

FÉLIX LABRADOR ARROYO  
JORGE PAJARÍN DOMÍNGUEZ  
(Coords.)

**“LAS LEGUMBRES DEL REY”.  
MESA Y ALIMENTACIÓN EN  
LA CORTE (SIGLOS XVI-XIX)**

# ÍNDICE

ABREVIATURAS DE ARCHIVOS Y BIBLIOTECAS UTILIZADAS.....	9
PRESENTACIÓN .....	11
FÉLIX LABRADOR ARROYO Y JORGE PAJARÍN DOMÍNGUEZ	
GESTIÓN Y PRODUCCIÓN DE LAS HUERTAS DE LA CASA DE CAMPO EN EL SIGLO XVII.....	15
FÉLIX LABRADOR ARROYO	
À MESA COM AS RAINHAS DE PORTUGAL (SÉCULOS XV-XVIII) .....	43
MARIA PAULA MARÇAL LOURENÇO	
“CILANTROS Y RÁBANOS NO VAN A LA MESA DEL REY”. LAS LEGUM- BRES Y LA MESA REGIA EN EL SIGLO XVI EN PORTUGAL .....	67
ANA ISABEL BUESCU	
LAS LEGUMBRES EN LA COCINA CORTESANA DE LOS AUSTRIAS .....	89
MARÍA DE LOS ÁNGELES PÉREZ SAMPER	
LA PRESENCIA DE LAS LEGUMBRES EN LAS MESAS DE LOS BORBO- NES. UNA APROXIMACIÓN A LA HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN CORTESANA EN ESPAÑA.....	103
NATALIA GONZÁLEZ HERAS	
LA ALIMENTACIÓN EN EL REINADO DE FERNANDO VII (1808-1833) .....	113
ALEJANDRO GUTIÉRREZ PACIOS	
LA COCINA EN LA ESTRUCTURA DE LA CASA REAL DESDE EL SIGLO XVI HASTA LA REGENCIA DE MARÍA CRISTINA DE BORBÓN (SIGLO XIX).....	135
CRISTINA BIENVENIDA MARTÍNEZ GARCÍA	

CRISIS EN LA COCINA DE PALACIO. LOS OFICIOS DE BOCA DURANTE  
EL REINADO DE FERNANDO VII Y LA REGENCIA DE MARÍA CRISTINA ..163  
JORGE PAJARÍN DOMÍNGUEZ

SERVIR LAS REALES MESAS: LA RESTRUCTURACIÓN DE LOS OFICIOS  
DE BOCA DURANTE REINADO DE ISABEL II.....199  
NATALIA TEJA REGLERO

# PRESENTACIÓN

FÉLIX LABRADOR ARROYO Y JORGE PAJARÍN DOMÍNGUEZ

El acto de comer se trata de una necesidad fisiológica del hombre. Sin embargo, más allá de un capítulo anecdótico de la historia del cuerpo o de la historia de la cultura material, la historia de la alimentación forma parte también de la historia del arte, de la historia de las ciencias, de la historia religiosa, de la historia económica, social y política, etc.<sup>1</sup> Al fin y al cabo, nada ni nadie puede mantenerse al margen del hecho gastronómico, que ponía de manifiesto tanto los vínculos verticales y sociales que articulaban a la sociedad, como sus contradicciones y conflictos internos<sup>2</sup>.

En este sentido, la Corte aparece como un espacio central de estudio en el que abordar la alimentación de distintas épocas. Se trata de un objeto de estudio en el que, a partir de la mesa y cocina real, se vislumbran “las necesidades vitales del monarca como persona concreta, donde cuentan cuestiones particulares como su apetito y su gusto”, al mismo tiempo que refleja las necesidades institucionales para reflejar el poder, la riqueza, el prestigio y la gloria de la Monarquía, así como las necesidades del conjunto de la servidumbre real, donde aparecen representadas las más diversas categorías sociales, los más distantes niveles económicos, las más diversas claves políticas y los distintos sentidos culturales<sup>3</sup>. Es decir, la alimentación en el mundo cortesano abarcaba desde cubrir la necesidad vital más estricta hasta el simbolismo político, económico y cultural más elaborado.

Esta obra recoge un conjunto de trabajos que revelan que la Corte, como ejemplo y referencia que pretendía ser en todo, se erigió también en la alimentación como síntesis e inspiración de distintas épocas. En algunas ocasiones, para vislumbrar cómo la mesa del rey se constituyó en un auténtico espectáculo

---

<sup>1</sup> Jean-Louis FLANDRIN, “Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas”, *Manuscrits* 6 (1987), p. 26.

<sup>2</sup> Para un estado de la cuestión sobre la evolución historiográfica de la historia de la alimentación, María de los Ángeles PÉREZ SAMPER, “La historia de la historia de la alimentación”, *Chronica Nova* 35 (2009), pp. 105-162.

