

AYUNTAMIENTO DE MADRID
ÁREA DE CULTURA, EDUCACIÓN, JUVENTUD Y DEPORTES
INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS
DEL CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS



AULA DE CULTURA
CICLO DE CONFERENCIAS: MADRID, CAPITAL EUROPEA
DE LA CULTURA

**COCINEROS EUROPEOS
EN EL PALACIO REAL**

POR

D.^a MARÍA DEL CARMEN SIMÓN PALMER

MADRID, 1991

9

ARTES GRÁFICAS MUNICIPALES

**COCINEROS EUROPEOS
EN EL PALACIO REAL**

ISBN: 84-7812-125-0
Depósito legal: M-14.947-1991

AYUNTAMIENTO DE MADRID
ÁREA DE CULTURA, EDUCACIÓN, JUVENTUD Y DEPORTES
INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS
DEL CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

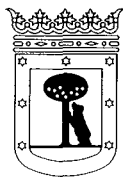
AULA DE CULTURA

CICLO DE CONFERENCIAS: MADRID, CAPITAL EUROPEA
DE LA CULTURA

COCINEROS EUROPEOS EN EL PALACIO REAL

POR

D.^a MARÍA DEL CARMEN SIMÓN PALMER



M A D R I D

Artes Gráficas Municipales - Área de Régimen Interior y Personal

—
1 9 9 1

Esta conferencia es un anticipo de un futuro libro sobre la cocina en el Palacio Real de Madrid y está basada en la documentación inédita que se conserva en su Archivo.

De acuerdo con lo que aconsejan los Tratados de Príncipes de los Siglos de Oro, la mesa real debe ser reflejo de su poder, a semejanza de la de Salomón, y en los siglos XVI y XVII los monarcas españoles son los más poderosos. De ahí que en las relaciones de fiestas de esos años siempre se hace alusión a los convites celebrados, como reflejo de la categoría del acto. Las comidas públicas son la ocasión más propicia al lucimiento, pero eso no quita para que a diario en el Alcázar se desarrolle un gran trabajo. La pequeña historia deja breves comentarios sobre la gula de los monarcas, o de cómo algunos diplomáticos aprovecharon esta debilidad para conseguir sus favores. No faltaron las ocasiones en que los banquetes se utilizaron para demostrar de modo evidente las antipatías por un país con el desprecio a determinados platos o hacia aquellos que los servían.

Pero tras el suntuoso aspecto que ofrecen las mesas reales están los esfuerzos de los cocineros, especialmente en el siglo XVII, para ocultar el verdadero estado de la Hacienda.

Si tradicionalmente se ha censurado con razón tanto la cantidad como el elevado número de platos, una investigación exhaustiva nos ha deparado la sorpresa de comprobar que los estómagos regios, tanto de la Casa de Austria como de la de Borbón, fueron alimentados casi siempre por extranjeros. Y no sólo esto, hubo también mujeres cocineras que, eso sí, trabajaron por separado de sus colegas, para hacer platos "de regalo" a las reinas. Fueron alemanas las de Mariana de Austria y Mariana de Neoburgo e italiana la de Amalia de Sajonia.

Esta procedencia foránea permite la introducción de platos de otros países en la Corte. El contacto con el extranjero lo siguen manteniendo gracias a los viajes que hacen a Francia, con el pretexto de tomar allí las aguas para curarse. Otras dependencias de Palacio encargan manteles a los Países Bajos o compran vinos de Francia o del Rin. La influencia es

mutua porque nuestras infantas, al casarse con príncipes de otros países, llevan cocineros españoles.

Desde el principio de la capitalidad, la Casa Real sigue la etiqueta de la de Borgoña, dictada por Carlos V, que va a mantenerse tras el cambio de dinastía con pocas variaciones.

Los nombres de las distintas dependencias u oficios de boca, aquellos que se ocupan de la alimentación de las personas reales, muestran su origen extranjero, se llaman *guardamangier*, *sausería*, *potagier*, y sus oficiales *sumiller*, *ujier de la vianda*, *sausier*, etc. También el menaje y los platos: empanadas inglesas, peras bergamotas, manteles adamascados, ciruelas de Génova, etc., por no mencionar los términos franceses en salsas y guisos.

Dada su complejidad, los oficios de boca están divididos y tiene cada uno una misión específica para evitar conflictos, que aun así se producen. Uno se ocupa del pan (panetería), otro de las salsas (sausería) o del vino (cava), etc. Hay un escalafón con remuneraciones semejantes en las distintas dependencias según la categoría, aunque, en realidad, el centro de todos sea la cocina, a la que los demás suministran todo lo que precisa en su trabajo.

