

A la mesa de la reina. Alimentación, ritual y comunicación en la Castilla bajomedieval¹

Diana PELAZ FLORES

Universidad de Santiago de Compostela

RÉSUMÉ : L'alimentation donne la possibilité de se différencier à travers les produits qui sont consommés, mais aussi la manière dont l'acte se déroule. Les objets, les personnages, leur performance et la manière de la transmettre et de créer la mémoire sont pertinents, ce qui reflète le rôle assumé par la reine, ses besoins culinaires et sa participation comme pièce maîtresse du raffinement courtois. Ce travail portera sur l'alimentation de la reine dans la Couronne de Castille et le sens de sa participation à la scénographie de la table royale au cours des derniers siècles du Moyen Âge.

Mots clés : *Queenship* ; Cérémonial de cour ; Alimentation ; Banquet ; Couronne de Castille.

RESUMEN: La alimentación da la posibilidad de diferenciarse a través de los productos que se consumen, pero también de cómo transcurre el acto. Son relevantes los objetos, las personas, su actuación y la manera de transmitirlo y crear memoria, lo que refleja el papel asumido por la reina, sus necesidades culinarias y su participación como pieza clave del refinamiento cortesano. El presente trabajo se centrará en la alimentación de la reina en la Corona de Castilla y el significado de su participación en la escenografía de la mesa regia en los siglos finales de la Edad Media.

Palabras clave: Reginalidad; Ceremonial cortesano; Alimentación; Banquete; Corona de Castilla

ABSTRACT: Food gives the possibility to differentiate oneself through the products that are consumed, but also through the way in which the act takes place. The objects, the people, their performance and the way they transmit it and create memory are relevant, reflecting the role assumed by the queen, her culinary needs and her participation as a key piece of courtly refinement. This paper will focus on the queen's diet in the Crown of Castile and the significance of her participation in the scenography of the royal table in the late Middle Ages.

Keywords: Regality; Courtly ceremonial; Food; Banquet; Crown of Castile.

Introducción

Más allá de su carácter cotidiano y de primera necesidad^[4], el acto de tomar alimentos se ve rodeado de un proceso ritual, capaz de adaptarse a las circunstancias socioeconómicas, culturales y también políticas de las personas que se sientan a la mesa. No es un fenómeno desconocido ni inédito para los estudios de la alimentación centrados en el periodo medieval^[4], como tampoco para la vida cortesana^[5]. No obstante, sigue siendo necesario profundizar en él y valorar también el desarrollo de roles, actitudes y visibilidad que se concede a las mujeres en la dimensión política y ceremonial de la escenografía que se dispone en torno a la comida, en particular cuando esta se convierte en un acto no privado, al que se otorga un discurso programático e intencionalidad política.

Partiendo del uso diferencial de los espacios para varones y mujeres en las cortes medievales ibéricas y de las confluencias que estos pueden experimentar en función del protocolo ceremonial y del mensaje que se busca transmitir a partir de los testimonios historiográficos conservados, este trabajo pretenderá detectar y analizar la presencia femenina en banquetes pero también, en la medida de lo posible, desarrollar la relación que las reinas castellanas mantienen con la comida en su día a día. Teniendo en cuenta la influencia de la Iglesia y la necesidad de presentarse como cristianas devotas, promotoras del desarrollo espiritual del reino, ¿esta implicación tiene consecuencias que puedan apreciarse en su aspecto físico o en su salud en relación a la alimentación? ¿Cuándo se informa de la participación de la reina en la escenografía de la mesa? Sin duda son muchas las prácticas y detalles que quedarán al margen de las conclusiones obtenidas en este estudio, dadas las carencias documentales que se acusan en el ámbito castellano para los últimos siglos medievales. Sin embargo, lo que se pretende es poner de manifiesto la dimensión pública que se concede a la relación entre la reina y la alimentación, de acuerdo a la transmisión de ideas y mensajes asociados a propósito, en aras de crear una imagen objetivable del papel de la reina, por un lado, y de la caracterización de su figura política, por otro.

Manjares, frugalidad y mesura. La relación entre la reina y la alimentación

La moderación era una cualidad del buen gobernante que, como tal, se trasladaba a la mesa. Autores como Rodrigo Sánchez de Arévalo insisten en la mesura en el comer del príncipe^[6], rasgo extensible a la alimentación de la realeza femenina, de acuerdo a las palabras de fray Martín de Córdoba en el manual de princesas que dedicó a la futura Isabel^[7]. Ello no impide el indiscutible protagonismo de la carne en los banquetes reales, la alusión constante a los

manjares, así como la gran cantidad de platos disponibles, acompañados de vinos tintos y blancos. Riera insiste en el proceso de elección que el soberano, pero también el cortesano, debe llevar a cabo a la hora de escoger los alimentos que va a tomar, de acuerdo a los que encuentre apropiados a su dignidad, siempre controlando no perder la elegancia ni en el comer ni el beber por una ingesta demasiado opulenta^[8]. Un procedimiento igualmente conocido por la reina, que se ponía de manifiesto en las ocasiones en las que comparten mesa o, al menos, espacio en la sala donde se lleva a cabo el banquete, pues no siempre es fácil identificarlos reunidos. Aunque se retomará este asunto posteriormente, no deja de ser ilustrativo el banquete proporcionado a los reyes por el Condestable de Castilla y ya entonces Maestre de Santiago, don Álvaro de Luna, en su castillo de Escalona en 1447, en el que se señala la presencia de Juan II y de su segunda esposa, Isabel de Portugal, detallando la riqueza, abundancia y el orden empleados en el banquete por el anfitrión, con el fin de resaltar su propia honra^[9].

Autoras como González Marrero han señalado las dificultades para establecer el régimen de comidas de reyes y reinas para el ámbito castellano, incluido el periodo de los Reyes Católicos. Con todo, y tal como ella misma apunta, se realizaban dos ingestas (al mediodía y a la noche), el yantar y la cena, que podían ir precedidas de un almuerzo. Comidas principales, se fundamentaban en el consumo de carne, siendo la predilecta la de ave, ya fueran cocida o asada, acompañada de guarniciones y otros platos como los potajes, caldos, dulces^[10] y frutas^[11] o quesos^[12]. La ausencia de testimonios documentales para el caso castellano obliga a mirar a los reinos vecinos a fin de obtener un punto de partida operativo en términos comparativos. Tanto Aragón como Navarra o Portugal se muestran coincidentes en este mismo procedimiento y gustos culinarios, extendidos a nivel internacional ya en el contexto bajomedieval^[13]. Se buscaba comer mejor que el resto de la población, lo que implicaba mantener un equilibrio entre el gasto necesario y suntuoso en la dieta de la reina y sus domésticos^[14].

