

Cortesía y estrategias de poder en torno a la mesa de los señores de Marchena en el siglo XV

Juan Luis Carriazo Rubio
(Universidad de Huelva, España)

Tanto la iconografía como la literatura de los siglos bajomedievales nos aportan imágenes de mesas aristocráticas pobladas de manjares succulentos servidos en ricas vajillas y compartidos por comensales lujosamente ataviados que se solazan con interpretaciones musicales y espectáculos diversos. Semejantes ostentaciones de cortesía, liberalidad y capacidad económica casan bien con lo que ha dado en llamarse el modo de vida noble, por lo que podemos analizarlas como una más de las expresiones con las que el estamento privilegiado se define y representa a sí mismo, tanto ante sus iguales como ante el conjunto del cuerpo social.

En la mesa, el lujo aristocrático se traducía en abundancia y complejidad. Sin embargo, también hay ocasiones en que la frugalidad o la simplicidad de su alimentación permiten construir un perfil, si cabe, más noble del aristócrata. Por lo tanto, más que de la mesa noble habría que hablar de la mesa noble en contexto, y de la subordinación del relato de la práctica gastronómica a unas estrategias de representación que, en función de sus objetivos, pueden mostrar al mismo individuo como el comensal más austero o como el anfitrión más pródigo y exquisito, incluso en escenarios poco propicios para ello.¹

Con frecuencia, los cronistas nobiliarios de la Castilla bajomedieval prefieren rememorar lo ocurrido en el campo de batalla y no consideran necesario dejar constancia del menú que se servía en la mesa del señor o de la etiqueta con que se ofrecía y degustaba.² Los *Hechos* de Miguel Lucas de Iranzo constituyen una maravillosa excepción por el cuidado que pone el cronista en describir la mesa del condestable en numerosas ocasiones. No es lo habitual. Resulta significativo que el único convite que nos muestra Gutierre Díaz de Games en *El Victorial* sea el que disfrutaron Pero Niño y sus caballeros en Coria del Río, camino de la desembocadura del Guadalquivir, por invitación de “un hombre muy honrado de Sevilla”, justo antes de partir con sus galeras hacia el litoral norteafricano; es decir, como prólogo a la acción militar.³ En el caso de Pero Niño, son los hechos de armas los que caracterizan al caballero. En el de Lucas de Iranzo, la generosidad y el cuidado con que dispone la mesa y la fiesta pregonan de manera más efectiva su posición social y política que los éxitos militares.

¹ Castro Martínez (1996, 78-115) comentó con detenimiento, en un libro de obligada referencia, la contraposición entre liberalidad y templanza cuando los cronistas refieren las prácticas gastronómicas de los reyes y nobles castellanos.

² Sobre la importancia de la mesa en la caracterización de la nobleza castellana tardomedieval, véase el trabajo de Quintanilla Raso (2011). Ofrece un interesante correlato iconográfico Antoranz Onrubia (2001).

³ Según el cronista, “bien podedes entender qué combite sería, donde estava tanta noble gente asentados: non faltavan diversos manjares e muchos, e tañedores de estrumentos, e fablar en guerra e en amores”, incluidos los célebres Votos del Pavón (Díaz de Games 2014, 135-136). El único plato que se nos muestra es el “pavón asado muy fermosamente, con su cola” (135). Ocurre algo parecido con los textos de ficción caballeresca, que no suelen enumerar los alimentos consumidos (Cuesta Torre, 186; Gutiérrez García, 753). Sí llaman la atención del autor de *El Victorial* las costumbres y recursos gastronómicos de “mosén Arnao de Tria, almirante de Francia” y de su esposa (270-275), o la vajilla y las mesas dispuestas en la celebración de las bodas de la hija de un mayordomo del rey de Francia, en París (297). Díaz de Games advierte asimismo sobre la importancia de la forma de comer y beber (12, 58-59, 97), o sobre los peligros del vino (312-313, 317-318).

Frente a los ejemplos anteriores, el caso de los Ponce de León, señores de Marchena, nos permite analizar el uso y la representación de la mesa por parte de un linaje aristocrático antiguo y consolidado, que no precisa legitimación alguna y con una actividad militar muy destacada en la frontera granadina. A diferencia de Pero Niño, los Ponce de León no son convidados, sino que son ellos quienes convidan. A diferencia del condestable Iranzo, no necesitan que ningún cronista asocie su grado de nobleza a la exhibición de un determinado modo de vida, pues nadie lo pone en duda. A los cronistas de los Ponce les interesó la mesa como escenario para la competencia con el linaje rival de los Guzmán; de manera que el convite, cuando se ofrece a los reyes, no solo convierte la comensalidad en privanza, sino que constituye al mismo tiempo una suerte de alarde o demostración de poder ante el adversario ausente, que aguarda y se prepara para exhibir igualmente su capacidad económica y su posición política.

De procedencia leonesa, aunque asentada en la baja Andalucía desde comienzos del siglo XIV, la de los señores de Marchena es en sus comienzos una rama segundona del linaje principal, que consiguió prosperar a la sombra de sus parientes leoneses y a la del poderoso clan de los Guzmán, señores de Sanlúcar de Barrameda (Carriazo Rubio 2002; Ladero Quesada 2015). La desaparición de la rama leonesa colocó a los Ponce de León andaluces en primera línea de la genealogía familiar, pero los condenó al mismo tiempo a un eterno segundo puesto, tras los Guzmán, en el escenario sevillano. Resulta muy elocuente que la biografía caballeresca de Alonso Pérez de Guzmán el Bueno, compuesta en el siglo XV, explique la instalación en Andalucía del primer señor de Marchena, Fernán Pérez Ponce, por la generosidad de aquel.

El texto nos presenta a un Fernán Pérez Ponce “no contento de la proveza en que vivía” y determinado a pasar allende, al norte de África, a buscar fortuna como mercenario, tal y como había hecho Alonso Pérez de Guzmán unos años antes. Al llegar a Sevilla, habría avisado al Guzmán de su llegada, “el qual luego le libró en librança librada de ración de pan y vino y para las otras cosas que auía menester y embióle a rrogar que otro día comiese con él”. Al día siguiente, Pérez Ponce “vino a açptar su combite a la posada de don Alonso Pérez, el qual con alegre a tal lo reçiuió de que fue puesto él a comer sin yntervalo alguno”. En el transcurso de la comida, el joven pidió a su anfitrión que le prestase dos mil doblas para realizar su viaje, a lo que don Alonso respondió: “Pariente señor, para mañana vendréis a comer conmigo e yo vos responderé”. Al término de esta segunda comida, “después de alçados los manteles”,⁴ le comunicó su decisión de ofrecerle a una de sus hijas en matrimonio con una generosa dote. El invitado, “muy colorado de vergüença”, creyó que se trataba de una burla, pero con la entrega de la joven, la dote, las casas, las mulas y caballos, los paños, el ajuar y “una rrica vaxilla de plata”, Pérez Ponce, “un hombre de dos mulas que no auía otro caudal cobró riquezas y vasallos y hizo estado”; lo que supuestamente demostraba que “la casa de Niebla hizo la casa de León” (Ladero Quesada 1999, 280-282, y 2015, 533-534).

La “pobreza” de Fernán Pérez Ponce se ajusta mal a su condición de hijo del adelantado mayor de la frontera y ayo de Fernando IV (Carriazo Rubio 2002, 41). Más allá del carácter ficticio e interesado del relato, observamos que la mesa se convierte en el escenario idóneo para representar la magnanimidad del primer Guzmán andaluz y la dependencia e inferioridad del primer Ponce. Tras un siglo XIV en el que primó la colaboración, el final de la centuria vio crecer un antagonismo que aprovechó la

⁴ La expresión indica, de manera muy gráfica, la finalización de la comida propiamente dicha, que no de la reunión. En la *Relación de los hechos* del condestable Iranzo leemos, por ejemplo: “desque avían comido e alçados los manteles” (131); lo que no equivale a cuando se “alçauan las mesas e vancos” (42, 63, 114, 131, 134), generalmente para liberar espacio para la danza posterior a la comida.

convulsa coyuntura política del siglo XV castellano para explotar con violencia y cierta periodicidad en la ciudad de Sevilla. Finalmente, la intromisión de Juan Pacheco, que casó a una de sus hijas con Rodrigo Ponce de León, conducirá a la guerra de bandos de 1471-1474, que acabó sin un claro vencedor, pero con el duque de Medina Sidonia al servicio de los intereses de Isabel y Fernando, y con Rodrigo respaldado por Enrique IV y por Pacheco, aunque ambos fallecerán antes de que acabe el año de 1474 (Carriazo Rubio 2003a).

