

# La Cuaresma en el Palacio Real de Madrid

por

M.<sup>a</sup> CARMEN SIMÓN PALMER

PUBLICADO EN LA «REVISTA DE DIALECTOLOGÍA Y TRADICIONES POPULARES»  
TOMO XLIII (1988)



MADRID, 1988

REVISTA DE DIALECTOLOGÍA Y TRADICIONES POPULARES  
(RDTP)

DIRECTOR

Julio Caro Baroja

SECRETARIO

Antonio Cea Gutiérrez

CONSEJO DE REDACCIÓN

Soledad Carrasco Urgoiti, Antomo Carreira Vérez, Concepción Casado Lobato, Pilar García Mouton, Manuel Mandianes Castro, Carmen Ortiz García

CONSEJO ASESOR

Peter Burke, Aurelio M. Espinosa, Jaques Gelis, David Greenwood, José Pérez Vidal, Julián Pitt Rivers, Marie Christine Pouchelle

La *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* recoge en sus distintas secciones: *Artículos* de fondo, *Notas y Materiales de Archivo*, todos los aspectos de la etnografía española y sus relaciones con América y Europa. Los contenidos fundamentales se refieren a la cultura material, mentalidad, religiosidad, familia y sociedad, literatura oral, léxico dialectal y demás elementos que configuran la cultura tradicional. Incluye también, como sección fija, la *Reseña* de libros y revistas especializadas. Aparece en un volumen anual de unas 350 páginas.

*Redacción, libros para reseña  
e intercambios*

Duque de Medinaceli, 6  
28014 Madrid. España  
Teléf. 429 20 17

*Suscripción y pedidos*  
Servicio de Publicaciones  
Vitruvio, 8  
28006 Madrid. España  
Teléfs. 262 96 33/34

# La Cuaresma en el Palacio Real de Madrid

La alimentación de los reyes españoles desde que se fija la capital en Madrid va a depender no sólo de factores de gusto, que variarán según las épocas, sino también de unas cosechas más o menos favorables, de las distancias para abastecerse de determinados productos y de la situación de la Hacienda real, especialmente lastimosa durante el siglo xvii. El único punto común a las dinastías de los Austrias y Borbones es el ceremonial, que se mantendrá hasta el siglo xx, desarrollado durante la Cuaresma.

El Archivo del Palacio Real de Madrid conserva la documentación que nos permite seguir con todo detalle lo que ocurría en estas fechas durante el reinado de Carlos III.

Igual que sucedía en Navidad, unos días antes de la Semana Santa el Mayordomo mayor se dirigía al Intendente de Sevilla y al Secretario de Marina en Valencia y les recordaba que debían enviar a Palacio los pescados precisos. Desde Sevilla llegaban los sollos y sábalos el miércoles, y se destinaban a la mesa real; los de Valencia iban a la mesa de los Estados y a la de los pobres.

Podemos imaginar los nervios de los cocineros, que nunca sabían si tendrían con qué guisar. Hubo año, como el de 1760, en que el 22 de marzo sólo tenían tres sollos, «y no muy frescos», con los que debían servir al rey y a los infantes D. Antonio, D. Gabriel y D. Francisco Javier. Prueba de lo que se apreciaba el sollo era el reparto que se hacía entre los veintiséis personajes más allegados al monarca, entre los que se contaban el Mayordomo mayor, el Confesor, los duques de Arcos y Alba, los condes de Lemos y Aranda, la duquesa de Miranda y el Contralor General. El sábalo le seguía en categoría y también a los mencionados se les obsequiaba con algunos.

Hay que tener presente el problema de la conservación de la pesca, que se hacía gracias a la nieve que diariamente llegaba a Palacio traída desde los ventisqueros de la Sierra por el proveedor real.

La Iglesia Primada de Toledo, siguiendo la tradición, enviaba anualmente cuarenta palmas para la Procesión del domingo de Ramos en la Real Capilla de Palacio. El encargado de la Furriera entregaba al canónigo obrero que las traía como recompensa a la comunidad por su obsequio:

- 1 barril de escabeche de besugo de 1/2 arroba de peso
- 3 barriles de ostras
- 3 lenguados escabechados.

