

El lujo de lo fugaz: artes efímeras en la visita de Felipe II a Valladolid en 1592 *

The Luxury of the Fleeting: Ephemeral Arts in Philip II's Visit to Valladolid in 1592

VANESSA QUINTANAR CABELLO

Facultad de Geografía e Historia. Universidad Complutense de Madrid. Ciudad Universitaria. Calle del Profesor Aranguren, s/n. 28040 Madrid / Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Valladolid. Plaza del Campus Universitario, s/n. 47011 Valladolid vanequin@ucm.es

ORCID: 0000-0003-1671-8087

Recibido/Received: 15/03/2023 – Aceptado/Accepted: 10/07/2023

Cómo citar/How to cite: Quintanar Cabello, Vanessa: “El lujo de lo fugaz: artes efímeras en la visita de Felipe II a Valladolid en 1592”, *BSAA arte*, 89 (2023): 107-129. DOI: <https://doi.org/10.24197/bsaaa.89.2023.107-129>

Artículo de acceso abierto distribuido bajo una [Licencia Creative Commons Atribución 4.0 Internacional \(CC BY 4.0\)](#) / Open access article under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License \(CC BY 4.0\)](#)

Resumen: Con motivo de la estancia en Valladolid de Felipe II en 1592, la ciudad se preparó para ofrecer su mejor cara. Se renovaron caminos, se engalanaron edificios y se organizaron actos con las principales autoridades de la ciudad con el objetivo de mostrar la bonanza económica y la diligente gestión de los recursos. Junto a los obligados actos protocolarios, el consistorio ideó varios eventos destinados a agasajar al rey. Espectáculos, banquetes o juegos compuestos por infinidad de pequeños regalos para los sentidos con los que compensar las obligaciones del monarca. Para ello, la villa movilizó a pintores, escultores, sastres o cocineros, que contribuyeron con sus efímeras creaciones al éxito de la estancia.

Palabras clave: Felipe II; Valladolid; siglo XVI; fiestas; banquetes.

Abstract: On the occasion of Philip II's stay in Valladolid in 1592, the city was prepared to put on its best face. Roads were renovated, buildings were decorated, and events were organised with the main authorities of the city in order to prove the economic prosperity and the diligent management of the resources. Along with the obligatory protocol acts, the consistory devised several events to entertain the king. Shows, banquets or games composed of countless small gifts

* Este artículo ha sido realizado gracias a los fondos de la convocatoria plurianual para la recualificación del Sistema Universitario Español 2021-2023 (contratos Margarita Salas) concedidos por la Universidad Complutense de Madrid y financiados por el Ministerio de Universidades con fondos *Next Generation* de la Unión Europea. Asimismo, este trabajo se enmarca dentro del proyecto de investigación *Miradas cruzadas: espacios del coleccionismo habsbúrgico y nobiliario entre España y el Imperio* (PID2021-124239NB-I00-ART).

for the senses with which to compensate for the monarch's duties. For this purpose, the city mobilised painters, sculptors, tailors, or cooks, who contributed with their ephemeral creations to the success of the stay.

Keywords: Philip II; Valladolid; 16th century; festivities; banquets.

“No cansar. Suele ser pesado el hombre de un negocio, y el de un verbo. La brevedad es lisonjera, y más negociante; gana por lo cortés lo que pierde por lo corto. Lo bueno, si breve, dos veces bueno; y aun lo malo, si poco, no tan malo [...] Excuse el discreto el embarazar, y mucho menos a grandes personajes, que viven muy ocupados, y sería peor desazonar uno de ellos que todo lo restante del mundo. Lo bien dicho se dice presto” (Gracián, 1647)

INTRODUCCIÓN

La fiesta cortesana, entendida como el conjunto de actos organizados con el fin de celebrar un hecho extraordinario vinculado con el rey, alcanzó en la Edad Moderna una presencia y un grado de sofisticación nunca antes visto en Europa. Además de por el importante coste material y humano que conllevaba su preparación, estos actos destacaron por el excepcional esfuerzo realizado para transmitir un mensaje sólido de fidelidad y prosperidad. El nacimiento de un nuevo heredero, la celebración de una victoria en el campo de batalla o la visita del rey a una ciudad eran algunos de los motivos que llevaban a organizar este tipo de eventos totales, donde se ponían en juego no solo personas, objetos o materias primas, sino también ideas dominantes en la sociedad, como las del lujo y la magnificencia asociadas a la corte o el sometimiento sin fisuras a la jerarquía social por parte de los súbditos.

La importancia de la fiesta en el engranaje social de la Edad Moderna en general y de los Austrias en particular ha sido analizada en numerosos estudios, teniendo en cuenta además las particularidades de cada uno de los lugares que sirvieron como sede para estos eventos.¹

Como en Toledo o Madrid, en el caso de Valladolid (fig. 1), ciudad de referencia para la corte española, la villa fue sede de numerosos festejos desde la primera mitad del siglo XVI, incluidos los organizados con motivo del nacimiento del propio Felipe II, nacido en Valladolid el 21 de mayo de 1527,² y

¹ La bibliografía sobre el tema es abundante, pero consideramos necesario destacar la obra de De Jonge *et alii* (coords.) (2010) como excepcional panorámica general. En el caso concreto de la corte española, merecen destacarse los textos de Álvarez-Ossorio (2000) y (2001) y, centrados en la fiesta barroca en diferentes lugares del imperio, sobresalen las obras conjuntas de Mínguez *et alii* (2010), (2012) y (2014), así como la panorámica general sobre la fiesta en el imperio ofrecida por Rodríguez Moya / Mínguez Cornelles (dirs.) (2016) o el trabajo de Sanz Ayán (2018).

² Sobre la estancia de Felipe II en 1592 es necesario destacar el trabajo de Castán Lanaspá (1996). Sobre las fiestas realizadas en la ciudad de Valladolid en la primera mitad del siglo XVI, ver Pascual

alcanzando su apogeo en siglos sucesivos,³ especialmente durante el breve periodo en el que Valladolid se convirtió en sede de la Corte y gobierno.



Fig. 1. *Vista de Valladolid*. Georg Braun (ed.). Entre 1572 y 1617. Invent/19488. Biblioteca Nacional de España. Madrid

Uno de los eventos festivos más destacados en esta ciudad durante el reinado de Felipe II se produjo con motivo de la visita que Su Majestad realizó a Valladolid durante el verano de 1592 junto al príncipe Felipe y la infanta Isabel Clara Eugenia. La razón de su paso por Valladolid fue la convocatoria de las Cortes del Reino de Aragón en Tarazona, adonde debía llegar a finales de noviembre. Dada la avanzada edad del monarca y la coincidencia con las fechas estivales, se organizó un viaje con numerosas paradas y estancias prolongadas en ciudades como Segovia, Palencia, Burgos, Logroño, Pamplona o Tudela.

En Valladolid, Felipe II y su séquito permanecieron desde el 27 de junio hasta el 25 de agosto y su esperada llegada se tradujo en un programa repleto de encuentros con todo tipo de autoridades. Se trataba de reuniones fuertemente protocolarias y de larga duración donde se rendía pleitesía al rey al tiempo que se le demostraba la eficacia de las principales instituciones de la ciudad, como el consistorio o la universidad. Una de estas actividades se produjo precisamente coincidiendo con su llegada a la ciudad, donde, según indica un acompañante del séquito, Jehan Lhermite, fue recibido:

Molina (2013). Entre las fiestas analizadas por el autor, destacan las realizadas con motivo de la visita de Juana y Felipe en 1506 para la jura como reyes de Castilla, el recibimiento del rey Carlos I en su viaje desde Flandes en 1516, las fiestas con motivo del nacimiento del príncipe Felipe en 1527 o la recepción de este y su prometida María Manuela en 1543. En estas visitas encontramos elementos en común con la analizada en este estudio, pudiéndose inferir un esquema similar para todas ellas, que incluía el recibimiento en la Puerta del Campo, la celebración de espectáculos taurinos y de juegos de cañas, banquetes y desfiles protagonizados por esculturas e ingenios pirotécnicos. Este esquema local se insertaba a su vez dentro de la lógica de los festejos en el mundo hispánico en general, donde este tipo de eventos, junto a otros, como concursos poéticos, danzas, comedias o combates entre moros y cristianos, eran elementos fijos para celebraciones y visitas regias durante los siglos XVI y XVII. Rodríguez Moya (2016): 100.

