

La etiqueta borgoñona en la corte de España (1547-1800)*

Charles C. Noel

Syracuse University London Center
Royalty Studios Unit 4,
105-109 Lancaster Road
Londres W11 1QF
curt@curtnoel.com

Resumen

En este artículo, el autor interpreta la etiqueta y el ceremonial de la corte española como un código que promueve el orden y la jerarquía, realizando así la autoridad monárquica. El periodo estudiado se centra en la Edad Moderna y comprende desde los reinados de Carlos V y su hijo Felipe II hasta el de Carlos III.

Palabras clave: etiqueta, corte de España, Época Moderna, nobleza, oficiales de la Casa Real.

Resum. *L'etiqueta borgonyona a la cort d'Espanya (1547-1800)*

En aquest article, l'autor interpreta l'etiqueta i el cerimonial de la cort espanyola com un codi que promou l'ordre i la jerarquia, amb la qual cosa enalteix l'autoritat monàrquica. El període estudiat se centra en l'Edat Moderna i comprèn des dels regnats de Carles V i el seu fill Felip II fins al de Carles III.

Paraules clau: etiqueta, cort d'Espanya, Època Moderna, noblesa, oficials de la Casa Reial.

Abstract. *Burgundian etiquette at the Court of Spain, 1547-1800*

Though this article, the author analyses the Burgundian etiquette that ruled the Court of Spain from 1547 to 1800 as a perfectly structured code to ensure the social respect to the supreme authority of the king and to other members of the royal family.

Key words: Burgundian etiquette, Court of Spain, early Modern Age.

El primero de mayo de 1681, el último rey Habsburgo de España, Carlos II, la reina, María Luisa de Orleans, y la corte celebraban el santo del padre de la reina, Felipe, duque de Orleans. La corte estaba en ese momento en el pequeño palacio de Aranjuez, situado entre ríos, islas, bosques y jardines, un confortable lugar de recreo al sur de Madrid. Parte de la celebración consistía en un corto entretenimiento teatral representado por los oficiales de la Casa Real y escrito especial-

* Traducción de Cristina Hernández revisada por Concepción Romero Porras y Núria de Lucas Val.

mente para la ocasión. A pesar de que la representación era en verso, le faltaba, como a muchas obras semejantes, calidad literaria. Sin embargo, para el historiador vale la pena estudiarla brevemente por su contenido o la importancia de la etiqueta en la corte. Se llamaba *Loa de la etiqueta y oficio de las Casas Reales*, y los protagonistas eran varios empleados de la despensa, de la cocina del rey, de la tapicería y de otros departamentos de la corte. Sus protagonistas, sin embargo, eran el mismo palacio de Aranjuez y la etiqueta personificada¹.

El argumento describe cómo Etiqueta, desafiada por Aranjuez, se bate en duelo con éste último, lo derrota y se establece en la Casa Real. Entonces Etiqueta le dice a Aranjuez: «en mi abrazo encontrarás cordura y fortaleza (...) de entre libros y documentos yo surjo como (...) la justicia (...) yo aparezco allí donde mis preceptos se cumplen y mi verdad se desvela». Después, Aranjuez convence a Etiqueta de que se una a él en alabanzas para comunicar a la audiencia que los oficios de palacio, pautados por Etiqueta: «(...) se rigen por la justicia, para que ellos los reciban desde su prudencia, moderación y mantengan su fortaleza». Finalmente, completamente triunfante, Etiqueta canta sus propios elogios proclamando que en ella nosotros escuchamos «la voz de inviolables preceptos como la obligación y la obediencia». Es una obra de teatro seria, sin humor ni encanto. Presentó ante la Corte con gran seriedad los efectos de la etiqueta tal y como los veían los empleados, los burócratas de la misma. Para ellos, la etiqueta conllevaba razón, fortaleza, justicia, verdad, prudencia y moderación a través de sus normas de obligación y de obediencia.

Los historiadores, sin embargo, normalmente usan diferentes términos para caracterizar este triunfo de la etiqueta en las jóvenes cortes de la moderna Europa. Otto Cartellieri, uno de los pioneros en el estudio de la etiqueta en la corte borgoñona, creía que los duques y sus consejeros habían elaborado el protocolo con el fin de propagar la creencia que la autoridad ducal era semisagrada; que la pompa contribuía a convencer a los súbditos del duque que «nada era demasiado bueno para él... [que] la mano del soberano no podía tocar nada ordinario». Y, tal y como concluye Cartellieri, los duques de Borgoña, por muchas incomodidades e inconvenientes que les supusieran, «siempre prestaron suma atención a los asuntos ceremoniales y de preferencia»².