<sup>3</sup> María de los Ángeles PÉREZ SAMPER, “La alimentación en la corte española del siglo XVIII”, *Cuadernos de Historia Moderna*, Anejo II (2003), p. 154.

del poder de la Monarquía, y en otros momentos para representar las miserias de una institución que fue cambiando conforme avanzaba el siglo XIX.

El primer trabajo que se presenta, aunque parezca algo alejado de los principios que la propiciaron, analiza la gestión y producción de las huertas de la Casa de Campo a lo largo del siglo XVII, cuyos frutos, además de servir para el regalo y mesa real, se vendían en los mercados de Madrid para obtener recursos con los que mantener los sitios reales. Se analiza un sitio real como espacio de producción, más allá de imagen y representación de la Monarquía.

A continuación, las historiadoras portuguesas Ana Isabel Buescu, de la Universidade Nova de Lisboa, y Maria Paula Marçal Lourenço, de la Universidade de Lisboa, presentan estudios sobre la alimentación en la corte lusa moderna. La profesora Marçal Lourenço estudia cómo, entre los siglos XV y XVIII, la monarquía portuguesa supo utilizar el ceremonial del “comer” para potenciar el poder regio, ya sea en espacios privados, espacios públicos o incluso ante otras cortes europeas. Para ello, su objeto de estudio serán las reinas lusas modernas y las particularidades que presentaban su alimentación, motivado por viejas tradiciones, nuevas modas, cuestiones personales, sucesos políticos o cambios dinásticos que modificaron la forma de comer. A continuación, la profesora Buescu centra su trabajo en el lugar que ocuparon determinados alimentos y productos, como la carne, el pescado, empanadas, el azúcar o las legumbres, entre otros, en la mesa del rey de Portugal en el siglo XVI para descifrar el gusto regio, las diferencias gastronómicas entre la Corte y otros grupos sociales o las continuidades e innovaciones que tuvieron lugar en las reales cocinas.

Posteriormente, se recoge el estudio de la profesora María de los Ángeles Pérez Samper, de la Universidad de Barcelona, quien, siguiendo el título del libro, se centra en el lugar que ocupaban las legumbres en la alimentación de la Casa Real de los Austrias como reflejo del ideal gastronómico del momento. A pesar de que garbanzos, lentejas, habas, judías... eran alimentos clave en la dieta española moderna, sobre todo, de las clases populares, tampoco faltaron en los menús cortesanos. Las legumbres eran el símbolo de la presencia de la aldea en pleno corazón del Alcázar. La autora nos descubre, a partir de ciertos recetarios de la época, cómo comían los reyes y todo su ámbito cortesano, con todos los recursos económicos y humanos que se pudieran necesitar, imaginar y desear, pues también de lo que comían y de la forma en que lo hacían dependía el esplendor y prestigio de la Monarquía.

Natalia González Heras (UCM-IULCE) continúa la estela de Pérez Samper y profundiza en el papel que tenían los alimentos leguminosos en la corte española, esta vez bajo la dinastía Borbón durante el siglo XVIII. En su trabajo, la autora resalta cómo el cultivo de legumbres se extendió en los Sitios Reales, especialmente en La Granja de San Ildefonso y Aranjuez, a petición de ciertos personajes regios, como Isabel de Farnesio, entre otros. De esta manera, cada vez fue más frecuente la presencia de legumbres en los menús cortesanos, más

allá de la famosa olla podrida, que se destinaban tanto a los miembros de la familia real como aquellos que se dispensaban a ciertos invitados excepcionales en la Corte.

Pero además de legumbres, otros eran los alimentos que consumía la Corte. Alejandro Gutiérrez Pacios, de la Universidad Rey Juan Carlos, se propone, a partir de una minuciosa revisión bibliográfica, descifrar cómo era la alimentación de la sociedad española a principios del siglo XIX, para contraponerla a la Corte de Fernando VII, a partir de algunos de los menús que aparecen recogidos en el Archivo General de Palacio. De esta manera, se perciben las evidentes diferencias que existían entre las clases populares y la privilegiada Corte, pero también las similitudes existentes, con la importante presencia de ciertos platos populares, siguiendo la moda del casticismo que tanto caracterizó a Carlos IV y Fernando VII.

