

Labrador Arroyo, Félix y Pajarín Domínguez, Jorge (coords.), *“Las legumbres del rey”. Mesa y alimentación en la corte (siglos XVI-XIX)*, Madrid, Dykinson, 2021, 225 págs. ISBN: 9788413772073

Los estudios de la corte son un fenómeno suficientemente consolidado en la Historia Moderna, aunque algo menos en la Contemporánea. Para el caso español, los trabajos impulsados por el Instituto Universitario “La Corte en Europa” (IULCE), radicado en la Universidad Autónoma de Madrid, han supuesto un salto adelante en el conocimiento de un espacio determinante en la configuración política, pero también sociocultural, de los estados europeos. Sin embargo, la corte como objeto de estudio está aún muy lejos de dar sus últimos estertores. El libro coordinado por los profesores Félix Arroyo y Jorge Pajarín muestra, de hecho, la vitalidad y vigencia que aún mantienen, aproximándonos cada vez más a aristas más complejas, y por ello más interesantes, de la historia. Conocidos ya en gran parte su faceta administrativa, gracias a los estudios dirigidos por el profesor José Martínez Millán, estos estudios de base permiten ahora hacer aproximaciones sociales y culturales que profundicen en las implicaciones de este espacio de poder. *Las legumbres del rey*, así, se inserta dentro de esta corriente historiográfica.

El título, no obstante, no debe inducirnos a error. Más que un análisis sensu estricto de la alimentación en la corte, este libro colectivo nos muestra un amplio abanico de opciones teóricas y metodológicas con las que investigar los usos y significados sociales de la alimentación. Una perspectiva teórica y epistemológico legitimada, por otra parte, en una longeva y profusa tradición, particularmente asentada en la academia francesa. Ya en 1961 el propio Roland Barthes escribió que la comida “no es solo una colección de productos susceptibles de análisis estadísticos o dietéticos. Es también y al mismo tiempo un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de conductas sociales”¹. Un conglomerado, así, de significados y significantes que dotan de inteligibilidad a la alimentación en un espacio temporal concreto y que son, por ende, históricamente mutables. En el caso de la corte, más allá del estudio descriptivo para cubrir las necesidades vitales y los gustos de monarcas y personas que habitaban este espacio de poder, se han realizado análisis muy sugerentes sobre cómo la alimentación satisfacía las necesidades simbólicas. Vinculadas, así, con una dimensión de poder, se cubrían las necesidades institucionales como reflejo del poder, riqueza y prestigio de la propia monarquía. Una aplicación casi postcultural de aquella escisión entre el cuerpo físico y el institucional de la monarquía formulada hace ya bastantes años por Ernst H. Kantorowicz.

Pero la novedad de este libro no radica sólo en la temática, sino particularmente en la cronología. Querer romper las fronteras entre compartimentos temáticos

¹ Roland Barthes: “Pour une psycho-sociologie de l’alimentation contemporaine”, *Annales. Economies, sociétés, civilisations*, 5 (1961), p. 979.

y cronológicos estancos, como ya apeló Jacques Le Goff, es de por sí loable. Los fenómenos históricos y la convivencia de distintos regímenes de historicidad hacen más que necesario utilizar el gran angular para apreciar en toda su dimensión los cambios y permanencias de los procesos. El libro, así, propone traspasar la raya entre historia moderna y contemporánea en el estudio de la corte, como ya se hiciera hace unos años de forma general² o en algunas cuestiones específicas³, en el caso de la alimentación y del servicio de la mesa de los reyes. Sin embargo, este punto fuerte también es su mayor debilidad. Estructurado en nueve capítulos, el libro colectivo concluye categóricamente en 1868 sin explicar muy bien los motivos. Quizás, al estar más focalizado en la parte burocrática y administrativa, se compartimenta en reinados, pero no se aplica una dimensión socio-cultural que haría cambiar algunas de estas cronologías. Así, por ejemplo, no se acaba de resolver correctamente cómo se efectúa el cambio en el paradigma del servicio cortesano dentro de la delimitación progresiva de un espacio privado y “burgués”, en su sentido más amplio de la palabra, que se consolidará durante la Restauración.

Dos son esencialmente las dimensiones que los estudios recogidos en este libro utilizan. Por un lado, se analizan las implicaciones económicas y culturales que la alimentación cortesana tuvieron en cada contexto. Félix Labrador analiza una dimensión económica de la alimentación focalizándose en uno de los muchos Sitios Reales a disposición de los reyes españoles: la Casa de Campo. Estos espacios, lejos de ser sólo unos palacios y jardines dedicados al recreo, mantuvieron también un importante papel en el sostén de la monarquía. Así, además de estudiar su producción —mucho de ella invertida en el consumo simbólico del rey—, el trabajo muestra el cambio de un modelo de gestión directa hacia su arrendamiento según avanzaba el siglo XVII y la situación económica empeoraba. Por su parte, María de los Ángeles Pérez Samper hace un análisis sociocultural de la importancia que tuvieron las legumbres, en su forma literal como vegetales, en la alimentación cortesana de los Austrias. Consideradas como un alimento propio de las clases populares, éstas representaban la sencillez material y/o espiritual, siendo asumidas en la mesa real acompañadas de otros alimentos, fundamentalmente cárnicos, que representaban el poder y la fuerza. Natalia González Heras continúa la estela de este trabajo para el siglo XVIII estudiando, así, la presencia de legumbres en la mesa de los Borbón. La llegada de la nueva dinastía supuso la introducción de costumbres francesas e italianas en la vida cortesana. Sin embargo, las legumbres permanecieron como epítome de la tradición castellana. Ello no significa que quedasen ancladas en los recetarios antiguos, sino que se fueron adaptando a los gustos personales que imprimieron los y las titulares de la Corona. Destaca, en ese sentido, la introducción de algunas tipologías, particularmente por parte de Isabel de Farnesio, en los cultivos de los Sitios Reales, como los judiones en La Granja o los guisantes en San Ildefonso. Finalmente, Alejandro Gutiérrez se aproxima a la alimentación de la corte de Fernando VII. Comparativamente, se mantiene la división anterior entre el consumo cárnico vinculado a las élites y de legumbres a las clases populares, trasladado reinterpretado