El sucesor de Cartellieri, Richard Vaughan, comparte las mismas opiniones en líneas generales. Tal y como demuestra, ya en 1360, los duques mostraban generosidad y magnificencia, solemnidad y «ceremonias esplendorosas y elaboradas»³. Más recientemente, Richard Bonney ha enfatizado en cómo otros gobernantes y cortesanos desarrollaron, desde la época medieval en adelante, una cultura cortesana de ceremonia y mecenazgo con la intención de realzar su autoridad y el poder del estado absolutista. De este modo, se manipulaba a la opinión pública por medio

1. *Loa de la etiqueta y oficio de las Casas Reales*, Biblioteca Nacional, Madrid, MS 83.
2. CARTELLIERI, Otto (1970). *The Court of Burgundy. Studies in the History of Civilization*, Nueva York, p. 53-54 y 63. Este trabajo fue publicado originalmente en alemán en 1926.
3. VAUGHAN, Richard (1962). *Philip the bold. The Formation of the Burgundian State*, Londres. Ver también del mismo autor *Valois Burgundy*, Londres, 1975, p. 162-83.

de coronaciones, entradas reales en las ciudades, ceremonias fúnebres reales y la popular festividad del *Te Deum*, entre otros rituales⁴. También, historiadores hispanistas, aunque en contadas ocasiones, han estudiado la etiqueta y la cultura cortesana y han llegado a algunas conclusiones similares. John E. Varey, en su estudio de las procesiones reales del siglo XVII, concluye que la etiqueta de la Casa Real tiene como principal objetivo «asegurar el mantenimiento del orden a través de la insistencia en las preferencias y en el seguimiento de un ritual social fijo e invariable»⁵. En su importante estudio de la Corte de Felipe IV (1621-1665), J. H. Elliott concluía que el rey y sus asesores hacían «todo lo posible», haciendo uso de ceremonias y de la organización de la Casa Real, «para preservar el carácter sagrado de la realeza mediante la distancia» y para enfatizar «el único y distante esplendor de un rey divino»⁶. Ciertamente, Yves Bottineau, destacado estudioso de la cultura cortesana española de finales del XVII y del XVIII, escribió que mientras que el objetivo de la etiqueta era asegurar «la grandeza del príncipe y el lugar de cada cual», en España, a veces se convirtió en un constreñimiento tremendo y en un fin en sí mismo⁷.

La discrepancia entre las dos maneras de presentar la etiqueta es extensa. Por un lado, sus defensores del XVII que la representaban como un código de virtud; por otro, los estudiantes del XX que la analizan como un instrumento de propaganda y de autoridad. Sin embargo, ambos puntos de vista comparten un cierto entendimiento. Tanto para los contemporáneos como para los historiadores, la etiqueta, utilizada debidamente, reforzaba la jerarquía e imponía un orden; y conseguir asentar la jerarquía y el orden era, de entre todos, el principal objetivo de las culturas política y cortesana de las primeras elites dominantes modernas. Y tal era así, que ya Lady Fanshawe, esposa de un diplomático inglés de mediados del XVII y veterana cumplidora de la vida cortesana europea, elogiaba a la corte española describiéndola como la mejor ordenada en el mundo cristiano, por supuesto, después de la inglesa⁸.

El objetivo de este ensayo es interpretar la etiqueta y el ceremonial de la corte española, particularmente el de la hora de comer de la familia real, como un código que promueve deliberadamente el orden y la jerarquía y, por eso, realza la autoridad monárquica. Además, me esforzaré por explicar el protocolo que la hora de la comida adquirió y retuvo su carácter especialmente rígido y realmente antipático. El periodo estudiado comprende casi la totalidad de la Época Moderna, desde

4. BONNEY, Richard (1991). *The European Dynastic States, 1494-1660*, Oxford, p. 486-490.

5. VAREY, John E. (1973). *Processional Ceremonial of the Spanish Court in the Seventeenth Century*. En: KÖRNER, K.-H.; RÜHL, K. (eds). *Studia Iberica. Festschrift für Hans Flasche*, Berna, p. 651.

6. ELLIOTT, J. H. (1989). *The Court of the Spanish Habsburgs: A Peculiar Institution?* En: ELLIOTT, J. H. *Spain and its World 1500-1700*, New Haven (existe traducción al castellano con el título *España y su mundo: 1500-1700*, Madrid, 1990). Ver también: ELLIOTT, J. H. *Philip of Spain. Prisoner of Ceremony*. En: A. G. DICKENS (ed.), *The Courts of Europe*, Londres, 1977, especialmente p. 160-170.

7. BOTTINEAU, Yves (1972). *Aspects de la Cour d'Espagne au XVII^e siècle: l'étiquette de la Chambre du Roi*. Bulletin Hispanique, vol. 74, p. 138.

8. FANSHAWE, Anne, Lady, *Memoirs*. Citado en: DUNLOP, John. *Memoirs of Spain during the Reigns of Philip IV and Charles II from 1621 to 1700*, Edimburgo, 1834, II, p. 372.

Carlos V (Carlos I de España, 1516-1556) y su hijo Felipe II (1556-1598), pasando por Felipe IV, hasta el más exitoso de los reyes Borbones, Carlos III (1759-1788).

Durante estos siglos, incluso hasta las últimas décadas de la monarquía borbónica de principios del siglo XX, los observadores de la corte española a menudo quedaban impresionados por su etiqueta. Aparecía extraordinariamente rígida, ritualista, fría, y durante el XVII, degradante hacia los cortesanos y sirvientes que trabajaban de acuerdo con sus preceptos. Tanto monarcas como cortesanos parecían encadenados a unos ceremoniales heredados de un pasado lejano. La etiqueta española se basó en los principios y la organización de la corte del ducado borgoñón. Desde 1363, los duques de Valois y sus sucesores Habsburgo elaboraron el estilo borgoñón, regulando con sumo detalle casi todos los aspectos de la vida cortesana: dar a luz, atender la capilla, vestir y desvestirse, recibir visitas, hacer regalos, organizar cenas con invitados y supervisar las cocinas ducales —éstas y otras actividades se rodeaban de un ceremonial que creaba una «helada atmósfera» en la cual la familia real se movía—. Pero el ceremonial, combinado con enorme riqueza, generoso mecenazgo artístico y el asiduo culto a los mitos caballerescos, así como la cruzada contra el islam, ayudaron a crear una viva y espléndida inusual corte donde la autoridad de los duques era realmente singular y su persona era considerada casi divina⁹.

