

La mesa de fray Hernando de Talavera a través de la Instrucción que ordenó para el regimiento de su casa¹

Cristina Moya García
(Universidad de Sevilla, España)

1. Introducción

Nada descubro al afirmar que fray Hernando de Talavera es uno de los personajes más fascinantes del reinado de los Reyes Católicos.² Este jerónimo, formado en la Universidad de Salamanca y confesor de la reina Isabel la Católica –con la que mantuvo una estrecha relación–,³ ocupó distintos cargos eclesiásticos a lo largo de su vida. Los más importantes fueron prior del monasterio de Santa María de Prado de Valladolid (1470-1485), obispo de Ávila (1485-1492) y primer arzobispo de Granada tras la anexión del reino nazarí.

Numerosos testimonios de contemporáneos que lo trataron nos hablan de una personalidad extraordinaria; como Jerónimo Münzer, quien escribió de él en su *Viaje por España y Portugal* que era “excelente en santidad de vida, devoción y piedad, mansedumbre y misericordia”. Con admiración señala el viajero alemán: “Nunca vi por toda España un hombre más docto en Teología y en Filosofía. Es en verdad otro San Jerónimo”, algo que declara porque “en tal manera se ha mortificado con el continuo estudio y las demás preocupaciones de su ministerio, en la santidad y abstinencia de vida, que se pueden contar sus huesos, revestidos solamente de la piel” (133).

Incluso personas que pertenecieron a generaciones posteriores, pero que tuvieron contacto con allegados a Talavera, resaltan sus enormes virtudes, su compromiso con los feligreses y la coherencia entre su comportamiento y lo que predicaba desde el púlpito. A este respecto, son muy reveladoras las palabras que le dedica Gonzalo Fernández de Oviedo en las *Batallas y Quinquagenas* cuando afirma sobre él: “en este conformaba e conformó siempre la vida con el sermón: hacía lo que predicaba e predicó lo que hizo” (354).

Testimonios de épocas más tardías continuaron presentándolo como un hombre excepcional y todo un ejemplo de lo que debe ser un buen prelado, algo destacado por Francisco Bermúdez de Pedraza en su *Historia eclesiástica de Granada*, una obra ya del siglo XVII que muestra cómo la buena fama –fama de santidad, en este caso– de fray Hernando de Talavera perduró a lo largo del tiempo. Bermúdez de Pedraza señala sobre él refiriéndose a la etapa en la que fue prior de Santa María de Prado: “Con razones suaves corregía a sus religiosos, sin miedos ni castigos, y con exemplos castigava sus excessos. Gran gouernador el que obra mas con el exemplo que otros con el miedo, o castigo”; y añade: “No mandó cosa que no hiziesse primero, ni en las visitas tuuo mas capitulo que de austero y penitente para si mismo: y los prelados que para si son blandos, son crueles para sus súbditos, y por el contrario” (169v). Todos los textos que hablan de Talavera comparten un tono hagiográfico. No en balde, desde el momento de su muerte se le atribuyeron algunos milagros que lo identificaban como un santo.⁴

¹ Este trabajo se inscribe en el proyecto *La escritura elaborada en español de la Baja Edad Media al siglo XVII: Lengua epistolar y cambio lingüístico* (PID2020-113146GB-I00).

² Ladero Quesada ofrece una detallada relación de las principales biografías y estudios dedicados a Talavera (2020, 15-17 notas 4, 5 y 6).

³ Pedro Mártir de Anglería cuenta al cardenal Juan Arcimboldi en una carta fechada el 11 de marzo de 1492 que la reina Isabel dejó “de mal grado” a Talavera en Granada (173).

⁴ Sobre los milagros, véase Vega García-Ferrer (57-60).

En los últimos años, diferentes estudiosos han aportado interesantes explicaciones sobre el papel de fray Hernando de Talavera en el ámbito político y cultural de la época de los Reyes Católicos. Así, los trabajos de Ladero Quesada (2008, 2009; después 2020) o Iannuzzi (2009, 2011, 2019) nos ofrecen una nueva dimensión de la figura de Talavera.

Además de su protagonismo en la Castilla de su tiempo y del valioso legado que supone la memoria de sus virtudes pastorales, fray Hernando de Talavera nos ha dejado una obra escrita con la que se adentra en distintas materias.⁵ En su producción destacan, lógicamente, los textos de carácter religioso y moral en sentido estricto, pero también encontramos otros que, compuestos desde una marcada moral cristiana, pretenden instruir a los destinatarios a los que están dirigidos ofreciéndoles una serie de indicaciones, consejos y ejemplos.⁶ La *Instrucción por do se rigiesen los oficiales, oficios y otras personas de su casa* –el texto que del que voy a ocuparme en las siguiente páginas– se incluye en este segundo grupo.

2. La *Instrucción* de fray Hernando de Talavera

Este texto –un manual compuesto para el regimiento doméstico– se ha conservado en un manuscrito custodiado en la Biblioteca Nacional de España (Ms. 11.050)⁷ y fue publicado en 1930 por Domínguez Bordona.⁸ Con la escritura de este memorial, en el que Talavera define pormenorizadamente los oficios y explica a los oficiales cuáles son sus cometidos y obligaciones, fray Hernando se ocupa del buen funcionamiento de su casa, algo esencial en un prelado, pues, como afirmaba Alfonso X en *Las Partidas*: “ca bien se entiende quel que su casa non sabe castigar nin bien ordenar, que es poca cosa, que non sabrá ordenar obispado, donde ay muchos omes de muchas maneras; e por ende, el que esto non sopiesse fazer, non deue ser obispo” (I, 5, 59).⁹

En un trabajo de 1960, Márquez Villanueva comentaba que la *Instrucción* de Talavera es un “texto minucioso hasta la exageración, que permite reconstruir con exactitud arqueológica el ambiente de su morada, impregnado del más sano espíritu de dignidad exterior y razonable economía”. Además, puntualizaba que “la *Instrucción* revela tal conocimiento de primera mano en materia de oficios domésticos, que basta para dejar en muy buen lugar a sus biógrafos cuando afirman que siempre se anticipaba a ejercer los menesteres más humildes” (120).

El mismo año que vio la luz el trabajo de Márquez Villanueva se publicaba otro de Tarsicio de Azcona en el que este declaraba que “no conocemos en toda la literatura castellana un documento más significativo que la *Instrucción* de Fernando de Talavera”, pues “con una concretez y realismo no superados, con una elegancia de espíritu y de mando, fruto de la virtud y no de la sangre, y con incomparable justicia y caridad, va el

⁵ Algunos de sus escritos, lamentablemente, se han perdido. Sobre esta cuestión, véanse Fradejas Lebrero (1997) y Deyermond (1999).

⁶ Sobre las obras de fray Hernando de Talavera, véanse tanto la clasificación como las explicaciones que ofrece Gómez Redondo (763-829). Igualmente, véase Parrilla (32-43).

⁷ Se trata de un manuscrito facticio que perteneció al duque de Osuna. El texto de fray Hernando está precedido de la biografía que de él escribió Alonso Fernández de Madrid, que se crio en su casa. El manuscrito se puede consultar en la Biblioteca Digital Hispánica de la BNE en la siguiente dirección: <http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000190868&page=1> [consulta: 15/07/2021].

⁸ Citaré siempre la *Instrucción* de Talavera por Domínguez Bordona; no obstante, modifiqué la puntuación y acentuación.

⁹ Sabemos que Talavera poseyó un ejemplar de las *Partidas* impresas en Sevilla en 1491 con las glosas de Alfonso Díaz de Montalvo. Este ejemplar se encuentra mencionado en el testamento de Talavera entre los libros que dejó a la catedral de Granada (Aldea Vaquero, 536).

arzobispo señalando sus obligaciones a la dignidad más encumbrada y al último mozo de espuelas” (252). Considera que el texto “resulta una joya literaria no sólo por su lenguaje arqueológico y suelto, sino por la noticia exacta que nos da sobre la casa de un gran prelado”, y añade que “al mismo tiempo nos sirve de introducción para describir el orden que puso en la casa de Dios un hombre que tan perfectamente ordenó la suya propia” (253). Lo cierto es que, aunque este texto de Talavera es conocido y citado por los historiadores, no se le ha dado la relevancia que verdaderamente tiene desde el ámbito de la filología.¹⁰

Al hilo de lo expuesto, debemos resaltar que este texto es un importante documento para el estudio de los espacios curiales episcopales de la Castilla de finales del siglo XV. Como alta dignidad eclesiástica que fue, fray Hernando entendió que su casa debía estar acorde con su rango dentro de la iglesia. Ahora bien, para determinar la complejidad de la casa de Talavera, lo más oportuno sería compararla con la casa de otros obispos y arzobispos de Castilla más o menos contemporáneos;¹¹ algo que se podría hacer a partir de los estudios ya existentes de la casa de Cisneros (De la Torre 1946), la de distintos obispos de Córdoba (Sanz Sancho 2005), la del cardenal Mendoza (Franco Silva 2012), la de Gonzalo de Vivero (Martín Martín 2013), o la de Alfonso de Fonseca (González Nieto 2019).¹²

