

La alimentación en la corte española del siglo XVIII

Food in the eighteenth-century Spanish court

María de los Ángeles PÉREZ SAMPER

Universidad de Barcelona

RESUMEN

La corte es un mundo complejo y también lo es en lo que se refiere a la alimentación. El estudio de la mesa real permite observar la identificación y el contraste entre la persona y la institución, pues sirve tanto a la satisfacción de las necesidades vitales del monarca, como a la satisfacción de las necesidades institucionales, por lo que será siempre una mesa abundante, refinada, espléndida, manifestación del poder y el prestigio de la Monarquía Española. La alimentación de la corte en el siglo XVIII se caracterizó por la introducción de un gusto diferente y nuevo. Desde el advenimiento al trono de Felipe V se impuso la cocina francesa, derivada del origen francés de la dinastía, la presencia de cocineros franceses en la Corte y el prestigio de la gastronomía francesa. El primer Borbón, de la misma manera que cambió otras cosas de la Monarquía Española, desde el modo de gobernar al estilo artístico, cambiaría también el modo de comer.

PALABRAS CLAVE

Alimentación
Corte
Siglo XVIII

ABSTRACT

The court is a complex world, but it is also complicate when we talk about its nourishment. The study of the real table allows to observe the identification and the contrast between the person and the institution, because it serves so much to the satisfaction as the vital necessities of the monarch, like to the satisfaction of the institutional necessities, reason why it will be always an plentiful table, refined, splendid, manifestation of the power and the prestige of the Spanish Monarchy. The nourishment to the 18th century court was characterized by the introduction of a different and new taste. From the accession to the throne of Felipe V, it prevailed the French kitchen, derived from the French origin of the dynasty, the presence of French cooks in the Court and the prestige of the French gastronomy. The first Borbón, in the same way that changed other things of the Spanish Monarchy and how he governed the artistic style, changed as well how to eat.

KEY WORDS

Food
Court
18th century

SUMARIO 1. La mesa del Rey: La institución y las personas. 2. Reinado de Felipe V. 3. Reinado de Fernando VI. 4. Reinado de Carlos III. 5. Reinado de Carlos IV. 6. La mesa de los servidores del Rey. 7. La mesa de los invitados del Rey. 8. Los Oficios de Boca. 9. Los Cocineros del Rey.

1. La mesa del Rey: La institución y las personas

La corte es un mundo complejo y también lo es en lo que se refiere a la alimentación. Son muchas las variables que entran en juego. Allí están representadas las más diversas categorías sociales, los más distantes niveles económicos, las más diversas claves políticas, los distintos sentidos culturales. El amplio arco del fenómeno alimentario, desde lo biológico a lo simbólico, que define la complejidad humana, desde lo animal a lo espiritual, se halla fielmente reflejado, con multitud de matices.

También en ese tema es el centro el rey y la familia real. La mesa real permite observar la misma identificación y el mismo contraste entre la persona y la institución que se observa desde el punto de vista general entre la persona del rey y la institución de la Corona. La vieja teoría de los dos cuerpos del rey se manifiesta también en la alimentación. La mesa real sirve a la satisfacción de las necesidades vitales del monarca como persona concreta, donde cuentan cuestiones particulares como su apetito y su gusto, y sirve a la vez también a la satisfacción de las necesidades institucionales, por lo que será siempre una mesa abundante, refinada, lujosa, espléndida, reflejo y manifestación del poder, la riqueza, el prestigio y la gloria de la Monarquía Española.

2. Reinado de Felipe V

La alimentación de la corte en el siglo XVIII se caracterizó por la introducción de un gusto diferente y nuevo. Desde el advenimiento al trono de Felipe V fue evidente la ruptura con la época anterior. Dejando aparte los gustos personales, sobre la tradición española de la época de los Austrias, se impuso la cocina francesa, derivada del origen francés de la dinastía, la presencia de cocineros franceses en la Corte y el prestigio de la gastronomía francesa, el gran modelo para toda la Europa de la época. El primer Borbón, de la misma manera que cambió tantas otras cosas de la Monarquía Española, desde el modo de gobernar y el sistema institucional hasta el estilo artístico de arquitectos, pintores, escultores y músicos, cambiaría también el modo de comer. La ruptura fue radical. Nuevos cocineros, nuevos platos vinieron a sustituir a los antiguos, de los que muy poco se mantuvo. Y aunque en ocasiones especiales se trató de buscar fórmulas de compromiso, el cambio no pasó sin problemas. Bien significativa es la anécdota contada por el Duque de Saint-Simon en sus Memorias, sobre el accidentado banquete de bodas del primer matrimonio de Felipe V, con María Luisa Gabriela de Saboya, acostumbrada como su esposo a la cocina francesa:

«Al llegar a Figueras el obispo diocesano los casó de nuevo con poca ceremonia y poco después se sentaron a la mesa para cenar, servidos por la Princesa de los Ursinos y las damas de palacio, la mitad de los alimentos a la española, la mitad a la francesa. Esta mezcla disgustó a estas damas y a varios señores españoles con los que se habían conjurado para señalarlo de manera llamativa. En efecto, fue escandaloso. Con un pretexto u otro, por el peso o el calor de los platos, o por la poca habilidad con que eran presentados a las damas, ningún plato francés pudo llegar a la mesa y todos fueron derramados, al contrario que los alimentos españoles que fueron todos

servidos sin percances. La afectación y el aire malhumorado, por no decir más, de las damas de palacio eran demasiado visibles para pasar desapercibidos. El rey y la reina tuvieron la sabiduría de no darse por enterados, y la Señora de los Ursinos, muy asombrada, no dijo ni una palabra. Después de una larga y desagradable cena, el rey y la reina se retiraron»¹.

Pese a todo, Felipe V impondría su criterio y la cocina francesa sería la cocina de la corte española durante todo su reinado y los siguientes de sus hijos. También fue notable la influencia italiana, sobre todo en tiempos de Isabel Farnesio, que era italiana en muchos aspectos y también en el culinario y, que igual que influyó tantas veces en política, lo hizo también en materia alimenticia, solicitando la presencia de platos típicos de su país natal en el menú cotidiano. Lo mismo sucedería en el reinado de Carlos III, que había vivido largos años en Italia, y en el de Carlos IV, como continuación de la costumbre familiar y por influencia de María Luisa de Parma.

La cocina cortesana de la Monarquía española del siglo XVIII fue una cocina opulenta, refinada y cosmopolita, que respondía a los más elevados ideales gastronómicos y que se hallaba completamente diferenciada, por una parte de la cocina cortesana de los Austrias, y por otra parte de la cocina popular, separada por una enorme distancia. Sin embargo, como modelo que era, debido al prestigio de la Corte, sumado al de la alta gastronomía francesa de la época, el ejemplo cortesano cambió las costumbres culinarias españolas, pues trató de ser emulado por las clases más elevadas de la sociedad y ejerció una indudable influencia en el paulatino afrancesamiento de la alta cocina española, llegando su inspiración primero a las mesas nobles y después, sobre todo en el siglo XIX, a las mesas burguesas.

A través de la variada documentación de que disponemos, especialmente cuentas de gastos de los Oficios de Boca y contratos de los cocineros con la Real Casa, nos podemos hacer una idea bastante aproximada de las características generales de la alimentación de la corte española a lo largo del siglo XVIII². Aunque existen diferencias de una época a otra o de un miembro a otro de la familia real, el conjunto resulta bastante uniforme y claramente contrastado con la época de los Austrias³.

Ajuste del año 1737

Relación de las viandas que se sirven a los Reyes, las Princesas y las Infantas, así en Madrid como en los demás lugares donde resida la Corte.

Cocineros: Pedro Benoist y Pedro Chatelain, Veedores de Viandas y Jefes de la Cocina de Boca de la Reina.

¹ Saint-Simon: *Mémoires, 1701-1707*, vol. II, Ed. de Yves Coirault, Bibliothèque de la Pléiade, ps. 55-56.

² Este trabajo está elaborado sobre la documentación de los siguientes legajos del Archivo General de Palacio (A.G.P.): Felipe V, legs. 45, 158, 261. Fernando VI, Cajas 116, 201, 359, 366. Carlos III, legs. 157, 166, 498, 507, 508. Carlos IV, Casa, leg. 16. Las referencias corresponden a la antigua catalogación.

³ Sobre la época de los Austrias vid María del Carmen Simón Palmer: *La alimentación y sus circunstancias en el Real Alcázar de Madrid*, Madrid, Instituto de Estudios Madrileños, 1982.

Viandas del Rey

Comida: Una sopa de consumado. Un trinchero con dos pichones de nido. Otro con mollejas esparilladas. Otro de unas mollejas cocidas con sustancia. Un asado de dos pollas de cebo. Los mismos platos se servían a la cena. Precio: 180 reales diarios.

Viandas de la Reina

Comida: Dos sopas, la una con una polla y la otra con dos pichones. Cuatro principios: un lomo de ternera, otro de fricandaux (o fricandon), otro de seis pichones, y otro de dos pollas rellenas. Un asado con tres pollas de cebo, un pollo y un pichón. Dos postres, una torta de crema y otro de pernil. Los mismos platos se servían para cenar. Precio: 540 reales diarios.

Además se servían un pecho de vaca a mediodía y un lomo a la cena, precio, 60 reales diarios. Y varios platos extraordinarios: Seis trincheros a la comida: Uno de dos perdices, otro de una torta de dos pichones, otro de criadillas de carnero fritas, otro de costillas de carnero esparilladas, otro de salchichas, otro de un asado con una polla de cebo, una perdiz, un pichón y una codorniz. Y los mismos seis platos a la cena. Precio: 210 reales diarios. Más los siguientes platillos: Dos menestras, un capón relleno a la italiana, unas popietas a la italiana o a la milanesa, una liebre frita, y un postre de dulce a la italiana. Los mismos platillos se servían a la cena. Precio: 90 reales. Pedían los cocineros un aumento hasta 120 reales. Concedido. Total de la vianda de la Reina, 930 reales.

En total, la suma diaria ajustada con Pedro Benoist y Pedro Chatelain, Veedores de Viandas y Jefes de la cocina de boca de la Reina era de 2.331 reales de vellón, para el conjunto de la familia real, reyes, príncipes de Asturias, infantas. A la contrata se añadían algunas condiciones específicas, referidas a la comida de los días de vigilia. Los días que la Reina, la princesa de Asturias y las Infantas comían pescado se les servía el que se hallaba disponible en el lugar. Otras condiciones de la contrata de 1737 eran relativas a las provisiones y su precio. Los cocineros solicitaban pagar la ternera a los proveedores al mismo precio de la Real Casa, siempre que no excediera de 20 maravedíes la libra. Y gozar de las mismas franquicias que tenían los proveedores de la Real Casa. Por último solicitaban se les pagara el importe de las viandas como siempre, cada mes por anticipado, al principio del mes. Se obligaban a servir las viandas a satisfacción del Marqués de Santa Cruz, Mayordomo Mayor de la Reina, y de Don Pedro Ramos, Secretario de S.M. y Contralor de dicha Real Casa.

El Duque de Saint-Simon nos dejó un interesante testimonio de la vida cotidiana de Felipe e Isabel en la época en que los trató en la corte de Madrid, durante su embajada de 1721 a 1724. Los reyes comían juntos, rodeados de un elegido grupo de cortesanos. El ritual del servicio seguía siendo muy ceremonioso, según la tradición de la Casa de Austria, inspirada en la corte de Borgoña, aunque se habían introducido algunos cambios, tomados de las etiquetas de Versalles:

«La comida se sirve poco después de la Misa. Las Camaristas, (...) toman los platos en la puerta y la Camarera Mayor los pone sobre la mesa. Dos damas de palacio y dos señoras sirven

4 Duc de Saint-Simon: *Papiers inédits*, Tableau de la Cour d'Espagne en 1721, Paris, 1880, ps. 363-373.

de beber y presentan los platos, con una rodilla en tierra. El Marqués de Santa Cruz asiste siempre, porque todo es del servicio de la boca de la Reina y jamás nada de la del Rey. Los dos primeros médicos de SS.MM. no faltan nunca. Esto es lo necesario. Los que tienen entrada son el Cardenal Borja, que falta raramente, el Marqués de Villena, que acude algunas veces, y el Duque de Saint Pierre, pocas veces. Estos tres señores son el Mayordomo Mayor del Rey, de la Reina y de la Reina viuda. Los primeros cirujanos y farmacéuticos de SS.MM. y estos tres servidores citados asisten cuando quieren. Otros, nunca. A la cena, lo mismo.»

Felipe V, que tenía graves problemas con la alimentación debido a su melancolía, oscilaba según el estado de su enfermedad, entre comer muy poco, apenas nada, y comer mucho, excesivamente. Esenciales en su régimen alimenticio eran los caldos, muy concentrados y sustanciosos. Según explicaba Saint-Simon: «El Rey come mucho y elige entre una quincena de alimentos, siempre los mismos, y muy simples. Su potaje es «chaudeau» hecho con más vino que agua, yemas de huevo, azúcar, canela, clavo y nuez moscada. Lo toma también para cenar y nunca otro.»

Eran típicos de la mesa real los caldos, jaleas y consumados. En la primera mitad de su reinado Felipe V tomaba diariamente un caldo hecho con un pollo de cebo y dos libras de ternera, al que se añadía vino, azúcar y canela. También tomaba una jalea, que se hacía dos o tres veces por semana, a base de un ave de cebo, cuatro libras de ternera, cuatro manos de ternera, cuatro libras de azúcar, dos onzas de canela y un azumbre de vino. Otra variante era el llamado «chaudeau», que la documentación define como una «sopa ejecutada con cuatro yemas de huevo, azúcar, canela y vino de Borgoña». A partir de 1737 comienza a aparecer en el menú de Felipe V el caldo de consumado y la sopa de consumado, que eran dos cosas distintas, pero muy similares. El Rey tomaba el caldo de consumado por las mañanas y la sopa de consumado en las comidas. El consumado era definido como una «especie de caldo sin agua alguna, compuesto de la sustancia líquida de dos gallinas, dos perdices, cuatro libras de ternera y dos de carnero». El consumado también lo tomaba Isabel Farnesio en 1745, tanto en la comida como en la cena.

La olla podrida era el plato típico español por excelencia. Con enormes variantes de cantidad y calidad, lo compartían prácticamente todas las familias españolas de la época moderna, pobres y ricos, del campo y de la ciudad, de las diferentes regiones. En Palacio, la versión rica de la olla podrida era una tradición de la época de los Austrias, como muestra claramente el famoso recetario de Martínez Montañón, tradición que se conservó en el siglo XVIII. Sabemos que en tiempos de Felipe V, al menos durante la década de los años veinte, se servía a los Reyes y a los Infantes olla podrida todos los domingos. El cocido se hacía en Palacio con los géneros más variados, 8 libras de vaca, 3 libras de carnero, una gallina, dos pichones, una liebre, 4 libras de pernil, dos chorizos, 2 libras de tocino, dos pies de cerdo, 3 libras de oreja de cerdo, garbanzos, verduras y especias.

Aunque poco regular con la comida, el rey era, en cambio, moderado con la bebida. Decía Saint-Simon: «Bebe poco y sólo vino de Borgoña añejo.» Aunque era muy religioso, no parece que cumpliera con gran rigurosidad los preceptos eclesiásticos del ayuno y la abstinencia.

Siguiendo la tradición española, había convertido al chocolate en el mejor recurso para observar los días de penitencia. Como indicaba Saint-Simon: «No come de abstinencia más que cinco o seis veces al año y son los días de ayuno. El Rey y la Reina no ayunan y toman chocolate cuando quieren ayunar. Es una tolerancia establecida, que ha prevalecido en España de tal forma, que se quedan más que sorprendidos si se les dice que eso no es ayunar.»

Aunque el apetito de Isabel de Farnesio era bien conocido, Saint-Simon da una visión más matizada, señalando que a la soberana le gustaba comer bien, más que comer mucho. Era seguramente esa afición gastronómica la que explica la larga lista de platos que integraban el menú de Isabel, no tanto para hartarse de comer, como para poder elegir entre los numerosos platos que gozaban de su predilección, interpretación corroborada por el dato de que ayunaba con frecuencia: «La Reina come menos que el Rey, pero le gusta la buena mesa, come de todo, raramente los mismos platos que el Rey, bebe vino de Champagne y hace con frecuencia ayuno.»

Otro dato muy curioso aportado por el observador Duque era la afición de Isabel de Farnesio al tabaco, costumbre no compartida con el rey, que era contrario: «Toma mucho tabaco y lo conoce bien. El Rey, jamás; le ha costado acostumbrarse a vérselo tomar a la Reina. Ella deplora agradablemente no haber podido lograr hacer el sacrificio de dejarlo.»

Muy interesante resulta igualmente conocer el ambiente en que transcurrían las comidas de los Reyes, especialmente cuando tenían invitados, momentos en que el placer de la comida se mezclaba con el placer de la conversación: «La comida es larga, la conversación es continua; la Reina pone la diversión y la alegría; se habla de muchas cosas, y cuando, entre este pequeño número de personas se encuentra una de espíritu, tienen ocasión de aportar y de aprender cosas útiles. Esto no se presenta todos los días, pero con mucha frecuencia. La cena es más corta y menos favorable.»

3. Reinado de Fernando VI

El reinado de Fernando VI fue mucho más corto que el de su padre y además no es mucha la información de la que disponemos. Pero un interesante documento, sin fecha, nos proporciona noticias interesantes y bastante precisas sobre la alimentación real durante esa época, con indicación de precios, expresados en reales de vellón y maravedíes⁵.

Vianda grande que se sirve a S.M.

