jerarquía alta ofrecieron a los pobres, a los prisioneros, a los enfermos, a los convalecientes del hospital real de San Juan de Dios y a las niñas huérfanas, se dice que fueron “abundantísimas y delicadas”²³ y que las señoras ocupadas de las huérfanas sirvieron la comida en “muy aseadas mesas con servidumbre de plata y cuanto primor se pueda comprender”²⁴. También, se añade en las noticias de esta celebración, que en la casa del ya nombrado don Juan José Rodríguez se repartieron “a más de 500 pobres limosna de pan y carne”²⁵. La información que esta fuente nos ha dado es muy valiosa, pues recoge aspectos que ya se evidenciaron, como el refinamiento de los utensilios y la importancia de la pulcritud y la limpieza que empezó a tomar gran fuerza en el siglo XVIII. Al igual, se evidencia un elemento muy importante, como lo es la presencia del pan y la carne, alimentos representativos de lo jerárquicamente alto y de lo popular, pues, desde las fiestas de Carlos V han estado presentes donde hay una conexión entre altos y bajos estamentos sociales.

La relación entre la comida y las fiestas en honor al poder monárquico en el Nuevo Reino de Granada

En el Nuevo Reino de Granada también se efectuaban celebraciones en honor al poder monárquico y su perpetuación. Poco después de la muerte de Felipe Próspero nació el último hijo varón del rey Felipe IV, Carlos José, futuro Carlos II de España. El rey Felipe IV ordenó al Consejo de Justicia y Regimiento de la Ciudad de Tunja celebrar fiestas en honor al nacimiento del príncipe Carlos José. En el Portal web de Archivos Españoles (PARES)²⁶ se puede consultar dicha carta que fue escrita en 1663, en esta el rey ordena que:

El martes primero de noviembre del año pasado de 1661, fue Dios servido llevar para sí al serenísimo príncipe don Felipe próspero, mi hijo, y el domingo siguiente del seis del mismo, se sirvió su divina majestad, usando de su clemencia infinita, de

23 Anónimo, *Noticia de las fiestas celebradas por L. M. N. L. F. y F. ciudad de Ronda*, 7.

24 Anónimo, *Noticia de las fiestas celebradas por L. M. N. L. F. y F. ciudad de Ronda*, 7.

25 Anónimo, *Noticia de las fiestas celebradas por L. M. N. L. F. y F. ciudad de Ronda*, 7.

26 Para buscar el documento citado en el Portal PARES, debe dirigirse a “Búsqueda Avanzada” en el siguiente link: <http://pares.mcu.es/ParesBusquedas/servlets/ControlServlet?accion=100> y en el campo de “Filtro por signatura” copiar el siguiente código: SANTA_FE,29,R.5,N.41

No es necesario llenar el resto de los campos. Después de copiada la signatura, se dirige hasta el final de la página y selecciona “Buscar”. La búsqueda correcta lo debe dirigir al documento citado del Archivo General de Indias

consolarnos a mí y a mis reinos en esta pérdida y sentimiento, alumbrando felizmente a la serenísima reina doña Mariana, mi muy cara y muy amada mujer, del serenísimo príncipe, don Carlos José, mi hijo de que le doy infinitas gracias y estoy con el contentamiento, que es razón, y la reina y el príncipe quedan con salud, de que os he querido avisar, para que deis a nuestro señor muy particulares gracias, de ello, suplicándole se sirva de guardarlos para mayor gloria y servicio suyo que es el fin que principalmente deseo en todo, y para que hagáis en esa ciudad las demostraciones de alegría que en semejantes casos se acostumbra en Madrid²⁷.