² Raquel Sánchez y David San Narciso (eds.), *La cuestión de palacio. Corte y cortesanos en la España contemporánea*, Granada, Comares, 2018.

³ Encarna García Monerris y Carmen García Monerris, *Las cosas del rey. Historia política de una desavenencia (1808-1874)*, Madrid, Akal, 2015; Carmina López Sánchez, *La mano del rey. El mayordomo mayor en la Casa Real del siglo XIX*, Madrid, UAH, 2018.

en la mesa real. Además, el fenómeno del casticismo se reflejaría en la reinención de algunos platos tradicionales —es decir, populares—, pasados por el tamiz cortesano de la sofisticación, la cantidad y la calidad de los alimentos presentes en palacio.

Esta visión se complementa con el análisis, algo más tedioso y en parte reiterativo, de los reglamentos particulares del ramo de cocina de la Casa Real. Cristina Martínez propone un análisis general de su evolución institucional. Partiendo del siglo XVI, y llegando hasta la regencia de María Cristina de Borbón-Dos Sicilias, va mostrando los cambios que las distintas reformas fueron produciendo en la estructura y composición de los servidores del departamento de cocina. Aprecia, así, una clara tendencia hacia su reducción progresiva, eliminándose el carácter simbólico que tenía en los siglos pasados la mesa real. A esta evolución, más que análisis, le sigue un estudio sobre los llamados oficios de boca, es decir, aquellas personas encargadas de adquirir, almacenar, preparar y servir los alimentos en la Casa Real. Jorge Pajarín analiza el primer tercio del siglo XIX señalando, entonces, un cambio de paradigma: la pérdida del concepto de *Pater Familias* que el monarca ostentaba dentro de su casa. La llegada de Fernando VII en 1814 impulsó la reforma de la Casa Real, incidiendo no sólo en la reducción del personal, sino también en la pérdida de sus privilegios asociados históricamente. De esta forma, además de cambiar la planta y organización del ramo de cocina —pasando a depender del Mayordomo Mayor al Inspector General—, se eliminó el reparto de alimentos entre la servidumbre en pro de su venta para beneficio del rey. Aquel antiguo privilegio se vio eliminado, no sin quejas por parte del personal, para imponer un pago mensual en concepto de dieta tras el nuevo reglamento de 1838. Natalia Teja continúa el análisis de este departamento para el reinado efectivo de Isabel II. El desarrollo de las funciones representativas de la monarquía postrevolucionaria —con la organización en el Palacio Real de conciertos, bailes y, particularmente, comidas— generó una serie de cambios en su estructura y planta. Además, estudia la gestión del ramo entre la administración directa por parte de la Casa Real y la contrata moderna, señalando la convivencia de ambos modos y la crisis en el suministro tradicional de alimentos procedentes de los Reales Sitios.

Finalmente, el libro nos ofrece una aproximación monográfica al caso de Portugal en el que se complementa esa doble visión cultural e institucional de la alimentación cortesana, en este caso circunscrito a época moderna. Un ejemplo digno de comparación, no solo porque durante gran parte del siglo XVII formase una unión política, sino porque sus monarquías presentan unas características especialmente similares que facilitan y favorecen el análisis comparado. María Paula Marçal analiza la evolución administrativa y del ceremonial de la mesa de las reinas entre los siglos XV y XVIII. Pone su énfasis no sólo en el proceso evolutivo del cambio en el servir la mesa real, sino particularmente en los flujos culturales con los usos y costumbres castellanas dentro de una tensión, siempre permanente y en progresivo aumento, entre la tradición y la innovación. Complementando esta mirada, Ana Isabel Buescu disecciona los usos sociales de los alimentos en la corte portuguesa durante el siglo XVI. Así, además de resaltar la importancia central de la carne como marcador simbólico del poder, muestra la ausencia de legumbres en la mesa real. Una carencia consecuencia no sólo de su asociación con las clases humildes, sino también con repercusiones médicas.

En definitiva, quien se acerque al libro coordinado por los profesores Félix Labrador y Jorge Pajarín encontrará un conjunto de estudios acerca de la alimentación cortesana y del servicio en la mesa real en un periodo histórico amplio, que abarca

desde el siglo XVI hasta 1868. De lectura más o menos amena, según el capítulo, el libro presenta una estructura cronológica que permite, a su vez, una lectura temática entre un análisis institucional y cultural de la corte. Una perspectiva novedosa que constituye un aliciente para aproximarse desde un punto de vista original a un mundo político y simbólico, pero también económico y social, tan interesante como fue el cortesano.

David San Narciso
Universitat de València
dasanar@uv.es