Comida. Dos sopas: Una de pasta con su gallina y otra de pan con dos pichones. Platos segundos: Un lomo de ternera, otro con 6 pichones, otro de 6 pollas, otro de 6 perdices. Estos platos se remudan según lo que da el tiempo de sí. Asado: Un plato compuesto de 6 piezas. Postres: Uno de pastelería y otro de lo que produce el tiempo. A la cena se sirve la misma vianda sin diferencia ninguna. Por toda esta vianda así de mediodía como de la noche se paga a los cocineros de la servilleta, 9 doblones de a 60 rs. diarios, que hacen, en rs. de vellón 540.

5 A.G.P., Fernando VI, Caja 359.

Extraordinarios que diariamente se sirven y pagan separados: 2 trincheros diferentes por los que se pagan 12 rs. y medio por cada uno 25 rs., 1 polla de cebo guarnecida 15 rs., 2 perdigones 15 rs., 1 chocha 15 rs., agachadizas 10 rs. 1 molleja de ternera 5 rs., 1 trincherero de aumento 15 rs, otro de la cocina nueva 10 rs., 2 platos de peavx? de España 30 rs. De aumento una polla por la noche 6 rs. Por la compostura de diferentes aves y géneros que en el discurso del año envía S.M. a la cocina para que se le sirvan, se regula 10 rs. diarios.

En el discurso del año y en virtud de real orden se ejecuten por las cocinas de boca diferentes pastelones de la caza que S.M. trae y se satisface por cada uno al respecto de 1 doblón a los cocineros de la servilleta y no pudiendo darse punto fijo a este gasto se regula por el de 60 pasteles los que se hacen, cuyo importe es al año 3.600 reales y al día corresponden 9 rs. 29 mrs. Por 4 trincheros que además de los antecedentes se sirven de aumento diariamente se les abona 35. Por las 2 ollas podridas que se le sirven a S.M. dos veces en la semana a precio de 30 rs. y otra la víspera de Pascua, por la que se abona 90 rs. se les paga al año 3.210 rs. que en cada día corresponde 8 rs. 33mrs. Asimismo se les abona 2 rs. diarios por las brasas que suben en las escalfetas del cubierto, para calentar las reales viandas 2. Por los gastos extraordinarios que ejecutan los referidos cocineros en mrs. de compra de serones, lias?, cuerdas, tinajas, cazuelas de barro y otros que ocurren menores en el discurso del año se regulan diariamente 3. Total 214-28.

Panetería: A la cocina se entrega para las reales viandas dos panes diarios, que a 1 real cada uno valen 2 rs. Más un pan de boca para las salvas 1 r. 42 l. de pan 42 rs. 4 picatostes a medio real cada uno 2 rs. Total: 47 rs.

Cava: Para las beberías de los dependientes de la cocina de boca se entregan 18 cuartillos de vino diarios que hacen 4,5 azumbres, que a precio de 28 rs. la azumbre, importan al día 14 rs. 30 mrs. A los jefes de dicho oficio se les considera en los 6 meses de verano 8 l. de nieve diarias, que importan en los referidos 6 meses 1.456 l. y a precio de 12 mrs. suman inclusos 2.912 mrs. que se abona por el derretido a razón de una 6ª parte del todo, 20.384 al año y al día 56 mrs., que hacen 1 r. 2 mrs. Total 15 rs. 32 mrs.

Sausería y frutería: Azumbre y media de vinagre, a 16 rs. azumbre 102 rs. Géneros que sirven para la real mesa de S.M. por el oficio del ramillete: 2 corbellas, una al mediodía y otra a la noche, a 33,5 rs. cada una 67 rs. 1 ensalada 15 rs. Mermeladas, jaleas y frutas con almíbar 15 rs. Por las batatas que por dicho oficio se le sirven diariamente a la Reina 3 rs. Total 100 rs.

Géneros que se suministran a este oficio (el del ramillete) en el discurso del año.

Cava: En los 182 días que incluye el verano se les considera a los Jefes de este oficio 8 l. de nieve y en dicho tiempo hacen 1.547, que a 12 mrs. cada una importan 18.564 mrs. en dicho tiempo, que corresponde al día 51 mrs., que hacen 1 r. 17mrs.

Panetería: Por este oficio se entregan a dicho oficio 27 l. de pan cada día que a real cada día importan 27 rs. 6 bollos de leche, a 2 rs. cada uno, 12 rs. Total 39 rs.

Busería y potagería: Por este oficio se entregan diariamente al del ramillete arroba y media de carbón, que a 29 cuartos, 5 rs. 4 mrs. Total 145 rs. 21mrs.

4. Reinado de Carlos III

Del reinado de Carlos III sólo tenemos referencia de una contrata, la de 1761, posterior a la muerte de la Reina María Amalia de Sajonia, en la que figuran los menús del Rey y de sus hijos,

algunos todavía pequeños⁶. La Contrata fue hecha por los jefes de la Real Cocina de Boca de Su Majestad, Antonio Catalán, Juan Tremovillet y Mateo Hervé, en septiembre del año de 1761. El precio de los diversos menús ascendía a 2.309 reales de vellón. De ellos, 1.140 reales por la vianda del Rey, 600 por la del príncipe de Asturias, Don Carlos, y el infante D. Gabriel, 222 por la de los infantes Don Antonio y Don Francisco Javier y 347 por la de las Infantas, María Josefa y María Luisa.

Comida del Rey: Tres sopas: 1 de cangrejos con dos pichones, 1 de hierbas con una polla, 1 de arroz con sustancia de ternera. Diez trincheros: 1 de perdigones asados, 1 de criadillas fritas, 1 de mollejas de ternera, guarnecidas de cresta y botoncillos de pollo, 1 de timbal de macarrones, 1 de filetes de gazapos con vino de Champaña, 1 de pichones con chuletitas, 1 de pato cebado asado, 1 de costillas de ternera en adobado, 1 de costraditas de polla al blanco, 1 de pastelitos a la española. Dos entradas: 1 de pecho de vaca cocido, 1 de tres pollos con jamón. Dos asados: 1 de dos pollas de cebo, 1 de tres pollos o tres pichones. Cuatro postres: 1 de cangrejos cocidos, 1 de tortas de guindas, 1 de artaletes de higadillos de pollas, 1 de buñuelos en serpiente.

Cena del Rey: Tres sopas: 1 de caldo claro con dos pichones, 1 de arroz con sustancia, 1 de pasta de Italia. Ocho trincheros: 1 de perdigones asados, 1 de mollejas de ternera en artaletes, 1 de filetes de pato con salsa de naranjas, 1 de dos pichones en matelota, 1 de pavito cebado asado, 1 de rebanadas de ternera con aceite, 1 de jigote de perdices, 1 de polla estofada con vino de Borgoña. Una entrada: 1 de lomo de ternera asada. Dos asados: 1 de pollas de cebo, 1 de tres pichones. Tres postres: 1 de tartaletas de conserva, 1 de rosquillas de pasta Flora, 1 de huevos frescos.

En el reinado de Carlos III, para establecer la diferencia entre la alimentación personal del soberano y la mesa institucional, contamos con la preciosa información que proporciona la biografía de Fernán Núñez, que con gran detalle nos habla sobre los hábitos alimentarios del monarca. De este modo se puede observar la enorme distancia que puede llegar a existir entre la alimentación del Rey como persona y la alimentación del Rey como figura institucional. La mesa del Rey debía ser siempre espléndida, imagen del poder y la gloria de la Corona, aunque los gustos particulares del monarca fueran sencillos y hasta sobrios.

Sobre el desayuno real, consistente en la típica taza de chocolate, escribe Fernán Núñez: «Su distribución diaria era ésta todo el año. A las seis entraba a despertarle su ayuda de cámara favorito don Almerico Pini (...). A las siete en punto (...) salía a la cámara (...). Se vestía, lavaba y tomaba chocolate, y cuando había acabado la espuma, entraba en puntillas con la chocolatera un repostero antiguo, llamado Silvestre, que había traído de Nápoles, y, como si viniera a hacer algún contrabando, le llenaba de nuevo la jícara, y siempre hablaba S.M. algo con este criado

⁶ Esta contrata, que no hemos podido hallar en los fondos del Archivo de Palacio, fue publicada como un documento proporcionado por el "doctor Thebussem", pero sin citar su procedencia o localización original, por Ignacio Domenech en *Un festín en la Edad Media*, Madrid, 1913, ps. 19-30. Ha sido publicada, en parte, más recientemente por Martínez Llopis, Manuel M.: *Historia de la Gastronomía española*, Madrid, Alianza Editorial, 1989, ps. 325-330, que cita como procedencia las obras del doctor Thebussem y de I. Domenech.

antiguo. Al tiempo de vestirse y del chocolate, asistían los médicos, cirujanos y boticario, según costumbre, y con ellos tenía conversación»⁷. El Rey, como era costumbre general de la época, después del chocolate tomaba el tradicional vaso de agua fresca, con una curiosa excepción que anota cuidadosamente su biógrafo: «Después del chocolate bebía un gran vaso de agua; pero no el día que salía por la mañana, por no verse precisado a bajar del coche»⁸. El ritual del chocolate formaba parte de la vida diaria del Rey y constituía uno de los pequeños momentos de placer y de intimidad.

Sobre la comida algunas cosas dice Fernán Núñez. El Rey tenía buen apetito y era partidario de una alimentación sencilla y sana, sin grandes complicaciones ni sofisticaciones. El rasgo más sobresaliente, como sucedía con Felipe V, era también la rutina. Aunque la contrata de los cocineros presentara una gran variación de platos, el Rey comía siempre lo mismo, día tras día. Carlos III demostraba su buen gusto a la hora de elegir vinos, prefiriendo uno extranjero, el Borgoña, el mejor vino francés del siglo XVIII, y otro español, el vino de Canarias, un vino dulce y poderoso que gozó de gran fama en la época moderna. Pero siguiendo la costumbre de la época mezclaba el vino de Borgoña, el vino de mesa, con agua. Curiosamente el agua era templada, apartándose decididamente de otras de las costumbres favoritas de aquel tiempo, en que la mayoría de las gentes de toda condición sentían pasión por las bebidas frescas. Según dice Fernán Núñez: «Aunque comía bien, porque lo exigía el continuo ejercicio que hacía, era siempre cosas sanas y las mismas. Bebía dos vasos de agua templada, mezclada con vino de Borgoña, a cada comida, y su costumbre era tal en todo, que observé mil veces que bebía el vaso (que era grande) en dos veces, y la una llegaba siempre al fin de las armas que había grabadas en él. Al desert mojaba dos pedazos de pan tostado en vino de Canarias, y sólo a la cena, y no a la comida, bebía lo que quedaba en la copa»⁹.

Muy interesante es igualmente comparar la cena de Carlos III, tal como es descrita por Fernán Núñez, muy parca y rutinaria, con el espléndido menú, que según la contrata de 1761 aparecía todas las noches sobre la mesa regia. Observaremos que los platos que menciona Fernán Núñez como efectivamente consumidos por el Rey figuraban en el menú, pero eran muchos más, casi todos, los que el Rey ni siquiera probaba. La ensalada, el pan tostado y el vino de Canarias constan en otras fuentes de la época, en listas de suministros de los Oficios de Boca. «Cenaba siempre una misma cosa, su sopa; un pedazo de asado, que regularmente era de ternera; un huevo fresco; ensalada con agua, azúcar y vinagre, y una copa de vino de Canarias dulce, en que mojaba dos pedazos de miga de pan tostado y bebía el resto. Se ponían siempre un gran plato de rosquillas cubiertas de azúcar, y un plato de fricasé, alrededor del cual había pan»¹⁰. Este plato iba destinado a los perros.

⁷ Conde de Fernán-Núñez: *Vida de Carlos III*, Madrid, Fundación Universitaria española, 1988, ps. 53-54.

⁸ Conde de Fernán-Núñez: *Vida de Carlos III*, p. 49.

⁹ Conde de Fernán-Núñez: *Vida de Carlos III*, p. 49.

¹⁰ Conde de Fernán-Núñez: *Vida de Carlos III*, p. 56.

Tan interesante como la alimentación del rey era la del resto de la familia real. Siguiendo con la Contrata de 1761, figuran a continuación los menús de los hijos del Rey, el Príncipe de Asturias y los Infantes, que eran todavía niños:

Comida del Príncipe Carlos (nacido en 1748) y del Infante D. Gabriel (nacido en 1752): Dos sopas: 1 de perdices y 1 de tallarines con una polla. Cuatro trincheros: 1 de pollos en fricasé, 1 de gazapos guisados, 1 de costillas de ternera esparrilladas, 1 de pavito cebado a la Ravigote. Una entrada: 1 torta de pichones. Un asado: 1 de una polla y tres pichones. Dos postres: 1 de tartaleta de crema, 1 de salchichón de Bolonia.

Cena del Príncipe e Infante: Dos sopas: 1 de caldo natural con una polla, 1 de arroz con sustancia. Cuatro trincheros: 1 de perdigones asados, 1 de mollejas de ternera a la Santemena, 1 de pollos en artaletes, 1 de ternera en fricandó. Un asado: 1 de dos pollas de cebo. Un postre: 1 de servillantinas de albaricoques.

Comida de los infantes Antonio (nacido en 1755) y Francisco Javier (nacido en 1757): Una sopa a la R^o? con dos pollos. Una entrada: 1 de roela de ternera en fricandó. Dos trincheros: 1 de pulpetas de pollas, 1 de pastelitos de perdiz. Un asado de dos pollas de cebo. Un postre de bizcochos de anís. Cena de los Infantes: Una sopa de sémola con una polla. Un asado de una polla de cebo. Un postre de hojaldres.

Comida de las Infantas María Josefa (nacida en 1744) y María Luisa (nacida en 1746): Dos sopas: 1 de pato con coulis de lentejas, 1 de macarrones con dos pichones. Dos trincheros: 1 de una polla enrollada, 1 de perdigones en salmi. Dos entradas: 1 de un pavo a la Santemena, 1 de pichones en fricasé. Un asado de una polla, dos pollos y dos pichones. Un postre de pósitos de amor. Cena de las Infantas: Una sopa de caldo claro con una polla. Una entrada de compota de pichones. Un asado de una polla, dos pichones y un pollo. Un postre de tartaleta de guindas.

Las condiciones de la contrata eran numerosas y estaban muy bien precisadas y detalladas. Resultan un buen ejemplo de las características de este tipo de documentos y proporcionan información abundante y muy interesante sobre la organización de la alimentación regia y sus incidencias y sobre las peculiaridades de las relaciones entre los cocineros y la Casa Real:

Las referidas viandas o sus equivalentes, nos ofrecemos a servir diariamente, variando los géneros según los tiempos y ocasiones, sin poder aumentar ni aminorar el número de platos con ningún pretexto, a menos que tengamos orden de los Señores Mayordomo Mayor de semana o Contralor general.

Siendo de nuestra cuenta la compra y pago de todos los géneros, ternera, aves de cebo para las sopas, el pan para los guisos y rallar, sebo para el alumbramiento y cera que antes se nos daba para reconocer los asados, sin que podamos pedir otra cosa que los 2.309 reales, en que se incluye, y ha de ser de nuestro cargo la composición de todos los platos, fiambres, caza, pesca u otra cualquiera cosa que se nos mande o envíe del cuerpo de S.M. y Altezas, pertenecientes a la Reales Servidumbres.

Para que se nos abonen los platos extraordinarios que ejecutemos, es de nuestra obligación presentar papeles de los mayordomos que estuvieren de guardia, y sin esta circunstancia no hemos de poder ejecutar ni solicitar nada.

Por cada caldo extraordinario que sirvamos con la justificación expuesta, se nos han de abonar 5 reales de vellón.

Siempre que por algún motivo dejemos de servir algunas viandas o separarse alguna persona real, se nos ha de bajar la correspondiente a su servidumbre, y abonarnos si se aumentase a ésta algunos trincheros u otro género.

Si sucediere quedarse en Madrid alguna persona real, será de nuestra obligación servirla, aumentándonos lo respectivo a 15 por 100 del importe de la vianda, atendiendo a la carestía de géneros, derechos para su introducción y a que tiene mayor coste ejecutarlo sola. Si se aumentase alguna vianda extraordinaria a más de lo que aquí va expresado, se nos ha de satisfacer separada, graduando el valor a lo que aquí va contratado.

Si después de ejecutada la vianda de pescado se nos pidiese de carne, o, por el contrario, hemos de aprovechar los platos que se puedan y dar noticia de los sobrantes en la oficina del contralor general para que se nos abone lo que sea justo.

La provisión de aves de cebo y ordinarias ha de ser de nuestra cuenta, sin que podamos pedir ahora ni en ningún tiempo estipendio, no otra cosa más que casa en los sitios y carruajes para su transporte. Igualmente le han de ser la ternera, mollejas y despojos que todo ha de ser de la mejor calidad, y si en ella o en el apronto hubiese alguna dificultad, será del cargo del señor contralor general el tomar la providencia conveniente a sus remedios; previniendo que sólo quedamos obligados a pagar cada libra de este género a 51 marvedises de vellón, como ahora se satisface a la Real Junta, de donde precisamente la hemos de comprar, y si hubiere alguna alteración o baja en el precio a correspondencias, se nos ha de aumentar o moderar.

Siempre que la servidumbre esté en el estado que ahora, se nos han de abonar el mismo número de individuos que actualmente, bajándolos o aumentándolos, siempre que haya alguna mudación en las citadas servidumbres; a éstos se les ha de suministrar anualmente, a cuenta de la Real Hacienda, el lienzo que es práctica para trabajar, y a nosotros 350 varas de lienzo Santiago y Cerrón, por mitad, y ocho docenas de servilletas para el aseo y limpieza de las viandas, sin que pidamos otra especie ni manteles por en la mesa del cubierto la sausería los que pertenecen. Los cuchillos que antes se daban a los individuos, los que se gastan en la servidumbre y su amoladura, han de ser de nuestra cuenta; previniendo que las cuchillas y demás herramientas que se necesitan en el oficio se nos han de dar, como siempre, por la Real Casa.

