

Carlos V, el Emperador más glotón de la historia

Pocas veces la historia, la creación literaria y la misma leyenda han sido tan prolíferas al hablar de un emperador y su vida como la del personaje que nos ocupa en este breve esbozo histórico, Carlos I de España y V de Alemania. Biografías, documentos, cartas, relaciones, asuntos de estado, inquietudes y un largo etcétera comprenden la abundante bibliografía de este personaje, el último emperador de la Cristiandad, coronado de manos del Sumo Pontífice. Su vida ha sido a veces tan minuciosamente analizada, que ciertas épocas, como sus últimos días en el monasterio de Yuste, son conocidas casi minuto a minuto.

De las variadas facetas de su ajetreada existencia (batallas, viajes, asuntos económicos, intrigas, tratados y convenios, legislación y ordenanzas, etc.), vamos a analizar someramente la referida a la gastronómica tanto por la escasa información objetiva como por la exagerada literatura, y tanto por el interés que suscita su filofagia como por la tradición y fama flamenca ante el plato, avalados por los padecimientos de gota, la enfermedad que martirizó su voracidad y empañó sus victorias hasta hacerle retirarse de la vida activa como Rey y como Emperador.

Despojando pues su personalidad de toda literatura y leyenda, analizaremos de manera sucinta pero seria y rigurosa esta faceta, respaldados en todo momento por documentos que aportan un átimo de luz en este sentido.

El tema cobra actualidad, toda vez que, aparte de la curiosidad de la sabrosa investigación, nos encontramos prácticamente en la cele-

bración del V Centenario del nacimiento del Emperador, acaecido el 24 de febrero del año 1500, y que será motivo de numerosas actividades conmemorativas a nivel europeo y, de forma especial, en el recinto del monasterio de Yuste, el lugar emblemático a donde él se retiró con una pléyade de servidores (cocineros, pinches, cervecedores, salseros, bodegueros, reposteros, etc.) a gozar de la buena mesa, mientras trataba de recuperar su salud y prepararse para su encuentro con Dios.

No en vano Carlos V es una de las figuras más fascinantes de la historia, el más poderoso de los emperadores y último coronado por Roma, precursor del europeísmo, cristiano y católico de raíces profundas, lo que no resta que en ocasiones acusara debilidades como la de la gula.

PANORAMA DE UNA ÉPOCA

Con el fin de comprender mejor la cultura gastronómica de la mesa imperial, veamos, aunque sea brevemente, el marco —la época— que encuadre después el retrato de la atractiva personalidad del Emperador.

Al inicio del siglo XVI, el Medievo comienza a cambiar sus esquemas, dando paso al Renacimiento. Carlos V, en cierto modo, figura históricamente como puente entre una y otra etapa. Y esta es la razón de que Carlos se exacerbara con ideas medievales, como el empeño en la unidad religiosa, el enfrentamiento con el Islam o la recuperación de los Santos Lugares, ideales que en España toman cuerpo con los nuevos aires de una Europa decadente en este aspecto; una España que, en cierta forma, había permanecido aislada e inmersa en el empeño por la unificación, tras siglos de reconquista, luchando contra la morería, sin descartar guerras civiles, luchas fratricidas y otros hechos sangrientos, hasta ver consolidada la unidad nacional.

Las diversas clases de sociedad española, desde la división de libres y siervos del siglo X, hasta otras diferencias más complicadas de las épocas posteriores (nobles, condes, potestades, infanzones, caballeros, ingenuos, hombres de behetría, siervos y siervos de gleba, judíos, mudéjares, etc.) determinan, como es lógico pensar, el régimen ali-

mentario de cada una de ellas, que, resumiendo —como sucede hoy día—, podíamos clasificarlas, salvando las distancias y circunstancias de vida, en pudientes y no pudientes.

No hace falta señalar que la agricultura, extremadamente pobre si la comparamos con la actual, constituía la fuente principal de riqueza y de alimento. La cebada, el trigo candeal y el centeno eran cultivos habituales, sobre todo en sembradura en forma de comuña, es decir, mezclando el trigo con el centeno, a fin de asegurar la cosecha; a estos cultivos hay que añadir el de alforfón, que, al no ser panificable, se consumía en forma de gachas o galletas.

Los señores vivían del fruto de sus tierras y sus despensas se llenaban con los productos que, en concepto de tributos, aportaban los colonos y siervos de sus demarcaciones: cereales, legumbres, verduras, huevos, leche, algunas aves y reses, y, dependiendo de la temporada, frutas variadas.

En cuanto a la bebida, complemento de la comida, ciertos terrenos se repoblaron de viñas, cuyas uvas, pisadas y fermentadas, procuraban el vino, que solían beber caliente y mezclado con agua, pues la higiene de la época proscibía el vino frío, por lo que se templaba sumergiendo en el jarro que lo contenía una barra de hierro incandescente.

La ganadería, que estuvo siempre protegida por las leyes, en muchas ocasiones en menoscabo de la agricultura, era un alimento de lujo, que no estaba al alcance de villanos y pecheros. Las reses utilizadas para el consumo de carne eran del ganado lanar, cabrío y, sobre todo, porcino. Las aves estuvieron abundantemente en la mesa del medievo, y los huevos, cocinados en diversas formas, constituían una dieta diaria, con la leche y el queso.

Igualmente, los frutos del mar, pescados y mariscos, eran consumidos tan sólo por las regiones costeras, ya que el traslado al interior era dificultoso, sin los medios precisos como los que ofrece hoy la técnica del frío, exceptuando los pescados en salazón, como el popular bacalao, o el escabeche, con las sardinas o arenques. No obstante, ciertas clases pudientes, lo consumían haciéndoselos traer envueltos en nieve.