Si los Guzmán eran condes de Niebla desde 1368, los Ponce de León no accederán a esta dignidad hasta 1430, como condes de Medellín, título que cambiarán por el de condes de Arcos de la Frontera en 1440. El primer conde fue don Pedro Ponce de León, que se convirtió en pariente mayor del linaje a muy temprana edad, y lo fue durante setenta años. En 1448 le sucedió su hijo Juan Ponce de León, padre de una extensísima prole (toda ella ilegítima), que acercó posiciones con la casa de Medina Sidonia y murió en 1471, dejando al frente del linaje a Rodrigo Ponce de León, el célebre marqués de Cádiz, protagonista de la guerra de bandos y noble fronterizo por excelencia, que, privado del respaldo político de que gozaba mientras vivió su suegro, Juan Pacheco, hubo de aproximarse a los Reyes Católicos y demostró su total adhesión al proyecto político de la nueva monarquía, convirtiéndose en el más importante y activo de sus capitanes en la guerra de Granada. Tras su muerte en 1492, como marqués y duque de Cádiz, esta ciudad volvió a manos de la corona, y el título condal de Arcos ascendió a ducal. Su nieto y heredero se convirtió en un jovencísimo primer duque de Arcos, bajo la tutela de Beatriz Pacheco, “la triste duquesa” (Carriazo Rubio, 2015).

Pese a la importancia de estos personajes y al notable rastro historiográfico y documental que dejaron, no resulta fácil asomarse a su mesa.⁵ Las noticias que tenemos sobre la del primer conde de Arcos, don Pedro Ponce de León, son mínimas. Conservamos varias cuentas de su camarero Juan de Córdoba, fechadas en 1439, que dejan constancia de las compras de trigo y cebada dentro y fuera de los estados señoriales,⁶ o de vino blanco de Lepe⁷ (Carriazo Rubio 2019, 210). El mismo Juan de Córdoba tenía registradas también las piezas de plata que había en la casa –suponemos que, sobre todo, de la vajilla–, motivo por el cual, el conde ordena en su testamento que se confronten las anotaciones del camarero con las de su contador para saber exactamente qué objetos debían llegar a manos de los albaceas (Carriazo Rubio 2003b, 163-164). Y prácticamente nada más. ¡Setenta años de gobierno al frente de una de las

⁵ Debo confesar que hasta la fecha tampoco me lo había propuesto, aunque he ido publicando noticias dispersas durante más de veinte años, al estudiar distintos aspectos del linaje de los Ponce de León, como sus relaciones con la corona, su actuación política, su participación en la guerra de Granada, su proyección historiográfica, su casa, sus testamentos, sus señoríos o sus intereses económicos. El presente trabajo me ha permitido revisar aquellos trabajos y añadir nuevos datos y consideraciones para ofrecer una valoración sobre el asunto. Agradezco encarecidamente al profesor Guillermo Alvar Nuño la invitación que lo hizo posible.

⁶ El 20 de junio de 1439 Juan de Córdoba entregó 20.253 maravedíes a Gabriel Fernández, “fazedor del dicho señor conde en la su villa de Marchena”, para la compra de “çierto pan quel dicho señor conde le mandó conprar en la dicha villa de Marchena”. El mismo día dio también a Juan de Zamudio, “criado del dicho señor conde”, otros 43.000 maravedíes “para la conpra de çierto pan, trigo y çeuada, de lo añejo y nueuo, quel dicho señor conde le mandó conprar en la çibdad de Éçija i en el obispado de Córdoua en este dicho año” (Archivo Histórico de la Nobleza, en adelante, AHNOB, Osuna, C. 1616, D. 3, fol. 3r-3v). Son compras importantes, ordenadas directamente por el señor.

⁷ El 29 de junio el conde ordena a Juan de Córdoba que entregue a Luis de Baeza, su “butiller”, 739 maravedíes para la compra de 25 arrobas de vino blanco “quél conpró en Lepe para el dicho señor conde, e para el flete del barco que troxo el dicho vino e corretaje e lo levar a la Ramada, e para el alquilé de los cueros en que veno el dicho vino” (AHNOB, Osuna, C. 1616, D. 3, fol. 3v). Recordemos que el vino blanco de Lepe lo hizo célebre Geoffrey Chaucer al mencionarlo en sus *Cuentos de Canterbury*.

casas nobiliarias más importantes del reino de Sevilla y no podemos saber lo que comió ni un solo día! Hasta este punto puede ser decepcionante la información que conservan los archivos históricos sobre la mesa de un gran señor del siglo XV.

Nos gustaría especialmente saber cómo atendió Pedro Ponce de León al infante Fernando de Antequera en 1407, tanto a la ida como a la vuelta de la expedición que concluyó con la toma de Zahara y el asedio abortado de Setenil. Desde Sevilla, la *Crónica del rey Juan II de Castilla* relata que “fue a comer a Alcalá de Guadaíra” y que de allí marchó a Carmona. Según el cronista, desde allí, el infante “continuó su camino por sus jornadas”. Sin embargo, en Marchena se detuvo durante tres días, durante los cuales suponemos que sería atendido como correspondía por don Pedro Ponce de León, activo participante además en la expedición (*Crónica*, I, 224-226). Resulta curioso comprobar cómo el cronista especifica que, después de levantar el cerco sobre Setenil, el 31 de octubre, el infante “fue a comer e a dormir a Marchena” (276). Imaginamos que el recibimiento, tras la conquista de Zahara, hubo de estar a la altura del personaje, de su anfitrión y del éxito militar, aunque no disponemos de ninguna información al respecto.

Ante la precariedad de los testimonios referidos al mandato del muy longevo Pedro Ponce de León, no es difícil que los documentos de su hijo, el conde don Juan, resulten más elocuentes. Uno de los más sorprendentes, por sus implicaciones, contiene las capitulaciones matrimoniales negociadas en 1457 con el duque de Medina Sidonia para el matrimonio de su hija Leonor con Manuel Ponce de León, segundón del conde don Juan que se hará célebre por sus hazañas frente a leones y musulmanes, y llegará a las páginas del *Quijote* como “gloria y honra de los españoles caballeros”. En las capitulaciones, el conde se compromete a entregar cada año al matrimonio, entre otras cosas, 83.315 maravedíes, 135 cahíces de pan (dos tercios de trigo y uno de cebada), 341 gallinas y 60 pollos (Carriazo Rubio 2003a, 420). Al menos, el suministro de huevos y aves de corral estaba garantizado para la joven pareja, que no parece que llegara a contraer matrimonio.

Algunos meses después se negoció un segundo enlace que debía reforzar también, aunque indirectamente, el acercamiento entre Ponces y Guzmanes: el de María Ponce de León y Martín Fernández de Córdoba, hijo segundo del conde de Cabra, estrecho aliado del duque de Medina Sidonia (242-243 y 432-440). Entre la documentación de la casa de Arcos se conserva un testimonio de escribano público que da cuenta de la ceremonia. Según dicho testimonio, la boda se celebró en Marchena, en la iglesia de Santa María de la Mota, dentro de los muros del castillo, el 21 de febrero de 1462 (438-440). Sin embargo, un curioso documento de carácter judicial nos informa de que las negociaciones para el enlace debían estar concluidas cuatro años antes. Se trata de una causa criminal por el robo de una pieza de plata de la vajilla del conde. Los hechos son los que siguen.

El 14 de abril de 1458, el alcalde de la justicia de Marchena, Álvar Rodríguez de Vilches, acudió a la cárcel del concejo, donde se encontraba preso un paje del conde don Juan, por nombre Pedro Vizcaíno, acusado de robar “çierta plata labrada” de la “baxilia del dicho sennor conde”. El paje era mayor de veinte años y menor de veinticinco y declaró que hacía dos meses poco más o menos, “la noche que se fizieron los desposorios de don Martín, fijo del señor conde de Cabra, con la señora doña María de León, fija del dicho señor conde de Arcos, en esta dicha villa de Marchena, en las casas palacio del dicho señor conde de Arcos, que andando sirviendo como paje, quél tomó un platel de plata de la repostería del dicho señor conde de Arcos furtyblemente”. Se llevó el objeto sustraído a la casa donde vivía en Marchena, lo escondió en un trascorral y “lo soterró debaxo de vn montón de piedras”. Unas mozuelas lo encontraron y lo devolvieron al repostero del conde. El alcalde de la justicia preguntó a Vizcaíno si había

robado antes otros objetos de plata y respondió que no. Al parecer, el paje actuó compinchado con el portero, Pedro de Ribera, y ambos fueron declarados culpables.⁸

El documento no da ninguna información sobre la noche de los desposorios, pero permite fecharlos a comienzos de 1458 y nos dice que se “fizieron” en las “casas palacio” del conde don Juan en Marchena.⁹ La boda *in facie ecclesiae* tendrá que esperar casi cinco años más, pero debió haber una celebración lo suficientemente concurrida como para que el paje y el portero considerasen que era el momento idóneo para perpetrar el robo. El banquete ofrecido a los comensales solo podemos imaginarlo.

