

Cambios de dinastía en las mesas y manteles de España

⇨ Almodóvar



Tras la muerte sin descendencia del último de los Austrias, Carlos II “el Hechizado”, pasó a ocupar el trono de España, no sin problemas y tras una penosa guerra de más de una década, Felipe V, nieto de Luis XIV de Francia, el “rey Sol”, que pasó a ser el primer monarca de la dinastía borbónica. La nueva estirpe real trajo a España un nuevo estilo ilustrado que marcaría distancias en campos como la ciencia, la enseñanza, la religión, la economía, la política de pactos y, como no podía ser de otra manera, en la gastronomía, muy especialmente entre la nobleza y las clases más favorecidas.

DESACUERDOS COQUINARIOS DESDE EL PRIMER BANQUETE

Felipe fue coronado en el Palacio de Versalles el 16 de noviembre de 1700, y muy poco tiempo después se acordó su matrimonio con una de sus primas, la turinesa María Luisa Gabriela de Saboya. Se convino que el regio enlace tuviera lugar en la localidad de Figueras, fronteriza entre España y Francia. Precisamente allí y en banquete nupcial tendría lugar el primer desencuentro entre los estilos, modos y maneras culinarios que predominaban en ambos países.

En su libro de Memorias, el escritor y diplomático francés Louis de Rouvroy, Duque de Saint-Simón, relataba así el inicial litigio: “Al llegar a Figueras el obispo diocesano los casó con poca ceremonia y poco después se sentaron a la mesa para cenar, servidos por la Princesa de los Ursinos y las damas de palacio, la mitad de los alimentos a la española, la mitad a la francesa. Esta mezcla disgustó a estas damas y a varios señores españoles con los que se habían conjurado para señalarlo de manera llamativa. En efecto, fue escandaloso. Con un pretexto u otro, por el peso o el calor de los platos, o por la poca habilidad con que eran pre-

sentados a las damas, ningún plato francés pudo llegar a la mesa y todos fueron derramados, al contrario que los alimentos españoles que fueron todos servidos sin percances. La afectación y el aire malhumorado, por no decir más, de las damas de palacio eran demasiado visibles para pasar desapercibidos. El rey y la reina tuvieron la sabiduría de no darse por enterados, y la Señora de los Ursinos, muy asombrada, no dijo ni una palabra. Después de una larga y desagradable cena, el rey y la reina se retiraron”.

NUEVOS USOS Y COSTUMBRES

Los Borbones llegaron a España con el equipaje de la modernización gastronómica introducida por los cocineros de su país y muy pronto pusieron la mesa hispana un poco patas arriba sustituyendo las potentes especias, a las que los Austrias fueron tan aficionados, por unas más delicadas hierbas aromáticas. El monarca impone el chadeau, un caldo concentrado que toma diariamente por su fama de afrodisíaco y otros bocados a los que el mismo Saint-Simón se refiere en sus escritos: “El Rey come mucho y elige entre una quincena de alimentos, siempre los mismos, y muy simples. Bebe poco y sólo vino de Borgoña (...) A diario tomaba su plato favorito: gallina hervida. La acompañaba con pócimas cuyas propiedades estimulaban su vigor sexual”.

Por su parte, la reina, influenciada por los gustos gastronómicos de sus padres, Víctor Amadeo II, duque de Saboya y rey de Cerdeña, y Ana María de Orleáns, sobrina del rey Luis XIV de Francia, adoraba la sopa de cebolla (que no hacía mucho había tenido su origen en la consecución de las fiestas y francachelas de los nobles franceses en el mercado de Les Halles, que el escritor Emilio Zola nominó como “el vientre de París”), que preparaba ella misma para darle su toque personal.

OTRA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA DE LA MANO DE SU SEGUNDA ESPOSA

Tras la muerte de la reina, en febrero de 1714, con tan solo 25 años y después de haberle dado cuatro hijos al monarca (dos de ellos serán reyes como Luis I y Fernando VI), Felipe se volvió a casar al poco con la pamesana Isabel de Farnesio, quien llegó a la corte española acompañada de Giulio Alberoni, primero secretario privado y luego elevado a la dignidad eclesiástica de cardenal, que no tardó en desplazar a los ministros pro-franceses e inicia una política exterior más agresiva, intentando recuperar Menorca y Gibraltar, al tiempo que negociaba coronas para los hijos del matrimonio real.

