



EL ARTE DE PLEGAR SERVILLETAS. DE LA MESA PALACIEGA A LOS CONVENTOS FEMENINOS

Nº 8 • 2022
ISSN 2444-121X

Carmen Abad Zardoya
Universidad de Zaragoza

carabad@unizar.es

-
- Fecha de recepción: 13-12-2021 - Fecha de aceptación: 8-04-2022 • Pags. 09 - 34
 - <https://doi.org/10.46255/add.2022.8.118>

RESUMEN

Como sucede en el resto de Europa, el plegado ornamental de manteles y servilletas aparece también en las relaciones de banquetes de la España Barroca. Sin embargo, la ausencia de manuales españoles que enseñen la aplicación de estas técnicas sartoriales a la decoración de la mesa explica el escaso interés de nuestra historiografía al respecto, en contraste con el corpus de estudios alemanes, italianos o franceses. Este trabajo propone atenuar dicho desequilibrio, articulándose en dos partes: la primera plantea la lectura comparada de uno de los textos más interesantes sobre *piegatura*, el del poeta y traductor G. Ph. Harsdörffer, con fuentes francesas y pasajes del tratado de Andreas Klett; la segunda rastrea la presencia de esta técnica ornamental, preservada en ámbitos femeninos, a través de prácticas culturales que enlazan con el presente.

PALABRAS CLAVE: Cultura material; artes efímeras; performatividad del banquete: Georg-Philipp Harsdörffer.

THE ART OF NAPKIN FOLDING. FROM THE PALATIAL TABLE TO THE FEMALE CONVENTS

ABSTRACT

*As in the rest of Europe, the ornamental folding of tablecloths and napkins also appears in the banquet descriptions of Baroque Spain. However, the absence of Spanish manuals that teach the application of these sartorial techniques to table decoration explains the scant interest of Spanish historiography in this regard, in contrast to the corpus of research available in German, Italian or French studies. This essay proposes to mitigate this imbalance, articulating its discourse in two parts: the first proposes the comparative reading of one of the most interesting texts on *piegatura*, that of the German poet and translator G. Ph. Harsdörffer, with French sources and some passages from Andreas Klett's treatise; the second traces the survival in Spain of these ornamental techniques, preserved in feminine environments, through cultural practices which link them with the present.*

KEY WORDS: Material culture; ephemeral arts; banquet performativity; Georg-Philipp Harsdörffer.

EL ARTE DE PLEGAR SERVILLETAS. DE LA MESA PALACIEGA A LOS CONVENTOS FEMENINOS

*Carmen Abad Zardoya*¹
Universidad de Zaragoza

*Muchas cosas se dejan decir y no dibujar
Muchas se pueden representar y no decir*

La mesa cortesana, como teatro social donde se visibilizaban el rango y las relaciones de poder, tuvo en las mantelerías un eficaz instrumento de representación. En el siglo XVI los manteles con motivos y bandas de color, como los decorados a *escaques* y las vistosas *tovaglie perugine*, cedieron el paso a la lencería de lino blanqueado. El auge, en las mesas de más elevada condición, de los ejemplares adamascados de Flandes, impuso en las cortes europeas una delicada estética en la que los comensales no solo apreciaban el brillo nacarado de los lienzos, sino que podían admirar, mientras comían, escenas bíblicas, venatorias e incluso retratos.

Una parte fundamental del adorno de la mesa festiva consistía en vestirla adecuadamente con estas piezas de ropa blanca. Entre los siglos XVI y XVIII se puso de moda marcar las “dobladuras” de las mantelerías, y embellecer los “antes” o “principios” del banquete con montajes ornamentales que combinaban servilletas plegadas haciendo figuras y pequeñas esculturas confeccionadas en cera, azúcar, mantequilla o una masa moldeada dulce, como la alcorza o la pasta real.

Las fuentes redactadas en italiano se refieren a la manufactura de figuras con servilletas de lino almidonado mediante el término *piegatura*, traducido al latín como *plicatur* en las fuentes alemanas. En los textos españoles esta técnica ornamental no se designaba con un sustantivo específico, sino que se aludía a ella (o a los resultados de su aplicación) a través de expresiones como “servilletas encrespadas”, “prensadas”, “servilletas de figuras” o “diferencias de servilletas”, todas utilizadas en las relaciones de festejos del Seiscientos². A mediados de la centuria siguiente, el *Arte de Reposteria* se refirió al plegado ornamental de lienzo empleando los verbos plegar y rizar. Este último, en su acepción de hacer “dobles pulidos y menudos en la ropa” dio lugar al adjetivo rizado/a que venía aplicándose desde época medieval a tocas y otras prendas blancas de vestir pero, en el contexto en particular de esta publicación, el uso diferenciado de dichos verbos puede interpretarse como uno más de los galicismos que incluye en el texto su autor, Juan de la Mata³. De hecho, las fuentes francesas dedicadas a la materia en los siglos XVII y XVIII también usaban los términos *plier* (plegar) y *friser* (rizado) para referirse a dos tipos de labores y, en consecuencia, distinguían la *serviette plisée/bastonée* de la *frissée*.

El auge de este tipo de decoraciones a base de piezas de lino plegado se dio entre los siglos XVI y XVIII, pero su codificación escrita se produjo en el Seiscientos, cuando se insertaron bloques específicos sobre esta técnica en el género editorial de los tratados de los oficios implicados en el servicio de mesa, o bien entre los capítulos de recetarios culinarios, fórmula que parece más característica de Francia. Joan Sallas ha publicado recientemente un artículo sobre el primer y más conocido *tratado* de *piegatura*, el del bávaro Mattiah Giegher, que viene a complementar sus investigaciones previas sobre este tipo de fuentes impresas⁴. El especialista catalán ha recreado, con impactantes resultados, los modelos de *Li Tre Trattati* y otros textos de la época (Klett, Harsdörffer), en exposiciones celebradas en toda Europa. Desde el punto de vista teórico-práctico es el mejor conocedor de esta materia, que ha sido analizada también por investigadores alemanes e italianos desde el ámbito académico⁵. En España no hay apenas información sobre el tema, ni tampoco se han publicado traducciones, ni siquiera parciales, de las obras publicadas en italiano, alemán o en francés a lo largo del Seiscientos. En este artículo me centraré en la edición de 1657 del *Vollständiges und von neuem vermehrtes Trincir-Buch* de Georg Philip Harsdörffer⁶, quizá la fuente más equilibrada en lo que se refiere a la proporción entre información textual e iconográfica, lo que se debe, probablemente, tanto a la doble condición de escritor y traductor de Harsdörffer, como a su intención de aclarar las “oscuras” [sic] indicaciones de los tratados precedentes, en

su opinión útiles únicamente para los ya iniciados (Fig. 1) Con ello se da a conocer en España otra faceta del polígrafo e intelectual más destacado del círculo de Nuremberg, cuya obra estudió, en relación con la literatura española, Juan Conesa Sánchez en una tesis doctoral que lo presentaba como el introductor de los textos de santa Teresa y san Juan de la Cruz en Alemania⁷. En los apartados siguientes analizaré algunos aspectos del tratado de Harsdörffer contrastándolos con otras fuentes similares, particularmente dos textos franceses de 1662 y 1664, que contribuyen a aclarar algunos aspectos sobre la confección de detalles adicionales a las figuras⁸. Como colofón a este trabajo, tan solo un pequeño avance en el marco de una investigación más amplia en torno a la sensorialidad del banquete cortesano, daré unas notas relativas a la pervivencia de la *piegatura* en época contemporánea. Una vez que decae su presencia en el adorno de la mesa festiva, el plisado manual de las prendas de lino se dispersará en ámbitos tan dispares como la indumentaria litúrgica o el traje regional, como veremos a través de imágenes y restos materiales.

Figura 1

Frontispicio

Harsdörffer, Trincir-Buch, Nuremberg, 1657.



EL PLEGADO ARTÍSTICO EN EL CONTEXTO DE LA CULTURA BARROCA

En 1627, Georg-Philipp Harsdörffer y su amigo Cristoph Führer emprendieron un *kavalierstour* que les condujo a visitar varias ciudades italianas. Conesa Sánchez los sitúa juntos en Padua en 1629⁹, precisamente el año en que Giegher publicó en italiano *Li Tre Tratatti*, cuya primera parte estaba dedicada específicamente al arte de la *piegatura*¹⁰. Harsdörffer pudo conocer a Giegher en la universidad patavina, donde este enseñaba, pero lo único que sabemos con seguridad es que tuvo acceso a su obra, no ya por el hecho de que tomase prestados parte de sus contenidos, sino porque comparó expresamente su libro con las pretéritas ediciones de “Mattiah Geigern von Mosburc” y “Giacomo Prochinni von Ancona”, autor de un arte de trinchar que se había publicado en lengua alemana en Leipzig, el año de 1620¹¹. La primera edición del tratado de Harsdörffer en Nuremberg es de 1642 (aunque Schnabel retrasa su autoría a la edición del 49)¹², y hubo cuatro más, incluyendo una póstuma de 1665¹³. La que utilizaré en este artículo, la de 1657, es la última que publicó en vida.