No es tarea sencilla trazar una relación entre el aspecto físico y la comida, tanto por las escasas descripciones como por la capacidad para establecer una correlación con el modo de alimentación. Si la medida implicaba autocontrol, aún más se requería para cumplir los preceptos de la fe cristiana en torno al ayuno y la abstinencia, que podía llegar a causar problemas de salud para la reina. En sus *Generaciones y Semblanzas*, Fernán Pérez de Guzmán señalaba acerca de la reina Catalina de Lancaster que era mujer « mucho gruesa^[15] », una imagen semejante a la que se ofrece acerca de la reina Blanca I de Navarra, de la que los cronistas señalan, al hablar del viaje que realizó a Castilla con motivo de los desposorios de su hija homónima, que era « muger gruesa e non podía venir en mula^[16] ». Si bien es cierto

que el aspecto físico no tiene por qué guardar necesariamente relación con la dieta, no deja de ser ilustrativa la coincidencia a la hora de caracterizar a ambas mujeres. Más aún teniendo en cuenta los periodos de abstinencia y ayuno a los que se sometían con frecuencia para cumplir con los dictámenes del calendario litúrgico, pero también con su propio modelo de piedad devocional, siendo bien conocido en este sentido el caso de la propia reina Blanca I y su delicado estado de salud, semejante al de la reina de Aragón, María de Castilla^[17].

La alusión a la complexión reginal, en todo caso, no acostumbra a indicarse, ni por exceso, ni por defecto. De ahí la relevancia que cobra este tipo de menciones, ya que ahondan en la caracterización de la reina y contribuyen a asociar, al mismo tiempo, el valor opuesto a esa corpulencia, con la enfermedad, íntimamente relacionada con la dieta. Identificados con la flaqueza, los desórdenes fisiológicos, la enfermedad o la gravidez influyen en la alimentación de la reina, con el fin de que se recupere física o anímicamente^[18].

La escasez de noticias relacionadas con los embarazos de las reinas castellanas dificulta saber cómo cambiaba su dieta durante los periodos de gestación o si existía un control o selección de los alimentos que ingerían frente a los que podían tomar en otros momentos de su vida. Tras el parto puede pensarse que se seguirían algunas de las indicaciones que se aconsejaban a otras parturientas, recomendando una dieta rica en proteínas para ayudar a la recuperación de la nueva madre durante el puerperio, si bien la presencia de nodrizas y las damas que la asistían contribuiría a acelerar el proceso. Tanto en la Baja Edad Media como en la temprana modernidad se insiste en la ingesta de huevos y caldos, además de carnes de ave y frutas^[19].

Al igual que el resto de facetas de la vida cotidiana de la realeza, el servicio de mesa era un factor de distinción de gran relevancia, que debía mostrar una total armonía con la dignidad de su titular, en función de cada ocasión^[20]. La comida y la escenografía que se compone a su alrededor adquieren un significado versátil, que puede conectarse con elementos sensoriales o emocionales, así como identitarios o religiosos^[21]. Así se aprecia en lo tocante a la representación de la piedad reginal y en su voluntad por atender las necesidades de las personas más desfavorecidas de su reino y ofrecerles pan, vino y vestido^[22]. El modelo de perfeccionamiento femenino y de santidad requería del silencio, la resignación y la mortificación corporal^[23]. Una mortificación que era recomendada en su formación para mostrarse como una buena cristiana^[24], pero que también podía verse influida por los sacrificios y oraciones que requerían las circunstancias políticas o militares. Buen ejemplo de ello es la mortificación con la que vivió María de Molina durante buena parte de la

regencia de su hijo Fernando. Aunque los días de ayuno y periodos de moderación, como la Cuaresma, contribuían a modificar la dieta de la reina, su abstinencia podía llevarle a vivir con pobreza y utilizar vajilla de materiales humildes, como la madera, el barro o el vidrio^[25].

Hasta tal punto era así que el aprovisionamiento de los productos necesarios también redundaba en la elección del lugar de su hospedaje. Volviendo al ejemplo de María de Molina, se indica su estancia en Ayllón en el tiempo cuaresmal, por el buen abastecimiento de pescado que le proporcionaba la villa segoviana^[26]. La estacionalidad y los ritmos de la corte, unidos a los requerimientos del calendario litúrgico y de las necesidades personales de la reina repercutían en los hábitos y productos de consumo, los cuales servían, además, como nexo entre el servicio cortesano y la representación de la imagen de la reina sobre el territorio.

La alimentación de la reina. Servicio y representación

Como se acaba de señalar, es necesario tener en cuenta el lugar en el que se encuentra la corte a la hora de procurar su buen abastecimiento, ya que no solo se trata del ir y venir de productos, sino también de personas y de objetos. La especialización de preparaciones y platos se traducían en una sofisticada vajilla en desplazamiento, que buscaba adaptarse a las necesidades cotidianas del servicio palatino, pero también a las recepciones más solemnes^[27]. Por otro lado, la itinerancia era un factor clave a la hora de atender a las necesidades de las comitivas reales, con el fin de abastecerse convenientemente a lo largo de las sucesivas jornadas, procurando prestar especial atención a las posibles dolencias que podían derivarse de la fatiga experimentada a propósito, con independencia de las importaciones que pudieran demandar para satisfacer sus gustos^[28]. El viaje debía llevarse a cabo de manera ordenada, recorriendo amplias distancias a lo largo del territorio en función de las necesidades representativas o de gobierno^[29]. En cualquier caso, debía asegurarse un tiempo disponible no solo para despachar los asuntos que llegaran ante el consejo real o la chancillería regia y gestionar las demandas elevadas ante la cámara de la reina, sino también para sentarse a la mesa^[30]. Este hecho explica el procedimiento que se seguía a la hora de procurar el asentamiento en un determinado lugar, enviando no solo a los aposentadores en primera instancia, sino también seguidamente a las cocinas, para que pudieran tener preparados los platos a su llegada^[31]. Esos mismos preparativos debían ponerse en marcha cuando el rey y/o la reina eran acogidos en casas pertenecientes a algún miembro de la nobleza o monasterios^[32].

