

AYUNTAMIENTO DE MADRID
AREA DE CULTURA, EDUCACION, JUVENTUD Y DEPORTES
INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS
DEL CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS

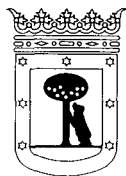
AULA DE CULTURA

CICLO DE CONFERENCIAS: EL MADRID DE CARLOS III

LA VIDA DOMESTICA EN PALACIO

POR

D.^a MARIA DEL CARMEN SIMON PALMER



MADRID

Artes Gráficas Municipales - Area de Régimen Interior y Personal

—
1988

Las personas que rodearon a Carlos III tras su venida de Italia nos han dejado la imagen de un monarca moderado en sus hábitos, sencillo y gran amante de la familia. Con la intención de averiguar hasta qué punto no eran halagos estas opiniones, hemos acudido a la mejor fuente para estudiar la vida cotidiana del Rey, el archivo del Palacio Real. La viudedad de Carlos III, al año de llegar a España con su esposa, no contribuyó a que los Oficios reales pasaran por los avatares de otros tiempos, pues centró su vida privada en la caza, sus hijos y nietos, con lo que la tarea nuestra ha resultado menos atractiva. En el único año que su esposa residió aquí generó la documentación suficiente para fundamentar un magnífico libro (1). De todas formas, pueden encontrarse en esta «pequeña historia» noticias de plateros, arrieros, el comercio con Europa, la marcha de la fábrica de lienzos de La Coruña, etc., que en un primer momento no cabría esperar.

Tras su nacimiento en 1716, poca atención le prestan a este niño los Oficios de Palacio, pues es uno más, y no el primero, de los hijos de Felipe V. Encontramos en 1728 una referencia al precio de su comida: 290 reales al día, más de 45 reales del Ramillete, departamento que se ocupaba de las ensaladas, dulces y refrescos. Y en esa fecha el jefe de la Cava francesa, Duteil, nos descubre que con doce años consumía 27 arrobas de vino de Borgoña, algo más de 452 litros. Sólo su padre y él preferían este vino, porque el resto de la familia bebía los de Peralta, Canarias, tinto de Rota y Champaña. Este último se servía en los bailes, las comedias, conciertos y demás funciones (2).

Desde los siete años acompaña a su padre en las batidas y también en las jornadas largas, como las de Badajoz y Sevilla. Allí se encuentra cuando se le llama a ocupar los Ducados de Parma y Plasencia, en 1731.

Los meses que preceden a su partida son de intensa actividad en los Oficios reales, pues hay que encargarle ropa, mobiliario, animales para el transporte, etc. Preocupa al conde de Santisteban la formación de la Casa del Infante y para evitar conflictos diplomáticos aconseja que la integren un tercio de españoles, un tercio de florentinos y un tercio de parmesanos. Detalla en su propuesta los componentes de cada departamento y al llegar al de Boca, que se ocupa de la alimentación, encuentra que aquí se requiere mucho persona¹, generalmente mal pagado incluso en Palacio, por lo que lo desempeñan pobres «que pueden hazer mala figura en una función pública del Sr. Infante». Ve la solución en que doce gentileshombres españoles, florentinos y parmesanos, bajen por la vianda, la suban y sirvan luego la mesa dando los platos al de Cámara y que hagan lo mismo cuando coma en público. Llevaba dos cocineros franceses, Pedro Doguet y Domingo Latour, con doce ayudantes, y además el panadero de Boca, el jefe de la Cava francesa y el resto de los servicios de estos Oficios.

En esos meses Mr. Larrol, platero de su madre, Isabel de Farnesio, realiza una vajilla especial para el viaje, que es luego marcada, gracias a lo que tenemos su descripción:

Vajilla de plata que se ha hecho para el Sr. Infante Don Carlos

D. Juan Josphe Cavallero Teniente de ensayador y de Marcador Mayor de estos Reynos de Castilla por S. M. y su ensayador de las Reales Casa de Moneda desta Villa y Corte de Madrid.

Zertifico de orden de S. M. he ensayado y rexistrado por el Parangon una porzion de vaxilla de plata que para este efecto me exivio Mr. Larrol, Platero de la Reina Ntr. Sra. en distintas piezas cuyo pesso las que por estar de Ley he marcado, las que estaban marcadas y las que he hallado faltas de Ley y sus valores, es como sigue

Platta

Que por haverla hallado de Ley la he marcado

Diez y seis platos de ordeure que tubieron de pesso 63 marcos, 4 onzas y 1 ochava.

Treinta y dos platos de entrada con pesso de 183 marcos, 7 onzas y 6 ochavas.

Veinte y ocho platos de entremes con pesso de 127 marcos, 6 onzas y 3 ochavas.

Catorze platos de asado, 18 soperos, los seis sin asas y los doze con ellas y otros doze grandes con pesso de 435 marcos, 1 onza y media ochava.

Doze docenas de platos trincheros que pesan 401 marcos, 1 onza y 2 1/2 ochavas.

Doze ensaladeras y doze compoteras con pesso de 69 marcos, 4 onzas y 4 ochavas

Quatro platos obalados y almenillados grandes con sus assas que pessen 66 marcos, 7 onzas y 3 1/2 ochavas

Otros quatro medianos de la misma echura con pesso de 45 marcos, 2 onzas y 1 1/2 ochava

Dos ollas con sus tapas, platos, cucharas que pessen 63 marcos, 3 onzas y 6 ochavas

Seis salvillas grandes, quatro almenilladas y dos redondas que pessen 66 marcos y 4 onzas

Otras seis menores con la misma echura que pessen 37 marcos, 7 onzas y 1 ochava.

Doze salvillas menores o mas pequeñas almenilladas que pessen 55 marcos, 2 onzas y 5 ochavas

Quarenta y ocho candeleros que pessen 170 marcos y 3 ochavas

Diez y ocho cucharones de diferentes tamaños, unos lissos y otros calados que pessen 24 marcos, 1 onza y 7 ochavas

Diez docenas de cucharas, diez docenas de tenedores y diez docenas de cabo de cuchillos que todo pessa 141 marcos, 7 onzas y 2 ochavas

Seis platillos con sus espaviladeras, todo zinclado que pessen 16 marcos, 5 onzas y 2 ochavas

Dos platos grandes, uno chico con asas, dos cucharas de sacar mostaza y quatro tapas para vinagreras todo dorado que pessen 58 marcos, 5 onzas y 4 ochavas

Mas 6 onzas y 4 ochavas que pesaron ocho mascarones y ocho conchas que se echaron en el plato ovalado y almenillado del bufete.