Lo que sí parece ser que sucedió con la casa de Talavera es que se fue simplificando con el paso del tiempo. Por lo menos esto es lo que se desprende de unas palabras de Alonso Fernández de Madrid, hombre cercano a Talavera –pues pasó una etapa de su juventud junto al arzobispo– y autor de una biografía que resulta fundamental para conocer la vida del llamado por los granadinos “Alfaquí Mayor de los cristianos”.¹³ Fernández de Madrid, el arcediano del Alcor, destacado erasmista conocido por su *Silva Palentina* (Arroyo Rodríguez 1993) y por ser el traductor del *Enchiridion* de Erasmo de Rotterdam (Herrán Santiago 2016), escribe en la *Vida de fray Hernando de Talavera* que “todo aquello de los oficios lo ordenó al principio y cuando andaba en la corte y tenía casa de señor, lo cual después todo fue excusado, porque ni tenía porteros, ni caballerizos, ni maestresala, ni pajes, como adelante diremos” (69-70). No obstante, el mismo Fernández de Madrid recoge una serie de anécdotas en las que intervienen el portero, el maestresala y diferentes pajes, por lo que sus palabras pueden ser interpretables. En la biografía de Talavera, Alonso Fernández de Madrid afirma sobre su casa:

Y porque cada uno supiese muy bien lo que había de hacer y no pretendiese ignorancia, el mesmo Arzobispo hizo un memorial o instrucción muy complida, que dio por escrito a todos los de su casa, desde el provisor y visitador hasta el caballerizo y cocinero, por la cual todos se regían en sus cargos y oficios, de que

¹⁰ Actualmente, me encuentro trabajando en una edición crítica, ya que Domínguez Bordona no ofreció más que una transcripción. Él mismo lo indica en su brevísimo estudio introductorio –ocupa solo dos páginas– donde se refiere a la “presente transcripción” (786).

¹¹ Algo ya señalado en su día por el profesor Ladero Quesada, quien indicó sobre la *Instrucción* que “debe leerse con conocimiento de lo que eran otras Casas regias, nobles o episcopales para entender la excepcionalidad de la pobreza voluntaria que fray Hernando practicó” (2020, 67).

¹² Esta comparación sería muy interesante y arrojaría mucha luz sobre la dimensión y complejidad de la casa de Talavera pero, por una cuestión de espacio, no puede abordarse en este trabajo. Si se realiza en la edición de la *Instrucción* que estoy preparando.

¹³ Denominación recogida por Fernández de Madrid en su biografía de Talavera (52). Antonio Honcala, canónigo y preceptor de Felipe II, escribió que Alonso Fernández de Madrid mostró “desde niño tan buenas inclinaciones que llamó la atención al santo varón Fr. Hernando de Talavera, primer Arzobispo de Granada, cuidando éste de su educación” (Iannuzzi 2009, 489-490 n. 112).

también ahora se podrá aprovechar cualquier prelado o señor en su casa, cuya copia no se pone aquí por evitar prolixidad. (69-70)

Por tanto, cuando compuso su *Vida de fray Hernando de Talavera*, el arcediano del Alcor poseía una copia de la *Instrucción*, ya que él mismo declara que no la incluye en la biografía para no dilatarla. También indica que fray Hernando entregó un ejemplar a cada uno de los miembros de su casa. En ese momento debió de recibir el suyo, puesto que era uno de los hombres de confianza de Talavera. Así lo atestigua la propia *Instrucción*, donde aparece expresamente mencionado su nombre junto con las tareas que debía desempeñar en la casa arzobispal (792).¹⁴

Otra obra del siglo XVI, el *Carro de las Donas* castellano publicado en 1542,¹⁵ cuyo anónimo autor fue un fraile franciscano del que sabemos que era capellán de la reina Catalina de Portugal en el momento en que la escribió (Martín 2001, 14 y n. 14), ofrece igualmente una interesante valoración de la casa de Talavera y de su gente: “En su palacio él tenía sus claustros, refitorio y oficinas, como un monasterio”, y continúa: “la gente que le servía, mayordomo y otros oficiales, heran muy disciplinados y muy honestos y vestidos de pardillo” (Martín 2001, 56). Esta referencia confirma que, décadas después de la muerte del arzobispo, los criados, servidores y oficiales de su casa eran recordados por su disciplina y su honestidad, algo que fue esencial para Talavera, tal y como reflejan diferentes pasajes de la *Instrucción*. Particularmente significativas son las indicaciones que fray Hernando hace a “fray Iheronimo”,¹⁶ otro de sus hombres de confianza, a quien advierte que “ha de tener cuidado que todos los oficios de casa sean bien hechos y que los oficiales della hagan bien sus oficios” y que “todos guarden la debida onestidad en el vestido y en su conuersación” (794).

En otro orden de cosas, la *Instrucción* muestra diferentes rasgos de la personalidad de Talavera –igual que sucede con el resto de sus escritos–, como su respeto a las jerarquías y al lugar que él mismo ocupa dentro de la iglesia, su espíritu ahorrativo, sus desvelos por los más desfavorecidos y su preocupación por la práctica de la caridad.¹⁷ Además, evidencia el control absoluto que ejerció sobre su casa y refleja el especial cuidado con que se ocupó de la economía doméstica. De hecho, para llevar minuciosamente la contabilidad de la casa, Talavera ordena que los distintos gastos que se hicieran –de los que debían ocuparse diferentes oficiales–, se recogieran por escrito. De este modo, y como muestra de lo dicho, al limosnero indica que “tenga libro de las limosnas ordinarias y páguelas” (792); y al mayordomo señala que:

Tenga cuenta con todos los que en la casa an de aver quetaçió, acostamiento o salario asentado en su libro desde cuándo y cuánto se despide y tenga cuydado

¹⁴ Sus ocupaciones en casa de Talavera eran exactamente las siguientes: “Ha de curar con diligencia que se guarden bien las cosas que manda el ordinario y enseñar a cantar cada día a los familiares a la ora más conveniente diputada para ello” (792).

¹⁵ Esta obra se gesta a partir del *Carro de las Donas* del siglo XIV de Francesc Eiximenis.

¹⁶ Se trata de Jerónimo de Madrid, abad de Santa Fe y presbítero y familiar de fray Hernando. Tuvo tal cercanía con el arzobispo que, cuando este otorgó testamento el 17 de noviembre de 1505, un año y medio antes de su muerte, fue uno de los testigos (Aldea Vaquero, 524, 529, 544). Suya es una importantísima biografía de Talavera, contenida como apéndice en el *Cancionero* de Álvarez Gato (Ms. 9-5535 RAH, fols. 139r-164v; Gómez Redondo, n. 14 764).

¹⁷ El respeto a las jerarquías de Talavera queda igualmente reflejado en otros escritos suyos. Así sucede, por mencionar un ejemplo, en la *Suma y breve compilación de cómo han de bivar y conversar las religiosas de Sant Bernardo que biven en los monasterios de la cibdad de Ávila*, donde fray Hernando determina que “no comience ninguna a comer ni descoja pañizuelo, ni toque cosa de lo que está en la mesa hasta que la abbadessa o priora o sopriora en su absentia, o, en absentida d’ellas, la ebdomadaria, haga señal que comiencen a comer” (Codet, 46).

de librallos en sus tiempos en el camarero por cédulas del arzobispo señaladas de su seña, o por la suya si el arzobispo lo mandare, o líbrelos a todos juntamente por nómina en cada terçio. (798)¹⁸

3. La importancia de la mesa en la *Instrucción*

En la *Instrucción* constan los siguientes oficiales, criados y sirvientes: provisor, arcipreste, secretario, bachiller del rincón, capellanes, limosnero, sacristán, mayordomo, maestresala, veedor, camarero, maestro de novicios, cubiculario, enfermero, veedor del dormitorio, repostero de camas e sala, trinchante, copero, repostero de mesa e aparador, pajes, ayo de niños, cerero, botiller, despensero, caballero, portero y cocinero. A estos hay que sumar otros oficios que no están tratados por Talavera en la *Instrucción*, pero a los que se alude en el memorial, tal y como señala el profesor Ladero Quesada, y que son “contador, *obrero* y pagador de obras, hortelano y lavandera” (2020, 69). Como hombres de confianza aparecen mencionados Juan de Alcaraz, Alonso Hernández –el anteriormente mencionado arcediano del Alcor– y fray Jerónimo (792, 794-795).¹⁹ Gracias a las precisas directrices de fray Hernando, todos los oficiales de la casa saben exactamente cuáles son sus cometidos y obligaciones, que aparecen pormenorizados en la *Instrucción*.