³ Sobre la continuidad de las fiestas en la ciudad a lo largo de los siglos XVII y XVIII, ver Amigo Vázquez (2017).

por el presidente, los consejeros y todos los demás ministros y oficiales de la Real Chancillería, los del Santo Oficio con su estandarte, el abad con sus canónigos y todo el clero, el Rector de la Universidad con los profesores colegiados y varios otros, y finalmente el Corregidor, el magistrado y todos los ministros y oficiales de justicia.⁴

Con semejante cantidad de asistentes, resulta lógico que el evento durase “más de dos horas grandes, porque cada uno por sí besaba particularmente las manos a Su Majestad y a Sus Altezas y había junto al coche quien declarase a Su Majestad quién era cada uno”.⁵ No menos oneroso debió de resultar el encuentro del rey y sus hijos con los académicos de la universidad, donde, según Lhermite, “se entretuvieron más de tres horas largas oyendo proclamar varias bellas disertaciones en diversas lenguas y de diferentes materias y facultades”.

Frente a estas reuniones de larga duración y de contenido intelectual y formal, la villa quiso también ofrecer actividades compuestas por diversos actos festivos dirigidos fundamentalmente a agasajar y entretener al monarca y su séquito. Se trataba de divertimentos destinados a colmar los sentidos sin saturarlos. Espectáculos divididos en varios juegos o representaciones, fuegos artificiales en los intermedios o como cierre y suntuosas comidas compuestas por infinidad de pequeños bocados componían toda una escenografía de lo efímero que perseguía deleitar sin cansar.

Sin embargo, frente a la apariencia liviana y efímera de estos eventos, se escondía un arduo trabajo antes, durante y después de la visita, así como un gasto ímprobable por parte de la villa. Así lo revela la documentación relativa a la estancia,⁶ que recoge abundante información sobre todos los trabajos artísticos y técnicos que fueron precisos para ofrecer una estancia que dejase un recuerdo imborrable en el soberano.

1. ACONDICIONAMIENTOS, EMBELLECIMIENTO Y CONSTRUCCIONES EFÍMERAS

Las preocupaciones logísticas ante la visita de Felipe II comenzaron mucho antes, no solo en el tiempo, sino también en el espacio. Conscientes de las

⁴ Sáenz de Miera (2005): 157.

⁵ Cock (1879): 22.

⁶ La mayor parte de la información sobre los gastos y trabajos realizados con motivo de la visita de Felipe II en 1592 se encuentra depositada en el Archivo Histórico Provincial de Valladolid (en adelante AHPV), Sección Protocolos, legajo 1023. Se trata de un legajo voluminoso y muy deteriorado que ha sido dividido en carpetas. La información relativa a las fiestas se encuentra en la carpeta 31. Como complemento, otros documentos relativos a los gastos ocasionados con motivo de los festejos se encuentran en el citado archivo, Sección Histórica, legajo 364/28, aunque anteriormente estos se localizaban en el legajo 255, tal y como aparecen citados, por ejemplo, en Rojo Vega (1999). La estructura de las cuentas en este segundo legajo es fundamentalmente por orden cronológico, ofreciendo cada día los encargos y gastos realizados en los distintos eventos. Como norma general, seguiremos la transcripción realizada por Rojo Vega (1999), aunque en ocasiones introduciremos alguna modificación o añadiremos elementos no consignados en el citado libro.

funestas consecuencias que una pésima primera impresión podría tener para la villa, desde el consistorio hubo una especial preocupación por que no solo la ciudad estuviera lista para recibir al rey, sino que los caminos que traerían a Su Majestad sirvieran de afortunado preludio a lo que iba a encontrarse al llegar a Valladolid.

Eso explica las numerosas órdenes y el dinero que se empleó en el adecentamiento de los caminos que conducían a Su Majestad hasta la villa y que consistió en “aderezar todos los caminos que hay desde Simancas a esta villa y para El Abrojo que son los que su majestad y altezas andarán por haber de venir a aquellos archivos y la salida de ella camino de Cabezón”.⁷ Para asegurarse de que la orden se llevaba a efecto, el corregidor pagó 400 maravedís a Pedro de Eguía para reunirse en Cabezón con los alcaldes de la zona y solicitarles el allanamiento de los caminos por los que transitaría Su Majestad. El mandato parece que fue acatado y “en el aderezo y reparo de los caminos de Argales y Laguna y Cabezón para la buena venida de su majestad y altezas” se desembolsó la nada desdeñable cifra de 37.551 maravedís.

Como complemento a estas mejoras en los accesos, se mandó adecentar también una de las principales obras que se estaba realizando en esos momentos a las afueras de la villa: el arca real, primera de las cajas de una obra de ingeniería que tenía como objetivo asegurar el abastecimiento de agua a la ciudad y cuyos trabajos habían comenzado unos años antes de la visita. La primera de las arcas había sido finalizada en 1589, después de un arduo proceso supervisado por el propio rey.⁸ Para la visita, se mandó “aderezar las obras de las fuentes, que su majestad las querrá ver de camino y tener a punto las trazas, que querrá ver y desaguar la zanja del camino para el paso”. Además de arreglar los accesos, el consistorio se ocupó también de embellecer las maltrechas calles de entrada a la ciudad, empedrando las vías por las que el Felipe II llegaría hasta el Campo Grande, donde sería recibido por las autoridades.

Junto a los caminos y calles por los que transitaría Felipe II y su séquito, resulta lógico que otro de los lugares donde se volcó un mayor esfuerzo económico y logístico fuera la propia sede del consistorio, con el objetivo de que estuviera “segura y adornada para las personas de sus altezas”. A tenor de las cuentas, la finalidad en este caso fue sobre todo el embellecimiento del nuevo consistorio proyectado por Juan Sanz de Escalante tras el incendio de 1561 y finalizado en 1577, tal y como demuestra la prolija memoria “de las cosas que se

⁷ AHPV, Sección Protocolos, leg. 1023/31, s. f. A partir de esta cita la mayoría de la entradas incluidas en este artículo aparecen consignadas en dicho legajo. En caso contrario, se indicará el legajo correspondiente.

⁸ La idea de crear una nueva conducción de carácter permanente se remonta a inicios de la década de 1580 y se culminó con la plasmación del proyecto de Juan de Herrera, aprobado a comienzos de 1586. Tal y como indica Zalama (1994), previamente fueron solicitados diversos informes, que no contaron con el visto bueno de Felipe II, lo que conllevó numerosas modificaciones respecto a los planes iniciales.

han de hacer en la pintura de las casas del consistorio” en las que se invirtieron 3.075 reales.

En esta relación destaca, por una parte, el deseo de restaurar las pinturas originales deterioradas, como la imitación de jaspes que decoraba las pilastras de yeso y, por otro, la adición de dos tipos de pinturas que ayudaran a dar una apariencia de esplendor: el color dorado y el azul. Sobre el primero, sobresalen las pormenorizadas órdenes para su uso en distintas partes del edificio, especialmente aquellas en las que el rey pasaría más tiempo, como la cornisa de la sobreventana o el balcón, a cuyas rejas se ordena quitar la pintura y se les añade un tono dorado “de muy buen oro fino y que sea mate”. En conjunción con el dorado, el color azul tomó un especial protagonismo y la materia prima empleada estuvo a la altura de la ocasión: “buen azul fino de Sevilla”, término con el que probablemente se hacía referencia a los tintes de ese color que se producían a partir de la materia prima procedente de las Indias, en este caso, el índigo. Con esta excepcional pintura se ordenó decorar o repintar las estrías de las columnas y toda la reja del balcón, la citada cornisa, “todos los artesones y canes de sobre la ventana del balcón principal”, los balaustres del corredor de la sala principal o el campo del escudo de armas reales, que fueron también repintados. Unido a esos dos colores, se eligió el verde para pintar todas las puertas del consistorio, el pasamanos de la escalera, las ventanas y las puertas que daban al patio. Para rematar las labores de embellecimiento, el consistorio fue aderezado con treinta pieles de guadamecés colorados para los antepechos del edificio.