No obstante, desde la preparación de los alimentos hasta la manera de servirlos en la mesa son elementos que no pueden dejarse a la improvisación. Rita Costa Gomes ya hizo referencia a la existencia de un tabú en torno a la comida del rey, inaccesible a cualquiera que no formara parte del personal de servicio doméstico^[33]. Más allá de la desigualdad de los roles que ocupan el rey y su consorte se puede trazar un paralelismo semejante en lo que ocurre con la alimentación de la reina, tanto a través del personal áulico que la rodea como a través de la existencia de proveedores encargados únicamente de prestar servicio en su Casa. Precisamente estos últimos adquirirían un gran protagonismo durante las estancias más prolongadas en villas y ciudades, tanto dentro como fuera del señorío de la reina. Carniceros, pescaderos, gallineros, panaderas, fruteros o aguadores, junto con el dispensero y el veedor (encargado de revisar los precios de los productos), ocupaban un oficio que requería de confianza por parte de su señora^[34]. De ahí que tuvieran que estar en condiciones de desempeñar sus funciones, dada la movilidad que implicaba la consecución de los productos a lo largo de villas y ciudades^[35].

La comida refuerza, de esta manera, su componente social, de relación entre las personas que se reúnen en torno a la mesa; aspecto que se ve reforzado por la relevancia política de los individuos a analizar. Dados los desequilibrios que se perciben a la hora de describir la presencia de la reina a nivel cotidiano, pero, sobre todo, su función en la mesa regia, a continuación, se pretenderá ahondar en el valor que adquiere y a qué obedecen aquellas ocasiones en las que es la persona reginal la que toma el protagonismo en el entorno del banquete real.

La reina a la mesa, a la mesa de la reina. Cuándo, cómo y por qué

El acto de sentarse a la mesa posee una doble dimensión individual y social, pudiendo ser de índole privada, más allá del acompañamiento de criados y oficiales, pero que también puede dotarse de un carácter público, en el que se pone de manifiesto el conocimiento de los roles existentes y un proceso de comunicación en el que participan todos los asistentes^[36]. En torno a la mesa se estimulaba la socialización y el rey concedía su gracia, por lo que se desaconsejaba que comiera de forma apartada. No resulta extraño, en este sentido, que Pedro I y Enrique IV de Castilla sean percibidos como soberanos que gustan de comer solos, que perpetran asesinatos mientras transcurre la comida^[37] o cuya alimentación es desordenada^[38]. Una circunstancia que también guarda relación con las alteraciones que ambos viven en clave conyugal. La figura del rey constituye el eje que ordena el espacio, jerarquiza a las personas concitadas de acuerdo a su propia posición y concentra el

protocolo del servicio en torno a su persona^[39]. En consecuencia, no siempre se presta atención a la presencia de la reina en la escena, más allá de indicar que los reyes comen juntos y, en consecuencia, de establecer un paralelismo con la persona regia, como ocurre durante el banquete ofrecido por Álvaro de Luna en Escalona^[40]. La reina se presenta como síntoma visible de la armonía de la pareja regia, posibilitando que el epicentro del banquete se vea complementado. Así lo indica su posición al lado del rey, que da la posibilidad de incorporar a otras mujeres al discurso historiográfico y, en definitiva, político^[41].

La presencia femenina es, más allá de un rasgo de cortesía propio del refinamiento alcanzado por las cortes tardomedievales, una demostración de estatus^[42]. En este sentido, da acceso a la utilización de un espacio, en principio, reservado al varón, al menos en términos comunicativos, conforme a los cuales se insiste en los diferentes roles asumidos tanto por las personas que degustan los diferentes platos como las personas que los sirven.

Con motivo de la expedición a la Vega de Granada de Enrique IV, el condestable Miguel Lucas de Iranzo aprovechó para agasajar al rey con recibimientos ostentosos, desfiles militares, monterías y toros, danzas, representaciones teatrales y, por supuesto, con todo tipo de viandas, entre ellas: « pescados frescos enpanados y en pipotes, y de todas maneras, ca era quaresma, y de muchas frutas y suplicaciones e otras conseruas reales, e mucho pan e çeuada, e muy finos e diuersos vinos^[43]». No deja de resultar sorprendente la omisión que se hace de la presencia de la reina Juana de Portugal, ya que otros cronistas, como Diego de Valera y Diego Enríquez del Castillo informan de la participación de la reina en la expedición, incluso en alguna pequeña escaramuza con los musulmanes^[44]. Por el contrario, la esposa del condestable sí tendrá un especial peso en la cena con la que agasajan al monarca, al ser la encargada de darle aguamanos^[45].

Francisco Bautista ha subrayado la horizontalidad que transmitía el acto de compartir mesa para redondear el valor ceremonial de la entrega de mercedes y títulos a la nobleza, estableciendo un símil con la tradición literaria cidiana^[46]. Aunque mucho más discreta en términos documentales, la invitación a compartir la mesa de la reina mantiene un significado similar, introduciendo además la particularidad del género, que ofrece la posibilidad de incorporar a las mujeres al acto político que tiene lugar en torno a la mesa. El ejemplo proporcionado por la recepción en la corte alfonsí de Burgos de María de Brienne, emperatriz bizantina, es bien conocido en este sentido. El banquete se presenta como la acción de recepción y buena sintonía entre ambas soberanas, no admitiendo compartir la mesa de la reina Violante de Aragón hasta tener constancia del compromiso económico por parte del Rey Sabio para facilitar el rescate de su esposo, apresado por los turcos^[47].

Aunque sea la magnanimidad regia y su reconocimiento por potencias extranjeras tan distantes como Bizancio lo que lleva a incorporar a la narrativa el suceso, existen otros casos similares que inciden en la oportunidad de la reina para aglutinar el protagonismo del banquete ante la recepción de sus homólogas de cortes vecinas. Con motivo de la llegada a Briviesca de la reina Blanca I de Navarra y su hija en 1440, la acción se concentra en los agasajos que se les brindan por el conde de Haro pero señalando la presencia de su esposa a la mesa y no la suya propia. Doña Blanca, conforme a su estatus de reina titular, se presenta como el agente que conduce la escena, de acuerdo a su estatus, a partir de la cual se ordena el resto de acciones en torno a la recepción. Se trata de una circunstancia de gran relevancia, ya que habla de la mayor proximidad que se entiende entre estas mujeres por el mero hecho de serlo y el refinamiento de la recepción al reunir a la anfitriona con sus invitadas; un gesto que incide en cómo se perciben las relaciones de género de acuerdo al protocolo ceremonial de la época.