No es de sorprender que el esplendor borgoñón hubiera impresionado sumamente a Maximiliano de Habsburgo, el último Sacro Emperador Romano, como su mito deslumbró al hijo de Maximiliano, Felipe el Hermoso. Maximiliano, a través del matrimonio, y Felipe, por herencia, accedieron al trono ducal de Borgoña, así como al complicado ceremonial que eclipsó todo a cuanto la familia Habsburgo había estado acostumbrada. Maximiliano y su hijo, inevitablemente, asumieron los hábitos de la corte borgoñona y elevaron la etiqueta imperial Habsburgo al nivel de los duques de Valois. Fue el hijo de Felipe, Carlos V, Sacro Emperador Romano y el primer rey Habsburgo de una España unida, quien incorporó sistemáticamente el ritual borgoñón a la corte española.

Durante toda su vida, Carlos V se enorgulleció de su herencia borgoñona y pensó mucho acerca de cómo él había representado a los duques de Valois —como gran caballero cristiano, defensor del catolicismo, destacado mecenas de artistas, rico y héroe defensor de muchos de los valores medievales tardíos—. Tales pensamientos tomaron fuerza cuando, en abril de 1547, Carlos ganó la mejor victoria militar de su vida: derrotó a los rebeldes príncipes protestantes alemanes en la batalla de Mühlberg en Sajonia. No mucho después de la batalla, y con un temple solemne, Carlos se dedicó a implantar los principios y la sabiduría cortesanos borgoñones en España. Exigió a un agente en España, el tercer duque de Alba, que supervisara el establecimiento de la etiqueta borgoñona en casa de su hijo y heredero, el futuro Felipe II, quien era al mismo tiempo el sustituto del emperador en

9. Para la cita, ver CARTELLIERI, *Court of Burgundy*, p. 64; y para la Corte Borgoñona, ver, junto con el trabajo nombrado anteriormente, ARMSTRONG, C. A. J. «The Golden Age of Burgundy. Dukes that Outdid Kings». En: DICKENS, A.G. (ed.), *The Courts of Europe*.

la Península. Allí, mientras que la corte se hallaba en Valladolid, un testigo ocular relató que el 15 de agosto de 1547, el príncipe Felipe era por primera vez servido «a la borgoñona»¹⁰. A partir de entonces, el estilo borgoñón se convertirá en la columna vertebral característica de la estructura, ceremonia y etiqueta de la Casa Real.

Como J. H. Elliot ha subrayado, hubo sonadas razones políticas para el cumplimiento de la orden que Carlos dio al duque de Alba. El emperador intentaba hacer de su hijo un heredero borgoñón convencido, particularmente de sus posesiones en los Países Bajos. El viaje triunfal de Carlos y Felipe por aquellos estados, que tuvo lugar finalmente en 1549, ya había sido planeado. La imposición del estilo borgoñón en casa de Felipe fue intencionada para inculcar a los futuros súbditos de Felipe la continuidad de la autoridad de los Valois y para asociar a su nombre el esplendor y el éxito de sus ancestros ducales¹¹. Además, Carlos, nacido en Gante y educado en la Corte Holandesa borgoñona, se sentía fuertemente ligado a la etiqueta con la que había crecido y naturalmente deseaba ver como la gloria de Borgoña se reflejaba en su corte española. Era adecuado que los españoles, destinados a gobernar los Países Bajos, compartieran su cultura cortesana. Además, los españoles compartían plenamente los ideales cortesanos de caballería típicamente borgoñones, la cruzada católica y la agresiva construcción de un imperio. Por lo tanto, al imponer la etiqueta borgoñona a su hijo en la corte de Valladolid, el emperador estaba realmente intentando manipular a la opinión política tanto como satisfacer su inclinación personal y prescribir sus gustos.

¿Pero qué decir sobre Carlos de Austria y sus sucesores Borbones? ¿Por qué continuaron aplicando la etiqueta borgoñona a pesar de sus inconvenientes y desventajas? No sólo era un estilo incómodo y rígido; tendía a la vez a aislar al monarca y a su familia entre un pequeño e íntimo círculo de grandes y sirvientes palaciegos; a veces, a finales del siglo XVI, iba muy en contra de los españoles que lo veían como una innovación innecesaria. Para estos hombres, la nueva etiqueta socavaba la tradicional simplicidad de las casas de los monarcas medievales de la Península. Monarcas mallorquines, aragoneses, castellanos y portugueses habían emitido ordenanzas que, aunque personificaban la dignidad real, permitían un cierto grado de informalidad que contradecía las costumbres borgoñonas. Por encima de todo, el nuevo protocolo era enormemente caro de mantener, con su vasto elenco de especialistas, clérigos, artesanos y trabajadores, así como sus generosamente asalariados contables, secretarios y sirvientes aristocráticos. De este modo, en 1558, las Cortes, tradicional delegación de los pueblos y ciudades castellanos, se quejaban a Felipe II que las cantidades empleadas para mantener el sistema borgoñón «serían suficientes para conquistar y ocupar un reino» y recomendaban al rey

10. RODRÍGUEZ VILLA, Antonio (1981). *Etiquetas de la Casa de Austria*, Madrid, p. 8. Elliott, en *The Court of the Spanish Habsburgs*, p. 152, aporta evidencias para una fecha algo posterior a enero de 1548 para la orden de Carlos I al duque de Alba.