La política matrimonial puesta en marcha por Juan Ponce de León aproximaba a Ponces y Guzmanes en un momento muy significativo, cuando se iniciaba lo que Luis Suárez Fernández denominó el “gobierno del marqués de Villena” (1975, 190). Da la impresión de que la alta nobleza sevillana cerraba filas ante un personaje que muy pronto mostró su interés por el occidente andaluz (Franco Silva 2011, 206-209). Además, las campañas granadinas de los años 1455-1458 dieron oportunidad al conde de Arcos de colaborar estrechamente con el duque de Medina Sidonia y con el conde de Cabra, sus consuegros, en las talas sistemáticas de la Vega granadina.¹⁰

En la toma de Gibraltar de 1462, el duque de Medina Sidonia no se encontró frente al conciliador Juan Ponce de León, sino ante su hijo Rodrigo, mucho más beligerante, y que, pese a su juventud –contaba escasamente 18 años–, ya había adquirido notoriedad como héroe fronterizo por su victoria en la conocida como batalla del Madroño aquel mismo año. Los Ponce de León y, en particular, Rodrigo, encarnan a la perfección el carácter de nobles de frontera, con señoríos y ambiciones acrecentados al calor de la actividad militar contra los musulmanes. Curiosamente, la hibridación característica de las sociedades de frontera se percibe también en los espacios más íntimos y recónditos de la casa del conde don Juan.

Su testamento ordena la liberación de esclavos musulmanes en dos ámbitos. Uno de ellos conforma el peculiar ‘harén’ de un noble especialmente prolífico en su paternidad. Así, libera y establece el pago de distintas cantidades a Beatriz Núñez, madre de cuatro de sus hijos bastardos, a Marta Rodríguez y a su hijo Cristóbal “el Negro”, y a la también esclava Marina. El conde pedía expresamente a Beatriz y Marta que permaneciesen en la casa cuidando a sus hijos. Don Juan dispone que, puesto que “saben mucho el estilo e costunbre de mi casa y entienden e saben mucho en la gouernación de la salud de los niños mis fijos e fijas”, se queden junto a ellos y colaboren en su crianza; con lo cual, “estarán ellas en vida más onesta e non por otras partes descarriadas e apartadas”. El segundo núcleo de esclavos liberados se vincula fundamentalmente a la cocina. Aquí, el conde se acuerda de Juan y Catalina de Parrales –marido y mujer–, y de Bartolomé, sus cocineros, premiando a los dos primeros “porque ha muchos días que me syruen”. Junto a ellos, también ahorra a Juan el Negro, su repostero, y a cuantos hijos pudiera tener (Carriazo Rubio 2003b, 225-227).

⁸ AHNOB, Osuna, C. 169, D. 48; signatura antigua: leg. 169, 4 (22).

⁹ Según esto, las instrucciones y respuestas dadas por los condes de Arcos y de Cabra durante las negociaciones matrimoniales, que en su momento propuse fechar hacia 1461, podrían retrotraerse a 1457 (Carriazo Rubio 2003a, 432-438).

¹⁰ Tenemos noticia de una posible visita de Enrique IV a Marchena en febrero de 1464, pues ordena desde allí al concejo de Sevilla que reciba a Juan Ponce de León como alcalde mayor de la ciudad. Tras una oportuna estancia en Sevilla –por los problemas existentes con su arzobispado– y una visita a Alfonso V de Portugal en Ceuta, el rey organizó desde Écija la última de sus entradas a territorio nazarí. Antes de llevarla a cabo, el mencionado documento da fe de que estuvo en Marchena, aunque nada más sabemos al respecto (Carriazo Rubio 2003a, 262).

Este mudejarismo en la cocina señorial se advierte también en los testamentos de los sucesores del conde.¹¹ El marqués de Cádiz liberará en 1492 al cocinero Diego Martínez y a otros tres hombres vinculados al servicio doméstico, llamados “Rodrigo e maestro Juan e Diego de la botillería” (259). Veinte años después, en 1511, su viuda, Beatriz Pacheco libera a seis mujeres y tres hombres, entre los que se encuentra María “la de la cocina”, a la que ordena pasar al servicio de su hermana Leonor Pacheco mientras esta quisiese (287). Otros veinte años más tarde, en 1530, el primer duque de Arcos, nieto y heredero del marqués, también concederá la libertad a su cocinero Luis Ponce (318).¹² Más allá de estas manumisiones de cocineros de origen musulmán, el testamento del marqués de Cádiz se acuerda también de su panadera; y el de su viuda, Beatriz, de un despensero. Aun en vida de esta, pero apartada ya de las tareas de gobierno de la casa, tenemos constancia documental de otros pagos y asientos ordenados por el nuevo tutor del duque de Arcos, Luis Méndez Portocarrero.

Conocemos, por ejemplo, las cantidades percibidas a partir del año 1500 por Escalante, “cozinero del señor duque”. Percibe por sus funciones 5.000 maravedíes anuales de acostamiento, un cahiz de trigo al año y 20 maravedíes de ración y dos almudes de cebada para su caballo cada día.¹³ En un apunte contable del año 1509 figura como Juan de Escalante, “cocinero mayor” del duque;¹⁴ y en otro momento, como “cocinero de Su Señoría”.¹⁵ Sabemos también que en 1510 el duque entregó 15.000 maravedíes “para que Escalante, tornadizo esclavo que fue de Su Señoría, se rescatase”.¹⁶ Debe tratarse de la misma persona, lo que perpetuaría la tradición de contar con cocineros mudéjares en la casa. En 1513 la cantidad anual percibida por Juan de Escalante, “cozinero”, ha subido a 8.000 maravedíes.¹⁷

En 1510, entre los criados del duque figuran el despensero Alonso de la Torre, el copero o botiller Alonso de Solís y el trinchante Álvaro Pérez Osorio.¹⁸ Antón de Mesa es mencionado unas veces como botiller¹⁹ y otras como despensero.²⁰ Pero, tal vez, el servicio más curioso, sea el de maestro Torres, “limpiador de dientes”, que cobró tres ducados (1.125 maravedíes) por limpiar los del duque.²¹

Por estas mismas fechas, en 1509, constan entregas de trigo para amasar pan para la mesa o para la despensa ducal a “la Portuguesa, panetera”, a Juana de la Barrera, también “panetera”, al botiller Antón de Mesa, al despensero Diego de Ribera, o a maestro Juan, pastelero, “para hazer harina para los pasteles”.²² Con estas entregas de trigo, el duque compensa al botiller Antón de Mesa por los “gastos extraordinarios” que había realizado,²³ y se ocupa del mantenimiento de “los pavos e gallinas de Yndia que

¹¹ He señalado anteriormente esta peculiaridad en relación con la condición fronteriza de los señoríos de los Ponce de León (Carriazo Rubio 2000, 200), con sus disposiciones testamentarias (2003b, 85-86) y con la organización de su casa (2019, 216).

¹² Nótese que el hijo y sucesor del duque será Luis Cristóbal Ponce de León, con quien el cocinero y esclavo comparte nombre y apellido.

¹³ AHNOB, Osuna, C. 1616, D. 4, fol. 1r (Carriazo Rubio 2019, 229).

¹⁴ *Ibid.*, fol. 75v.

¹⁵ *Ibid.*, fol. 86v.

¹⁶ AHNOB, Osuna, C. 1610, D. 1, fol. 10r.

¹⁷ AHNOB, Osuna, C. 1616, D. 4, fol. 192v.

¹⁸ *Ibid.*, fol. 131r, y AHNOB, Osuna, C. 1610, D. 1, fol. 7r-8r.

¹⁹ AHNOB, Osuna, C. 1616, D. 4, fol. 78r y 83v.

²⁰ AHNOB, Osuna, C. 1610, D. 1, fol. 7v, 8r, 10r y 10v.

²¹ *Ibid.*, fol. 6v.

²² AHNOB, Osuna, C. 1616, D. 4, fol. 78r-78v. En 1513 encontramos como botiller a Francisco de Barrera (*ibid.*, fol. 191v).