Trazado sucintamente el marco, encuadremos el retrato del personaje

La mejor descripción del Emperador, en torno al tema que nos importa, nos la ofrece Manuel Fernández Álvarez, en su estudio preliminar sobre Carlos V, perteneciente a la obra de la Historia de España, dirigida por Ramón Menéndez Pidal, confrontando cuatro retratos que proporcionan cuatro cronistas de su tiempo (Contarini, que lo describe como un joven emperador de veinticinco años, cuyos ejércitos han obtenido la más resonante victoria frente al rey francés, en Pavía; Mexía, que nos ofrece la estampa de un emperador en la cumbre de su poderío y gloria; el embajador veneciano Badoaro que capta la imagen del César a raíz de su abdicación, en Yuste; y la de Santa Cruz, el cronista y cosmógrafo español, que escribe la semblanza después de muerto Carlos).

Así, el retrato podía ser el siguiente: hombre de mediana estatura, en general bien proporcionado, de frente amplia, que los años harán espaciosa, el color pálido, la nariz aguileña, los ojos azules, de mirar enérgico —ojos ávidos, según la gráfica expresión de Contarini—. Su mayor defecto físico era la mandíbula inferior «porque tenía la dentadura tan desproporcionada con la de arriba —nos dice Santa Cruz— que los dientes no se encontraban nunca, de lo cual se seguían dos daños: el uno tener el habla en gran manera dura —sus palabras eran como belfo—, y el otro tener en el comer mucho trabajo; por no encontrarse los dientes no podía mascar lo que comía, ni bien digerir, de lo cual venía muchas veces a enfermar». Hay que concluir en cuánto no influiría tal defecto sobre su prematuro envejecimiento, y en el proceso de la gota, que acabaría desfigurándole al final de su vida. De carácter grave, de hondo sentido religioso, incrementado con los años, y justo, cualidades ambas heredadas de sus abuelos los Reyes Católicos; más bien melancólico, o mejor, «amigo de soledad y enemigo de reír», como retrata Santa Cruz; valiente soldado y de alma templada. Junto a sus virtudes, los defectos que coinciden en la avaricia y el rencor, poco amigo de hacer mercedes, y lo que nos incumbe especialmente a nosotros respecto al tema y narra Badoaro, sus excesos con la comida: «tenía la costumbre de tomar, por la mañana, al despertarse —dice textualmente el cronista—, una escudilla de jugo de

capón, con leche, azúcar y especias, después de la cual se volvía a dormir. A mediodía comía una gran variedad de platos, hacía la colación pocos después de víspera y a la una de la noche cenaba, tomando en esas diversas comidas toda clase de cosas propias para engendrar humores espesos y viscosos...». No fue amigo de los juegos de azar, y destacó su afición a la caza, la cual fue en aumento, por lo que es evidente que en él privaban más los ejercicios y las armas que las letras, aunque fuera notoria su afición por la música, su gusto por la historia, el saber cosas de filosofía y astronomía, memoriales y cartas de marcar globos.

VIDA AJETREADA PERO BIEN ALIMENTADA

Carlos, en su ajetreada vida: viaja incansablemente de una a otra parte; dirige personalmente las batallas; legisla para todos sus reinos, incluido el Nuevo Mundo; ejerce la diplomacia con los distintos monarcas y príncipes; exhorta a la unidad cristiana, contra herejes y protestantes; litiga y negocia con Papas y poderosos; asiste a fiestas y celebraciones; coloquia con familiares, amigos y súbditos, y casi carece de tiempo, como él mismo se queja en sus memorias, para dedicarlo a sí mismo, refiriéndose a sus oraciones, al cuidado de su salud minada por la gota que padece desde los 38 años, a sus artilugios y colecciones y a la buena y reposada mesa. Aunque no faltan banquetes para agasajar y satisfacer su voracidad; entre ellos podíamos citar el relato de uno, el que nos brinda, con gran estupefacción por su parte, el secretario del embajador inglés Richard Morysine, Roger Ascham, que coincidió con el Emperador en una comida que ofrecieron los Caballeros del Toisón de Oro, durante la dieta de Augsburgo, el año 1550, o sea, cuando Carlos no era ya un jovencito. El secretario narra en sus Memorias que se maravilló de ver comer al Emperador sucesivamente grandes tajadas de buey cocido, de cordero asado, de liebre guisada al horno, de capones, etc., todo ello bien rociado, como le placía, hasta vaciar cinco veces la copa, lo que se calcula que llegaría a no menos de un litro de vino del Rhin por vez. No obstante, la voluntad de Carlos V se inclinaba por la sosegada vida, «la del que huye del mundanal ruido y sigue la senda por do han ido los pocos sabios que en el mundo ha habido», como cantase Fray Luis de León en aquella magistral oda, dedicada precisamente al Emperador. Este

empeño, unido a las razones anteriormente expuestas, con su abdicación determinan su voluntad para retirarse a Yuste.

RETIRO DEL MUNDO

Todo lo deja Carlos: Europa, las Indias, la corte, las fiestas, el poder... todo lo abandona para retirarse a la Vera de Plasencia, en Extremadura, según le ha aconsejado su amigo Don Luis de Ávila y Zúñiga.