**defensor del lema “ut pictura poesis”...
...consideraba los emblemas como la culminación
de las artes, en la medida en que fusionaban
la pintura y la palabra**

El hecho de que el autor quisiera llevar a la imprenta su propio tratado sobre los oficios de la mesa no debe extrañarnos si tenemos en cuenta los ideales del fundador de la Pegnesischer Blumenorden de Nuremberg, bien conocidos gracias a la sólida tradición de estudios existentes en torno a su figura¹⁴. Hay al menos tres motivos que pudieron impulsarle a ello. Para empezar, Harsdörffer tenía la convicción de que el escritor, como el pintor, debía imitar todo lo que veía con el propósito de transmitir, en última instancia, una enseñanza. Esta concepción didáctica de la literatura y de las artes explica que una parte de su producción adoptase el tono informativo de los manuales pensados específicamente para quienes quisieran iniciarse o profundizar en diversas competencias, desde componer poemas a escribir cartas a particulares e instituciones¹⁵. Hay que recordar que, en su época, el arte de trinchar formaba parte de la denominada *Tischkultur*, un conjunto de saberes de interés no solo para la nobleza cortesana, sino también para las élites burguesas que, por entonces, se iban haciendo con un espacio cada vez mayor entre los cargos ciudadanos y en los círculos intelectuales, como las sociedades literarias a las que el propio Harsdörffer perteneció. En semejante contexto, no sorprende que el arte de trinchar se enseñara en las universidades alemanas hasta el siglo XVIII, considerándose una de las disciplinas propias del ideal formativo de la aristocracia y el patriciado, tanto como pudieran serlo la danza o la esgrima¹⁶. Harsdörffer abrigaba, además, otra intención que hizo explícita en su obra. Cuando compara su *Trincir-Buch* con las artes de trinchar previamente publicadas por Giegher

(1629) y Procacci (1620), asegura que, mientras que aquellas funcionaban como mero apoyo para la memoria de quienes habían aprendido directamente de sus maestros, él se proponía exponer con la mayor claridad posible las instrucciones necesarias para que cualquiera que contase con un mínimo de inteligencia pudiera desenvolverse, por sí mismo, en estas prácticas (H.14).

La segunda razón por la que Harsdörffer pudo verse motivado a componer su propio *Trincir-Buch* estaría relacionada con sus preferencias artísticas. Convencido defensor del lema *ut pictura poesis* y buen conocedor de las *Empresas Políticas* de Diego de Saavedra Fajardo, consideraba los emblemas como la culminación de las artes, en la medida en que fusionaban la pintura y la palabra para “expresar la idea transcendente con una consecuencia moral, o bien una enseñanza provechosa para el espíritu”¹⁷. También declaró su gusto por los fondos escenográficos, entre los que destacaría los “decorados italianos que introducen en sus puestas en escena ciudades, ríos o montañas”¹⁸. Así pues, su interés por el diseño de los *ephimera* del banquete, tan estrechamente relacionado en ciertas ocasiones con el diseño de los *ephimera* para entradas en ciudades y espectáculos de corte, resulta coherente con la especial estima que el autor profesaba por la emblemática y la escenografía. Dicho en otras palabras, ambas formas de expresión artística eran aplicables a la planificación estética y simbólica del banquete.

En tercer y último lugar debemos tener muy presente el sólido compromiso de Harsdörffer con la defensa de la lengua alemana, que constantemente le impulsaba a encontrar equivalencias a voces de otros idiomas, incluso cuando estas se referían a objetos o modas extranjeros. En el caso del *Trincir-Buch*, lo que Conesa describe como su “afán de expresarlo todo en alemán” le llevó a proponer alternativas a términos que Giegher había tomado del italiano, por ejemplo los tipos de pliegue, contribuyendo con ello al desarrollo de una terminología específicamente germánica que, en su caso, tuvo un desarrollo textual particularmente extenso. Al igual que una parte sustancial de su producción literaria, en las páginas que dedica a la *plicatur*, el autor se muestra preocupado por los problemas comunicativos que presentan tanto las palabras como las imágenes a la hora de enseñar con efectividad una disciplina: “Muchas cosas se dejan decir y no dibujar; muchas se pueden representar y no decir” (H. 32). Movido por idéntica inquietud, se cuestionó las razones que justificaban el uso de ciertas denominaciones, o la acuñación de otras para nuevas creaciones, distintas a los modelos básicos de los tratados. Así, refiriéndose a los términos adoptados para las “fantasías bizarras” ilustradas en la lám. XI, afirmó: “Estos nombres se han inventado de la misma manera que para nuevos objetos se inventan nuevos nombres con el fin de distinguirlos uno de otro, siendo por otra parte poco importante cómo nombro un objeto, siempre y cuando se me comprenda” (H.36).

UNA BLANCA OROGRAFÍA

Las mantelerías nunca se colocaban directamente sobre los tableros desnudos. Se disponían encima de sobremesas de terciopelo, alfombras e incluso guadamecés. Sobre esta base protectora se extendían hasta tres manteles superpuestos ya que, en la mesa refinada, la etiqueta señalaba que había que alzarlos entre un servicio y otro para dar paso a la siguiente vianda o, al menos, retirar el que se había utilizado en la comida antes de servir las confituras del postre.

Como se especifica en el *Estilo de servir a príncipes*, el repostero de la ropa blanca (al igual que el *credenziere* italiano o el *sommelier* francés) debía garantizar que los manteles se aprensaran “para que hagan labor las dobladuras”¹⁹. Esta operación se realizaba con ayuda de prensas de tórculo como las que se han venido utilizando hasta época contemporánea en roperías de conventos de clausura para planchar prendas de vestir, litúrgicas y ropa blanca de casa. Una vez plegadas en la forma deseada, las piezas de lino, todavía húmedas, se mantenían bajo presión al menos durante doce horas. En los Países Bajos este tipo de prensas adquirió el estatus de auténtico mueble, pero en España los escasos y tardíos ejemplares conservados, como el que se incluyó en el catálogo de la exposición *Clausuras*²⁰, parecen indicar que se trataba de piezas estrictamente funcionales.

Hay un cierto disenso en la conveniencia del uso de almidón para plegar los manteles. Así, el libro de Andreas Klett²¹ entra en contradicción con otros textos, incluido el de Harsdörffer, cuando señala que para ello debiera utilizarse únicamente agua pura y limpia. En las mantelerías adamascadas de diseño complejo, los pliegues delimitaban áreas cuadrangulares lo suficientemente amplias como para dejar ver los motivos decorativos sin deformar la percepción del conjunto. En el Seiscientos se pusieron de moda plegados más complejos, como los que formaban redes de rombos blancos (*rautenweis*, H.16), modalidad que podemos rastrear en algunas pinturas²². Harsdörffer propuso además, para aquellas mantelerías que no tuvieran motivos historiados de especial relevancia, aplicar un acabado de *handswellen* u ondas realizadas a mano que resaltaba la plasticidad del lienzo. A renglón seguido sugería un sistema menos costoso, reservado a los casos en los que no se dispusiera de tiempo suficiente para llevar a cabo esta delicada labor manual. El método alternativo consistía en enrollar el mantel y retorcerlo tantas veces cuantas fueran necesarias para marcar las ondulaciones en el tejido almidonado (H.16). No obstante, advertía sobre los inconvenientes de un método que estropeaba las piezas.

En ocasiones especiales se podía dar al mantel un efecto escenográfico, convirtiendo la superficie de la mesa en un simulado paraje natural en tres dimensiones (Fig. 2). En tales casos, los pliegues estrechos y paralelos realizados con los dedos, tanto los de perfil recto (*Lange Falten*) como los de trazado curvo (*Runde Falten*), se disponían formando figuras geométricas concéntricas que, cuando se alzaban desde el punto central, formaban un paisaje continuo de “montañas y valles” (Klett, 107). Harsdörffer prefería comparar esta orografía de picos y depresiones con una superficie en llamas o dinamizada por ondas, que ilustró con dos planchas grabadas, para mesa



Figura 2

Mantel para mesa redonda

Harsdörffer Trincir-Buch, Nuremberg, 1657, lám. I

redonda (*Rund Tafel*, H. 17, lám.I) y rectangular respectivamente (*Tafel Viereck*, H. 19, lám. II). En la explicación intermedia señalaba que los volúmenes se dejaban aplanar con facilidad, al distribuir adecuadamente las fuentes, candeleros y platos (H.18).