Pessen todas las expresadas piezas que por esta ley he marcado 2.059 marcos, 4 onzas y 9 marcos y 6 ochavas. Valen 164.777 1/2 rs. de plata de a 16 quartos cada uno.

Platta

Que estaba mirada, marcada y dada por ley por Juan Muñoz marcador que fue de esta Villa de Madrid.

Un taller grande con la planta de perfil almenillado agallonado y zinzelado con medallas y quatro leones por pies con quatro saleros, quatro vinagreras y dos azucareros y la pieza de en medio con quatro ninphas y su pavellon, todo labrado con ocho cornucopias de a tres luzes, que todo pessa 192 marcos y 2 onzas

Quatro ranilletes o corvellas ochavadas caladas y con pies de vichas que pissan 58 marcos, 5 onzas y 5 1/2 ochavas

Dos ramilletes o corvellas medianas, seis avadas de la misma labor que pesan con quatro palancanas pequeñas, 45 marcos, 5 onzas y 3 1/2 ochavas.

Dos terrinas, sus platos y dos braseros todo labrado y pesan 44 marcos 4 onzas y 2 ochavas.

Dos docenas de cucharas, dos de tenedores y dos de cabos de cuchillos que todo pessa 27 marcos, 2 onzas y 7 ochavas

Pesan todas las mencionadas piezas 368 marcos, 4 onzas y 2 ochavas que valen 29.482 rs. de plata de a 16 quartos cada una.

Plata

Que por ni llegar a la Ley o exceder no va marcada

Seis docenas de trincheros que pissan 163 marcos 6 onzas y 2 ochavas

Quatro platos grandes de asado, quatro de entrada, ocho de entremes y ocho de ordoure que pesan 121 marcos, 3 onzas y dos ochavas

Dos corbellas quadradas con dos semicírculos salientes, caladas y zinzeladas, que pesan 42 marcos, 6 onzas y 1/2 ochava

Otras quatro chicas ochavadas que pesan 41 marcos, 2 onzas y 2 ochavas

Otra grande, tambien calada y zinzelada que pessa 29 marcos, 6 onzas y dos ochavas

Dos platos grandes, ochavados uno grande, almenillado y dorado y dos medianos ovalados y almenillados que todo pessa sin las conchas y mascarones, 88 marcos, 6 onzas y 4 ochavas

Quatro salvillas, dos grandes y dos pequeñas y quatro compo-
teras ochavadas que pessen 40 marcos, 5 onzas y 5 ochavas

Dos cubos labrados con mascarones y sus tapas que pesan 40
marcos, 1 onza y dos ochavas

Dos jarros con asas de vichas y labrados, quatro candeleros,
dos cafeteras, dos vinagreras, dos saleros, dos mostaceras, dos
azucareros, dos platillos, con una tixera de espavilar que todo
pessa 55 marcos y 4 ochavas

Tres jarros a la Romana, una escudilla, una escrivania con su
tintero, salvadera, obleera y campanilla, todo ello dorado que
pessa 35 marcos, 6 onzas y 3 ochavas.

Un calentador de cama liso que pessa 7 marcos y 5 onzas

Pesan todas estas partidas 667 marcos, 1 onza y 2 1/2 ochavas
y es su valor al respecto 78 rs de plata el marco que es como
corresponden aleadas las mas con tras 52 y 38 rs de plata
provincial y 50 mars. vn.

Importa todo el pesso de la plata contenida en esta zertifica-
cion 3.095 marcos, 3 onzas y 2 1/2 ochavas, su valor es de
246.298 rs. de plata provincial y 50 mrs. vn.

Madrid 22 octubre 1731: D. Juan Joseph Cavallero (3).

Hay que preparar también la alcoba que llevará durante el viaje hasta
Italia, para la que Francisco Bayo construye una cama de nogal con sus
herrajes y varillas, con dosel y dos colgaduras de dos cortinas grandes y
dos chicas de damasco carmesí. Iba vestida con tres colchones forrados de
damasco como el rollo, y las mantas eran de bayeta fina.

Las paredes de la sala se cubrirían con dos colgaduras de dieciséis
paños cada una, que suponían doscientas piezas de damasco y que se
desplazaban por arriba con una cuerda; de la misma calidad eran las
cortinas. También construye mesas para escribir en nogal, cubiertas de
terciopelo carmesí, sillas de tijera con almohadones de pluma de ganso
vivo, forradas de damasco. Dos camas sencillas con mosquiteros para los
acompañantes completaban el mobiliario.

Desde el día en que se inicia el viaje se informa a su padre al final de
cada jornada. Todo ha sido minuciosamente preparado, incluso su
distracción favorita, la caza; y en su afán por complacerle, algunas
localidades organizan conciertos, algo que le aburre bastante. Por eso en
Vinaroz, cuando el hollín de la cocina que había sido habilitada para sus
cocineros se incendia y hay que suspender la sesión de música porque es
preciso trasladarse a otro alojamiento para evitar cualquier peligro, el

suceso, lejos de importunarle, «vino a servirle de gran diversión»; al fin y al cabo, tenía sólo quince años.

El 24 de noviembre llegaba a Barcelona, donde comió a las tres de la tarde, demostró sus habilidades en el dibujo y el arte de la guerra y luego, «hallándose en los fossos algunos ciervos y otros venados se le propuso cazarlos, y mató casi todo lo que había». La vajilla, que le acompañaba en el viaje, «había padecido en el camino» y hay que dejar allí catorce cofres con piezas para redorar y recomponer. El resto se conducirá por tierra hasta Antibes, para evitar su pérdida, con una fuerte vigilancia.

La idea del volumen del equipaje del Infante nos la dan los doscientos machos de carga, cien caballerías de paso, cincuenta calesas y ocho carromatos de tres mulas cada uno que lo trasladan hasta Barcelona. Allí se embarca parte, junto a los caballos y perros de caza (4).