²³ *Ibid.*, fol. 83v.

están en la huerta [de Paradas]”²⁴ y de “las gallinas que se tomaban en la dicha villa de Marchena para las llevar a la cibdad de Sevilla para la despensa de Su Señoría”.²⁵ Se ha señalado sobradamente el protagonismo de la carne de ave en las mesas de los nobles y de las élites urbanas.²⁶

Ahora bien, independientemente de los datos que proporciona la escasa documentación contable de que disponemos para estas fechas, los cronistas reflejan la práctica gastronómica de los señores de Marchena adecuándola a un discurso y unos intereses predeterminados. En sus *Memorias del reinado de los Reyes Católicos*, por ejemplo, Andrés Bernáldez, cura de los Palacios –localidad perteneciente al señorío de los Ponce de León– dio pormenorizada noticia del entierro del marqués de Cádiz en Sevilla en agosto de 1492 e incluyó el mejor retrato literario que se ha compuesto de Rodrigo Ponce de León (1962, 236-240). Encontramos aquí la única imagen fidedigna del personaje, que se nos presenta “más mediano que grande”, “blanco en el cuerpo” y con “los cabellos rojos e crespos, e las barvas rojas”. Algunas observaciones resultan muy elocuentes, sobre todo, lo relativo a su interés por “la jumentría de labrar e reparar castillos e casas y cercas y fortalezas” o a su desinterés por la caza. Otros rasgos parecen recurrir al tópico (“muy esforçado e bravo e muy feroz a sus enemigos e muy verdadero amigo de sus amigos”, “casto y cauto”, “amador de la justicia”, “muy deboto de Nuestra Señora sancta María e de la Iglesia”). Cabe incluir en este grupo la afirmación de que “era muy bien tenplado en comer e beber e dormir”.²⁷ Más allá del propósito de Bernáldez de presentar al difunto como un buen cristiano, lo cierto es que Rodrigo Ponce de León supo ajustar la intensidad de la experiencia gastronómica a sus objetivos políticos; y así lo reconocieron otros cronistas.

Después de la guerra de bandos de 1471-1474, alcanzó un acuerdo de paz muy ventajoso con el duque de Medina Sidonia, pero la muerte de Juan Pacheco en octubre de 1474 y la de Enrique IV en diciembre lo privaron de sus apoyos políticos, que lo habían conducido además al bando anti-isabelino. A raíz de la batalla de Toro de 1476, Rodrigo supo reconducir su fidelidad, y los reyes admitirla. En 1477, Isabel y Fernando realizan su primer viaje a Sevilla, con el objetivo de consolidar aquí su autoridad y recuperar las plazas usurpadas por los Ponce, los Guzmán y sus adeptos. Los relatos cronísticos trasladan al ámbito de la cortesía la competencia entre el duque y el marqués.

El escenario elegido para esta singular confrontación fue la desembocadura del Guadalquivir y el litoral gaditano más inmediato (Carriazo Rubio 2006). En octubre de 1477, los reyes embarcaron en una galera que habría de conducirlos, por el río, desde Sevilla hasta Sanlúcar de Barrameda, mientras su séquito cubría la misma distancia por tierra. El cura de Los Palacios recoge en sus *Memorias* cómo “en Sanlúcar el duque de Medina les hizo gran recibimiento e convites, e gastó mucho con Sus Altezas en demasiada manera”. Luego, “fueron a Rota, donde el marqués de Cáliz dio otros muchos abundantes convites”, y “de allí se partieron con mucho placer” a Jerez de la

²⁴ *Ibid.*, fol. 83v. Se ha señalado la equivalencia entre la denominación “gallina de Indias” y la más común de “gallina de Guinea” a finales del siglo XVI (López Piñero 1991, 46). En el caso aquí aportado interesa lo temprano de la fecha.

²⁵ AHNOB, Osuna, C. 1616, D. 4, fol. 78r.

²⁶ Véanse al respecto Sesma Muñoz (2011, 108) o el monumental estudio de Rodríguez Estévez (2021, 147-162).

²⁷ La descripción del cura de los Palacios coincide completamente con el consejo del ayo de don Pero Niño que recogía Díaz de Games en *El Victorial*: “Sed atemperado en vuestro comer, e en beber, e en dormir” (97). Del propio Pero Niño dice que “fue muy atemperado en su vivienda; nunca en su mocedad ni mancebía le supieron comer ni beber fuera del tiempo que da la razón” (122). Otros ejemplos similares en Castro Martínez (1996, 105-113).

Frontera, “donde les fizieron muy honrado recebimiento e les entregó el marqués la cibdad e fortaleza” (Bernáldez 1962, 69). Posiblemente, el “placer” de los monarcas no respondía solo a los convites de uno y otro magnate, sino también a la relativa facilidad con que las aguas, poco antes tan revueltas, volvían a su cauce. De hecho, Bernáldez no hace aquí mención a la enemistad existente entre el duque y el marqués, que, aunque ya en paz, volverán a enfrentarse, ahora en los tribunales, como consecuencia de los acuerdos con que cerraron su confrontación banderiza pocos años antes (Carriazo Rubio 2020, 293-295).

Alonso de Palencia, en cambio y como de costumbre, resulta mucho más incisivo. Elogia también la “gran magnificencia” con que el duque de Medina Sidonia recibió a los reyes, pero añade que “trató de disuadirles de aceptar el hospedaje que el marqués les tenía dispuesto en Rota”. Evidentemente, no lo hicieron y pudieron comprobar al llegar a su destino cómo Rodrigo, “para mostrársele superior en la suntuosidad del hospedaje, lo dio espléndido hasta a los cortesanos, cosa de que no se había cuidado el duque” (Palencia 1975, 61).

El relato de Palencia nos hace pensar que Rodrigo Ponce de León habría vencido este pulso. De hecho, la vuelta del duque desde Sanlúcar hacia Sevilla, mientras los monarcas se dirigían al encuentro del marqués, transmite cierta sensación de derrota. Y ello pese a que los reyes visitaron al duque en primer lugar, y lo hicieron en Sanlúcar de Barrameda, capital de sus estados señoriales y ciudad emblemática para el linaje. Rodrigo Ponce de León, en cambio, no los recibe en su capital, Marchena, sino en un núcleo menor, como Rota, y sobre todo, con el fin último de entregar la ciudad de Jerez de la Frontera, que había quedado bajo su control en 1471, durante la guerra de bandos. Ahora bien, este sector occidental de la costa gaditana concentraba en aquellos momentos varios motivos para la discordia.

Hay que tener en cuenta que pocos meses antes, el 7 de julio de 1477, Rodrigo Ponce de León había promulgado una generosa carta puebla con el fin de atraer pobladores a lo que más tarde será Chipiona (Franco Silva 1998). El enclave se consolidará, con una particular especialización vitivinícola que pronto entrará en colisión con los intereses de Sanlúcar de Barrameda (Carriazo Rubio 2003c). Además, Rota era, junto con Cádiz, uno de los lugares donde Rodrigo podía armar almadrabas, según los acuerdos de paz de Marchenilla, firmados por el duque en 1474 pero impugnados por este poco después. En este contexto, la recepción ofrecida por el marqués a los reyes en Rota respaldaba sus aspiraciones en el litoral, aunque fuera a costa de perder Jerez. En cualquier caso, la influencia del duque sobre Sevilla también se había diluido con la llegada de los monarcas. Instaurado el nuevo orden, al duque y el marqués solo les quedaba proyectar sus ambiciones hacia el mar o hacia Granada.

Un autor tan deslumbrado por la figura del marqués de Cádiz como Juan Barba, poeta y soldado de familia oriunda, probablemente, de Carmona, dedicará hacia 1487 un par de coplas de su *Consolatoria de Castilla* al recibimiento dispensado por Rodrigo a los reyes en Rota:

Y van para Rota, do miran las mares,
 las oçeanas del que limitó
 quando las aguas él ayuntó
 y sus señoríos tan singulares;
 dond'el marqués con sus altezas
 ovo gran gloria en extremo grado
 y de sus coronas quedó tan amado
 porque miraron sus grandes proezas.

Y d'allý se parten después de pasadas
 muy altas fiestas que les son hechas
 por los marqueses, que tienen derechas
 las voluntades y aparejadas
 para servir sus reyes en todo,
 y quedan a esto muy obligados,
 pospuestas las vidas con los estados
 de sienpre bivar por este modo (Cátedra 1989, 218-219).

Resulta interesante comprobar que la “gloria” y las “proezas” son del marqués, pero las “muy altas fiestas” y, tras ellas, la voluntad de servir en adelante a los reyes, corresponden a “los marqueses”, es decir, tanto a Rodrigo como a su esposa, Beatriz Pacheco, hija de don Juan Pacheco para quien su padre, al parecer, había imaginado incluso un matrimonio con el rey Fernando (Zurita 1977, 550-551). Tanto Rodrigo como Beatriz necesitaban hacer olvidar su pasado anti-isabelino y dejar clara su fidelidad a la corona. En Rota el instrumento fue la mesa, y la demostración tuvo un carácter lúdico y gastronómico. Cinco años después, la guerra de Granada sellará definitivamente el compromiso de la casa de Arcos con los reyes. La contienda ofrecerá además escenarios singulares para que los cronistas afectos al marqués elogien su ubicuo dominio de la cortesía (Carriazo Rubio 2006).