A continuación, un acemilero salía de Madrid con las palmas hacia el monasterio de El Escorial el jueves anterior al domingo de Ramos. Allí, el Prior las recibía y le entregaba dos banastas de flores de campanillas, y a los jardineros del monasterio se les gratificaba de parte del monarca con 50 reales.

El Jueves Santo se celebraba la comida de los pobres de mandato. Se habilitaban para la ceremonia las dos primeras piezas del cuarto de la señora duquesa de Miranda y el oficio de la Tapicería, en el que dos centinelas, sin separarse de allí, vigilaban las alhajas.

Al salir el Rey a la capilla, los oficiales de la Tapicería quitaban el dosel y los de la Furriera colocaban los bancos en que se iban a sentar los pobres para que les lavaran los pies y enfrente unas mesas largas y bancos donde comerían, debajo de los que había unas cestas en que echaban las viandas. Entre la puerta de la antecámara y la antecámara se ponía el bufete, y en una mesa el mozo de Limosna extendía el paño para los vestidos de los pobres y una bolsita con la limosna y cada traje.

El oficio de la Panetería cubría la mesa de los pobres con un mantel rizado y ponía a cada uno un salero, servilleta, el cubierto y un pan de boca. La Cava, un jarro de cuatro azumbres de vino y una copa de vidrio en forma de cáliz y su Sumiller llevaba un jarro con agua para echarles de beber. La Frutería se encargaba de adornar las mesas con las flores y también de los principios y los postres.

La vianda se subía desde el Guardamangier por el portador en unas piezas grandes cuando eran alimentos calientes, y se decoraba con ramilletes y flores.

Mientras el mozo de Limosna sentaba a los pobres en el banco, el médico de Cámara reconocía si tenían alguna enfermedad contagiosa y el boticario, el mozo de Limosna, el aposentador de Palacio y el Limosnero mayor les preparaban lavándoles primero los pies.

Una vez que el Santísimo se guardaba en la Capilla salía de ella una procesión con la Cruz y el Rey hasta la antecámara. Los Mayordomos llevaban sus bastones y el Semanero, es decir el que estaba de guardia, se ocupaba de tener despejado el trayecto desde la pieza donde estaba la vianda hasta aquella en que servía el Rey. En la saleta vigilaba la guardia de Archeros, con su teniente y dos de ellos en la cabecera de la mesa de los pobres por donde S. M. comenzaba a servir. A la vez que el Diácono cantaba el Evangelio, el Rey se iba quitando la capa, espada y sombrero y se ceñía la toalla que le entregaba el Limosnero con la que lavaba los pies a los pobres.

Acabado el lavatorio, y mientras el monarca volvía a vestirse, el mozo de la Limosna llevaba a los pobres a sentarse a la mesa. A continuación el Rey

les servía, levantando los principios que estaban en la mesa y dándoselos al Sausier, que, de rodillas y con una toalla ceñida, los iba poniendo en la cesta de cada uno.

Iban a buscar la comida los Gentileshombres de Cámara en orden de antigüedad hasta la puerta de la pieza, y con su familia traían la de un pobre y se la entregaban al Contralor. Él la levantaba de una mesa y la daba a sus criados hasta que le quedaban dos platos en la mano, éstos eran los primeros que entregaba al Rey y éste al Sausier para la cesta. Se repetía la operación con los postres, que recibían los pobres en una servilleta; luego confites, suplicaciones, pan, salero y cubierto iban también a parar a la cesta. Terminada esta simbólica comida, los oficiales de la Panetería levantaban el mantel mientras que los Gentileshombres traían los vestidos y las bolsas del bufete para entregar a S. M., que los daba a los pobres. El Capellán limosnero agradecía al monarca su gesto y éste se retiraba a comer.