Junto al consistorio, otro de los puntos estratégicos de la visita fue, sin duda, la zona del Pisuerga, donde tuvo lugar uno de los principales eventos festivos con motivo de la visita del soberano. No resulta extraña la enorme movilización de recursos económicos y humanos que supuso la puesta a punto de la zona, pues conllevaba no solo la creación de embarcaderos, sino también el acondicionamiento de las entradas que resultaban en ocasiones de difícil acceso. Hasta cincuenta y siete obreros fueron necesarios para realizar el embarcadero en la bajada al río junto a San Nicolás, lo que se justificaba “porque estaba mucha tierra que se quitó para le hacer”, a lo que después hubo que sumar la labor de empedrado.⁹ Todavía más costosa fue la realización de la bajada en el prado de San Sebastián, para la que el vecino de la villa Miguel López y ciento trece obreros trabajaron siete días allanando dos calles “que tenían más de ochenta pies de ancho y doscientos de largo” y por la que percibieron trescientos cinco reales. Los trabajos en los embarcaderos continuaron durante la fiesta, como demuestran las labores de Gonzalo Hernández y otros tres obreros “desde las tres de la mañana hasta las dos de la tarde” cortando espadañas para el embarcadero del prado de San Sebastián.

⁹ Labores que, según la documentación, realizaron Juan Fernández “y un obrero” durante un día “porque estaban quitadas unas piedras y estaba muy agria la subida”.

Además de para el citado espectáculo, se acondicionó un embarcadero con motivo de la cena ofrecida por Cristóbal Boninsen de Nava, regidor de Valladolid y señor de Villarmentero de Esgueva. Solo para facilitar el acceso al banquete, se construyó un embarcadero y se precisaron ciento cincuenta obreros para allanar la subida de la huerta “para coche, desde el río hasta lo alto, que es muy gran trecho”.

Una vez arreglados estos espacios, se hizo necesario proveerse de elementos que ayudaran al bienestar temporal del agasajado y su séquito. Una de las construcciones temporales más destacadas fueron los tablados, que servían como suelo firme y regular para la permanencia temporal del rey y los caballeros. Así, por ejemplo, se levantó un tablado en la calle de la Alegría para que el soberano recibiera a los caballeros “forasteros y de esta villa” y hasta trece se instalaron en la Plaza Mayor con motivo de la fiesta de toros y juegos de cañas, adornados con alfombras, tapices y bancos alquilados, reservándose tres de ellos para los criados de la corte. Junto a los tablados, otra de las obras temporales más destacadas con motivo de la fiesta de los toros fue la de los toriles, realizados en cantería y para los que se invirtieron 1.197 reales “por mandado de su majestad”. La suntuosidad de los adornos en estas construcciones efímeras y la exclusividad de los eventos celebrados en ellas suponía además un gasto adicional, el de la vigilancia, como muestra el pago que hubo que realizar a Bernardino de Zofaya para que custodiase el tablado en el que el rey vio la corrida de toros y disfrutó de una colación o a los dos hombres que vigilaron durante dos noches el rico tablado con el fin de que “no hurtasen los tapices y otras cosas”.

También *ad hoc* fueron construidos otros elementos especialmente pensados para aliviar los rigores del verano, momento en el que se produjo la visita. Uno de los más complejos fue el conjunto de enramadas que se hizo a lo largo del camino del séquito, destacando especialmente la construida con motivo del recibimiento en la Puerta del Campo, para la que fue necesario el abastecimiento de madera de distintos lugares de la comarca y el alquiler de cuarenta y dos vigas.¹⁰ También “para que no diese el sol para el rey nuestro señor y altezas” y a los participantes en las fiestas se ordenaron hacer toldos para el corredor del consistorio y tendales para las galerías de la fiesta en el Pisuerga. Con un carácter mucho más solemne pero también práctico, se ordenó

¹⁰ El esfuerzo realizado en esta enramada se explica por la importante función que cumplió: resguardar del intenso sol al rey y a las autoridades durante el recibimiento a las puertas de la ciudad. Como señala Cock (1879): 22, “la villa tenía hecho una grandísima enramada, donde había de ser el recibimiento en la dicha playa, no lejos de las casas del dicho Don Bernardino, para quitar la furia del sol. Salió Su Majestad en su coche á hora de vísperas todo descubierto, y debajo de la dicha enramada le vinieron á recibir por su orden los secretarios del Santo Oficio con su estandarte, el abad con sus canónigos y clerecía, el rector de la universidad y catedráticos, colegiales y otros, el corregidor con su ayuntamiento, y ante todos ellos el presidente con sus oidores tocantes á la real Chancillería”. Este admirable enramado, ordenado plantar por el “magistrado de esta ciudad”, también fue destacado por Jehan Lhermite, testigo de toda la estancia. Sáenz de Miera (2005): 157.

que el soberano y altezas fueran recibidos bajo palio, para lo cual, además de su costosa elaboración, fue necesario un desembolso de 8.170 maravedís para las calzas de los dos porteros de la ciudad y los cuatro criados que sostuvieron el palio en la entrada a la villa.

2. ARTES EFÍMERAS PARA DELEITAR LA VISTA (Y EL OÍDO)

Si la puesta a punto de la ciudad y el recibimiento exigieron un importante esfuerzo económico y humano, mayor aún fue el empeño con el que la villa se afanó por deleitar a Su Majestad a través de celebraciones que exigían la creación de todo tipo de piezas diseñadas o adornadas para la ocasión. Tres fueron las fiestas “de regocijo” organizadas por la ciudad de Valladolid durante la estancia de Felipe II.

Como señalan diversos testigos, la primera tuvo lugar durante la noche del 30 de junio de 1592 y consistió en una “mascarada y encamisada de caballeros” en la que participaron un centenar de personas.¹¹ El desfile estuvo protagonizado por ocho cuadrillas acompañadas por “una invención en un carro”, ataviadas con ricos ropajes y haciendo alusiones a diferentes geografías, como el grupo vestido a la “hungaresca”, otro “de portugueses” o la cuarta cuadrilla, que aludía a los territorios americanos con “diferentes indios, vestidos de tela de plata”.¹²

La segunda fiesta, celebrada el 11 de julio en la Plaza Mayor, estuvo protagonizada por dos espectáculos habituales en este tipo de recibimientos: los toros y los juegos de cañas¹³ rematados por exhibiciones pirotécnicas muy ambiciosas que, sin embargo, resultaron deslucidas, pues el ingenio con las figuras de un castillo y unas galeras que debía servir como punto final a la fiesta no funcionó correctamente y “todo se quemó desbaratado”.¹⁴ Además, el acto fue accidentado por la presencia de un toro encohetado que mató a algunas personas y que dejó a los “circunstantes muy pensativos acerca de lo sucedido”.¹⁵ No se conservan testimonios gráficos de esta fiesta, pero una pintura posterior en algo más de medio siglo nos permite hacernos una idea del aspecto que presentaría la Plaza Mayor de Valladolid en ocasiones como esta (fig. 2).

¹¹ Tal y como señala Lhermite, “en cada cuadrilla había diez gentilhombres, lo que, sin contar con los personajes, hacía ascender la cifra del participantes a 80 personas, lo que en una ocasión tan señalada como es la presente era un grupo nutrido bastante bello de ver”. Sáenz de Miera (2005): 163.

¹² Cock (1879): 28.

¹³ Una prolífica descripción de las características del juego y del despliegue realizado para la ocasión se encuentra recogida en el relato de Lhermite. Sáenz de Miera (2005): 164-167. El vistoso juego de cañas llamó poderosamente la atención de los viajeros que visitaron la España del siglo XVI. Además de los testimonios escritos de Lhermite y Cock, lo atestiguan algunas imágenes, como uno de los cuatro lienzos de Jacob van Laethem que atesora el Castillo de la Folleie, en Écaussines, Bélgica, donde aparece representado un espectáculo de juego de cañas celebrado en la Plaza Mayor de Valladolid, tal y como aparece mostrado en Zalama / Domínguez Casas (1995).

¹⁴ Cock (1879): 30.

¹⁵ Sáenz de Miera (2005): 167.



Fig. 2. *La Plaza Mayor el 1.º día de la fiesta que hizo la cofradía de la Vera Cruz.*
Felipe Gil de Mena. 1656. Ayuntamiento. Valladolid

La tercera fiesta tuvo lugar en el Pisuerga el 8 de agosto. Contemplada por el soberano y su séquito desde un tablado realizado en la huerta del almirante de Castilla, en la naumaquia participaron dos galeras “muy ricamente ornadas y pintadas por dentro y por fuera”¹⁶ y una treintena de barcos, y a su finalización tuvo lugar una de las principales comidas brindadas a Felipe II.