Vamos a ocuparnos especialmente de ella. Junto al cocinero mayor o de la servilleta trabajan otros cocineros y a sus órdenes están los ayudas, portadores, mozos, galopines, y el portero. En algunos reinados la cocina comprenderá también a los aguadores, la lechería, e incluso la pastelería.

Lo habitual es entrar de niño como galopín para ayudar en el barrido y la limpieza de animales y poco a poco, a fuerza de años, ir ascendiendo en el escalafón. Por eso hay que cuidar esta primera selección, puesto que pueden llegar a cocineros. Felipe IV dispone que los entretenidos “sean limpios, hábiles y suficientes y sepan escribir y contar porque luego ascienden con el tiempo y pasa por sus manos todo lo que se distribuye y sirve en la mesa de SM y tienen las llaves de los oficios”. Queda claro, por tanto, que se exigen unos conocimientos elementales ya para ingresar y habrá cocineros, como Martínez Montañó, que escriban libros. En el caso de los extranjeros, las instancias que se conservan están todas en español, y si es casi seguro que no las escribieron ellos, el contenido demuestra que se trataba de personas cultas. Comparándoles con otros oficiales de categoría similar, como es el caso del pintor Velázquez, de quien suele olvidarse que al tiempo que pintor era jefe de la Furriera, y de algunos ilustres escritores que trabajaron esos años en el Alcázar, parece fuera de duda que poseían una cultura básica.

En todos los departamentos los apellidos de los empleados se repiten durante generaciones e igual en la cocina y cuando no les es posible situar al hijo junto a ellos, solicitan plaza en otro oficio de Palacio. Todo aquel que trabaja en el Alcázar defiende su puesto a ultranza ante aquellos que, venidos del extranjero con posterioridad, pretenden darles lecciones.

Desde los primeros años de la capitalidad encontramos en la cocina del Alcázar la presencia de extranjeros. Son los cocineros de Felipe II Gaspar Fichel y Johan de Miedes, de origen flamenco. Recordemos que el maestro del futuro Felipe III se vio obligado a indicar al rey que a su hijo le convendría hacer deporte por la mañana, dejar la música y “templar la cena”¹. Difícil le resultaría no sucumbir a las excelencias que le preparaba su cocinero, el hoy famoso Martínez Montañó, muy probablemente hijo de una dama portuguesa de la Princesa Juana. Empezó, según confesión propia, a trabajar en Portugal, por lo que trae a la Corte los guisos del país vecino. Su larga vida permite unos años de tranquilidad en las cocinas, al tener excelentes relaciones con el cocinero de la reina, Mesones. No hay que olvidar que durante los Austrias, las cocinas de los monarcas están divididas.

Llegan las futuras reinas a España acompañadas siempre por un séquito en el que hay tres personajes fundamentales: el médico, el confesor y el cocinero. Y suele suceder que, mientras el médico o el confesor vuelven a su tierra o son sustituidos por españoles, el cocinero se queda y si regresa a su patria le reemplaza un compatriota.

Existe así un enfrentamiento entre cocineros españoles/extranjeros y la única manera de evitar roces y el desprecio a los nacionales es dejarles que continúen guisando sus platos, que son similares, pues han ido aprendiendo de los anteriores. Además, cuando protestan lo único que consiguen es que se les reduzca el número de los que hacen. Con Mariana de Austria llega a haber cinco cocineros a un tiempo en el Alcázar, pues hay que añadir la “cocinera alemana”, que contrata para hacer platos “de regalo”, en unos momentos en que la Hacienda real está en bancarrota. Esta reina sacó un excelente partido de la debilidad que se suponía al sistema nervioso femenino y en cada embarazo tuvo, entre los antojos, algunos alimenticios, que trajeron de cabeza a los cocineros para conseguirle platos especiales a medianoche. Los propios empleados sufren las consecuencias del derroche y se quejan con frecuencia de atrasos en el pago de sus sueldos.

Francia es la cuna de la mayoría, pero también los Países Bajos, Portugal e Italia nos envían excelentes cocineros.

No se presentan en los siglos XVI y XVII contratos con los menús que van a hacerse cada año, a diferencia de lo que sucederá en la casa de Borbón. Los médicos tienen con los Austrias un papel muy importante en la alimentación de sus pacientes, por lo que son los más directos responsables de los excesos, si bien es cierto que muchas veces, haciendo caso omiso, las reinas imponen sus gustos.