Conocemos lo que se daba de comer a cada pobre, que no cambió apenas en todo el reinado de Carlos III. Es curiosa la variación que los cocineros daban cada año al salmón empanado y a la merzula, el único detalle original, pues unas veces tenía forma de corazón y otras era rectangular. Los jarrones y saleros eran de Talavera, las servilletas de gusanillo entrefino y los cubiertos de boj.

#### VIANDAS PARA CADA UNO DE LOS TRECE POBRES

##### PANETERÍA Y CAVA

1 libra de pan de boca, 1 plato de aceitunas, 1 plato de anises, 1 jarra con media arroba de vino.

##### SAUSERÍA Y FRUTERÍA

- A) Principios: melón, naranjas, limones, orejones, peras, pasas y almendras.  
B) Postres: granadas, esperiegos, naranjas, higos, avellanas, dátiles, nueces.

##### PLATOS DE COCINA

1 espinacas con piñones, 1 arroz, 1 salmón fresco cocido, 1 albuxes frescos, 1 salmón salado empanado, 1 congrio cocido, 1 pageles asados, 1 escabeche de besugo, 1 lenguado frito, 1 salmón salado cocido, 1 merluza empanada, 1 escabeche de lenguado, 1 merluza cocida, 1 escabeche de ostras, 1 torta de dulce<sup>1</sup>.

Años más tarde, ya en el reinado de Fernando VII, se continúa con el mismo ceremonial, y aunque no se detallan en los documentos los platos servidos a los pobres, sí se dan los ingredientes. Hay ya muchas verduras en el

<sup>1</sup> Palacio Real, Archivo, Carlos III, Leg. 508.

menú: escarolas, brcol, coliflor, remolachas, acelgas, cardo, apio, espárragos de jardín y de trigo, habas y guisantes. Las monjas trinitarias rizaban entonces los manteles, por lo que cobraban 200 reales<sup>2</sup>.

El Jueves Santo del año 1818 el Jefe del Ramillete había entregado para la Mesa de los Estados lo que sigue:

- 50 botellas de vino de Grave a 20 rs.
- 20 botellas de Burdeos a 20 rs.
- 24 » de Ron a 22 rs.
- 6 » de vino de Frontiñán a 20 rs.
- 6 » de Moscatel de Málaga a 12 rs.
- 4 » de Canarias a 24 rs.
- 8 » de Málaga a 10 rs.
- 8 » de pajarete seco a 1,4
- 6 » de Xerez a 14
- 6 » de Lágrima a 12
- 4 » de Peralta a 8 rs.
- 4 » de Oporto a 22
- 4 » de Champaña a 48 rs.
- 6 » de Vinagre de Estragón a 6 rs.
- 6 » de Zerbeza a 10 rs.

Esto sólo de vinos, y para los pobres del Mandato, como se les llamaba:

- 35 libras de almendras de El Baile a 6 1/2 rs
- 24 melones de Valencia a 10 rs.
- 8 barriles de aceitunas sevillanas a 24 rs.
- 50 libras de higos a 2 rs.
- 40 libras de pasas gorrondas a 3 1/2 rs.
- 8 celemines de nueces a 14 rs.
- 36 libras de piñones a 20 ctos.
- 55 libras de dátiles a 6 rs.
- 44 libras de orejones a 6 1/2
- 140 naranjas a 7 la 1/2 docena
- 180 limas a 7 rs.
- 72 limones dulces a 8 rs.
- 30 granadas.

Se les dio trece panes de a dos libras cada uno y siete arrobas de vino común.

Las flores que en el siglo XVIII regalaba el monasterio de El Escorial se mandan ahora hacer y cuestan 76 reales la docena, que realiza la florista María Oliveros.

<sup>2</sup> *Id.*, *ibid.*, Secc. Adm., Leg. 883.

Sólo el Ramillete ese día de Jueves Santo de 1818 gastó 34.820 reales, de los que tan sólo 2.900 correspondían a los gastos de la Mesa de pobres<sup>3</sup>.