A pesar de lo variado de estas actividades, todas ellas persiguieron un objetivo común: el deseo de entretener al rey con variadas actividades lúdicas que no colmasen la paciencia del monarca y que apelasen no tanto al intelecto como a los sentidos, especialmente los de la vista y el gusto. Para ello, la villa desplegó todo tipo de artes efímeras, en las que empleó el saber hacer de sus habitantes y los recursos del consistorio.

La preeminencia de los espectáculos visuales explica el esfuerzo que la villa hizo por que la falta de luz no impidiese su continuidad. Las cuentas de la visita ofrecen datos precisos de las numerosas luminarias y hachas¹⁷ empleadas, la mayor parte realizadas por el cerero Juan de Cubilla. Se emplearon cientos de hachas para iluminar exhibiciones como la celebrada el día de la entrada en la

¹⁶ Sáenz de Miera (2005): 168.

¹⁷ Según la RAE, “Vela de cera, grande y gruesa, de forma por lo común de prisma cuadrangular y con cuatro pabilos”.

ciudad y durante la “máscara”, en la que decenas de luminarias y faroles fueron colocados en las calles desde la Platería al Palacio, y también para encerrar los toros en la Corredera o para iluminar las galerías “la noche que estuvo allí el conde de Chinchón”. Adicionalmente, se crearon luminarias especiales, como las setenta y dos hachas que fueron pintadas por el pintor Santiago Remesal para que no solo iluminasen sino también adornasen las ventanas del consistorio.

Más allá de romper la oscuridad, la luz se convirtió en total protagonista en las puntuales exhibiciones pirotécnicas realizadas durante la visita, amplificando su acción con los potentes efectos sonoros. Se crearon ingenios de fuego para los eventos principales y se pintaron cohetes dorados y plateados que en ocasiones ocupaban espacios públicos o las ventanas de casas privadas, previo pago por su ocupación.¹⁸

La luz de las hachas y la pirotecnia tuvieron un protagonismo fundamental en la primera de las fiestas, celebrada por la noche. El desfile constó de dos partes,¹⁹ una en la Plaza de San Pablo y otra en la Corredera de San Pablo (actual calle de las Angustias). Además de las originales vestiduras de los participantes, uno de los elementos artísticos más destacados del desfile fue la realización de sendas esculturas efímeras de Hércules²⁰ y Licas para la representación del célebre episodio de la túnica envenenada de Deyanira. Para su realización, con un armazón de mimbre y papelón y yeso para los rostros y extremidades, se contó con pintores locales²¹ y también con sastres, que elaboraron la famosa capa en

¹⁸ “47 reales que pagó a Juan Ortega, los treinta y seis de ellos por las tres ventanas que se le tomaron el día de los toros y juegos de cañas para los tornos de los fuegos y los diez por la ocupación que le hicieron muchos días en el aposento”. AHPV, Sección Protocolos, leg. 1023/31, s. f.

¹⁹ Castán Lanaspá (1996): 391.

²⁰ La repetida presencia del personaje de Hércules en los eventos destinados a agasajar a los monarcas españoles entronca con una larga tradición que emparenta al héroe clásico con la fundación de la Monarquía Hispánica. Como señala Vigo Trasancos (2010): 217-218, esta tradición se remonta a la publicación de la *Estoria de Espanna*, ordenada redactar por Alfonso X el Sabio hacia 1270, y se fundamenta en la presencia del héroe en suelo peninsular durante algunas de sus gestas, la más conocida de las cuales sería la separación de los montes Caspe y Abila que habría dado forma al estrecho de Gibraltar y a las llamadas “Columnas de Hércules”. Iconográficamente, la figura de Hércules será impulsada con fuerza por Carlos I, estableciendo como divisa oficial el *Plus Oultre* (“Más allá”) con las columnas hercúleas como motivo en una composición diseñada en 1516 por el humanista milanés y médico del emperador Luigi Marliani, probablemente con motivo del decimocapítulo de la Orden del Toisón de Oro. Rodríguez Moya / Mínguez Cornelles (dirs.) (2016): 10. Durante el reinado de Felipe II se empleará con asiduidad la imagen del héroe en todo tipo de objetos. Sirva como ejemplo la medalla *Hércules y la Virtud* realizada a mediados del siglo XVI con el busto de Felipe II de tres cuartos con la cabeza de perfil, coraza, manto a la antigua y el Toisón en el anverso y, en su reverso, la figura de Hércules desnudo llevando la clava y siendo conducido por la Virtud. Museo Nacional del Prado (número de catálogo: O000984).

²¹ Los escultores encargados fueron Francisco de Tapia, Francisco de Palencia y Francisco Rodríguez y la pintura de las piezas corrió a cargo de Diego Ordóñez, Bautista y *El Francesillo*. Castán Lanaspá (1996): 391. En las cuentas del legajo 364/28 se confirman los pagos a estos vecinos “maestros de las figuras”, aunque el desigual pago hace pensar que la carga de trabajo fue menor en el caso de *El Francesillo*. De todos ellos, solo Francisco Rodríguez aparece posiblemente mencionado en otro

holandilla colorada²² y una coraza y casco de guadamecí para vestir a Hércules. Como ocurrió en otras celebraciones, las esculturas portaban ingenios pirotécnicos que estallaron durante el fulgor de la batalla. La elección de Hércules como protagonista del espectáculo encajaba a la perfección con el criterio seguido por los festejos dedicados a Felipe II desde su viaje de presentación por las cortes europeas. Ejemplo de fuerza física y moral, las hazañas de Hércules se convirtieron en tema habitual en arquitecturas efímeras y figuras temporales creadas con motivo de la visita del monarca.²³ Así lo demuestra el hecho de que, solo durante el *Felicísimo viaje*, el héroe estuviera presente, entre otros, en arcos triunfales de Mantua, Bruselas, Tournai, Binche, Malinas, Amberes y Dordrecht y que también fuera representado en el arco triunfal de Tarazona, destino final de su viaje de 1592. La escultura exenta realizada en Valladolid también tenía sus precedentes, destacando la realizada en Sevilla durante el viaje de Felipe II a Andalucía en 1570 y que, según Juan de Mal Lara, era una “figura de las que se hacían mayores que la estatua humana” y presentaba al héroe “desnudo con solamente la piel del león”.²⁴

Junto a esta festiva velada, otro de los principales eventos festivos organizado por la villa con motivo de la visita de Felipe II fue la fiesta de toros y juegos de cañas celebrada en la Plaza Mayor para la que fueron reclutados artesanos de toda índole, aunque sin duda jugaron un papel especial los sastres locales, que tuvieron que elaborar todo tipo de piezas para los participantes en dichos espectáculos, así como para adornar los espacios principales.²⁵

Las cuentas nos muestran no solo el ingente trabajo realizado por estos, sino la riqueza de los materiales empleados y la variedad de diseños creados para la ocasión (fig. 3). Atabaleros y trompetas,²⁶ encargados no solo de dar música sino también colorido a la ceremonia, fueron vestidos de tafetán amarillo y rojo, holandilla y sombreros. Mayor aun fue el gasto en las libreas para los juegos de cañas, por las que los sastres Gregorio de Ávila y Diego de Ávila cobraron 500

documento de la época, cuando se hace referencia a un trabajo realizado en Valladolid por un pintor con ese mismo nombre en 1582 consistente en tasar el valor de una escultura. García Chico (1941): 76-77.

²² AHPV, Sección Histórica, leg. 364/28.

²³ Sobre la importancia de la figura de Hércules en los viajes de Felipe II y su presencia en arquitecturas efímeras y esculturas realizadas con motivo de la visita del rey, ver Pizarro Gómez (1999): 105-110 y 164-208.

²⁴ Pizarro Gómez (1999): 207.

²⁵ El desmedido gasto en la organización de los juegos de cañas, especialmente en las vestimentas, contaba con algunos antecedentes en la ciudad. Así lo constata, por ejemplo, la crónica de Laurent Vital sobre el juego de cañas organizado en Valladolid en 1518 con motivo de la estancia de Carlos I. Mayor aun fue el gasto para vestir a la cuadrilla del príncipe don Carlos en el juego de cañas que ofreció a su padre en Valladolid en 1559 y que supuso el desembolso de 200.000 maravedís en terciopelo, damasco y otros tejidos. Pascual Molina (2016): 126-128.