A mediados de septiembre del año 1556, firmadas las treguas con Francia se embarca por última vez en aquella flota que ha de traerle a España. En Valladolid se aloja en casa de su hija Juana, pero incluso de los lazos familiares se libera, con el fin de entregarse a Dios y a sus placeres favoritos, en pro de la salud perdida.

Su prisa por alcanzar Yuste es tanta que deja Valladolid entrado el mes de noviembre, pese al frío y a las lluvias otoñales. Esta prisa le lleva a atravesar en litera, a hombros de soldados y lugareños, la sierra de Tormantos, estribación de Gredos, desde Tornavacas, atajando camino. Ya en la coronación de su cima, en el hoy denominado Puerto del Emperador, pronunciaría, premonitoriamente aquella frase que citan sus cronistas, al apartarse del mundo: «Ya no franquearé ningún otro puerto, si no es el de la muerte. Y no es mucho que tierra tan buena y sana como la de Yuste, cueste tan cara de alcanzar».

Luis de Quijada, en carta enviada a Juan Vázquez, referiría este viaje desde Tornavacas y la buena estancia en Jarandilla, a donde recaló y vivió durante casi tres meses (desde el 13 de noviembre de 1556 hasta el 3 de febrero de 1557), en los siguientes términos: «Era el peor que yo he caminado jamás, tanto que la litera en los machos no podía venir por la aspereza de la tierra, y así vino S.M. en hombros tres leguas. Llegó aquí a Jarandilla más cansado que lo ha hecho en ninguna otra jornada y en más de siete horas; mas como se acertó cuatro jornadas, púdose sufrir con paciencia. Está S.M. en muy buena casa y ha mudado su aposento y mandado hacer una chimenea en su cámara; y como las paredes son de piedra gruesa, pensóse pasarían trabajo, mas en el mismo lugar que se señaló estaba hecha antiguamente (la citada chimenea), y ansí hay poco que hacer. S.M. está muy bueno, aunque dice que siente siempre alguna novedad, mas no la vemos en

su salud porque come y duerme muy bien. Desde aquí dos o tres días me dijo ayer que quería ir a ver el monasterio, y trazar su alojamiento y dar orden en el demás, y después volverse aquí. Creo que todavía para irse de asiento a Yuste habrá que esperar aquellas memorias de Flandes, o al grafier que llegue, porque sin lo uno e sin lo otro no puede hacer gran cosa». Gaztelú, su médico, nos amplía la información respecto a su aposento, aquella primera noche de llegar a Jarandilla: «El día siguiente que llegó cambió de aposento. El cual dice que le satisface porque tiene junto, pegado a su cámara, un corredorcillo abrigado, donde bate el sol todo el día; y se está la mayor parte dél allí, de donde tiene bien larga y alegre vista de huertas y verduras; y debajo dél hay un jardín, cuyo olor de naranjas y limones y otras frutas, se siente arriba».

RESIDENCIA EN JARANDILLA

El escritor jarandillano Gabriel Azedo de la Berrueza, en su libro «Amenidades, Florestas y Recreos de la provincia de la Vera Alta y Baja en la Extremadura», publicado en 1667, nos describe cómo era este palacio-castillo, propiedad de la familia Álvarez de Toledo, Condes de Oropesa, Parador de Turismo desde 1960. «Está sito este famoso castillo en lo más eminente de la villa, algo más apartado, aunque poco distante della. Éntrase en el castillo por un puente levadizo que tiene una profunda cava, con sus dos puertas de hierro que le cierran. Tiene el marqués dentro de su castillo hermosos jardines y grandiosas huertas con mucha diversidad de arboleda, que llevan regalados frutos; son los jardines muy entretenidos por los muchos surtidores que tiene de burlescas aguas y diversidad de cuadros enlazados y entretejidos unos con otros de verdes murtas, olorosos arrayanes, y otras muchas y diversas flores que la generosidad de la tierra produce. En medio de estos jardines hay un estanque, con su cenador en medio de las aguas, adonde los señores muchas tardes se entretienen surcando las aguas de una parte a otra con su barco, y allí pescan y meriendan».

Es seguro que el Emperador gozó de los entretenimientos, flores, arboleda, pesca y meriendas, que nos describe Azedo de la Berrueza.

Fray José de Sigüenza, nos relata que el día 25 de noviembre de aquel año de 1556 decidió Carlos V visitar las obras de Yuste, acer-

cándose desde Jarandilla, en los siguientes términos: «Quiso llegar a ver su aposento y el monasterio, que tenía deseo de verlo. Llegó el día de Santa Catalina Mártir. Rezó en la iglesia. Vio la casa y luego fue a su aposento. Se mostró contento de todo, conforme a la traza que él había enviado de Flandes».

Después volvió a Jarandilla, donde residió hasta que fueron finalizadas las obras del palacete. Fue el 3 de febrero de 1557. De los 150 servidores que aún le acompañaron en Jarandilla, (un número reducido si se compara con los 780 que atendían a S.M. en Bruselas), se reservó tan sólo sesenta. En Yuste le esperaban cincuenta y tres frailes de la orden jerónima con gran alegría. Aquel día, dice el P. Sigüenza, «las campanas se hundían y parece que sonaban más que otras veces».

Con el Emperador en Extremadura, es tiempo de repasar, de acuerdo con la calma y el paisaje que amansa el espíritu, el aspecto gastronómico que nos interesa.