El Consejo de Justicia y el Cabildo de Tunja respondieron la carta del rey expresando que “desde el 25 de agosto pasado, de este año (1662), que tuvo esta ciudad nueva del nacimiento del serenísimo príncipe don Carlos José, nuestro señor, que Dios guarde muchos años, determinó se hagan las demostraciones de alegría espirituales y las temporales, como su majestad real lo manda”²⁸. El primer domingo de octubre de 1662 dieron comienzo a los festejos en Tunja, los cuales se abrieron con la tradicional víspera en la noche, la misa y procesión al día siguiente, para después, seguir con los “demás festejos regocijos de plaza” en los cuales se realizaba la lidia de toros y juegos de cañas, mientras sonaban trompetas, chirimías y atabales. Entre los autos ordenados por el cabildo y el Consejo de Justicia, se dictaminó que “todas las personas que tienen tiendas públicas en la Calle Real y otras partes, y en los arrabales con géneros comestibles, tengan en ellas, todo lo necesario y preciso y muy en particular, pan, vino, velas y sal”²⁹. El documento, también, hace hincapié en la unión entre el mundo alto y el bajo, en la conciliación de los estamentos y expresa que en el tiempo de las fiestas:

Entren y salgan en la ciudad los que se han de hallar en dichas fiestas reales libremente, y por el mismo caso todos y cualesquiera persona, de cualquier calidad, estado y condición que sean, se porten en la república, con toda la paz y tranquilidad, sin ocasionarse unos a otros disgustos, ni controversias, ni causar nota, ni escandalo ni otros alborotos, sino toda unión y conformidad en servicio de Dios nuestro señor y de su Majestad Real³⁰.

En el año de 1663 se realizaron en la ciudad de Vélez festejos en honor al nacimiento del príncipe Carlos José. Se mantuvo el protocolo del festejo, el cual constaba de la celebración de las vísperas, con paseo de máscaras, es decir, una salida a caballo con los mejores vestidos. Esto se hizo mientras las luminarias y la quema de pólvora iluminaban la ciudad. En la mañana siguiente se realizó misa y procesión

27 Archivo General de Indias (AGI), Audiencia de Santa Fe 29, r5, n.41, Fol.1r.

28 Archivo General de Indias (AGI), Audiencia de Santa Fe 29, r5, n.41, Fol.1r.

29 Archivo General de Indias (AGI), Audiencia de Santa Fe 29, r5, n.41, Fol.1r.

30 Archivo General de Indias (AGI), Audiencia de Santa Fe 29, r5, n.41, Fol.10r.

con arcos “enramados todos con frutos de diferentes géneros”. Por lo cual, se puede apreciar el papel decorativo que algunos alimentos, especialmente las frutas podían ostentar.

El siglo XVIII en el Nuevo Reino de Granada empezó con las celebraciones a la proclamación del rey Felipe V. En la ciudad de Santafé de Bogotá, la Real Hacienda dispuso de 500 pesos para la compra de dulces y bebidas para repartir en las corridas de toros, en las máscaras a caballo, en los saraos y en las comedias³¹. Sobre la proclamación de Luis I de Borbón, hecha en 1724, Edgar Rey Sinning señala el carácter popular de los festejos:

Los blancos peninsulares y criollos lucieron sus mejores prendas y demostrando su escaso poder adquisitivo brindaron refrescos, bebidas alcohólicas, comidas, música por doquier, fuegos artificiales, e iluminación total. Los pardos, zambos, mulatos se les permitió sacar sus tambores y a los nativos sus flautas y chirimías³²

El arrojo de monedas, tradicional en España, también tuvo ocasión en la Santa Marta del Nuevo Reino de Granada del siglo XVIII, en la proclamación de Fernando VI³³. Esta práctica tenía un gran recibimiento popular, pues, las monedas solían ser usadas para adquirir comida. En las celebraciones en honor a Carlos I se instalaron fuentes de vino en Santa Marta, emulando la tradicional práctica realizada en la metrópoli³⁴.

