



Cronista Oficial del Real Sitio y Villa de Aranjuez

LA COCINA EN LA CORTE. DESDE EL SIGLO XVI HASTA NUESTROS DÍAS

I MUESTRA GASTRONÓMICA. LA COCINA DE FELIPE II

Mucho se ha escrito sobre la Corona con respecto a sus formas de gobernar, de vestir, del modelo arquitectónico de los diferentes Monarcas, etc., de infinidad de cuestiones. Pero hay un asunto, del que si se ha hablado, se ha hecho muy puntual, él referente a la alimentación, a los gustos y formas expuestas a solas o en compañía de invitados por los diferentes Monarcas.

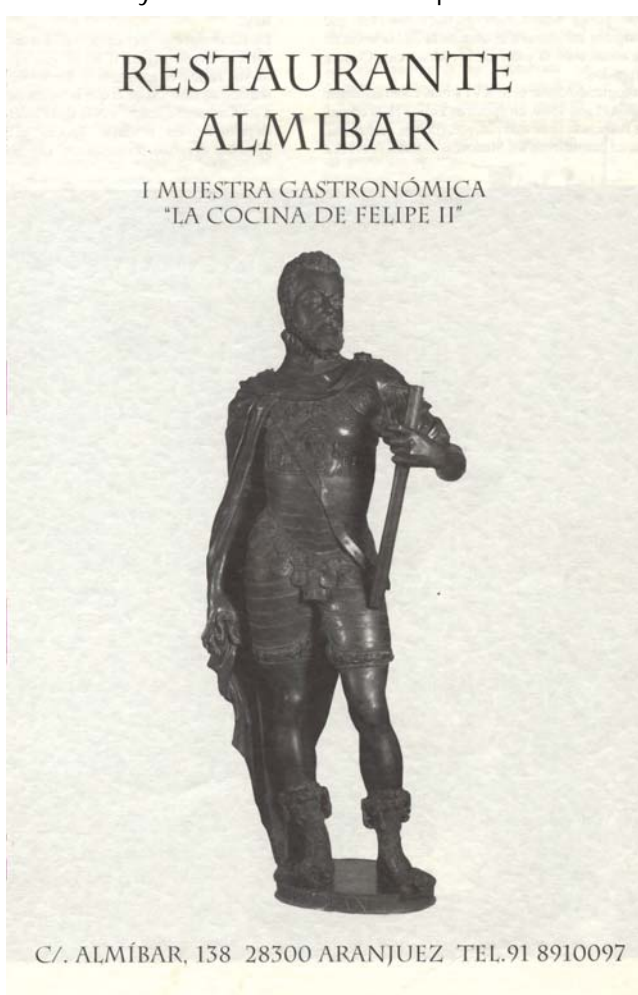
Nuestro pueblo, Sitio Real desde los Reyes Católicos ha sido para la Corona, lugar de descanso, ocio y lugar en la historia en el que se trataron asuntos de Estado de vital importancia.

Desde que los Monarcas Fernando e Isabel eligieran este Real Sitio como lugar de retiro y descanso, hasta la finalización de las llamadas "jornadas reales", tan famosas en la historia de este Sitio, jamás se separaron de los Monarcas tres personajes: El Confesor, el Medico y el Cocinero. Este último es la figura que corresponde a esa línea poco conocida del arte culinario dentro de la Corte.

Que pocos testimonios gráficos son los que podemos encontrar a la hora de la elaboración de un menú o en la mesa de los Monarcas, Corte e invitados.

Recogiendo desde el siglo XVI y más concretamente desde el año 1560 en épocas de Felipe II, la cocina de Palacio se hace mas patente. Bien es verdad que nunca permitieron los Monarcas sentar a la mesa a personajes que estuvieran lejos de la nobleza, hasta llegado el reinado de Alfonso XIII.

Cada Monarca tiene su gusto por la alimentación. El cocinero, ese personaje oscuro y no conocido por la plebe, es ese elemento indispensable en los desplazamientos de los Monarcas, de el se requería buena disposición, de buen rostro y que presuma de galán. Es evidente que no solo con estos condimentos personales se mantenían los Monarcas, además debía conocer un elevado número de recetas. El cocinero debía preparar para la elección del Monarca, lo que quería comer el día en cuestión, llegando a



realizar más de cincuenta platos distintos. Los menús no admitidos por el Monarca, pasan a ser alimento de las posadas de la Corte, aquellos manjares que llegan al pueblo, son el saber un poco más del arte culinario de la Cocina de Palacio.