EL EMPERADOR MÁS GLOTÓN

Pedro Antonio de Alarcón (1833-1891), tras su visita al Monasterio de Yuste, escribió: «Carlos V fue el más comilón de los emperadores habidos y por haber. Maravilla leer el ingenio, verdaderamente propio de un jefe de Estado Mayor militar, con que resolvía la gran cuestión de las vituallas, proporcionándose en aquella soledad de Yuste los más raros y exóticos manjares. Sus cartas y las de sus servidores están llenas de instrucciones, quejas y demandas, en virtud de las cuales nunca faltaban en su despensa y cueva de aquel modesto palacio de Yuste los pescados de todos los mares, las aves más renombradas de Europa, las carnes, las frutas y conservas de todo el Universo. Con decir que comía ostras frescas en el centro de España, cuando en España ni siquiera había caminos carreteros, bastará para comprender las artes de que se valdría a fin de hacer llegar en buen estado a la sierra de Jaranda sus alimentos favoritos».

Aparte de lo que anteriormente nos ha referido el cronista Badoaro, al retratarnos el Emperador, su menú diario, era distribuido de la siguiente forma a lo largo del la jornada:

Al salir el sol, como ya referimos, tomaba el desayuno consistente en un jugo de capón o ave, con leche, azúcar y fuertes alcanonías.

A mediodía, sobre las 12 h. le preparaban el almuerzo, una veintena de platos al menos, de los que comía lo que podía, compuestos por frutas, confituras, pescado y carnes especialmente; de estas últimas le deleitaban de manera particular los platos de caza, y entre ellos: los perniles de jabalí y de ciervo, unas veces en forma de cecina y otras en adobo. También le complacían las piernas de oso, que le traían de Asturias, regodeándose en trincarlas y comerlas a trozos; las perdices de Gama raramente faltaban en su despensa, pues para él eran especialmente sabrosas y jugosas, así como otros productos del cerdo, asado o en adobo, especialmente las salchichicas de Flandes y las de la casa del Marqués de Denia, en Tordesillas, muy parecidas a las de Flandes. Además, de postre le servían dulces variados.

A media tarde, los cronistas dicen que tomaba pescado fresco o en conserva y mariscos salados para despertar el gusto. Sabemos que le gustaban mucho las anguilas, las carpas, las truchas, los barbos, las ranas, las anchoas (de la que padeció algún que otro atracón), las platijas, los arenques... Entre los mariscos, sus preferencias se decantaban por las ostras y almejas, que comía bien sea crudas, asadas o en escabeche...

Y entrada la noche, le servían la cena, compuesta por pasteles, dulces, conservas, frutas y alguna empanada. Entre los dulces y postres, se inclinaba por el papin, servido en una pequeña cazoleta de plata (especie de natillas espesas y frescas) y las suplicaciones (los típicos barquillos), que le cocían de ordinario en cofines de hierro blanco.

Los cronistas y cartas de la época coinciden en que no aguantaba el tener el estómago vacío, así que cualquier hora del día o de la noche era buena para engullir un plato. Nos consta que tenía una jamón a mano para picar cuando le apetecía, un jamón de los denominados «bermejós», que las crónicas dicen que solamente tenía el duque de Arcos; dichos jamones procedían de cerdos recluidos en cercados, donde se alimentaban especialmente de víboras y culebras. Pero también nos consta que comía los jamones de Montánchez, jamones de cerdo ibérico.

LA BEBIDA: EL VINO Y LA CERVEZA

Complementariamente es obligado hablar de la bebida del Emperador en sus menús y banquetes. Los alimentos los comía siempre

acompañados de vinos secos, tónicos y calientes o de cerveza, que era su bebida preferida, y él introdujo en España, trayéndose incluso a Yuste a sus propios cervecedores con los utensilios para su fabricación. Carlos comenzó a fabricar cerveza en Madrid en 1537, consumida especialmente por alemanes y flamencos; su aceptación era casi nula por parte de los españoles, que tardaron en acostumbrarse a esta bebida de la que decían que «hacían falta diez años para habituarse a ella y que era inverosímil que alguien sacase gusto de semejante brebaje».

En cuanto a los vinos, sabemos que le gustaban los vinos del Rhin, que se hacía traer de Alemania, los de Cádiz, Cariñena y los mismos de la Vera, vinos con técnicas de elaboración que poco tienen que ver con las actuales, aunque fueran más artesanales. Ya que eran vinos rudimentarios, poco clarificados y defangados, criados en odres de cuero, con sabor a pez, que nos parecerían horribles, o pitarras o vinillos ácidos, para beber en el año, de los denominados «preciosos», por su alta graduación, albillos o moscateles. En el mejor de los casos, se utilizaba una clarificación proteínica, introduciendo en las cubas de crianza —grandes vasijas de barro— jamones o animales muertos.

A este respecto, es interesante recordar la anécdota que el escritor jarandillano Azedo de la Berrueza nos cuenta en su libro sobre La Vera. «En una ocasión el Emperador preguntó a un alemán de los de su servicio que le dijese que cuál tierra del mundo de las que había estado le parecía mejor; y hizo esta dilación, reponiendo así: «Lo mejor del mundo es España, y lo mejor de España es la provincia de la Vera, y lo mejor de la Vera es Jarandilla, y lo mejor de Jarandilla es la bodega de Pedro Azedo de la Berrueza: allí es lo mejor del mundo, y allí quisiera que me enterraran para irme al Cielo, porque tiene el mejor vino del mundo». Celebró mucho el Emperador la respuesta del alemán; y sabido el caso por el tal Pedro Azedo, que era honrado y generoso hidalgo, le llamó a su casa, en compañía de otros amigos, y entraron en la bodega y gustaron del vino que en ella había; y después le dijo al alemán que cuál le parecía mejor de todo el vino que había en su bodega; el cual alemán señaló dos tinajas de las que mejor le parecieron, entre las demás de mejor olor, gusto y sabor. «Pues la una, dijo Pedro Azedo, será para el Emperador, y la otra Vuestra Señoría; y supuesto que mi bodega es la mejor del mundo y Vuestra Señoría sabe ya el camino, véngase por acá siempre que gustare, que en todo tiempo será bien recibido». Con que se partió a palacio muy contento y contó al Empera-

dor lo que le había sucedido con el dicho Pedro Azedo de la Berrueza, que también lo celebró mucho, y más el dicho alemán cuando vio entrar en palacio las cargas de vino que Pedro Azedo había prometido».