De sus años como rey de Nápoles y Sicilia tan sólo mencionaremos aquí su matrimonio con María Amalia de Sajonia, casada a los trece años, y con la que tuvo trece hijos. Su madre, Isabel de Farnesio, no olvida, a pesar de la distancia, a su hijo favorito, y cada año le envía 12 arrobas de chocolate, equivalentes a 140 kilogramos (5).

Cuando en 1759 muere Fernando VI y queda como Gobernadora, el rey Carlos de Nápoles tiene que separarse de parte de sus hijos para venir a ocupar el trono de España. Le acompaña su esposa, el Príncipe, los infantes don Gabriel, Antonio Pascual y Francisco Xavier, y las infantas María Josefa y María Luisa. La llegada a Madrid se retrasa por el sarampión, que les hace detenerse en Zaragoza más tiempo del previsto. Es fácil imaginar lo poco grata que les debió resultar la capital de España, ya de por sí poco atractiva entonces, a este matrimonio, y la prueba es que rápidamente se trasladan a Aranjuez.

Acompañan a los monarcas sus criados italianos, que ocupan los puestos más próximos. Vienen con la reina dos damas, dos confesores, ocho camaristas, tres dueñas, cuatro mozos de retrete, dos barrenderos, una sastra, cuatro lavanderas, una cocinera y un zapatero (6). Se produce de nuevo como en 1700 un desplazamiento de los oficiales de Palacio, pero con la diferencia de que ahora va a afectar a muchos de los descendientes de aquella familia francesa. Para evitar en lo posible los descontentos de antaño y comprendiendo que sus frecuentes salidas a cazar suponen un trabajo extraordinario en el servicio, el rey dispone que se les abonen las llamadas «mesillas», especie de dietas, con arreglo a su categoría, en cada desplazamiento.

De modo habitual Carlos III pasará en el Sitio de El Pardo desde el 7

de enero hasta el sábado de Ramos, que volvía a Madrid. Permanecía aquí diez días y el miércoles después de Pascua, a las siete de la mañana, salía para Aranjuez, donde permanecía hasta últimos de junio. Volvía entonces a Madrid hasta el 17 ó 18 de julio, en que marchaba a comer, cazar y dormir a El Escorial, y al día siguiente, al Sitio de San Ildefonso. Allí se detenía hasta el 7 u 8 de octubre, cuando bajaba a El Escorial y regresaba a Madrid, entre el 30 de noviembre y el 2 de diciembre. Por tanto, vivía en Madrid unos setenta días y el resto en el campo (7). Si ha logrado que Madrid y Aranjuez, ya en 1765, aparezcan limpias, no sucede igual con El Pardo, y tiene que encargar que se adecente (8).

Carlos III, que ha pasado la mayor parte de su vida en Italia, no puede desligarse de los contactos con su antiguo reino y con el resto de Europa, y los envíos personales que le llegan demuestran su vocación internacional. Muy poco tiempo lleva en España cuando atraca en Barcelona el primero de los muchos navíos de guerra que periódicamente le mantendrán en relación con el resto de sus familiares y amigos. Trae este barco lienzos de muy variadas clases, que nos completan la información que teníamos sobre el vestuario dada por Fernán Núñez, su biógrafo: «Su vestido era siempre el más sencillo y modesto de paño de Segovia, y medias de lana negra en invierno», nos dice, aunque a continuación comenta lo que enfadaba al monarca, el que al vestirle le estropearan los encajes de la camisa.

Gracias a la relación de objetos que desde la costa conducen los arrieros hasta Madrid, podemos saber que sus camisas eran de tela de Holanda «de la mejor», con encajes de Bruselas. Las almillas, prenda interior como un jubón con mangas y ajustada al cuerpo, también se hacían con género de Holanda de calidad algo inferior y forradas en invierno, e incluso se le mandaban «hechas con el mayor cuidado» las calcetas de hilo de punto suelto y por si había que reparar algo, los botones y el hilo para coser. En 1759 llegan piezas de *estofa*, tela acolchada hinchada con algodón o estopa para hacer relieves y de *persiana*, género de seda con flores grandes tejidas y de terciopelo, para los vestidos de la Reina. Las infantas, tras la muerte de su madre, continúan vistiéndose en París, donde la condesa de Bentheim les elige modelos de todo tipo, desde trajes de gala hasta batas para Palacio, y siempre recibe, tras cada paquete, las felicitaciones «por la moda y el buen gusto» (9).

De Holanda no vienen tan sólo las telas para la ropa interior del Rey, se acompañan algunas veces con diamantes para la botonadura de gala, y

de algo tan práctico como el papel de escribir de color dorado y negro y de lacre negro. Los envíos de su hijo, el rey de Nápoles, son de tipo alimenticio, con preferencia: queso de Caserta, vino de Portici, café de Moca, pastas, arroz y muchos pescados en salazón. Y en la misma remesa van misales, piedras del Vesubio o modelos en yeso de estatuas antiguas que el pintor Mengs ha solicitado.

Carlos III, que pasa gran parte del día al aire libre, se interesa por los animales y proyecta crear una vacada como la de Caserta en Aranjuez. Llegan de allí un toro y dos novillos y después veintiocho vacas preñadas y dos toros de Suiza que tardan más de mes y medio en hacer el camino entre Barcelona y Canillejas, pero que permitirán al Rey beber leche de vaca y que le hagan mantequilla. Para sus jardines encarga frutales a Nápoles, y en su transporte desde Barcelona a la Corte se ocupan veinticuatro carros, cuatro galeras y ciento cuatro mulas.

No deja el Rey de corresponder a las atenciones de su hijo, nobles italianos y miembros de la Iglesia romana. Sus regalos siempre se componen de tabaco habano y de Sevilla, turronec de cacao, a los que a veces añade vainilla, jamones, miel, vino Pedro Ximenez (del más rancio), o piezas de cristal hechas en la fábrica de San Ildefonso. Es muy curioso el reparto que encarga se haga de cada objeto y cómo la mayor cantidad va para su hijo el rey de Nápoles, pero sin olvidar al arzobispo de Nápoles, al cardenal Orsini y otros nobles. El marqués de Esquilache aprovechaba siempre para mandar también sus obsequios, que, por cierto, duplicaban en cantidad los de su superior.