²⁶ En Rojo Vega (1999): 239-242 se ofrece un listado detallado de los gastos que comportó la presencia de estos músicos.

reales y que estaban confeccionadas en “rasos empresados, marlota y capellar, con bordaduras de telillas de velos y plata y oro falso”. También para el evento fueron encargados treinta vestidos de seda para los lacayos que debían suministrar las cañas a los participantes en el juego de cañas y sendos reposteros para las acémilas que las transportaban. Pero, sin lugar a duda, el mayor lujo en la vestimenta lo concentraron las cuadrillas protagonistas, especialmente las “de cortesanos”, capitaneadas por don Juan Téllez Girón, duque de Osuna, que vestía librea amarilla con fajas coloradas, la de don Pedro de Toledo, marqués de Villafranca, ataviada de amarillo con fajas tenadas y blancas,²⁷ y la cuadrilla del conde de Melgar, vestida de terciopelo negro con bordadura colorada. Por su parte, las cuadrillas de la villa, dirigidas por don Diego Henríquez y los corregidores “viejo y moderno”, vestían con calzas amarillas y coletes blancos.



Fig. 3. Detalle de la fig. 2

Junto a las exquisitas vestimentas, la elaboración de las varas empleadas durante el juego de cañas exigió el trabajo de varios artesanos ebanistas. En concreto, las cuentas señalan que los vecinos de la villa Manuel Bermejo, Francisco de Canedo y Francisco Guisado labraron treinta y cuatro docenas de varas para las tres cuadrillas participantes concertándose “de palabra a tres reales cada docena, poniendo presillas y palillos, dándonos las varas la villa”. También

²⁷ Cock (1879): 29.

destaca por su número el trabajo en madera realizado para la elaboración de las garrochas, cuyo encargo ascendió a “ciento y once docenas”, es decir, mil trescientas treinta y dos varas.²⁸

Además de este arduo trabajo, la fiesta de los toros comportó diversos gastos y trabajos de adorno, vigilancia y mantenimiento del emplazamiento y los objetos, como la creación de espadañas o la colocación de hinojos y tomillos para adornar la plaza, la vigilancia de los vestidos “porque no los hurtasen” y hasta el pago por los daños ocasionados por los toros en la vivienda de una vecina.

Junto a este gran evento, el despliegue de las artes efímeras alcanzó otro momento cumbre en la fiesta del río con la que se pretendía poner un broche de oro a la visita del rey a la ciudad.

Uno de los mayores trabajos previos que comportó la celebración del desfile acuático fue la puesta a punto estética de las dos galeras y de una treintena de barcos menores que componían el espectáculo. La importancia visual de las embarcaciones, en especial la Galera real, explica las detalladas condiciones ofrecidas en la documentación para su pintura y acondicionamiento. Tal y como ocurrió en el consistorio, dos fueron los colores destacados: el dorado para arcos, molduras y detalles y el azul como color de fondo. Junto a estos, se realizaron pinturas imitando el jaspe para determinadas partes, como los entrepaños de la popa.

Como complemento a la pintura, las galeras fueron cubiertas de innumerables adornos: armas de la villa pintadas en las tarjetas de la Galera real, balaustres, celosías, estandartes, flámulas, faroles, gallardetes y jaulas, en las que fueron encerrados veintiocho conejos, seis pares de palomas y cuatro patos.

Unidas al exquisito ornato de las galeras, y tal como ocurrió en otros actos festivos, las artes de la costura se pusieron al servicio de este espectáculo. Los veintiséis remeros, dos pilotos y el capitán iban ricamente ataviados con camisas, gregüescos y zapatos blancos. La nota de color la pusieron los marineros de las galeras, vestidos unos de rojo y otros de amarillo, y el botarga, personaje bufonesco vestido para la ocasión con alpagatas coloradas.

Los escultores locales, posiblemente los mismos que realizaron las figuras de la primera fiesta, también tuvieron que emplearse a fondo con motivo de la naumaquia en el Pisuerga. Tal y como señala Cock, al final del desfile viajaban tres barcos con sus correspondientes figuras: la de un hombre (quizás la personificación del Pisuerga), la figura de Neptuno y la de un dragón,²⁹ todos ellos llenos de cohetes cuyo encendido y “gran ruido” supuso el final de la fiesta. Junto a estos, las cuentas muestran los encargos realizados al escultor Andrés de Rada, que diseñó “una hechura de una figura de San Felipe y dos remates para

²⁸ Un documento suelto en el legajo 1023/31 confirma el pago de las citadas varas por parte del mayordomo real Jerónimo de Camargo a Iván Samozano.

²⁹ Castán Lanaspá (1996): 393-394, señala que fueron cuatro las figuras que formaron parte de la representación: Hércules, Glauco, la personificación del Pisuerga y una serpiente.

dos estanteroles y dos rostros para la entrada de la Galera real y un arco de la popa y aderezar el pez de la proa y un serafín”. En tierra, se optó por reforzar el carácter acuático del evento, ordenando realizar para ello fuentes artísticas con carácter efímero encargadas a los escultores de Medina del Campo Antonio Velázquez y Juan Cano.

El complemento sonoro tampoco faltó en esta ocasión y las cuentas indican que “una negra llamada Leonor” cantó desde una barca. La sonora actuación de los arcabuceros, sin embargo, no tuvo lugar en esa ocasión por expreso deseo de Su Majestad, a pesar de que varios vecinos de la villa pasaron un día entero reclutando “personas que supiesen tirar con los arcabuces”. Lo que sí se produjo, para gran regocijo de los asistentes, fue una acción improvisada de buceo, inusual en la época, protagonizada por un marinero al que se le pagó “cuatro reales porque entró a somormujo en el río a sacar un ánora que estaba presa en alguna peña o raíz por lo que se había quebrado la sogá con que estaba atada”.³⁰

3. EL “ARTE DE COZINA” AL SERVICIO DEL REY

Junto a los entretenidos actos destinados a agrandar la vista, otro de los puntos fuertes de la estancia de Felipe II en Valladolid fueron los banquetes ofrecidos en su honor. Lejos de resultar anecdóticas, las comidas celebradas durante las visitas de los soberanos a las ciudades constituían un momento clave de la estancia, además de un deleite para el gusto. Una actividad banal y cotidiana como alimentarse se introducía dentro de la lógica que regía otros acontecimientos más solemnes y el lujo y la suntuosidad de dichos encuentros no le iban a la zaga de otras reuniones menos lúdicas.

Como en otras ocasiones,³¹ las comidas organizadas en honor al rey cumplieron una doble función: por un lado, confirmar la absoluta fidelidad y pleitesía al monarca y a la institución y, por otra parte, mostrar (o, al menos, aparentar) una bonanza económica y una buena administración de los recursos asignados por parte del consistorio.

La relación de las provisiones que fueron necesarias para las comidas celebradas en honor a Felipe II durante su estancia en Valladolid resultan reveladoras. Aunque, salvo casos puntuales, no se indican las preparaciones elaboradas, la calidad de las materias primas está a la altura de los grandes banquetes de la época, tal y como vienen reflejados en los principales recetarios cortesanos españoles del siglo XVI y principios del XVII.³²

³⁰ Cock confirma el suceso, indicando que “entre todos hubo un pescador que hizo maravillas en el agua delante de Su Majestad, que se echaba y quedaba mucho tiempo abajo”. Cock (1879): 30-31.

³¹ Sobre las comidas en honor a Felipe II cuando todavía era príncipe y las funciones que cumplieron para los organizadores, ver Quintanar Cabello (2023).

³² Para la elaboración de este artículo se han consultado los siguientes recetarios: Nola (1525); Granado (1599); Hernández de Maceras (1607); Martínez Montañón (1611).

Además de la riqueza de los ingredientes, las complejas técnicas empleadas para su realización hacían que elaborar recetas a partir de especias, frutas o volatería se convirtiese en un verdadero “arte”, palabra omnipresente en los títulos de los recetarios europeos de la época desde la célebre *Opera dell'arte del cucinare* de Bartolomeo Scappi publicada en 1570 (fig. 4).³³



Fig. 4. Grabado de la *Opera dell'arte del cucinare* de Bartolomeo Scappi (1570). Accession Number 52.595.2, The Elisha Whittelsey Collection, The Elisha Whittelsey Fund, 1952. The Metropolitan Museum of Art. Nueva York. Foto: museo, Thomas J. Watson Library

Mucho más allá de un mero compendio de recetas, estas publicaciones incluían además complejas técnicas de preparación³⁴ y limpieza, servicio de los alimentos o arte cisoria, iniciando así un proceso de dignificación de la profesión

³³ Bartolomeo Scappi (ca. 1500-ca.1577) fue uno de los cocineros más afamados de su tiempo. Tras servir en la corte de diferentes cardenales, Scappi trabajó para el papa Pío IV y, finalmente, como cocinero personal de Pío V, quien apadrinó la publicación de su recetario, convertido en obra de referencia en toda Europa durante los siglos XVI y XVII. Además de cientos de recetas, la obra abarca otros aspectos, como la conservación de los alimentos, la organización de los banquetes, la limpieza y orden de la cocina, los utensilios del cocinero o las dietas de los enfermos y convalecientes, entre otros aspectos. Además, destacó por la inclusión de algunos ingredientes americanos siglos antes de su aceptación generalizada en Europa, como el “formentone grosso”, es decir, el maíz.