La escena se construye puramente en femenino –si bien se indica que el servicio de mesa se compuso por caballeros, gentiles hombres y pajes de la casa del conde de Haro–, al señalar que « allí comieron en la mesa de la Reyna solamente la Princesa, é la Condesa de Haro, a quien la Reyna mandó que así comiese »^[48] mientras las dueñas y doncellas integrantes del séquito de la reina y princesa navarras se dispusieron de manera intercalada entre caballeros y gentiles hombres, de acuerdo con el planteamiento aconsejado por la cortesía del momento^[49]. Ante todas ellas, se dispuso « tanta diversidad de aves, y carnes, y pescados, y manjares, y frutas que era maravillosa cosa de ver.^[50] » Además, para subrayar los fastos y la generosidad del anfitrión, se apunta que en las otras mesas de la sala, integradas por el séquito de la reina y la princesa, se dispensó un servicio semejante (« fueron servidos de tantos é tan diversos manjares como la Reyna é Princesa^[51] »).

Sin duda resulta insuficiente la descripción que se hace en relación a la colación proporcionada por los reyes de Castilla tras velarse los novios a la llegada de la princesa a Valladolid, más aún teniendo en cuenta los detalles de su viaje. No obstante, no deja de ser significativa la ausencia de Juan II en el banquete como consecuencia de su enfado por un cambio en el procedimiento ceremonial, al haberse conducido a la joven novia a la cámara de su esposa y no a la suya propia, para recibirla como su nueva hija. Un giro de los acontecimientos que convertía a María de Aragón en la anfitriona del festejo y, consecuentemente, en la figura de referencia en torno a la que se orquestaba el banquete^[52].

La condición reginal tenía capacidad para construir en torno a su figura la escenografía de la mesa, pero, como acaba de señalarse, solo de forma anómala o previamente jerarquizada

cuando no se trataba de la propietaria del reino o su administradora^[53]. Tanto María de Molina como Catalina de Lancaster son dos exponentes de esa situación a través de su papel como regentes. Este hecho les permitía no solo ser las anfitrionas dentro de la sala, sino también que su colación sea la primera en proporcionarse, por ejemplo, en casos como el de la reina Catalina frente a su cuñado, el todavía infante Fernando de Antequera^[54]. Se mantiene una estricta jerarquía frente al resto de miembros de la parentela regia por parte de reyes y reinas, que demuestran su posición de liderazgo a través del ceremonial de la mesa^[55]. Principio masculino y femenino de la monarquía, su dignidad les permite interactuar y organizar un espacio de trascendencia política y ceremonial, además de su carácter nutritivo.

Conclusiones

Pese a las dificultades documentales, la relación entre el oficio de reinar y la alimentación establece conexiones evidentes entre el rey y la reina, con independencia de quien posee la titularidad del reino. No se trata de una cuestión únicamente conectada con la duplicación de instancias áulicas para los dos miembros de la pareja regia en relación a su estatus, sino que guarda relación con la necesaria protección del cuerpo de la reina y el cumplimiento de sus necesidades cotidianas. Este es un hecho especialmente visible teniendo en cuenta las exigencias de los continuos desplazamientos a los que se ven sometidas, así como a sus inquietudes espirituales y, por supuesto, al delicado trance que suponen los embarazos y las semanas que suceden al parto. Todos estos factores se ven mutuamente condicionados, en un intento por dar cumplimiento a su bienestar personal y a sus obligaciones para con la monarquía. Entre ellas, la capacidad representativa de la reina merece una especial atención, por su capacidad para dar una nueva dimensión a la participación femenina en las reuniones cortesanas en torno a manjares y confites.

La visibilidad de la reina en la mesa solo en ocasiones en las que se pone el foco de atención en celebraciones relacionadas con personajes femeninos sirve para poner de manifiesto el reparto de la representación de la monarquía de acuerdo a la distinción de género. Las fuentes se limitan a mencionar las múltiples ocasiones en las que comen juntos, constituyendo un síntoma de armonía entre ambos, frente a aquellas otras en las que se destaca la presencia en solitario del rey a la mesa, pero no se insiste en la escenografía del banquete y la actuación del rey y la reina; planteamiento solo alterado en aquellos momentos que merecen un especial interés en la creación de la memoria del reinado. Incluso aunque estén concitados en una misma sala, rey y reina ofrecen la posibilidad de

adaptar el discurso historiográfico en función de las necesidades coyunturales y de sus protagonistas. Una estrategia que revela la manera conforme a la que se desglosa el cuerpo político de la monarquía de acuerdo a las circunstancias, pero que, al mismo tiempo –y pese a la común falta de detallismo en las fuentes castellanas–, expone la participación del rey y de su consorte de un mismo protocolo ritual una vez sentados a la mesa.