A La Coruña llegan los navíos desde Cartagena de Indias con esos turronec de cacao, cajonec de chocolate, vainillas y canela. Arrieroc maragatoc se encargaban de conducir las provisioneac realec hasta Madrid en quince díaac, aproximadamente, y cobrando 13 reales de vellón por arroba, aunque no solían pesar más de 52. Los navíoac francec de la Compañía de Oriente pasan también por este puerto y se le compra por encargo de Palacio colchac de Persia y piezaac de guingana, nubadoac y tela de China, así como pañueloc de muselina con florecillaac o listaac encarnadaac.

Si cuando en 1731 marchó a Italia se mencionaba entre loac que embarcaron en Barcelona a un negro, al volver trae tres criadoac de ese color, que coloca bajo la dirección del presbítero don Miguel Ignarra, confesor de la familia italiana, que va a recibir unoac 1.600 reales de vellón al mes por ocuparse de su alimentación, lavado y planchado de ropa blanca y las limosnaac de laa misaac. Protesta en 1764 ese sacerdote porque

no ha recibido ni el beneficio de 3.000 reales de S. M. ni los 300 ducados de pensión del Arzobispo de Toledo y no puede mantenerse «y atender a la familia que ha dejado en Nápoles», pero hasta 1781 no se le asigna un sueldo fijo de 12.000 reales de vellón al año, y poco después es nombrado confesor de la infanta María Josefa.

Uno de estos negros, que se llama nada menos que don Antonio Carlos de Borbón, a los ocho años de estar en la Corte debía dinero incluso a las monjas trinitarias. El duque de Losada, mayordomo mayor, ordena que se le retenga el sueldo en el acto y dice: «Le he mandado seriamente que se abstenga de traer nuevos créditos, de lo contrario informaré a S. M. lo conveniente sobre su mala conducta y el embarazo que ocasiona a las oficinas del Rey.» Este don Antonio Carlos, picador de las Reales Caballerizas, casó con Antonia Georgi, a la que dejó viuda con un niño de cinco años y sin medios para hacer frente a su educación. El escaso conocimiento que se tenía de las leyes de la herencia en aquellos tiempos explica el comentario del mayordomo mayor en su informe a la solicitud de ayuda: «Haviendo tenido su hijo la desgracia de salir mulato no puede ponerse en ningún colegio, ni darle principio de carrera, por lo que se le señalan 5 rs. diarios, para que bajo la dirección de D. Miguel Ignarra se le ponga un maestro y aprenda a leer y escribir y con mas edad elija algun oficio y se le mantenga en el aprendizaje hasta que se establezca» (10). Esta preocupación por las viudas de su personal y la educación de los huérfanos es una constante, de ahí que los familiares de los criados del Príncipe e infantes reclamen los mismos derechos, lo que les causa un problema porque abonan los sueldos con la cantidad que perciben por «alimentos» y, según se lamentan ante su padre, no les llega para pagar pensiones de viudedad (11).

El año 1786 Carlos III nombra como criado suyo, con entrada en su cuarto y cámara y con el uso de uniforme, al «pigmeo» don José Cañizares, y quiere que en todos los Sitios Reales se le dé alojamiento. Encarga de su cuidado, mantenimiento y protección a don León Poveda, ayuda de la Guardarropía, y nombra un criado enviado por el Virrey de Santa Fe para que le atienda, con sueldo de 400 ducados al año. No hablan los documentos de ninguna habilidad especial de este Cañizares, por lo que pensamos que su presencia continuaría la tradición de la Casa de Austria.

También entretienen al monarca unos pececitos de colores de la China. Se los regalaba el cónsul de Holanda y como los primeros se le

habían muerto, le aconseja que los cambie tres veces al día de agua y les dé trocitos pequeños de hostia para comer en lugar de fideos.

El Príncipe heredero don Carlos tenía también algunas cosas curiosas en su cuarto, según las relaciones que se conservan, que mencionan desde el «Yerro de San Norberto contra el mal de la rabia», hasta un telescopio, dos piedras imanes, un escapulario de la Madre Beatriz de Jesús, sobrina carnal de Santa Teresa, tres juegos del visvis con sus bolas metidas en sus bolsas de damasco o dados y piedras para el juego del chaquete (12).

Ya Fernán Núñez en su biografía relata la preocupación del monarca por el aseo personal y por eso no nos extraña que cada miembro de su familia tuviera un peluquero, siempre francés, salvo el que acompaña a la Princesa de Asturias desde Parma, todos con 6.000 reales de vellón de sueldo. Carlos III tiene un barbero titular, Juan Baptista Ferrari, y otro suplente, con sus ayudas correspondientes. Estos sólo estaban en presencia de S. M. cuando eran necesarios. Cuidaban de que sus útiles tuvieran la decencia, limpieza y seguridad precisa. El barbero se ocupaba además de los relojes, hacía la barba y peinaba a S. M., le lavaba y cortaba las uñas de los pies. En su cofre, además de los peñadores, toallas, vacías, escalfadores, etc., tenía las fuentes y escudillas para las sangrías y cuando debían hacerlas recibían las vendas y cabezales de la Guardarropía. Comía en el Estado con los ayudas de Cámara y su sueldo era elevado, 15.000 reales al año (13).