Por supuesto, entre los diferentes servidores citados, muchos de ellos están relacionados –de una u otra forma– con la mesa y los alimentos: mayordomo, maestresala, veedor, camarero, cubiculario, trinchante, copero, repostero de mesa e aparador, pajes, botiller, despensero y cocinero. También hay que incluir en esta lista, por su relación indirecta, al maestro de novicios y al enfermero. El maestro de novicios porque es el encargado de que “los niños de la casa nuevamente convertidos” y los “otros mochachos moçuelos e pajecillos” recen por lo menos el “Pater Noster” y el “Ave María” al sentarse y levantarse de la mesa (811),²⁰ y por ocuparse de que todos los que estén sanos y en edad ayunen los días establecidos. Igualmente debe vigilar que aquellos individuos que por edad, trabajo o enfermedad no puedan cumplir el ayuno completo realicen alguna moderación (812). Por su parte, el enfermero tiene que cuidar la alimentación de los enfermos haciendo que se cocine para ellos lo que prescriba el médico. Se especifica que debe evitar que los pacientes coman carne y vino, a no ser que el físico haya dispuesto lo contrario, y siempre “templada y medidamente” (816). Para no desperdiciar los alimentos, Talavera advierte al enfermero de que ponga a buen recaudo todo lo que sobre.²¹

Por la cantidad de datos que aporta, la *Instrucción* es un texto enormemente valioso para el estudio de la mesa de fray Hernando de Talavera y todo lo que la rodea. En este escrito, el primer arzobispo de Granada se nos revela como un experto en normas de cortesía, en alimentos y en su conservación, y hasta en cómo debe ser la

¹⁸ El mayordomo desempeña un importante papel en el control de la economía doméstica. Diferentes disposiciones recogidas en la *Instrucción* así lo constatan (798-799, 801).

¹⁹ Frente a lo que se ha venido afirmando, Martínez Medina y Biersack sostienen que Jerónimo de Madrid y Alonso Fernández de Madrid no fueron hermanos (360).

²⁰ Talavera explica en su *Breve doctrina y enseñanza que ha de saber y de poner en obra todo cristiano* que un cristiano “ha de bendezir a Nuestro Señor al comienzo y al cabo del yantar y del cenar diziendo la bendición que para ello es ordenada, a lo menos el Pater Noster y el Ave María y santiguarse” (h. a5r).

²¹ El deseo del arzobispo de aprovechar los restos de comida y de bebida sobrantes de la mesa principal se refleja en una indicación hecha al copero: “Los esgamochos que quedaren en las taças no se tornen a dar a ninguno de la mesa del arzobispo mas, recogidos en un vaso para ello diputado, se den al botiller para la mesa de la gente” (820); y en otra al botiller: “El vino aguado que sobrare a la mesa delo para la mesa de la gente, y así toda la vianda e fruta y otra qualquiera cosa que quedare por retaçado e no fuere para guardar” (826).

limpieza de los utensilios relacionados con el servicio y almacenamiento de la comida y bebida.²² Además, la *Instrucción* refleja la dimensión moral que Talavera concede a la comida y muestra cómo se comportaba él mismo en la mesa y qué tipo de comensal era. Aunque fue concebido para un fin muy concreto y con un carácter eminentemente práctico, este memorial contiene los rasgos y el estilo de la prosa de fray Hernando, que hay que ubicar en los orígenes de la literatura espiritual renacentista.

4. La cortesía en la mesa del arzobispo

La *Instrucción* aporta muchos datos relativos a la cortesía en la mesa, y es que fray Hernando conocía perfectamente las normas por las que esta debía regirse. La relación que mantuvo con los señores de Oropesa desde su infancia, así como las que mantendrá con otras casas nobiliarias a lo largo de su vida, los diferentes cargos eclesiásticos que ocupó antes de convertirse en arzobispo de Granada y su estancia en la corte real (Sigüenza, 288-305) le pusieron en contacto directo con mesas ilustres en las que había que respetar unas reglas de cortesía. El comportamiento en la mesa reflejaba el estatus de los comensales y mostraba una determinada educación. Un autor bien conocido por Talavera, Frances Eiximenis,²³ dio instrucciones precisas sobre la educación en la mesa:

La educación en la comida está generalmente en cuatro puntos: El primero es el de saber comportarse en su persona; el segundo en mantener la cortesía con los otros; el tercero, en disponer correctamente las viandas y lo necesario en la mesa; el cuarto, guardarse de ofensas. (Alvar & Alvar Nuño, 267)²⁴

Menciono aquí este pasaje del *Terç de Lo Crestià* porque no me cabe ninguna duda de que Talavera conocía este texto de Eiximenis. De hecho, muchas de las reflexiones morales de fray Hernando sobre los alimentos están tomadas de esta obra del siglo XIV que sirvió de fuente e inspiración al arzobispo de Granada.

Talavera incluye algunas indicaciones que se repiten constantemente en la *Instrucción*, donde se insiste una y otra vez en la necesidad de que los oficiales sirvan la mesa limpios y perfectamente uniformados, cumpliendo unos ceremoniales establecidos. El tema de la limpieza, más allá de la cortesía, aparece recurrentemente, pues no solo los servidores tienen que estar limpios y ataviados –“especialmente los domingos e fiestas preñçipales e quando aya convidados” (802)–, sino también los “manteles e pañizuelos, platos e plateles, taças e jarros e cuchares e saleros e cuchillos e cañivetes” (801) y demás objetos que van a contener alimentos, bien sea para su uso en la mesa o para su conservación.²⁵

Aparte de las generalidades, Talavera hace una serie de observaciones específicas dirigidas a cada oficial. De este modo, el maestresala no debe quitar “el

²² Además de los ya señalados, este memorial es igualmente interesante para el estudio de otros temas, como el del léxico castellano de finales del siglo XV, en general, y, más concretamente, el relacionado con la mesa, los alimentos y su conservación.

²³ En 1496 salió de las prensas granadinas el primer volumen de una traducción al castellano de la *Vita Christi* de Eiximenis realizada por Talavera. No está traducida toda la obra original, pues solo contiene 8 libros, 538 capítulos (Parrilla, 41).

²⁴ Conservamos diferentes escritos medievales que hablan de la educación en la mesa. Sobre este asunto, es muy interesante la monografía de Carlos Alvar & Guillermo Alvar Nuño (2020), donde recogen un grupo de textos que tratan sobre las normas de comportamiento en la mesa durante la Edad Media. Uno de los autores antologados, y de obligada presencia, es Francesc Eiximenis con el *Terç de Lo Crestià*.

²⁵ Enrique de Villena distingue en su *Arte cisoria* cinco tipos de cuchillos. El quinto de los descritos es el cañivete (152).

plato o manjar de la mesa sin que luego esté allí otro a la mano y con él su salsa según le fuere conviniente” (802). Además, tiene que portar “siempre toallas en el ombro y delas con agua a manos e con la copa al arçobispo y a qualquier persona de salua que con él comiere, pero no dexa por eso de traer tobajas el copero o el que traxiere el agua a manos” (802-803). Igualmente el maestresala, cuando dé la copa al comensal, debe cubrir lo que este estuviera comiendo y descubrirlo cuando ya hubiera bebido (803). Por cierto, cada vez que el comensal beba de la copa se deben mudar los “pañizuelos” (803). Cometido del maestresala es también vigilar que los pajes sean “bien criados, cortesés, bien hablados, onestos, mesurados y de buenas costumbres y anden limpios y ataviados y sepan seruir con reverençia, mesura y tiento a la mesa y en la sala cámara y en todo lugar”, además de que “sepan hazer diferençia de personas en el seruiçio e reuerençia” (804).

Gran importancia tiene en la mesa el trinchante, quien ha de conocer igualmente las normas de cortesía que debe guardar para realizar su cometido adecuadamente. Así lo entendió en su momento Enrique de Villena cuando compuso su *Arte cisoria*, dedicada a Sancho Jarava, que era trinchante o cortador de Juan II de Castilla.²⁶ Fray Hernando indica que el trinchante ha de cortar la comida lo más limpia y menudamente posible, con gracia, “haciendo alguna diferençia de personas en lo que les pusiere cortado” (818-819). Es decir, hasta en la forma de cortar la comida debe reflejarse la condición del comensal. Además, el trinchante no puede tener listo un plato si el comensal no ha terminado el que está ingiriendo, para que no se enfríe, y no puede permitir que se retire un plato sin que haya llegado el siguiente (819). Tiene también que preocuparse de tener siempre plateles limpios, paños y cuchillos de todos los tamaños para realizar correctamente su labor. La *Instrucción* precisa que el trinchante “no deue beuer vino de manera que huela a ello ni menos comer ajos ni cebollas” (819).²⁷

También se hacen indicaciones precisas al copero sobre cómo atender la mesa. Una de ellas es “que la copa o copas con que sirven al arçobispo esté siempre limpia, luzia e puesta en su caxa o enbuelta en paño de lino limpio, y quel le dé la copa con sobrecopa y tovaja y que al tiempo que la suele pedir o casi, esté allí mirándole porque no lo pida a bozes” (819). Por otro lado, “si algund grande comiere con el arçobispo, tenga cargo de tener otra copa o taça muy limpia apartadas de las otras para él” (820). Además, ha de estar pendiente del agua que se sirve en la mesa, que tiene que ser “de la quel botiller tiene en las tinajas, posada e fría, y no tomada estonçes del açequia o pila” (820).