En el reinado de Felipe III es la cocina española la llamada a influir en Francia a partir de la boda de la infanta doña Ana con Luis XIII. Una relación enviada a su padre, que se conserva en el Palacio de Ajuda, en Lisboa, nos permite conocer las pocas simpatías con que fue recibida en la Corte francesa. Llega a París en marzo de 1626 y, desde el primer momento, su esposo le impide conservar las costumbres españolas. Después de no permitirle que en la primera comida en público le atendieran sus damas, al llegar la cena la actitud de su esposo no mejoró:

“... A la cena servían las Damas, qué odio las tiene la ama. Negoció con el Rey cenasse a la Francesa y mientras no lo executó iba a ver cenar a la Reina y andava el Rey corriendo tras de las criadas y de las Damas haciendoles burla y diziendo a voces: las borricas de España y otras palabras de oprobio tales.”

La discordia se introduce en las cocinas del Alcázar cuando Isabel de Borbón, la primera esposa de Felipe IV, se trae a Charles Villaneuve como oficial. A estos oficiales que llegan a la Corte en los séquitos de las reinas se les reconoce de forma automática su categoría desde el día en que cruzan la frontera. Pasan a formar parte de la plantilla del Alcázar con el puesto que ocupan y los sueldos que les corresponden de acuerdo con los honorarios que existen en Palacio.

La integración no siempre resultó fácil y muchos regresaron a su tierra a los pocos años, otros tras jubilarse. Algunos, sin embargo, acabaron casándose en España y teniendo hijos que trataron de colocar en el mismo Alcázar.

Como todos los oficiales de Palacio, al jurar su cargo se comprometían a pagar la media annata, impuesto que representaba la mitad exacta del sueldo del primer año y que iba a parar a la Hacienda Real, para lo que tenían tres meses de plazo. Además del sueldo o *gajes*, el cocinero mayor recibía a diario dos raciones ordinarias, con pan, vino, carne o pescado, y disponía de casa de aposento, médico y botica. Cuando salía del Alcázar se convertía la ración en extraordinaria, y se componía de dos

panecillos, una libra y media de carnero, media azumbre de vino y medio carro para su ropa.

Las cualidades más valoradas fueron el conocimiento del oficio, el buen aspecto físico y la limpieza. Era indispensable una gran resistencia física tanto por la dureza del trabajo como por el horario. Llegaban a la Corte con una joven princesa, aún soltera, pero con el paso de los años la familia real iba aumentando y algunos acabaron guisando para las reinas, sus hijos, nueras, yernos y nietos.

El cocinero iba muy temprano al oficio del guardamangier, de quien recibía las provisiones del día, y ya en la cocina preparaba el desayuno. Apenas terminado iniciaba los preparativos de la comida, que tiene gran número de platos durante los Austrias, sencillos al tratarse de asados. Más elaborada es la repostería, que hace casi siempre otra persona. Los Borbones, de gustos más refinados, prefieren platos con salsas y guarniciones complejas, que ocupan mucho más tiempo. En esa época las cenas no eran más sencillas que las comidas, así que sólo descansaba a la hora de la merienda.

Además, los reyes no paran en Palacio; unos días, dentro de la Villa, acuden a alguna de las iglesias más visitadas, como la de Atocha, o tienen algún acto social, para lo que se les prepara un pequeño “refrigerio o fiambra”. Muchas tardes salen a cazar, y con ellos va el cocinero con su “menú de campo”. Varias veces al año marchan a los Sitios Reales y estas “jornadas” suponen laboriosos traslados de lo más imprescindible, aunque los sitios de Aranjuez, San Ildefonso, etc., están ya preparados para recibir al monarca y tienen su menaje propio. Son muchas las disputas que se ocasionan entre el personal por conseguir más espacio en los carros y las mulas que llevan las camas y utensilios, lo que depende de su categoría. La dureza de estos viajes queda patente en las instancias posteriores donde solicitan permiso para tomar aguas y reponerse. La situación es semejante con los Borbones.

Felipe V, cuando salía *de batidas*, estaba fuera dos o tres días. Su cava llevaba vino de Canarias, Peralta, Moscatel y Rosolí, y el oficial encargado de la cava francesa además borgoña y champaña. Sirva como ejemplo lo que precisaba el cocinero para los caldos de una de aquellas expediciones: cincuenta libras de vaca, veinticinco de ternera, veinte de carnero, diez de manteca de puerco, cincuenta huevos ordinarios, veinticuatro huevos frescos, ocho mollejas de ternera y un perrillo de Algarrobillas.

Las comidas de *bodegón* las hacía el monarca en salidas breves a El

Pardo, Colmenarejo o la Zarzuela y le acompañaban seis criados de la cocina. Algunas tardes iba al campo a merendar y se le preparaba una *fiambarrera* con doce ciruelas de Génova, dos pértigos, seis huevos doblados, media docena de rosquillas de yema, dos panes de boca, un cuarterón de pan común y una limonada para beber que se hacía con una libra de azúcar, dos azumbres de vino, cuatro limones y una arroba de nieve.