Las calamidades y hambres de una buena parte de la población no llegaban a los salones de Palacio, probablemente ni siquiera de oídas. Los monarcas y su Corte comían como casi siempre bien, pero, y esto es lo relevante, empezaron a comer de otra manera.

Hasta el siglo XVII, como dilatada herencia del gusto medieval y renacentista, en las mesas pudientes se manifiesta un aplastante predominio de asados de carne y de la dulcería, pero a partir de la segunda mitad del siglo XVIII se introduce con fuerza una “nueva cocina” basada en un buen número de productos europeos, y en procesos de elaboración más refinados, con añadidos de salsas y guarniciones. También se produce un cambio sustancial en el orden del servicio de mesa, de forma que la fruta, que durante los siglos pasados había sido siempre “plato de ante”, inicio casi obligado de la pitanza, pasa a situarse en el último lugar y como postre. La carne de ternera desplaza a la de vaca o carnero, y sobre los manteles aparecen la manteca de Flandes, el queso de Parma, la mortadela

Hasta el siglo XVII, como dilatada herencia del gusto medieval y renacentista, en las mesas pudientes se manifiesta un aplastante predominio de asados de carne y de la dulcería, pero a partir de la segunda mitad del siglo XVIII se introduce con fuerza una “nueva cocina” basada en un buen número de productos europeos, y en procesos de elaboración más refinados, con añadidos de salsas y guarniciones. También se produce un cambio sustancial en el orden del servicio de mesa, de forma que la fruta, que durante los siglos pasados había sido siempre “plato de ante”, inicio casi obligado de la pitanza, pasa a situarse en el último lugar y como postre

y el salchichón de Bolonia (consumidos como postre o “plato de post”), y autóctonos higos de Valencia, turrón de Alicante, granadas de Murcia o peras de Aragón.

Isabel de Farnesio impone también la moda del vino de Parma y el pan relleno con pernil, rotundo bocata de jamón, que curiosamente toma como postre. Otro de sus platos favoritos, el timbal de macarrones (una voluptuosa receta que acompaña la pasta con carne de pollo y salchichas, verduras, champiñones con salsa de tomate, y cuya mezcla se conforma en un suntuoso pastelón muy parecido a las actuales tartas nupciales), que inicialmente prepara ella misma en las cocinas de Palacio, obtiene un éxito fulgurante entre la nobleza y más tarde entre las clases “medias” de funcionarios e hidalgos menos acaudalados. A medida que la afición por el timbal primigenio va calando en capas más bajas de la sociedad, sus ingredientes y elaboración van reduciendo pretensiones y el pueblo llano acabará convertido el regio bocado en macarrones con chorizo, un plato de raigambre madrileñista que terminará extendiéndose por buena parte del territorio español.

El pescado, hasta entonces consumido como recurso obligado en el cumplimiento de los preceptos de vigilia, pasa a ocupar lugar de privilegio cotidiano en

los reales menús. Jorge Chatelain, cocinero real, se convierte en el primer abastecedor de pesca procedente del puerto de Bilbao, y en 1739, Manuel de Herrera, estante de Corte, se compromete formalmente a allegar a la misma de seis a ocho cargas diarias de pescado fresco, de octubre a marzo y procedente de los puertos de Bermeo, Castro, Santoña y Santander. En el lugar de vanguardia que dejan las frutas, se sitúan las sopas, una modificación sustancial en los hábitos alimenticios españoles que llegará hasta nuestros días.

Frente a la anterior austeridad de los Austrias, la reina impone ciertos lujos, innovaciones y curiosidades culinarias que pronto irán introduciéndose, aunque con las inevitables adaptaciones locales, en la coquinaria hispana. Entre sus platos favoritos figuran los pásteles de ánade; los capones rellenos de arroz; las criadillas de tierra escabechadas, acompañadas de alcachofas y huevos de codorniz; y los pavos rellenos de salpicón de mollejas, con sus higadillos y unas lonchas de jamón. Además, se utiliza champagne para la confección de las salsas. Por último, cabe señalar que es a partir de este siglo cuando en las recetas culinarias se empieza a incluir el origen de los guisos (Perigord o Toulouse, por ejemplo) y el estilo con el que se condimenta o



prepara, añadiendo la coletilla de “a la valenciana, a la pamesana, o a la española”.