Si por algún acontecimiento se retrasasen los pagos de la Real Casa, hemos de ser exceptuados, pagándonos mensualmente el importe de las viandas, sin que se verifique cumplir otro antes de estar satisfechas, atendiendo a que por nosotros no podemos suplir este crecido gasto.

Se nos ha de dar por la Real Casa el carruaje personal que señala la planta, y lo mismo a los individuos, y para conducción de muebles y género todo el que se necesite.

La plata, batería de cobre y demás muebles que sean precisos para las servidumbres, se han de dar, como hasta aquí, por la Real Hacienda, y lo mismo el estañado y composturas, siendo de nuestro cuidado la responsabilidad por los cargos que hemos de firmar unidos.

La compra de todos los géneros para las viandas ha de ser de nuestra cuenta, dando por el juez de la Real Casa los despachos correspondientes para nuestros provechos, a fin de que tengan la preferencia en los abastos públicos, satisfaciéndolo de contado. Los derechos de alcabalas y cientos se nos han de excluir, como se practica con todos los vecinos de Madrid, y para éstos se nos han de dar certificaciones del señor contralor general.

Los mismos instrumentos se nos han de dar para volver a Madrid los sobrantes de los sitios, quedando sujetos a que se reconozcan y obviar a que no haya abusos, sobre que hemos de cuidar graduando las compras con proporción al tiempo que se discurra pueden durar las estancias en los sitios.

El pan de boca que antes se nos suministraba por la Real Casa ha de ser ahora de nuestra cuenta, y hemos de quedar obligados a tomarle siempre de la misma clase y de la misma tahona de S.M.

Si por algún motivo se ofreciese recibir oficiales extraordinarios o mozos, se han de practicar con aprobación del señor contralor general, quien ha de abonar el sueldo, los días que se empleen y darles carruajes para conducirse.

A los mayordomos que estén de guardia hemos de dar al mediodía y noche nota del número de platos que sirvamos y su consistencia para que reconozcan si están conformes a la contrata y providencias que hayan dado en virtud de órdenes, y firmándolas nos sirvan de justificación para el abono.

Bajo estas calidades y condiciones nos ofrecemos a servir a S.M. y Altezas los platos y géneros que van expresados, de la mejor bondad y calidad, sin que podamos pedir franquicia, gratificación ni ayuda de coste con motivo de carestía de abastos no otra que pueda ocurrir, empezando la observancia desde el 1 del corriente.

San Ildefonso, a 4 de septiembre de 1761.

Sobre el ritual de la comida real de Carlos III tenemos un expresivo testimonio en el cuadro de Luis Paret y Alcázar. Se ve al rey comiendo solo en la mesa, rodeado de cortesanos, todos de pie, unos le sirven, otros contemplan la escena. Entre los personajes que se hallan junto al rey destaca un eclesiástico, seguramente el patriarca de las Indias, que de acuerdo con la etiqueta era el encargado de bendecir la mesa real. Son interesantes los detalles del servicio. Uno de los cortesanos, haciendo una genuflexión, presenta un plato al monarca, otro, de espaldas, parece estar ocupándose de la bebida, y otro, a la derecha del cuadro, recibe de manos de un criado el siguiente plato de la comida. Tal como señala Fernán Núñez, los perros de caza se hallan en la estancia, uno sentado frente a la mesa real. La imagen del cuadro se ve corroborada y completada por el relato de un viajero inglés de la época, el Mayor Whiteford Dalrymple, que en su viaje por España y Portugal, en 1774, pasó por Madrid y tuvo ocasión de contemplar en palacio la comida de la familia real:

«He ido varias veces a la corte mientras he estado aquí; toda la familia real come en público, pero cada uno separadamente; es de etiqueta el ir a hacer su corte en cada habitación durante las comidas (...) La última visita es para el rey (...) En la comida los pajes traen los platos y los presentan a un oficial que los coloca sobre la mesa, mientras otro gentilhombre se mantiene cerca del Rey para verter el vino y el agua, que prueba, y los presenta después de rodillas. El primado está presente para bendecir la mesa; el inquisidor mayor está también al lado del rey, un poco más lejos; y el capitán de los guardias, de cuartel, está al otro lado; los embajadores forman un círculo cerca de él; conversa algún tiempo con ellos, y después se retiran detrás de la silla del rey; todo el

resto de los asistentes forma un segundo círculo detrás de los embajadores. Cuando el rey se levanta de la mesa es el momento en que le nombran a los que están allí para ser presentados»¹¹.

5. Reinado de Carlos IV

Tras el austero reinado de Carlos III, el reinado de Carlos IV introdujo una cierta desorganización y algunas novedades en materia alimentaria. Según comenta el Barón de Bourgoing, «Carlos IV, más sencillo aún que su padre, aligeró el ceremonial»¹². Pero esta aparente sencillez escondía, tal vez, un toque de hedonismo. A veces, dejando de lado la estricta etiqueta borgoñona, el Rey comía con su hermano el Infante Don Antonio y algunos cortesanos. Parece que en estas ocasiones se servían banquetes especialmente exquisitos y muy caros. Un memorial del jefe de la cocina de boca de S.M., Pedro Luis Concedieu, fechado el 3 de marzo de 1789, proporciona interesante información sobre la cantidad y calidad de las viandas servidas, así como de sus elevados precios:

«Le hace presente que en el nuevo establecimiento de la mesa que se sirve a S.M., el infante Don Antonio, Grandes de España y otros Señores con la abundancia y delicadez que corresponde, con las piezas grandes de doce, quince libras de sollo en fricandó, guarnecidas de que nefas de pechugas de pollas, y otras guarniciones a similitud; cabeza de salmón fresco de ocho libras a 20 reales, carpa grande de nueve libras mechada con anguila en lugar de tocino y demás correspondiente; otras veces un jamón cocido en un pastel con su farsa; un bizcocho grande sacada la miga y después relleno de huevos hilados y huevos moles y a proporción los demás platos diferenciando con equivalentes para dar gusto a S.M. como está acostumbrado a servir-sele: Y habiendo visto que para esta sola servidumbre o mesa se me causan más gastos que el producto de las cuentas entregadas; y que el Contralor no puede abonarlos... y siendo cierto como lo es lo referido que pueden decir cuantos lo han visto, lo han manejado y examinadas las referidas razones por los inteligentes de cocina que saben lo que se ha servido, lo que es preciso gastar y se desperdicia, lo costoso de las provisiones y derechos que nos cargan en Madrid, me veo precisado a recurrir... suplicando... se me abone lo que resulta de gastos en las referidas nóminas y liquidación que presento, rebajado lo que se ha abonado en las cuentas entregadas con los precios de 45 reales por plato y 90 los relevés y fiambres y que para en adelante se reglen otros precios o se tome otro modo (el que sea del agrado de V.E.) para servir y no perderse, pues no pretendo ganancias injustas sino poder servir con honor... que se me abonen los 15.220 reales y 10 mrs»¹³.

Ante las quejas de Concedieu, el Contralor, en un informe del 5 de marzo, respondía responsabilizando a los cocineros de los excesivos gastos y acusándoles de excederse en su come-

¹¹ José García Mercadal: *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, vol. III, Madrid, Aguilar, 1962, p. 663-664.

¹² José García Mercadal: *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, vol. III, p. 953.

¹³ A.G.P., Carlos IV, leg. 16.

tido al presentar por cuenta propia más viandas de las establecidas. Sus argumentos son significativos:

«Se demuestra la voluntaria causa de tan inmoderados excesos por el conjunto de tantos géneros inversos en algunos platos, pudiéndose con los de uno disponer dos o tres graduados a los precios de contrata.

Que este pernicioso abuso dimana de que los jefes de la cocina, celosos del más exacto cumplimiento en la servidumbre de las reales viandas, están entregados a voluntad de los ayudas y demás individuos encargados de ellas; con franqueza de que cada uno tome en la despensa cuantos géneros quieren, a fin de que con la debida regularidad, las dispongan conforme a su ejercicio de cocineros; pero éstos abusando de tan absoluta confianza han introducido tan grave perjuicio contra dichos jefes.

Que la total satisfacción de éstos en sus individuos a quienes estimulados de ella, y su propia conciencia debía retraer de causarles semejante injusta extorsión, parece les ha alentado a acarrearla. Y en prueba de ello consta a V.E. que SS.MM. siendo Príncipes se desagradaron mucho de que en los tránsitos que hicieron de Madrid al Sitio de San Ildefonso y desde él al de San Lorenzo el año de 1787, se les habían puesto excesivas viandas más de las regladas, sin haberlo mandado SS.AA., mostrando displicencia en ambas ocasiones y previniendo que no se les sirviesen más platos que los acordados, a menos de mandarlo particularmente.

Que S.M. mande lo que guste y se haya de seguir, apartando éste y todo otro equivalente exceso tan pernicioso a la conciencia y su real erario. (...)

Será oportuno que los jefes de la cocina, siguiendo su antigua práctica ordenen por sí cada día todos los platos de viandas, que se hayan de servir en las mesas de SS.MM. y AA., porque desde que dejaron de ejecutarlo se introdujo y sigue tan inmoderado exceso, a voluntad de sus individuos, los cuales no deben otra acción que la de su destino de guisar y sazonar lo que a cada uno repartan, precisándolos a que ellos no intenten malversar en manera alguna con sus particulares ardidés este arreglado método...»

En su informe, el Contralor, mostrándose muy escrupuloso con la contabilidad, tal como era su deber, aunque daba la razón al cocinero en su reclamación, se manifestaba a favor de que se le pagaran 14.620 reales y 10 mrs. «por haberse rebatido 600 reales de dos equivocaciones que se hallaron» en las cuentas¹⁴.

Por Orden del Mayordomo Mayor se pagó al cocinero la cantidad reclamada, tal como indicaba el Contralor. Pero se señalaba la necesidad de reglamentar nuevamente las relaciones entre la Casa Real y los cocineros, para establecer con claridad la cantidad y calidad de los platos y su precio, así como el conjunto de derechos y deberes de los cocineros.

«Abónese a Pedro Luis Concedieu, jefe de la Cocina de Boca de S.M. los 14.620 rs. y 10 mrs. por el exceso de los gastos de comida en las batidas y mesas extraordinarias donde acompañan a

¹⁴ Las cuentas citadas no aparecen en la documentación.

S.M. el Infante Don Antonio y otras personas de su real servidumbre. Y para lo sucesivo fórmese un plan de los precios equitativos a que deberán abonarse en dichas batidas y comidas los relevés, fiambres y demás platos extraordinarios, que no son comprendidos en la contrata, mediante el nuevo método establecido por S.M. para dichas mesas y se me remita para la aprobación».

El gasto de alimentación de la familia real era elevado, especialmente los gastos extraordinarios. Poseemos información para el último trimestre de 1789, que resulta reveladora:

Liquidación de los gastos hechos para las reales viandas de SS.MM. y AA. de orden del Marqués de Santa Cruz, Mayordomo Mayor de S.M., comunicada por el Contralor a mí, Pedro Luis Concedieu, y viandas servidas en los tres meses de octubre, noviembre y diciembre de 1789, que pertenecían a Don Antonio Catalán, jefe que fue de la cocina de boca de S.M.

Gastos que constan del libro de asiento del Oficio: Octubre: 150.149 rs. 17 mrs. Noviembre: 86.627rs 8 mrs. Diciembre: 125.555 rs. 28 mrs. Total: 362.332 rs 19mrs.

Cuentas entregadas a la oficina del Contralor: Viandas del mes de octubre: Total: 107.624 rs. 5 mrs. Viandas del mes de noviembre: Total: 93.129 rs.11mrs.Viandas del mes de diciembre: Total 92.452 rs. 7mrs. Otras cuentas de extraordinarios servidos al Infante Don Antonio en dichos tres meses: 3.994 rs.10mrs¹⁵.

A la misma necesidad, anteriormente señalada, de reglamentar adecuadamente las relaciones de la Casa Real con los cocineros, y a la necesidad todavía mayor de controlar el gasto, responde la negociación de una nueva contrata general con los cocineros jefes, entonces Pedro Luis Concedieu y Antoine Leclair. Presentada el 13 de diciembre de 1789, fue aprobada por el Rey el 10 de enero de 1790¹⁶. Abarcaba el servicio de toda la familia real, Carlos IV y María Luisa, sus hijos, el Príncipe de Asturias Don Fernando, nacido en 1784, el Infante Don Carlos, nacido hacía muy poco tiempo, el 29 de marzo de 1788, las Infantas María Amalia, nacida en 1779, y María Luisa, nacida en 1782, y los dos hermanos del Rey que vivían en la corte de Madrid, el Infante Don Antonio y la Infanta María Josefa.

Vianda del Rey y Reina. Comida: Dos sopas: 1 de puré de tres perdices, 1 de clara guarnecida de granadenes y boconotes. Ocho trincheros: 1 de pastelitos de salpicón, 1 de filetes de cuatro perdigones con trufas, 1 de filetes de dos pavos a la Conti, 1 de tapa de ternera en pan de bresolas en atos, 1 de filetes de cuatro pollas al improntu, 1 de filetes de cuatro gazapos a la italiana, 1 de capón a la financiere, 1 de mollejas de ternera en granadenes a la mayance. Dos entradas: 1 de pavo relleno de macarrones, pernil y salchichón, 1 de pierna de ternera con gelatina al aspique. Asado: 1 de dos pollas de cebo y dos pollos. Dos postres: 1 de huevos moles con bizcochos, 1 de panecitos a la Duquesa con jalea de grosella. Cena. Dos sopas: 1 de panetela con una gallina, 1 de clara con una gallina. Siete trincheros: 1 de filetes de cuatro pollas en eperlan, 1 de tapa de ternera a la Choisi con espinacas, 1 de filetes de cuatro gazapos saltados

¹⁵ A.G.P., Carlos IV, leg. 16.

¹⁶ A.G.P., Carlos IV, leg. 16.

con trufas, 1 de mollejas de ternera en ragú mezclado, 1 de polla cocida de cebo a la jardinera, 1 de filetes de cuatro perdigones a la puré de perdigones, 1 de tortillitas a la cartuja de filetes de tres pollas mezclados. Dos entradas: 1 de lomo de ternera asado, 1 de pavo mechado y asado. Asado: 1 de dos pollas de cebo y dos pollos. Dos postres: 1 de folletase, 1 de gatos (gateaux) a la Magdalena.

Vianda del Príncipe. Sopa: 1 de arroz. Cinco trincheros: 1 de almondiguillas de ranas, 1 de fricasé de tres pollos, 1 de un pato en filetes en salsa, 1 de escarolas naturales, 1 de polla asada.

Vianda del Infante Don Carlos: Tres trincheros: 1 de arroz a la valenciana, 1 de huevos frescos pasados por agua, 1 de almondiguillas de ranas.

Vianda de las Infantas María Amalia y María Luisa. Comida. Doce trincheros: 1 de puchero con vaca, ternera, jamón, garbanzos y verdura, 1 de dos pichones mechados, 1 de dos perdices en salmi, 1 de polla al blanco, 1 de gigote de carnero con huevos escalfados, 1 de fritada mezclada, 1 de almondiguillas en bolanta, 1 de cabrito panado a la inglesa, 1 de calabaza frita, 1 de polla asada, 1 de buñuelos, 1 de huevos moles. Cena. Un trinchero de dos pollos al restoran.

Vianda del Infante Don Antonio. Comida. Dos sopas: 1 de almondiguillas, 1 de lasañas al horno. Cuatro trincheros: 1 de granadenes de ternera con borde de risolas, 1 de salchicha y budén, 1 de pavo deshuesado con ateletes, 1 de filetes de cuatro conejos a la española. Entrada: 1 de pastel de godibó. Asado: 1 de dos pollas y dos pollos. Postre: 1 de boconotes a la genovesa. Cena. Dos sopas: 1 de panetela con una gallina, 1 de clara con una gallina. Dos trincheros: 1 de almondiguillas con borde de pan, 1 de pechugas de cuatro pollas en eperlan sote. Entrada: 1 de tres pollas con jamón. Asado: 1 de dos pollas y dos pollos.

Vianda de la Infanta María Josefa. Comida. Dos sopas: 1 de arroz con una gallina, 1 de puré de lentejas con una gallina. Cuatro trincheros: 1 de dos perdices con castañas y salchicha, 1 de torta de dos pichones, 1 de polla cocida guarnecida de lechugas, 1 de un pedazo de vaca estofado. Entrada: 1 de puerco fresco asado. Asado: 1 de cuatro pollos panados y bardados. Postre: 1 de torta de confitura. Cena. Dos trincheros: 1 de fricandones de ternera con salchicha, 1 de bocones a la genovesa. Asado: 1 de una polla y dos pollos. Postre: 1 de folletase.

Madrid, 13 de diciembre de 1789.

Pedro Luis Concedieu y Antoine Leclair

Tal como se desprende de la contrata, los Reyes, siguiendo la costumbre establecida por Felipe V y sólo interrumpida por la larga viudedad de Carlos III, comían juntos y se les servía el mismo menú para los dos.

En principio estaba previsto que las contratas se renovaran cada año, o al menos se actualizaran los precios. Lo habitual era que se aumentaran las cantidades acordadas, pero el año 1793 sucedió algo poco común: los cocineros «voluntariamente bajaron dos reales en cada plato, por haberse minorado el valor de los comestibles». Sin embargo, esta situación duró poco tiempo. Durante unos años se mantuvieron los precios, pero pronto volvieron las demandas de subidas. En 1795 se establecieron nuevos precios:

«Los actuales jefes de la cocina de boca Pedro Luis Concedieu y Manuel Rodríguez suministran las viandas ordinarias de las reales mesas y las de batidas y estados, bajo los

precios acordados que aprobó S.M. a boca con V.E. según se sirvió comunicarme en 3 de junio de 1795 y son:

35 reales cada plato para SS.MM. y AA.

22 reales por cada trincherero para el Príncipe y Señoras Infantas de menor edad.

70 reales cada plato de los que se sirven al Rey en batidas

130 reales cada relevé o fiambre en las batidas

35 reales cada plato de los ordinarios de todos los estados.»