Bibliografía

- ARIAS GUILLÉN Fernando, « El Estado sobre ruedas. El poder regio y el valor de la itinerancia en Castilla durante la Baja Edad Media », in Fernando Arias Guillén y Pascual Martínez Sopena (eds.), *Los espacios del rey. Poder y territorio en las monarquías hispánicas (siglos XII-XIV)*, Bilbao, Universidad del País Vasco, 2018, 186-205.
- ARÍZAGA BOLUMBURU Beatriz, y SOLÓRZANO TELECHEA, Jesús Ángel (eds.), *Alimentar la ciudad en la Edad Media: Nájera, Encuentros Internacionales del Medievo*, Logroño, Instituto de Estudios Riojanos, 2009.
- BAUTISTA Francisco, « Comed, conde. Las transformaciones de un ritual del cantar de Mio Cid a Diego de Valera », in Nelly Labère (dir.), *Être à table au Moyen Âge*, Madrid, Casa de Velázquez, 2010, 65-75.
- CAÑAS GÁLVEZ Francisco de Paula, *Colección diplomática de Santo Domingo el Real de Toledo, vol. I. Documentos reales*, Madrid, Sílex, 2010.
- Cancionero de Baena*, edición de Brian Dutton y Joaquín González Cuenca, Madrid, Visor, 1993.
- DE CARLOS VARONA María Cruz, *Nacer en palacio. El ritual del nacimiento en la corte de los Austrias*, Madrid, Centro de Estudios Europa Hispánica, 2018.
- CARRILLO DE HUETE Pedro, *Crónica del Halconero de Juan II de Castilla*, edición de Juan de Mata Carriazo y Arroquia, Madrid, Espasa Calpe, 1946.
- CHACÓN Gonzalo, *Crónica de don Álvaro de Luna*, edición de José Miguel de Flores, Madrid, Imprenta de don Antonio de Sancha, 1784.
- DE CÓRDOBA fray Martín, *Jardín de Nobles Doncellas*, en *Prosistas Castellanos del siglo XV*, edición de Mario Penna, Madrid, Biblioteca de Autores Españoles, 1964, Tomo II.
- Crónica de Alfonso X*, in *Crónica de los reyes de Castilla*, edición de Cayetano Rosell, Madrid, Rivadeneyra, 1878.
- Crónica de Fernando IV*, in *Crónicas de los reyes de Castilla*, edición de Cayetano Rosell, Madrid, Rivadeneyra, 1875.
- Cuentas de Gonzalo de Baeza: tesorero de Isabel la Católica*, edición de Antonio de la Torre, Madrid, CSIC, vol. 2, 1955.
- DAAS Martha, « Food for the Soul: Feasting and Fasting in the Spanish Middle Ages », in *eHumanista: Journal of Iberian Studies*, 25, 2013, 65-74.
- Diago Hernando Máximo, « El comercio de productos alimentarios entre las Coronas de Castilla y Aragón en los siglos XIV y XV », in *Anuario de Estudios Medievales*, 31: 2, 2001, 603-648.
- DÍAZ DE GAMES Gutierre, *El Victorial*, edición de Rafael Beltrán Llavador, Madrid, Taurus, 1994.
- DOUDET Estelle, « Du rituel narratif à la réflexion politique. Festins en Bourgogne dans les mémoires et les chroniques officielles au XV^e siècle », in Labère, Nelly (dir.), *Être à table au Moyen Âge*, Madrid, Casa de Velázquez, 2010, 76-154.
- ENRÍQUEZ DEL CASTILLO Diego, *Crónica de Enrique IV*, edición de Aureliano Sánchez Martín, Valladolid, Universidad de Valladolid, 1994.
- FERNÁNDEZ DE CÓRDOVA MIRALLES, Álvaro, *La corte de Isabel I de Castilla. Ritos y ceremonias de una reina*, Madrid, Dykinson, 2002.
- GARCÍA HERRERO María del Carmen, « Huevos y gallinas en los inicios de la vida », in *Artesanas de vida. Mujeres de la Edad Media*, Zaragoza, Institución Fernando el Católico, 2009, 109-125.
- GOMES Rita Costa, *A corte dos reis de Portugal no final da Idade Media*, Lisboa, Instituto de Estudos Medievais, 1995.
- GONZÁLEZ JIMÉNEZ Manuel, « Una nueva edición de la Crónica de Alfonso X », in *Cahiers d'Études Hispaniques Médiévales*, 23, 2000, 177-212.
- GONZÁLEZ MARRERO María del Cristo, *La Casa de Isabel la Católica. Espacios domésticos y vida cotidiana*, Ávila, Institución « Gran Duque de Alba », 2005.
- Don Juan Manuel, *Libro de los estados*, edición de José Manuel Blecua, Madrid, Gredos, 1981.
- KOOPMANS Jelle, « Être vu à table. Théâtralisations du repas et de la nourriture à la fin du Moyen Âge », in Nelly Labère (dir.), *Être à table au Moyen Âge*, Madrid, Casa de Velázquez, 2010, 93-103.
- LAURIoux Bruno, *Manger au Moyen Âge: Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV^e et XV^e siècles*, Paris, Arthème Fayard-Pluriel, 2013.