³⁴ Sobre esta cuestión, Martínez Montañón (1611) ofrece, por ejemplo, indicaciones precisas sobre “la medida que han de tener los cucharones para hacer bizcochos”, sobre el “gobierno que ha de tener el cocinero mayor” o “cómo servir banquetes”.

equiparable a otras artes y reivindicada por los propios autores desde el prólogo de sus obras.³⁵

A tenor de la documentación y del testimonio que viajeros como Lhermite o Cock ofrecieron sobre estos eventos gastronómicos, dos fueron las comidas principales ofrecidas en honor al rey por parte del consistorio de la villa.³⁶ Para hacer referencia a ellas, en la documentación se emplean con frecuencia dos términos: “colación” y “merienda”, si bien esta última no debe ser entendida con su uso actual sino como la comida del mediodía, que solía ser menos copiosa que la realizada en las cenas.

Si atendemos a los ingredientes consignados, puede afirmarse que se optó por elaboraciones tradicionales, sin incorporar, por ejemplo, alguna de las novedades traídas desde América a lo largo del siglo XVI y que tenían una considerable presencia en los recetarios, como el pavo o las batatas. Sí, en cambio, fueron empleadas con generosidad las especias, de larga tradición en la cocina cortesana. El azafrán, la canela o el clavo aparecen entre las compras realizadas para las comidas del soberano y pudieron ser empleadas tanto en platos dulces como salados.

Una de las elaboraciones que no podía faltar en este tipo de encuentros era el manjar blanco, que aparece como una de las viandas presentadas en la “merienda del rey”. Receta omnipresente en los banquetes cortesanos, se encuentra, con pequeñas variaciones, en todos los recetarios de la época, precisando para su elaboración pechuga de gallina, leche, azúcar, harina de arroz y sal,³⁷ si bien, en ocasiones extraordinarias como esta, se introdujeron ingredientes especialmente considerados, como el ámbar³⁸ o el almizcle. Otra

³⁵ Buena muestra de ello se encuentra en el prólogo del recetario de Diego Granado, al señalar lo siguiente: “no creo ay necesidad de razones para persuadir a la lección de la obra, pues ella misma muestra el gran provecho que hará al que ayudando della, quisiere usar de la debida templanza, con el sabio discurso de la razón y particularmente a aquellos a cuyo cargo está el regalo de príncipes y personas de calidad, pues con pequeño trabajo fácilmente podrán, cumpliendo sus obligaciones y particulares oficios, granjear las voluntades de aquellos a quien sirviendo desean agradar”. Granado (1599): s. p. (“Prólogo”). En esa misma línea, Hernández de Maceras señala en el prólogo de su obra que “y así el autor (aunque su ingenio es tan aventajado en un numero de invenciones de comidas, y manjares delicadísimos por el continuo trabajo y larga experiencia que de ellos tiene en el discurso de cuarenta años que ha que sirve de cocinero en el insigne Colegio Mayor de San Salvador de Oviedo) quiso limitarle poniendo solamente los más usuales y necesarios a las mesas de los príncipes y señores para los que quisieran usar y ejercer este arte en menos tiempo y con facilidad”. Hernández de Maceras (1607): s. p. (“Al lector”).

³⁶ Adicionalmente a estos banquetes, se tiene constancia de invitaciones privadas que figuras relevantes de la villa ofrecieron al rey, como la ya mencionada cena ofrecida al rey por Cristóbal Boninensi de Nava, regidor de Valladolid y señor de Villarmentero de Esgueva.

³⁷ La receta aparece con ligeras modificaciones en Granado (1599): 36, y Martínez Montaña (1613): 139.

³⁸ Una buena muestra del carácter exclusivo de este ingrediente es que “se vendía por onzas y la onza en buenos ducados”. Ambos ingredientes fueron utilizados para otro tipo de recetas, como el asadillo

receta que sí aparece mencionada en la documentación es el diacitrón, que fue servido en la colación del rey, y que se trata de una receta de elaboración compleja para la que se precisaba cidra, azúcar y huevos, tal y como aparece descrito en el recetario de Martínez Montañón.³⁹ Ambas recetas ponen de manifiesto dos de los elementos que articulaban las comidas cortesanas de la época: alimentos de origen animal y la presencia constante del azúcar, cuyo consumo se convirtió en una marca definitoria de distinción social a través de la comida.⁴⁰

Además del citado manjar blanco, son varias las alusiones a la elaboración de recetas con carne, como la lengua de vaca o, muy especialmente, otro de los platos que no podía faltar en este tipo de eventos: las tartas, entendidas como una especie de empanadas rellenas, como las de gallina y guindas que se sirvieron en la merienda. También de origen animal, se consigna una ingente cantidad de huevos y manteca de puerco y de vaca, principales grasas empleadas para cocinar en la época. En menor medida, también se alude a la presencia de pescado en los menús, concretamente, truchas, que se sirvieron en la merienda y que solían presentarse estofadas.⁴¹

Junto a la carne y el pescado, resulta necesario destacar el papel que las comidas dulces tuvieron entre los manjares servidos en Valladolid. Además de la cantidad, destaca el alto grado de especialización en algunas preparaciones, como los denominados “bocados”,⁴² pequeños dulces que en ocasiones presentaban formas peculiares⁴³ y que fueron servidos tanto en la merienda como en la colación rellenos de mermelada, flor de azahar o mazapán con agrio de limones. Todavía más elaborados eran los canelones,⁴⁴ que en la merienda se sirvieron con alcorza,⁴⁵ canela y guindas.

Mención aparte merecen las frutas que, tanto frescas como en conserva, tuvieron un especial protagonismo en las comidas ofrecidas al monarca. Considerada la comida de origen vegetal por excelencia entre las clases nobles,⁴⁶

o cierta manera de confitura de almendras rajadas, que se sirvió “con mucho ámbar y almizcle”. Rojo Vega (2005): 22.

³⁹ Martínez Montañón (1613): 295.

⁴⁰ Sobre su importancia en las cortes del siglo XVI, ver Hargreaves (2013).

⁴¹ Como en la receta ofrecida por Martínez Montañón (1613): 171.

⁴² Un documento suelto dentro del legajo 1023/31 confirma el pago realizado al “Monasterio de la Magdalena de la ciudad de Valencia” por unos bocados de azahar y, en otro documento, se consigna el pago al mismo convento por unos bocados de mermelada.

⁴³ Por ejemplo, los bocados de cifras y letras, que aparecen entre los postres ofrecidos en la merienda del rey.

⁴⁴ “Confite largo que tiene dentro una raja de acitrón o de canela el cual es labrado y cuadrado”. Rojo Vega (1999): 55.

⁴⁵ Según la RAE, “Pasta muy blanca de azúcar y almidón, con la cual se suelen cubrir varios géneros de dulces y se hacen diversas piezas o figuras”.

⁴⁶ Frente al rechazo general hacia los tubérculos y las verduras de hoja entre las clases altas, las frutas, especialmente las de árbol, eran consideradas propias de las clases altas, si bien algunas de ellas, dada su naturaleza fría y húmeda, necesitaban la adición de ingredientes (vino, canela) o su cocinado

destacan las considerables cantidades y las gestiones realizadas para asegurar su presencia en la mesa real. En el caso de la fruta fresca, se buscaron proveedores locales, como atestigua la entrada en la que se indica el pago a los fruteros de la villa Antonio Velasco y Antonio Rodríguez de 134 reales y medio por razón de seis arrobas y diecinueve libras de cermeñas⁴⁷ y albérchigos, seis cestillos de perillas almizcleñas, seis cestillos de guindas garrafales⁴⁸ y una canasta de albérchigos.

