



## La etiqueta en la corte de Carlos V

Rodrigo Llanes

Carlos de Gante, conocido como Primero de España o las Españas y quinto de Alemania (grado por el cual se ha hecho famosa la chocolatería Moctezuma), era el rey de los castellanos al tiempo de la conquista de México. Sus padres fueron Felipe I, también llamado “el hermoso”, y Juana I de Castilla, apodada “la loca”. Juró como rey de las Españas a sus escasos 16 años y la muerte sucesiva de sus parientes lo llevó a acumular una serie de patrimonios y estados muy considerable: los reinos de Castilla y Aragón (hoy España), Flandes ( las actuales Bélgica y Holanda), el Franco Condado y el ducado de Borgoña (hoy en Francia), el Sacro Imperio Romano Germánico (parte de Alemania y de Italia), Nápoles y Sicilia, Navarra y , para aquel entonces, la recién descubierta y conquistada Nueva España.

El joven rey fue criado en la corte de Malinas. La herencia de su abuela María, duquesa de Saboya, lo llevaría a ser desde temprana edad señor de Flandes, del Franco Condado y del ducado de Borgoña. Dicha corte, a pesar de estar ubicada en los Países Bajos, estaba impregnada de la cultura francesa y concretamente de la etiqueta palaciega de la Borgoña. Carlos y sus hermanos habían sido educados en francés y dentro del fasto borgoñón: aristócratas cultivados en un refinado humanismo artístico y en una cultura exquisita que se deleitaba, entre otras cosas, con los vinos de la región, elaborados principalmente de uva *Pinot*, esa vid sensible y caprichosa, cultivada con mimo en pendientes muy drenadas. Estos caldos excelsos llegaban a la corte de Flandes desde 1375.

Años más tarde, Felipe decretó el cultivo exclusivo de *Pinot* en todo el Ducado, prohibiendo la variedad de *Gamay* que generaba mayores cantidades, pero de menor calidad. Desde sus inicios, el cultivo de las vides y la elaboración de los vinos estuvo en manos de los monjes, particulares custodios de una tradición vinícola y religiosa ya que el vino era indispensable para la celebración litúrgica de la comunión de todos los cristianos; al mismo tiempo aportaba ingresos a las comunidades religiosas dedicadas principalmente a la vida contemplativa.

El gusto de Carlos V por los vinos de Borgoña se afianzó desde su pubertad. La Casa de los Habsburgos había construido un gusto particular por los placeres de la vida que expresaba la

©Rodrigo Llanes © Noticonquista  
Autorizada la reproducción y distribución sin fines de lucro de este texto íntegro y con sus créditos. No se permite la modificación.



opulencia de sus dominios en el centro de Europa. Esta etiqueta llena de fasto incluía vestidos recamados con piedras preciosas, sombreros de formas caprichosas, tocados con plumas de avestruz, lujosos collares de piedras y oro y vinos provenientes de la región de Borgoña. En consecuencia, cuando Carlos llegó a Castilla para ser jurado rey, él y toda su corte juzgaron los vinos españoles como extremadamente potentes, tanto que los llegaban a diluir con agua; además, consideraron excesiva la austeridad castellana impuesta por los Reyes Católicos.

Por su parte, las cocinas del palacio fueron escenario de la confrontación entre dos sazones distintos, como dos caminos diferentes. Los flamencos gustaban de comidas aderezada con mostaza de Dijón, pues era una vieja tradición franca inculcada por Carlomagno desde tiempos medievales. El gusto particular de los Duques de Borgoña estableció el estilo *ancienne* del sazonador, que consistía en sumergir los granos en buen vinagre para macerarlos antes de pasarlos por el mortero.

En contrapartida, los castellanos comían, sobre todo, cerdo y cordero. Este último, de especial valor por sus derivados: la leche y la lana. Con la primera se elaboraban quesos maduros en toda Castilla, desde Zamora hasta La Mancha. Preparaban el succulento cordero lechal, con tan solo 30 días de nacido, asado en los hornos de ladrillo que servían para cocer el pan doméstico de las comunidades castellanas. Apenas aderezado con manteca de cerdo y pimienta para evitar que la carne se seque, la succulencia radica en la suavidad de la carne de una cría alimentada exclusivamente de leche materna.

Los aristócratas flamencos de la nueva corte extrañaban en particular la carne de res de las colinas del *Brionnais*, en que se cebaba con los abundantes pastos al ganado vacuno de gran calidad, con sus jugosos chuletones que agasajaban a los aristócratas sibaritas con carne de *Charolais*.

Los modos del nuevo soberano causaron un grave rechazo entre sus súbditos peninsulares; algo similar había sucedido años atrás, cuando su padre Felipe el Hermoso, había llegado desde Gante a Castilla como rey consorte de Juana, la heredera de la corona.

Lograr un balance entre el refinamiento borgoñón y la austeridad castellana fue, quizás, uno de los desafíos simbólicamente más complejos. Años más tarde, habiéndose granjeado la adhesión de la nobleza española, después de pasar por el franco rechazo de sus pares españoles, logró establecer en Castilla la moda y la etiqueta de Borgoña. Quizás como un reflejo de nostalgia

©Rodrigo Llanes © Noticonquista

Autorizada la reproducción y distribución sin fines de lucro de este texto íntegro y con sus créditos. No se permite la modificación.



NOTICONQUISTA

por su pasado infantil perdido, o quizás por la necesidad de dotar a su entorno de un sentido cosmopolita y refinado para lo cual le fue útil *le savoi a faire* francés. Los españoles finalmente quedaron encantados con su nueva elegancia cosmopolita.

©Rodrigo Llanes © Noticonquista

Autorizada la reproducción y distribución sin fines de lucro de este texto íntegro y con sus créditos. No se permite la modificación.