Estos precios se conservarían durante los años 1795, 1796 y 1797, pero los cocineros se quejaban. En 1796 solicitaban ya el aumento de los precios en las diversas contratas. Con fecha 21 de noviembre Pedro Luis Concedieu y Manuel Rodríguez, jefes de la cocina de boca de S.M., presentaron al Contralor un memorial, pidiendo un aumento de dos reales diarios en cada plato y trincherero. Un nuevo memorial de los dos cocineros jefes, Concedieu y Rodríguez, dirigido al Contralor el 12 de julio de 1797, insistía en sus reclamaciones en términos mucho más apremiantes, solicitando una subida mayor, debido al general encarecimiento de los precios. Pedían se les abonase desde el 1 de mayo de 1797, 5 reales de aumento sobre los 2 reales anteriormente solicitados, en cada plato, y 6 reales en cada trincherero de los que sirviesen al Príncipe, quedando, por ambas propuestas, ampliadas últimamente sus peticiones a 42 reales por plato y 30 por trincherero y 37 reales los platos de estados. El preceptivo informe del Contralor, de 9 de noviembre de 1797, aunque reconocía la razón del motivo alegado, el aumento general de precios, aconsejaba aplazar la subida tal como la solicitaban los cocineros y sustituirla por un incremento menor: «... se les abone un 12 por ciento del importe de todas sus cuentas de contrata en el correspondiente año, el cual ascenderá a 80.000 reales de vellón poco más o menos, que son como unos 14.000 reales menos de lo que importarían los aumentos que piden si se les concediesen». La decisión del Rey, de acuerdo con el informe del Contralor, fue comunicada a los cocineros por el Mayordomo Mayor, con fecha 20 de noviembre de 1797: «Habiendo hecho presente al Rey cuanto solicitan los actuales jefes de la Cocina de Boca Pedro Luis Concedieu y Manuel Rodríguez en sus papeles... ha resuelto S.M. que para compensar los perjuicios que reclaman dichos jefes se les abone un doce por ciento del importe de todas sus cuentas de contrata en el corriente año.»

Con motivo del matrimonio del Príncipe de Asturias, Don Fernando, con la Princesa María Antonia de Nápoles, se organizó servicio aparte para la nueva pareja. Una disposición real, dada en Albacete, el 2 de enero de 1803, durante el viaje de retorno a la Corte de la familia real, nos permite conocer el menú preparado para los Príncipes de Asturias:

Comida y cena que S.M. ha mandado se sirva a los Señores Príncipes de Asturias (Don Fernando y Doña María Antonia) desde la noche del día 8 del presente mes de enero (de 1803), en que SS.MM. y AA. llegarán al Real Sitio de Aranjuez. Comida: Dos sopas. Cuatro trincheros. Una entrada. Un asado. Un postre. Cena: Dos sopas. Tres trincheros. Una entrada. Un asado.

Por el ramillete a mediodía: Una corbella de dulces. Una compota. Un plato de fruta. Un plato de queso. Por la noche lo mismo menos el queso. El Desayuno regular de chocolate. Para merienda, dos platos, uno de dulce y otro de fruta.

Todo lo que se sirva además de lo señalado por cocina y ramillete quiere S.M. que se pague como extraordinario por cuenta de S.A.

El menú diario de los Príncipes de Asturias proporciona una panorámica muy característica de la alimentación de la familia real a fines del siglo XVIII. Una vez más se confirma la estructura típica del menú, tal como se servía en Palacio durante toda la centuria.

En tiempos de Carlos IV, aunque la comida de palacio seguía claramente el estilo de la alta gastronomía cortesana, internacional y cosmopolita, todavía con fuertes influencias extranjeras a pesar de su progresiva «españolización», lo popular no estaba completamente ausente. Además de los tradicionales cocidos, que tenían fuerte raigambre en la más clásica cocina española de todas las clases sociales, con las irremediables diferencias de cantidad y calidad, y que también se servían a la familia real, había ocasiones extraordinarias en que la aproximación a lo popular era todavía más consciente y marcada, fenómeno característico de la personalidad de Carlos IV y del ambiente «casticista» de la época. Con ocasión de la visita real a Barcelona en 1802 el Barón de Maldá, muy orgulloso, recoge la anécdota de que los Reyes quisieron probar platos típicos catalanes, preparados al estilo más popular y tradicional:

«Entre las vàries coses que es van notant en les amables prendes, usos i costums de Ss. Rs. Ms. és digne de notar-se la particularitat d'haver volgut menjar viandes del país, guisades a la catalana i ab cassoles de terrissa, que seria gust veure aquell aparato a la vista dels cortesans, no acostumats a veure sinó plats i demés servei de taula de plata i or, ab les primoroses vaixelles que sabem tenen nostres monarques. I sent més saludable lo cuinar ab cassoles que ab eines de metals, ja que la moda tot ho adopta, deuria també aquesta ser adoptada, com a més profitosa i útil a la salut.

Crec que lo patriarca tingué l'encàrrec dels *guisados*, que diuen foren de perdius ab suc de perdiu, ab sa punta de llimones, i algun estofat a la catalana, *guisados* no coneguts dels castellans, que tot ho fan ab l'*ajo* i la *pimienta*, sense saber qual sia bon menjar. Ara diuen que també provaran, Ss. Ms., les tripes a la catalana, ab son alioli, en què s'hi assenta bé lo trago; mostrant Ss. Rs. Ms., ab esta conducta, lo molt que gusten o apreuen est país, pués fins gusten de nostres viandes, naturalitzant-se, si se pot dir, ab l'aprècio que fan de nosaltres».¹⁷

En este caso particular la anécdota tiene un especial valor, por cuanto denota en la familia real un interés muy significativo por la variación y la diferencia. El mismo gusto por lo popular y por lo diferente también lo manifestará la infanta María Luisa, Reina de Etruria, en una de sus visitas a Barcelona a principios de 1808. De nuevo es el Barón de Maldá, gran aficionado a comer bien y defensor de la cocina catalana, quien proporciona la curiosa noticia:

¹⁷ Baró de Maldà, Rafel d'Amat i de Cortada: *Calaix de Sastre*, VI, 1802-1803. Barcelona, Curial, 1994, p. 122.

«Es també graciós que preguntà la senyora reina a un dels criats del general d'esta província, nomenat Josep fill per distingir-se de son pare també criat, si sabia també fer lo plat dels catalans dit alioli, que menjava ab gust son senyor pare durant sa residència en esta. I satisfeta de que lo sabia fer ne quedà molt més quan l'endemà l'hi presentà, menjant-ne ab molt gust. Al mateix Josep fill li encarregà lo menjar de *migas* de Madrid, que li compràs dos guitarres i alguns mocadors de llistes, i herbes del país per mocar. I de tot la serví bé lo bon Josep fill, ab gràcies que li'n donà.»¹⁸

Estas curiosas noticias sirven de contrapunto a la imagen de unos gustos reales sofisticados y europeizados. Que los Reyes de España, que una infanta, que además era Reina de Etruria, disfrutasen con una salsa como el «alioli», de fortísimo sabor a ajo, uno de los condimentos tradicionalmente prohibidos a las clases altas, porque como decía Don Quijote a Sancho Panza, por el olor de ajos y cebollas se delataba la villanía, es un dato que sirve para poner de relieve la complejidad del panorama del gusto en todo tiempo y lugar, incluso en una época tan refinada como el siglo XVIII y en un escenario tan codificado como era la Corte.

6. La mesa de los servidores del Rey

El prestigio de la realeza requería el fasto alimentario, como una más de las manifestaciones de poder y riqueza. Desde la mesa real, como una espléndida cascada, el alimento iba cayendo de nivel en nivel, a través de un complejo sistema de jerarquías, desde los altos cortesanos a los simples criados. Existe con frecuencia la falsa idea de que en la Corte se desperdiciaba la comida, pero en realidad no era así. Lo que no se consumía en la mesa real estaba destinado a ser consumido por los nobles que servían a la familia real y por los numerosísimos criados que trabajaban en palacio y en última instancia por los pobres. Concebida en ciertos aspectos la corte como una gran familia, el Rey actuaba como padre, repartiendo el alimento a sus hijos. La mesa real era como un espléndido cuerno de la abundancia, que derramaba manjares sobre toda la corte. La proximidad a la mesa regia, a través del disfrute de las viandas, era una señal más de la importancia del papel desempeñado en la corte por un determinado personaje o del puesto ocupado por cada uno de los criados.

Naturalmente, no toda la comida que se consumía en palacio provenía de la mesa real, también se preparaba otra comida, más o menos sencilla, pero siempre relativamente buena y abundante, que variaba en cantidad y calidad según la categoría de las personas a las que iba destinada, una parte de la servidumbre que abarcaba gentes muy diversas, desde los nobles a los criados. La diferencia era muy grande entre un gran cortesano como el Mayordomo Mayor y el último de los lacayos. No todos los cortesanos y criados comían en palacio, en el siglo XVIII la tendencia dominante era cambiar los derechos a recibir alimentos que algunos disfrutaban por cantidades en metálico y, si era posible, simplemente suprimirlos. Pero determinados cargos de palacio llevaban aparejadas diversas raciones, detalladamente especificadas, en

¹⁸ Maldà: ob. cit. Vol. VIII, 1808-1810, Barcelona, Curial, 1996, ps. 15-16.

función de las necesidades prácticas del servicio, si no se podían ausentar, o en virtud de derechos tradicionales. En días especiales, por ejemplo el día de Navidad, el martes de Carnaval, en Semana Santa, el Jueves y Viernes Santos, se daban comidas extraordinarias a los cortesanos y servidores.

La distribución de alimentos procedentes de la mesa real estaba bien determinada en la Corte de los Austrias. Pero a comienzos del siglo XVIII, con el cambio de dinastía, se suscitaron algunas dudas y se produjeron algunas discrepancias entre el Mayordomo Mayor, entonces el Marqués de Villafranca, y el Sumiller de Corps, entonces el Conde de Benavente. Para intentar solucionar el problema una representación del oficio de Contralor afirmaba, en contra de las antiguas etiquetas, «ser de regalía del Mayordomo Mayor la distribución de todo el remanente de la vianda, comiendo S.M. con la Reina en su real cuarto». Ante esta decisión favorable del Contralor, el Mayordomo Mayor decretó «se guardase lo que era estilo.»

Pero la introducción de esta novedad hizo reaccionar inmediatamente al Sumiller, que elevó un recurso reclamando sus tradicionales derechos en el tema de la distribución. En su representación el Sumiller «exponía era notorio a S.M. que el remanente de los platos que se servían así en la comida, como en la cena, tocaban puesto de Sumiller de Corps, y que de ellos estaba prevenido y mandado por las etiquetas se diese uno al Trinchante y otro al Sausier y los demás se distribuyesen por orden suya».

Siguiendo las antiguas normas establecidas, desde el día que el Rey había pasado a comer con la Reina a su cuarto, el Sumiller de Corps informaba que, haciendo uso de sus derechos, había dado al Trinchante su plato y al Sausier el suyo, de los demás se habían repartido el asado y cocido al Secretario de Cámara, dos platos al Ayuda de Cámara de guarda al mediodía, y otros dos para los que se quedaban a dormir en el cuarto del Rey. Y de los restantes «para honrar su mesa había mandado (el Sumiller) se bajase alguna vez plato a su cuarto», atendiendo también el darse de ellos al mozo de oficio de la guardarropa que estaba de semana y a otros criados que servían al Rey, «lo cual se había estilado desde que ejercía aquel puesto, a imitación de sus antecesores». El Sumiller se quejaba de haberse encontrado con la novedad de que se distribuía toda la vianda que sobraba de la mesa real por orden del Mayordomo Mayor.

Finalmente Felipe V mandó que «en conformidad de lo que se había practicado, distribuyese el Sumiller los platos que le tocaban». Resolvió, pues, no introducir cambios y que los platos los distribuyese el Conde de Benavente que era a quien, según las etiquetas, correspondía hacer el reparto. Y aunque el Marqués de Villafranca, Mayordomo Mayor, no se conformó y elevó una nueva representación insistiendo en las razones propuestas por el oficio de contralor, alegando que era éste «por donde debían gobernarse en cualesquier accidente o novedades», por otra real resolución del mismo año 1703 el Rey mandó que se observase lo ya resuelto en esta materia¹⁹. Felipe V, a pesar de la influencia que poseía el Mayordomo Mayor, se inclinó por guardar las tradiciones de la etiqueta palaciega de los Austrias.

¹⁹ A.G.P., Fernando VI, Caja 116/3.

En 1721 surgió un nuevo problema en el tema de la distribución de alimentos. La tendencia era cambiar la entrega de los alimentos en especie por cantidades en metálico, y el Sumiller de Corps reivindicaba su derecho a seguir controlando el reparto, aunque fuera en dinero. Otra vez en 1747 se reprodujo el problema. El Marqués de San Juan, Sumiller de Corps, reivindicó de nuevo ante el Mayordomo Mayor «el justificado derecho que compete y pertenece a su empleo, tocante a disponer de todas las viandas que se sirven a S.M. a excepción del plato que toca y corresponde al Gentilhombre de Cámara trinchante y otro al Sausier, y que como regalía suya ha de estar a su arbitrio el aprovechamiento y distribución en otros criados de la misma Casa y Cuarto de S.M. y aun alguna vez en aquellos mismos que ahora contra razón lo dificultan e indebidamente se las apropian, para que no se pierda ni descaezca esta regalía que no han desdeñado defender sus antecesores». El Mayordomo Mayor le daba la razón en sus pretensiones. Una resolución real de 24 de julio de 1747 autorizaba al Sumiller de Corps para distribuir como quisiera los platos que le tocaban de la mesa del Rey, que eran todos menos uno para el Gentilhombre de Cámara trinchante, y otro al Sausier²⁰.

Estos ejemplos, además de proporcionar interesante información sobre las particularidades del reparto de los alimentos de las mesas reales, dan una idea de la importancia que se concedía al tema. Por una parte, era una cuestión económica, pero por otra parte, era también una cuestión de poder y prestigio, e incluso una cuestión de honor, como indica significativamente el comentario del Sumiller sobre bajarse alguna vez uno de los platos de la mesa real a su cuarto, «para honrar su mesa». Todo ello muy revelador de la mentalidad cortesana, hecha de intereses económicos, privilegios sociales y conceptos honoríficos.

La tendencia general del siglo fue a conservar las costumbres establecidas en materia de distribución de alimentos en Palacio, como muestran claramente los reglamentos del reinado de Fernando VI y de Carlos III. El reglamento de 1749 recogía el tema ordenando, en su artículo 2, que el remanente de vianda se entregara a quien correspondiese y el importe de la vianda de los días de pescado se diera en dinero a los pobres. El reglamento de 1761 se expresaba en términos similares. En su artículo 36 decía: «El remanente de las viandas se distribuirá entre las personas a quienes corresponde, y en los días de pescado, si fuere comida de carne se venderá y su producto se ha de entregar a mi Limosnero Mayor, para distribuirlo a los pobres, según se practica.» En el artículo siguiente, el 37, se hacía una interesante precisión, muy propia del espíritu escrupuloso de Carlos III: «Ningún individuo de mi Real Casa ha de tener derecho a los sobrantes en ocasión de que el público quiera obsequiarme, el que podrá recoger los remanentes de sus efectos.»²¹ Parece que era bastante frecuente que se hicieran regalos al monarca, muchas veces de productos alimenticios, frutas, dulces, caza.

Aparte de la comida que se distribuía de la mesa real se hacía comida separada y especial para aquellos servidores, cortesanos o criados, a los que sus obligaciones hacían permanecer

²⁰ *Ibidem*.

²¹ A.G.P., Carlos III, leg. 507.

en Palacio de forma continuada y cuyos empleos tenían asignada esta merced, como era el caso del Gentilhombre de Cámara, que comía dentro de Palacio. Aunque lejos de la abundancia y exquisitez de la mesa regia, la comida diaria del Gentilhombre era también espléndida.

Por algunas cuentas anuales del reinado de Felipe V, correspondientes a los años 1706²² y 1722²³, y del de Fernando VI, sin que aparezca el año²⁴, conocemos los productos empleados diariamente en la elaboración de la comida. Como sucedía en la mesa real, la parte principal era la volatería. En 1706 una gallina, cuatro pollos, un ave de cebo y dos pollos de cebo. En 1722 tres gallinas ordinarias, cuatro pollos ordinarios, un ave de cebo y dos perdices. En el reinado de Fernando VI tres gallinas, cuatro pichones, dos aves de cebo, dos pollos de cebo. La mayoría de estas aves destinadas al plato de asado, pero otras para elaborar otros platos, las gallinas especialmente para las sopas.

El consumo de carne era variado. A diferencia de la mesa real no predominaba la ternera sino el carnero. En 1706 y 1722 cinco libras de carnero y dos libras de ternera. En cambio en el reinado de Fernando VI se igualan las cantidades, cuatro libras de carnero y cuatro libras de vaca y además se añaden otras cuatro libras de vaca. Se consumía también cerdo. En 1706 y 1722 una libra de tocino, tres libras de tocino de algarrobillas, mucho más caro, pues mientras el primero valía a 52 mrs. la libra el segundo costaba 98 mrs. la libra, y dos libras de manteca de puerco, para cocinar, pues parece que se utilizaba la manteca con preferencia al aceite, que figura menos veces y en poca cantidad. En tiempos de Fernando VI aparecen dos libras y cuarto de tocino, dos libras de jamón y dos chorizos, seguramente con destino al cocido. También en esta misma época figuran menudillos, como dos pares de sesos y dos pares de criadillas, que eran tan apreciados en las mesas selectas de aquel tiempo, comenzando por la mesa real. El consumo de huevos era altísimo, algunos consumidos frescos y pasados por agua y la mayoría utilizados sobre todo para elaborar otros platos y ligar salsas y masas, pues eran escasos los platos cocinados que tenían como elemento principal los huevos. En 1706 y 1722 treinta huevos ordinarios y en el reinado de Fernando VI cuarenta y dos.