La vida privada del monarca la ocupa la caza, por un lado, y por otro, sus hijos y nietos. Habían nacido aquéllos en Italia y el menor contaba casi tres años cuando su padre llegó a España a reinar. Seis años después, su segundo hijo, Carlos, próximo a cumplir los diecisiete, casó con María Luisa de Borbón Parma. En 1771 coinciden dos acontecimientos: por un lado, fallece el infante don Javier, y es tal el dolor de su padre que se acuerda llevar el cuerpo al Buen Retiro para que no lo vea al regresar a Madrid, antes de conducirlo a El Escorial. Ese mismo año nace el primer nieto español, Carlos Clemente, y al igual que en otros asuntos, su abuelo cambia las celebraciones tradicionales en Madrid por los alumbramientos reales e implanta la costumbre extranjera de dotar a doncellas pobres y huérfanas para su matrimonio. La preocupación del Rey por buscar una nodriza adecuada la explica la desgracia que había sucedido a su hijo mayor, que quedó imbécil, según se decía entonces, por un disgusto sufrido por su nodriza. Para conmemorar el nacimiento de este niño se crea la Real Orden de Carlos III, y será su padrino el Papa Clemente XIV. Casi dos años más tarde, el 1 de mayo de 1773, llegaba a Palacio

Monseñor Doria, nuncio extraordinario que conducía de parte de Su Santidad unas fajas benditas para su ahijado. Se conserva con detalle la relación de todos los agasajos que se celebran en su honor y tan sólo para su servicio en la cocina trabajarán los dos cocineros reales más «seis metredoteles, 33 oficiales que se reparten los platos que se guisan, 32 ayudantes y 63 mozos» (14).

Sin duda, la visita que más alegra al Rey es la de su hermana, la reina Madre de Portugal, en 1777. Se prepara un «tren de la Real Cavalleriza» que sale de la plaza del Palacio Real camino de Badajoz para recibirla. Son seis coches que ocupan un lugar determinado, más caballos, carros, etcétera. Al principio se cree que viene casi sin acompañamiento, pero lo cierto es que son en total noventa y una persona las que trae, que cubren casi todos los oficios, desde el médico o el confesor, hasta un colchonero, una barrendera, una engomadora e incluso un cocinero.

Se decide seguir la etiqueta de la Casa Real española y cumplir incluso en la cocina con lo previsto, dándole en la comida dos sopas, seis ordubres, cinco entradas, dos platos de asado, cuatro postres, dos piezas de fiambre y una pieza de vaca. Para cenar, dos sopas, un trinchero, cinco entradas, dos platos de asado y dos postres. El Ramillete serviría a la Reina dos corbellas, dos platillos de dulces secos y una compota, además de las mejores frutas en la comida y una cafetera de café por la mañana y otra al mediodía, con un cubierto de rosca, bollo y tostadas «o lo que fuere de su agrado» (15).

Y esto nos lleva a fijarnos en el funcionamiento de algo tan doméstico como los Oficios de Boca. Tras la muerte de María Amalia de Sajonia, Carlos III había reunificado las casas del Rey y la Reina en una sola familia, lo que supone un control y la racionalización de los gastos.

María Silna, que había trabajado como cocinera de la Reina, regresa a Nápoles y se la seguirán abonando puntualmente los 3.000 reales de vellón anuales a través de la Tesorería extraordinaria del Giro de Roma. En la cocina del monarca quedan sus cocineros, ocho ayudas, doce mozos de oficio, ocho galopines, dos chulos, dos portadores, dos porteros y un comprador.

Tres cocineros trabajan para Carlos III y se turnan cada cuatro meses.

Juan Tremouvillet había llegado a España en 1754 con la obligación de servir las reales viandas, con un sueldo de 14.000 reales de vellón al año. Tras la reforma de 1761 se dispone que este cargo perciba 12.000 reales de vellón, pero el Rey hace una excepción con él y le conserva el

antiguo, además de tener el detalle de gratificar los trabajos extraordinarios con motivo de bodas reales o jornadas especialmente duras. En 1773 le concede, junto a su compañero Antonio Catalán, los honores de «veedor de viandas», por lo que puede usar espada y sombrero al acompañar las reales viandas hasta las piezas del cubierto; allí debía dejarlas antes de presentarse en la real mesa (16).

Antonio Catalán, igual que Tremouillet, había sido contratado en 1754 en París por el embajador Jaime Mesones. Atendía con sus compañeros la cocina del Rey, del Príncipe y de los Infantes. Prueba del trabajo durísimo que realizaban es que en 1778 se le conceden 15.000 reales de vellón de ayuda de costa por los gastos que le ha ocasionado la curación de unas úlceras que se le hicieron «de resultas del extraordinario trabajo que tuvo en la jornada de Génova».

Han pasado ya los tiempos en que un cocinero de la talla de Martínez Montañó moría dejando a su viuda en la miseria. Desde que Felipe V decide encargarles del suministro de víveres mejora automáticamente su nivel de vida. El mismo Catalán disfruta de criado. Un incidente nos demuestra la honestidad que se exigía en los dependientes de Palacio durante el reinado de Carlos III. En 1781 Catalán piensa que una criada que había traído de Francia «dada su avanzada edad, el estar llena de achaques y en estado deplorable» no le es útil, decide internarla en el Real Hospicio, y ofrece a cambio 3 reales diarios por su manutención. A los dos años rompe el compromiso y deja de pagar porque «tiene obligaciones más íntimas», pero tras una reunión con el Mayordomo Mayor de Palacio, a quien acude el Hospicio, explica que «fue movido» su corazón e inmediatamente mandó a su criado a abonar lo que se debía (17). Este cocinero se jubiló pocos meses después de fallecer el monarca, en 1789, con 7.200 reales de vellón, la mitad de su sueldo, una edad avanzada y salud tan quebrantada que le había obligado en varias ocasiones a pedir permiso para tomar aguas en Francia. Los buenos deseos del marqués de Santa Cruz de que «con lo que le quedaba de sueldo y los honores de vedor de viandas lograría en su ancianidad la satisfacción que anhelaba en prueba de haber cumplido en el Real Servicio como hombre de bien» no se cumplieron, ya que poco después fallecía en el Hospital General de Madrid.

Mateo Hervé, el tercer cocinero, había entrado como parte de la familia francesa en la cocina de Isabel de Farnesio en 1724, donde ya trabajaba su padre como ayuda, al que sucedería. Tras la reforma de 1761 es uno de los que queda excluido con sueldo y al morir Tremouillet el

Mayordomo Mayor le llama y le nombra segundo jefe de cocina, con un sueldo de 12.000 reales de vellón al año, menos los 1.500 reales de vellón del pago de la media annata (18).

También poco a poco fue ascendiendo dentro del oficio el último cocinero que trabajará para Carlos III, Pedro Luis Concedieu, que desde 1736 está en este departamento. El año 1778, al fallecer Hervé, se le nombra jefe de cocina, «en atención a su habilidad y amor al Real Servicio».