En 1724 el abúlico monarca abdicó a favor de su hijo Luis, pero el nuevo rey murió a los ocho meses y Felipe V, ya presa de ataques de locura y profunda melancolía solo paliada por los cantos del cantante castrato Farinelli, volvió al trono y a los delirios, mientras que los destinos del reino los decidía su esposa. A su muerte, en 1746, la bancarrota del Estado, una vez más, es extremadamente alarmante.

BANCARROTA Y HAMBRUNAS

La miseria y el hambre hacen estragos en los campos de España. Benito Jerónimo Feijoo, en su *Teatro Crítico Universal*, obra publicada en nueve volúmenes entre 1726 y 1740, retrata la situación de los campesinos gallegos, asturianos y de los Montes de León de quienes dice puede hablar con perfecto conocimiento: “Su alimento es un poco de pan negro, acompañado de algún lacticio o alguna legumbre vil; pero todo en tan escasa cantidad, que hay quienes apenas una vez en la vida se levantan saciados de la mesa. Agregando a estas miserias un continuo trabajo corporal, desde que raya el alba hasta que viene la noche, contemple cualquiera si no es vida más penosa la de los míseros labradores que la de los delincuentes que la justicia pone en galeras”.

En Galicia, los campesinos sólo acudían a los sepelios si sabían que había algo de comer. La pobreza extrema y el hambre afectan a todo el país como se desprende de multitud de testimonios de la época. Marie-Catherine le Jumelle de Barneville, Baronesa d'Aulnoy, quien viajó a España para asistir a los funerales del rey Carlos II, deja constancias en su libro *Memoires de la cour d'Espagne, Relation du voyage d'Espagne*, diciendo que en Madrid artesanos y jornaleros mueren de hambre. También da noticia de fallecidos por inanición en el gaditano Puerto de Santamaría y en zonas de Aragón y Vizcaya.

EL TURNO DE FERNANDO VI

En 1746 pasó a ocupar el trono Fernando VI, quien, probablemente más por falta de recursos bélicos y económicos que por propia iniciativa, comienza una política exterior de neutralidad y pacifismo, dirigida por el hombre fuerte del gobierno, marqués de la Ensenada. En el interior, el poderoso noble propicia acciones destinadas a la reorganización y equilibrio de la Hacienda pública, recurriendo al método tradicional de gravar con más impuestos a los que menos tienen.

La miseria y el hambre hacen estragos en los campos de España. Benito Jerónimo Feijoo, en su *Teatro Crítico Universal*, obra publicada en nueve volúmenes entre 1726 y 1740, retrata la situación de los campesinos gallegos, asturianos y de los Montes de León de quienes dice puede hablar con perfecto conocimiento: “Su alimento es un poco de pan negro, acompañado de algún lacticio o alguna legumbre vil; pero todo en tan escasa cantidad, que hay quienes apenas una vez en la vida se levantan saciados de la mesa. Agregando a estas miserias un continuo trabajo corporal, desde que raya el alba hasta que viene la noche, contemple cualquiera si no es vida más penosa la de los míseros labradores que la de los delincuentes que la justicia pone en galeras”

Tercer hijo de Felipe V y María Luisa Gabriela de Saboya, llamado “el Justo” y “el Prudente”, fue coronado a la muerte de su padre en 1746, cuando ya llevaba diecisiete años casado con la infanta portuguesa Bárbara de Braganza. Fue este un matrimonio extraordinariamente bien avenido y su impronta en la política y la gastronomía española fue relativamente escasa. El rey era bastante abúlico para cualquier tipo de asunto, mientras que la reina se mostraba mucho más adicinada a los placeres del teatro y la lírica que a los de la buena mesa.