11. ELLIOTT. *The Court of the Spanish Habsburgs*, p. 152-53. Alguna idea sobre la naturaleza y la magnitud del viaje triunfal de 1549 quedan indicadas en LANDWEHR, John (1971). *Splendid Ceremonies. State Entries and Royal Funerals in the Low Countries. 1515-1791. A Bibliography*, Leiden, p. 52-59 y 65-74.

que se volviera a la acostumbrada organización doméstica castellana, «lo apropiado y muy antiguo de estos reinos»¹². Sin embargo, ni Felipe II ni sus sucesores anularon lo que Carlos V había decretado. Felipe tenía demasiado respeto a su padre como para hacer tal cosa, mientras que los últimos Habsburgo aceptaron el estilo borgoñón como característica inevitable y como un recuerdo de las glorias políticas y militares del poder español. Felipe IV, de entre todos los reyes del antiguo régimen español, fue el más resuelto a mantener la etiqueta en la corte en todo su rigor, entendió la etiqueta como un pilar del poder Habsburgo, una fuente de orden y fortaleza moral. Dentro de su *Instrucción Secreta* de 1631, dirigida a su hermana María, antes de ponerse en camino hacia Viena donde se casó con el futuro emperador, Fernando III, Felipe advirtió a la princesa «procurad con vigilancia y particular atención mantener en vuestro servicio el estilo de la Casa de Borgoña que nosotros tanto estimamos aquí». También le dijo a la infanta cuán profundamente lamentaba que la corte francesa hubiera olvidado dicha etiqueta¹³.

Los reyes Borbones del siglo XVIII, ansiosos a menudo por enfatizar la continuidad con el pasado Habsburgo, también conservaron el sistema borgoñón. Por entonces, además, hombres y mujeres con intereses creados —cortesanos aristócratas, oficiales, sirvientes, artistas y artesanos, oportunistas y traficantes de influencias y mecenazgos— se beneficiaron del extravagante estilo borgoñón y se resistieron a los pocos intentos serios hechos para una reforma indispensable. No sorprende, por tanto, ver que el intento hecho por Felipe V para reestructurar la Casa Real fallara. Presionado, aparentemente, por el cardenal Alberoni, Felipe V, en 1718, impuso una reforma de la estructura y de la contabilidad financiera de la corte. Él y Alberoni se propusieron el recorte de costes y la mejora de rendimientos. Los departamentos tradicionales borgoñones de la Casa Real —cada uno de ellos encabezado por un aristócrata eminente o por un prelado influyente— habrían perdido su independencia con respecto a la nueva figura del intendente general de la Casa Real de España. Por eso, la denominación oficial de la Casa Real como la Casa de Borgoña se extinguiría. Un contable —que de ninguna manera era aristócrata— era nombrado intendente general y encargado de recortar costes tanto como pudiera. Los encargados de los departamentos se resistieron. El rey insistió y muchos de los ocupantes de los puestos de la corte se sintieron amenazados. Pero unos días después de que Alberoni perdiera el poder en 1719, Felipe revocó su reforma, la Intendencia General fue abolida y la estructura departamental borgoñona totalmente restaurada¹⁴. Por lo tanto, una vez más, el estilo borgoñón triunfó sobre sus detractores.

En cualquier caso, la etiqueta borgoñona se adaptó a los gustos reales y a las variables circunstancias financieras, políticas e ideológicas. Esto fue así tanto en la corte ducal borgoñona bajo los Valois, como también bajo sus sucesores Habsburgo.

12. Citado en DALMIRO DE LA VÁLGOMA y DÍAZ-VARELA (1958). *Norma y Ceremonia de las Reinas de la Casa de Austria*, Madrid, p. 26. Ver también p. 13-14; y RODRÍGUEZ VILLA. *Etiquetas*, p. 7.

13. DE LA VÁLGOMA, *Norma y Ceremonia*, p. 130.

14. Ver la descripción de estos acontecimientos en Gabriel Benito de Alonso López, carta al Marqués de la Ensenada, 12 de septiembre de 1747, Archivo Histórico Nacional, Madrid, Estado, leg. 4825.