No olvidemos los períodos de guerra, cuando los cocineros tienen que vigilar con especial cuidado el menaje real, de plata durante los Austrias, del que responden con su sueldo y del que inevitablemente en cada viaje se les sustrae alguna pieza, la pierden en un camino accidentado o se despeña la mula que lo transporta.

En los siglos XVI y XVII la pobreza de los cocineros es general. Se conservan instancias con lamentos sobre su lastimosa situación, incluso del ilustre Montañó; muchos solicitan ayudas para educar a los hijos, sacar a la familia adelante o para obras en sus casas, abandonadas al tener que vivir en el Alcázar. Hay quien no tiene más remedio que colocarse al servicio de la duquesa del Infantado, como hace Vilón en 1677. Dos años más tarde, cuando quiere regresar con la reina, se alega a su favor en el informe “ser muy benemérito por sus muchos servicios y limpio”. Algunos, aunque lo niegan, tienen tabernas en la Corte. Felipe IV dicta en 1677 un decreto ordenando a sus servidores que las cierren o se verán sujetos “a la justicia ordinaria”. Pero fue inútil, durante la regencia de Carlos II continuaron los negocios particulares del personal.

Una comparación con lo que se guisa en la Corte francesa revela las similitudes. Es cierto que en España dura más años el gusto por las carnes muy especiadas y grasientas, con uso habitual del tocino de Algarrobillas, y las mantecas de cerdo y de vaca indistintamente. Pero a finales del siglo XVII han disminuido algo las especias; se entrega a la cocina de Carlos II semanalmente: media libra de pimienta blanca y media de negra, en lugar de la libra que se empleaba antes; una onza de clavos en lugar de dos; una onza de azafrán y dos onzas de nuez en especia y de canela igual que antes. Ha disminuido, por tanto, la pimienta negra y el clavo. Emplean salsas con vinagre, anchoas y alcaparras, naranjas y limones, con mezcla de sabores agrios y dulces acompañando a las carnes. Las hierbas aromáticas son el orégano, yerbas de jardín, perejil, culantro, yerbabuena, cebolla y ajo.

Asan a diario carnes, de carnero con preferencia, seguida de ternera, caza y aves. En los Reales Sitios, como el del Buen Retiro, una cebadora cuida de las gallinas y capones, que se envían al monarca los jueves y domingos para su consumo. Les gustan mucho las empanadas, a las que se da forma de animales, leones en ocasiones, y los hojaldres. Al llegar la Navidad siempre se les hace una torta con forma de lagarto, que lleva las armas reales.

Plato muy apreciado y caro es el manjar blanco, que se reparte entre los oficiales más allegados al monarca en las grandes solemnidades. Con forma de pella, lleva pechugas de gallinas y azúcar en la misma cantidad que arroz y leche. Los huevos molés o hilados, plato habitual, se hacían con huevos, azúcar, bizcochos y acitrón. Se conserva a lo largo de los años la olla podrida o cocido, con cantidades monumentales de ingredientes. Ésta y el chocolate serán las aportaciones más españolas.

Comer es la diversión de unas reinas que apenas comprenden el castellano. María Luisa de Orleans, primera esposa de Carlos II, es una entusiasta de los asados y de comer en cantidad. Los médicos se lo prohíben, pero ella manda entrar los platos por el retrete. Al gasto excesivo de la cocina se une la advertencia de su doctor, Juan Lorenzo Franchini, del peligro que corre si sigue con los excesos y la mala conservación de los alimentos. El resultado es que ni las oraciones ni las reliquias le permiten superar el último ataque de estómago. Sus últimas palabras las dirige al parecer a sus damas: “No os aflijais, y escarmentad en mí, pues mis excesos me han puesto en tal estado...”²

Las reinas alemanas, Mariana de Austria y Mariana de Neoburgo, madre y esposa, respectivamente, de Carlos II, tuvieron predilección por las verduras, algo detestado por los reyes, en cambio, y nada bien visto por los tratados médicos españoles de la época. Ellas se hacían preparar apio, escarolas, ensaladas repeladas, espinacas, etc.

La observancia de los preceptos religiosos en la vigilia y durante la Cuaresma planteó graves problemas en la cocina de Palacio. Pensemos la dificultad para abastecerse de pescado fresco desde el Norte de España, el Levante o las costas portuguesas, desde donde arrieros lo transportaban en carros. Así, en el suministro a Palacio en 1667, frente a 28.085 libras de pescado fresco: besugo, congrio, ostras, lenguados, merluzas, meros, hay 139.138 libras de pescados secos: curadillo, salmón, cecial, mielga y sábalos. Los Sitios Reales colaboraban con entregas semanales al mantenimiento de las personas reales con peces de sus estanques, mientras que el Virrey de las Indias enviaba el cacao para el chocolate.