No era muy abundante la presencia de verduras, que generalmente figuran sin especificar. En 1706 aparecen hierbas de jardín, verduras, un repollo, un cuarterón de garbanzos. En 1722 simplemente verduras. En el reinado de Fernando VI legumbres y otros géneros del tiempo y dos libras de garbanzos. Parece que la mayoría de las verduras se consumían como ensaladas y también como ingrediente de las sopas y cocidos. Las frutas estaban también presentes en la mesa del gentilhombre. En 1706, un melón de seis libras de peso, dos libras de peras, dos libras de uvas, dos libras de ciruelas y un limón. En 1722 un melón de cinco libras de peso, dos libras de uvas, dos libras de melocotones, dos libras de peras y tres limones. En el reinado de Fernando VI sólo figuran de forma genérica seis libras de fruta y cuatro limones, dos para la mesa y dos para la cocina.

²² A.G.P., Felipe V, leg. 291.

²³ A.G.P., Felipe V, leg. 158.

²⁴ A.G.P., Fernando VI, Caja 359.

La ración de pan fue siempre la misma, dos panes y medio de boca y dos panes comunes para la mesa y tres cuarterones de pan común para la cocina, donde se empleaba para muchas cosas, para las sopas, para espesar las salsas. También permaneció igual la ración de vino, dos azumbres de vino para la mesa y un cuartillo para cocinar. Otros productos que aparecían diariamente en la mesa era el queso, media libra, y las aceitunas, también media libra. Para aliñar, aromatizar y condimentar los alimentos se utilizaban toda una serie de productos, aceite, vinagre, sal, azúcar, especias, hierbas de jardín, hierbas finas secas. Las especias en 1706 y 1722 eran cada semana media libra de pimienta, una onza de nuez de especia, una onza de clavos, una onza de canela y media onza de azafrán. El dulce también estaba presente, a través del azúcar, el anís y las conservas de frutas en confitura. De forma continuada aparecen productos para cocinar, como la harina, de cinco a seis libras. De forma esporádica aparecen algunos otros productos, como la leche.

Aunque las cuentas hablan sólo de productos, a veces figuran algunos preparados, que merece la pena anotar por su curiosidad. En 1706 aparece el agua de canela que se servía a los Gentiles hombres y también la colación de Navidad, compuesta de diecisiete géneros de diferentes dulces y frutas verdes y secas. Y en el reinado de Fernando VI aparece la sopa borracha.

Este panorama se completa y se hace más expresivo gracias a un documento diferente, del reinado de Fernando VI, una contrata de los cocineros Mateo Hervé y Juan Bautista Blancard, Jefes de la cocina de Boca de la Reina, que se comprometen con fecha 6 de marzo de 1754 a servir la mesa del Gentilhombre de Cámara por 120 reales de vellón al día²⁵. El menú establecido era el siguiente:

Una sopa con una gallina guarnecida. Un cocido de vaca, carnero, jamón, chorizos, tocino y verduras. Cuatro trincheros: 1 de ternera en fricandeux, 1 de una menestra de hierbas, 1 de pastelillos a la Mazarina o de otro género, 1 de dos pollos o de dos pichones guisados, o una perdiz. Una entrada de un capón gordo o tres pollos o tres pichones o tres perdices. Un plato de asado: compuesto de una pavita o de una polla o capón o de un lechoncito o un lomito de ternera, cada cosa de estas acompañada de un pollo y un pichón. Postre: Un plato de dulce, de los mismos que se servirán a la Reina.

En el menú destaca la presencia del cocido, que seguía siendo uno de los platos típicos de la cocina española, y la importancia también tradicional de la volatería. Entre las condiciones fijadas, merece la pena subrayar que en días de vigilia los cocineros se obligaban a servir la misma cantidad de platos y trincheros, pero de pescado.

Al menos durante el reinado de Felipe V, al Gentilhombre de Cámara se le daba también diariamente por la tarde un «refresco», compuesto por dos azumbres de limonada, una garrafa de agua fría (enfriada con nieve) y media libra de bizcochos²⁶. La misma bebida de refresco, a base de agua, limón y azúcar, y la garrafa de agua fría se daba también a las Secretarías del

²⁵ A.G.P., Fernando VI, Caja 366/6.

²⁶ A.G.P., Felipe V, leg. 291 y leg. 158.

Despacho, para el Secretario y los oficiales, pero sin bizcochos, es decir que se daba un refresco más completo al Gentilhombre de Cámara que a los Secretarios del Despacho, pequeño detalle que ilustra significativamente sobre las tradicionales escalas de honor en la Corte, a pesar del desarrollo institucional característico del siglo XVIII.

También comían diariamente en Palacio los soldados de la Guarda y los alabarderos, pero su comida era mucho más sencilla. Se les daba cada día bajo el nombre genérico de «sopa» o «sopa de alabarderos», carnero, tocino, pan común –para la mesa y para la sopa– y vino. Por la noche, sólo vino. Además los Mayordomos de Semana daban habitualmente «refrescos», tres por semana, a los soldados de la Guarda, que consistían simplemente en pan y vino²⁷. En ocasiones repartían también aceitunas y anises²⁸. La parquedad del menú comparado con el del Gentilhombre de Cámara resulta bien expresivo de la diferencia de posición de uno y otros en la Corte.

Aunque existen casos claros como el del Gentilhombre de Cámara, que llevaba oficialmente aparejado a su cargo el derecho a recibir el sustento diario, eran muchos otros, al parecer, los que lo recibían, como resultado de alguna disposición real específica. Un ejemplo lo podemos encontrar en la mesa de Estado de Caballeros, que acompañaban y servían a la Reina viuda Isabel Farnesio en su retiro del palacio de La Granja de San Ildefonso, durante el reinado de Fernando VI²⁹. Por orden expresa de la Reina se les daba de comer y cenar, con mucho lujo por cierto.

Ejemplo muy interesante de la cascada alimenticia de la Corte, donde los platos sobrantes eran sucesivamente aprovechados por los criados inferiores, es una interesante información que proporciona la contrata del repostero Picazi, del año 1751. Tiene todos los días asignada una botella de vino, una libreta de pan y «la comida de lo que sobra de la mesa de Estado», «cuyo beneficio se puede muy bien considerar por 4 reales al día».

Del reinado de Carlos IV tenemos breve noticia, a través de un memorial presentado en 1796 por los cocineros jefes, Pedro Luis Concedieu y Manuel Rodríguez, de la composición del menú habitual de la Mesa del Gentilhombre y de las Mesas de Estados en Palacio, que continuaba con su estructura y orden tradicionales: sopa, cocido, entrada, plato de asado, entremés caliente o de pastelería. En aquella época el precio oscilaba, según los años, entre 30 y 35 reales de vellón cada plato ordinario³⁰.

Otra de las ocasiones en que se daba de comer a los cortesanos y criados era cuando el Rey salía al campo, lo que se conocía como «comida de Bodegón». La comida del Gentilhombre y demás caballeros estaba compuesta de forma similar a la que se le daba al Gentilhombre en Palacio, con algunos añadidos. En 1706, entre los productos que componían el menú destaca-

²⁷ A.G.P., Felipe V, leg. 291 y leg. 158. Y Fernando VI, caja 359.

²⁸ A.G.P., Fernando VI, caja 359.

²⁹ Archivo General de Simancas, Gracia y Justicia, leg. 902. Casa de Isabel Farnesio en San Ildefonso. Agradezco al profesor Carlos Gómez Centurión esta referencia.

³⁰ A.G.P., Carlos IV, leg. 16.

ba la volatería. A lo que figuraba en Palacio se añadía una gallina, cuatro pichones o pollos, dos perdices, dos palomas y dos aves de cebo. La carne estaba representada igualmente por la ternera, el carnero y el cerdo —tocino de algarrobillas—, más huevos, conservas y abundante vino. En 1722 el menú parecía haber cambiado, sustituyendo la comida formal por una serie de productos de entretenimiento, básicamente una libra de queso y varias frutas, ciruelas, pèrsigos, naranjas, camuesas, y el inevitable vino.

De nuevo en el extremo opuesto estaba la sencilla comida de los criados. En unos casos se les pagaba una cantidad en metálico, en otros se les entregaba el alimento en especie. Por ejemplo, en 1706, al sobrestante de coches, palafrenero mayor y otros dependientes suyos, se les daba a razón de pan y medio común, un azumbre de vino y cuatro libras de carnero para cada tres personas, lo que representaba en cada salida 55 panes comunes, 35 azumbres de vino y 14 libras de carnero, que valía 11.374 mrs. Para los lacayos, laquees y cocheros, tanto en 1706 como en 1722, la ración era más simple, el pan y el vino no iban acompañados de carne sino de queso. Por una orden de 1707 en las salidas del Rey al campo con ocasión de batidas de caza, a los ballesteros y mozos de trailla se les fijó una ración más generosa, formada para cada persona por un pan común, dos libras de carnero, un cuarterón de tocino y un azumbre de vino. Además al balletero principal le correspondía una gallina en cada salida, que se cambiaba por su valor en metálico³¹.

La afición cinegética de los Borbones fue continua durante todo el siglo XVIII. En 1791, al comienzo del reinado de Carlos IV, una noticia de las mesas que se debían servir en las batidas, según orden real, ilustra sobre la organización de estas comidas campestres³². Se disponían en total cinco mesas, que reflejaban fielmente las jerarquías cortesanas.

1^a Real Mesa de S.M.

2^a Para el Intendente Contralor, el Caballerizo de Campo, los Ballesteros, Facultad.

3^a Para picadores, ayudas y correo.

4^a Para Guardias de Corps.

5^a Para criados jurados de los oficios de Boca y Cámara.

A los criados de las reales caballerizas, ballestería, monteros, perreros y fusileros de montaña se les repartía la ración acostumbrada, pero no se les disponía mesa.

También del reinado de Carlos IV, concretamente de 1796, poseemos alguna información sobre la composición y el precio de las comidas de los llamados Estados, es decir, de cortesanos y servidores, en las salidas al campo. Pedro Luis Concedieu y Manuel Rodríguez, jefes de la cocina de boca de S.M, en un memorial fechado el 21 de noviembre de 1796 y dirigido al Contralor, aceptaban seguir sirviendo «cada relevé o fiambre de las mesas grandes de los

³¹ A.G.P., Felipe V, leg. 291 y leg. 158.

³² A.G.P., Carlos IV, leg. 16.

Señores» en las batidas, al mismo precio fijado, que era 130 reales. Y solicitaban se les abonasen todos los sobrantes que hubiese en las batidas, «como ha sucedido varias veces no haberlos podido aprovechar», alegando que anteriormente se les abonaban³³.

Algunas veces se organizaban grandes batidas, en las que participaba un gran número de personas, para las cuales era precisa una gran cantidad de alimentos. Valga un ejemplo del reinado de Carlos IV, sobre el gasto sólo de carne, tanto de vaca como de carnero, con ocasión de la cacería que se organizó en la villa de Mentrida, en el curso de la cual se dieron tres comidas, los días 8, 9 y 10 de febrero de 1790³⁴:

Razón de la carne que se ha gastado en la cocina de estado, para la comida que se dio en la villa de Mentrida, en los días 8 y 9 de febrero de 1790: 200 carneros, que pesaron 4.598,5 libras. 17 cuartos de vaca: 1.356,5 libras. 195 lenguas de carnero. 223 pares de sexos de carnero.

Razón de la vaca y carnero que se ha tomado en la villa de Mentrida para la batida del día 10 de febrero de 1790 para las reales servidumbres de S. M. y A.: 194 libras de vaca. 151,5 libras de carnero. 39 pares de sesos. 2 lenguas de vaca.

También el Palacio se encargaba de dar de comer a los criados que acompañaban a la familia real en alguno de sus desplazamientos o a los que viajaban por encargo de la Corte. Un ejemplo puede resultar ilustrativo. En 1739, con motivo de la llamada «jornada de Francia», viaje realizado por un grupo de cortesanos y servidores a la frontera francesa para ir a esperar a la futura esposa del Infante Don Felipe, la princesa Luisa Isabel, primogénita de Luis XV de Francia, conocemos el menú que se servía a un grupo de damas³⁵.

Además existían otros repartos, más o menos ordinarios u ocasionales. Según unas cuentas de 1706 y otras de 1722 los casos eran muy variados³⁶. Podía tratarse de entregas periódicas, como el vino que cada día se daba a los oficiales de la cocina de Boca y los de la cocina de Estados. O la nieve que también diariamente se entregaba en verano al asesor del bureo. O las 6 libras de carnero y las 3 libras de tocino que cada semana se le daba a la persona encargada de barrer y limpiar los oficios de contralor y grefier. O la ración que se le daba cada domingo al «regalero» de Aranjuez, por traer el regalo para el Rey desde aquel Real Sitio, ración consistente en un pan común, media azumbre de vino, 4 libras de carnero y 2 libras de tocino.

Otras veces se trataba de entregas más puntuales, derivadas de costumbres establecidas, como el reparto de los primeros besugos que entraban en la corte, que se distribuían entre los Jefes mayores de la Casa y de los Oficios; en 1706 fueron ochenta besugos, de unas dos libras de peso cada uno, en 1722, noventa, de unas dos libras y media. Otra costumbre tradicional era el

³³ A.G.P., Carlos IV, leg. 16.

³⁴ A.G.P., Carlos IV, leg. 16.

³⁵ A.G.P., Felipe V, leg. 261.

³⁶ A.G.P., Felipe V, leg. 291 y leg. 158.

privilegio que tenía concedido el Marqués de Velada, por el que se le enviaba un mazapán el día de Pascua de Resurrección, por un importe en 1722 de 6.570 maravedíes.

Otra costumbre habitual era hacer entrega de alimentos a conventos de Madrid, como limosna. Por ejemplo, en unas cuentas de 1728 aparece anotado que se da diariamente a la comunidad del convento de carmelitas descalzas de la capital, en virtud de real orden, una gallina, 4 libras de carnero, y 12 libras de fruta, que venían a costar unos 15 reales diarios³⁷. En ocasiones la dádiva era más original. Según las cuentas de 1706, al convento de religiosas de Santa Ana se les daban 31 libras y media de nieve todos los días de verano, por un valor de 315 maravedíes³⁸.

En ocasiones el reparto de alimentos tenía un sentido de regalo. Por ejemplo, en Semana Santa la catedral de Toledo obsequiaba tradicionalmente al Rey con las palmas para la procesión del domingo de Ramos que se celebraba en la Capilla de Palacio. En correspondencia el Rey obsequiaba a la Catedral toledana con varios pescados, siempre los mismos y la misma cantidad, según sabemos por diversos documentos del reinado de Carlos III. El regalo consistía en un salmón fresco de unas treinta libras de peso, un barril de escabeche de besugo de media arroba, tres barrilillos de escabeche de ostras y tres barrilillos de escabeche de lenguado³⁹.

El mismo sentido de regalo y celebración tenían otras entregas de alimentos. Así por ejemplo, los obsequios con motivo de bodas, profesiones religiosas y otros acontecimientos similares. En 1797 se sirvieron diversos platos de vianda, procedentes de los oficios de cocinas y de ramillete de Palacio, con destino al convento de las Señoras Comendadoras de Santiago, los días 16 y 17 de julio, para los refrescos que se ofrecieron «con motivo de haber entrado de religiosa en aquel monasterio la camarista Doña Rosa Ruta, a consecuencia de permiso de S.M.» La suma total de las cantidades que importaban los alimentos obsequiados era de 36.728 reales y 32 mrs⁴⁰.

La costumbre de repartir alimentos duró todo el siglo. Los motivos no siempre son explícitos, pero las referencias son continuas y minuciosas. En una cuenta de provisiones entregadas a varios particulares en los meses de octubre, noviembre y diciembre de 1789, las anotaciones recogen con detalle todas las entregas⁴¹. Las personas, géneros y cantidades son muy diversos. Algunos ejemplos resultan ilustrativos. En octubre: Para Antonio López, 10 libras de tocino. Para Bernardo Ramírez, 3 libras de arroz. En noviembre: Para el Marqués de Santa Cruz, 30 libras de jamones. Para Mr. Leclair, 1,75 libras de truchas. Para Ramírez, un frasco de aceite ordinario. Para Diego Benavides, 12 libras de jamón. En diciembre: Para Antonio Rodríguez, 4, 25 libras de ternera. Para Mr. Leclair 18 libras de jamones nuevos. Para el P. Confesor del Rey difunto, 2 gallinas. Buena prueba del alcance del reparto, que llegaba incluso, por diferentes motivos, a personas particulares, y de que a pesar de la abundancia, existía una firme voluntad de control en la alimentación de Palacio.

³⁷ A.G.P., Felipe V, leg. 158.

³⁸ A.G.P., Felipe V, leg. 291.

³⁹ A.G.P., Carlos III, leg. 508.

⁴⁰ A.G.P., Carlos IV, leg. 16.

⁴¹ A.G.P., Carlos IV, leg. 16.

Las múltiples maneras y ocasiones en que se realizaba en Palacio el consumo y reparto de alimentos eran tan variadas que resulta difícil, por no decir imposible, hacer una estimación global. De forma extraordinaria tenemos algunas noticias concretas, que resultan ilustrativas, aunque no puedan, evidentemente, generalizarse. Un producto sobre el que tenemos información puntual para el año 1783 es el pescado, reservado exclusivamente para los días de vigilia:

Nota del pescado de mar que consta haberse servido por el Guardamangier en la Cocina de regalo de la Princesa en los estados de semana, Gentilshombres de Cámara, criadas, tránsitos y batidas en todo el año 1783, según parece de las costas de estos gastos⁴².

7.200 libras de pescados de mar de todas especies, a 6 rs. la libra: 43.200.

219 libras de sollo, a 15 rs.: 3.285.