Todo era dispuesto antes de las salidas a las "jornadas reales" o bien en el aprovisionamiento de la despensa del propio palacio. Nunca mejor aplicado aquellos dichos populares "vives a cuerpo de Rey".

Los suntuosos y apetitosos platos que entonces elaboraba el cocinero desde siglos pasados, llevaban implícito el juramento del Cocinero por muy diversas cuestiones, entre otras la lealtad al Rey.

La denominación del cargo varía a lo largo del tiempo. Desde Felipe II en que el

Cocinero mayor recibe el tratamiento de Maese, hasta el reinado de Isabel II en el que la figura de este pasa a ser Cocinero mayor y Jefe de la Real Cocina y Repostería, en distintas épocas el Cocinero adquiere diversos tratamientos.



Los roces entre cocineros españoles y franceses en una época de la historia de la Corte son notorios, los españoles consideran que la instalación de los cocineros galos en la Corte española a raíz del casamiento de Isabel de Borbón con Felipe IV, son vistos por los españoles como un desprecio a la cocina española. La cordura y sensatez impera, en un claro entender que se puede aprender unos de otros, las relaciones entre aquellos se recomponen y vuelve la paz a las cocinas de palacio.

Es obvio que cada Sitio Real tiene sus cocinas reales, pero también existía la posibilidad de las salidas de viaje en plan de divertimento o excursiones, este motivo obligaba a tener que improvisar el cocinero aquel reducto para la elaboración del menú para los Monarcas.

La elaboración y contenido de los platos, esos grandes desconocidos eran muy diversos, se constata que en las diferentes épocas o reinados el gusto es muy distinto. Pero hay un plato que no se dejara de preparar como menú hasta pasado el reinado de Alfonso XII, es la olla podrida.

Los gustos de los Monarcas en las diferentes épocas son muy diversos, la carne de vaca, carnero, aves y caza en general lo mas consumido en los siglos XVI y XVII. Con la llegada de los Borbones a la Corona los gustos son más refinados, primando más las guarniciones



complejas y las salsas elaboradas, con lo cual los cocineros asumen un trabajo más complejo y amplio a la vez. Generalmente en la actualidad decimos que la cena es más suave que la comida, por aquello de tener que descansar cómodamente. Entonces las cenas eran de igual similitud que las comidas.

La importancia del Real Sitio y Villa de Aranjuez en la gastronomía de la Corte fue en ciertos aspectos fundamentales. Desde tiempos atávicos los productos de la huerta ribereña eran elementos indispensables en las mesas reales. La caza por los distintos Monarcas en sus posesiones llevaba aparejado que al cobrar una pieza, esta indudablemente iba a parar a las manos del cocinero de palacio, siendo servido posteriormente en las reales mesas. El faisán, la codorniz, la liebre, el conejo, el jabalí, etc., eran parte importante de aquella gastronomía real.

De este Sitio siempre han sido conocidos y apreciados frutos como las fresas, los fresones y los espárragos. En 1872 desde la cocina de palacio se reclama de las posesiones de la Corona en este Sitio, el envío inmediato para los Monarcas de fresas, espárragos y otros productos. Orden que lógicamente debería de ser cumplida.



Pero la huerta ribereña aportaba a las cocinas reales mucho mas que esos frutos, eran productos como alcachofas, habas, lechugas, berenjenas, repollos, acelgas, pepinos, escarola, así un sin fin de productos a los que era muy asidua en su degustación Isabel de Farnesio

A mediados del siglo XVIII al cocinero se le incluye la tarea de pastelero, con lo cual sus horas lejos de los fogones reales pasan a ser una mera anécdota, es decir son mas reducidas. Desde tiempos inmemoriales los Monarcas fueron personajes muy aficionados al dulce, eran golosos. Los pasteleros de la Corte eran los encargados de aquella dulce tarea.

Seria extenso y prolijo detallar todo el arte culinario de las reales mesas de Palacio. Hoy, con grandes profesionales en dicho arte, aquellos manjares y guisos de los que disfrutaba la Corte no son inalcanzables, son una realidad al alcance del ciudadano.

José Luis Lindo Martínez