En un apartado dedicado al orden de las comidas, el autor alabó la solución de esparcir flores que colmasen el espacio entre las fuentes de alimentos, a manera de guirnaldas. No obstante, advertía que debían mantenerse algo alejadas de aquellas, para que no se estropearan con el calor (H. 50). En el banquete debía preverse una cantidad holgada de servilletas para poder reemplazar las usadas por otras limpias en los cambios de servicio, particularmente antes del segundo (H.51)²³. Las servilletas de uso (no las exclusivamente ornamentales) se podían marcar además con escudos y cifras (por iniciales) en relieve, en una especie de gofrado, presionándolas entre matrices de madera tallada o de pasta de papel endurecida y labrada (H. 50).

TODO NO SE DEJA ESCRIBIR NI DESCRIBIR

La *piegatura/plicatur* más refinada se aplicaba a las servilletas o toallas de mesa. Harsdörffer utiliza el término *Fatscheinlein* para referirse tanto a las toallas de manos como a las de plato (*Handtücher oder y Tellertücher*). Al igual que en el caso de Giegher, la mayor parte de su manual se ocupa de describir los tipos de pliegue y los modelos figurativos en los que se solían emplear, con la intención de que quienes aprendiesen los principios básicos de esta técnica no solo pudieran imitar los ejemplos grabados, sino también inventar otros. Ambos autores recomendaban aprender con papel antes de pasar al lienzo almidonado, pero Harsdörffer, a diferencia de Giegher, manifestó un marcado interés por transmitir la utilidad práctica de su tratado, incluso para aquellos que nunca habían recibido enseñanzas directas de un maestro. Por eso aclaraba, en relación con los modelos de la lám. XIII, que la ilustración estaba hecha a partir de ejemplares auténticos de servilletas plegadas cuya imagen se había llevado después al cobre, todo para que “el lector no informado no piense que lo que se representa es imposible porque nunca ha visto nada semejante” (H.40).



Figura 3
Joachim Beuckelaer,
Cristo en casa de Marta y María
1568, Madrid, Museo del Prado.
Fragmento con lienzo plegado al fondo.

El escritor desplegó su faceta de lingüista en la traducción del vocabulario italiano empleado por Giegher. Para referirse al primer tipo de pliegue de trazado longitudinal en bandas paralelas, Harsdörffer utilizó la denominación *Lange Falten* (*bastonato, bastonné*). Su huella iconográfica fuera de la indumentaria hay que buscarla en la pintura flamenca, como la escena de cocina con Cristo en casa de Marta y María de Joachim Beuckelaer (**Fig. 3**) que se conserva en el Museo del Prado²⁴. Los lienzos plegados de esta manera servían para confeccionar adornos más elaborados, de dos tipos: arquitecturas simuladas, (arcos, castillos, torreones) entre las que aparecían, al igual que en un escenario teatral, las figuritas de materiales comestibles, o bien piezas independientes pensadas para colocar sobre platos o panes (**Fig. 4**). Con pliegues paralelos pero rizados en los bordes exteriores, Harsdörffer proponía varios modelos de montaña, la flameada o de puntas rizadas (H. mods 14 y 15, lám. XII), y las agrupaciones de cinco o doce montañas (H, mods. 25 y 28, lám. XV). Este tipo de estructuras montañosas,

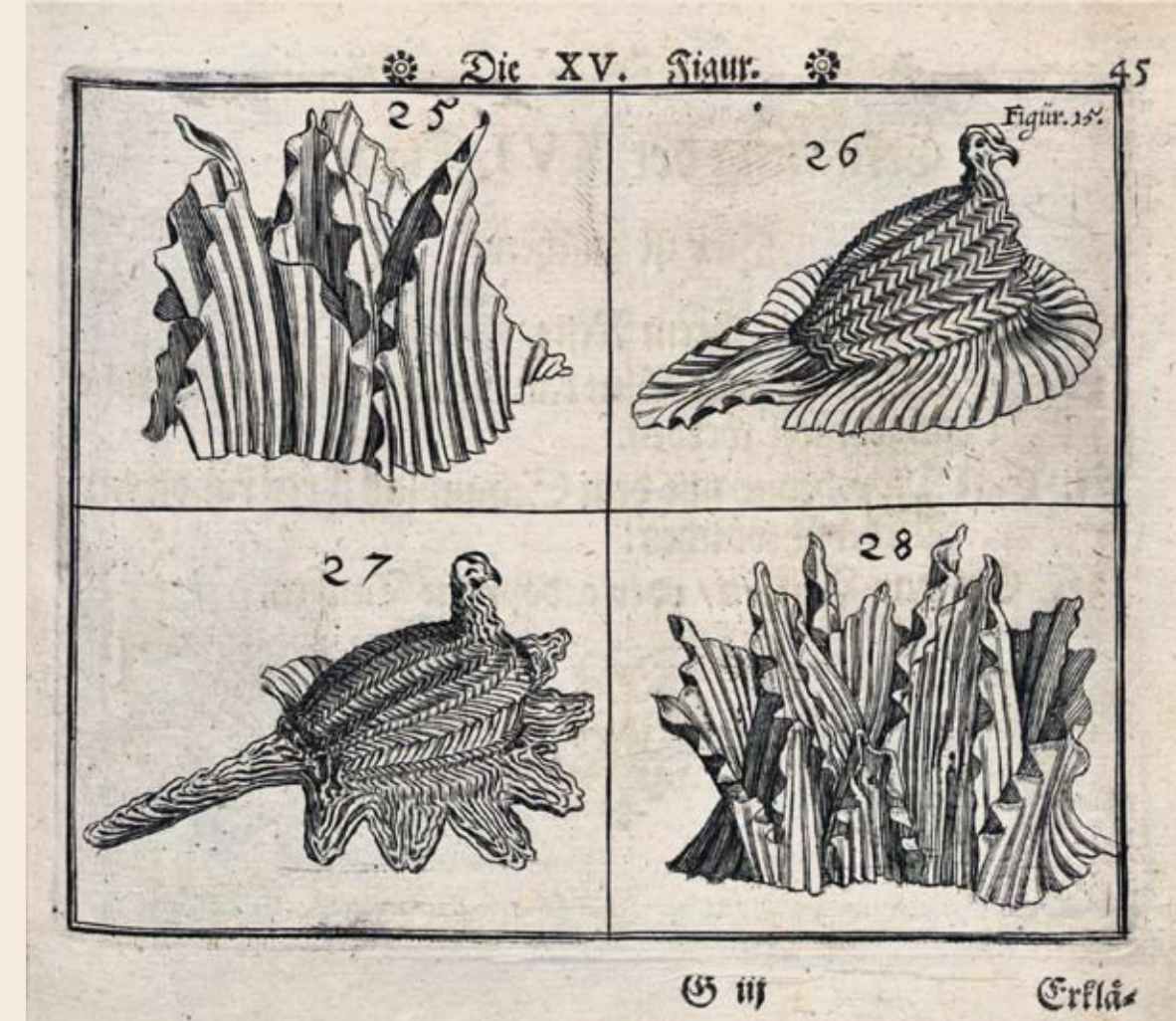


Figura 4
Modelos de
cinco montañas,
faisán, urraca y
doce montañas
Harsdörffer,
Trincir-Buch,
Nuremberg, 1657,
lám. XV