1.290 l. de salmón, regulada a 12 rs. la l., según los varios precios a que se carga: 15.480.

2.701 libras de congrio, merluza, besugo y raya, a 4 rs.: 10.804.

Total: 72.769.

Firmado: El grefier

Desde la mesa real, al último criado o la más sencilla limosna, la alimentación en la Corte semeja como un espléndido cuerno de la abundancia, que derramara sus dones, con aparente generosidad, pero a la vez con perfecto cálculo. Imagen de derroche espectacular en el menú de la familia real, la comida de palacio alcanzaba habitualmente a sus últimos destinatarios sin demasiados despilfarros inútiles, todo bien controlado y aprovechado.

De todos modos el río de viandas era tan abundante y constante que siempre podían haber desviaciones más o menos importantes, tanto entre los nobles cortesanos como entre los criados, especialmente los empleados en la cocina, que se hallaban en permanente y directo contacto con esta cascada de alimentos y que podían, por tanto, fácilmente caer en la tentación. En ese sentido resulta curioso y revelador el comentario del Barón de Maldá en su diario, con ocasión del paso por Barcelona de la infanta María Luisa, Reina de Etruria, a principios del año 1808:

«Segons notícia, la taula d'estat en Palàcio és molt fina i millor de llavors quan vingueren a Barcelona los senyors pares d'esta senyora infanta d'Espanya. Mes també no puc deixar d'anotar que lo despotisme de tantes vedelles, llengües, perdius, capons enllardats, gallines i demés bucòlica és en gros, desperdiciant-se molta de la vianda en *los d'escalera arriba* i més en *los d'escalera abajo*, sent italians casi tots.»⁴³

La imagen de una sociedad cortesana, diferenciada entre «los de escalera arriba», los nobles, y «los de escalera abajo», los criados, y entre ellos los cocineros, resulta muy expresi-

⁴² A.G.P., Carlos III, leg. 157.

⁴³ Maldá: *Calaix de Sastre*, Vol. VIII, 1808-1810, Barcelona, Curial, 1996, p. 16.

va de la realidad de la Corte y también de la división alimentaria en ese escenario privilegiado, que escondía, a escala reducida, la complejidad de todo un mundo.

7. La mesa de los invitados del Rey

En el cuadro alimentario de la Corte, destaca el caso de los embajadores. Como representantes de pueblos extranjeros ante el Rey de España, se tenía hacia ellos una especial obligación de hospitalidad. Había que honrarlos en función de su cargo y de la importancia y amistad de la Corte de la que eran enviados y a la vez había que transmitirles el mensaje de poder y magnificencia de que deseaba hacer gala la Corte española, como espejo del monarca, de la dinastía y del país.

Las negociaciones diplomáticas tenían una dimensión ineludible en el trato que los embajadores recibieran en todos los aspectos, incluida la alimentación, que debía ser atendida al máximo, teniendo siempre sumo cuidado en respetar todas las costumbres y preferencias de los países de origen, en función de su religión y su cultura. Los embajadores no dejaban de fijarse en las atenciones que recibían, tanto en la Corte como en sus viajes por diferentes lugares de España, y las invitaciones a comer se solían tener muy en cuenta.

Un Embajador muy famoso, el duque de Saint Simon, en su viaje a España durante el reinado de Felipe V, anotó múltiples noticias sobre el trato recibido, especialmente en temas alimentarios. Por ejemplo, al relatar su estancia en el monasterio del Escorial escribió: «Fui recibido con mucha civilidad y buena comida, aunque a la española, de la que el prior y otro fraile gordo me hicieron los honores. Pasada esa primera comida, mis gentes me dieron de comer; pero ese fraile gordo les proporcionó siempre algunas piezas que no hubiera sido honesto rehusar, y comió siempre con nosotros.»⁴⁴ Las personas que agasajaron al Embajador fueron muchas. Al narrar su camino hacia Madrid, Saint Simon anotó: «En nuestro camino encontramos al marqués de Montalegre, y llegamos al mismo tiempo que él a la comida. Me envió a rogar fuésemos a comer con él y también los señores que venían conmigo. Iba muy acompañado, y rápidamente nos obsequió con una gran comida a la española, lo que nos hizo echar un poco en falta la comida que mis gentes habían preparado para nosotros.»⁴⁵

En la Corte el agasajo era todavía más completo. Algunos ejemplos del reinado de Carlos III pueden servir para conocer la organización del alojamiento de los Embajadores y concretamente del tema alimentario. En marzo de 1783 se produjo el hospedaje del Arzobispo de Sebaeste, Nuncio del Papa Pio VI, que trajo las fajas benditas para el infante Don Carlos, hijo de los Príncipes de Asturias, que acababa de nacer⁴⁶. El alojamiento del Nuncio se dispuso, por real orden, en el convento de los capuchinos de Madrid. Y además se ordenó que el mismo día de la ceremonia de la presentación de fajas se diera una comida, por cuenta del Rey, en honor del Nuncio y a la que debían ser convidados los Jefes de la Real Casa, el Secretario de Estado, enton-

⁴⁴ José García Mercadal: *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, Madrid, 1962, Tomo III, p. 331.

⁴⁵ *Ibidem*, p. 333.

⁴⁶ A.G.P., Carlos III, leg. 498.

ces Floridablanca, y los embajadores y ministros extranjeros. La comida se celebró en el mismo convento de los capuchinos, residencia del Nuncio. La disposición de las mesas, siguiendo un riguroso orden protocolario, fue de la forma siguiente: Primera mesa, de señores, con setenta y seis cubiertos. Mesa para oficiales de guardia y gentileshombres de Boca y Cava, con veintiseis cubiertos. Mesa de secretarios y capellanes, con doce cubiertos. Mesa de pajes, con un número indeterminado de comensales. Mesa de criados de semana, con ocho cubiertos. Otras mesas, con ochenta y seis criados más. En total, más de doscientos ocho invitados en la comida. En la cuenta de gastos del hospedaje del Nuncio durante su estancia en Madrid, por cuenta de la Real Casa, figuran en concepto de «cocina» 20.500 reales 25 maravedíes.

Un caso muy interesante es el del embajador turco, Ahmet Vasif Effendi, ministro de la Puerta Otomana, que vino a España en misión diplomática en septiembre de 1787⁴⁷. La Real Hacienda, a través de los Oficios del Palacio Real, se hizo cargo de su manutención y la de toda su comitiva, así como la del séquito español que le acompañaba, desde el día 24 de septiembre de 1787, en que llegó al lugar de Esquileo de Iturbietta, en las inmediaciones del Real Sitio de San Ildefonso. La forma de hacerlo consistía en suministrarle, por parte de la Cocina de Estado y Repostería, los géneros que solicitaban, para que con ellos los cocineros turcos que acompañaban al embajador cocinaran para todo el grupo. Prescripciones religiosas del islam y costumbres turcas, referentes a la forma de sacrificar los animales y la forma de preparar los alimentos, quedaban así completamente resguardadas. Pero la cantidad de personas a las que había que atender obligó a reforzar el servicio. A partir del siguiente día 1 de octubre se añadieron doce servidores, un *maitre d'hotel*, un despensero, tres ayudantes, cinco mozos, y otros dos mozos más «para traer agua, fregar y llevar y traer la vianda en las angarillas».

No conocemos el número exacto de personas que integraban la doble comitiva del embajador, turcos y españoles. Según se desprende de la documentación, el ministro de la Sublime Puerta iba acompañado de dos secretarios, un dragomán, un capellán, un tesorero, un caballero y un mayordomo, como asistentes principales. Además el séquito estaba formado por unos cuarenta o cincuenta criados más, de diferentes categorías. Entre los españoles había un intérprete, un oficial del Contralor General, un ayudante, un tesorero, un mayordomo, varios oficiales y soldados, encargados de la custodia del embajador y de la guardia del equipaje. Conocemos los géneros que diariamente se suministraban para el sustento del embajador y su comitiva. La carne estaba representada por 3 carneros blancos vivos y la volatería por 8 gallinas vivas y 12 pollos o pollas vivas. Carnero y aves eran los productos cárnicos típicos de la cultura musulmana. Los huevos, como siempre abundantes, 120. De leche, 30 cuartillos, y queso de Parma, 2 libras. Media arroba de harina y 12 libras de harina de flor. 64 libras de arroz. Como grasa para cocinar, 30 libras de manteca de Flandes o fresca. Para la cocina y la mesa, un frasco de vinagre. Las verduras y las hierbas aromáticas eran muy abundantes y variadas. Media arroba de repollos, media arroba de judías, media arroba de cebollas, 100 berenjenas, 50 cala-

47 A.G.P., Carlos III, leg. 498.

bazas, 1 calabaza grande, 50 calabacines, 50 pepinos, 2 docenas de lechugas, 5 manojos de acelgas, 6 de espinacas, 8 de perejil, 6 de acederas, hierbabuena. Frutas frescas de todas clases, especificando 7 melones, 6 sandías, 4 arrobas de membrillos, 7 docenas de limones, uvas. Entre la fruta seca citan, 4 libras de almendras crudas y 1 libra de piñones. Entre las especias, 45 libras de azúcar, 16 libras de azúcar florete, más una cantidad indeterminada de azúcar de Holanda, 1 libra de pimienta negra, media libra de canela, 3 onzas de azafrán, 6 onzas de cochinilla, 6 onzas de clavillos. Llama la atención la cantidad de café, 30 libras de café en rama, pero es plenamente explicable por el importante papel del café en la civilización turca en particular y en el Islam en general. No hay que olvidar que la costumbre del café se puso de moda en las cortes europeas en el siglo XVII, precisamente a través de un Embajador de Turquía en la Corte de Francia, Soliman Aga, Embajador del Sultán Mohammed IV, en 1647⁴⁸. También figuraba el chocolate, pero sin expresar la cantidad. De repostería, dos fuentes de dulces y 12 bollos. De bebidas, en primer lugar, «agua buena en cantidad». Además, un frasco de agua de limón y 4 frascos de «rosolis». De pan se entregaban 90 libras de pan de boca. Con estas viandas entregadas diariamente se organizaba el servicio. Turcos y españoles comían separadamente, a horas diferentes. Según un informe del momento: «Por lo regular el enviado come a las 9 de la mañana y cena a las 6 de la noche poco más o menos; y enseguida su familia turca. La mesa de Estado de españoles, a la una la comida y a las 9 y media la cena.» Por este mismo informe conocemos también la composición de la mesa de Estado de los españoles, en la cual comían también algunos miembros de la comitiva del Embajador, y la existencia de otros criados y soldados españoles que recibían igualmente sustento.

La mesa estaba «compuesta del oficial de Contralor General, Comandante Dragón, un ayudante, un tesorero, un comandante de miñones, un mayordomo, el oficial de la guardia, el dragoman turco o intérprete Don Pedro por ser católico, el intérprete español Don Pascual Timoni, que es de Constantinopla, Don Luis Español, que le trae en su compañía dicho Embajador desde Constantinopla y le sirve de intérprete. También se les da Estado a los Dependientes de Furriera, Tapicería, Cerería, Cocina y Repostería; y dos o tres de Caballerizas que están de guardia continua; a los 14 Dragones, 7 miñones y 23 soldados de guardia.»

Además de la comida y la cena propiamente dichas, al Embajador se le ofrecían otros alimentos a diferentes horas del día y de la noche:

«Al citado enviado se le pone en la pieza dormitorio todos los días, para su gasto, una fuente de dulces del Ramillete, algunos platillos más con mostachones u otros géneros que suele pedir; también otra fuente de frutas y melones y sandías que igualmente algunas veces pide, como asimismo agua de limón, que todo se sirve por la Repostería de Estado; y unas horchatas por la boti-

⁴⁸ Henriette Pariente y Geneviève de Ternant: *Histoire de la cuisine française*, París, Editions de La Martinière, 1994, p. 180.

ca del Rey, que igualmente se le receta por los médicos y cirujano custodio de cuando en cuando; como asimismo doce bollos, seis por la mañana y seis por la tarde».

Este sistema de alojamiento se mantuvo desde el momento en que el Embajador llegó al Esquileo, durante su permanencia en el lugar, el tiempo que frecuentó el Real Sitio de San Ildefonso y posteriormente durante su estancia en San Lorenzo del Escorial. Aparte de lo entregado hubo varios días en que el Embajador fue agasajado con diversas invitaciones. El día de su llegada, el 24 de septiembre, hubo refresco general y cena por cuenta de la Casa real, como bienvenida. El día 28 el Embajador fue desde su residencia en el Esquileo al palacio de La Granja, para visitar los jardines y se quedó a pasar la noche en el Real Sitio, con este motivo «se les dio a todos la cena de Estado por la precipitación». El día 30 el Embajador fue recibido en audiencia por el Rey, después se quedó a presenciar la ceremonia pública de la comida real y a continuación se fue a comer con el Ministro de Estado, el Conde de Floridablanca, en cuya casa estaba convidado. El 2 de octubre el Embajador turco fue de visita a Segovia, donde estaba invitado por el General de Artillería, el Conde de Lacci, para comer y presenciar unas maniobras de los artilleros. Después la Corte se trasladó a San Lorenzo del Escorial y el Embajador la siguió. Allí, el día 7 de octubre, se le sirvió comida y cena por el oficio de Estado. Después el Embajador se trasladó a Madrid, donde llegó el 27 de octubre de 1787. De nuevo ese día se le dio al Enviado turco y a todos sus acompañantes una cena por el Oficio de Estado. A partir de aquel día durante toda su estancia en la capital cambió el sistema de alojamiento. Se sustituyó la entrega de los alimentos en especie por una cantidad en metálico, con destino a su manutención, tanto del propio Embajador como de toda su comitiva, que entonces estaba compuesta por cuarenta y ocho personas. La relación de gastos de viandas, desde el 24 de septiembre de 1787, en que el Embajador turco llegó al Esquileo de Iturbieta, el pueblo en el que se alojaba cerca de San Ildefonso, hasta el 4 de marzo de 1788 en que salió de Buen Retiro para regresar a San Ildefonso, alcanzó la cantidad de 87.489 reales y 6 maravedíes.

El mismo año 1787 tuvo lugar otra embajada procedente de otro país musulmán, la de Sidi Hamora Coggia, enviado del Bajá de Trípoli⁴⁹. En este caso el sistema empleado para alojarle y mantenerle fue muy distinto. Una real orden firmada por el Conde de Floridablanca, como Secretario de Estado, disponía que los tres primeros días fuera la Real Casa la que se ocupara de tener dispuesta la comida, para la manutención del Enviado y de su séquito. Con la advertencia de que no se realizaran dispendios excesivos: «evitando profusiones que no tienen lucimiento correspondiente al gasto que ordinariamente se hace, ni sabe graduarlas con el aprecio que merecen esta clase de sujetos acostumbrados a sus manjares y estilos». El motivo de ocuparse de su manutención era tanto razón de cortesía diplomática como de sentido práctico: «así para hacerle este obsequio, como para darle lugar a que pueda manejarse por sí». Ya partir del cuarto día, la real orden mandaba darle al Enviado una cantidad en metálico, fijada en 44 pesos

⁴⁹ A.G.P., Carlos III, leg. 498.

fuerzas diarias, equivalente a 880 reales de vellón, a cobrar en la Tesorería General y que le debía ser entregada por la Oficina del Contralor de la Real Casa. Y de esta manera despreocuparse del problema que suponía hacerse cargo de la alimentación del Enviado y dejar que cuidara por sí mismo de solucionar la cuestión.

Para los tres días primeros, la Real Casa se ocupó con toda diligencia de preparar las comidas y cenas del Enviado de Trípoli y de su comitiva. Buena prueba del celo desplegado fue el hecho de que incluso se adelantaron a su posible arribada. La llegada del Enviado estaba prevista para el día 4 de diciembre de 1787, pero todo estaba preparado desde el día anterior, por si acaso adelantaba su llegada. Pero como esto no sucedió, los criados de la Real Casa se ocuparon de evitar cualquier pérdida. Para ello dispusieron del refresco que estaba preparado, a base de chocolate y bebidas, pero se guardó la cena, reservada para el día siguiente.

El séquito del Enviado era relativamente reducido. Se componía de «un hermano suyo, un secretario, un ministro de su religión, dos dependientes del Ministerio, el comisario de guerra Don Juan Soler, destinado a acompañarle y cuidar de su asistencia durante su mansión en España y trece criados». En total veinte personas, contando al propio Enviado. Después se añadiría alguna persona más. La disposición de las mesas los tres primeros días fue como sigue: Primera mesa, el Enviado, su hermano, el secretario, el capellán, el comisario Soler y el Capitán Don Luis Aragón. Segunda mesa, El porta espada, un criado de Soler y el hijo del capellán. Tercera mesa, catorce criados. En total, veintitrés personas. No conocemos los productos alimenticios consumidos por el Embajador. Pero sí sabemos los utensilios de cocina que le fueron suministrados por la Real Casa para su servicio durante su estancia en España.

1 cuchara de ragú, 6 cubiertos completos, 4 manteles, 2 mesas, 4 platos montados de cartón y talco, 1 molino de café, 8 cazos de mano con tapas, 2 redondas, 2 broqueles, 3 marmitas con tapas, 2 espumaderas, 2 cucharas de olla, 2 de esglasar, 1 salero, 2 sartenes, 1 parrillas, 3 cuchillas, 6 tres pies, 1 pala, 1 vadil, 2 plafones, 1 tapa de torteras, 1 almirez, 1 pasadera, 2 tarrinas, 4 docenas de trincheros, 12 fuentes, 1 porta vinagreras, 2 docenas de vasos, 6 cubiertos, 2 saleros, 1 jarro para agua, 18 tazas para café, 12 jicaras para chocolate, 1 cucharón de plata, 4 manteles finos, 26 servilletas (18 finas, 8 ordinarias), 4 platos montados. Plata: 6 cubiertos completos, 1 cucharón de ragú. Ropa de cocina: 4 manteles ordinarios, 36 servilletas ordinarias, 12 paños de cocina, 12 delantales de cocinero. Madera: 2 mesas, 4 platos de ramillete montados de talcos. Trastos de cocina de cobre: 15 piezas, 1 marmita grande, 8 cazuelas con sus tapaderas, 1 esparillas, 1 cucharón de ragú, 1 cucharón chico, 3 cuchillos.