LA COMIDA EN EL ENTORNO ARISTÓCRATA DEL EMPERADOR

Pero no sería justo que viéramos a Carlos como al glotón mayor de la historia, desconectado de su entorno aristócrata y de alta jerarquías. Para ello veamos una serie de datos que podrían situar a nuestro hombre en un contexto real, sin perder un átimo su animosidad a la hora de sentarse ante un aderezo culinario. Su exceso en la comida y la bebida, es comparable a la de otros contemporáneos de gran alcurnia. El Papa Pablo IV permanecía muchas horas ante la mesa y veinticinco platos como menú diario no saciaban sus ansias de placer y suntuosidad; el Duque de Llieguitz, no salía de comilonas y francachelas; otro tanto podría decirse del duque Ulrico de Wütemberg que cuando estaba ebrio tenía como deporte favorito el hacer de perro y agredir a sus comensales ladrando y mordiéndoles; y en muchas ocasiones, estas comilonas y francachelas llegaban a extremos insospechados y denigrantes, como en la casa del conde Andreas Von Sonnenberg, donde la última noche de Carnaval, después de la pantagroélica cena, damas y caballeros, hartos de comer y ébrios de tanto beber, se hacían una guerra de broma tirándose como proyectiles excrementos de perro que a tal fin se llevaban; o gente más peregrina, como los reyes y emperadores indígenas de las Indias, cuyas costumbres, en lo que se refiere a la mesa, alcanzaban cotas inconcebibles. Para el gran jefe Moctezuma, coetáneo del Emperador, por ejemplo, según las crónicas de Pedro Cieza de León (escritas entre 1540 y 1550) se guisaban más de trescientos platos, y «cuando había de comer —cuentan textualmente el cronista— salíase Moctezuma con sus principales y mayordomos, y le señalaban el guiso mejor, explicándole de qué aves o cosas estaban cocinados los otros, para que escogiese: gallinas, gallos de papada, faisanes, perdices de la tierra, codornices, patos mansos y bravos, venados, puercos de la tierra, pajaritos de caña, palomas, liebres, conejos y otras muchas aves y cosas que se crían por aquellas tierras. Sus paladares estaban de tal forma desarrollados que buscaban continuamente la variedad; y hasta solían guisar carnes de muchachos de poca edad, que era muy estimada, lo que se correspondía con la costumbre de comer carne humana y con-

firma lo que hacían los indios de Arma, a los que agradaba especialmente el arremeter a las indias preñadas y con gran presteza abrirles el vientre con sus cuchillos de pedernal o de caña, y sacarles la criatura que tostaban en una olla al fuego, para comerlo como un plato exquisito; y si aún no estaban satisfechos, acababan con la madre, a la que comían con sus inmundicias con tal prisa que era algo espantoso.

Pero sin ir tan lejos, en lo que se refiere a la abundancia de platos, el doctor Thebussem, nos cuenta que los nobles rivalizaban en la corte en lujo y ostentación, organizando banquetes que podían hacer tambalearse sólidas fortunas. Felipe II y su esposa Isabel de Valois fueron obsequiados por el Conde de Benavente con una merienda de Dulces y Pescados, que se compuso de más de quinientos platos «servidos por pajes muy galanes, que iban de uno en otro llevando descubierta cada plato, siendo el último una trucha de 22 libras, por cuyo peso iban remudando los pajes...; detrás iban muchos frascos con diferentes géneros de vinos y aguas cocidas».

LA CONSECUENCIA DE LA VORACIDAD: LA GOTA Y OTRAS ENFERMEDADES

Pero, aparte de todo, a Carlos le dominaba una auténtica ansia de comer y beber, una especie de abulimia, un apetito voraz y congénito que le hacía perder los estribos, y, como consecuencia, le reportó la enfermedad de la gota, un mal que, como es sabido, sobreviene por el aumento del ácido úrico en la sangre, debido esencialmente a trastornos genéticos del metabolismo de dicho ácido, es decir, a factores hereditarios o a desequilibrios alimentarios.

Carlos sufrió el primer ataque de gota a los 28 años de edad, y, sin duda, fue una de las causas de su retiro a Yuste, ya que sus manos, sus pies y sus rodillas se iban deformando con trastornos diversos. Con el tiempo, el mal fue cada vez a más. Así, nos consta que en 1544 padeció un ataque que le duró cerca de un mes, y desapareció después de tomar una medicina que le habían conseguido, denominada «palo de India», que se vio obligado a suspender por haberle dado ictericia al caerse de un caballo durante una cacería. En la campaña de 1546, durante la deserción de muchos italianos, abocados por el abandono del Cardenal Farnesio, Legado del Papa, se vio obligado a

cabalgar con una pierna enferma y dolorida, envuelta en un paño. En el cerco de Metz se encontró tan extenuado y sufrió tantos ataques de gota que tuvo que permanecer durante todo un mes casi inactivo. Y en Yuste, a pesar de los cuidados y tranquilidad que le rodeaban, fueron varios los ataques. En el último de ellos, en noviembre de aquel año de 1557, los dolores llegaron a hacerle gritar, de manera que vestirse y desvestirse era un auténtico martirio, pues cualquier roce o el mismo peso de las prendas le causaban un dolor irresistible que se manifestaba en espeluznantes alaridos.