Entra dentro de lo lógico que Rodrigo agasajara a los reyes si estos, durante sus desplazamientos por Andalucía, paraban en alguna de las localidades de sus señoríos. Esto ocurrió en marzo de 1485, cuando lo visitan en Marchena. Los monarcas estaban en Sevilla desde octubre de 1484, pero en febrero de 1485 decidieron trasladarse a Córdoba para preparar desde allí la campaña granadina que culminará con la decisiva conquista de Ronda. Aunque el camino más directo entre Sevilla y Córdoba conducía directamente por Carmona hacia Écija, los reyes decidieron desplazarse veinticinco kilómetros más al sur para encontrarse con el marqués en Marchena. Sabemos que estaban allí el 9 de marzo, que dos días antes firmaron documentos en Carmona y, a partir del día 10, en Écija (Rumeu de Armas 1974, 129). Su estancia, por tanto, fue breve, pero suficiente para recibir las atenciones de Rodrigo Ponce de León. El cronista Alonso de Palencia, que tanta aversión demuestra hacia el marqués de Cádiz en sus *Décadas*, ofrece una valoración completamente distinta en su *Guerra de Granada*. A propósito de aquel encuentro, escribe:

En Marchena encontraron al esforzado y hábil caudillo marqués de Cádiz, que recibió a los reyes alegre y espléndidamente y los obsequió durante cuatro días con banquetes y juegos. Después quisieron oír en secreto el parecer del marqués respecto a la guerra, y al cabo de unos días de permanencia en Écija, entraron en Córdoba (Palencia 1998, 172-173).

El comentario es muy breve, pero no carece de interés. De Rodrigo elogia el cronista su esfuerzo y habilidad en la guerra. De la recepción ofrecida a los reyes, el ambiente distendido (“alegre”) y la abundancia (“espléndidamente”). Tanto es así, que habla de cuatro días de “banquetes y juegos”, cuando los documentos expedidos por los reyes en aquellos momentos indican que no debieron permanecer en Marchena más de una jornada. Da la impresión de que el cronista quisiera magnificar la liberalidad del anfitrión prolongando en el tiempo el disfrute de su mesa.

Podríamos preguntarnos qué hizo que los monarcas considerasen necesario desviarse hasta Marchena para recibir las atenciones del marqués. Posiblemente encontremos la respuesta al considerar que solo un mes antes, según el testimonio del mismo Palencia, Isabel y Fernando fueron agasajados por el duque de Medina Sidonia con gran despliegue de medios. El cronista explica cómo, tras un intento frustrado de tomar Loja por sorpresa, el duque recibió a los reyes entre finales de enero y comienzos de febrero de 1485:

Luego los reyes, para descansar de los trabajos de la frustrada expedición, se entregaron alegremente a los deportes de la cetrería y de la caza mayor. El duque de Medina Sidonia don Enrique de Guzmán les tuvo preparados, oportuna y espléndidamente, opíparos refrigerios, y en medio de los bosques dispuso viviendas acomodadas para toda clase de personas,²⁸ con admirable abundancia de todo lo necesario, a fin de que los Reyes y su primogénita doña Isabel gozasen de alegre esparcimiento (Palencia 1998, 169).

Parece que, con su visita a Marchena, los monarcas quisieran equilibrar la balanza, dando a Rodrigo ocasión para que contrarrestara la hospitalidad del duque poco antes. Hay diferencias significativas entre ambos encuentros. El duque recibe a la familia real en “los bosques”, sin concretar la ubicación; el marqués, en un entorno urbano, el de Marchena. Sin embargo, el cronista repara en las mismas sensaciones: “alegremente”, “alegre esparcimiento”; “espléndidamente”, “opíparos refrigerios”, “admirable abundancia”. Aunque era tiempo de guerra, estos banquetes y agasajos se celebraron en escenarios distantes del campo de batalla y fácilmente aprovechables para el solaz.²⁹

Más complejo resulta trasladar la cortesía y la opulencia de la mesa al escenario mismo de la guerra, y sin embargo, dos crónicas de finales del siglo XV nos ofrecen ejemplos deslumbrantes del cuidado puesto en ello por Rodrigo Ponce de León y su esposa, Beatriz Pacheco. Se trata concretamente de la *Historia de los hechos del marqués de Cádiz* y de la *Crónica de los Reyes Católicos* de mosén Diego de Valera. En el primer caso, el interés de su anónimo autor por construir un panegírico de su biografiado le lleva a magnificar la actuación de Rodrigo en todo momento. Valera, por su parte, ya había elogiado en una de sus epístolas la toma de Alhama por el marqués (1959, 22-23), y coincide en muchos pasajes con la *Historia*, lo que podría revelar la utilización de materiales comunes.

En un episodio tan comprometido para el marqués como la defensa de Alhama, los relatos cronísticos de mosén Diego de Valera y del anónimo autor de la *Historia de los hechos del marqués de Cádiz* describen la abundancia de la mesa de Rodrigo Ponce de León tras el socorro recibido por las tropas cristianas. Según Valera, mientras Rodrigo saludaba a los recién llegados, “su mayordomo e maestresala tenían armadas las tiendas e puestas las mesas, que la marquesa avía enbiado pescados de muchas

²⁸ Nótese que el propio Palencia consideraba que, en Rota, el marqués había superado al duque por la “suntuosidad del hospedaje” que había dispuesto para los cortesanos, aspecto que en Sanlúcar no había contemplado Enrique de Guzmán (Palencia 1975, 61).

²⁹ Tenemos noticia de que los reyes visitaron Marchena en otras ocasiones. Fernando estuvo en la villa en marzo de 1500, durante la revuelta de los mudéjares de las Alpujarras. Junto con Isabel, hizo noche en Marchena, camino de Granada, a finales de junio de aquel mismo año, tras pasar también por Mairena del Alcor, señorío igualmente de los Ponce (Carriazo Rubio 2008). Nada sabemos sobre la mesa que se ofreció a los monarcas en tales ocasiones, ni sobre ningún otro aspecto de su estancia en las localidades del linaje.

maneras, unos en escabeche e otros en pan e otros frescos,³⁰ e vinos escogidos, e mucho pan blanco” (1927, 143). El cronista del marqués afirma que las propias tiendas fueron enviadas por su esposa, “e con ellas muy grandes mantenimientos de mucho pan e vino e pescados e frutas e conservas de muchas maneras, segund el tiempo, que era en Cuaresma” (*Historia de los hechos*, 206). Enfatiza con ello el anónimo cronista el profundo carácter religioso de doña Beatriz, mientras Valera pone el acento en la abundancia, pues “tan grand copia de todo lo neçessario la marquesa enbió, que [Rodrigo] pudo enbiar asaz parte dello a los cavalleros que mandó quedar en la cibdad al tiempo que este socorro llegó” (1927, 144).³¹

Interesa comparar la exhibición gastronómica realizada por el marqués en Alhama durante la Cuaresma de 1482 con la que ofreció Miguel Lucas de Iranzo a Jean de Foix, embajador del rey de Francia, en El Carpio durante la Cuaresma de 1460.³² Esta no se produjo en un contexto bélico, pero sí hubo que enviar desde Bailén todo lo necesario para el agasajo, incluido el cocinero. La *Relación de los hechos* del condestable nos informa puntualmente:

fizieron cozer muncho pan blanco, e conpraron quatro o çinco cargas de vino blanco e tinto, muy oloroso e muy fino, e, así mesmo, muchos sávalos e otros pescados frescos, e muchas conservas de diaçitrón e confites, e dátiles e palmitos, e otras munchas frutas verdes y secas, quantas segund el tiempo se pudieron aver. Y fiziéronlo cargar en çiertas azémilas (30).³³

Al igual que en la mesa de Rodrigo Ponce de León en Alhama, el pan es blanco y abundante; los vinos, escogidos; los pescados, diversos –algunos frescos–; las frutas y conservas, variadas y en gran cantidad. La crónica del condestable explica además que, tras la visita del embajador francés a Iranzo en Bailén, este le envió, de nuevo, “munchas conservas de diaçitrón, e confites e otras munchas frutas e muy finos vinos, blancos e tintos, para con que fiziese collaçión, porque ayunava aquel día”. Para aquellos de sus acompañantes “que no ayunavan y çenar quisiesen”, envió “munchos pescados e frutas” (31-32).³⁴ Por tanto, la mesa del marqués en Alhama permitía tanto una estricta dieta de Cuaresma como un ayuno bastante dulce. Estos pescados, frutas y conservas contrastan con las “munchas gallinas cozidas y pernils de toçino, e muy finos vinos” que consumieron los caballeros que iban con el condestable Iranzo en las

³⁰ La crónica del condestable Iranzo recuerda cómo en la Navidad de 1462 repartió entre los caballeros, dueñas y monasterios de Jaén “munchos pescados frescos que le troxieron de la çibdad de Sevilla, enpanados y en pipotes” (*Relación de los hechos*, 61). Estos últimos recipientes bien podrían contener pescados en escabeche. Describiendo las operaciones fronterizas de 1464, junto a Enrique IV, aparecen de nuevo los “pescados de Sevilla, enpanados, e otros” (164).