El carácter de su casa y de sus ceremonias y la rigidez de su etiqueta varió de reinado a reinado. En numerosas ocasiones, también los duques, apretados económicamente, habían sacado el jugo a la corte y en una ocasión, en 1454, ordenaron prácticamente su disolución¹⁵. Los reyes españoles, asimismo, moldearon y remodelaron el protocolo y a menudo lo olvidaron totalmente. Aunque la estructura de la casa, los nombres de sus empleados y la descripción de sus tareas, así como su posición relativa dentro de las detalladas jerarquías de los departamentos, permanecieron básicamente intactas de siglo en siglo, otros aspectos fueron de vez en cuando reformados. Los monarcas ocasionalmente y muy formalmente decretaron nuevas reglas. Tal fue el caso cuando, en 1575, Felipe II publicó sus *Ordenanzas* que reformaban la casa de la reina, haciéndola más estrechamente conforme a la del rey. En otras ocasiones, los gobernantes ordenaban las modificaciones más caladamente o simplemente ignoraban las normas, permitiendo la aplicación del silencio sobre las mismas, como mínimo temporalmente. Se ha dicho, por ejemplo, que al hacerse viejo, Felipe II dejó de cenar en público; y que Carlos IV (1788-1808) y su consorte, María Luisa de Parma, relajaron el protocolo para tomar parte en los entretenimientos que ofrecían los grandes —algo que los monarcas españoles no habían hecho de manera regular desde hacía más de dos siglos—. Las ordenanzas reales, instrucciones y edictos modificando la etiqueta se hacían públicos una vez casi cada diez años, como mínimo, desde 1547 hasta 1720¹⁶.

Mientras Felipe II y Felipe IV tendían a utilizar estos métodos para intensificar el protocolo e imponer una disciplina estricta sobre sus cortesanos, muchos monarcas actuaron de manera totalmente diferente y «reblandecer las normas». Tal y como Dalmiro de la Válgoma lo describía, se convirtió en un pasatiempo habitual tanto de Habsburgos como de Borbones¹⁷. Ya en las décadas de 1470 y 1480, Aliénor de Poitiers, un cronista asiduo del ritual de la corte borgoñona, se lamentaba de la laxitud y la irregularidad en que la casa ducal había caído. Otro testigo ocular, Jean Sigonney, respetable cortesano de Carlos V y experto en la etiqueta borgoñona, le echó la culpa al mismo emperador por el aparente empeoramiento de la observancia de las viejas normas. En su descripción del protocolo que se utilizaba en la casa del emperador Carlos V, escrito a petición del príncipe Felipe como guía del establecimiento del sistema borgoñón en España, Sigonney insiste que la corte española de Carlos debía ser inevitablemente «muy diferente» de aquella de los duques borgoñones. Según Sigonney, mucho del protocolo tradicional se había perdido de manera irreparable. Bajo María de Borgoña y su marido Habsburgo, Maximiliano, la casa ducal se había dotado de personal alemán: «Yo creo que

15. ARMSTRONG, *The Golden Age*, p. 62-63.

16. ELLIOTT, *The Court of the Spanish Habsburg*, enfatiza el carácter variable de la corte; María del Carmen SIMÓN PALMER. *La alimentación y sus circunstancias en el Real Alcázar de Madrid*, Madrid, 1982, p. 45; DE LA VÁLGOMA. *Norma y ceremonia*, p. 31; Camillo BORGHESE, *Later Pope Paul V*, en Hugh THOMAS (ed.), *Madrid, A Traveller's Companion*, Londres, 1988, p. 252; Jean François BOURGOING. *Modern State of Spain*, Londres, 1808, I, p. 192; Christina HOFMANN. *Das Spanische Hofzeremoniell von 1500-1700*, Frankfurt, 1985, resume muchos de los cambios más significantes antes de 1700.

17. DE LA VÁLGOMA, *Norma y ceremonia*, p. 121.

entonces lo borgoñón empezó a perder algo de su grandeza». El mismo Carlos V, que se crió en «una casa totalmente diferente (según lo que yo había oído) a la que los Duques, sus antepasados, habían poseído», se reservó el derecho de enmendar y remodelar la etiqueta cuando así lo creyera necesario. El resultado, se ha dicho, fue que «no quedan indicios de tales cosas»¹⁸. Tal «reblandecimiento», u olvido total de las normas borgoñonas, dio flexibilidad al sistema y ganó la lealtad, más o menos entusiasta, de todos los monarcas españoles de la Edad Moderna. Sin embargo, esta flexibilidad no fue el simple producto de la negativa real a vivir con un protocolo que podía parecer sin sentido o demasiado estricto, sino que resultó también de una profunda perversión del sistema borgoñón experimentada a finales del XVII. Por entonces, las costumbres originalmente franco-holandesas de los duques de Valois habían quedado diluidas primeramente por los hábitos alemanes. Después, debido a las quejas en las Cortes de 1558, en España, tanto Carlos V como Felipe II habían permitido deliberadamente que algunas de las antiguas costumbres castellanas se mezclaran con las borgoñonas. Además, la etiqueta cortesana portuguesa fue importada a España por la esposa de Carlos I y muchas de las prácticas de la Casa Real de Lisboa se aceptaron y se codificaron en las *Ordenanzas* de 1575. Incluso contemporáneos de la escuela de Jean Sigonney se dieron cuenta de la desordenada realidad de la etiqueta borgoñona en la corte española. Como el embajador de Venecia escribiera a Felipe II en 1557, describiendo el ritual de la llamada casa de Borgoña, «tal institución no se encuentra en este momento en su literal observancia»¹⁹. Más tarde, durante sus primeros años en Madrid, Felipe V complicó aún más el asunto cuando impuso algunas peculiaridades menores de organización y ritual traído de Versalles. De este modo, hacia mediados del siglo XVIII, la pureza que quedaba del protocolo borgoñón era escasa, a pesar de la esperanza que había expresado Felipe IV en 1631²⁰.