En el caso de la fruta elaborada, la totalidad de los productos consignados fueron traídos desde Valencia: jaleas, mermeladas, conservas, frutas confitadas...⁴⁹ A lo costoso de estos alimentos selectos se sumaba su traslado desde la ciudad mediterránea, para lo cual fueron precisas además acciones complementarias. Por un lado, la importancia del envío hizo necesaria la elaboración de un distintivo, para que fuera notorio el especial destinatario de semejante envío. Veinticuatro reales se pagaron al pintor Juan Rodríguez por la realización de veinticuatro escudos con las armas de Valladolid para ser colocados en los tercios desde Valencia hasta Valladolid “para que se entendiese lo que era”. Además de ello, y con el fin de asegurar su llegada para el señalado evento, la documentación revela pagos extraoficiales, como “doce reales que costó una caja de grajea y dos libras de cera valenciana que presenté a la mujer del gobernador de Requena a donde se nos dio buen despacho y aviamiento”. Por último, para su traslado dentro de la ciudad, fueron contratados “unos ganapanes que trajeron los cofres desde el regimiento hasta el tablado de la villa con la colación que se llevaba de lo de Valencia para su majestad y sus altezas”.

Por si no fuera suficiente la riqueza de las materias primas y las complejas preparaciones, y con el fin de impactar no solo al sentido del gusto, las comidas y las mesas fueron adornadas con elementos destinados a deleitar también los sentidos de la vista y el olfato. Desde los adornos de plata y oro que se colocaron en tartas y otros manjares hasta las clavellinas y ramilletes⁵⁰ que adornaron las mesas de Su Majestad y altezas en la colación ofrecida en la Plaza Mayor, las personas encargadas de la elaboración del menú no olvidaron que fondo y forma constituían un todo indisoluble en la mesa.

(especialmente asadas). Sobre la consideración social de los alimentos a partir del origen de nacimiento de estos y su relación con la Gran Cadena del Ser, ver Grieco (2011).

⁴⁷ Según la RAE, el cermeño es una “Especie de peral, con las hojas de forma de corazón, vellosas por el envés, y cuyo fruto es la cermeña”.

⁴⁸ Según la RAE, garrafal, “Dicho de una guinda o una cereza: De una especie mayor y menos tierna que la común”.

⁴⁹ Entre los numerosos productos procedentes de Valencia consignados en las cuentas del legajo 1023/31 se encuentra la llamada “mana”, posiblemente un líquido azucarado, de distintos tipos (“colorada”, “parda”, “blanca”), así como confites de azahar, “bestiones” y el citado diacitrón, entre otros. Según las cuentas del mismo legajo, todos los productos fueron transportados en sus correspondientes cajas de madera.

⁵⁰ Un documento suelto dentro del legajo 1023/31 confirma el pago del mayordomo Jerónimo de Camargo a Lucio de Massa por los ramilletes que adornaron las mesas el día del juego de cañas.

Como complemento a la comida, las bebidas no desmerecieron las lujosas viandas presentadas en estos banquetes. Los rigores del verano explican la profusión de aguas aromatizadas, consumidas asiduamente en la época por la nobleza. Con almizcle, azahar, canela o limón, fueron ofrecidas al rey y a sus hijos tanto en las comidas como durante los espectáculos de la Plaza Mayor y los celebrados en el Pisuerga. Durante su celebración se consumió también una de las bebidas más populares de la época, la aloja,⁵¹ así como tres cántaras y dos azumbres de vino blanco.

Para enfriarlas se hizo necesario el acopio de abundante nieve, pues, tal y como recomendaban diversos tratados médicos de la época,⁵² era la manera óptima para su consumo y aprovechamiento. Así, ante la inminente llegada de Su Majestad, el consistorio recomendó “prevenir a los obligados de las carnicerías tocino, velas y pescado y sobre todo de nieve” que, en el caso de Valladolid, provenía en su mayor parte de la Mina del Espigüete. La advertencia parecía justificada, pues solo en la fiesta de toros y juegos de cañas se consumieron sesenta y una arrobas, a las que se sumaron otras “nueve arrobas y media de nieve a cuatrocientos maravedís la arroba” para la fiesta del río.

Además de las ingentes cantidades de comida y bebida con las que la villa tuvo que proveerse, fue necesario el trabajo de un considerable grupo de personas encargadas de elaborar platos a la altura de la ocasión. Aunque desconocemos los nombres de las personas responsables de su preparación, la documentación sí deja constancia de pagos a cocineros, que no debían de ser locales sino venidos junto al séquito real. Así parece mostrarlo una entrada en la que se indica “para el rey: doscientos y cincuenta y tres reales, que valen ochomil y seiscientos y dos maravedís, que dio a los cocineros que hicieron las meriendas de carne y pescado”. Sí parece que fueron empleados algunos vecinos de la villa para elaboraciones concretas, especialmente para dulces a partir de fruta fresca.⁵³

Además de los encargados de preparar las viandas, otras personas tuvieron una especial relevancia en la preparación de las numerosas bebidas elaboradas para los distintos eventos, como el repostero⁵⁴ llamado Lucio, que recibió cincuenta reales por “hacer las aguas de canela y de limones y servir de enfriar el vino y aloja y aguas de canela y limones y estar allí”. Junto a cocineros y reposteros, por último, fue necesario el empleo de personal para el traslado de la comida y bebida, como sendos carretileros que cobraron dos reales cada uno

⁵¹ Según la RAE, “Bebida compuesta de agua, miel y especias”.

⁵² Entre los tratados más importantes sobre esta cuestión publicados en España, cabe destacar los siguientes: Franco (1569); Monardes (1571); Díez Daza (1576); Micón (1576).

⁵³ Así lo confirma un documento suelto en el legajo 1023/31 donde se señala el pago de noventa y seis reales recibidos por el especiero Gregorio de Salinas de manos de Garpar Bravo por “decorar las peras y los pepinos que se trajeron de Valencia y de la confitura que se hizo de azahar”.

⁵⁴ Según la RAE, “Persona que tiene por oficio hacer pastas, dulces y algunas bebidas”.

por llevar la aloja, la nieve y el vino o unos ganapanes que percibieron tres reales por llevar unos cántaros de agua y frascos⁵⁵ al evento en el Pisuerga.

Con este gran despliegue en las fiestas del río se puso punto final al complejo programa de entretenimientos con los que el consistorio se afanó por halagar al rey. Sin embargo, la marcha del soberano no se produjo de inmediato, sino que aún transcurrirían algunas semanas hasta su partida. Diversos acontecimientos pudieron retrasarla, como la muerte en Valladolid de Miquel-Joan Ceriol i Balle, cronista de Su Majestad y “hombre de raro ingenio, mucha ciencia y experiencia”⁵⁶ o el ataque de gota que, según Lhermite, obligó a Felipe II a permanecer en reposo y contar con los servicios del médico Luis de Mercado,⁵⁷ quizás como consecuencia de tantos divertimentos que, tal vez no cansaran los sentidos del monarca, pero que, sin duda, hicieron mella en su ya por entonces debilitada salud.

CONCLUSIONES

La convalecencia que retrasó la marcha de Felipe II de Valladolid parecía poner sobre aviso acerca del inexorable declive físico del monarca. El tiempo confirmaría los peores presagios, convirtiendo la visita de 1592 en la última estancia oficial del rey en su ciudad natal.

Aunque el balance para las arcas del consistorio vallisoletano fue desastroso, la ciudad cumplió sobradamente con los objetivos planteados. El embellecimiento de las calles y plazas, así como las celebraciones de actos protocolarios y reuniones con los altos mandatarios de la ciudad sirvieron para mostrar o al menos aparentar ante el monarca la bonanza económica y la eficaz gestión de los recursos de una villa que acabaría convirtiéndose en capital durante el reinado de su hijo, el futuro Felipe III, también presente en ese viaje junto a su hermana Isabel Clara Eugenia.

Pero no menos importante que esto, Valladolid cumplió con un segundo objetivo, el de compensar a su rey con eventos que sirvieran de alivio para las duras negociaciones políticas, actividades dirigidas no al intelecto sino a los sentidos. Delicados bocados, fuegos de artificio, juegos o representaciones sirvieron para desplegar toda una escenografía fugaz, pero llena de lujo y magnificencia.

Con la celebración de eventos fijos en este tipo de visitas, como banquetes, juegos de cañas o corridas de toros y con el uso de motivos habituales en obras efímeras creadas para estas ocasiones, como la elección de Hércules para protagonizar uno de los eventos principales, Valladolid demostraba, además, su

⁵⁵ Copia del gasto que se hizo en la fiesta del río por el ayuntamiento. AHPV, Sección Histórica, leg. 364/28.