³¹ Aunque en la crónica de Valera el envío de la comida a los caballeros de Alhama sirve sobre todo para subrayar la abundancia de la mesa, también cabría ver en ello las atenciones del marqués hacia quienes habían combatido con él pocos días antes. En este sentido, los *Hechos* de Miguel Lucas de Iranzo elogian la “acostumbrada liberalidad e franqueza” del condestable al comentar cómo, al volver del infructuoso intento de escalar Moclín en 1463, “fizo muy grandes gastos de pan e vino e carne e çeuada, e otras muchas cosas que mandó leuar para quantos fueron con él” (147).

³² Tratan la embajada en cuestión los trabajos de Clare (1990) y García (2008, 191-192).

³³ Sobre estos y otros productos, véase el glosario elaborado por Castro Martínez (1996, 237-327).

³⁴ La *Relación de los hechos* del condestable Iranzo describe igualmente la comida ofrecida a Enrique IV en la Cuaresma de 1464 cerca de Jaén. Se sirvieron allí “munchos pescados frescos, enpanados y en pipotes, y de todas maneras, ca era Quaresma”, y “munchas frutas y suplicaçiones e otras conservas reales, e muncho pan e çevada, e muy finos e diversos vinos” (161).

proximidades de Granada en 1462 (80), dejando claro con el menú que, aunque en territorio musulmán, quienes allí comían eran cristianos.³⁵

Valera ofrece también un relato muy detallado del encuentro entre Rodrigo Ponce de León y la reina tras la conquista de Loja. Rodrigo estableció un campamento en la fuente de Archidona, “donde mandó aderesçar de comer para la reyna e la infanta doña Isabel su hija, e para las damas e todos los grandes que con su alteza venýan” (Valera 1927, 206). Hace notar el cronista que el marqués disponía de todo lo preciso para ello, “ansí de gentiles tiendas e tapiçería como de baxillas de plata blanca e dorada, e todas las otras cosas neçesarias al serviçio de tan alta prinçesa”. Tras lo cual Rodrigo le besó las manos y marcharon juntos hasta el campamento previamente dispuesto por el anfitrión:

E así continuaron su camino hasta la fuente de Archidona, donde estavan las tiendas del marqués e las mesas tan ricamente aderesçadas como se convenía en semejante fiesta. E allí la reyna comió, donde fue muy bien servida de muchos pavos e de todas las otras viandas e potages e frutas que averse pudieron. E la fiesta se hizo tan cunplidamente como si estovieran en la cibdad de Sevilla, donde ovo para la collaçión muy grande abundançia de conservas e odoríferas aguas, como si estovieran en Zaragoza. E allí la reyna estuvo fasta la tarde, recreando y aviendo plazer, e de allí se partió para Loja (207).

Como vemos, la guerra no impide al marqués demostrar su dominio de la cortesía, pero hace más meritorias las atenciones a la reina, que, según el cronista, disfrutó de la jornada como si estuviera en palacio. La *Historia de los hechos del marqués de Cádiz* discurre en paralelo al relato de Valera, pues advierte de que:

comme quier que el marqués de Cádiz acostumbra estar en el canpo más que otro ninguno, poniendo buen recabdo en la hueste, sienpre tenía muy ricas tiendas e grandes atavíos, así de baxillas de oro e plata como de otras muchas ricas cosas, segund su estado e como quien él era (254).³⁶

Un cronista como el anónimo autor de la *Historia* del marqués, para quien la biografía del personaje equivale a la yuxtaposición de sus éxitos militares, pone cuidado en que esta exhibición de cortesía no desdibuje el retrato del caballero, rodeado de elementos ricos y lujosos no por mero disfrute personal, sino prácticamente obligado por su condición nobiliaria (“segund su estado e como quien él era”). Con todo, el cronista del marqués describe la escena con más detalle que Valera:

e fueron su camino fasta la fuente de Archidona, do estavan las tiendas del marqués; el qual le fizo allí muy grandes fiestas. E donde la reyna comió tenía

³⁵ Evidentemente, cuando Iranzo quiere agasajar a unos caballeros moros, desaparecen el cerdo y el vino, y encontramos sobre la mesa “munchas gallinas e perdizes e cabritos e pasteles y quesos frescos y quesadillas, e otras frutas de diversas maneras” (95), junto con higos y nueces en abundancia (98).

³⁶ En las casas de Miguel Lucas de Iranzo en Jaén, durante la celebración de su boda con Teresa de Torres, también observamos “grandes aparadores de baxillas de oro e de plata de diversas facçiones” (42). En otras ocasiones, en cambio, se habla solo de “aparadores de plata” (56, 139, 140). La movilización de estos enseres no era necesariamente algo extraordinario. Cuando el condestable Iranzo parte de Segovia en 1459, su camarero, “que ya por su mandado tenía muy bien ataviada su cámara, cama y toda su plata, fizolo todo cargar en sus azémilas” (25). El lunes de pascua de 1461 organizó un gran convite en “unos prados muy alegres” a media legua de Jaén, donde dispuso “muy munchas mesas y aparadores de plata” (56).

una muy rica mesa; e puesto a las espaldas, un paño muy rico de brocado, e otro por çielo. E su aparador, muy conpuesto con una muy rica baxilla de plata blanca e çiertas pieças tanto doradas que parecían todas de oro, mucho pan blanco muy esmerado e muy finos vinos, muchas frutas, aves e otras carnes, e muchas otras cosas de miel e açúcar fechas de diversas maneras, segund el tienpo, conservas e aguas muy odoríferas que la marquesa le avía enbiado. E fue todo tan conplida e abastadamente, que la reyna e ynfanta, e las damas e cavalleros y todas sus gentes fueron muy alegres y contentas de tan rico resçebimiento (*Historia de los hechos*, 254-255).

Tanto en Alhama como en la fuente de Archidona los convites se celebraron cuando había concluido la acción militar. En cambio, en el cerco de Málaga los reyes visitan al marqués durante el transcurso de las operaciones bélicas. Hasta el punto de que, desde su posición, “vieron la fortaleza de Gibralfaro a todo su plazer” y “vieron tirar las lonbaldas a la torre del omenaje” (277). En estas condiciones, la recepción ofrecida por Rodrigo Ponce de León cobra mayor valor, si cabe. El cronista describe cómo mandó “adereçar de ricos paños françeses e doseles de brocados muy ricos do el rey e la reyna estoviesen”, junto con la infanta Isabel, el cardenal Mendoza y los grandes de la corte (276-277).³⁷ Además, ordenó “adereçar sus tiendas de paños de brocado e de paños de ras, para que allí Sus Altezas reposasen e resçibiesen colaçión” (277).³⁸

Según el anónimo cronista, Rodrigo les obsequió con una “muy alta e copiosa colaçión de todas las mejores confaçiones de conservas del mundo”³⁹, cosa que no le resultó difícil, pues, como los reyes lo visitaban mucho, “sienpre continuamente andava muy aperçebido de todas las cosas que cunplían a su estado”.⁴⁰ Interesa observar no solo la riqueza de los adornos y lo selecto de los productos, sino también la identidad de quienes los ofrecían, pues “aquel día sirvió por mayordomo don Diego López Pacheco, marqués de Villena,⁴¹ e otros grandes traían los confiteros e platos con las conservas. Al término de la velada, de noche, los reyes volvieron al real. El marqués quiso acompañarles, pero “mandáronle que se quedase a poner recabdo en las estanças”. Finalmente, “él les besó las manos, y el rey e la reyna le echaron los braços ençima; e así se despidió de Sus Altezas” (277).