El hospedaje de Sidi Hamora Coggia, Enviado del Bajá de Trípoli costó a la Real Hacienda una elevada cantidad de dinero. El total pagado durante toda la estancia fue de 1.870.440 reales de vellón.

Al parecer no existía un sistema fijo en la forma de atender al alojamiento y manutención de los embajadores. Naturalmente era distinto el caso de los Embajadores permanentes que el de los Embajadores extraordinarios. Cuando se trataba de Embajadas permanentes, aparte de algunos banquetes a los que pudieran ser invitados por la Corte la manutención corría por su

cuenta, a cargo de los respectivos países. Debido a su condición diplomática gozaban de muchos privilegios y entre ellos algunos referentes a los alimentos.

Según el relato de un viajero extranjero anónimo, publicado en 1700, los Embajadores disfrutaban del derecho de «despensa»:

«Tienen todas sus entradas francas, es decir, que no pagan derechos por todos los alimentos necesarios a su familia, lo que se llama despensa, y que se proporciona por las gentes del país, que les proveen por cierto precio de lo que tienen necesidad. Hay despensas de esas que son arrendadas hasta por mil doblones; y cada uno puede ir a beber, comer y hasta a comprar lo que necesita para la boca en el sitio en donde el arrendador la tiene. Se les oye decir: Vamos a la despensa del Nuncio, y así de cualquier otro embajador.

Es de creer que hay mucho provecho sobre esas despensas, porque son muy solicitadas, y cuando el señor arzobispo de Tolosa vino a Madrid, embajador extraordinario de Francia, fue solicitado de varios españoles para que les hiciera tener su despensa, y el primero que me hizo hablar por un comerciante francés, amigo mío, fue el provisto con ella.»⁵⁰

Invitados especiales del rey eran los trece pobres a los que se ofrecía una cena el día de Jueves Santo, como símbolo y recuerdo de la Santa Cena que Jesús celebró con sus discípulos. La comida de pobres de Jueves Santo es un buen ejemplo de banquete, en el sentido de modelo de abundancia, con el factor añadido de que al ser ofrecido a unos pobres el efecto deslumbrador debía resultar todavía mayor. La cantidad realmente exagerada del número de platos y de su contenido era una clara prueba de poder y condescendencia. Todo aquello no podía realmente consumirse, por mucho que fuera el apetito de los comensales. Estaba destinado a sobrar, para encarnar el mito del alimento inagotable, trasunto de un poder sin límites. Parece que los pobres, incapaces de comerse todo, se llevaban las viandas, para consumirlas posteriormente o repartirlas a la familia y amigos, y con gran sentido práctico muchos las vendían a la salida del palacio, dispuestos a aprovechar la ocasión hasta las últimas consecuencias. A fines del siglo XVII un embajador marroquí recogía en el relato de su viaje por España un interesante testimonio sobre el destino último de las sobras del banquete de pobres de Jueves Santo: «Se van de allí (el palacio) entonces, llevándose todo lo que el Rey les ha entregado, así como los restos de la comida y los platos en los que les ha sido servida. Se les ve vender todo eso en las calles, donde la multitud se precipita, a causa de la creencia que tiene en que la bendición va unida a esos alimentos»⁵¹.

El elemento de prestigio inherente a todo banquete resultaba potenciado al ser la Casa Real la que ofrecía el festín y se veía reforzado todavía más por tratarse de pobres. Anfitrión y comensales se hallaban en los puntos extremos de la escala social. La comida de pobres de Jueves Santo tiene además un gran interés como ejemplo del significado religioso y social del

⁵⁰ José García Mercadal: *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, Madrid, 1962, Tomo III, p. 89.

⁵¹ José García Mercadal: *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, Madrid, 1959, tomo II, p. 1265.

alimento como limosna. Era tradicional en la mesa real reservar una parte a los pobres y en lugar de hacerlo diariamente la limosna se concentraba en un día especial, el día de Jueves Santo. Ese día, celebración del amor fraternal cristiano, se veía subrayado por esta celebración simbólica y espectacular de la caridad del más poderoso, el Rey, hacia trece pobres, que representaban a los más desvalidos de sus súbditos. El precepto penitencial de la Semana Santa se veía formalmente respetado al tratarse de un banquete de vigilia, compuesto sólo de pescado, con abstinencia total de carne, aunque el sentido profundo se veía en cierto modo transgredido por la cantidad y calidad de las viandas ofrecidas. Las etiquetas de la Casa Real disponían con todo lujo de detalles la forma de celebrar la ceremonia del «Lavatorio y comida de los pobres del mandato de Jueves Santo»⁵².

El banquete, tal como era tradicional se iniciaba con unos principios de fruta fresca. A continuación seguían diversos platos de pescado, acompañados por un plato de espinacas y un plato de arroz con leche, y al final se servían diversos platos de postres de frutas secas, con aceitunas y anises. Algunos de los muchos menús que se conservan pueden resultar ilustrativos.

Vianda que se ha de servir a cada uno de los trece pobres el día de Jueves Santo del año 1747

Principios: 13 de melones, 13 de limones, 13 de naranjas, 13 de orejones, 13 de pasas y almendras, 13 de peros

13 de higos negros. Platos: 13 de salmón fresco cocido, 13 de salmoncillos salados, 13 de congrio fresco empanado, 13 de merluza fresca cocida, 13 de mero fresco asado, 13 de lampreas de Holanda empanadas, 13 de lenguados frescos fritos, 13 de besugo fresco empanado, 13 de merluza empanada, 13 de congrio cocido, 13 de lenguados en escabeche, 13 de ostras en escabeche, 13 de escabeche de besugo, 13 de espinacas rehogadas con pasas y piñones, 13 de arroz con leche. Postres: 13 de granadas, 13 de limas, 13 de avellanas tostadas, 13 de nueces, 13 de esperiegas, 13 de dátiles, 13 platos de aceitunas, 13 de anises⁵³.

Para comparar puede servir otro menú del año 1778. A pesar de los años transcurridos las diferencias son mínimas, porque el ritual es siempre esencialmente conservador. Los platos son uno para cada pobre.

Año 1778. Viandas de Jueves Santo.

Principios: 1 melón, 1 limones, 1 naranjas, 1 peros, 1 orejones, 1 pasas y almendras. Platos: 1 de espinacas, 1 de arroz con leche, 1 salmón fresco cocido, 1 congrio cocido, 1 albures fritos, 1 salmón salado empanado, con la figura (circular), 1 pajeles cocidos, 1 merluza empanada, con la figura (corazón), 1 escabeche de besugo, 1 salmón salado cocido, 1 merluza frita, 1 escabeche de lenguado, 1 lenguados fritos, 1 escabeche de ostras, 1 torta de dulce. Postres: 1 dátiles, 1 granadas, 1 limas, 1 nueces, 1 avellanas, 1 higos, 1 esperiegas⁵⁴.

⁵² A.G.P., Fernando VI, Caja 359.

⁵³ A.G.P., Fernando VI, Caja 359.

⁵⁴ A.G.P., Carlos III, leg. 508.

De forma paralela a la comida de pobres servida por la Casa del Rey, el mismo día de Jueves Santo la Casa de la Reina servía otra comida muy semejante, a doce mujeres pobres y un niño. Igualmente abundante, la composición de la comida era muy similar a la ofrecida por el Rey⁵⁵. La Reina también mantenía la tradición de dar un banquete a nueve mujeres pobres el día de la Encarnación. La comida solía ser también a base pescado, con unos principios y unos postres de frutas frescas y frutas secas⁵⁶.

8. Los Oficios de Boca

En la complicada organización de la Corte eran muchas las personas, cortesanos y servidores, que de una forma directa o indirecta se ocupaban de la alimentación. Multiplicado su número por razón de existir una doble organización, la Casa del Rey y la Casa de la Reina. Los diversos aspectos de la alimentación dependían de los llamados Oficios de Boca, que eran varios: Panetería, Cava, Sausería, Frutería y Potagería, Guardamangier y Cocinas. Después se añadiría el oficio del Ramillete. Resulta difícil precisar las competencias, pues la organización era muy complicada y varió algo a lo largo del tiempo. La Panetería se ocupaba principalmente del suministro y reparto del pan, tanto el pan de boca como el pan común, y de los pasteles, confitería y bizcochería, también de la sal, la leche y el queso, aunque estos dos últimos productos pasarían después a ser responsabilidad del Ramillete. La Cava se ocupaba de las bebidas, tanto las que se servían a la mesa como las que se entregaban a la cocina para componer los platos. Especialmente se trataba de vinos. También se encargaba del suministro de la nieve para enfriar las bebidas, para preparar sorbetes y para conservar ciertos alimentos muy delicados. La Sausería se ocupaba de las salsas, especias, condimentos y productos para aliñar, como el aceite y el vinagre. La Frutería, como su nombre indica claramente, se ocupaba de las frutas, y la Potagería de las verduras y hortalizas. El Oficio de Guardamangier se encargaba de la compra y conservación de las provisiones antes de cocinarlas. También de las aves de cebo, por las que existía tan gran afición. Diariamente entregaba a los cocineros todos los productos que se requerían para preparar la comida regia. El oficio de Ramillete se ocupaba básicamente del adorno de la mesa y su nombre procedía del término con que se conocían en España los grandes centros de mesa, de metales preciosos y de porcelana, que sustentaban flores y frutas y que constituían la decoración principal.

El Oficio principal en el tema de la alimentación era el de la Cocina. Por lo general los cocineros entraban a servir como galopines, mozos y entretenidos, comenzando por los peldaños más bajos y después con el tiempo, poco a poco y con suerte, iban ascendiendo hacia cargos más importantes. En el siglo XVIII era difícil llegar hasta la cima, porque los cocineros principales, denominados Cocineros de Servilleta o Cocineros de Boca, fueron generalmente extranjeros,

⁵⁵ A.G.P., Fernando VI, Caja 359 y Carlos III, leg. 166.

⁵⁶ Vid A.G.P., Felipe V, leg. 268, Fernando VI, Caja 359 y Carlos III, leg. 166.

sobre todo franceses. Sólo a finales del siglo, de manera especial en el reinado de Carlos IV, encontramos entre los cocineros Jefes nombres españoles.

El Veedor de Viandas, cargo principal del Oficio de la Cocina de Boca, era un puesto de gran confianza y experiencia, pues era el encargado de seleccionar los productos destinados a la mesa real. Generalmente era un Cocinero de la Servilleta el que tras largos años de servicio ascendía a este empleo. Los Cocineros de la Servilleta o Cocineros de Boca, que en el siglo XVIII eran dos, se encargaban exclusivamente de preparar la comida del Rey o de la Reina y de la familia real. Otros cocineros se ocupaban de preparar los alimentos para los cortesanos y servidores, las llamadas Mesas de Estados, cuando correspondía. Los Cocineros de la Servilleta eran los jefes máximos en la cocina. Entre las obligaciones del cocinero estaba la de acudir todas las mañanas al Guardamangier con el Veedor de las Viandas para elegir y presenciar el reparto de los productos. Después, ya en la Cocina de Boca, distribuía el género entre los oficiales para que, bajo su supervisión, se ocuparan de preparar los platos, de acuerdo con lo establecido y siempre siguiendo sus órdenes. También se ocupaba de velar por la limpieza y buen orden y disciplina que debía existir en las cocinas. Los Ayudas u oficiales estaban directamente a las órdenes del Cocinero de la Servilleta, para ayudarle a cocinar. La Casa de la Reina duplicaba poco más o menos todos estos Oficios y empleos, aunque no coincidían exactamente en su número y sus emolumentos. Incluso se añadía algún otro cargo.

Este sistema de organización procedía de la corte borgoñona y había sido establecido en la corte española como consecuencia de la entronización de la Casa de Austria. A comienzos del siglo XVIII, con el advenimiento de la Casa de Borbón, Felipe V introdujo algunos cambios inspirados en la Corte de Versalles. Una de las novedades más significativas fue la costumbre de comer juntos el Rey y la Reina, tanto en tiempos de María Luisa de Saboya como en los de Isabel Farnesio. La tendencia general fue aumentar la planta de criados que servían en Palacio, a veces hasta extremos exagerados. Muchos entraban a servir como supernumerarios, sin cobrar nada o sólo una parte, de forma temporal, para terminar por quedarse como fijos y con sueldo entero.

En tiempos de Fernando VI, se produjo la gran reforma del marqués de la Ensenada, en 1748, sin duda alguna la más importante del siglo, que supuso un sustancial aumento del control estatal y un duro golpe para la autonomía económica y gubernativa de los altos oficiales de palacio. Como resultado, en 1749, se estableció una nueva planta de criados y se dio un reglamento interno sobre la organización de la Corte, que trataba de poner orden en algunos puntos. En el tema alimentario no hubo cambios muy notables. Por ejemplo se ordenó observar la práctica de ascender en los Oficios de Boca, prefiriendo el ascenso interno dentro del servicio, en lugar de llamar a cocineros de la corte francesa para cubrir las vacantes superiores, y se decidió la unión de los Oficios del Busier y del Potagier al Oficio del Guardamangier. Para tratar de regular la planta de criados se dispuso que los criados que ya servían en Palacio entraran en plantilla antes que los de fuera, para ir reduciendo con el tiempo su número. Pero se respetó la

diversidad de situaciones existentes en cuanto al sueldo, pues se mantuvieron los sueldos superiores.

Al acceder al trono, Carlos III, muy amante del orden y del ahorro, decidió reorganizar y simplificar la planta de criados, mucho más cuando al fallecer la Reina María Amalia de Sajonia al poco de llegar a España, y no tener intención el monarca de contraer nuevo matrimonio, carecía de sentido mantener la Casa del Rey y la Casa de la Reina por separado, lo que permitía suprimir los servicios duplicados. En 1761 se organizó una nueva Planta de criados de la Real Casa en general, uniendo las Casas del Rey y de la Reina. En la «Ordenanza y reglamento que S.M. mandó observar desde 1 de marzo de 1761», Carlos III ponía de manifiesto sus intenciones: «La buena armonía y método que deseo establecer para la servidumbre de mi Real Casa la del Príncipe, Infante e Infantas en sola una familia, excusando por este medio superfluidades que contribuyen más que al decoro a la confusión que en todas materias es perniciosa me ha movido resolver unir la familia que servía la casa de la Reina, mi muy cara y amada esposa, a la mía, quedando en una sola para que indistintamente sirvan y desempeñen unos oficios todas las funciones y demás servidumbres que puedan ofrecerse con la puntualidad y esplendor que conviene y en su consecuencia he mandado formar el reglamento de sueldos y ordenanza.»⁵⁷

El «Reglamento de los individuos de que se han de componer las servidumbres de mi Real Casa y sueldos que han de gozar anualmente», expresados en reales de vellón, es una larga lista de la que hemos entresacado los empleos que de una forma u otra tenían relación con la alimentación.

El Mayordomo Mayor	120.000
8 mayordomos de semana, a 25.000 rs.	200.000
Dos para la servidumbre del Príncipe y el Infante Don Gabriel, los que gozarán el sueldo por sus alimentos.	
12 Gentileshombres de Boca, a 6.600	79.200
Panetería y Cava	
1 Jefe	8.800
4 ujieres de viandas, a 6.600	26.400
6 ayudas de panetería y cava, a 5.500	33.000
18 mozos de oficio, a 4.400	79.200
2 entretenidos, a 2.750	5.500
4 mozos ordinarios, a 1.825	7.300
1 portero de la cava para asistir a la Fuente del Berro	2.754
7 aguadores para Madrid y jornadas, a 1.825	12.775

⁵⁷ A.G.P., Madrid, Carlos III, leg. 507.