En el siglo XVIII se instauró el Virreinato de la Nueva Granada como parte de las reformas borbónicas, de este modo se pretendía que el poder estuviera más centralizado y controlado por la metrópoli española. Por lo tal, en el territorio neogranadino la figura que más se asemejaba al poder real en tanto representación era el virrey. Así pues, en honor a su proclamación y a su entrada en el territorio se realizaron festejos en donde se celebraron grandes banquetes. La investigación del historiador Héctor Lara Romero³⁵ refiere los protocolos que se debían realizar en la entrada de los virreyes al Nuevo Reino de Granada y cómo se debían conmemorar los festejos. Apunta el historiador que la élite neogranadina tomó como ejemplo para las celebraciones de la entrada de los virreyes el Ceremonial de Lima, pues, desde el siglo XVI en el Virreinato del Perú se había establecido los protocolos de entrada, rituales y ceremonias que se debían realizar para tal evento. Lara Romero cita el capítulo 14 del Ceremonial

31 Archivo General de la Nación (AGN), Curas-Obispos, legajo 8 BIS, Documento 6, Fol. 68r.

32 Edgar Rey Sinning, “Celebraciones en Santa Marta durante el siglo XVIII, en un honor a un Rey distante. Pero Rey de todos”, en: *Santa Marta en el Siglo XVIII Tomo I*, ed., Edgar Rey Sinning (Santa Marta: Grupo Editorial Cajamag, 2017), 227-228.

33 Sinning, “Celebraciones en Santa Marta,” 230.

34 Sinning, “Celebraciones en Santa Marta,” 235.

35 Héctor Lara Romero, *Fiestas y juegos en el Reino de la Nueva Granada. Siglos XVI-XVIII*. (Bogotá: Universidad Distrital Francisco José Caldas: Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, 2015), 202.

de Lima, el cual menciona el papel de algunos alimentos en los festejos públicos realizados después de la entrada del virrey, donde las clases altas y las clases populares tenían cierta unión:

[...] pasados algunos días empieza el festejo de corridas de toros, que son cinco. Las dos de media plaza a dicho embajador, quien para verlas se va al balcón de la ciudad en medio de sus alcaldes y las otras tres, son de plaza entera en celebridad de Su Excelencia, quien manda la función de la plaza, como todo lo demás que se ofrece y ésta se empieza a las tres de la tarde, precediéndolo antes el paseo de la plaza de los Alcaldes Ordinarios, que salen a caballo con sus ministros a despejarla... y antes de acabar la función se sirven helados y dulces todas estas tardes a costa de la ciudad³⁶

Por su parte, el historiador Roger Pita Pico expone un buen ejemplo de la fastuosidad de los banquetes en honor a los virreyes, en su libro inserta una tabla donde se muestran los gastos que se hicieron para el banquete del recibimiento del virrey Manuel Guirior en 1772. En total se gastó 2.167 pesos y 3 reales. En los alimentos en los que más dinero se invirtió fueron el vino y los jamones traídos de España, lo que demuestra de nuevo, la importancia festiva de estos dos elementos³⁷. En otra publicación de Roger Pita Pico se destaca la parte solemne con cenas y bailes engalanados en las celebraciones de la entrada de los virreyes. En palabras del autor: “a las comidas se les colocaba especial énfasis con adornos y demás lucimientos como cintas, ramilletes, sedas extranjeras y hasta la contratación de expertos en repostería y en la presentación de innovaciones exquisitas”³⁸.

En 1782, la Real Audiencia de Santafé, emite un documento donde expresa que el recibimiento del virrey Juan de Torrezar Díaz Pimienta se debe hacer con “debido júbilo y regocijo” y que para ello se hagan “las más demostraciones posibles”³⁹. En la relación de gastos hechos para su recibimiento se suma un total de 2300 pesos, es decir, superó la suma de lo que se gastó para el recibimiento del virrey Manuel Guirior, sin embargo, se debe tener en cuenta que dicha celebración fue 10 años antes. El documento de la relación de gastos muestra esencialmente que la mayoría del dinero se invirtió en comida para el banquete, se resalta la diversidad de carne, con marranos, gallinas, pollos, capones, patos, perdices, carne de vaca, carneros, cabritos, chorizos, conejos y pescados. Entre los licores se cotizan, piscos, aguardientes y vinos. También se referencia elementos festivos como la pólvora y la cera para las luminarias⁴⁰. La

36 Lara Romero, *Fiestas y juegos en el Reino de la Nueva Granada*, 206.

37 Roger Pita Pico, *Celebraciones políticas y militares en Colombia: de virreyes y monarcas al santoral de la patria* (Bogotá: Academia Colombiana de Historia, 2016), 462-466.