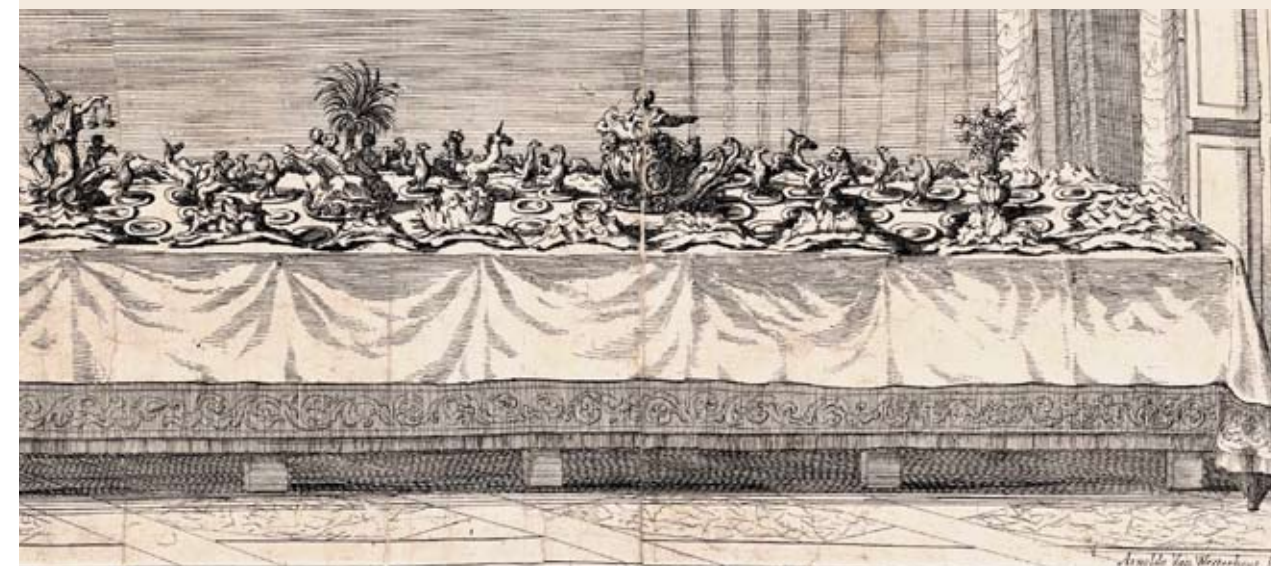


Figura 5
Mesa de banquete
Arnold van Westerthout
a partir del dibujo
de Giovanni Battista
Lenardi, 1688,
Madrid, Biblioteca
Nacional de España.
Fragmento con modelos
servilleta a modo de
montañas y fogliame.

conchas marinas o simulaciones vegetales (*fogliame*) se disponen en la hilera de platos que nos muestra en primer término el célebre dibujo del *Trionfo da Tavola* realizado para Leopoldo de Medici en 1667, obra de Pierre Paul Sevin²⁵. Algo menos detalladas pero similares a estas son las servilletas que se distribuyen en el perímetro de una mesa puesta para banquete en el grabado, sobre dibujo de Giovanni Batista Lenardi, que realizó Arnold van Westerhout, conservado en la Biblioteca Nacional de España²⁶. Aunque este dato no figura en la ficha del catálogo virtual de la Biblioteca, se trata probablemente de una lámina procedente de un ejemplar de la *Relación* que John Michael Wright's escribió sobre las jornadas del Conde de Castlemaine como embajador de Jaime II²⁷. En concreto, la estampa desplegable con la decoración del banquete celebrado en Roma para recibir a su comitiva (**Fig. 5**).

En la confección de figuras complejas, animales fundamentalmente, se empleaba el plegado en *spinapesce* (espina de pescado), voz utilizada en italiano por Giegher, que Harsdörffer tradujo al alemán por *Schuppenfalten* (escama de pez). El de Nuremberg puso aquí en práctica las ideas sobre la traducción que expusiera en su Tratado de Poesía, al argumentar con ejemplos (tomados de su propia traducción de la *Diana* de Gil Polo) que el traductor “no debe limitarse a transcribir una palabra, sino que tiene que traducir las ideas”²⁸. En el caso de las figuras zoomórficas realizadas en *spinapesce* o *schuppenfalten* resulta especialmente interesante comparar el texto de Harsdörffer con las instrucciones impresas en francés de la década de los sesenta ya que, aunque estas carecen de imágenes demostrativas, son las más explícitas en cuanto a detalles específicos para la terminación de cada pieza, como los rellenos o complementos realizados en otros materiales. El texto francés que se refiere al arte de *plier la lingde de table*, una competencia propia del *sommelier*, se halla no solo en la obra de referencia sobre los oficios de boca (*L’escole parfaite des officiers de bouche* de 1662)²⁹ sino que también se integra en recetarios de confitería (*Le confiturier François*, en la ed. de 1664)³⁰ y de cocina, como algunas ediciones aumentadas del tratado culinario de François Pierre de La Varenne. Básicamente se trata del mismo texto, aunque con ligeras variaciones, detectables en la terminología utilizada en la introducción, en algunas instrucciones para el acabado de figuras concretas pero, sobre todo, en el orden y número de los modelos descritos (23 en *L’escole* y 32 en *Le confiturier*):

La edición de Harsdörffer de 1657 reúne hasta 33 figuras animales distribuidas en las 17 láminas que la ilustran, once más que las de las dos ediciones anteriores (1649 y 1652-54)

Aunque se considera que en Francia la práctica de plegar o rizar lencería de mesa no tuvo una relevancia equiparable a la que se dio en los ámbitos italiano y germánico, tampoco deben subestimarse tres cuestiones: el hecho de que las secciones dedicadas al plegado artístico aparecieran en diversos tipos de literatura culinaria, el grado de detalle aportado en las instrucciones y, por último, la referencia que el propio Harsdörffer hace a la forma de presentar los manteles en Francia (H.16).

Si complementamos las anotaciones de Harsdörffer con las de *L’escole parfaite des officiers de bouche* (1662), podemos hacernos una idea más ajustada del aspecto de aquellas figuras que, por su especial complejidad, precisaban de rellenos y añadidos. Estos detalles adicionales aportaban pequeñas notas de color, lo que conectaba dichas piezas con los otros componentes del *trionfo* que, confeccionados en cera, azúcar, mantequilla o pasta se doraban, plateaban o coloreaban. Los modelos de *piegatura/plicatur* de mayor tamaño necesitaban una armadura o relleno interiores, y se cosían

en determinados puntos para cerrar los volúmenes: “Aguja e hilo deberán esforzarse al máximo en más de una ocasión” (H. 28). Con ayuda de tijeras se daba forma a los apéndices de los animales patas, aletas y se recortaban los salientes, en el caso de aves presentadas en fuentes (H. 24) o posadas sobre nidos fingidos.

La edición de Harsdörffer de 1657 reúne hasta 33 figuras animales distribuidas en las 17 láminas que la ilustran, once más que las de las dos ediciones anteriores (1649 y 1652-54) como se aprecia en los índices comparados que publicó Schnabel.³¹ Algunos modelos se completaban con piezas hechas en cera o madera pintadas, que se ensamblaban después al cuerpo armado y cosido: así lo estableció para algunos modelos descritos en la página 30 como el león, el perro, el oso o el castor, ilustrados en la lámina VII. En cuanto al cangrejo, las patas se confeccionaban con masa de pan. Los ojos de los animales podían hacerse con semillas (H. 26, mod.7, lám. I), bayas negras, granos de pimienta e incluso cuentas de cristal oscuro (Lucio/*Hecht*, p. 38, mod.13, lám. XII). En el caso del cristológico pelícano que se abría el pecho con el pico para ofrecer su sangre, el efecto se conseguía con alambre rojo (H. 46, mod. 30, lám. XVI), mientras que la cresta del gallo que monta a la gallina (un motivo presente en todas las publicaciones) se recreaba con rábano rojo (*rohten ruben*, H. 48, mod. 35, lám.17).

Las fuentes francesas añaden otras posibilidades a las expuestas y cuentan con la virtud de especificar, para mayor claridad del lector, cómo se fijaban los añadidos postizos a la figura de lino. En el caso del gallo (*L’escole*, 1662, 98-99; *Le Confiturier*, 1664, 87-88), por ejemplo, la cresta y la barba son de sarga roja, y para los ojos se utilizan semillas pegadas con cera blanca, o bien con goma adragante desleída en agua de azahar u otra agua odorífera. En el texto de 1662 se recomienda además que se talle el pico en un cálamo para después pegarlo de la misma forma. La cabeza del faisán se remarca con pequeñas flores coloreadas adheridas con el mismo polisacárido (Conf. 1664, 88). Algunas figuras se describen como el resultado de combinar partes de otras, pero ensambladas con pequeñas modificaciones. Es el caso del pavo americano (*poulet-d’Inde*, *Le Conf.* 1664, 91) que tiene el cuerpo del gallo, pero con el pico más grueso y adornado con un pedazo de tafetán rojo, y la cola plegada de la misma manera que el pavo real, pero menos elevada que la anterior y adornada de pequeñas flores de colores como las del faisán, distribuidas entre la cabeza y el cuello. El uso de la goma adragante disuelta en agua de azahar o de rosas para estos fines no es menos natural que el de la cera, puesto que todas estas sustancias, como sabemos bien por los recetarios manuscritos de la época, eran relativamente comunes en las residencias de la nobleza o el patriciado, en tanto que formaban parte de los ingredientes implicados en la organización de festejos, el adorno personal o el agasajo de las visitas. La goma de tragacanto (mencionada también como alquitira en los recetarios manuscritos españoles) se utilizaba tanto para la confección de pastillas o pebetes perfumados, como para la elaboración muchas de las confecciones de azúcar, incluidas las figuras vaciadas a molde que formaban parte de los triunfos o ramilletes³².