Por su parte, el repostero de mesa y aparador debe estar igualmente atento a la dignidad de los comensales, pues tiene que poner en la mesa antes de que llegue el arzobispo “pan, sal, pañizuelos, la fruta del comienço, naranjas o limas, cañibetes, cuchares, haziendo alguna diferençia de las personas en los plateles, en las frutas e pañizuelos: especialmente lo que tuviere en el platel del arçobispo o en el de algund grande si ay oviere, sea limpio, fresco o bien escogido, y téngalo cubierto” (822). Otra encomienda que se le hace es que “el platel del trinchante haga con tiempo en que estén cuchillos de mesa dos grandes, uno mediano, un pequeño, dos pañizuelos, tenedor, salero, cuchar grande de plata, colador” (822). Se le advierte asimismo de que “tenga contino agua caliente y limpio el aparador para lauar los plateles e escodillas que no se

²⁶ Villena declara que fue Jarava quien le demandó la composición de este escrito (133).

²⁷ Villena explica que este oficial “porque non regielde o escupa o tosa o bosteze o estornude o le huela mal el resollo, debe usar salsas e lignáloe e almazática, cortezas de cidra, fojas de limonar o flores de romero, que fazen buen resollo e sano” (144). Insiste además en la necesidad de que el trinchante o cortador cuide su aseo (143-146).

vea desde la mesa, y mire que no se haga allí lodo ni se aliegue grosura o otra suzidad” (822-823).

Diferentes observaciones se hacen a los pajes, a los que se avisa, entre otras cosas, de que “no anden en el seruiçio apriesa ni desordenadamente, sino con tiento e no haziendo ruido con los pies”, que traigan “los plateles, escodillas, taças e jarros con graçia y echen el agua con tiento, baxa la mano çerca de la taça porque no suene ni haga ruido ni espuma en el vino”, o que “no hagan reverençia en el seruiçio de la mesa ni de la sala al arçobispo ni a los grandes o perlados o cavalleros” (823).

Al botiller se le insta a que “estén linpios e bien cogidos manteles, pañizuelos, toallas, mesas e sobremesas, sillas, platos e taças e jarros e todo lo que es a su cargo y los cuchillos limpios e agudos y que aya sal molida muy blanca e muy linpia” (825).

5. Los alimentos de la mesa de fray Hernando de Talavera

A partir de las indicaciones que hace Talavera al botiller y al dispensero – fundamentalmente– sobre la conservación de los alimentos, conocemos qué se servía en su mesa. Es muy significativo que los primeros alimentos mencionados por fray Hernando al botiller sean el vino, el pan y la fruta. El pan y el vino, los alimentos eucarísticos, eran esenciales en la dieta del siglo XV, pues se comían todos los días, incluso en los de ayuno o abstinencia (Bertrán Roigé, 50). Talavera advierte al dispensero que procure que el pan “que truxiere sea fresco e no mal cozido ni recocho, antes alto que baxo, blanco e de buen sabor e olor e bien sazonado” (830).²⁸

Singular cuidado pone el arzobispo en explicar cómo debe conservarse el vino, que variará en función de si está depositado “en cueros” –se puntualiza que los de Córdoba son “los mejores destas tierras”– o en tinajas (826). Hay que tener en cuenta que el vino era un alimento básico y cotidiano para todas las clases sociales y para todas las edades y que, a diferencia del agua, que podía transmitir infecciones, el vino tenía propiedades antisépticas y se empleaba con fines terapéuticos (Rodrigo-Estevan, 101, 110). Disponemos de infinidad de testimonios que hablan de estas propiedades curativas. Sirva como ejemplo una carta fechada el 21 de febrero de 1497 del conde de Tendilla –personaje muy cercano a Talavera– dirigida a Diego López Pacheco, marqués de Villena, donde Tendilla escribe al marqués: “Mandé al azemillero que se viniese por do vuestra merçed está para que me mande enbiar vna carga de vino tynto que para ésta mi enfermedad me mandan que no beva de otro” (Hernández Castelló, carta 41). Lo cierto es que, más allá de sus propiedades, diferentes testimonios literarios medievales reflejan la preferencia del vino sobre el agua. Así, hablando del quinto pecado capital, la gula, Alfonso Martínez de Toledo escribe en *El Corbacho*: “vino blanco e tinto, ¡el agua vaya por el río!” (130), dejando claro que no hay que probar el agua. Volviendo a la *Instrucción* de Talavera, aquí se advierte que el vino “para el yantar”, es decir el de la comida del mediodía, debe ser blanco y el de la “çena o colaçión” tinto (820).

El aceite, que tampoco podía faltar, tiene que estar en tinajas o en ollas vidriadas, nunca “en otra vasija”. Se puntualiza al botiller que puede sacarlo del recipiente donde se conserva “con una panilla de hoja de Flandes con su asa”.²⁹

En la botillería también encontramos aves muertas –no se especifica cuáles– a las que el botiller debe abrir y sacarle los papos, es decir, el buche (827). Talavera

²⁸ La primera indicación que se hace al maestrasala en la *Instrucción* es “que la mesa sea muy bien proeida de buen pan, buen vino e buen agua reposada e fría y de buenas frutas y de buenas viandas segund el tiempo e el día” (801).

²⁹ “Panilla”: “Es una medida de aceite y es nombre arábigo, que significa lo mesmo, conviene a saber medida de aceite cierta” (Covarrubias, 1341).

explica que si no se van a gastar inmediatamente, deben estar en verano, durante la noche, al sereno, colgadas en lugar seguro y pegadas a la pared de una tapia (827).

Otro alimento presente en la botillería es el queso; un queso que hay que preservar de los ratones. Para ello, el botiller debe tener siempre ratoneras y gato de agua³⁰ y el queso tiene que estar en tablas colgadas en el aire (827-828).³¹ Como vemos, nada escapa al control y vigilancia de fray Hernando, quien tampoco se olvida de la fruta y las uvas –establece esta distinción–, que han de estar tendidas y nunca superpuestas, en lugar seco y “antes en el poluo o arena seca que en paja” (828). Gabriel Alonso de Herrera recoge diferentes formas de conservar las uvas en su *Obra de agricultura* (1513):

El guardar las verdes es de muchas maneras. La vna es hazer sus colgajos y colgarlas que vn razimo no toque a otro y colgarlas o donde les dé contino ayre que passe de un cabo a otro como hazien los moros en Granada en vnas açuteas pequeñas sobre los tejados con sus verjas en derredor y vna red por los páxaros; o en lugar cerrado onde no entre ayre, que el ayre que entra si no passa delante corrompe, y para esto es mejor baxo que alto e lugar frio y no húmido. (fol. XXXVI v)

Alonso de Herrera conocía cómo se guardaban las uvas en Granada porque, aunque nacido en Talavera, su familia se trasladó allí tras la conquista. De hecho, tanto él como sus hermanos, Fernando y Diego, frecuentaron el entorno de fray Hernando de Talavera (Martínez Medina & Biersack, 232-237).³²

La *Instrucción* advierte de que el arzobispo sabe distinguir los huevos frescos de los antiguos, porque los frescos están lisos “como buen papel” y los añejos tienen “hoyuelos menudos” (828).³³ Además, se ordena al despensero que entregue huevos frescos al botiller, por lo menos para el arzobispo, y que “procure que todos sean de gallinas castellanas e no moriscas” (830). Décadas después, a mediados del siglo XVI, en unas *Ordenanzas que los muy ilustres y muy magníficos señores Granada mandaron guardar para la buena gobernación de su republica, impresa año de 1552* está contenida la “Ordenanza de precios de algunos mantenimientos de caças y otras cosas, y gallinas y huevos y regatones de ellos”, donde se fija el precio tanto de la gallina castellana como el de la morisca, siendo el de la primera de 34 maravedíes (un real) y el de la segunda, inferior, de 30, lo que demuestra que la castellana estaba más cotizada y, por tanto, era más apreciada (1672, fol. 251r).