La cocina del Alcázar poco a poco va penetrando en el pueblo. A diario se reparte la ración de comida al personal y en fechas señaladas los más cercanos a los monarcas reciben algunos platos especiales, como el manjar blanco, que comparten con su servicio. El gran número de platos que sobra de la mesa real, una vez que el monarca ha elegido, están perfectamente distribuidos entre los oficiales más allegados al rey, que con ellos pagan a sus criados. Éstos, a su vez, mantienen unas excelentes relaciones con las posadas de la Corte, que se los compran.

En 1701 coinciden dos cocinas reales completamente distintas con pocos kilómetros de distancia, ya que la viuda de Carlos II, Mariana de Neoburgo, continúa en Toledo con sus cocineros alemanes que hacen los platos habituales, mientras que Felipe V introduce nuevos hábitos alimenticios, más moderados.

Los Borbones internacionalizan la cocina, puesto que, al casar con italianas, junto a guisos franceses se incluyen elementos de la cocina italiana: quesos, salchichón, café y pastas, que alternan con platos “hechos a la española”.

La llegada de Felipe V, acompañado de un séquito de empleados a los que se conoce en el Alcázar como “familia francesa”, no es bien recibida por los españoles, que se sienten desplazados. Logran aquellos privilegios económicos, como el de no pagar el impuesto de la media annata, y percibir un sobresueldo, que los españoles no disfrutaban. Su disgusto se trasluce en las instancias con quejas; no comprenden, por ejemplo, cómo puede tolerarse el que, de las mantelerías que hay que traer de Flandes, los cocineros franceses empleen las servilletas en “hazer con ellas los virretes que traen, lo qual es digno de remedio... Es indecoroso que lo que se da para S. M. les sirva de adorno en sus cabezas, que en ningún tiempo se ha estilado ni es razón”.

La Nueva Planta estableció que en la cocina trabajaran tan sólo un jefe, cuatro ayudas, cuatro mozos de oficio y el pastelero con su ayuda.

El absentismo a la hora de acudir a las jornadas reales aumenta en tal proporción que el monarca ordena en 1706, tras recuperar Madrid, responder a un cuestionario “sobre su edad, salud y ocupaciones” para conocer si éstas les impiden seguirle a cualquier parte y ofrece la jubilación anticipada a quien la desee. Hay oficiales de boca que llevan treinta y cuatro años sirviendo y que confiesan que no están en condiciones para viajar porque son cortos de vista, están en cama, etc. El servicio de este rey será especialmente complejo, por las guerras, el

aumento de la familia, el traslado del Príncipe Carlos a Italia, el lustro que pasa en Andalucía, etc. Como ejemplo mencionaremos que el agua se llevaba a todas partes desde la madrileña Fuente del Berro, y mientras está en Aranjuez, un mozo se desplaza cada semana desde Madrid con el pescado fresco, y a diario se transporta el agua de limón para la Princesa y dos cestas de ensalada y migas calientes para el Infante Cardenal, en 1739.

Con los años, al aumentar la familia real aumenta también el número de empleados, y en 1746 hay ya un veedor, cuatro cocineros, nueve ayudas, diez mozos de oficio, dos portadores, dos galopines y dos porteros.

Los problemas nerviosos de Felipe V y su obsesión por la comida a todas horas obliga a los cocineros a permanecer en pie durante la noche, porque en ocasiones se le antoja comer a las cuatro de la madrugada. Como compensación piden un sobresueldo que mejora aún más sus ingresos. Ya no están en la lamentable situación de sus colegas anteriores, porque con los Borbones pasan a ser ellos los proveedores de los víveres que precisan, con lo que obtienen pingües beneficios.

Francisco Desjardins, ya en los primeros años, declara que vive en la plazuela de la Encarnación, con su mujer y cuatro criados con sus familias y no tiene huéspedes para ayudarse. Su compañero, Jorge Chatelain, reside en las casas de don Manuel Zapata, donde se hallaban las cocinas reales, con tres criados y un cochero, y tiene una huerta en la que trabajan tres jardineros.

Ve la posibilidad de hacer un buen negocio con la falta que hay en la Corte “de pescados frescos de mar y de agua dulce los días de vigilia, viernes y en Cuaresma que hace que falten en la mesa real por no tener quien los conduzca con brevedad desde los puertos”. Se propone como abastecedor de los géneros que encuentre en Bilbao y cercanías y traer en tres días cuatro cargas de todo pescado variado. Pide seis años de privilegio para amortizar la inversión en caballerías, equipajes, etc.; que se le permita vender lo que sobre y el no pagar derechos. A partir de entonces llega la víspera o lo más tarde a las ocho del mismo día en que ha de consumirse y se procura que no falten el salmón y los lenguados, que dentro de los pescados finos son los más apreciados por el rey. Van a beneficiarse del mismo precio que SM los mayordomos mayores, Grefier y Contralores.