⁵⁶ Cock (1879): 33.

⁵⁷ Sáenz de Miera (2005): 169.

capacidad para enmarcar su actividad en una lógica festiva que trascendía lo local y se insertaba en un programa perfectamente diseñado y organizado en todos los territorios del imperio español.

BIBLIOGRAFÍA

- Álvarez-Ossorio, Antonio (2000): “Introducción”, en José Martínez Millán (coord.): *La corte de Carlos V*, vol. 3, t. 4. Madrid, Sociedad Estatal para la Conmemoración de los Centenarios de Felipe II y Carlos V, pp. 7-42.
- Álvarez-Ossorio, Antonio (2001): “Ver y conocer. El viaje del príncipe Felipe (1548-1549)”, en José Martínez Millán (coord.): *Carlos V y la quiebra del humanismo político en Europa (1530-1558)*, vol. 2. Madrid, Sociedad Estatal para la Conmemoración de los Centenarios de Felipe II y Carlos V, pp. 53-106.
- Amigo Vázquez, Lourdes (2017): “Valladolid, una ciudad en fiestas (siglos XVII-XVIII)”, *Studia Historica. Historia Moderna*, 39/2, 359-396.
- Castán Lanaspá, Javier (1996): “Fiestas que ofreció la villa de Valladolid a Felipe II en el año de 1592”, *BSAA*, 62, 387-394.
- Cock, Enrique (1879): *Jornada de Tarazona hecha por Felipe II en 1592 pasando por Segovia, Valladolid, Palencia, Burgos, Logroño, Pamplona y Tudela*, ed. Alfredo Morel Fatio / Antonio Rodríguez Villa. Madrid, Imprenta y Fundición de M. Tello. Disponible en: <https://bibliotecadigital.jcyl.es/es/consulta/registro.do?id=11690> (consultado el 3 de julio de 2023).
- De Jonge, Krista *et alii* (coords.) (2010): *El legado de Borgoña: fiesta y ceremonia cortesana en la Europa de los Austrias (1454-1684)*. Madrid, Fundación Carlos de Amberes y Marcial Pons.
- Díez Daza, Alonso (1576): *Libro de los provechos y danos que provienen con la sola bebida del agua y cómo se deva escoger la mejor y retificar la que no es tal y de cómo se a de beber frío en tiempo de calor sin que haga daño*. Sevilla, Alonso de la Barrera. Disponible en: <http://resource.nlm.nih.gov/2231035R> (consultado el 3 de julio de 2023).
- Franco, Francisco (1569): *Tractado de la nieve y del uso della*. Sevilla, Alonso de la Barrera.
- García Chico, Esteban (1941): *Documentos para el estudio del arte en Castilla*, t.2: *Escultores*. Valladolid, Universidad de Valladolid.
- Gracián, Baltasar (1647): *Oráculo manual y arte de prudencia*. Huesca, Juan Nogués.
- Granado, Diego (1599): *Libro del arte de cozina, en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, assi de carne como de pescado, para sanos y enfermos y convalecientes, assi de pasteles, tortas y salsas como de conservas a la usanza española, italiana y tedesca de nuestros tiempos*. Madrid, Luis Sánchez.
- Grieco, Allen J. (2011): “Alimentación y clases sociales a finales de la Edad Media y en el Renacimiento”, en Jean-Louis Flandrin / Massimo Montanari (dirs.): *Historia de la alimentación*. Gijón, Trea, pp. 611-624.
- Hargreaves, Lisa Minari (2013): *O espetáculo do açúcar: banquetes, artes e artefatos (século XVI)* (Tesis Doctoral). Universidade de Brasília. Handle: <https://repositorio.umb.br/handle/10482/13825>

- Hernández de Maceras, Domingo (1607): *Libro del arte de cozina, en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, ansí de carne como de pescado, ansí de pasteles, tortas y salsas como de conservas, y de principios y postres a la usança española de nuestro tiempo*. Salamanca, Antonia Ramírez.
- Martínez Montaña, Francisco (1611): *Arte de cozina, pastelería, vizcochería y conservería*. Madrid, Luis Sánchez. Disponible en: <http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000010713&page=1> (consultado el 3 de julio de 2023).
- Micón, Francisco (1576): *Alivio de los sedientos, en el qual se trata la necesidad que tenemos de beber frío y refrescado con nieve y las condiciones que para esto son menester y quáles cuerpos lo pueden libremente suportar*. Barcelona, Diego Galván.
- Mínguez, V[íctor] et alii (2010): *La fiesta barroca. El Reino de Valencia (1599-1802)*. Castellón, Universitat Jaume I.
- Mínguez, V[íctor] et alii (2012): *La fiesta barroca. Los virreinos americanos (1560-1808)*. Castellón y Las Palmas de Gran Canaria, Universitat Jaume I y Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.
- Mínguez, Víctor et alii (2014): *La fiesta barroca. Los Reinos de Nápoles y Sicilia (1535-1713)*. Castellón y Palermo, Universitat Jaume I y Regione siciliana.
- Monardes, Nicolás (1571): *Libro que trata de la nieve y de sus propiedades y del modo que se ha de tener en el beber enfriado con ella y de los otros modos que ay de enfriar*. Sevilla, Alonso Escribano.
- Nola, Ruberto de (1525): *Libro de cozina*. Toledo, Ramón de Petras. Disponible en: <http://bdh.bne.es/bnearch/detalle/bdh0000061324> (consultado el 3 de julio de 2023).
- Pascual Molina, Jesús F. (2013): *Fiesta y poder. La corte en Valladolid (1502-1559)*. Valladolid, Universidad de Valladolid.
- Pascual Molina, Jesús F. (2016): “Magnificencia y poder en los festejos caballerescos de la primera mitad del siglo XVI”, en Inmaculada Rodríguez Moya / Víctor Mínguez Cornelles (dirs.): *Visiones de un imperio en fiesta*. Madrid, Fundación Carlos Amberes, pp. 121-144.
- Pizarro Gómez, Francisco Javier (1999): *Arte y espectáculo en los viajes de Felipe II (1542-1592)*. Madrid, Ediciones Encuentro.
- Quintanar Cabello, Vanessa (2023): “Food as a Strategy of Power: The Political Role of Banquets in the *Felicitísimo Viaje* of Prince Philip (1548-1551)”, en Fernando Checa / Miguel Ángel Zalama (eds.): *Ars Habsburgica: New Perspectives on Sixteenth-century European Art*. Turhout, Brepols, pp. 91-108.
- Rodríguez Moya, Inmaculada (2016): “La esperanza de la monarquía. Fiestas en el imperio hispánico por Felipe Próspero”, en Inmaculada Rodríguez Moya / Víctor Mínguez Cornelles (dirs.): *Visiones de un imperio en fiesta*. Madrid, Fundación Carlos Amberes, pp. 93-120.
- Rodríguez Moya, Inmaculada / Mínguez Cornelles, Víctor (dirs.) (2016): *Visiones de un imperio en fiesta*. Madrid, Fundación Carlos Amberes.
- Royo Vega, Anastasio (1999): *Fiestas y comedias en Valladolid. Siglos XVI-XVII*. Valladolid, Ayuntamiento de Valladolid.
- Sáenz de Miera, Jesús (ed.) (2005): *El pasatiempos de Jehan Lhermite. Memorias de un gentilhomme flamenco en la corte de Felipe II y Felipe III*. Aranjuez, Doce Calles.

- Sanz Ayán, Carmen (2018): “1680. Fiesta dinástica, fiesta barroca”, en Xosé M[anoel] Núñez Seixas (dir.): *Historia mundial de España*. Madrid, Destino, pp. 386-391.
- Vigo Trasancos, Alfredo (2010): “Tras las huellas de Hércules. La *Estoria de Espanna*, la Torre de *Crunna* y el Pórtico de la Gloria”, *Quintana*, 9, 217-233. Handle: <http://hdl.handle.net/10347/6503>
- Zalama, Miguel Ángel (1994): “Datos sobre el abastecimiento de agua a Valladolid: Felipe II y el proyecto de 1583”, *BSAA*, 60, 353-366.
- Zalama, Miguel Ángel / Domínguez Casas, Rafael (1995): “Jacob van Laethem, pintor de Felipe «el Hermoso» y Carlos V: precisiones sobre su obra”, *BSAA*, 61, 347-358.