- _____, PARAVICINI, Agostino, y PIBIRI, Eva (eds.), *Le Banquet. Manger, boire et parler ensemble (XIIe-XVIIe siècles)*, Florencia, Sismel-Edizioni del Galluzzo, 2018
- Libro del caballero Cifar*, edición de Juan Manuel Cacho Blecua, Zaragoza, Universidad de Zaragoza, 2003.
- LÓPEZ DE AYALA Pedro, *Crónica de Pedro I*, in *Crónicas de los Reyes de Castilla*, edición de Eugenio de Llaguno y Amirola, Madrid, Imprenta de Antonio de Sancha, Tomo I, 1779.
- _____, *Rimado de Palacio*, edición de Germán Orduna, Madrid, Castalia, 1987.
- Memorias del rey Fernando IV de Castilla*, edición de Antonio Benavides, Madrid, Imprenta de José Rodríguez, 1860.
- MUÑOZ FERNÁNDEZ Ángela, « La casa delle regine. Uno spazio político nella Castiglia del Quattrocento », in *Genesis. Rivista della Società Italiana delle Storiche*, 2002, 1, 2, 71-95.
- NIETO SORIA José Manuel, « El tesoro de Doña Leonor, esposa de Fernando I de Aragón en el monasterio de Guadalupe », in *Acta histórica et archaeologica mediaevalia*, 18, 1997, 39-66.
- DE OSMA Guillermo J., *Apuntes sobre cerámica morisca: La loza dorada de Manises en el año 1454. Cartas de la reina de Aragón a don Pedro Boil*, Madrid, Librerías París-Valencia, 1911.
- DE PALENCIA Alonso, *Crónica de Enrique IV*, edición de Antonio Paz y Meliá, Madrid, Atlas, 1975.
- PELAZ FLORES, Diana, *La Casa de la reina en la Corona de Castilla (1418-1496)*, Valladolid, Universidad de Valladolid, 2017a.
- _____, *Rituales líquidos. El significado del agua en el ceremonial de la Corte de Castilla (ss. XIV-XV)*, Murcia, Editum, 2017b.
- PÉREZ DE GUZMÁN Fernán, *Crónica de Juan II*, in *Crónicas de los reyes de Castilla*, edición de Lorenzo Galíndez de Carvajal, Valencia, Imprenta de Benito Monfort, 1779a.
- PÉREZ DE GUZMÁN Fernán, *Generaciones y semblanzas*, in *Crónicas de los reyes de Castilla*, edición de Lorenzo Galíndez de Carvajal, Valencia, Imprenta de Benito Monfort, 1779b.
- DE PIZÁN Cristina, *El Tesoro de la Ciudad de las Damas (1405). Carta a la reina Isabel de Baviera*, edición de Alicia Sala Villaverde, Madrid, Universidad Nacional de Educación a Distancia, 2020.
- RIERA MELIS Antoni, « Gastronomía y política en los banquetes cortesanos de la Baja Edad Media », in Manuel Santiago, García Guatas, Elena Piedrafita Pérez y Juan Barbacil (eds.), in *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV)*, Zaragoza, Institución Fernando el Católico, 2013, 65-100.
- RUIZ DOMINGO Lledó, « Abastecimiento y pautas de consumo alimentario e la mesa de la reina Sibila de Fortià », in Alexandra Beauchamp, Antoni Furió, Germán Gamero Igea y María Narbona Cárceles (coords.), *Acoger, abastecer y financiar la corte. Las relaciones entre las cortes ibéricas y las sociedades urbanas a finales de la Edad Media*, Valencia, Universitat de València, 2019, 187-206.
- SÁNCHEZ DE ARÉVALO Rodrigo, *Vergel de príncipes*, edición de Francisco R. de Uhagón, Madrid, Viuda e hijos de Tello, 1900.
- SERRANO LARRÁYOZ Fernando, « La alimentación de la realeza navarra en el siglo XV: Las cuentas del Hostal de la reina Blanca durante un romería a Zaragoza (1433) », in José Ignacio de la Iglesia Duarte (ed.), *La vida cotidiana en la Edad Media. VII Semana de Estudios Medievales: Nájera, del 4 al 8 de agosto de 1997*, Logroño, Instituto de Estudios Riojanos, 1998a, 305-336.
- _____, « Banquetes de los príncipes de Viana a mediados del siglo XV », in *Príncipe de Viana*, 59: 215, 1998b, 689-718.
- _____, « El hostal y la mesa de Blanca de Navarra », in *Anuario de Estudios Medievales*, 30: 1, 2000, 157-234.
- _____, « Trigo et çeuada, specias, polalla, toçinnos, pescado salado et otras cosas menudas que continuadament son neçessarias. Mercado urbano y aprovisionamiento de alimentos en los hostales reales navarros durante la Baja Edad Media », in Alexandra Beauchamp, Antoni Furió, Germán Gamero Igea y María Narbona Cárceles (coords.), *Acoger, abastecer y financiar la corte. Las relaciones entre las cortes ibéricas y las sociedades urbanas a finales de la Edad Media*, Valencia, Universitat de València, 2019, 223-236.
- DE VILLENA Enrique, *Arte Cisoria o el arte de cortar con cuchillo*, edición de Felipe-Benicio Navarro, Valladolid, Maxtor, 2006.
- DE VALERA Diego, *Memorial de Diversas Hazañas. Crónica de Enrique IV*, edición de Juan de Mata Carriazo y Arroquia, Madrid, Espasa-Calpe, 1941.

WOOLGAR Christopher M., *The great household in Late Medieval England*, New Haven-Londres, Yale University Press, 1999.

_____, SERJEANTSON, D., y WALDRON, T. (eds.), *Food in Medieval England. Diet and Nutrition*, Oxford, Oxford University Press, 2006.

Notas

[1] Este trabajo se ha llevado a cabo en el marco del proyecto « Espacios femeninos cortesanos: Ámbitos curiales, relaciones territoriales y prácticas políticas », con referencia PGC2018-099205-A-C22, concedido por el MICINN y cofinanciado por la Agencia Estatal de Investigación y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER).

[2] <https://orcid.org/0000-0002-5499-4739>. Miembro del Grupo de Investigación de Referencia Competitiva « Síncrisis. Estudios en Formas Culturales », de la Universidad de Santiago de Compostela.

[3] (Serrano Larrayoz 2019 : 223).

[4] Entre otros, pueden citarse los volúmenes: Woolgar, Serjeantson y Waldron (eds.) 2006; Arízaga Bolumburu y Solórzano Telechea (eds.) 2009 o, de manera más reciente: Bruno Laurioux (2013).

[5] A modo de ejemplo pueden citarse trabajos como los de Serrano Larrayoz (1998a : 305-336; 1998b, p. 689-718), o el volumen editado por Laurioux, Paravicini y Pibiri (2018).

[6] Sánchez de Arévalo (1900 : 30). El propio autor insiste en la conexión entre la frugalidad y la capacidad de adaptación de la caballería a las dificultades de vivir sobre el terreno en tiempos de guerra, aspecto que, a diferencia de la reina, también debía conocer el soberano. Una cualidad que sería resaltada por Gutierre Díaz de Games a la hora de destacar la nobleza caballeresca frente a « los oficios comunes [que] comen el pan folgado[s], visten ropas delicadas, manjares bien adobados, camas blandas, safumadas. » (Díaz de Games 1994 : 205).

[7] Insistía en la moderación con el vino y en que ni los alimentos ni los vestidos eran auténticas riquezas (de Córdoba 1964: Primera Parte, 96-113). Se trataría, en cualquier caso, de un aspecto comúnmente señalado en la literatura especular dirigida tanto a varones como a mujeres, como se comprueba en el *Trésor de la Cité des Dames* de Christine de Pizán dedicado a Isabel de Baviera. En este caso se habla de sobriedad en el comer y el beber, para evitar los excesos, contentándose con el vino y las viandas que le correspondan (de Pizán, (2020 : Lib. I, cap. XI, 213).

[8] Riera Melis 2013: 75-77.

[9] Chacón, 1784 : tit. LXXIV, 193-194.

[10] El azúcar rosado era uno de los dulces predilectos, como puede apreciarse a través de los gastos destinados en las cuentas de la reina Isabel I de Castilla (*Cuentas de Gonzalo de Baeza* 1955 : 67).

[11] Enrique de Villena destaca como entrantes las manzanas, peras « de olor », membrillos y granadas dulces (de Villena 2006 : 244).

[12] (González Marrero 2005 : 165-187.

[13] Serrano Larrayoz, 1998a : 312-313.

[14] Ruiz Domingo 2019 : 204.

[15] Pérez de Guzmán, 1779b : cap. III, 584.

[16] Carrillo de Huete 1946 : cap. CCLXXII, 345. Alonso de Palencia diría de ella que era « extremadamente obesa, caminaba con lentitud suma y gustaba de deternese mucho en las villas que le ofrecían públicos festejos. » (de Palencia, 1975 : Tomo I, 1ª Década, Lib. I, cap. I, 10).