Este cocinero, que hace frecuentes viajes a Francia para ver a su padre y tomar aguas, tendrá problemas con su criada francesa, ya anciana, a la

que trata de abandonar en el Hospicio, y con otros servidores a los que no paga. También regatea el precio de los caldos matutinos que ha hecho al monarca durante la jornada a Cataluña con los siguientes ingredientes: una gallina, cuatro libras de ternera y cuatro libras de vaca con sus hierbas.

Casi tanto tiempo como Martínez Montañó, un siglo antes, sirvió a Felipe V Pedro Benois. Había venido con María Luisa Gabriela como ayuda del Ramillete, dependencia que se ocupaba de los platillos de dulce, ensaladas y compotas. Con el tiempo ascendió a cocinero de la nueva Reina Isabel de Farnesio y junto a Chatelain acompañó a los monarcas en todas las jornadas, “experimentando excesivas incomodidades y crecidos gastos”. En 1745 se le ofreció la supervisión de los nuevos cocineros “por la bondad de su genio y abandono con que siempre ha mirado sus propios haberes”.

En relación con la cocina trabajaba el *panadero* de boca, que también había venido de Francia con el rey. Sabemos que Juan Verón vivía en el Jardín de la Priora, en Palacio, con su mujer y tres hijos, el mayor de los cuales le sucedería en el cargo al retirarse. Suministraba el pan que los cocineros precisaban para los caldos, sopas, platos de “entrepasto” de los Infantes y para sazonar la vianda de los del Príncipe. Les hacía pan de roscas, bollos de leche, panes de fiambre para las jornadas y picatostes. El pan del monarca era de harina de flor. Dentro de la cocina, pero independientemente, trabajaba el *aguador*. Era enorme el trabajo de este empleado, que diariamente tenía que trasladar el agua desde la Fuente del Berro hasta donde se hallara el monarca, vigilado por el portero de la Cava, que cuidaba de que la conducción se efectuara con el aseo y limpieza debidos.

El pastelero de Felipe V, el francés Claudio Vicente, ascendió con los años a cocinero, y ya en 1730 ponía a su sobrino Pedro Mercier en su lugar cuando marchaba con permiso a Bagneres para tomar las aguas. Luego Mercier pasó con el Príncipe Carlos a Italia.

Felipe V tomaba como almuerzo huevos frescos y un caldo compuesto de vino, azúcar y canela. A la hora de comer se le servían dos sopas, y cuatro cuartos, dos de ellos de ternera, otro de aves y otro de caza. En 1726 a continuación un asado de aves y dos postres, no siempre de dulce (pan relleno con pernil). A la reina se le hacían además cinco guisados de ave, carnero e incluso tostadas fritas de pernil. Los domingos el rey comía cocido.

El ascenso de Matheo Hervé en 1746 a jefe de cocina, cuando ya

llevaba diecinueve años trabajando en el oficio, supuso una sofisticación en los platos y se habla entonces de la “nueva cocina”. Se modera el almuerzo del monarca y en la comida hay un chaurdau, una sopa y el resto es similar, aunque el fricandó mechado se acompaña de esencia de jamón.

Isabel de Farnesio almuerza dos caldos y huevos pasados por agua y trincheros “a la italiana”, en los que hay pasteles de ánade, capones rellenos, arroz a la dama; otros cuatro de la “nueva cocina” con guarniciones muy laboriosas, por ejemplo, para los platos de criadillas de tierra escabechadas, alcachofas y huevecillos, pavos rellenos de salpicón de mollejas, jamón e higadillos, etc., y el vino de Champaña para las salsas; hacen además los trincheros ordinarios.

Tras la llegada de Carlos III y el fallecimiento de su esposa, la cocinera de la reina regresa a Italia y el monarca el 19 de febrero de 1761 establece una sola familia. Juan Tremouillet queda nombrado cocinero de boca con un sueldo de 12.000 reales año. Es su compañero Antonio Catalán y han llegado ambos de París en 1753, enviados por el embajador Jaime Maseson. Comparten la jefatura de las cocinas de boca con el ya veterano Matheo Hervé y se turnan cada cuatro meses en el trabajo.

Toma el rey a diario tres sopas, diez trincheros, dos entradas, dos asados y cuatro postres.

En los trincheros hay menudillos, pasta, carne adobada y caza guisada con Champaña. Los patos con salsa de naranja y las aves estofadas con vino de Borgoña. Aparecen los cangrejos a diario.