A continuación, se recogen tres capítulos que pretenden reflejar la evolución de la organización de la Casa Real para con la alimentación. En primer lugar, Cristina B. Martínez García, de la Universidad Rey Juan Carlos, realiza una introducción sobre la estructura orgánica de la Corte, centrándose en la cocina como objeto de estudio, desde el reinado de Carlos I hasta los años de la regencia de María Cristina de Borbón. Un recorrido de tres siglos que da pie a capítulos centrados en el siglo XIX. Jorge Pajarín Domínguez (URJC) aborda, a partir de los cambios que tienen lugar en los Oficios de Boca y Víveres y sus respectivos reglamentos, la crisis que experimenta la institución regia en su necesaria adaptación hacia el régimen liberal. Más allá de cambios exclusivos por las necesidades económicas de la Casa Real, el reinado de Fernando VII (1814-1833) y la regencia de María Cristina (1833-1840) fueron periodos en los que la cocina regia y sus servidores dejaron atrás los privilegios característicos del Antiguo Régimen para adaptarse al modelo de monarquía constitucional que se intentaba implantar. En este sentido, Natalia Teja Reglero, también de la Universidad Rey Juan Carlos, continúa en el punto de partida dejado en el anterior capítulo y se centra en la reestructuración que experimentan los oficios propios de la Real Cocina durante el reinado personal de Isabel II, teniendo como marco reglamentario principal la *Ordenanza general para el Gobierno y Administración de la Real Casa* de 1840, así como los continuos sucesos políticos que marcaron la vida de la corte isabelina.

El conjunto de todos estos trabajos son el fiel reflejo de cómo la mesa y la cocina del rey, más que un mero lugar para comer, era un escenario donde se representaba el espectáculo del poder. En palabras de Pérez Samper,

“No se trataba simplemente de alimentarse sino de desplegar todos los inmensos recursos de que disponía la monarquía, para hacer ostentación de su riqueza, de su influencia, de su dominio, de su excelencia. Era, por tanto, un escaparate del elevado nivel de vida que trataba de traducir en la vida cotidiana la soberanía del monarca. [...]. Alimentos en abundancia, para poder comer

todo lo que viniera en gana y para poder elegir según el gusto del momento; alimentos de la más alta calidad, alimentos de alto precio y alimentos de gran rareza o difícil obtención, cocinados de la manera más elaborada y sofisticada; [...] y un servicio que representaba mucho más que la simple función práctica de servir y que se transfiguraba en una ceremonia, casi litúrgica, en que la mesa era casi un altar”<sup>4</sup>.

Sin embargo, ya en el siglo XIX, durante el reinado de Isabel II, fruto del triunfo de la monarquía constitucional, la mesa y la cocina se transforman y simplifican, tanto en las elaboraciones culinarias como en el servicio, aunque con ciertas reminiscencias del pasado. Al fin y al cabo, la mesa real pasó de ser un espacio en el que sólo comer a uno en el que socializar, como lo había sido<sup>5</sup>. Como afirmaba el doctor Thebussem, “la mesa moderna es ecléctica, física y moralmente, y de aquí ya no hay más que un paso para proclamar en toda su extensión el gran principio [...] de *La Mesa libre en el Estado libre*”. La razón de ello se debía al nuevo cuerpo social y político que, en el proceso de construcción del Estado liberal, accedió al Palacio, en el que

“la moda, la política y la ciencia tardaban antes años y años en bajar desde los príncipes, ministros y sabios, hasta las clases medias de la sociedad. [...] El diputado vulgar, esto es, el diputado raso, que digamos, viene a ser el alambre o conductor entre la corte y el pueblo. Saltando desde la tienda, desde el olivar, desde la oficina, o desde la fábrica a los escaños del parlamento, y representando allí una tajada de soberanía, asiste por derecho propio a las fiestas de Palacio, que luego juzga, comenta y explica en el casino de su aldea”<sup>6</sup>.

De esta manera, la cocina regia decimonónica, lejos de lo que significó en el pasado, dejó de simbolizar la riqueza de la Monarquía para representar la unión de la Corona y el Estado liberal<sup>7</sup>.

Madrid, julio de 2020

<sup>4</sup> María de los Ángeles PÉREZ SAMPER, “La Mesa Real en la Corte borbónica española del siglo XVIII”, en Margarita Torrión (dir.), *España festejante. El siglo XVIII*, Málaga, CEDMA, 2000, p. 205.

<sup>5</sup> María del Carmen SIMÓN PALMER, “La Gastronomía y su reflejo en la Mesa”, en *En torno a la Mesa. El protocolo, la gastronomía y la decoración de mesas y comedores en época del Marqués de Cerralbo*, Madrid, MEC, 2002, pp. 17-29.

<sup>6</sup> Doctor THEBUSSEM, *La Mesa Moderna. Cartas sobre el Comedor y la Cocina cambiadas entre el Doctor Thebussem y un cocinero de S.M.*, Madrid, Librerías de Fernando Fe y de Leocadio López, 1888 [facsimil 2009. Ediciones únicas], p. 94 y pp. 118-119.

<sup>7</sup> María del Carmen SIMÓN PALMER, “Evolución del gusto en la Mesa Real”, *op. cit.*, pp. 31-50.