[17] Serrano Larrayoz 2000 : 157-234.

[18] Resulta ilustrativo el aborto que sufrió la reina Juana de Portugal, encontrando el rey a su esposa « muy flaca e decayda » (Enríquez del Castillo 1994 : cap. 41º, 187-188).

[19] Más allá del carácter nutritivo del huevo en particular, su capacidad simbólica como origen de la vida y evocación de la fertilidad se remonta mucho más atrás en el tiempo. En cualquier caso, se entendería también como un presente adecuado para las parturientas de la familia real, hasta el punto de agasajarlas con huevos de plata, perdido, por tanto, su valor puramente alimenticio (García Herrero 2009 : 112-113 y 119-121; de Carlos Varona 2018 : 107-113).

[20] « Otrosí sea su casa en todo muy granada, / su mesa bien seruida, solepnemente onrrada, / su cámara guarnida, mucho bien apostada, / e de gente baldía, su puerta muy dubdada. » (López de Ayala 1987 : 240).

[21] Para indicar la tristeza de la reina Catalina de Lancaster tras la muerte de Enrique III, el poeta Alfonso de Villasandino pone en su boca la expresión: « poniendo mi mesa sin rica vaxilla », a fin de indicar el duelo que atraviesa, en su papel de « triste reina » (*Cancionero de Baena* 1993 : 52).

[22] Se da de comer a pobres durante las romerías, como la realizada por Blanca de Navarra a Zaragoza en 1433 (Serrano Larráyoz 1998a) y también se indican este tipo de gastos en sus mandas testamentarias, como se aprecia en el testamento de María de Aragón (Archivo del Real Monasterio de Guadalupe (en adelante: ARMG), Leg. 3, carp. R-VI-4, doc. 1. [1445]).

[23] Daas 2013 : 68-69.

[24] de Córdoba 1964 : 95.

[25] *Memorias del rey Fernando IV* 1860 : cap. VIII, 97-98.

[26] (*Memorias del rey Fernando IV* 1860 : cap. XIII, 139). Se trataba de un periodo de introspección y de mayor tranquilidad política, de ahí que el rey pudiera dedicarse a la caza. El hecho de que se tratara de una villa interior, alejada de las costas del Cantábrico, informa acerca de los canales de comunicación con centros pesqueros así como de los recursos piscícolas que podían ofrecerse más allá de la pesca marítima.

[27] Aunque solo se deja constancia de aquellas piezas más lujosas, el depósito que hizo Leonor de Aragón en el monasterio de Guadalupe (Nieto Soria 1997 : 39-66), así como la testamentaria de su hija, la reina María de Aragón, muestran la existencia de platos de manjar, plateles, escudillas (de orejas y redondas), tazones, servillas, confiteros, salseras, además de pichelos, jarros, vasos y copas con sobrecopas. En el caso del tesoro de doña María se encontraba, incluso, un salero de unicornio decorado con plata dorada (ARMG, Leg. 3, R-VI-4, doc. 15-e. [1445], marzo, 18. Santa María la Real de Nieva). A estos objetos se unirían otros más modestos por su soporte, aunque no siempre por su decoración, como ocurre en el caso de las vajillas de loza que proliferaron en las cortes reginales del siglo XV, entre las que pueden destacarse las que poseía la reina María de Castilla (de Osma 1911).

[28] Alfonso V de Aragón y María de Castilla demostraron un claro interés por los vinos castellanos, de Madrigal y Ocaña, respectivamente. Su ascendencia castellana facilitaba su conocimiento de la calidad de los caldos, particularmente destacada en el caso de Madrigal, una de las villas históricamente vinculadas al señorío de las reinas de Castilla y, en consecuencia, muy presente en los itinerarios cortesanos (Diago Hernando 2001 : 646).

[29] Arias Guillén 2018 : 194-196.

[30] « Otrosí, en quanto andudiere por el camino o anda caualgando o catando, deue tomar las peticiones quel dieren et fazer las guardar; (...) Et desque esto fuere fecho, deue se asentar a çena, por tomar placer et gasajado con sus gentes; et avn que el non pueda o non quiera comer, non deue por eso dexar de se asentar a la mesa. Ca todo enperador et avn otro señor qual quier se deue cada dia dos vezes asentar a la mesa, si non fuere dia de ayuno, et si lo fuere, en lugar de la çena, deue demandar quel den del vino a el et a las otras gentes que fueren con el » (Don Juan Manuel 1981 : 305-306). Se trata de razones similares a las reproducidas varias décadas después, en los anexos a las memorias de Fernando IV: « et desque llegare a la posada comer con sus gentes e non apartado: et desque oviere comido e bevido lo quel compliere con templanza e con mesura a la mesa, debe oyr si quisiere juglares quel canten, e tenga estormentos ante el diciendo buenos cantares e buenas razones de caballería o de buenos fechos que muevan los talantes de los que los oyeren para fazer bien. » *Memorias del rey Fernando IV* 1860 : cap. LVIII, 500.

[31] Conocemos cómo debía desarrollarse el procedimiento a través de una ocasión en la que se ve alterado. En un momento de controversia política frente a la autoridad de la regencia de María de Molina, la ciudad de Segovia se muestra contraria a acoger al rey, lo que suscita la réplica por parte de la regente, que ordena la puesta en marcha de la comitiva regia para poner bajo su control la ciudad. Así, la reina « mandó ir el pendon posadero ante noche allá, é envió las cocinas, é aunque llegaron allí, non los quisieron acoger dentro en la villa, é magüer que lo supo ella, non dejó por eso de ir de lo probar, [...] ». El viaje de la reina y su hijo se realiza en un momento de tensión que trastorna los ritmos de la comitiva en relación también a las necesidades culinarias. El retraso a la hora de poder entrar en la ciudad y aposentarse después en el alcázar supone la paralización de los

preparativos que habrían tenido que desarrollarse mientras se desplazaba la comitiva regia; por ello, cuando consiguieron entrar, « la noble reina doña María tomó su fijo ante sí, é llevólo al alcázar; é era ya hora de vísperas, é non tenía guisada ninguna cosa de comer, é atendieron fasta que fue adobado, é era ya la noche » (*Crónica de Fernando IV 1875* :cap. I, 100-101).