Los únicos problemas los tuvieron en sus relaciones con el Mayordomo Mayor al intentar nombrar como ayudas a las personas que consideraban adecuadas, porque se les impidió saltar el orden de ascensos establecido y tuvieron que seleccionarlos dentro de los que ya trabajaban en el oficio.

Era de su cuenta la compra y pago de todos los géneros: ternera, aves de cebo, pan para las sopas, guisos y rallado; el sebo para el alumbrado y la cera para reconocer los asados. Se les suministraba anualmente el lienzo que precisaban para trabajar con el debido aseo:

262 1/2 varas de lienzo de Santiago.

262 1/2 varas de Cerrón.

344 varas de La Coruña.

210 varas de mantel alemanisco.

Con este material atendían la servidumbre de los gentileshombres de Cámara durante las estancias de la Corte en Madrid, en la Semana Santa, estancias en La Zarzuela, batidas, etc. Compran ellos los cuchillos y se encargan de su afilado; todos sus proveedores tenían despachos o certificaciones del Juez de la Real Casa para que se les facilitara lo preciso y estaban además libres de pagar las alcabalas y ciento obligatorias a los vecinos de Madrid.

Lista de la Bateria que se necesita para la cocina del Rey Ntro. Sr. para la Jornada de San Ildefonso

Cobre

36 marmitas con sus tapas de todos tamaños.

24 cazuelas redondas, las seis con ojas y tapas

100 cazuelas de mano con sus tapas de todos tamaños

6 barquillas con ojas y tapas

6 peroles

2 graseras con sus cucharas
24 torteras
12 tapas de dichas torteras
18 plafones
4 potoñeras con sus tapas
4 cuadrados
2 saleros con sus tapas
1 caja para las hierbas finas
2 caniazos
4 percaderas con sus tapas y ojas
1 cazo
60 tartaletas
2 raederas
4 jarros el uno de picos
1 potoñera con oja y tapa para los chiflos
4 pasaderas
1 embudo de huevos ilados
18 cucharas de desgrasar
18 espumaderas de todos tamaños
12 cucharas de olla
2 barquinos grandes
1 caldera para el fregadero
12 escalfetas
2 rallos
1 achero con su cañon
3 ornos de campaña con sus ojas y tapas

Yerro

3 yerros de buñuelos
1 yerro de barquillos
12 asadores
36 brosetas chicas y grandes
4 cavallos
2 morillos
1 barra de chimenea

Yerro

12 esparrillas de todos tamaños
12 sartenes de todos tamaños

- 1 pala de orno
- 1 garabato de orno
- 2 garabatos chicos
- 12 palas de cabo de palo
- 8 palas de ornillas
- 1 pala de tostar
- 1 tapa de orno
- 30 tres pies de todos tamaños
- 1 gancho de chimenea
- 2 anillos para almondiguillas
- 2 romanas la una grande y la otra chica
- 12 cuchillas de golpe de todos tamaños
- 4 cuchillas de picar
- 4 cuchillas de raer las mesas
- 2 medias lunas
- 6 anafres
- 6 ornillas de campaña

Bronze

- 3 almireces con sus manos.
- 24 candeleros
- 1 geringa
- 4 flores de lis
- 2 rodajas
- 2 pinzas

Ojadelata

- 48 moldes de diferentes tamaños
- 3 rallos
- 3 embudos

la madera que se ha de hacer en Madrid

- 4 morteros con sus manos
- 6 palos de masa
- 18 cofres de batería
- 1 cofrecito para la pastelería
- 1 arquilla para la rotisería

Lo demás de mesas, perchas, bancos, basares, tajos, todo se hará en San Ildelfonso, a proposición cada cosa del paraje donde deva estar = Antonio Catalan (19).

En 1775 los jefes de cocina se encuentran con una gran escasez de aves, especialmente pollos y pollas tiernas, y solicitan que se dejen libres de embargos a todos los arrieros, especialmente de Castilla, que presenten despacho a don Pedro de Avila, pues los Justicias no obedecen y no llega lo preciso a Palacio. Se les advierte que hay que evitar que con el pretexto de la Real servidumbre se hagan negocios en perjuicio del común, y se acuerda que los conductores presenten testimonio del lugar en que compraron el género, el número de cabezas, los quintales y las señales de ser las mismas que las que conducen.

Sin duda no se podía evitar la picaresca, porque ese mismo año hay un incidente en la Plaza Mayor con Juan Martínez, tratante que tiene puesto fijo allí. Se descubre que compra cargas de verduras a los trajineros antes de que pasen las cuatro horas a que están obligados a vender al por menor, con la excusa de ser para Palacio, y se las lleva a su puesto. El Repeso Mayor, además de recordar que el Despacho del Juez de la Real Casa sólo habla de caza, volatería y pescado, advierte de la «escasez y carestía que hay en la plaza de todo género de verduras lo que perjudica directamente a los pobres que hacen su principal mantenimiento de ellas» (20).

Los mismos dependientes de la cocina se quedan en ocasiones con los remanentes de aves, carnes y otros géneros con la excusa de ser despojos, hasta que el marqués de Montealegre se lo prohíbe y ordena al Portero y al Centinela que no dejen salir del oficio comida ni mueble alguno (21).

Se conservan en el Archivo del Palacio Real de Madrid dos contratatas hechas por los jefes de la Real Cocina. La primera del año 1761, firmada por Antonio Catalán, Tremouvillet y Hervé. La segunda de 1770 de los mismos, pero con un coste mucho mayor: de los 2.309 reales de vellón al día que importa en 1761 se ha pasado a 3.320 reales de vellón nueve años después, pues ya la familia ha aumentado de modo considerable. Con los años se amplían las carnes, aparece mucha caza, el carnero, cerdo y también la olla española. Se observa que la cocina responde al origen de sus creadores y es fácil encontrar la explicación de los platos en los tratados culinarios que se publican esos años en París y Bruselas. Hay, eso sí, concesiones a la procedencia italiana del monarca en las pastas, el arroz, salchichón, queso, etc. No figuran en las contratatas ni los pescados, que llegaban, además de en salazón, frescos, enviados desde Sevilla y Valencia, fundamentalmente en Navidades y Cuaresma, ni tampoco los dulces, porque correspondían a otro servicio, el Ramillete.