La prodigalidad siguió siendo protagonista de los menús diarios. Por la investigadora María de los Ángeles Simón Palmer, conocemos al detalle su composición. La “vianda grande” que se servía a sus majestades era la siguiente: en la comida, dos sopas, una de pasta con su gallina y otra de pan con dos pichones; luego, un lomo de ternera, un plato con seis pichones, otro de seis pollas y otro de seis perdices, a los que seguía un asado compuesto de otra media docena de piezas. Para el postre, uno de pastelería “y otro de lo que pro-

duce el tiempo”. Continúa explicando que: “... a la cena se sirve la misma vianda sin diferencia alguna”.

A semejante festín, del que desconocemos hasta donde daban cuenta los soberanos, se añadía la muy contundente olla podrida, que se servía dos veces en semana y la víspera de la Pascua de Resurrección acompañada de cava francés enfriado en nieve. Entre tanto el pueblo comía lo que podía, aunque de sus menús, por llamarlos algo, sólo se conserva el testimonio parcial y con frecuencia meramente anecdótico del correspondiente a la población aneja a la Corte madrileña.

En este punto cabe recoger alguna de las poesías gastronómicas del dramaturgo Don Ramón de la Cruz: “Fue el caso que cierto día/ vi que entró en casa de Pedro/ el tabernero y con ella/ Perdulario, el zapatero;/ detrás de ellos entré yo;/ piden de beber, bebieron;/ piden pan, piden sardinas,/ y para postres, pimientos./ ... Ya morcillas rellenas/ ya tarárganas friendo”.

Bárbara de Braganza murió en 1758, con 47 años, dejando a Fernando en un estado de desolación extremo. El rey pasó un año sin cambiarse de ropa y sin dormir en una cama. No quería ver a nadie y dejó completamente de lado las cuestiones de Estado. Las ideas suicidas empezaron a rondarle la cabeza cada vez con más fuerza y los cortesanos más próximos decidieron cambiar toda la vajilla de cristal por otra de plata con la que el monarca no pudiera autolesionarse.

UN ILUSTRADO Y PRUDENTE A LA MESA

A la muerte de Fernando VI, sin descendencia directa, en 1759 pasa a ocupar el trono su hermanastro Carlos III, el “rey albañil”, el “rey ilustrado”, que conduciría los destinos de España hasta su muerte en 1788, ya en las postrimerías del siglo.

El movimiento ilustrado, con su política de obras públicas, repoblaciones más o menos acertadas, apoyo a la ciencia y la industria, parece apuntar horizontes de recuperación, pero en 1760 comienzan a sucederse epidemias de tifus, cólera y viruela, que diezman poblaciones, arrasan los campos por falta de mano de obra para cultivarlo y extienden el espectro del hambre.

La incipiente industrialización, que provoca un degradante hacinamiento obrero, abre paso a un nuevo foco de conflictividad social. En 1754, los trabajadores de los astilleros de Ferrol paralizan la ciudad reclamando el pago de salarios atrasados, y no tardan en emprender similares medidas los compañeros de Cartagena, y de La Carraca, en Cádiz. El sector textil también se



lanza a la rebelión en San Fernando y Guadalajara, en demanda de salarios más justos.

En cuanto a lo manducario regio, Carlos III se mantuvo siempre a distancia de excesos gastronómicos a los que se habían dado sus antecesores. Desayunaba un chocolate, siempre servido en la misma taza, una de sus varias manías, que le suministraba uno de sus ayudas de cámara, Alverico Pini, y si, excepcionalmente, no quedaba del todo satisfecho, aparecía discretamente en sus aposentos el repostero napolitano Silvestre, para allegarle una segunda ronda.

Sus comidas y cenas, inmutables durante años, seguían el modelo que relata Fernán Núñez: “... siempre una misma cosa, su sopa, un pedazo de asado que regularmente era ternera, un huevo fresco, ensalada con agua, azúcar y vinagre, y una copa de vino de Canarias, dulce, en que mojaba dos pedacitos de miga de pan tostado, y bebía el resto”.

Maniático pertinaz, cuentan que, un día, en el almuerzo no le sirvieron el huevo habitual, porque al parecer el proveedor no había podido llegar a tiempo. El monarca, al ver que en su mesa no aparecía el preceptivo

manjar, se quedó una hora mirando la comida sin probar bocado. Después, se levantó y le dijo a su mayordomo mayor, el duque de Medinaceli: "Como no tenía mi huevo, ya lo ves, Medinaceli, no he comido nada".