A este sufrimiento se unía la privación de la comida y la bebida; cuando arreciaban los ataques, se le hinchaba la lengua, la boca se le inflamaba segregando flemas viscosas y se le atrofiaba el paladar, tardando después días en recobrarlo. Entonces disponía de siempreviva, como emoliente para la boca. En la dieta que seguía le suministraban sucedáneos y preparados de plantas medicinales. El agua se la servían hervida, el hipocrás sustituía al vino, y el ordiate a la cerveza. Como depurativos le administraban el citado «palo de Indias» y zarzaparrilla; como estimulante digestivo y estomacal, el vino de ajeno; y para el estreñimiento, ingería vino de sen y las píldoras conocidas por alevanginas, a lo que solían añadir un simple caldo de pollo que tomaba durante días de madrugada.

No es raro que Carlos V sufriera de gota y sus dolores fueran cada vez más agudos, toda vez que la medicina de entonces ignoraba que los caldos concentrados de carne, caza, embutidos, fiambres, conservas, vísceras (hígado, riñones, sesos, etc.) lucio, trucha, bacalao, lenguado, caballa, sardinas, arenques, anchoas, boquerones, crustáceos, mariscos, pollo, café, té, chocolate, levadura de cerveza y bebidas alcohólicas en general no están recomendados. Si analizamos sus comidas, connotaremos que precisamente el Emperador comía de todo esto y en abundancia. La dieta para contrarrestar la gota, como sabemos hoy, es esencial, y los alimentos recomendados y consumidos con moderación son: leche, quesos, huevos, pan, arroz, pastas alimenticias, patatas, alcachofas, acelgas, calabacín, judías verdes, tomate y toda clase de fruta, precisamente lo que menos consumía Carlos V.

Moreno de Vega en su tratado, anteriormente citado, dice: «La época del Renacimiento no se traduce en el campo de la Gota en avances trascendentales. Los rasgos de la medicina en cuanto a las enfermedades

articulares eran los siguientes: la confusión era completa, ya que bajo la denominación de artritis se reunían las más diversas enfermedades; si en ciertos aspectos se seguía al antiguo humorismo, esto se realizaba sin servilismo; la teoría galénica había perdido mucho crédito». Martín Gaztelú, en carta a Juan Vázquez, con fecha del 30 de abril de 1557, dice: «El primero día de Pascua, tomó S.M. una píldora, y con ella dicen que obró bien, y parece que le debió remover los humores de manera que le dio la gota en algunas partes, y señaladamente en la mano derecha; pero plugo a Dios que quedase luego libre, como lo está».

Pero no solamente padecía de gota el Emperador, enfermedad por otra parte, que algunos autores hoy día, como Bausá Alcalde y Cabre-ro Gómez, no la califican como tal gota sino como reumatismo crónico; sufría también hemorroides, asma y romadizo. Aunque ninguna de ellas le llevase a la tumba, sino una fiebre palúdica, favorecida y viciada por la gota que padecía.

Su voracidad llegaba a veces al punto de que, aun con mala salud, en medio de crueles dolores, no era capaz de abstenerse de los placeres de la mesa, con lo perjudicial que resultaban para él. La dolencia entonces empeoraba, y, como consecuencia, se indignaba, chillaba y hasta se sublevaba contra su propia glotonería y contra la fatal complacencia de los físicos y médicos que le atendían.

Las irritaciones por la comida, en cuanto no estaban a punto o eran de su gusto y cuando le apetecían, le ocasionaban disturbios psicológicos que repercutían en su malestar de enfermo.

Y a veces obraba a su antojo. Así nos lo cerciora Martín de Gaztelú en carta dirigida a Juan Vázquez fechada el 22 de octubre de 1557: «... como todos estos días ha comido tanto, sintióse el domingo pasado algo embarazado del estómago, y acordó tomar un poco de vino de sen para purgarse, no embargante que habiéndolo tratado con su médico, le aconsejó y fue de su parecer que no lo hiciese, aunque aprovechó poco para que dejase hacer el suyo, y así tomó el dicho vino, con el cual se le revolvió el estómago de manera que hubo de reversar en buena cantidad, y demás de esto hizo dos o tres cámaras bien grandes, según dice el doctor, y con harto humor; y con esto tuvo un poco de alteración, pero no casi calentura».

Su hija Juana le envió en una ocasión un barril de anchoas que en el viaje se habían estropeado; cogió un berrinche enorme, y quería

comerlas, a toda costa. De paso por Laredo, le hicieron una acogida ruin, sin apenas convite; sólo el alcalde de Durango con sus aguaciles y el obispo Pedro Manrique, de Salamanca, acudieron a recibirle; y se enojó tanto que amenazó que pensaba retirarse a Yuste con un par de cocineros y Pedro Manrique, que le serviría de confesor...

El pecado de gula y la irritación por cuanto contrariara sus ansias de comer le llevaban a veces a disparatar, en un afán de orgullo impropio, acuciado por la voracidad.