2 aguadores para el nuevo palacio, a 1.825 que se suprimirán siempre que cese este motivo el panadero de Boca	3.650 12.000
Sausería y frutería	
1 Jefe	8.000
6 ayudas, a 5.500	33.000
18 mozos de oficio, a 4.400	79.200
2 entretenidos, a 2.750	5.500
8 mozos ordinarios, a 1.825	14.600
Ramillete	
1 Jefe	7.500
4 ayudas, a 5.000	20.000
8 mozos de oficio, a 3.300	26.400
5 mozos ordinarios, a 1.825	9.125
Guardamangier, Busier y Potagier	
1 Jefe	7.000
2 mozos de oficio, a 4.000	8.000
1 entretenido	2.750
2 mozos ordinarios, a 1.825	3.650
1 cajonero	1.825
3 faroleros, a 1.825	5.475
Cocina de Boca	
2 Jefes de la Cocina, a 12.000	24.000
8 ayudas, a 5.500	44.000
12 mozos de oficio, a 4.000	48.000
8 galopines, a 1.825	14.600
8 chulos, a 1.825	14.600
2 mozos de portador, a 1.825	3.650
1 comprador	2.738
2 portadores, a 3.000	6.000
2 porteros, a 3.300	6.600
1 lavandera de Boca	12.000
1 lavandera de Estados	11.000

La nueva Planta de criados se había simplificado notablemente. La racionalización tan buscada por el absolutismo ilustrado había llegado también a la organización de la servidumbre del Palacio Real. Aunque se mantuvo la vieja tradición de la etiqueta borgoñona, tan característica de la Monarquía española, Carlos III, hombre de gustos sencillos, a pesar de hallarse muy

imbuido de la majestad de su realeza, impuso sus criterios. Carlos III tenía una gran preocupación por el control del gasto y por el ahorro. El punto 50 del nuevo Reglamento de 1761 decía:

«Es mi voluntad que en principio de cada año o cuando se tenga por conveniente se haga en el cuarto de mi Mayordomo Mayor en Palacio una Junta en que concurran este mi Caballerizo Mayor, Sumiller, Patriarca, el Contralor y Grefier de mi Real Casa y el Veedor y Contador de la Caballeriza, para tratar de todo lo que pueda conducir a mi mejor servidumbre, y examinar los gastos que se hubieren causado el año antecedente atendiendo a los que puedan evitarse sin faltar a la decencia correspondiente y así mismo se examinarán las cuentas y ver si se llevan corrientes y sin atraso con las debidas formalidades prescritas en el reglamento y de resulta de esta diligencia me dará noticia puntual y un estado en que manifieste todo el gasto del año con distinción de lo consumido por cada clase...»⁵⁸

El Reglamento de 1761 trataba de regular el acceso y promoción de los criados de Palacio. Comenzaba por respetar todas las mercedes, gracias y otros goces o pensiones que algunos empleados habían recibido añadidos al sueldo. Por ejemplo, el panadero de Boca ganaba 15.000 reales, en vez de los 8.800 que tenían asignados en planta, por ser el sueldo que gozaba antes en las Casas del Rey y de la Reina. A Don Antonio Catalán, uno de los dos Jefes de la cocina de Boca, se le mantuvo el sueldo anterior de 14.000 reales, en vez de los 12.000 reales que figuraban en la nueva Planta de 1761. Para cubrir las vacantes se establecía que el Mayordomo Mayor presentara una terna, compuesta por tres criados de los que habían servido en Palacio, pero que por la reforma llevada a cabo habían quedado excluidos de la planta de 1761. En los Oficios de Boca se insistía en la continuación de la práctica establecida en la promoción interna, pasando de mozos de Oficio de Boca a Ayudas y de Ayudas a Ujieres de Viandas y después a Jefes. Se ordenaba que los Jefes de los Oficios de Boca propusieran al Contralor las vacantes de puestos inferiores, como entretenidos, mozos ordinarios, aguadores, cajoneros, galopines, chulos y demás criados que no fueran jurados, para que se les librara su nombramiento y figuraran en nómina. Se indicaba que no se podía aumentar su número sin orden expresa y siempre figurando en calidad de simples empleados temporales. Durante el reinado de Carlos III se mantuvo el orden y el control sobre el gasto. Parece que en el reinado de Carlos IV volvió el aumento de plantilla de criados y sobre todo el aumento del gasto en general y también en alimentación.

9. Los Cocineros del Rey

Entre todo el personal que formaba parte de los Oficios de Boca destacan especialmente los Cocineros, por la importancia directa que tienen en materia de alimentación. Durante el siglo XVIII la mayoría de los grandes cocineros de la corte española fueron franceses. El afrancesamiento general, derivado de la entronización de la dinastía borbónica también se dejó sentir en

⁵⁸ A.G.P., Carlos III, leg. 507.

materia alimentaria. En tiempos de Felipe V los dos principales cocineros fueron dos franceses, Pedro Benoist y Pedro Chatelain. Benoist había llegado a la Corte española procedente de la corte de Francia en 1709. Y en 1710 ya encontramos a los dos citados, Benoist y Chatelain, como Cocineros de la Servilleta de la Reina. Aunque oficialmente pertenecían a la Casa de la Reina, por una disposición especial, estos dos cocineros fueron los encargados de la alimentación de toda la familia real, el Rey, la Reina y los Infantes, durante todo el largo reinado de Felipe V. Chatelain murió en 1745, ocupando el cargo de Jefe de la Cocina de Boca, con honores de Contralor, y en ese mismo año Benoist había ya ascendido a Contralor honorario y Veedor de Viandas. Les sucedieron otros dos franceses o al menos de origen francés, Mateo Hervé y Juan Levegué, por recomendación de Benoist. El informe del Contralor sobre el memorial de Benoist, fechado en 1745, resulta ilustrativo:

«Que a Matheo Herbé, otro Ayudante que sigue en antigüedad a los antecedentes, hijo de Nicolás Hervé, que lo fue también, por ser sujeto (como verdaderamente lo es) de desempeño y suficiencia en su ministerio, de buenas costumbres y modales, como lo tiene hecho ver antes de ahora y se verificó en la jornada que se hizo a Fuenterrabía en el mes de Diciembre del anterior año de 1744, con motivo de dirigirse a Francia la Sra. Delphina, en que fue sirviendo de Jefe se le concedan los honores de tal y que a Juan Lebegué, Ayudante que es de la enunciada cocina por ser de conocida y particular habilidad en su profesión, el cual se providenció viniese de aquel reino, por encargo del difunto Exmo. Sr. Duque de Atri (que fue Mayordomo Mayor de la Reina), por estar allí en este concepto, y que esto mismo hace constar después de su arribo según el común sentir de los que pueden hacer opinión, se le concedan también los honores de Jefe para que repartiéndose la Real servidumbre entre los dos con el referido caracter y estando el suplicante (Benoist) a la vista de todo se consiga se haga el más puntual Real Servicio, lo que no dudo se logre por este medio, siendo muy propio el que si lo acreditasen así la piedad de S.M. les consuele y atienda honrándoles con las plazas de Jefes en propiedad con el mencionado sueldo de 60 reales cada uno, con la calidad de que desde luego ha de correr a su cargo y cuidado el apronto y suministro de los géneros que fueren precisos para ejecutar las reales viandas, quedándole al citado Don Pedro Benoist la honrosa privativa inspección de la superioridad para ordenar y vigilar lo que contemplare por conducente a la conducción de tan importante fin...»⁵⁹

En 1746 Hervé y Levegué eran ayudas de la Real Cocina de Boca de la Reina, con honores de Jefe de las Reales Viandas. Después ambos ascendieron a Jefes. Mateo Hervé continuó como Jefe de la Real Cocina de Boca de la Reina durante todo el reinado de Fernando VI en la Corte real de Madrid, pero Levegué se fue con Isabel Farnesio al Real sitio de La Granja, como Jefe de la Cocina de Boca de la Reina viuda⁶⁰. El segundo Jefe de la cocina de Isabel Farnesio fue José Jacquemard, desde su llegada procedente de Francia en 1757, hasta el fallecimiento de la Reina en 1766. Levegué fue sustituido en Madrid por Juan Bautista Blancard. Durante los años del

⁵⁹ A.G.P., Felipe V, leg. 261.

⁶⁰ Archivo General de Simancas, Gracia y Justicia, leg. 902. Casa de Isabel Farnesio.

reinado de Fernando VI, como en el reinado anterior, siguió la Cocina de la Casa de la Reina sirviendo también al Rey y al resto de la familia real.

Al comenzar el reinado de Carlos III eran estos dos cocineros, Hervé y Blancard, los Jefes de la Real cocina de Boca de la Casa de la Reina. Pero tras la gran reforma de 1761 se produjeron algunos cambios entre los cocineros. Los nuevos elegidos fueron Antonio Catalán y Juan Tremovillet. Pero el Rey dio orden de que los criados que no se hallasen comprendidos en la nueva Planta de 1761 se alternasen en el servicio, por lo cual Mateo Hervé, que había sido cocinero jefe de la Casa de la Reina, continuó como Jefe de la Cocina de Boca, con honores de Veedor de Viandas hasta su fallecimiento en 1778. Era necesaria entonces una renovación, pues Tremovillet también había fallecido el año anterior y Catalán se hallaba ausente de la Corte.

El 31 de enero de 1778 se abrió, pues, el proceso de nombramiento de un nuevo Jefe de la Cocina de Boca, para cubrir la vacante de Hervé, con la presentación de una terna, integrada por Pedro Luis Concedieu, Pascual Guisciot y Pedro Cagnay. También se añadieron los nombres de otros dos aspirantes al puesto, Nicolás Taboada y José Jacquemard. Se trataba del mismo procedimiento aplicado para cubrir las diversas plazas de la Administración y de la Iglesia. Es interesante analizar el perfil de los candidatos, a través de la consulta y de los informes del Mayordomo Mayor, el Marqués de Montealegre, como ejemplo de la valoración de los méritos que se hacían de los candidatos para ocupar una plaza de cocinero mayor de la Corte⁶¹.

Pedro Luis Concedieu, que ocupaba el primer lugar en la terna, era el más antiguo, había entrado en el real servicio muchos años atrás, en 1736, comenzando por abajo, en una plaza supernumeraria de mozo de oficio. En 1740 ocupó plaza fija de plantilla como mozo y en 1748 pasó al empleo de Ayuda de la Cocina de Boca, permaneciendo en el empleo durante treinta años y sirviendo con satisfacción de sus superiores. El Mayordomo Mayor escribía: «Se halla cumpliendo exactamente con su obligación y manifestando su habilidad y amor al real servicio como lo ejecutó en las jornadas de Barcelona, Génova y la últimamente hecha a Badajoz al recibimiento y servidumbre de la Señora Reina Fidelísima, en la cual no obstante la notoria insoportable fatiga en ida y vuelta, corroboró más el exacto desempeño de su conducta y habilidad; y en el día y desde el fallecimiento del mencionado Herbé, y por ausencia de Don Antonio Catalán, cuya satisfacción y confianza merece justamente, está sirviendo en calidad de Jefe».

El segundo lugar lo ocupaba Pascual Guisciot, que comenzó a servir en 1739 como mozo de Oficio en plaza supernumeraria y pasó a plaza de número en 1748. Ascendió al empleo de Ayuda en 1768. El Mayordomo Mayor opinaba de forma escueta: «Es hábil en los propios términos que el antecedente; y ha desempeñado su obligación en las mismas jornadas y circunstancias».

En tercer lugar de la terna figuraba Pedro Cagnay, que había comenzado desde un nivel más elevado, siendo nombrado Ayuda de la Cocina de la Boca de la Casa de la Reina en 1737. Pero no tomó posesión hasta dos años después, en 1739, por hallarse aprendiendo su oficio en la Cocina de la Corte de Francia. Quedó establecido en la planta de 1749. A pesar de sus

⁶¹ A.G.P., Carlos III, leg. 135.

años de servicio, el Mayordomo Mayor expresaba sus reservas: «Este Ayuda, aunque es el más antiguo, hombre de bien, y ha servido en todas las jornadas de los Reales sitios y en la de Barcelona al recibimiento de V.M. no tiene el desempeño, capacidad y demás circunstancias que requiere el empleo de Jefe, por cuyo esencial motivo deja de proponerle en primer lugar».

Nicolás Taboada, aunque era más antiguo que Guisciot, se le desestimaba como candidato a ocupar el puesto por hallarse imposibilitado, motivo por el cual hacía ya más de dos años que no servía en la cocina. Caso especial era el de José Jacquemard, que había sido Jefe de la Cocina de Boca de la Reina Isabel Farnesio y que se hallaba retirado fuera de España, en su país natal, Chamberí, con una pensión de 6.000 reales. Aunque muy altas recomendaciones apoyaron su candidatura, la de la Corte de Cerdeña, la del Embajador de Cerdeña en España, Conde de Massiu, y la del Embajador de España en Turín, Conde de Aguilar, su nombre no fue tenido en cuenta alegando razones de salud, pues padecía de gota.

El Rey nombró al candidato que ocupaba el primer lugar de la terna, Pedro Luis Concedieu. Juró la plaza el 17 de febrero de 1778, con un sueldo anual de planta de 12.000 reales. Concedieu permanecería muchos años más al servicio del Rey como Jefe de la Cocina de Boca, primero con Carlos III, después con Carlos IV. En 1795 obtuvo honores de Veedor de Viandas y falleció el 31 de julio de 1803⁶². La figura de Concedieu preside la cocina de Palacio en el último cuarto del siglo XVIII. Junto a él ocupó el puesto de Jefe de la Cocina de Boca, primero Antonio Leclair, que la desempeñó hasta su muerte en 1791 y después Manuel Rodríguez que le sustituiría, a partir de 1792. Manuel Rodríguez ascendió a Jefe desde el empleo de Ayuda y permaneció como Jefe hasta su muerte en 1802. El mismo camino recorrería años después Gabriel Álvarez, que pasó de Ayuda a Jefe en 1802, para sustituir a Rodríguez, y también José Travieso, quien de Ayuda pasó a Jefe de la Cocina de Boca en 1803 para ocupar la vacante de Concedieu. Un ascenso más repentino fue el de Juan Benítez, que subió de mozo de Oficio a Jefe de la Cocina de Boca de los Reyes Padres, tras la abdicación de marzo de 1808⁶³. Durante el reinado de Carlos IV se mantuvieron los sueldos fijados por Carlos III en 1761, 12.000 reales para los Jefes, 5.500 reales para los Ayudas y 4.000 reales para los mozos de Oficio.

Sólo los nombres de los cocineros son ya indicio revelador del gran cambio que se había producido en el reinado de Carlos IV. Parece como si el casticismo que impregnó la sociedad española de fines del siglo XVIII se hubiera contagiado también a los nombramientos de los cocineros. Ya no son apellidos franceses, sino apellidos de raigambre española los que ocupan los cargos de Jefes de la Cocina de Boca.

Si numeroso era el servicio de Boca cuando los Reyes se hallaban en Palacio, muy numeroso era también el servicio que acompañaba a los monarcas en sus viajes, a pesar de las dificultades y costos añadidos de los desplazamientos. Poseemos información sobre los criados de los

⁶² A.G.P., Carlos IV. leg. 16.

⁶³ A.G.P., Carlos IV. leg. 16.

diferentes Oficios de Boca que acompañaron a Carlos IV y la familia real, con ocasión de su viaje a Barcelona el año 1802⁶⁴. El jefe de los Oficios de Boca era D. Manuel Yuste.

Panetería y Cava en dos tandas:

2 Ujieres de Viandas: D. Francisco Chacón y D. Genaro Gutiérrez.

3 Ayudas: D. Claudio Sedeño, D. Rafael Fernández y D. Carlos Baltar Casado.

13 mozos de oficio: D. Feliciano Martín, D. Joseph Berreco, D. Joseph Cachet, D. Juan Gómez, D. Joachin Vega, D. Vicente Cucó, D. Francisco de las Herrerías, D. Juan de Arce y Sola, D. Juan de Iruela, D. Antonio Blas Morán, D. Francisco Vuelta, D. Antonio Fernández, D. Luis Rodríguez de Chaves.

2 entretenidos, 8 mozos ordinarios y extraordinarios, 1 panadero de Boca, 12 oficiales, 1 proveedor de nieve.

Sausería en dos tandas:

3 Ayudas: D. Pedro Alcalde, D. Manuel Vigil y D. Sebastián Salgado.

15 mozos de oficio: D. Severo Valdivieso, D. Mariano de Guevara, D. Ramón de la Peña, D. Alexo Avella, D. Andrés de Nocedal, D. Gregorio de Guevara, D. Miguel Piñeyro, D. Alfonso Muñoz, D. Joseph Amato, D. Santiago Robledo, D. Antonio Carlos Malagón, D. Joseph Loice, D. Manuel López, D. Juan Genieiz, D. Pedro Alcántara López.

12 mozos ordinarios y extraordinarios.

Cocina de Boca en dos tandas:

Jefe de la cocina de boca: Gabriel Álvarez.

6 Ayudas: Joseph Travieso, Pedro Martín, Diego Benavides, Manuel Miguelez, Carlos Risco y Agustín Feyto.

10 mozos de oficio: Juan Martín Ventero, Francisco Sierra, Juan Benítez, Joseph López, Juan Cancio, Francisco Martínez, Joseph González, Joseph Benítez, Angel Becerra y Diego Menéndez.

8 galopines, 9 chulos, 1 comprador, 4 portadores, 29 mozos extraordinarios, 2 oficiales extraordinarios, 2 oficiales de calderero, 2 dispenseros extraordinarios.

Cocina de Estado en dos tandas:

Mozo de Oficio de la Boca y encargado de la de Estados: Antonio Rodríguez.

28 oficiales extraordinarios, 34 ayudantes extraordinarios, 48 mozos extraordinarios, 18 mozos peladores, 1 proveedor de aves.

Ramillete en dos tandas:

Jefe: D. Vicente Moresqui.

3 Ayudas: Joseph Leset, D. Joseph Grosoley y Felipe Barsi.

7 mozos de oficio: Gabriel Gómez, Antonio Sáez de Tejada, Francisco Vuelta, Vicente Alfonsete, Antonio Cabañas, Francisco Urías y Joseph Martínez.

10 mozos ordinarios y extraordinarios.

⁶⁴ *Plan de aposentamientos, confeccionado por D. Miguel Cornet y D. Sebastián Salgado Palomino, aposentadores de caminos de S.M.* Biblioteca de Catalunya, Folletos Bonsoms, nº 1787. La misma lista fue publicada por el Diario de Barcelona los días 19 y 20 de agosto de 1802. Vid también *Lista de la comitiva que acompaña a los Reyes y Príncipes, nuestros señores, en su viaje, sacada del plan de aposentamiento executado por D. Pedro Lozano y d. Miguel Cornet, sus aposentadores de caminos*, 1802. Biblioteca de Catalunya, Folletos Bonsoms, nº 1790.

En total eran 298 personas las que componían los diversos apartados de los oficios de Boca, en los diversos turnos de servicio, con ocasión de la visita real de Carlos IV a Barcelona en 1802.

La alimentación en el mundo cortesano era, pues, por múltiples razones, un fenómeno muy complejo. Abarcaba desde cubrir la necesidad vital más estricta hasta el simbolismo más elaborado. Comprendía sistemas alimentarios muy distantes, desde el más elevado, el de la familia real, al más sencillo, el de los guardias y lacayos. En ese ámbito reducido se reflejaba toda la complejidad del fenómeno alimentario, con sus múltiples variantes, en razón de los niveles económicos, las categorías sociales, las creencias religiosas, los modelos culturales, los significados políticos, los diversos tiempos. La corte, como ejemplo y referencia que pretendía ser en todo, se erigía también en la alimentación como síntesis e inspiración.