LA COCINA QUE VINO DEL MAR

El XVIII fue el siglo de las grandes y muy largas expediciones marítimas y ello obligó a generar toda una inmensa logística de abastecimiento alimenticio y a la aparición de una cocina peculiar y pintorescamente marinera. La gran estrella de esa culinaria fue sin duda el bizcocho o galleta marinera, hecha de pan sin levadura, ligeramente amasado y cocido dos veces, como indica su etimología latina: *bis coctus*. Aquellos bizcochos o galletas duraban mucho, pero aún cuando llegaban a ponerse como piedras, solo era necesario mojarlo en agua, dulce o marina, para hacerlo más o menos comestible.

Pero aún en aquella aparente simpleza, había clases. Como nos dice Vicente Ruiz García en su libro *Cocina a bordo*, la galleta marinera o bizcocho: "... acompañó durante siglos al navegante de todas las naciones, siendo un elemento fundamental en la dieta marinera. En el siglo XVIII se diferenciaba el bizcocho ordinario, que era para la tripulación, elaborado con harina sin refinar, del bizcocho blanco, que disfrutaban los oficiales. También disponían los nautas de otros condumios a base de cereales y sémolas con las que se preparaban sopas, gachas, tortas y algo muy parecido al cuscús de nuestros días, y de algunas pastas como fideos y macarrones.

Al mismo tiempo, se embarcaban animales vivos, como cerdos, vacas y cabras para cocinar sus carnes a bordo. Junto a esa carne fresca, se transportaba una gran cantidad de carne en salazón, acecinada y ahumada, en la que se incluían, lomos, costillas, pernils, criadillas y morcillos de cerdo, lenguas de cerdo y carne de chivo salada y secada al sol. Otro recurso alimenticio

El XVIII fue el siglo de las grandes y muy largas expediciones marítimas y ello obligó a generar toda una inmensa logística de abastecimiento alimenticio y a la aparición de una cocina peculiar y pintorescamente marinera. La gran estrella de esa culinaria fue sin duda el bizcocho o galleta marinera, hecha de pan sin levadura, ligeramente amasado y cocido dos veces, como indica su etimología latina: *bis coctus*. Aquellos bizcochos o galletas duraban mucho, pero aún cuando llegaban a ponerse como piedras, solo era necesario mojarlo en agua, dulce o marina, para hacerlo más o menos comestible



en alta mar eran los caldos de carne concentrados (cada pastilla de treinta gramos concentraba más de dos kilos de carne y pequeñas porciones de legumbres harinosas), que se fabricaba en Buenos Aires y llegaban a Cádiz para su uso en navegaciones prolongadas.

Al pescado, imprescindible para los días de Cuaresma, se le daba el mismo tratamiento de conservación, con el escabechado de añadido.

La menestra, algo muy distinto del plato de verduras que hoy conocemos con ese nombre, era sustento obligado para los navegantes y se incluía en la ración preceptiva de la Armada. Las de la oficialidad se confeccionaba con arroz o garbanzos, y las de la marinería con habas, chícharos o guisantes, lentejas, frijoles y judías. Los frutos secos, especialmente almendras, nueces, piñones y avellanas, también formaban parte de la cotidianidad manducaria de los navegantes.

Otro capítulo eran los encurtidos de verduras frescas, como el ajo y las cebollas, y frutas conservadas como confitura. En cuanto a las ensaladas, se hacían de lechugas o berros, cultivados en cajones que embutían tiestos que se cubrían con algodón empapado en agua. Cardos y alcachofas se preparaban asadas. Los quesos, también protagonistas de la despensa del barco, solían ser parmesano italiano y queso de bola holandés. Para beber y ablandar los alimentos resacos, vino, cerveza, sidra, ron y agua.

Con todo, la receta cumbre y señera de la cocina marinera fue la mazamorra, una sopa en frío que los sufridos navegantes pergeñaron para aprovechar los restos casi pulverizados de bizcocho o galleta marinera. Su origen es tan remoto que se supone que tal denominación proviene de las palabras griegas paxamádion, bizcocho, y mâza, masa, las mismas voces que posteriormente darían nombre al mazapán, y que seguramente fue el sustento básico de las tropas que sitiaron Troya durante diez años.