Muchas veces, como ya hemos insinuado, por estas razones hacía sufrir a cuantos estaban a su alrededor. Cuando estaba hastiado de carne mandaba con sequedad que se la retirasen; si le placía el pescado, exigía a toda costa que se lo trajeran; si la sed de cerveza le acuciaba, requería que se la escanciasen de inmediato; cuando no le apetecía el vino, ordenaba con cierto enojo que lo retirasen; si deseaba bebidas frías, encargaba machaconamente que las expusieran al aire de la noche... El que fuera su médico hasta 1541, Luis Lobera de Ávila, en su tratado de «Banquete de Nobles Caballeros», publicado en 1530, que hizo llegar al Emperador, le aconsejaba sobre el orden de vida: escasa comida, no dormir después de comer, «porque dello se sigue mucho daño, así como de gota, dolor de cabeza y otras muchas enfermedades. Y si hubiera de dormir, por la costumbre o por otra cosa, sea media hora después de comer, floxa la cinta y los çapatos quitados y cubiertos los pies; y la cabeça alta...». En esta obra, según comentarios del mismo Emperador: «encontré un gran deleite, pues sus observaciones respecto al uso y abuso de cuanto se indicaba respecto a la vida y a los alimentos eran muy acertadas». Pero, sin embargo, hizo caso omiso de sus consejos.

A veces, sus cuidadores y serviciarios hasta maldecían las atenciones de sus familiares y amigos, regalándole con tanta vianda, particularmente pescado... En cierta ocasión estuvo dos días seguidos desafiando la más grande indigestión a causa de un atracón de ostras que comió cocinadas de diferentes formas, así como lenguados y otras clases de pescado en menor cantidad.

Su capricho y hacer en este aspecto su voluntad eran proverbiales; como el caso ya comentado de mandar traer desde Milán a un famoso médico, como Giovanni Andrea Mola, al que mandó poco menos que a la calle, por prescribirle dieta en la comida y privarle de

beber cerveza. El galeno, resignado, se limitó recetar para sus almorranas un potingue de cierta planta que no había en Extremadura y hubo que traer de Lombardía.

No dejan de ser interesantes los documentos, sobre todo cartas, en que se manifiestan los malos ratos que le hacía pasar a su fiel Luis Méndez de Quijada, a su secretario Martín Gaztelú y a su ayuda de cámara Guillermo Van Male, entre otros. Con su mejor intención vertían mil maldiciones sobre su perenne glotonería, sus ansias de comer y beber, más por la pérdida de su salud que por privarle de sus gustos, como exquisito gourmet. De nada servía aquel adagio que decían a menudo: «La gota se cura tapando la boca».

Su gula y su glotonería alcanzaban tales extremos que llegó a pedir una dispensa al papa Julio III para comulgar después de haber comido, ya que, por sus achaques y excesos, no aguantaba el permanecer en ayunas.

Como remedio del padecimiento de hemorroides es probable que utilizara algunas de las soluciones que Arnaldo de Vilanova dicta en su libro «Régimen de salud», y que traemos a colación por su curiosidad: «los remedios convenientes a este mal son los calentamientos y reblandecientes, que suavemente, casi sin notarlo, deshinchán y resuelven la sangre excedente. Estos calentamientos se hacen de dos maneras: una poniendo debajo de una silla agujereada una olla con las medicinas cocidas en agua; el enfermo se sienta encima para recibir el vapor en las partes dañadas. Otra manera es que las medicinas, con el agua en que se han cocido, se pongan en una palangana y el enfermo se siente allí, o con una esponja se estruje y se siente encima. Pero la primera manera es mejor que la segunda. Las medicinas que se deben hervir en el agua son las siguientes: manojos de lengua de perro, o, en su defecto, de malvas, y un manojito de alhelies y otro de perejil y media libra de alholva o, en su defecto, se añaden cuatro onzas de trébol oloroso y dos de dyacitron. Todas estas cosas, machacadas, se ponen en un saquito de lino y se hierven en agua dulce, y se procede como más arriba se ha dicho. A veces producen dolor por sobrecrecimiento, es decir, porque en sus partes extremas aparecen externamente algunos bultos, como si fueran papilas de mamas. Dichos bultos, en algunos casos ásperos y duros, a manera de verrugas, se suelen llamar verrucales. Sin embargo, en algunos casos son blandos, redondos y están hinchados como granos de uva, y por eso se llaman

uvas. Algunos son blandos y granosos, como las moras, y por eso se les llama morales; y cuando destilan acuosidad sanguinolenta se les llama higos».

Esto nos indica que para Carlos la enfermedad, de una u otra forma manifiesta, fue la mortificación en que encontró la mística de su misma vida cristiana, de su entrega y abnegación, al privarle del placer favorito de la mesa. Si acaso, hay que decir que su enfermedad quedaba mitigada por la costumbre de los tiempos, cuando los libros de cocina y textos de medicina se confundían amablemente. Como explica Xavier Domingo, no era una cuestión botánica, de conocimiento de hierbas y plantas, como las medicinas naturales hoy en boga, ni tampoco el desatino microbiótico. Era más: era una reflexión inmensa que incluía todo lo existente y todo lo comestible en relación con el cuerpo, la salud y la vida del hombre. Si éste, por ejemplo, a causa de unos humores fríos, se tenía que ver privado de alimentos de naturaleza fría y acuosa, como podría ser la lamprea, era inmediatamente recompensado con un fabuloso alimento cálido, que podía, por ejemplo, ser un caldo de liebre seguido de un asado de costillas de ciervo. En ese sentido existía un amplio recetario para enfermos, algunos de ellos, como el famoso sopicaldo imperial, utilizados por Carlos V, ya tocado fuertemente en Yuste. Existían las conocidas sustancias para enfermos que el doliente esperaba con sensual deseo, pues gracias a ellas recuperaba sobre todo el gusto por la vida, factor esencial de curación. Así, por ejemplo, para una escudilla de «pisto» —nominación que no tiene la misma acepción que en la actualidad— se requería media gallina que se cocía en una «ollita que sea nueva». Se sacaba la pechuga del ave, se troceaba y se majaba bien en el almirez con un poco de pan remojado en el mismo caldo y, luego, se desataba la mezcla con este propio caldo. Se colaba, se salaba a gusto del enfermo y se servía. De modo progresivo, se le dejaba cada día en el caldo algo más de la pechuga picada.