³⁰ Covarrubias anota: “Gatos de agua, unas ratoneras que se ponen sobre librillos de agua, adonde caen los ratones y se ahogan” (963).

³¹ Gabriel Alonso de Herrera explica que, después de estar en aceite, el queso debe guardarse entre “centeno o ceuada en algunas tinajas por la seguridad de los gatos, perros y ratones (fol. CXLIII v). Juan de Aviñón, en el capítulo dedicado a los lácteos en su obra *Sevillana medicina* (1545), trata del queso y de sus propiedades dietéticas y señala que lo había de dos tipos: fresco y salado y añejo (Rodríguez Estévez, 144).

³² Muy probablemente Gabriel Alonso de Herrera fue alumno del colegio eclesiástico de San Cecilio, fundado por Talavera en 1492, donde se prepararía para ser religioso. Como colegial de San Cecilio, debió de ser uno de los comensales de la mesa de fray Hernando (Martínez Medina & Biersack, 236).

³³ Arnaldo de Vilanova ofrece una serie de explicaciones sobre cómo deben comerse los huevos en el *Régimen de salud*: “es muy saludable el uso de los huevos frescos quebrados en agua, que sean siempre blandos, de quien bastara tomar la yema sola desde medio invierno hasta medio verano o primavera; lo demás del año se puede comer la clara con la yema. Y si diere gusto comerlos guisados de otra suerte, hace de guardar que no se coman cocidos dentro del vientre de las gallinas, o envueltos, o fritos. Pero así que sean asados como fritos, cada uno por sí, sean siempre blandos” (Cruz Cruz, 337).

Por supuesto, los tocinos y cecinas también forman parte de esta mesa episcopal. Después de curados y ahumados, hay que tenerlos colgados en lugar templado porque si no el calor y la humedad los dañarán (828).

Los pescados que se consumían en la mesa de Talavera eran tanto frescos como secos (“pescado cecial”).³⁴ De entre los pescados solo se habla específicamente del pulpo y del congrio. Tanto uno como otro son mencionados por Villena entre los consumidos en España (164-165) junto a otros que no encontramos en la mesa de Talavera y que eran muy comunes. En las ordenanzas granadinas anteriormente mencionadas se fijan los precios de los pescados. El congrio fresco, que aparece el primero, está a 12 maravedíes, igual que la corvina, la lecha “buena”, la liza, el róbalo y la palometa, todos frescos. Estos pescados son los más caros contenidos en la lista, solo superados por el atún y el mero, tasados en trece maravedíes (fol. 248r). Del pulpo seco se dice en la *Instrucción* que tiene que estar ocho días en agua, cambiándose el agua cada día; y del congrio se indica que, si no es muy seco, no hace falta echarlo en agua (828). Precisamente, al pulpo y al congrio se refiere Talavera en la *Católica impugnación*, donde habla positivamente de ellos frente a otras especies: “cierto es que la anguilla y el pulpo y el congrio y otros semejantes que no tienen escamas buenos pescados son, muy sabrosos y no assí dañosos como el atún y commo el tohíno” (2019, 115).

En la *Instrucción* se avisa al botiller de que no tenga en agua los pescados y el pulpo dentro de la botillería para que el olor no dañe el vino y otros productos frescos que hubiera allí (828). Este también tiene que ocuparse de que los pescados en escabeche estén siempre cubiertos por el aliño, que le proporcionará el cocinero, así como de vigilar las carnes y pescados en adobo, las aceitunas y alcaparras (829). Es misión del despensero encargarse en cuaresma de guardar el pescado fresco sobrante “puesto en pan o en adobo o frito y en escabeche” (830).

De las legumbres, se habla de los garbanzos, un alimento generalizado entre la población (Castro 1996, 315). Talavera ordena que “se mojen en agua e vasija muy linpio de un día para otro y guarde la mesma agua así limpia y dela al cozinero con los garbanços en que los cueza” (828). El caldo de garbanzos se consideraba muy beneficioso por la cantidad de propiedades que se le atribuían, todas explicadas por Alonso de Herrera (fols. XVv-XVr).³⁵ Sobre el vinagre, Talavera indica en la *Instrucción* que solo debe estar en “tinaja vidriada” (829).

De entre las carnes, además de las aves muertas de la botillería, se habla de la vaca y el cerdo. A propósito del cerdo –del que Talavera escribe en la *Católica impugnación* que no es “vianda dañosa, fresco ni salado” (2019, 115)– se avisa al despensero de que:

Tenga cuydado de comprar con tiempo puercos, los quel mayordomo le mandare, los mayores e de mejor preçio que pudiere aver, e quando se ayan de matar tenga el cargo de todo lo que para ello es menester hasta que sean hechas las morzillas e puesto en adobo e en sal los menudos, longanizas e toçinos. Deve tener en sal los menudos quinze días e los toçinos veynte y el adobo para lo de

³⁴ Covarrubias explica que se denomina “cial” porque es “el pescado curado al cierz, que es el aire que más seca” (525).

³⁵ Algunas de las virtudes son: “El caldo dellos acrescencia la leche, despierta la vrina, provoca los menstros que están detenidos en las mugeres, y esto porque tiene virtud de abrir: quebranta la piedra en la bexiga y riñones, mas si estos miembros tienen alguna llaga, házeles daño por la mucha mordicación de la sal que en sí tienen según dizen Crescentino y Plinio. E si el cuerpo tiene sarna o comezón o empeynes con el caldo dellos lo lauan, todo lo quita y limpia” (fol. XVv). Aunque los tres tipos de garbanzos – blancos, rubios y prietos–, comparten estas virtudes, están especialmente presentes en los rubios y prietos.

las longanizas y çidieruedas³⁶ e lomillos siete o ocho, e sacado de la sal e hechas las longanizas póngalo al ayre do se pueda bien enxugar diez o doze días, e despues de enxuto entréguelo por cuenta al cozinero para que lo tenga al humo apartado del huego diez o quinze días, e despues de ahumado e curado entréguese así por cuenta al botiller. (831-832)

Por cierto que al despensero se avisa de que “no compre cosa fiada ni vaya sin dineros a lo comprar” (829). En la *Instrucción* se hace al cocinero una importante encomienda, pues se le advierte de que “Tenga cuydado que se gaste templadamente el açucar, especias, miel, manteca y azeyte y otras cosas neçesarias, sin que nada se desperdiçe” (835). Tanto el azúcar como las especias eran alimentos exclusivos y caros (Riera Melis 72).³⁷

El cubiculario, por su parte, custodia una serie de alimentos que tienen propiedades medicinales. A él se le advierte de que “tenga todas las conseruas e lituarios, confites e datiles e las otras cosas semejantes que oviere en casa. E asimesmo las medeçinas e açúqueres e çiruelas pasas e aguas medeçinales e olorosas” (814).³⁸ Las “aguas medeçinales” eran preparadas en la Edad Media por un boticario y podían ser de distintos tipos: agua de ángeles o agua rosada; agua angélica o agua de la vida; agua de remedio; agua compuesta; aguamiel y agua de azederas (Santo Tomás Pérez, 481). Cada una tenía sus beneficios.³⁹ Al cubiculario se señala también en la *Instrucción* que “mire que las conseruas que son de almíuar no estén en seco y las enxutas no se sequen e humedezcan mucho. No dé cosa dello sin mandado del arçobispo o del mayordomo” (814). Las conservas se empleaban con fines curativos, por eso el conde de Tendilla, la máxima autoridad civil de Granada en tiempos de Talavera, se las ofrece al gobernador del adelantamiento de Cazorla en una carta firmada el 16 de marzo de 1506: “Sy algo es menester de conservas o otras cosas de mi casa para vuestra enfermedad, enbiar por ello que dárseos ha como a hermano” (Moreno Trujillo & Osorio Pérez, 620).

La *Instrucción* también contiene indicaciones sobre la limpieza y conservación de los utensilios relacionados con la comida y la bebida, de las que se encarga el repostero de mesa y aparador. A este oficial se hacen diferentes observaciones, como que la plata no debe fregarse con “arena ni ceniza ni tierra ni sal” sino con agua caliente limpia. Además, para limpiarla hay que emplear paños finos de lino, o bien uno mientras esté mojada y otro para enjuagarla (821). El peltre hay que lavarlo con agua caliente y, una vez seco, hay que echarle polvos de “yeso” y envolverlo en un paño áspero de lino que sea diferente al usado con la plata (821).⁴⁰

Mientras se indica que las tinajas deben lavarse dos veces por semana, se explica que la limpieza del barro vidriado ha de hacerse con agua caliente “e cernada o arena”,

³⁶ “CIDERUELA, CIDIERUEDA, CEDIERUEDA, CIDERUEDA, CIDIERVEDA, lonja larga y residuos de partes gruesas al descarnar las piezas de las reses” (Cejador, 99).