Los antiguos romanos retomaron la fórmula culinaria y en el libro *De re coquinaria*, redactado por uno o varios de Apicio en el siglo I, aparece un plato casi idéntico y elaborado con un majado de pan en agua, aceite, vinagre, agua y ajo. Posteriormente, en el Imperio se desarrolló una receta con el mismo nombre que, destinada a alimentar a los galeotes, remeros forzados en galeras, se elaboraba con legumbres cocidas, habitualmente lentejas y garbanzos, y un añadido de vegetales, cuando tales se hallaban disponibles a bordo. La Armada española continuó con la receta primigenia de griegos y romanos, que ha llegado prácticamente intacta hasta

nuestros días en la cocina cordobesa, como sopa fría a base de pan majado en agua, almendras crudas, ajo, aceite de oliva, sal y vinagre, con guarnición de huevo duro y aceitunas negras.

Los españoles llevaron la mazamorra a la actual Iberoamérica, y, aunque con distintos ingredientes, siempre se trata, y este es el nexo de unión, de preparaciones semilíquidas y de consistencia espesa, en la que el ingrediente fundamental suele ser el maíz.

EL ÚLTIMO REY CARLOS

Carlos IV, hijo de Carlos III, ostentaría el trono en el cambio de centurias, entre 1788 y 1808. Es un tiempo contradictorio, que bascula entre el espíritu reformista y progresista heredado de la Ilustración, y el miedo visceral que provocan los sucesos revolucionarios en Francia, con la muerte en la guillotina del rey Luis XVI, el régimen del Terror y las cambiantes coaliciones con los Estados europeos.





En el último cuarto de siglo, malas cosecha, epidemias y por supuesto hambre, lanzan hacia la capital del reino a miles de desesperados valencianos, extremeños y andaluces. En este periodo llegan a ser 140.000 los menesterosos que se agolpan ante las puertas de las casas de beneficencia madrileñas. Pero de la caridad se pasa a métodos más expeditivos y, por ejemplo, en el año 1785, en plena crisis agraria, se desata una operación de captura masiva de vagabundos para encerrarlos en asilos o repatriarlos a sus lugares de origen. En Palacio, claro, tales infortunios y calamidades se notaban poco.

El rey fue cazador impenitente y un glotón de categoría. De sus partidas y ágapes puede ser ejemplo una batida de caza en la Torre de Parada, del Monte de El Pardo, que se celebró el 7 de enero de 1715. Allí se preparó una comida para la comitiva real en la que se cocinaron 50 libras de carne de vaca, 20 de carnero, 10 de manteca de cerdo, 70 huevos, 8 mollejas de ternera, un jamón de Algarrobillas de Alconétar, dehesa muy próxima a Cáceres capital, y 25 grandes hogazas.

Cuando no andaba de caza o montería, el monarca desayunaba en sus aposentos chocolate con dulces, tal y como lo había aprendido de su padre, y a las doce, que

entonces había horario europeo, comía su buena olla podrida, “chanfaina indígena” (plato a base de vísceras, manitas y sangre de cordero que los españoles hicieron muy popular en distintas regiones de América), “cochifrito regional”, y callos con caracoles y chorizo. A media tarde merendaba chocolate con dulcería y cenaba codornices, perdices estofadas o carne de caza mayor en adobo.

La reina no comía nunca con él, porque tenía dentadura postiza y sus banquetes debían ser un numerito circense. No obstante, sabemos que a María Luisa de Parma le chiflaban la ternera rellena a las finas hierbas, la costrada a la española (una suerte de empanada fina con un relleno más o menos aleatorio), ganso con arroz a la valenciana (sin duda antecedente de la paella contemporánea), los champiñones con huevos molés (una preparación dulce cuyo origen se sitúa en las actuales provincias de Granada y Jaén), todo tipo de compotas y pastelillos que a su gusto preparaban los confiteros de palacio.

Y, así las cosas, en 1808 las tropas napoleónicas invadieron la península y comenzó la llamada Guerra de la Independencia; pero eso, como diría Rudyard Kipling, ya es otra historia. ■