Otros platos especiales de cocina de enfermos eran la «panetela», que era de carnero y pechuga muy picados y hervidos en el caldo de la gallina con pan rallado, poniéndole a veces algo de dulce, siempre al gusto del enfermo.

De todo ello hemos de colegir que esta cocina, como dice Xavier Domingo, no era un capricho, el gusto del enfermo, sino que se trataba de un elemento más del tratamiento. No era pasar un capricho,

sino respetar la voz de la naturaleza reconocible en el gusto del enfermo. Había una confianza en las inclinaciones naturales que se interpretaban como la expresión de una necesidad. El enfermo no era una abstracción resumida en el nombre de su enfermedad, y la enfermedad no se aislaba del resto del hombre y de su entorno inmediato y lejano. Luis Lobera en el citado libro de «Banquete de Nobles Caballeros», habla de los manjares y regimientos de los enfermos: «Los manjares han de ser de buen nutrimento, de fácil y buena digestión. Al principio, de un caldo de lentejas con vinagre y agraz o algunas camuesas asadas o lechugas esparragadas y si la virtud estuviere flaca pasará a un caldo de pollo con agraz o vinagre, según fuere el tiempo, o con alguna cosa de las cordiales, o coma del mismo pollo con su salsa aceda o de un perdigón o polla; ésto según juicio del médico. Si tuviere temor de la virtud, dice Galieno que una rebanada de pan mojada en agua fría y después en çumo de granadas agrias o en suero o en ordiate que es bueno para matar la sed. Rasis dice que agua fría es buena para esta pasión y çumo de granadas agrias o agua mezclada con vinagre en cierta cantidad. Y desto del agua se entiende allende de otras condiciones, si en los miembros nutritivos no hubiere opilaciones. A algunos muy débiles no sería malo el vino blanco aguado con agua rosada. Del dormir, si pudiere ser, duerma a sus horas acostumbradas y si no pudiere dormir puédesele hacer este dormitivo, tomando opio y de la raíz de mandrágora, simiente de beleño, de todo partes iguales, y aunque se eche menos de opio no es inconveniente, cuézanlo en agua y mojen allí unos paños y pónganselos en las sienes; o del unguento populeon; o hagan este unguento: tomen verdolaga y yerba mora, lechuga o la simiente de cada una destas; simiente de dormidera o ellas verdes, mójenlas en un almirez y mezclen con ellas harina de cebada incorporado con aceite rosado y violado y de nenúfar y extenderlo en un paño y ponerlo en las sienes y frentes, siempre mezclando alguna cosa aromática...».

Lo que no sospechó el Emperador, que tan bien se cuidaba y se hacía cuidar, es que la muerte le iba a sobrevenir de manera tan inmediata, no precisamente a causa de la gota o por su desmedida afición a la comida, sino por el paludismo que azotó a aquella zona, agostó sus planes y acabó con su existencia de manera inevitable en aquella época.

JOSÉ V. SERRADILLA MUÑOZ

Escultura y pintura medieval en el Monasterio de Yuste. Última residencia de Carlos V

El monasterio de Yuste se levanta en el término municipal de la atractiva y pintoresca población de Cuacos, en la extremeña Vera de Plasencia, oculto en lo más hondo de la Sierra de Tormantos, a 660 m. de altitud, que le protege del viento del Norte.

Se integra perfectamente el monasterio y el palacio de Carlos I en una perfecta armonía con su entorno paisajístico, situados sobre la empinada falda del cerro de El Salvador (1.171 m.).

A la izquierda de esta carretera y sobre la tapia de la antigua huerta de los frailes, el viajero puede contemplar el grandioso escudo imperial, mandado hacer por Felipe II y que es obra de Fray Juan de Avila, que lleva la siguiente leyenda en su parte inferior: «EN ESTA SANTA CASA DE S. HIERONIMO DE YUSTE SE RETIRO A ACAVAR SU VIDA EL Q. TODA LA GASTO EN DEFENSA DE LA FE Y EN CONSERVACION DE LA JUSTICIA CARLOS QUINTO EMPERADOR REY DE LAS ESPAÑAS. CRISTIANISIMO, INVICTISIMO. MURIO A 21 DE SETIEMBRE DE 1558».

El monasterio, debe su fundación a unos anacoretas que los primeros años del siglo XV, durante el pontificado del obispo de Plasencia don Vicente Arias de Balboa, se asentaron en la ermita placentina de San Cristóbal, junto al puente de Trujillo. Estos monjes fueron Pedro Brañes y Domingo Castellanos.

Pero, algunos años después, apeteciendo un lugar más retirado y propicio para la contemplación y la penitencia, decidieron marcharse a un lugar más apartado, eligiendo las espesuras de la Vera. Fray Luis