³⁷ El consumo de azúcar aumentó de forma espectacular en el siglo XV porque “la disponibilidad de la materia prima era mayor” (Castro 1996, 247). La producción de la caña de azúcar había tenido gran tradición en al-Ándalus. Contamos con datos que la documentan al menos desde el siglo X (Fábregas, 134). El reino nazarí seguirá con esta producción, que continuará tras la toma de Granada.

³⁸ Las propiedades de los dátiles, con beneficios y peligros para el cuerpo, son minuciosamente explicadas por Alonso de Herrera: “Quien muchos dátiles come engendran gruesa sangre y son de difícil digestión y opilan mucho el hígado y venas y el agua dellos ablanda el pecho y ellos también y aclaran la boz. Dan dolor de cabeça y embriagan, daña los dientes y enzias. Sacando los cuescos y cozidos en miel o açucar se haze muy gentil conserua y muy suaue y son de mejor digestión que de otra suerte” (fol. XCV).

³⁹ Santo Tomás Pérez explica para qué se empleaba cada una de ellas (480-481).

⁴⁰ Covarrubias indica que el peltre es “una especie de metal, compuesta de estaño y plomo, de la cual se hacen vajillas de servicio para la mesa. Viene de Inglaterra, y de aquellas partes y trujo consigo el nombre” (1353).

que deberá después aclararse con agua limpia tibia (821). Los “tajadores e plateles e cucharas de madera” se friegan con “arena çernida” y agua muy caliente y después hay que aclararlos con agua tibia. El vidrio debe limpiarse con sal, agua y hojas de higuera hasta que esté reluciente (821).

Al cocinero, después de instarle a que “haga su ofiçio muy limpiamente”, se le encarga que “esté siempre limpio ollas, sartenes, platos, escudillas, asadores, cucharas, caços e caçuelas, parrillas e todas las otras vasijas de su ofiçio” (835).

6. La dimensión religiosa y moral de la comida

La *Instrucción* muestra la dimensión moral y religiosa que Talavera otorgaba a la comida y a todo lo que la rodea. Para contextualizar adecuadamente lo expuesto en el memorial sobre esta cuestión, hay que relacionarlo con lo manifestado por fray Hernando en otras obras suyas, entre las que se encuentran *Qué fiestas son de guardar en cada mes e cuáles tienen vigilia e cuándo son las quatro témporas que han de ayunar*; el *Tratado sobre vestir, calzar y comer*; el *Provechoso tratado de cómo deuemos auer mucho cuydado de esponder muy bien el tiempo y en qué manera lo auemos de esponder para que no se pierda momento*; la *Breve doctrina y enseñanza que ha de saber y de poner en obra todo cristiano*; la *Breve forma de confesar reduziendo todos los pecados mortales y veniales a los diez mandamientos*; la *Suma y breve compilación de cómo han de vivir y conversar las religiosas de San Bernardo*; y la *Católica impugnación del herético libelo, maldito y descomulgado*.

En muchos de sus escritos Talavera insiste en la importancia de la caridad; una caridad sobre la que teorizó en su *Suma y breve compilación de cómo han de vivir y conversar las religiosas de San Bernardo*, donde explica a las monjas:

La caridad, señoras mías, es amor verdadero de Nuestro Señor Dios, y amor verdadero de nós mesmos, y amor a nuestros próximos como a nós. Digo que la caridad es amor verdadero de Dios, porque le avéis y avemos de amar más que a ninguna otra cosa, y más que a nós, y no por ál, sino porque es soberanamente bueno (Codet, 55).

Y a continuación insiste: “Pues tened, hermanas mías, caridad, que es este verdadero amor de Dios y de vós y de vuestros próximos” (Codet, 55).⁴¹

Talavera, quien siempre predicó con el ejemplo, hizo muchas obras de caridad a lo largo de su vida.⁴² Una de las formas de practicar esta caridad fue a través de las comidas que sirvió habitualmente en su casa a los más necesitados. Y es que fray Hernando mantuvo lo que hoy llamaríamos un comedor social, pues diariamente procuraba comida a personas pobres. Alonso de Fernández de Madrid lo explica en el siguiente pasaje:

En su casa comúnmente comían a la primera tabla suya cuarenta personas, y con los de la segunda y tercera bien llegaban a la continua de docientas, de las cuales yo creo bien que más de las ciento y cincuenta no tenían que comer en otra parte. Y sin estos, se daban muchas raciones a personas envergonzadas y a la puerta, tanto que muchos se maravillaban cómo era posible con tan poca renta poderse

⁴¹ Talavera vuelve sobre esta idea en otros pasajes, como cuando escribe: “Pues tened, hermanas, caridad, y ternéis todo bien; porque quien tiene caridad tiene a Dios, y Dios tiene a él” (56).

⁴² Fernández de Madrid lo destaca en su biografía de Talavera: “No cabía en muchas hojas de papel, si por menudo quisiésemos escribir, las obras de caridad que este buen Prelado hacía y las limosnas públicas y secretas que daba” (89).

cumplir tanto gasto. Y oso decir de los dos cuentos que tenía, todos se gastaban en limosnas, porque, en la verdad, él no daba de comer ni salarios sino a personas, que, considerados algunos respetos, era claramente limosna dárselo. Su mesa, aunque de manjares comunes, era harto abastada de lo necesario, y era tan común a todos, que el que no la quería, no la tenía” (p. 89).

Talavera entiende que es una obligación compartir la comida con los pobres. Por eso escribe a María Pacheco, condesa de Benavente: “ved que no comays sola vuestro bocado mas que lo partays con los pobres como lo hazía el santo Job e primero el santo patriarcha e padre de nuestra fe, Abraham, y después el santo viejo Thobías, y en el Testamento Nuevo las sanctas dueñas Martha, Tabita e Drusiana” (Ladero 2020, 88).

Cuando redacta la *Instrucción*, fray Hernando no se olvida de los más desfavorecidos, por lo que manda al limosnero que “tenga auida ynformaçión en fin de cada mes de las personas envergonçadas e menesteriosas” (792). Precisamente, Alonso Fernández de Madrid explica que Talavera “así como era amigo de los pobres envergonzados, así era enemigo de los ociosos y desvergonzados, que, pudiendo trabajar, andaban por la puerta holgando y comiendo lo que los verdaderos pobres habían de comer” (97). La preocupación de Talavera por la alimentación de los más pobres queda reflejada nuevamente en la *Instrucción* en una advertencia que hace el arzobispo al mayordomo:

Requiera los çilleros⁴³ e provea quel pan esté a buen recaudo, e quando vea que es razonable tiempo de vender, venda lo que no fuere menester para en la casa, consultándolo primero con el arçobispo, y quando lo venda, abaxe en el presçio de lo que valiere en el alhondiga a los pobres e a los diez mrs. por hanega, e siempre mire que aya en los çilleros dentro de la çiudad o fuera de un año para otro sobradas a lo menos ochoçientas hanegas de trigo e trezientas de cebada (800).

Estas órdenes de Talavera tienen como finalidad proteger a los más humildes y permitir su acceso al alimento básico, el pan particularmente y los cereales en general. Es importante tener en cuenta que el reino de Granada era deficitario en producción de cereales, por lo que algunos años fueron necesarias importaciones masivas contraviniendo las prohibiciones locales de la saca del pan. Así, hubo que llevar a Granada trigo y cebada desde los obispados de Córdoba, Jaén y Cádiz y desde el arzobispado de Sevilla (Ladero Quesada 1993, 23). De ahí que las disposiciones de Talavera fueran de lo más pertinentes.

Relacionado con la caridad está el tema de los ayunos, otro asunto trascendental para Talavera. Fray Hernando defendía que había que hacer dos comidas al día, almuerzo y cena, que debían limitarse a una en días de ayuno (*Breve forma de confesar*, h. giiir). En caso de excederse, se pecaba por gula. Los ayunos eran de obligado cumplimiento, salvo para los menores de veintiún años, los mayores de sesenta, las personas enfermas y aquellas que tenían que realizar trabajos muy duros, que debían, sin embargo, hacer una comida más ligera.⁴⁴ Talavera se preocupaba por que todo buen

⁴³ Los cilleros son los hombres que tenían a su cargo “guardar los granos y frutos de los diezmos en la cilla, dar cuenta de ellos y entregarlos a los partícipes” (DRAE).