38 Roger Pita Pico, “La llegada de los virreyes al Nuevo Reino de Granada”, *Boletín de Historia y Antigüedades*. Bogotá: Vol, XCIII, No.835 (octubre-diciembre de 2006), 925.

39 Archivo General de la Nación (AGN), Virreyes, legajo 9, documento 9, Fol. 109v.

40 Archivo General de la Nación (AGN), Miscelánea, legajo 54, documento 75, Fols. 689-690.

cantidad de carne cotizada en el documento muestra que la élite del Nuevo Reino de Granada tenía la ingesta de carne como un elemento principal en sus celebraciones políticas, pero dicho papel era reservado para ellos, pues cuando se comparte al pueblo, generalmente se referencia dulces, helados o refrescos.

Conclusiones

Después del recorrido realizado por algunas de las fiestas políticas realizadas en España y el Nuevo Reino de Granada, se puede concluir en este artículo que la comida ha sido uno de los elementos inseparables de la fiesta representativa de la alta jerarquía. La comida ha servido para que la élite, por la cual se realizaron las fiestas, haya podido asegurar la adhesión popular en tanto que contribuye a la gula de las personas y a la satisfacción de los más necesitados. Al mismo tiempo de asegurar la adhesión popular, el ofrecimiento de comida también evidencia la jerarquización de la sociedad, pues, hay un sitio especial para cada estamento donde se debe comer: la corte y el palacio para las clases altas y la calle y las plazas para el vulgo y el pueblo. Sin embargo, también es posible ver cierto encuentro entre los estamentos, que conforme pasa los siglos parece alejarse más. La comida ofrecida en los siglos XVII y XVIII es más discreta con respecto a los grandes ofrecimientos cárnicos del siglo XVI, además, se empieza a percibir que las dádivas culinarias empiezan a hacer más alarde en la piedad y poco menos en la ostentación de la abundancia. Es notable observar en las fuentes trabajadas que el consumo de carne en los ambientes festivos políticos es especialmente popular en la España del siglo XVI, pero que entre el siglo XVII y XVIII el consumo festivo, según indican las fuentes, es mermado. Las fuentes trabajadas para el Nuevo Reino de Granada, que se enfocaban más en la cotización de los alimentos, no muestran un uso de la carne como elemento de unión entre los estamentos altos y bajos, sino que demuestra cómo esta es usada más bien como un elemento ostentoso y de lujo. Los dulces, los helados y los refrescos son lo que tienen mayor importancia en el Nuevo Reino de Granada como alimentos compartidos entre la élite y la clase popular.

Bibliografía

Fuentes primarias

Anónimo. Breve noticia de las sumptuosas fiestas, que consagrò la Mui Noble Leal Ciudad de Sevilla en la Proclamacion à su Rei el Señor Don Fernando Sexto: romance endecasylabo. Córdoba: imp. en el Colegio de la Assumpcion, 1701. <https://archive.org/details/A11304001>

Anónimo, Noticia de las fiestas celebradas por L. M. N. L. F. y F. ciudad de Ronda en la proclamación del Sr. Rey D. Carlos IV el día 19 de abril de 1789. Madrid: En la Imprenta Real, 1789. <https://archive.org/details/A12308408>

Archivo General de Indias (AGI)

Archivo General de la Nación (AGN)