En la comida se servía al monarca dos sopas, diez trincheros de carne,

preferentemente ternera, dos entradas, un asado y tres postres. En la cena eran ocho los trincheros, pero el resto igual. Abundan los asados y no falta la olla española. A pesar de la gran cantidad de platos, estaba previsto hacer otros extraordinarios, pero que, eso sí, habían de pagarse aparte, y Carlos III dispuso que sus hijos los abonaran de su bolsillo particular.

Grande era el trabajo del comprador que cada mañana apuntaba la relación de géneros precisos para servir a cada miembro de la familia real, además de los de las cocinas de regalo, llevaba al corriente los libros de caja con los gastos en viandas y nóminas de los dependientes. El matrimonio del infante don Gabriel supuso ya una carga excesiva, porque los platos extraordinarios se multiplicaron de tal forma que no podía llevar las cuentas al día.

Dos cazadores de Majadahonda y otro de Alcobendas suministraban la caza, pero al llegar la temporada de veda quedaban en la pobreza más absoluta, según consta en sus peticiones de ayuda a Palacio. En ocasiones costó a los cocineros conseguir la madera precisa para asarla, porque los lugares vecinos a los Reales Sitios ofrecían resistencia a que se talaran sus bosques para tales menesteres.

Independientemente de la Cocina, el jefe del Ramillete se ocupaba de preparar las ensaladas, refrescos y dulces. Al Rey se le servía en la comida una corbella, un platillo de dulces secos, bizcochos y café con azúcar. El chocolate sale del Real Cuarto ya repartido para el resto de los miembros de la Familia y no es de extrañar, pues era evidente el aprecio del monarca, que desayunaba dos tazas seguidas y cuya chocolatera enorme, de la que no hemos podido encontrar datos, sería famosa en los reinados posteriores.

A don Gabriel, hijo predilecto de Carlos III, servía el Ramillete en 1779 *rosca*s de Zaragoza, azúcar en polvo para su diversión, queso parmesano, requesones y huevos, además de rosquillas finas para un perrito.

Al hermano del monarca y compañero suyo de caza, el infante don Luis, le traían desde Monforte de Lemos unos bizcochos, para lo que venía un arriero expofeso con Cédula Real para el camino y pasaporte para que no le embargasen el caballo. En Madrid es la casa de don Rodrigo de Pozas, en la plazuela de Santo Domingo, la que, alquilada al duque de Granada, estaba destinada a confitería de Palacio. El pan del monarca lo hacía su panadero de Boca, que vino con él de Italia, con un sueldo de 15.000 reales de vellón, que incluía el de sus dependientes. Estos

vivían con mucha pobreza, a juzgar por las peticiones de ayuda de sus viudas.

Trabajo especialmente duro era el de aguador en aquella época. A los nueve previstos en la Planta hubo que añadir tres al aumentar la familia real. Traían el agua desde el río para surtir la Cava, Sausería, Ramillete, Cocinas, las posadas del Palacio, las lavanderas de Corps, que hacían las coladas tres días a la semana con seis o siete cargas cada una, y, por último, a las almidonadoras y encajeras. Antes de terminarse el Palacio nuevo, el trabajo era menor, porque en el Buen Retiro las distancias eran más cortas y los Oficios estaban en el patio, sin escaleras. Ya en el que hoy conocemos, llevaban el agua haciendo 138 viajes con dos cántaros cada uno, que llenos pesaban más de tres arrobas, y subían 156 escalones hasta las posadas (22).

Esta incomodidad la padece incluso la familia real cuando, en 1786, se encarga a Sabatini que haga las obras precisas para dejar una habitación destinada al aya del futuro hijo de la infanta María Ana y don Gabriel. El Rey no quiere molestar a la camarera, condesa de Torre Palma, que insiste en no separarse de su hija, y se termina por habilitar el segundo piso, aunque «por la edad en que S. M. se halla y por el resentimiento que padece de su rodilla izquierda se harán sumamente incómodas las visitas a este Infante (don Pedro), su nieto, por los sesenta escalones que es indispensable suba y por ser la escalera tan rápida en las vueltas, como cualquiera de caracol, más pina que las regulares y algo escasa de luz» (23).

Para beber la familia real únicamente consumía agua de la Fuente del Berro allá donde estuviera, lo que obligaba a su transporte en animales de carga, que más de una vez murieron en los caminos por el exceso de peso.

Al llegar el verano, e incluso en invierno para conservar el pescado, se necesitaba nieve. Hay un Administrador General de la Casa Arbitrio de la Nieve, José Tomás de Herzilla, que durante más de cincuenta años suministra la necesaria a las Reales Personas y a la Cava para los refrescos. Podía sacar de todas las sierras, sitios y ventisqueros la nieve que necesitara sin ser molestado por los dueños, pagando su precio. Para conservarla se cubría uno de los ventisqueros de la sierra del Real de Manzanares, porque se hallaba a una distancia proporcional de Madrid, Aranjuez, El Pardo y San Lorenzo. Recibía el proveedor mesillas y carruaje igual que los demás miembros de Palacio cuando iba a las jornadas. Le estaba permitido sacar mayor número de cargas de nieve de

un ventisquero del que seguramente hacía falta en Palacio, y, en caso de sobrar, podía venderla (24).

Hasta ahora hemos hablado de los alimentos, pero había que colocarlos sobre algo. El capítulo de la ropa de mesa es interesante en una España que se esfuerza por mejorar su industria textil. Se continúa con la contrata establecida en tiempos de Felipe V con la Fábrica de La Coruña, pero ahora el control de calidad es más estricto. Se hacen pruebas de blancura y varias veces se devuelven los envíos. José Cordecq, que la dirige esos años, pide aclaraciones sobre las causas y explica que tal vez se deba a la falta de aguas de lejía o a que no tienen la textura y brillantez de las extranjeras, porque a las destinadas a la familia real no les aplican almidón, azul y calandra bruñida.