Con los 3.209 reales que se les entregaban a diario, los cocineros compraban los géneros, ternera y aves de cebo, estando libres de pagar los derechos de alcabalas y cientos, el pan para sopas, guisos y rallar, la cera que se necesitaba para reconocer los asados, y el sebo para alumbrar. Hacían caldos extraordinarios por cinco reales. Se previene el aumento de precio si guisan sólo para una persona real que se quede en Palacio. Pagan cada libra de ternera, mollejas y despojos a 51 mrs. Las 350 varas de lienzo de Santiago y Cerón y las 8 docenas de servilletas se utilizaban para el aseo y limpieza de las viandas y para pasar caldos y sustancias. Los cuchillos eran de cuenta de los cocineros. Se les pagaba mensualmente y tenían carruaje personal además de otros para conducir muebles y géneros.

Carlos III cuidó directamente del trato de su personal y le gratificó siempre tras jornadas o trabajos duros. Las úlceras en las piernas de que tienen que ir a curarse con baños de agua mineral en Francia después de

algunos viajes, y los brazos baldados, son las pruebas más evidentes. Como recompensa nombró a sus cocineros veedores de viandas, categoría máxima a la que podían llegar y que les permitía ir cubiertos. Se jubilaban entonces a los sesenta y nueve años.

Como curiosidad señalaremos que los asados del monarca en Aranjuez se hacían con leña de olivo “del grueso de brazo y muslo” y no servían las ramas y puntas delgadas, por lo que precisaban los cocineros 10.000 arrobas de leña, que los montes del contorno no proveían porque estaba prohibida la saca de olivos.

El aumento con los años de la familia del monarca, tras los matrimonios y paternidad de sus hijos, hizo preciso el aumento de personal auxiliar en las cocinas para poder atender a todos.

En 1738 había desaparecido el puesto de pastelero, que pasa a ejercitarlo el cocinero por un sobresueldo de 40 doblones al año. Muchos de ellos permanecen en las cocinas reales, a veces hasta diecinueve años, para llegar a cocinero de la servilleta, como es el caso de Concedieu.

En 1769 don Ramón de la Cruz, en un sainete para la compañía de Luis Ponce titulado precisamente *El cocinero*³, ejemplificó la preferencia de los poderosos por los cocineros franceses, a imitación del rey. Uno de los personajes de la obra, el carretero que suministraba los víveres, opinaba: “*hay ciertos oficios/que parece que se hicieron/para estafar y dejar/al estafado contento*”. Y por su parte el protagonista, Monsieur Andoville, afirma rotundo: “*El amo tiene gran gusto/que le robe cuanto quiero,/en poniéndole a la mesa/dos guisados extrangerros.*”

Con Carlos IV ya la cocina es mitad francesa y mitad española, porque junto a Pedro Luis Concedieu trabaja Manuel Rodríguez. Ambos son veedores de viandas honorarios, con un uniforme vastillado, guarnecido con casaca y chupa con dos galones, el borde ondeado con ojales bordados sobrepuestos, que costaba 280 reales.

Tenían de personal en su cocina siete ayudas, diez mozos de oficio, seis galopines, seis chulos, dos portadores, dos mozos del portador, dos porteros y un comprador.

Siguen con el mismo modelo de contrata que sus antecesores, con pocas variaciones. Se pagará por cada libra de ternera 51 mrs., y en caso de que después de hacer un plato se pidiera otro de carne o pescado, podían aprovechar los que sirvieran, si bien de los sobrantes daban siempre cuenta, tal y como estaba dispuesto. Eran de cuenta del monarca los alquileres de cavas en los Reales Sitios con sus jaulas y acostaderos,

conducción de oficios y carros necesarios para la provisión de aves y para los mozos peladores, cebadores, plata, cobre y demás muebles del oficio. Los cocineros compraban sólo las aves y cuchillos.

En 1794 Carlos IV comía en total nueve platos: dos sopas, cuatro trincheros, una entrada, un asado y un postre y dos platos menos a la hora de cenar, lo mismo que la reina. El Príncipe y el infante D. Carlos, que tenía entonces seis años, comían dos sopas y seis trincheros y una sopa de cena. Servían a las Infantas ocho trincheros para comer y dos para cenar.

Cuando deseaban algún plato extraordinario debían pagarlo de su bolsillo, de los llamados “reales alimentos” y se incluían aquí los pastelillos a la española.

Ya la Princesa tiene en 1793 una cocinera española, a la que sucederá su hijo.