La variante situación política del siglo XIX hace que hasta para optar a una plaza de pobre haya que pasar por un informe previo del Superintendente general de policía, que examinaba las circunstancias políticas, morales y de necesidad antes de remitir la lista al Patriarca. El año 1834, por ejemplo, se presentaban un carlista que trabajaba de sastre en el Seminario de Nobles, un hombre dado a la bebida, varias viudas de militares, una hilandera y algunos ancianos, entre 70 y 80 años, enfermos. Hubo quien para ablandar el corazón de la Reina echó mano de sus dotes poéticas:

La Reyna Gobernadora / cuando sale a pasear, / se la devía entoldar / por do pasa tal Señora / porque es la fiel protectora / de toda nuestra Nación: / su grande disposición / remediará tantos daños: / Dios la guarde muchos años / y al gran Duque de Alagón<sup>4</sup>.

Ya en el pasado siglo y en los primeros años de éste, los diarios madrileños escriben largas crónicas de sociedad en que se detalla la ceremonia del lavatorio y la comida de pobres como si se tratara de un baile.

En 1912, *La Correspondencia de España* informa a sus lectores desde días antes de todos los pormenores. Se habían recibido más de quinientas peticiones de papeletas en la Mayordomía mayor de Palacio para el Lavatorio, pero dado que la reina doña Victoria pensaba asistir, el espacio destinado al público se había reducido considerablemente. No se pudo evitar que el 5 de abril hubiera algún incidente entre el público, especialmente femenino, que esperaba en las puertas de acceso al Salón de Columnas, porque, nos dicen, «cada día es mayor la afición a presenciar estas grandes solemnidades».

La Reina, acompañada del Príncipe Leopoldo de Battenberg y de su Corte, salió a las doce y minutos de la Cámara regia a los acordes de la marcha de Juana de Arco. Mientras, el Príncipe de Asturias y la infanta doña Beatriz presenciaban todo desde la puerta de cristales del Salón de Billar. Todas las perlas, sedas, esmeraldas y brillantes se lucían en aquella ocasión, que contaba con la presencia del ex-Presidente de la República de México, Porfirio Díaz.

Los platos con las viandas se exponían antes de la ceremonia en el Salón de Guardias. En el de Columnas estaban preparadas las mesas con enormes jarros de Talavera con media arroba de vino por pobre, y para evitar que éstos se desmayaran durante la ceremonia, que en esta época era ya especialmente larga, se les daba tazones de consomé y copas de Jerez.

A diferencia del siglo XVIII, la ceremonia religiosa se celebraba en presencia de los protagonistas del día, que escuchaban el Evangelio de San Juan

<sup>3</sup> *Id.*, *ibid.*, Secc. Adm., Leg. 693.

<sup>4</sup> *Id.*, *ibid.*

cantado por el diácono. El Lavatorio lo hacían S. M., el obispo, dos damas, la Reina y el Nuncio. El monarca y los gentileshombres acompañaban a los varones pobres y la Reina y sus damas a las mujeres hasta la mesa. Igual que desde el siglo XVII, todo iba a parar directamente a los cestos. Ha cambiado ya la cocina, aparecen huevos, frutas y verduras y el pescado, que en el reinado de Carlos III, dada la dificultad de conservación, era en parte escabechado y el resto cocido o empanado, es ahora frito o asado.

Tortilla de escabeche, Salmón, Mero, Merluza frita, Congrio con arroz, Empanadas de sardina, Besugo con escabeche, Alcachofas rellenas, Coliflor frita, Salmonetes asados, Lenguados fritos, Pajeles fritos, Aceitunas, Tortas de hojaldre, Arroz con leche, Queso de bola, Camuesas, Naranjas, Cidrados. Limas, Orejones, Ciruelas pasas, Nueces, Avellanas, Anises.

Antes de que los cestos salieran a la calle, estaban vendidos. El Rey compraba cinco, para repartirlos entre su compañía de guardias, y la Reina María Cristina cuatro, que se repartían entre los establecimientos de beneficencia. El resto se adquiría en la misma galería del Archivo en la Plaza de Armas, por fondistas y hospederos, y se llegaban a cotizar a 10 y 12 duros. Aquel año dos profesores estuvieron relacionados con esta comida de pobres, y son una muestra de la diferencia que existía entre los escalafones docentes el año 1912. Era uno, el catedrático de la Central don Enrique Pérez Ortega, que fue el único personaje ajeno al gremio de hostelería que compró una de las cestas, y el otro, uno de los pobres agraciados, maestro de escuela en Ocaña y Madrid<sup>5</sup>.