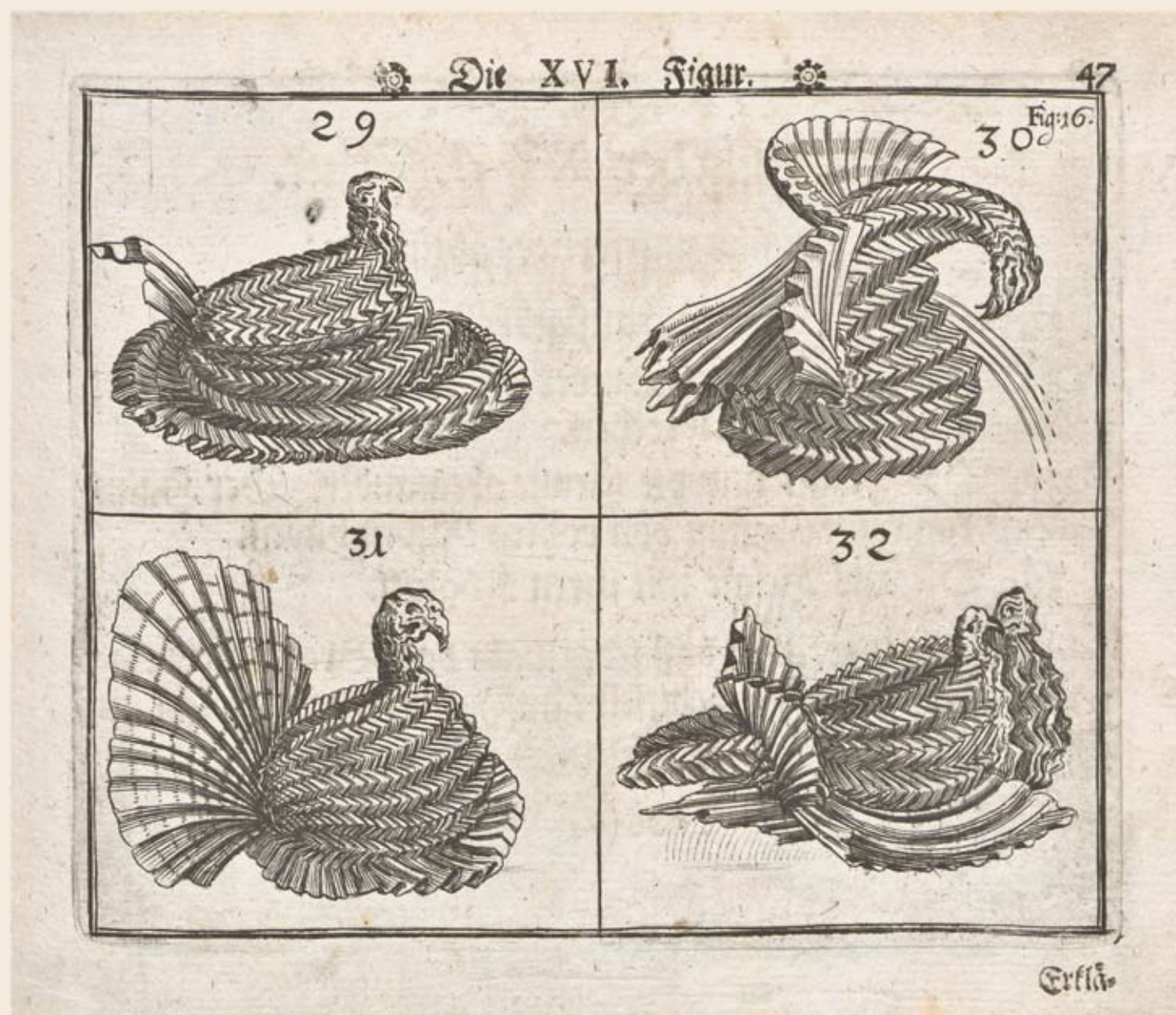


Figura 6

Modelos en schuppenfalten:
gallina incubando, pelícano, pavo americano y pareja de palomas.
Harsdörffer, Trincir-Buch, 1657, lám. XVI

Harsdörffer señala en la explicación de la lámina XVII que “el pan debe estar siempre debajo de estas figuras” y suponemos que también en otras muchas, sobre todo si comparamos su libro con las fuentes francesas, que aplican esta solución prácticamente a todos los modelos descritos, eso sí, especificando la forma (redonda, alargada) y tamaño del pan o panes que hay que utilizar según el caso. La preferencia por los volúmenes globulares de la figuración en *spinapesce/schuppenfalten* y, en general, la valoración culinaria de la carne de ave, explicarían la elevada proporción de modelos que reproducen volátiles de corral y de caza, incluyendo siempre el ya mencionado pavo americano (Fig. 6). De hecho, el repertorio de aves (gallo, polla, faisán, perdiz, pichón, capón, pavo) y pescados (lucio, carpa, rodaballo) recogidos en las publicaciones coincide con las preferencias gastronómicas de la época o, como sucede en el caso de

las liebres, pertenece a la gama de piezas enteras que los trinchantes debían aprender a “aparar (aparejar)”, por utilizar esta vez un término español que comprendía todo el proceso de corte, presentación y servicio.

Desde el triclinio de Lúculo a los templos actuales de la restauración para *foodies*, la mesa festiva es un ámbito performativo donde se procuran experiencias apoyadas, a menudo, en el efecto sorpresa del trampantojo. La cultura de la mesa barroca recurría de manera sistemática al engaño de los sentidos, un tema que problematizaba la literatura de la época y cultivaban las artes del diseño, particularmente la pintura. Si valoramos en su conjunto los modelos propuestos en los textos dedicados al plegado artístico enmarcados en la categoría genérica de *Schaugerichten* (o adornos hechos en materiales no comestibles) veremos que, con relativa frecuencia, reproducen delicias que sí se podían comer, desde un repertorio de las carnes o pescados “en vivo” a alusiones más explícitas, como las imitaciones de aves servidas en su respectiva fuente o la de pasteles (*eine Pastete*, K. mod. i, lám. 112 bis) incluidos los rellenos de volatería (H. 40, mod. 20, lám. XIII), piezas que, una vez horneadas, se decoraban con la cabeza, alas y cola del animal.

Si, como hemos visto, la ilusión creada con materiales no comestibles consistía, en no pocos casos, en imitar la comida (función que asumiría en el XVIII la loza de chasco), en lo que respecta a los ornamentos confeccionados en materiales comestibles (genéricamente incluidos en la categoría de *Schauessen*) el engaño podía materializarse en la imitación de piezas del servicio de mesa como saleros, platos o incluso servilletas, incluidas aquellas plegadas de un modo curioso.

El regocijo general con el que se acogían este tipo de trampantojos documentados ya en algunos banquetes del *Cinquecento* italiano se renueva en la descripción que Juan de Persia hace del banquete de bienvenida ofrecido a la embajada oriental por el Landgrave de Turingia, al que asistió como invitado. El autor de origen iraní, asistido en su traducción al español por el fraile mercedario Alfonso Remón, utilizaba en su descripción del acontecimiento el término “burla” sin matiz peyorativo alguno, antes bien con divertida admiración:

“De aquí salimos después de diez días bien regalados, y especialmente de conservas dulces, porque en mi vida vi mayor uso de cosas de açúcar, que en esta tierra, tanto que el primero día, que comimos con este Príncipe, los panes, toallas, cuchillos, y saleros, que nos pusieron en la mesa eran todos de açúcar tan bien imitado el natural, y el artificio de estas cosas, y de muchas diferencias de frutas, que causó mucha risa el llegar a partir con los cuchillos, y hazerse harina ente las manos”³³.