La crisis económica de 1798 hace que el importe de la contrata de los jefes de la cocina se eleve un 25 por 100, porque han subido los comestibles “así en Madrid como en los Reales Sitios”. Se fija el plato de SS.MM. en 49 rs., y en 40 rs. los del Príncipe e Infante D. Francisco. Los de las batidas 75 rs., S.M. 150 rs. cada relevé o fiambre y 40 rs. los de los gentilhombres y 90 rs. sus relevés. Se pide moderación, a lo que los cocineros se niegan a no ser que los géneros vayan de cuenta del Rey, y advierten de la “decadencia” de sus familias por la continua subida de géneros. Pero “como no hay otros que los mismos jefes con quienes poder entrar en ajuste... se hace preciso estar a la buena fe de su palabra... dejando a su conciencia y hombría de bien el cuidado de hacer aquellas moderaciones que pueda proporcionar la mejoría de los tiempos”.

En la nueva contrata de 1798 se emplea por primera vez el término “plato” para la totalidad, sin hacer distinciones entre trincheros, asados, etcétera. Las sopas del rey son, en realidad, purés con aves. Aparece también la palabra “filetes”, que suelen ser de ave y que a veces se acompañan de “bensamela”. Continúa la pasta, pero como guarnición, por ejemplo, de pavos. Toma Carlos IV a diario un cocido que lleva vaca, ternera, jamón, gallina, garbanzos y verdura. El postre es ya dulce: huevos hilados con bizcochos. La única diferencia a la hora de cenar es que no hay cocido.

La reina María Luisa come de modo muy similar, aunque sus platos parecen más sofisticados: semelas de ternera rellena a las finas hierbas o costrada a la española. Acompaña el ganso con arroz a la valenciana y en sus postres hay “sampiñones de huevos molés”.

El Príncipe y el infante don Carlos toman a diario un puré y siete platos, de los que uno es el cocido; predominan los menudillos: granadines de ternera, fritada mezclada y el postre dulce: torta de confitura.

Aun en 1803 continuaba Concedieu como jefe de cocina junto a Gabriel Álvarez, y ambos se lamentan de los atrasos en el pago de los comestibles, que habían incrementado sus precios. Cada plato que sirven a los Reyes y Príncipes cuesta 50 rs. Los de las batidas en el campo, 80 rs., y cada fiambre o relevé, 144 rs. Los de los Estados en batidas y tránsitos de jornadas ordinarias, a 46 rs., y cada relevé o fiambre, 86 rs. Por último, los platos de los gentilhombres de Cámara en las estancias de la Corte en Madrid, 42 rs.

El año 1813 Fernando VII ordena que la Regencia del Reino, oyendo al Mayordomo Mayor interino, “sustituya con nombres españoles a los extranjeros con que son ahora conocidos algunos empleos y empleados de la Real Casa”.

Se españoliza así, al menos en los nombres, una cocina que hasta ese momento ha sido francesa en gran parte, con influencia alemana durante la segunda mitad del siglo XVII especialmente, y con platos y productos italianos que se incorporan a la española, ya en el XVIII.

NOTAS

¹ CABRERA DE CÓRDOBA, Luis: *Relaciones de las cosas sucedidas en la Corte de España desde 1599 a 1614*. Madrid. Imp. Martín Alegría, 1857, pág. 201.

² VERA TASSIS, Iuan: *Noticias historiales de la enfermedad, muerte y exequias de... Doña María Luisa de Orleans*. Madrid. Francisco Sanz, 1690, pág. 12.

³ CRUZ, Ramón de la: *El cocinero. Sainete para la Compañía de Juan Ponce*. Colección ordenada por E. Cotarelo. Tomo II. Madrid. Bailly-Bailliere, 1928, págs. 8-15 (NBAE, 26).

CICLO DE CONFERENCIAS: MADRID, CAPITAL EUROPEA DE LA CULTURA

CONFERENCIAS PUBLICADAS

- Número 1. *Madrid y la Universidad de Alcalá en el Concilio de Trento: su aportación a la cultura europea*, por DON ANTONIO APARISI MOCHOLÍ.
- Número 2. *Mujeres del siglo XVII entre Europa y Madrid*, por DOÑA ISABEL BARBEITO CARNEIRO.
- Número 3. *La Villa de Madrid vista por los extranjeros en la Alta Edad Moderna*, por DON ALFREDO ALVAR E.
- Número 4. *Relaciones artísticas entre Madrid y París en el siglo XVIII*, por DOÑA VIRGINIA TOVAR MARTÍN.
- Número 5. *El Instituto Isabel la Católica en la cultura madrileña*, por DON FERNANDO JIMÉNEZ DE GREGORIO.
- Número 6. *Teresita Cabarrús, la carabanchelera que acabó con la Revolución Francesa*, por DON JOSÉ MARÍA SANZ GARCÍA.
- Número 7. *Viajeros medievales en Madrid*, por DON MANUEL MONTERO VALLEJO.
- Número 8. *El mundo cultural europeo en las bibliotecas de las élites madrileñas (1830-1870)*, por DON JESÚS ANTONIO MARTÍNEZ MARTÍN.