No podemos olvidar a don Benito Pérez Galdós, que en *La de Bringas* nos dejó un retrato de este «pomposo acto de humildad regia», y lo que es más importante, el juicio que le merecía:

Si todos los esfuerzos de la imaginación no bastarían a representarnos a Cristo de fraque, tampoco hay razonamiento que nos pueda convencer de que esta comedia palaciega tiene nada que ver con el Evangelio<sup>6</sup>.

MARÍA DEL CARMEN SIMÓN PALMER  
CSIC, Madrid

<sup>5</sup> *La Correspondencia de España*, 1912-abril-3, 5

<sup>6</sup> Benito PÉREZ GALDÓS, *La de Bringas*, en *Novelas* (Madrid: Aguilar, 1980), p. 138.



## NORMAS PARA LA PRESENTACIÓN DE ORIGINALES

Los trabajos se enviarán a la redacción de la revista (calle Duque de Medinaceli, 6, 28014 Madrid, teléfono 429 20 17), deberán ser inéditos y no estar aprobados para su publicación en otra revista. La lengua de la revista es el castellano. Se admitirán artículos en otros idiomas con la aprobación del Consejo de Redacción.

Irán precedidos de una hoja en la que figure el título del trabajo, el nombre del autor (o autores), su dirección y teléfono, así como su situación académica y el nombre de la institución científica a la que pertenece(n). También se hará constar la fecha de envío a la revista

Los originales se presentarán mecanografiados (en UNE A4 y por una sola cara), a doble espacio --tanto el texto como las notas-- y sin correcciones a mano. Cada hoja tendrá entre 30 y 35 líneas, con una anchura de caja entre 60 y 70 espacios, dejando a la izquierda un margen mínimo de 4 cm. para efectuar correcciones. Las páginas irán numeradas correlativamente, así como las notas, que irán en hojas aparte al final del artículo. Los trabajos no superarán las 40 hojas y la extensión de las reseñas será de un máximo de 4.

Los manuscritos se presentarán por duplicado e irán acompañados de dos resúmenes (uno en castellano y otro en inglés) de un máximo de 10 líneas de extensión (no más de 250 palabras) cada uno de ellos.

Cuadros, mapas, gráficos, tablas, figuras, etc., deberán ser originales y se presentarán preferentemente en papel vegetal y perfectamente rotulados. Se recomienda que las fotografías sean de la mejor calidad para evitar pérdida de detalles en la reproducción. Todos irán numerados y llevarán un breve pie o leyenda para su identificación; se indicará asimismo el lugar aproximado de colocación.

Las transliteraciones de alfabetos no latinos se ajustarán a las normas establecidas en las revistas de cada especialidad.

Las citas bibliográficas se atenderán a las normas de cada revista, cuidando de que en las referencias bibliográficas no falte ningún dato imprescindible.

Durante la corrección de las pruebas --que se enviarán al autor sin original-- no se admitirán variaciones significativas ni adiciones al texto; si el autor desea realizar alguna alteración del texto original que suponga gastos adicionales de impresión, éstos le serán facturados a precio de coste.

Los autores deberán corregir las pruebas en un plazo máximo de quince días desde la entrega de las mismas.

La publicación de artículos en las revistas del CSIC no da derecho a remuneración alguna; los derechos de edición son del CSIC y es necesario su permiso para cualquier reproducción.

Los autores recibirán gratuitamente 25 separatas de su artículo y un ejemplar del volumen en el que se publique.

El Consejo de Redacción decidirá la aceptación o no de los trabajos, así como el volumen en el que se publicarán. Los originales que no se adapten a estas normas se devolverán a su autor para que los modifique.