Igual que en otras cortes y en otros sistemas de protocolo, la etiqueta era ante todo una herramienta. Un instrumento que los gobernantes manipulaban, como hemos visto, para glorificarse ellos y su dinastía y para mantener el orden y reforzar la convencional jerarquía social, rodeándose de inexpugnables muros de historia y de tradición. Los reyes españoles utilizaron la etiqueta para hacer que su persona fuera prácticamente inviolable. De ahí que Felipe IV advertiera, a sus gentilhombres de cámara, que no debían permitir que nadie tocara ni las sábanas ni los visillos de su cama «a menos que fueran gentilhombres y ayudas de cámara con el fin de prepararla o para alguna otra cosa necesaria a su mantenimiento, y aun entonces debía de ser hecho con la mayor decencia y respeto»²¹. Ahora bien,

18. CARTELLIERI. *The Court of Burgundy*, p. 72; y SIGONNEY, Jean. *Relación de la Forma de Servir que se tenía en la Casa del Emperador don Carlos, Nuestro Señor...*, Biblioteca Nacional, Madrid, MS1080.

19. Citado en DE LA VÁLGOMA, *Norma y ceremonia*, p. 26; ver también p. 31.

20. BOTTINEAU, Yves. *L'art de cour dans l'Espagne de Philippe V 1700-1746*, Burdeos, 1962, p. 162-196.

21. Ver *Etiquetas Generales y Funciones de la Casa Real*, Biblioteca del Palacio, Madrid, MS II/578. Éste es uno de los muchos manuscritos sobre etiqueta fechados entre los siglos XVI y XVII que, con diferente título, se conservan en las bibliotecas y archivos de Madrid y de otros lugares de España.

las normas de etiqueta de la corte también servían para necesidades prácticas. La seguridad la proporcionaban los alabarderos y otras compañías de guardias y las reglas que protegían al rey y a su familia de envenamamientos y otros peligros y que salvaguardaban la Casa Real de intrusos y ladrones —aunque los robos incesantes de plata y lino indican que tales medidas no eran del todo eficaces—. Incluso las cocinas reales necesitaban una cuidadosa custodia contra los intrusos y Felipe II tuvo grandes dificultades, según cuenta un empleado de la corte, para mantener a los bribones a raya. Así que Felipe II tuvo que intensificar las reglas desde entonces, pues, tal y como Francisco Martínez Montañón escribía, «no hay nada más odioso que cuchillos inmundos y rotos» en la cocina. También se hicieron repetidos intentos para asegurar la moralidad entre todos los rangos de cortesanos y sirvientes. Capítulos enteros de regulaciones, en las *Ordenanzas* de 1575 o en muchas órdenes de Felipe IV, se dedicaron en particular a mantener a hombres y mujeres separados. Los gobernantes del XVI y del XVII tenían que recordar a los galanes y a las jóvenes damas de la corte el modo de comportarse. Éstas y otras normas aseguraban, cuando se hacían cumplir con efectividad, que las sucesivas reinas, infantas y sus damas y sirvientas estuvieran prácticamente aisladas del mundo exterior. Otras reglas protegían la salud real y la limpieza de los palacios y de aquéllos que trabajaban en estas tareas: se lavaban las manos —incluyendo las del rey—; se fregaban las mesas; se barrían los suelos, y la comida se almacenaba y se servía cuidadosamente —todo ello se hacía de acuerdo con los preceptos detallados en los libros de etiqueta y otras órdenes—. Otras fórmulas regulaban la gradación de los cortesanos, prescribiendo, por ejemplo, en qué lugar tenía que sentarse cada uno cuando los oficiales de alto rango se encontraban para comer o para conducir los negocios de la casa. Estas fórmulas fomentaban la eficacia y la puntualidad, y se aplicaban a supervisar los gastos a través de exámenes contables frecuentes y a asegurar la buena calidad de los productos adquiridos para la corte²².

A pesar de lo anteriormente escrito, es posible que el desafío práctico más general y apremiante para la etiqueta fuera la amenaza de desorden e indisciplina siempre presente. Las necesidades diarias del rey y de su familia, de los ministros y oficiales superiores de su casa podían ser atendidas sólo si la enorme corte funcionaba como una máquina. Sin embargo, su sola dimensión hacía que esto fuera casi imposible. Hacia mediados del siglo XVIII, el rey tenía el enorme palacio nuevo

La mayoría de los manuscritos de los siglos XVII y XVIII son copias de la poco revisada etiqueta de Felipe IV (1647-1651). Algunas copias son más completas que otras; otras incluyen órdenes reales hechas de vez en cuando exigiendo modificaciones; algunas llevan adjuntas descripciones de acontecimientos ceremoniales, tales como funerales particulares. Estos manuscritos proporcionan la base esencial de cualquier estudio de las ceremonias españolas de corte, etiqueta y organización durante el Antiguo Régimen. MS II/578 ha sido la principal fuente de este artículo. RODRÍGUEZ VILLA, en *Etiquetas* publicó más de una copia. John E. VAREY, en *La mayordomía mayor y los festejos palaciegos del siglo XVII*, Anales del Instituto de Estudios Madrileños, IV (1969), lista las copias de los manuscritos en Madrid, París y Londres.

22. MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco. *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, Barcelona, 1982 (edición original, 1611), p. 5; sobre el problema del robo, ver Simón PALMER. *Alimentación y sus circunstancias*, p. 27 y p. 65-67; sobre la regulación moral, DE LA VÁLGOMA. *Norma y ceremonia*, p. 40-50 y 110-113.

de Madrid; el Buen Retiro, también en la capital; y los reales sitios en Aranjuez, El Pardo, El Escorial y La Granja. Junto a estas grandes residencias había cotos de caza, varias capillas y casas monásticas, y otras instituciones, como la Biblioteca Real —abierta al público por Felipe V—, las cuales dependían más o menos directamente de la corte. También habían extensos jardines, parques y vastas reservas de caza, algunas de ellas abiertas también al público, que empleaban a cientos de personas que no se encontraban inscritas en los libros oficiales de la casa. Una enorme dotación de empleados velaba por la familia real y sus posesiones. Una estimación muy cautelosa de 1760, basada en documentos de la casa de Carlos III disponibles en el Archivo General de Palacio de Madrid, cifra la corte en 2.500 o 3.000 personas. Ésta incluye a los alabarderos y a tres compañías de guardias de deberes restringidos exclusivamente a la corte y tiene en cuenta a un modesto número de artistas y artesanos asalariados del rey. El cómputo no incluye, sin embargo, a las sirvientas de las damas de la corte que vivían en el palacio, ni tampoco a los trabajadores del exterior, que coyunturalmente trabajaban en él, que se contaban por cientos. Algunos contemporáneos bien informados sugieren cifras mucho más elevadas. El marqués de la Villa de San Andrés, cortesano y escritor satírico de la vida en la corte, da un total de 6.000, por ejemplo²³. Además, durante los siglos XVII y principios del XVIII, el palacio de Madrid se abría al público, quien compraba en los puestos alineados en sus dos grandes patios. A aquéllos que habían sido presentados en la corte —y esto no era un logro inusual para las personas respetables o educadas, como mínimo en el siglo XVIII— se les permitía subir la escalera y pasearse por la residencia del rey como si se tratara de un lugar común de reunión o de un museo gratuito²⁴. Esta apertura, así como el gran número de cortesanos y trabajadores que afluían a palacio, hacía difícil imponer un orden en él, pero más amenazador era el desorden de la cultura cortesana en los siglos XVI y XVII. El registro sugiere que, bajo la superficie de la cortesía y las buenas maneras, se escondían los monstruos del egotismo, el gamberrismo de elite y la real violencia, tanto verbal como física. La corte era el lugar donde los grandes egos aristocráticos se rozaban entre sí en una época en la cual el código del honor personal era muy respetado. Esa corte estaba dominada por hombres, a menudo jóvenes, cuyas carreras podían depender de eclipsar a sus rivales. Los aristócratas, entre ellos, a menudo se identificaban como guerreros y la mayoría de los hombres en la corte —incluso humildes trabajadores de sus cocinas humildes— parecían haber sido autorizados a llevar espada. Con numerosos jóvenes influyentes y ricas damas cortesanas solteras por los alrededores, se hacían inevitables los desafíos, duelos y ataques entre hombres bien nacidos. El autocontrol no se mantenía mejor en los

23. Archivo General del Palacio, Madrid, Sec. Hist. Carlos III., legs. 210 y 507; CRISTÓBAL DEL HOYO, MARQUÉS DE LA VILA DE SAN ANDRÉS, *Carta... respondiendo a un amigo suyo...*, editado por M. A. HERNÁNDEZ GONZÁLEZ (Islas Canarias, 1988), p. 47; ELLIOTT, *The Court of the Spanish Habsburg*, p. 144-145, proporciona un igualmente cauteloso total del «personal oficial y de servicio de la casa», de 1.700 personas en 1623.

24. TOWNSEND, Joseph. *A Journey Through Spain in the Years 1786 an 1787*, Londres, 1791, II, p. 134 (existe traducción al castellano con el título *Viaje por España en la época de Carlos III: 1786-1787*, Madrid, 1988).

escalafones más bajos. Por lo tanto, mientras las damas de la reina cometían molestas y venales ofensas de mal gusto, parloteaban ruidosamente y se reían entre ellas o coqueteaban con sus galanteadores, los señores y los trabajadores se ocupaban en derramar la sangre de los demás. La esposa de Felipe II, Isabel de Valois, se hallaba presente cuando un cortesano fue asesinado por dos sirvientes de palacio, mientras que, en otra ocasión, tres cortesanos de alto rango se pelearon con espadas, otra vez ante la reina. En 1658, estalló una disputa en la cocina del rey entre galopines y algunos soldados de la guardia que acabó con la muerte de cinco o seis hombres, con veinte o más heridos y el encarcelamiento de otros tantos. O la muy solemne ceremonia de juramento del joven Baltasar Carlos como príncipe de Asturias y heredero del trono en 1632 —uno de los más destacados e importantes rituales regidos por los libros de etiqueta, y que tuvo lugar en la iglesia real monástica de San Jerónimo—, donde una confrontación sin precedentes desembocó en dos violentas peleas ante el mismo rey. Menos violenta pero quizás más perturbadora fue la inacabable dificultad que los oficiales superiores, tanto hombres como mujeres, tenían para hacer cumplir cada día los requisitos que imponían la etiqueta y la moral. Felipe II y sus sucesores Habsburgo, sobretodo Felipe IV, frecuentemente ordenaban a los cortesanos cumplir sus tareas convenientemente, comportarse de una manera menos escandalosa, abandonar conductas rudas y bulliciosas, abstenerse de «la embriaguez, de decir palabrotas y de otros vicios y desórdenes», y parar el constante coqueteo entre los caballeros del rey y las damas de la reina. En esto último parecía que tanto damas como caballeros se resistían a la autoridad. El embajador veneciano, Contarini, informaba, a principios del XVII, que tanto las damas como las doncellas a menudo se «rebelaban» contra la camarera mayor —la dama de mayor rango en la casa de la reina— y entre ellas. Posiblemente, la peor de tales resistencias ocurrió entre los años 1640 y 1643, cuando la mayoría de los nobles oficiales de la casa de Felipe IV empezó un ataque contra Olivares y se negó a cumplir con sus deberes. Parece claro, por tanto, que los repetidos decretos emitidos por Felipe IV y otros monarcas eran signo de la dificultad de mantener el orden y de la resistencia de los cortesanos a las demandas morales y ceremoniales que exigía la etiqueta borgoñona.