Estos convites ofrecidos por el marqués de Cádiz durante el desarrollo de la guerra constituyen un servicio más a los reyes, una demostración efectiva y, al mismo tiempo, una escenificación del vínculo de fidelidad que tanto estos como aquel habían construido y reforzado durante la década inmediatamente anterior. Este aspecto es el

³⁷ La *Relación de los hechos* del condestable Iranzo alude a los “ricos paños françeses” que Enrique IV mandó llevar a Escalona para pasar la Navidad de 1458 (19), o a los “muy ricos e nuevos paños françeses” que colgaban en las estancias del propio Iranzo en Jaén, donde observamos también “un muy valioso dosel de muy rico brocado” (41, 44, 162). Habitualmente, “el repostero de estrados ponía un paño françés de espaldas, que de continuo estava donde el dicho señor comía” (137). También se usaban para adornar la calle donde se ubicaba su palacio (95), e incluso en algún elemento de arquitectura efímera (48).

³⁸ El relato de Valera resulta en esta ocasión mucho más escueto (1927, 249).

³⁹ La hipérbole también recuerda a alguna similar en los *Hechos* del condestable Iranzo, en cuyas bodas sus comensales disfrutaron “de muchos pavos, e de todas las otras aves e manjares e confeçiones, e vinos que se solían e podían dar a mesa del más alto príncipe del mundo” (42).

⁴⁰ El cronista alude así, indirectamente, a la despensa del marqués en el real. Recordamos cómo, mientras el condestable Iranzo participaba en la entrada granadina de 1458, se quemó “la tienda de su despensa y muncha de la provisión que en ella estava”, lo que puso en peligro la “otra tienda rica suya”, que se salvó porque sus hombres, “con mucho vino ttorrontés que en su despensa venía apagaron el fuego” (14).

⁴¹ Recuérdese la hostilidad de su padre, Juan Pacheco, hacia la reina Isabel.

que interesa a los cronistas. La mesa, una vez más, es el gran teatro de la política. Resulta significativo que los principales testimonios historiográficos sobre Rodrigo Ponce de León solo muestren productos exquisitos ricamente presentados y no encontremos, en cambio, alusiones al abastecimiento de la tropa o al reparto de alimentos con motivo de alguna celebración, cosa que sí ocurre, por ejemplo, en la *Relación de los hechos* del condestable Iranzo.⁴²

Andando el tiempo, cuando ya no sea preciso hacer olvidar la inicial hostilidad del marqués hacia los reyes o mantener el pulso constante con la magnificencia encarnada por el duque de Medina Sidonia, la frontera podrá inspirar una representación completamente distinta del personaje. Desaparecen así el refinamiento y la cortesía para dejar que una imagen mucho más ruda ponga en evidencia la distancia insalvable que separará al héroe de sus acomodados descendientes.

En 1634 el sevillano Rodrigo Caro publicó sus *Antigüedades y principado de la ilustrísima ciudad de Sevilla*. Caro conocía muy bien los pueblos de la baja Andalucía por su cargo de visitador general del Arzobispado hispalense. En Zahara de la Sierra sintió admiración al ver el lugar por donde la tradición local decía que se había escalado la fortaleza siglo y medio antes, “trepando y hincando clavos por las peñas”, lo que “da miedo en solo considerarlo” (186r). El erudito eclesiástico no solo refiere sus sensaciones. Recoge además una anécdota que oyó contar “a un hidalgo anciano de aquella villa” sobre el “coloquio” que mantuvieron “una muger de cien años y uno de los señores duques de Arcos, que siendo moço avía ydo a holgarse y entretenerse al sitio de los Algodonales”, lugar muy próximo a Zahara. Según Caro, el joven duque fue informado de que allí vivía “una vieja que avía conocido y visto al marqués de Cádiz aun antes que se ganara Ronda, donde todavía estaban los moros”; es decir, antes de 1486. El duque, “con la curiosidad de ver muger tan anciana y que le podía dar nuevas de conocimiento de tan valeroso cavallero y su ascendiente, fue a las casas donde estava, porque ella estava ya ciega y apenas podía andar” (186r). Al preguntarle por su antepasado, el marqués de Cádiz, la anciana respondió que lo avía visto muchas veces y que:

[...] aviendo moros en la ciudad de Ronda y siendo ella çagaleja, vino a aquel sitio con cinquenta cavalleros, todos con sus lanças y adargas, como si vinieran a pelear, y que el día que allí llegaron era domingo; y después de averles dicho missa su capellán que consigo traía, preguntó que si avía algo que comer, a lo qual los que allí se hallavan, que moravan en el sitio, dixeron que no avía cosa ninguna para Su Señoría. Repreguntóles el marqués si avía por allí cerca algún ganado del término de Ronda, y diziéndole que allí cerca andava ganado de los moros, el marqués y los suyos subieron a cavallo y de a poco bolvieron con un toro que avían muerto; el qual, después de desollado y hecho pieças, lo mandó asar, y dél comieron todos. Y aviendo sesteado todos sobre sus adargas debaxo de los árboles que allí avía, a la tarde se avían buuelto a yr (186v).

Comenta el visitador, y debió hacerlo antes su informante, que “fuéle de mucho gusto al duque la relación, y el modo con que la buena vieja la hizo”. Es más, aquella anciana ciega e impedida se atrevió a decir al duque lo que no oiría de otras personas,

⁴² En una de sus operaciones fronterizas, el condestable Iranzo “fizo muy grandes gastos de pan e vino e carne e çevada, e otras munchas cosas que mandó levar para quantos fueron con él” (*Relación de los hechos*, 123). En otra ocasión, la falta de alimentos, por exceder la expedición el número de días previsto, podía contribuir a su fracaso (93). Los repartos generosos de alimentos son frecuentes (148, 161, 164, 212, 274, 307, 310, 347, 358).

[...] porque diziendo que el marqués y los suyos avían comido aquella carne de toro assada, añadía ella: ‘no como vos aora, señor duque, que coméis buenas gallinas’; y diziendo que avían sesteado sobre las adargas, dezía: ‘no como aora, señor duque, que vos dormís entre sábanas de Olanda’. Lo qual no solo no llevaba mal el duque, mas antes admirava la excelente virtud de su bisabuelo y de aquellos cavalleros que le acompañavan (186v).

Pese a la distancia geográfica, cronológica y social, las palabras de aquella vieja nos recuerdan las de Gutierre Díaz de Games en el proemio de *El Victorial*, cuando advertía de que “no son todos cavalleros quantos cavalgan cavallos”, pues “han el nombre, mas no fazen el exercicio de la guerra”. A su juicio, la vida regalada no era propia de los nobles, sino de los “oficios comunes”, que “comen el pan folgados, visten ropas delicadas, manjares bien adobados, camas blandas safumadas” (Díaz de Games, 58). Y continúa:

Échanse seguros, levántanse sin miedo, fuelgan en buenas posadas con sus mugeres e sus fijos, e servidos a su voluntad, engordan grandes cervices, fazen grandes barrigas. Quiérense bien por fazerse bien e tenerse viciosos. ¿Qué galardón o qué honra merescen? No ninguna (58-59).

En cambio, “los cavalleros en la guerra comen el pan con dolor”. El cronista alude a los trabajos, incomodidades, miedos y peligros que padecen, pero, curiosamente, detiene su mirada en la comida: “Pan mohoso o bizcocho, viandas mal adobadas. A oras tienen, a oras non nada. Poco vino o ninguno. Agua de charcos o de odres” (59). En *El Victorial* queda patente el *ethos* del caballero. Sin embargo, la realidad era a menudo muy distinta.

Conservamos una carta del marqués de Cádiz, fechada en agosto de 1485 –por las mismas fechas en que la vieja de Los Algodonales ubicaba sus recuerdos–, en la que encarga a Lope Díaz de Palma, su recaudador en Cádiz, que compre a los venecianos que acababan de llegar a la ciudad, entre otras cosas, “tres dosenas de botes de conservas y una arroba de canela y otra arroba de pimienta y otra arroba de clavos”, además de “dos alfonbras moriscas grandes, las mejores e más finas que pudiéredes aver”, y jarros y copas de vidrio, “lo más lindo que se pudiere fallar” (Ladero Quesada 1974-1975, 112). Las cuentas de Díaz de Palma nos informan de la compra de aceite, fruta fresca, carne de vaca y carnero, manteca, queso, trigo, harina, bizcocho y vino (105-106); pero también de conservas de calabaza, limón o cidra envasadas en botes, de azúcar “en pan”, de conservas “en dulce” o de conservas procedentes de la “Ysla de la Madera” (105). No pudo encontrar sin embargo el recaudador el arroz y las almendras moriscas que le pedía su señor. Son productos exóticos que avalan las descripciones de los cronistas y revelan la complejidad y refinamiento de la mesa aristocrática a finales de la Edad Media.