⁴⁴ De época medieval tenemos diferentes explicaciones de quiénes estaban exentos de cumplir el ayuno. San Vicente Ferrer, por ejemplo, determina que hay ocho tipos de personas que no debían respetarlo: embarazadas, niños, madres que estuvieran criando, mendigos, labradores, pobres, peregrinos y aquellas personas cuyos trabajos fuesen muy duros (*Sermons V*, 117).

crisiano hiciera los ayunos prescritos, que debían respetarse escrupulosamente –como no podía ser de otra forma– en su casa. De hecho, en la *Instrucción* se especifica que el maestro de novicios:

Tenga cargo de hazer ayunar a los continuos comisales de casa seyendo de hedad y estando sanos todos los días de ayuno, e a los que tovieren escusa por trabajar o por enfermedad o por falta de hedad hágales alguna moderaçion segund bien visto le fuere a consejo del prouisor o del açipreste” (812).

Ahora bien, el ayuno carecía de sentido para el arzobispo si no servía para ayudar a personas necesitadas, si no se hacían limosnas y se practicaba la caridad. Fernández de Madrid narra cómo vivía y entendía fray Hernando el ayuno:

En lo de los ayunos le oí muchas veces decir que aprovechaba muy poco quitarse a sí mesmo el mantenimiento, si no era para dar algo dello a su próximo, y que era muy seco el ayuno que no se humedecía con caridad y limosna. Decían algunos: “Señor, yo tengo despusición para ayunar, y no para dar”. Respondía: “En verdad, hermanos, que todo se sale a una cuenta. Contad lo que habiades de gastar en la cena, y de aquello dad una parte a los pobres, y así será perfecto el ayuno. Más, si vos queréis ayunar y ahorrar lo que habiades de cenar, ésta ya grangería es, que no abstinencia.” (111-112)

7. Fray Hernando de Talavera en la mesa

Sin duda, fray Hernando era un hombre muy comedido en todos los aspectos de su vida y, por supuesto, también en el comer y en el beber, donde dio muestras de su extrema austeridad. No buscó el deleite en la mesa y solo tomaba alimentos y bebidas para subsistir, tal y como cuenta Alonso Fernández de Madrid:

en el comer, vino su poco a poco tanto adelgazándolo, que ya al cabo ninguna otra cosa comía sino de solo un manjar, y aun de aquel muy poco. Pero él era tan bien comedido y tan enemigo de hipocresía que, porque los que estaban a la mesa no advertiesen a que él no comía, ni dexasen de comer ellos por eso, quería que de todos los manjares que traían a la mesa le hiciesen a él su plato, y todos los gustaba, y hablaba en ellos, y se regocijaba con los que estaban presentes, como si lo hobiera de comer todo. Y tenía allí el plato de cada manjar, por hacer juego a los otros, pellizcando y no comiendo; y después enviábalo a quien tenía más necesidad dello. En el beber era tan templado que, dándole la copa llena de agua, hacía echar en ella tres o cuatro gotas de vino, que aun para tomar color ni sabor no bastaban, y con este mantenimiento ayunaba enteramente la cuaresma, y todas las vigiliás, y cuatro témporas del año y más todos los viernes. En fin, él comía solamente para poder vivir, aunque otros viven para comer. (111-112)

No obstante, aunque moderado en el comer, Talavera era consciente de la necesidad de alimentarse, porque como él mismo afirma en su *Tratado sobre vestir, calzar y comer* “en el comer y beuer peca mortalmente o venialmente el que mucho o

poco excede o fallece de lo necessario y razonable” (h. B6v).⁴⁵ Y en este mismo tratado, insiste después:

en tomar el mantenimiento pecamos no tomando quanto es menester, aunque esto acaesce pocas vezes e muy muchas vezes tomando de más, conuiene saber, tomando en demasiada cantidad en una vez o en muchas y queriendo viandas costosas y exquisitas. Iten queriéndolas mucho adobadas, aunque de suyo sean viandas despreciadas y tomándolas otrosí no en tiempo deuido y tomándolas con grande ardor y deleyte. (h. ciiir)

En otro interesante pasaje del citado tratado, Talavera argumenta que, aun tomando la cantidad debida, hay personas que pecan de soberbia comiendo y beviendo viandas y vinos muy costosos (h. C5v). La austeridad con la que vivió fray Hernando de Talavera, tan recordada por todos aquellos que lo trataron directa o indirectamente, queda patente tanto en su mesa como en su dieta. Tal y como señala Gonzalo Fernández de Oviedo: “Nunca dexó de ser fraile de su orden por ser arzobispo, como quando era prior de sancta María de Prado; a más, sus ayunos e abstinencias; su tractamiento de mesa e cama, nunca excedió a su regla, ni quiso abundancia ni plata, sino para los pobres” (355).

Especialmente emotivas son las palabras que Pedro Mártir de Anglería –en una carta fechada el 31 de mayo de 1507, a los pocos días de la muerte de fray Hernando– escribió al conde de Tendilla para reconfortarlo por la muerte del arzobispo, con el que mantenía una estrecha amistad. Se trata de una epístola en la que Anglería se muestra muy apenado por el fallecimiento de un hombre extraordinariamente virtuoso, que vivió para los pobres y que se caracterizó por su sencillez, manifestada, entre otras cosas, en su alimentación:

Me apena, me duele, me atormenta que nos haya sido arrebatado hombre tan grande, cuya virtud, cuyo celo por la fe sobrepasa toda la inteligencia humana. Era, a juicio mío, tal como Dios quería que fuese, sin mancha, sin ambición de dinero, sin montones de riqueza. Vivió tan entregado a los pobres, que he de decir no se reservaba para sí ni siquiera con qué comer durante un mes, si es que apremiaba alguna necesidad. ¡Y qué clase y cantidad de comidas! Únicamente un trozo de cordero, remojado con vino no muy fuerte y pan común. Jamás dio a ningún pariente suyo otra cosa que de comer, alegando que no quería arrebatar su porción a los pobres. (191-192)

Testimonios como los de sus contemporáneos y, sobre todo, los escritos del propio fray Hernando, entre los que destaca su *Instrucción*, nos presentan la excepcionalidad de su mesa, que se ajustó puntualmente a los planteamientos morales, éticos y religiosos que hicieron de Talavera un prelado ejemplar.

⁴⁵ Aunque este tratado de Talavera ha sido editado por Teresa de Castro (2001), cito por la edición que vio la luz en Granada en 1496 porque recoge la última versión revisada y autorizada por Talavera. Castro coteja tanto el manuscrito de 1477 como el impreso de 1496.

Obras citadas

- Aldea Vaquero, Quintín. “Hernando de Talavera, su testamento y su biblioteca”. En *Homenaje a Fray Justo Pérez de Urbel*. Silos: Abadía de Santo Domingo, 1976. 513-547. Vol. 1.
- Alonso de Herrera, Gabriel. *Obra de agricultura*. Toledo: Arnao Guillén de Brocar, 1522 [1513].
- Alvar, Carlos & Guillermo Alvar Nuño. *Normas de comportamiento en la mesa durante la Edad Media*. Madrid: Sial-Pigmalión, 2020.
- Arroyo Rodríguez, Luis Antonio. *Alonso Fernández de Madrid, arcediano del Alcor y la “Silva palentina”*. Palencia: Institución Tello Téllez de Meneses, 1992.
- Azcona, Tarsicio de. *La elección y reforma del episcopado español en tiempos de los Reyes Católicos*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto “P. Enrique Flórez”, 1960.
- Bermúdez de Pedraza, Francisco. *Historia Eclesiástica de Granada*. Granada: Universidad de Granada, 1989.
- Bertrán Roigé, Prim. “La alimentación de pobres y peregrinos en la Cataluña medieval”. En M. García Guatas, E. Piedrafita & J. Barbacil coords. *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV)*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico (C.S.I.C.)/Excma. Diputación de Zaragoza, 2013. 43-63.
- Castro, Teresa de. *La alimentación en las crónicas medievales castellanas*. Granada: Universidad de Granada, 1996.
- . “El tratado sobre el vestir, calzar y comer del arzobispo Hernando de Talavera.” *Espacio, Tiempo y Forma. Serie III. Historia Medieval* 14 (2001): 11-92.
- . *El abastecimiento alimentario en el Reino de Granada (1482-1510)*. Granada: Universidad de Granada, 2004.
- Cejador, Julio. *Vocabulario Medieval Castellano*. Madrid: Visor Libros, 1990.
- Codet, Cécile. “Edición de la *Suma y breve compilación de cómo han de bivar y conversar las religiosas de Sant Bernardo que biven en los monasterios de la cibdad de Ávila* de Hernando de Talavera, (Biblioteca del Escorial, ms. a.IV-29).” *Memorabilia* 14 (2012): 1-57.
- Covarrubias Horozco, Sebastián de. *Tesoro de la lengua castellana o española*. Ignacio Arellano & Rafael Zafra eds. Madrid/Frankfurt: Iberoamericana/Vervuert, 2006.
- Cruz Cruz, Juan. *Dietética medieval. Apéndice con la versión castellana del “Régimen de salud” de Arnaldo de Vilanova*. Huesca: La Val de Onsera, 1997.
- De la Torre, Antonio. “Servidores de Cisneros.” *Hispania* 6 (1946): 179-241.
- Deyermond, Alan D. “Las obras perdidas de Fray Hernando de Talavera.” *Bulletin hispanique* 101/2 (1999): 365-374.
- Domínguez Bordona, Jesús. “Instrucción de fray Fernando de Talavera para el régimen interior de su palacio.” *Boletín de la Real Academia de la Historia* 96 (1930): 785-835.
- Fábregas García, Adela. *Producción y comercio de azúcar en el Mediterráneo medieval. El ejemplo del Reino de Granada*. Granada: Universidad de Granada, 2000.
- Fernández de Madrid, Alonso. *Vida de fray Hernando de Talavera, Primer Arzobispo de Granada*. Francisco Javier Martínez Medina ed. Granada: Universidad de Granada, 1992.
- Fernández de Oviedo, Gonzalo. *Batallas y Quinquagenas*. Trans. José Amador de los Ríos, pról., Juan Pérez de Tudela y Bueso ed. Madrid: Real Academia de la Historia, 2000. Vol. III.
- Ferrer, Vicent. *Sermons*, ed. Gret Schib. Barcelona: Editorial Barcino, 1984.