OCASIÓN Y CIRCUNSTANCIA

Como cabe suponer, todas las fuentes coinciden en señalar que este tipo de ornamentación solo se reservaba para mesas principescas en ocasiones especiales, provocando el primer golpe de efecto a la entrada de los comensales en la sala del banquete y programando, si convenía, algunas reentradas posteriores de los adornos, acompañadas con los cambios de servicio:

“[...] todo lo descrito hasta el momento sirve únicamente de adorno comestible [*Schauessen*] en grandes recepciones y banquetes, comida que vuelve a sacarse en sus platos o se retira junto con los adornos no comestibles [*Schaugericht*]”

Tanto Giegher como Harsdörffer aportan algunas pistas sobre la distribución de figuras ornamentales o vasos de flores en las mesas. El primero se pronuncia sobre el uso de estos adornos para separar un plato del otro (*per ispartir l'un piatto dall'altro*, G., 1639, 53 r.) y da instrucciones detalladas sobre el número y tipo de servilletas artísticamente plegadas que debían colocarse junto a ciertos comensales: si la costumbre del país obliga a colocar dos personas en la cabecera, se dispondrán dos *spinapesci* o dos hermosos *fogliame*; si, por el contrario, la costumbre es disponer una cabecera individual, se pondrá una sola de estas modalidades. Para el resto de la mesa se intercalarán *fogliame* y *spinapesci*. Aunque detalladas en su enunciación, estas instrucciones resultan algo confusas (G., 1639, pág. 4 de la introducción, s.p.) en tanto que parecen fijar un criterio cuantitativo, pero no cualitativo. De hecho, es Harsdörffer quien despeja la cuestión formulando un principio general que podemos entender, trasladándolo a otros componentes del servicio, como una regla de rigurosa observancia en todo banquete cortesano: el uso de las mejores piezas como marcadores visuales de la prevalencia en el orden jerárquico de los comensales, permitiendo localizar, a primera vista, los puestos de honor en la mesa. En el fondo, se trata de aplicar el mismo criterio de distribución a los adornos que a la propia comida, puesto que los platos “regalados” siempre deben disponerse próximos a la presidencia, estableciendo para el resto un orden descendente de calidad (gastronómica o estética) que guarda correspondencia con la posición jerárquica de quienes comparten la mesa, graduada en idéntica escala decreciente:

“Además, se acostumbra a reservar las imágenes más bellas de esta labor para el caballero más distinguido, [disponiendo] las menores paulatinamente hacia el final de la mesa, de la misma manera que se suelen presentar los mejores bocados a los caballeros de más distinción. Algunos acostumbran a ordenar cacerías enteras, lo que es muy costoso y resulta, sin embargo, más ceremonioso que útil” (H. 28).

LOS SUTILES DEDOS DE LAS MUJERES

Aunque el adorno de mesas y aparadores era misión del *credenziere*, del *sommelier* en Francia o, en España, de los reposteros, tanto Harsdörffer como Klett comentan de forma expresa que son más adecuadas a este fin, por sutiles y ágiles, las manos femeninas. El primero afirma que:

“los sutiles dedos de las doncellas (*Jungfrauen*) son más aptos para ello que las toscas manos campesinas, como puede fácilmente comprenderse. Cuanto más sutil y puro sea el lino de las servilletas tanto más delicados serán los pliegues que puedan hacerse en ellas” (H. 22).

Subtile Jungfrauen Finger sind bequemer hierzu / als die groben Bauerhände/ wie leichtlich zuerichten. Je subtiler und reiner die Leinwand deß Serviets/ je zarter Falten lassen sich darauß schieben und biegen.

Unos años más tarde, Andreas Klett introduce un matiz “social” a esta observación, al no hablar de doncellas o mujeres jóvenes sino de damas:

“En tercer lugar, los pliegues en escama de pez permiten hacer todas las aves y también las piezas principales y se sacan [se rompen] de los primeros pliegues; Tanto más sean los primeros pliegues iguales y delicados, más bellos serán los pliegues en escama de pez; manos torpes y toscas no sirven para ello pero sí en cambio las manos sutiles de las damas (*Frauenzimmer*), y al estar inclinadas por naturaleza estas mujeres a este tipo de asuntos, les resulta mucho más sencillo su aprendizaje que a los hombres” (K.107-108).

Vors dritte/ die Schuppen-Falten geben und machen alles Geflügel/ auch die (108) principalsten Stücke/ und sind aus den ersten Falten gebrochen/wann nun dieselben fein gleich und zart/ so werden die Schuppen-Falten desto schöner/ tölpische und grobe Hände dienen nicht darzu/ aber wol subtile Frauenzimmers-Hände/ und weilen das Frauenzimmer von Natur zu solchen Sachen geneigt/ so ist es denselben weit leichter/ als den Manns-Personen zu erlernen.

Cuando la moda de la *piegatura/plicatur* decayó en favor de otros adornos de mesa, los pliegues simples y el rizado de lienzo fino se siguieron practicando en las roperías de los conventos femeninos, si bien con otros destinos. Se cumplían así las recomendaciones de los manuales del Seiscientos. No obstante, algo debió de quedar de aquella costumbre en el ornato de las colaciones, esos agasajos modernos especialmente cuidadosos en la presentación de las confecciones dulces. En el convento de dominicas de Santa Rosa de Puebla en México, reconvertido actualmente en Museo de Arte Popular, se exhiben en vitrinas no solo muestras de tejidos rizados, sino verdaderos ejemplos de *piegatura* que reproducen modelos como los de las planchas de los tratados del siglo XVII³⁴. En algunos ejemplares se pueden observar todavía las puntadas que mantienen fijo el relleno.

Pero, al margen de este testimonio absolutamente excepcional, cabe suponer que la aplicación de estas técnicas se desvió preferentemente hacia otras utilidades, como plisar prendas del hábito monjil y, sobre todo, rizar prendas eclesiásticas masculinas, caso de los exclusivos roquetes, pero también de otras vestimentas de uso litúrgico como albas y sobrepellices. Sus cuerpos y mangas se trabajaban de manera uniforme o en bandas horizontales de labores diferenciadas. Las fuentes iconográficas, desde la pintura de cronología moderna a la fotografía del siglo XX, ponen en evidencia la continuidad de esta tradición. Entre los testimonios pictóricos podemos destacar dos lienzos de factura bien distinta pertenecientes a los fondos del Museo del Prado (**Fig. 7**). La labor del roquete que viste el cardenal infante Fernando de Austria es representada con minuciosidad por Gaspar de Crayer³⁵, mientras que Goya prefiere resaltar la extrema finura del tejido en el roquete que luce don Luis María de Borbón y Vallabriga³⁶.

Que estas técnicas sartoriales y después ornamentales se refugiaran en los conventos femeninos durante tanto tiempo es una consecuencia previsible si tenemos en cuenta que, en estos ambientes, planchar, plisar y rizar eran labores incluidas en las tareas ordinarias, tanto para uso propio como por encargo para terceros. De ahí que los ejemplares conservados en mejores condiciones procedan de este tipo de establecimientos. Es el caso de la pieza rescatada por el historiador del arte José Luis Cortés³⁷ en el hoy desaparecido Convento de San José de Calatayud que, según las dominicas que lo regentaban, era una camisa de novicia (**Fig. 8 y 9**).

Hay además otros testimonios de una labor que hoy se encuentra en verdadero trance de desaparición, si no fuera por el interés turístico y antropológico que despiertan algunas tradiciones populares. El primer ejemplo nos lleva al montaje efímero que, cada Semana Santa, adorna el grupo escultórico de la Última Cena encargado a Francisco Salzillo en 1761 para sustituir a la Cena de los Apóstoles que hizo su padre Nicolás. En la famosa procesión de “los Salzillos”, la mesa se viste con manteles, vajillas y candelabros de plata junto a un simbólico menú compuesto de cordero y pescadas (merluzas). Sobre los platos individuales de perfil mixtilíneo que se sitúan frente a cada comensal, se disponen unas servilletas que, como se puede apreciar en un reportaje fotográfico publicado en la Guía Repsol³⁸, se rizan para la ocasión. En cuanto al plisado rigurosamente manual de cuellos y mangas podemos rastrear su vigencia, e incluso su revalorización, en el traje regional femenino del valle pirenaico de Hecho, en Aragón. Una vez perdida la costumbre en las casas, los cuellos y mangas de la camisa de chesa eran plisados de forma manual por planchadoras, que lo han venido haciendo a demanda de los particulares hasta el siglo XX. Una de estas últimas artesanas, María Coarasa, fue filmada ejecutando esta labor en un programa del realizador de cine etnográfico Eugenio Monesma. Así se cierra el círculo: la memoria de un saber exquisito perdura en los “dedos sutiles” de las mujeres³⁹.

Figura 7

Gaspar de Crayer,
El cardenal-infante
Fernando de Austria
1639, Madrid,
Museo del Prado.
(Fragmento)



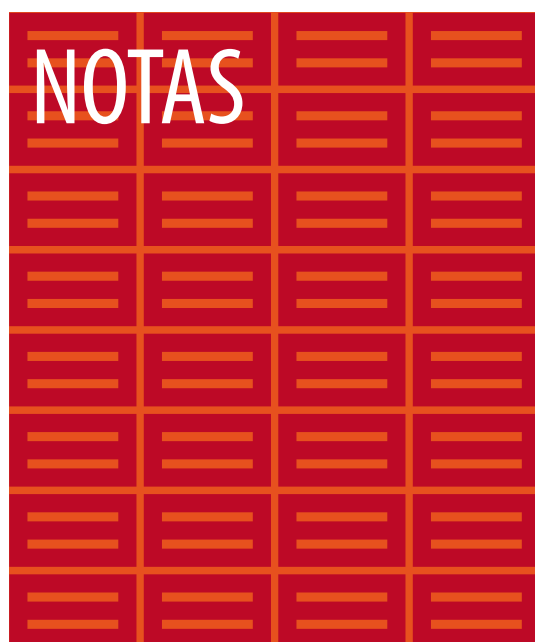
Figura 8

Prenda ricada
procedente del desaparecido Convento
de dominicas de San José de Calatayud.
Colección particular de José Luis Cortés
Perruca. Fotografía del propietario

Figura 9

Detalle ampliado de la pieza anterior
Fotografía: José Luis Cortés Perruca.