Obras citadas

- Antoranz Onrubia, María Antonia. “Banquetes en la pintura gótica española: imágenes del siglo XV.” En *El Marqués de Santillana, 1398-1458: Los albores de la España Moderna*, vol. IV: *La época*. Hondarribia: Nerea, 2001. 99-137.
- Bernaldez, Andrés. *Memorias del reinado de los Reyes Católicos*. Manuel Gómez-Moreno & Juan de Mata Carriazo eds. Madrid: Real Academia de la Historia, 1962.
- Caro, Rodrigo. *Antigüedades y principado de la ilustrísima ciudad de Sevilla y chorographía de su convento iurídico o antigua chancillería*. Sevilla: Andrés Grande, 1634.
- Carriazo Rubio, Juan Luis. “Los Ponce de León, señores de moros.” En Francisco Toro Ceballos & José Rodríguez Molina coords. *III Estudios de Frontera. Convivencia, defensa y comunicación en la Frontera*. Jaén: Diputación Provincial de Jaén, 2000. 185-201.
- . *La memoria del linaje. Los Ponce de León y sus antepasados a fines de la Edad Media*. Sevilla: Universidad de Sevilla/Ayuntamiento de Marchena, 2002a.
- . *La Casa de Arcos entre Sevilla y la frontera de Granada (1374-1474)*. Sevilla: Universidad de Sevilla/Fundación Focus, 2003a.
- . *Los testamentos de la Casa de Arcos (1374-1530)*. Sevilla: Diputación de Sevilla/Ayuntamiento de Marchena, 2003b.
- . “Relaciones comerciales y de vecindad entre Chipiona y Sanlúcar de Barrameda a finales de la Edad Media.” En *XVII Encuentros de Historia y Arqueología: Historia y Economía. Encuentros en Homenaje al profesor Pereira Iglesias*. San Fernando: Fundación Municipal de Cultura, 2003c. 163-179.
- . “Isabel la Católica y el marqués de Cádiz, o la cortesía en la representación historiográfica del poder.” *e-Spania. Revue interdisciplinaire d'études hispaniques médiévales et modernes* 1 (2006). DOI: <https://doi.org/10.4000/e-spania.310>.
- . “Las fiestas de los señores de Marchena en el siglo XV.” En Juan Luis Carriazo Rubio & Ramón Ramos Alfonso eds. *Las fiestas en la historia de Marchena. Actas de las XII Jornadas sobre historia de Marchena*. Marchena: Ayuntamiento de Marchena, 2008. 27-45.
- . *Beatriz Pacheco y la Andalucía de los Reyes Católicos*. Sevilla: Centro de Estudios Andaluces, 2015.
- . “El noble de frontera ante el espejo: el marqués de Cádiz como paradigma.” *e-Spania. Revue interdisciplinaire d'études hispaniques médiévales et modernes* 31 (2018). DOI: <https://doi.org/10.4000/e-spania.28667>.
- . “La casa y corte de los señores de Marchena a finales de la Edad Media.” En Francisco de Paula Cañas Gálvez & José Manuel Nieto Soria coords. *Casa y corte. Ámbitos de poder en los reinos hispánicos durante la Baja Edad Media (1230-1516)*. Madrid: La Ergástula, 2019. 207-231.
- . “Negociar la paz entre nobles: la guerra de los bandos sevillanos de 1471-1474.” En María del Pilar Carceller Cerviño & José Manuel Nieto Soria coords. *La nobleza y la cultura política de la negociación en la baja Edad Media*, Madrid: Sílex, 2020. 271-298.
- Clare, Lucien. “Excellences en mission. L’ambassade de Jean de Foix en Andalousie (janvier 1460).” En *Mélanges offerts à Paul Guinand*. Paris: Université Paris-Sorbonne, 1990. Tomo I. 95-112.
- Castro Martínez, Teresa de. *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*. Granada: Universidad de Granada, 1996.

- Cátedra, Pedro M. *La historiografía en verso en la época de los Reyes Católicos. Juan Barba y su "Consolatoria de Castilla."* Salamanca: Universidad de Salamanca, 1989.
- Crónica del rey Juan II de Castilla. Minoría y primeros años de reinado (1406-1420).* Michel García ed. Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca, 2017. 2 vols.
- Cuesta Torre, María Luzdivina. "«Todos los altos hombres y cavalleros y escuderos se asentaron a las mesas, y los manjares fueron traídos a cada uno». La alimentación en la materia artúrica castellana." En Nelly Labère ed. *Être à table au Moyen Âge*. Madrid: Casa de Velázquez, 2010. 181-197.
- Díaz de Games, Gutierre. *El Victorial*. Rafael Beltrán ed. Madrid: Real Academia Española, 2014.
- Franco Silva, Alfonso. "La organización municipal de Chipiona a través de sus ordenanzas." En *Estudios sobre ordenanzas municipales (siglos XIV-XVI)*. Cádiz: Universidad de Cádiz, 1998. 247-287.
- . *Juan Pacheco, privado de Enrique IV de Castilla. La pasión por la riqueza y el poder*. Granada: Universidad de Granada/Universidad de Sevilla/Universidad de Cádiz, 2011.
- García, Michel. "Miguel Lucas y Santa María de Guadalupe." *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses* 198 (2008): 189-195.
- Gutiérrez García, Santiago. "La cultura de la mesa y los libros de caballerías." En José Manuel Lucía Megías ed. *Actas del VI Congreso Internacional de la Asociación Hispánica de Literatura Medieval*. Alcalá de Henares: Universidad de Alcalá, 1997. Tomo I. 745-756.
- Historia de los hechos del marqués de Cádiz*. Juan Luis Carriazo Rubio ed. Granada: Universidad de Granada, 2003.
- Ladero Quesada, Miguel Ángel. "Unas cuentas en Cádiz (1485-1486)." *Cuadernos de Estudios Medievales* II-III (1974-1975). 85-120.
- . "Una biografía caballeresca del siglo XV: «La Cronica del yllustre y muy magnifico cauallero don Alonso Perez de Guzman el Bueno»." *En la España Medieval* 22 (1999): 247-283.
- . *Guzmán. La casa ducal de Medina Sidonia en Sevilla y su reino*. Madrid: Dykinson, 2015.
- López Piñero, José María. *El Códice Pomar (ca. 1590), el interés de Felipe II por la historia natural y la expedición Hernández a América*. Valencia: Instituto de Estudios Documentales e Históricos sobre la Ciencia (Universidad de Valencia/CSIC), 1991.
- Palencia, Alonso de. *Crónica de Enrique IV*. Antonio Paz y Melia ed. (Biblioteca de Autores Españoles, tomo CCLXVII). Madrid: Atlas, 1975. Vol. III.
- . *Guerra de Granada*. Antonio Paz y Melia ed. [Madrid: 1909]. Edición facsímil, con estudio preliminar de Rafael G. Peinado Santaella. Granada: Universidad de Granada, 1998.
- Quintanilla Raso, M.^a Concepción. "Vivir, comer, beber. Niveles de vida y consumo en las Casas de la nobleza cortesana bajomedieval." En Esther López Ojeda coord. *Comer, beber, vivir: consumo y niveles de vida en la Edad Media hispánica. XXI Semana de Estudios Medievales*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 2011. 245-278.
- Relación de los hechos del muy magnífico e más virtuoso señor, el señor don Miguel Lucas, muy digno condestable de Castilla*. Juan Cuevas Mata, Juan del Arco Moya & José del Arco Moya eds. Jaén: Universidad de Jaén/Ayuntamiento de

- Jaén, 2001.
- Rodríguez Estévez, Juan Clemente. *El universal convite. Arte y alimentación en la Sevilla del Renacimiento*. Madrid: Cátedra, 2021.
- Rumeu de Armas, Antonio. *Itinerario de los Reyes Católicos, 1474-1516*. Madrid: CSIC, 1974.
- Sesma Muñoz, J. Ángel. “Consumo de productos alimenticios de lujo en la baja Edad Media.” En Esther López Ojeda coord. *Comer, beber, vivir: consumo y niveles de vida en la Edad Media hispánica. XXI Semana de Estudios Medievales*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 2011. 97-122.
- Suárez Fernández, Luis. *Nobleza y monarquía. Puntos de vista sobre la Historia política castellana del siglo XV*. Valladolid: Universidad de Valladolid, 1975.
- Valera, Diego de. *Crónica de los Reyes Católicos*. Juan de Mata Carriazo ed. Madrid: Centro de Estudios Históricos, 1927.
- . “Tratado de las epístolas enviadas por mosén Diego de Valera en diversos tiempos e a diversas personas.” En Mario Penna ed. *Prosistas castellanos del siglo XV*. Tomo I. Madrid: Ediciones Atlas, 1959. 3-46.
- Zurita, Jerónimo. *Anales de la Corona de Aragón*. Ángel Canellas López ed. Zaragoza: Institución «Fernando el Católico» (CSIC), 1977. Vol. 7.