[32] Podría citarse, a propósito, el caso del hospedaje de Catalina de Lancaster en San Eugenio de Toledo en torno a 1402. Las vicisitudes y retrasos en los viajes a menudo contribuían a dilatar la comida o el yantar, como se observa con motivo de la recepción de doña Catalina, la cual se demoró tanto que, como señalaba en una carta Mayor de Ayala, « el rescebimiento de la Reyna se fizo tan tarde que quando nos lauantamos de comer era el sol puesto. » (Cañas Gálvez 2010 : doc. 63, 114-115).

[33] (Gomes 1995 : 61). Álvaro Fernández de Córdoba, siguiendo los escritos de Gonzalo Fernández de Oviedo, señala que las cocinas estaban bajo llave, estando esta en posesión del cocinero, custodiadas las puertas por porteros, sin permitir el acceso en caso de no tener licencia (Fernández de Córdoba Miralles 2002 : 141).

[34] Pelaz Flores 2017a : 48-54.

[35] Precisamente ser « viejo y flaco en tal edad » fue lo que motivó que el carnicero Juan Fernández Piernaveja, quien estaba al servicio de María de Aragón, fuera relevado de sus funciones en 1433, en favor de Pedro Sánchez de Sahagún. Archivo General de Simancas, EMR, MyP, Leg. 12, fol. 127. 1433, junio, 19.

[36] Koopmans 2010 : 93-95.

[37] López de Ayala 1779 : Tomo I, año 1353, cap. XII, 96; año 1360, cap. V, 298; y año 1362, cap. V, 346.

[38] Enríquez del Castillo 1994 : cap. I, 135.

[39] Woolgar 1999 : 181-196.

[40] « Las mesas estaban ordenadas, é puesto todo lo que convenía á servicio dellas; é entre las otras mesas sobian unas gradas fasta una mesa alta: el cielo é las espaldas della era cobierto de muy ricos paños de brocado de oro fechos á muy nueva manera. En esta mesa avia de comer el Rey é la Reyna: é mandó el Rey comer allí á su mesa al Arzobispo de Toledo, é á Doña Beatriz, fija del Rey Don Donis, tia del Rey, que andaba con la Reyna. E las otras dueñas e doncellas ordenó el Maestre que comiesen en las otras mesas baxas en esta manera: un caballero é una doncella á par dél, é luego otro caballero é otra doncella, assentado cada uno segund quien era. » (Chacón 1784 : cap. LXXIV, 193).

[41] Más allá de la indefinición con la que las fuentes se refieren a damas y doncellas, el acto de compartir la mesa real denotaría o bien su proximidad de parentesco, su estatus o la gracia que poseen de acuerdo a la confianza que se deposita en su persona (Muñoz Fernández 2002 : 83).

[42] « [...] allí les truxeron manjares de muchas maneras guisados. E traíanlos unas doncellas las más fermosas del mundo e muy noblemente vestidas, según que a él parescía, pero que no fablvan ni dezían ninguna cosa. » (*Libro del caballero Cifar 2003* : párrafo 36).

[43] *Hechos del Condestable 1940* : cap. XVIII, 194-196.

[44] de Palencia 1975 : 1ª Década, Libro V, cap. I, 101-102. de Valera 1941 : cap. XIII, 45.

[45] El ritual de limpieza en la mesa era fundamental desde el punto de vista simbólico, como precedente de la llegada de los platos, marcando también el fin del banquete. Concentraba la atención de los allí presentes en torno a la conexión que se establece en torno a la persona que ofrece el agua, de acuerdo a su motivación de prestar servicio al rey y mostrar su sometimiento a este, mientras se ve recompensada con la dignidad concedida al acto en sí (Pelaz Flores 2017b : 78-79).

[46] Bautista 2010 : 65-75.

[47] *Crónica de Alfonso X 1878* : cap. XVII, 12. González Jiménez 2000 : 193-194.

[48] Pérez de Guzmán 1779a : cap. XIV, 408.

[49] No se trata de un procedimiento reservado a esta ocasión, sino que se trata del protocolo habitual para disponerse en las mesas, en las que se alterna la presencia de un caballero y una doncella. Así ocurrió también en el convite celebrado por Álvaro de Luna en honor de los reyes (Chacón 1784 : cap. LXXIV, 193).

[50] Pérez de Guzmán 1779a : cap. XIV, 408.

[51] (Pérez de Guzmán 1779a : cap. XIV, 409). Los fastos a la comitiva continuaron a medida que avanzaba su camino hacia Valladolid, recibiendo en la ciudad de Burgos una magnífica colación a base de « muy grand diversidad de aves, é carnes, y pescados, é potages, y frutas, é vinos ». De nuevo, un esquema semejante al planteado por el conde de Haro en Briviesca, más allá de la parquedad descriptiva.

[52] Pérez de Guzmán 1779a : cap. XIV, 411.

[53] A propósito puede señalarse el acto de « hacer sala », esto es, organizar y ofrecer un banquete y sus posteriores entretenimientos, en particular cuando las celebraciones por un determinado fasto se prolongan durante varios días en cada uno de los cuales una de las personas de la corte ocupan el papel de anfitriones. Durante la estancia de la princesa Blanca de Navarra en Valladolid, ya con posterioridad a sus bodas con el príncipe, la reina María de Aragón « fizo sala » en su honor (Carrillo de Huete 1946 : cap. CCLXXVI, 350). La persona encargada de la organización del evento debía ocuparse de costear todo lo necesario, como informa la petición de 30 pares de capones, 80 pares de gallinas y 50 pares de pollos que el despensero del rey de Navarra, Juan de Oviedo, demandó a la villa de Paredes de Nava, que formaba parte del señorío del consorte navarro e infante aragonés. Esta volatería era precisa para los fastos que debía organizar en honor de su hermana, la infanta Leonor de Aragón, aprovechando su parada en Valladolid cuando se dirigía a Portugal para desposarse con el rey Duarte I (Archivo Municipal de Paredes de Nava, Libros de Actas de 1428, fol. 72r. 1428, mayo, 8. Paredes de Nava).

[54] Así, conocida la noticia de la llegada de los embajadores de los reyes de Navarra, se indica el orden del convite: « É la Reyna y el Infante les hicieron mucha honra, é combidólos á comer, é púsolos en su mesa: é asimismo los convidó el Infante » (Pérez de Guzmán 1779 : cap. XVII, 107).

[55] Doudet 2010 : 76-154.