¹ Este trabajo se inscribe en el marco del proyecto I+D+I *Cultura escenográfica en el contexto hispánico de la Edad Moderna: Un enfoque holístico*. Ministerio de Ciencia e Innovación, Ref. PID2020-17415GB-100.

² Algunas referencias de los textos españoles (relaciones festivas, teatro, poesía) que mencionan esta práctica se pueden encontrar en ABAD ZARDOYA, C., “Injusto sería fiar al olvido. Las artes efímeras en el banquete”, *Ars & Renovatio* 7, 2019, pp. 449-469.

³ MATA, J. de la, *Arte de Repostería en que se contiene todo género de hacer dulces... Y Diez Mesas con su explicación*, Madrid, Antonio Marín, 1747, p.188.

⁴ SALLAS, J., “Mattia Giegher i la primera publicació per aprendre a plegar triomfs de taula”, *Datatèxtil*, núm. 40, 2020, pp. 26-34. <https://raco.cat/index.php/Datatextil/article/view/366588> [última consulta: 10 de diciembre de 2021]. Entre sus anteriores publicaciones destacamos SALLAS, J., *Gefaltete Schönheit. Die Kunst des Serviettenbrechens*, Friburgo de Brisgobia, Neubearb, 2010; e *Idem*, “L’arte italiana dei trionfi piegati con tovagliolo e la Descrizione di Michelangelo Buonarroti il Giovane”, en GIUSTI, G. y SPINELLI, R., *Dolci trionfi e finissime piegature. Sculture in zucchero e tovaglioli per le nozze fiorentine di Maria de’Medici*. Livorno, Sillabe, 2015, pp. 39-47.

⁵ En Italia podríamos citar, por su especificidad, los trabajos de June di Schino, DI SCHINO, J., “La rinascita delle arti. La divina piegatura e il trionfo di zucchero”, en COGOTTI, M. y DI SCHINO, J. (eds.), *Magnificence a tavola. Le arti del banchetto rinascimentale*, Roma, De Luca Editori d’Arte, 2012, pp. 83-90; e *Idem*, “Torri, castelli, giardini, pesci e animaletti scherzanti per la tavola del principe”, en CAZZATO, V., ROBERTO, S. y BEVILACQUA, M. (eds.), *La festa delle*

arti. Scritti in onore di Marcello Fagiolo per cinquant’anni di studi, Roma, Gangemi Editore, 2014, vol. II, pp. 974-979. En Alemania, los relevantes trabajos sobre Harsdörffer de Schnabel, Kluxen y del germanista francés Jean Daniel Krebs abordan sus aportaciones a la *piegatura* en un marco más amplio, que comprende todos los contenidos de las diferentes ediciones de su *Trincir-Buch*, así como su participación en el Banquete de Paz de Nuremberg de 1649. Estas aportaciones se citarán en nota a pie, en relación a aspectos puntuales de este trabajo.

⁶ HARSDÖRFFER, G. PH., *Vollständiges und von neuem vermehrtes Trincir-Buch*, Nuremberg, Paul Fürst, 1657.

⁷ CONESA SÁNCHEZ, J., *Harsdörffer y su obra*, Tesis Doctoral, Universidad Complutense de Madrid, 1979.

⁸ Agradezco a Juan José Carreras su asistencia en la traducción de todos los textos publicados en alemán.

⁹ CONESA SÁNCHEZ, J., *op. cit.*, pp. 15-16.

¹⁰ GIEGHER, M., *Li Tre trattati di Messer Mattia Giegher, bavaro di Mosburg*, Padua, Appresso Guaresco Guareschi al Pozzo dipinto, 1629. Para este trabajo se ha utilizado la edición de Frambotto de 1639. Disponible en <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k3101729.image> [última consulta: 10 de diciembre de 2021].

¹¹ HARSDÖRFFER, G. PH., *Vollständiges und von neuem vermehrtes Trincir-Buch*, Nuremberg, Christoff Gerhard (bei Paul Fürst) 1657, p. 14. En lo sucesivo, citaré los pasajes de esta edición en texto principal, entre paréntesis, con H inicial, páginas en cifras arábigas y, en su caso, lámina en números romanos.

¹² SCHNABEL, W. W., “Vorschneidekunst und Tafelfreuden. Georg Philipp Harsdörffer und sein Trincierbuch”, en GERSTL, D., *Georg Philipp Harsdörffer und die Künste*, Nuremberg, Hans Carl, 2005, pp. 158-174.

¹³ MOULIN, C., “Nach dem die Gäste sind, nach dem ist das Gespräch. Spracharbeit und barocke Tischkultur bei Georg Philipp Harsdörffer”, en SCHULTZ-BALLUFF, S. y BARTSCH, N. *Perspektiv Wechsel oder: Die Wiederentdeckung der Philologie. II. Grenzgänge und Grenzüberschreitungen*, Berlin 2016, pp. 261-287.

¹⁴ La monografía más importante en lo que toca a la vinculación entre el ideario estético de Harsdörffer y su implicación en la etiqueta y diseño del banquete es la de BRAMENKAMP, H., *Krieg und Frieden in Harsdörffers ‘Frauenzimmer Gesprächsspielen’ un bei den Nürnberger Friedensfeiern 1649 und 1650*, Múnich, Hebert Utz, 2009.

¹⁵ Harsdörffer plantea su *Poetischer Trichter* como un manual útil para iniciarse en la composición poética en seis horas. Otro ejemplo significativo lo constituyen los dos volúmenes de *Der Teutschen Secretarius* (1655-1659), un manual para dirigirse por escrito a instituciones y personas de todos los estamentos.

¹⁶ THIEMEN, J. CH., “Die Kunst des Zerlegens. Tranchieren als virtuose Tafelunterhaltung”, en ETZLSTORFER, H., *Küchenkunst und Tafelkultur. Culinaría von der Antike bis zur Gegenwart*, Viena, Christian Brandstätter Verlag, 2006, p. 263.

¹⁷ CONESA SÁNCHEZ, J., *op. cit.*, p. 69.

¹⁸ Tomado de los *Frauenzimmer-Gesprächspiele* IV, 206, traducción de CONESA SÁNCHEZ, J. *Ibidem*.

¹⁹ BÁZQUEZ, Y. de, *Estilo de servir a príncipes, con exemplos morales para servir a Dios*, Madrid, Cosme Delgado, pp.160-162.

²⁰ MORENA, A. de la (com.), *Clausuras. Tesoros artísticos en los conventos y monasterios madrileños*, Madrid, Consejería de Cultura, Turismo y Deporte, 2007, pp. 254-255. Pieza catalogada por Leticia Sánchez.

²¹ KLETT, A., *Neues Trenchir und Plicatur Büchlein*, Nuremberg, Leonhard Loßche, 1677, pp.107-109. En lo sucesivo citaré esta obra en texto principal, con K inicial, página en cifras arábigas y, en su caso, lámina en cifras arábigas con modelo expresado en letra minúscula.

²² *El encuentro de san Francisco de Asís y santo Domingo de Guzmán y el Milagro en el refectorio*, de Gil de Mena, y *La parábola del banquete de bodas* de Bartolomé Román. Citados por ABAD ZARDOYA, C., *op. cit.*, p. 455.

²³ Si tomamos como referencia el Banquete de Paz de Nuremberg, el cambio de servilleta viene justificado por el paso del primer servicio de potajes al segundo de asados. KLUXEN, A. M., “Harsdörffer und das Schauen beim Nürnberg Friedensmahl”, en GERSTL, D. (ed.), *Georg Philipp Harsdörffer und die Künste*, Nuremberg, Hans Carl GmbH, 2005, pp. 89-103.

²⁴ Joachim Beuckelaer, *Cristo en casa de Marta y María*, 1568, Madrid, Museo del Prado, P-6972.

²⁵ Pierre Paul Sevin, *Trionfo da Tavola* inspirado en *El Parnaso* de Rafael, *Convite del Cardenal Leopoldo de Medici*, 1667, National Museum of Stockholm, NMH THC 3614.

²⁶ Arnold van Westerhout, 1687-88, Biblioteca Nacional de España, INVENT/15676.

²⁷ WRIGHT'S, J., *An Account of His Excellence Roger Earl of Castlemaine's Embassy from His sacred Majesty James the II^d*, Londres, Roger L'Estrange, 1688. Hay un ejemplar completo en el British Museum, Londres, inv. Ee,6.131. Desplegable entre pp. 56 y 57.