Flamenco, Diego. Relación verdadera del felice parto y baptismo de la Infanta nuestra señora, máscara, libreas, banquetes y grandezas destos días. Madrid: 1623. <https://archive.org/details/A109085142>

Forcada, Ioseph. Relacion de fiestas, y Regozijos que se hizieron en la ciudad de Barcelona por el feliz Nacimiento del Principe nuestro señor D. Felipe Prospero. Barcelona: 1658. <https://archive.org/details/A11113212>

Gil, Manuel. Relación de la proclamación del Rey Nuestro Señor Don Carlos III y fiestas con que la celebró la muy noble y muy leal ciudad de Sevilla, de cuya orden se da á luz. Madrid: en la Imprenta de la viuda de Don Joachîn Ibarra, 1790. <https://archive.org/details/A1101111>

Portal de Archivos Españoles. http://pares.mcu.es/ParesBusquedas/servlets/Control_servlet?accion=100

Santa cruz, Alonso de. Crónica del emperador Carlos V. Madrid: Imprenta del Patronato de Huérfanos de Intendencia e Intervención Militar, 1922. <https://archive.org/details/cronicadelempera03santuoft>

Zuñiga, Francesillo. “Crónica de don Francesillo Zuñiga” en: Biblioteca de autores españoles. Madrid: M.Rivadaneira- Impresor-Editor, 1885. <https://archive.org/details/bibliotecadeauto36madruoft>

Fuentes secundarias

Bajtin, Mijail. La cultura popular en la Edad Media y el Renacimiento: El contexto de Francois Rabelais. Madrid: Alianza Editorial, 1988.

Burke, Peter. La cultura popular en la Europa moderna. Barcelona: Alianza Editorial, 1991.

Diccionario de Autoridades de 1739. <http://web.frl.es/DA.html>

- Flandrin, Jean-Louis. “La alimentación campesina en una economía de subsistencia” en *Historia de la alimentación*, editado por Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari España: Ediciones Trea, 2011.
- Flandrin, Jean-Louis. “La distinción a través del gusto” en *Historia de la vida privada. Vol III: Del Renacimiento a la Ilustración*, editado por Philippe Ariès y Georges Duby. España: Taurus Ediciones, 1989.
- Grieco, Allen F. “Alimentación y clases sociales a finales de la Edad Media y en el Renacimiento” en *Historia de la alimentación*, editado por Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari. España: Ediciones Trea, 2011.
- Lara Romero, Héctor. *Fiestas y juegos en el Reino de la Nueva Granada. Siglos XVI-XVIII*. Bogotá: Universidad Distrital Francisco José Caldas: Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, 2015.
- Montanari, Massimo. *El hambre y la abundancia*. Barcelona: CRÍTICA, 1993.
- Montanari, Massimo. *La comida como cultura*. España: Ediciones Trea, 2004.
- Pérez Samper, María de los Ángeles, “Comer, beber y divertirse” en *Fiesta, juego y ocio en la historia*, editado por Ángel Vaca Lorenzo. España: Ediciones Universidad de Salamanca, 2003.
- Pita Pico, Roger “La llegada de los virreyes al Nuevo Reino de Granada” en *Boletín de Historia y Antigüedades*. Bogotá: Vol, XCIII, No.835, octubre-diciembre de 2006.
- Pita Pico, Roger. *Celebraciones políticas y militares en Colombia: de virreyes y monarcas al santoral de la patria*. Bogotá: Academia Colombiana de Historia, 2016.
- Sinning, Edgar Rey “Celebraciones en Santa Marta durante el siglo XVIII, en un honor a un Rey distante. Pero Rey de todos”, en *Santa Marta en el Siglo XVIII Tomo I*, editado por Edgar Rey Sinning. Santa Marta: Grupo Editorial Cajamag, 2017.
- Tovar Zambrano, Bernardo. *Diversión, devoción y deseo. Historia de las Fiestas de San Juan (España, América Latina, Colombia)*. Medellín: La Carreta Editores, 2010.