Fernán Núñez señaló la extremada limpieza del Rey Carlos, y hay un detalle curioso que le da la razón. Pide que se le hagan unas servilletas de pecho más largas y anchas que lo habitual, de una vara y media y dos dedos de largo por una vara y dos dedos de ancho, que van a importar 34 reales cada una. Las mantelerías de primera clase eran del tipo adamascado y solía haber en Palacio:

1.031 juegos de servilleta con su mantel.

1.533 servilletas de pecho para el Rey.

451 tablas de manteles sueltos.

2.534 servilletas hechas de manteles.

Este último apartado se explica por la austeridad en la administración. Si al morir Fernando VI y su esposa se manda quemar toda la ropa, no sucederá lo mismo tras la enfermedad de viruelas y muerte de otros miembros de la familia. Se aprovecha para hacer manteles pequeños que servían en la cama cuando estaban indispuestos, para que la Princesa y las Infantas hicieran hilas para los hospitales de la Corte, para los baños, limpieza de escopetas, los tornos de carpintería en que trabajaban y se entretenían los hombres de la familia real, o en la curación de los perros del Rey (25).

A pesar de las protestas del director de la Fábrica de La Coruña, que reconoce que los géneros extranjeros salen más baratos que los nacionales «particularmente al Soberano», aunque se extraen dineros de la nación, éste decide retirarle en 1778 el contrato para la confección de las mantelerías de primera categoría.

Algo parecido sucede con las vajillas. Los plateros reales, que tanto han trabajado en los reinados anteriores, hacen ahora piezas sueltas y las

que precisa la Princesa tras su matrimonio, pero la realidad es que las vajillas se compran en París o en Londres. Conservamos por fortuna algunas de las preciosas piezas de las que, hechas con porcelana de Sajonia, trajo la reina, regalo de su padre al casarse, así como otras piezas de gran valor que podemos ver en el Museo Arqueológico.

Aparece también entre la documentación relacionada con la cocina real la entrega por Vandergoten de cinco cuadros realizados en 1775 por don Francisco de Goya, bajo la dirección de don Francisco Bayeu, pintor de Cámara, para hacer los tapices que deben adornar la pieza donde comen los Príncipes en el Palacio de San Lorenzo. Se trata de escenas de caza, por las que se le abonan 10.500 reales de vellón (26).

Hasta aquí una rápida visión sobre los múltiples aspectos que merecen un profundo estudio, relacionados con la vida cotidiana. No hemos querido repetir lo que sobre los hábitos del monarca contó Fernán Núñez y hemos preferido complementar modestamente algunos apartados.

NOTAS

- (1) OLIVEROS DE CASTRO, María Teresa, *María Amalia de Sajonia, esposa de Carlos III*. CSIC, Madrid, 1953.
- (2) Palacio Real. Archivo. Felipe V. Leg. 293.
- (3) Idem id., Secc. Hca. Caja 211.
- (4) Secc. Hca. Leg. 211.
- (5) Idem id., Felipe V. Caja 17.
- (6) Idem id., Carlos III. Leg. 210.
- (7) FERNÁN NÚÑEZ, Conde de. *Vida de Carlos III*, pág. 43.
- (8) Palacio Real. Archivo. Carlos III. Leg. 210.
- (9) Idem id., Carlos III. Leg. 137, 142.
- (10) Idem id., Carlos III. Leg. 207.
- (11) Idem id., Carlos III. Leg. 210.
- (12) Idem id., Carlos III. Leg. 210.
- (13) Idem id., Carlos III. Leg. 199.
- (14) Idem id., Secc. Hca. Caja 46.
- (15) Idem id., Secc. Hca. Caja 235.
- (16) Idem id., Caja 1.044-12.
- (17) Idem id., Caja 228-37.
- (18) Idem id., Secc. Adm. Leg. 881.
- (19) Idem id., Secc. Adm. Leg. 881.
- (20) Archivo Histórico Nacional. Alcaldes. 1775, fols. 179-83.

- (21) Palacio Real. Archivo. Secc. Adm. Leg. 881.
- (22) Idem id., Secc. Adm. Leg. 881.
- (23) Idem id., Carlos III. Leg. 136.
- (24) Idem id., Secc. Adm. Leg. 881.
- (25) Idem id., Secc. Adm. Leg. 869.
- (26) Idem id., Carlos III. Leg. 88.

CICLO DE CONFERENCIAS: EL MADRID DE CARLOS III

CONFERENCIAS PUBLICADAS

- Número 1. *La Enseñanza Primaria y la Formación Profesional y artesana en Madrid durante el reinado de Carlos III (1759-1788)*, por DON ANTONIO APARISI MOCHOLÍ.
- Número 2. *La ciudad y el territorio de El Pardo en el reinado de Carlos III*, por DOÑA VIRGINIA TOVAR MARTÍN.
- Número 3. *Un best-seller del siglo XVIII: La novela Eusebio, de Montegón*, por el DOCTOR JOSÉ ANTONIO PÉREZ RIOJA.
- Número 4. *Tomás López, geógrafo de Carlos III*, por DOÑA CRISTINA SEGURA GRAÍÑO.
- Número 5. *La Real Escuela de Platería de don Antonio Martínez*, por DON JOSÉ MANUEL CRUZ VALDOVINOS.
- Número 6. *La provincia de Madrid y sus pueblos actuales en tiempos de Carlos III (1782-1787). (Población, sanidad, economía y enseñanza)*, por DON FERNANDO JIMÉNEZ DE GREGORIO.
- Número 7. *Tipos populares en el Madrid de Carlos III*, por DON JOSÉ CEPEDA ADÁN.
- Número 8. *La alimentación madrileña en tiempos de Carlos III*, por DON VICENTE PALACIO ATARD.
- Número 9. *Transformación de las costumbres madrileñas en tiempos de Carlos III*, por DON JOSÉ DEL CORRAL.

- Número 10. *El Madrid de Carlos III visto por extranjeros*, por DON RAMÓN EZQUERRA ABADÍA.
- Número 11. *Los canales del Guadarrama y Manzanares de Juan II a Juan Carlos I, pasando por Carlos III*, por DON JOSÉ MARÍA SANZ GARCÍA.