- Fradejas Lebero, José. “Notas sobre Fray Hernando de Talavera”. En Ian Macpherson & Ralph Penny eds. *The Medieval Mind Hispanic Studies in Honour of Alan Deyermond*. London: Tamesis, 1997. 127-138.
- Franco Silva, Alfonso. “La cámara del cardenal Mendoza. Lujo, riqueza y poder de un príncipe de la Iglesia hispana del siglo XV.” *Historia, Instituciones, Documentos* 39 (2012): 65-127.
- Gómez Redondo, Fernando. *Historia de la prosa de los Reyes Católicos: El umbral del Renacimiento*. Madrid: Cátedra, 2012. Vol. I.
- González Nieto, Diego. “La casa de Alfonso de Fonseca, arzobispo de Sevilla: dimensiones y mantenimiento de una curia arzobispal a mediados del siglo XV”. 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: Ediciones de La Ergástula, 2019. 291-320.
- Hernández Castelló, María Cristina. *El registro epistolar de 1497 del conde de Tendilla*. Granada: Universidad de Granada, 2019.
- Herrán Santiago, Andrea. “La palabra evocadora de mundos. La traducción de *El Enquiridion* de Erasmo por Alonso Fernández de Madrid, el Arcediano del Alcor.” *Publicaciones de la Institución Tello Téllez de Meneses* 87 (2016): 71-104.
- Iannuzzi, Isabella. *El poder de la palabra en el siglo XV: Fray Hernando de Talavera*. Salamanca: Junta de Castilla y León, Consejería de Cultura y Turismo, 2009.
- . “Evangelizar asimilando: la labor catequística de Fray Hernando de Talavera hacia los moriscos.” *Areas: revista internacional de ciencias sociales* 30 (2011): 53-62.
- . *Convencer para convertir: la “Católica impugnación” de fray Hernando de Talavera*. Granada: Editorial Nuevo Inicio, 2019.
- Ladero Quesada, Miguel Ángel. *Granada después de la conquista: repobladores y mudéjares*. Granada: Diputación Provincial de Granada, 1993 [1988].
- . “Fray Hernando de Talavera en 1492: de la corte a la misión.” *Chronica nova: Revista de historia moderna de la Universidad de Granada* 34 (2008): 249-275.
- . “Gastar bien el tiempo y ordenar los oficios: consejos, instrucciones y ejemplos de fray Hernando de Talavera”. En María Isabel del Val Valdivieso, Pascual Martínez Sopena eds. *Castilla y el mundo feudal: homenaje al profesor Julio Valdeón*. Valladolid: Junta de Castilla y León, Consejería de Cultura y Turismo/Universidad de Valladolid, 2009. 269-294.
- . *Fray Hernando de Talavera (1430-1507) la fe y las obras*. Madrid: Dykinson, 2020.
- Márquez Villanueva, Francisco. *Investigaciones sobre Juan Álvarez Gato. Contribución al conocimiento de la literatura castellana del siglo XV*. Madrid: Anejos del Boletín de la Real Academia Española, 1960.
- Martín, José Luis. *Isabel la Católica, sus hijas y las damas de su corte, modelos de doncellas, casadas y viudas, en el “Carro de las Donas” (1542)*. Ávila: Ayuntamiento de Madrigal de Las Altas Torres, 2001.
- Martín Martín, José Luis. “Un prelado medieval y su corte: Gonzalo de Vivero (Salamanca, 1447-1480)”. En Pablo de la Cruz Díaz, Fernando Luis Corral, Iñaki Martín Viso eds. *El historiador y la sociedad. Homenaje al Profesor José María Mínguez*. Salamanca: Universidad de Salamanca, 2013. 147-162.
- Martínez de Toledo, Alfonso. *Arcipreste de Talavera o Corbacho*. Madrid: Cátedra, 1981.

- Martínez Medina, Francisco Javier & Martín Biersack. *Fray Hernando de Talavera, primer arzobispo de Granada. Hombre de iglesia, estado y letras*. Granada: Universidad de Granada, Facultad de Teología, 2011.
- Mártir de Anglería, Pedro. *Epistolario*. José López de toro ed. y trad. En *Documentos Inéditos para la Historia de España*, X. Madrid: Imprenta Góngora, 1955. Vol. II.
- Moreno Trujillo, M.^a Amparo y M.^a José Osorio Pérez eds. *Epistolario del conde de Tendilla (1504-1506)*. José Szmolka Clares est. Granada: Universidad de Granada/Diputación Provincial de Granada, 1996. Vol. II.
- Münzer, Jerónimo. *Viaje por España y Portugal*. Madrid: Polifemo, 1991.
- Ordenanzas que los muy ilustres y muy magníficos señores Granada mandaron guardar para la buena gouernacion de su Republica, impressas año de 1552. Que se han buuelto a imprimir por mandado de los señores Presidente y Oydores de la Real Chancilleria de esta ciudad de Granada, año de 1670. Añadiendo otras que no estauan impressas*. Granada: Imprenta Real de Francisco de Ochoa, 1672.
- Parrilla, Carmen ed. Hernando de Talavera. *Dos escritos destinados a la reina Isabel. "Colación muy provechosa". "Tratado de loores de San Juan Evangelista"*. Valencia: Universitat de València, 2014.
- Riera Melis, Antoni. "Gastronomía y política en los banquetes cortesanos de la baja Edad Media". En M. García Guatas, E. Piedrafita & J. Barbacil coords. *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV)*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico, 2013. 65-100.
- Rodrigo-Estevan, María Luz. "El consumo de vino en la baja Edad Media: consideraciones socioculturales". En M. García Guatas, E. Piedrafita & J. Barbacil coords. *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV)*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico, 2013. 101-133.
- Rodríguez Estévez, Juan Clemente. *El universal convite. Arte y alimentación en la Sevilla del Renacimiento*. Madrid: Cátedra, 2021.
- Santo Tomás Pérez, Magdalena. "El uso terapéutico de la alimentación en la Baja Edad Media". En Beatriz Arizaga Bolumburu & Jesús Á. Solórzano Telechea eds. *Alimentar la ciudad en la Edad Media. Nájera. Encuentros internacionales del medioevo 2008*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 2009. 459-490.
- Sanz Sancho, Iluminado. "Notas sobre la casa de los obispos de Córdoba en la Edad Media." *Espacio, Tiempo y Forma. Serie III. Historia Medieval* 18 (2005): 245-264.
- Sigüenza, José de. *Historia de la orden de San Jerónimo*. Madrid: Bailly Baillièrre e Hijos, 1909 [1605]. Vol. 2.
- Talavera, fray Hernando de. *Breve doctrina y enseñanza que ha de saber y de poner en obra todo cristiano*. Granada: Meinardo Ungut y Juan Pegnitzer, c. 1496.
- . *Breve forma de confesar reduziendo todos los pecados mortales y veniales a los diez mandamientos*. Granada: Meinardo Ungut y Juan Pegnitzer, c. 1496.
- . *Tratado sobre vestir, calzar y comer*. Granada: Meinardo Ungut y Juan Pegnitzer, c. 1496.
- . *Católica Impugnación del herético libelo, maldito y descomulgado*. Ángel Gómez Moreno ed. Isabella Iannuzzi prol. Granada: Editorial Nuevo Inicio, 2019.
- Vega García-Ferrer, María Julieta. *Fray Hernando de Talavera y Granada*. Granada: Universidad de Granada, 2007.
- Villena, Enrique de. *Arte cisoria*. En Pedro M. Cátedra ed. *Obras Completas*. Madrid: Biblioteca Castro, 1994. Vol. I.