²⁸ CONESA SÁNCHEZ, J., *op. cit.*, p. 306.

²⁹ ANÓNIMO. *L'escole parfaite des officiers de bouche: contenant le vray maistre-d'hostel, le grand escuyer-tranchant, le sommelier royal, le confiturier royal, le cuisinier royal, et le patissier royal* París, Jean Ribou, 1662, 94-108. A partir de este momento la obra se citará en texto principal entre paréntesis, como *L'escole*, año de edición y número de página en cifras arábigas.

³⁰ ANÓNIMO, *Le confiturier françois, où est enseigné la maniere de faire toutes sortes de confitures, dragées, liqueurs, & breuvages agréables. Ensemble la maniere de plier le linge de table & en faire toutes sortes de figures*, Troyes, N. Oudot, 1664. A partir de este momento la obra se citará en texto principal entre paréntesis, como *Le confiturier*, año de edición y número de página en cifras arábigas.

³¹ SCHNABEL, W. W., *op. cit.*, 169.

³² Véase la conferencia de Carmen Abad “De admirable hechura. Esculturas de azúcar y lino en los banquetes reales”, impartida en el Museo del Prado el 24 de abril de 2021: <https://www.youtube.com/watch?v=WY3eq7WGYi4> [última consulta: 10 de diciembre de 2021].

[youtube.com/watch?v=WY3eq7WGYi4](https://www.youtube.com/watch?v=WY3eq7WGYi4) [última consulta: 10 de diciembre de 2021].

³³ PERSIA, J. de (Uruch Beg), *Relaciones de Don Juan de Persia: dirigidas a la Magestad Catholica de Don Phillipe III Rey de las Españas y Señor Nuestro*, Valladolid, Juan de Bostillo, 1604, p. 146.

³⁴ Agradezco el conocimiento de estas piezas a Sofía Rodríguez Bernis.

³⁵ Gaspar de Crayer, *El cardenal-infante Fernando de Austria*, 1639. Museo Nacional del Prado, P-1472.

³⁶ Francisco de Goya, *El cardenal don Luis María de Borbón y Vallabriga*, h. 1802. Museo Nacional del Prado, P-738.

³⁷ ABAD ZARDOYA, C., *op. cit.*, p. 457. Agradezco a José Luis Cortés su generosidad al ceder las fotografías y derechos de reproducción de la pieza.

³⁸ LAGUÍA, B., “Recreando el Menú de la Santa Cena en los Salzillos (Murcia). La Liturgia de la Mesa” con fotografías de Joaquín Zamora, 10/04/2017. <https://www.guiarepsol.com/es/viajar/vamos-de-excursion/semana-santa-en-los-salzillos-murcia/> [última consulta 10 de diciembre de 2021].

³⁹ MONESMA, E., *La planchadora Chesa*, 1997. <https://www.youtube.com/watch?v=u5fxBIOH4kU> [última consulta: 10 de diciembre de 2021].

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABAD ZARDOYA, C., “Injusto sería fiar al olvido. Las artes efímeras en el banquete”, *Ars & Renovatio*, núm. 7, 2019, pp. 449-469.

ANÓNIMO, *L'escole parfaite des officiers de bouche: contenant le vray maistre-d'hostel, le grand escuyer-tranchant, le sommelier royal, le confiturier royal, le cuisinier royal, et le patissier royal*, París, Jean Ribou, 1662.

ANÓNIMO, *Le confiturier françois, où est enseigné la maniere de faire toutes sortes de confitures, dragées, liqueurs, & breuvages agréables. Ensemble la manière de plier le linge de table & en faire toutes sortes de figures*, Troyes, N. Oudot, 1664.

BÁZQUEZ, Y. de, *Estilo de servir a príncipes, con exemplos morales para servir a Dios*, Madrid, Cosme Delgado, 1614.

BRAMENKAMP, H., *Krieg und Frieden in Harsdörffers 'Frauenzimmer Gesprächsspielen' und bei den Nürnberger Friedensfeiern 1649 und 1650*, München, Hebert Utz, 2009.

CONESA SÁNCHEZ, J., *Harsdörffer y su obra*, Tesis Doctoral, Madrid, Universidad Complutense de Madrid, 1979.

DI SCHINO, J., “La rinascita delle arti. La divina piegatura e il trionfo di zucchero”, en COGOTTI, M. y DI SCHINO, J. (eds.), *Magnificence a tavola. Le arti del banchetto rinascimentale*, Roma, De Luca Editori d'Arte, 2012, pp. 83-90.

DI SCHINO, J., “Torri, castelli, giardini, pesci e *animaletti scherzanti* per la tavola del príncipe”, en CAZZATO, V., ROBERTO, S. y BEVILACQUA, M. (eds.), *La festa delle arti. Scritti in onore di Marcello Fagiolo per cinquant'anni di studi*, Roma, Gangemi Editore, 2014, vol. II, pp. 974-979.

GIEGHER, M., *Li Tre trattati di Messer Mattia Giegher, bavaro di Mosburg*, Padua, P. Frambotto, 1639.

HARSDÖRFFER, G. PH., *Vollständiges und von neuem vermehrtes Trincir-Buch*, Nuremberg, Paul Fürst, 1657.

KLETT, A., *Neues Trenchir und Plicatur Büchlein*, Nuremberg, Leonhard Loßche, 1677.

KLUXEN, A. M., “Harsdörffer und das Schauessen beim Nürnberger Friedensmahl”, en GERSTL, D. (ed.), *Georg Philipp Harsdörffer und die Künste*, Nuremberg, Hans Carl GmbH, 2005, pp. 89-103.

KREBS, J. D., “Quand les Allemands apprenaient à trancher”, *Études Germaniques*, núm. 41, 1986, pp. 8-23.

MATA, J. de la, *Arte de Repostería en que se contiene todo género de hacer dulces...Y Diez Mesas con fu explicación*, Madrid, Antonio Marín, 1747.

MORENA, A. de la (com.), *Clausuras.Tesoros artísticos en los conventos y monasterios madrileños*, Madrid, Consejería de Cultura, Turismo y Deporte, 2007.

MOULIN, C., “Nach dem die Gäste sind, nach dem ist das Gespräch. Spracharbeit und barocke Tischkultur bei Georg Philipp Harsdörffer”, en SCHULTZ-BALLUFF, S. y BARTSCH, N. (eds.), *Perspektiv Wechsel oder: Die Wiederentdeckung der Philologie. II. Grenzgänge und Grenzüberschreitungen*, Berlin, 2016, 261-287.

PERSIA, J. de (Uruch Beg), *Relaciones de Don Iuan de Persia: dirigidas a la Magestad Catholica de Don Phillipe III Rey de las Españas y Señor Nuestro, donde se tratan cosas notables de Persia, la genealogía de sus Reyes, guerras de Persianos, Turcos y Tártaros y las que vido en el viaje que hizo a España:y su conversión y la de otros Caballeros Persianos*, Valladolid, Juan de Bostillo, 1604.

SALLAS, J., *Gefaltete Schönheit die Kunst des Serviettenbrechens*, Friburgo de Brisgobia, Neubearb, 2010.

SALLAS, J., “L'arte italiana dei trionfi piegati con tovagliolo e la Descrizione di Michelangelo Buonarroti il Giovane”, en GIUSTI, G. y SPINELLI, R. (eds.), *Dolci trionfi e finissime piegature. Sculture in zucchero e tovaglioli per le nozze fiorentine di Maria de'Medici*. Livorno, Sillabe, 2015, pp. 39-47.

SALLAS, J., “Mattia Giegher i la primera publicación per aprendre a plegar triomfs de taula”, *Datatèxtil*, núm. 40, 2020, pp. 26-34. <https://raco.cat/index.php/Datatèxtil/article/view/366588> [última consulta: 10 de diciembre de 2021].

SCHNABEL, W. W., "Vorschneidekunst und Tafelfreuden. Georg Philipp Harsdörffer und sein Trincierbuch", en GERSTL, D. (ed.), *Georg Philipp Harsdörffer und die Künste*, Nuremberg, Hans Carl GmbH, 2005, pp. 158-174.

THIEMEN, J. CH., "Die Kunst des Zerlegens. Tranchieren als virtuose Tafelunterhaltung", en ETZLSTORFER, H., *Küchenkunst und Tafelkultur. Culinaria von der Antike bis zur Gegenwart*, Viena, Christian Brandstätter Verlag, 2006, pp. 263-272.

WRIGHT'S, J., *An Account of His Excellence Roger Earl of Castlemaine's Embassy from His Sacred Majesty James the IId*, Londres, Roger L'Estrange, 1688.