Los mandatos reales sobre la decencia, el respeto y la disciplina indican la ausencia frecuente de los mismos y el instrumento tan importante que constituían las regulaciones escritas sobre el código borgoñón —particularmente durante el periodo Habsburgo— para asegurar el bienestar y la autoridad del monarca. La amenaza de desorden y de falta de disciplina preocupaba a monarcas como Felipe II y Felipe IV, porque hacía aparecer el espectro de una desintegración moral y política. No les hubiera tranquilizado saber —como en efecto se les dijo— que en una época en la cual la misma corte borgoñona padecía de una reputación pendenciera y desordenada, el pesimismo de Aliénor de Poitiers auspició que «la irregularidad de las observancias desembocaría sin lugar a dudas en un desastre»²⁵.

25. MARTÍNEZ MONTIÑO. *Arte de cocina*, p. 7; DE LA VALGOMA. *Norma y ceremonia*, p. 77, p. 80-81, p. 107-113; HUME, M. *La Corte de Felipe IV*, Barcelona, 1949, p. 150-151, p. 277; ARMSTRONG.

No obstante, el propósito fundamental de las elaboradas normas escritas no era práctico. Era como J. H. Elliott, enfatizando hasta qué punto la realeza española «se protegía de la contemplación del público», había escrito, «proteger y aislar la figura sagrada del rey [...] la majestuosidad era sacrosanta y debía permanecer inviolable». Pero al mismo tiempo, y tal y como se ha comentado en otras ocasiones, los reyes españoles no gustaban a los reyes ingleses y franceses, ya que en sus cortes no se experimentaban los grandes ritos de sagrada devoción familiar. Los reyes españoles, siguiendo las costumbres de sus antepasados, los reyes castellanos de la baja Edad Media, evitaban los rituales de coronación y de consagración. Ni tampoco nunca pretendieron poderes taumatúrgicos, ni gobernar por derecho divino, ni como representantes de Dios. Tampoco utilizaron una corona —excepto con el único fin de ser identificados en las pinturas o en los ataúdes de sus funerales—. No había «joyas de la corona», ni esfera ni cetro, ni prendas de vestir para rituales históricos²⁶. Tampoco los reyes españoles tuvieron nunca un gran mausoleo hasta 1654. No obstante, los que visitaban la corte, como el mariscal francés De Gramont en 1659, a menudo quedaban impresionados por «los aires de grandeza y majestuosidad [...] no vistos en lugar alguno»²⁷.

Para conseguir esta atmósfera, los reyes españoles realizaban diariamente rituales y ceremonias especiales que eran abrumadoramente seculares por su naturaleza —tal y como lo fueron los de los monarcas medievales castellanos y los de los duques de Valois de Borgoña—. De la misma manera que éstos últimos, los Habsburgo españoles gobernaron tierras diversas y desunificadas, que hablaban lenguas diferentes y que también tenían diferentes costumbres. La corte y su etiqueta —adoptada siempre que fuera posible en las visitas del rey a sus diferentes tierras— eran importantes para unificar las instituciones, tanto cultural como geográficamente. Más tarde, los Borbones, aunque confiaron más intensamente en el poder militar y en la eficacia administrativa para reafirmar la unidad de España y su propia autoridad, entendieron la importancia del estilo borgoñón y la propaganda de la cultura cortesana. A la etiqueta, los monarcas añadían una arquitectura palaciega imponente, muebles, sirvientes y guardias uniformados, eventos musicales y teatrales, fuegos artificiales y elaborados y colosales ágapes

Golden Age, p. 62; citando a Aliénor de Poitiers, CARTELLIERI. *Court of Burgundy*, p. 72; R. A. STRADLING. *Philip IV and the Government of Spain 1621-1665*, Cambridge, 1988, p. 139 (existe traducción al castellano con el título *Felipe IV y el gobierno de España, 1621-1665*, Madrid, 1989). Ver también la discusión sobre la ascensión del duque de Medina de las Torres, p. 107-116, para entender como el orgullo, la ambición y los celos se manifestaban en la corte. Norbert ELIAS, en *Power and Civility* (vol. II de *The Civilizing Process*), (rev. ed.), Nueva York, 1982, p. 266-270 (existe traducción al castellano con el título *El proceso de la civilización; investigaciones psicogenéticas y sociogenéticas*, México, 1993), muestra la corte como «una institución para dominar y preservar la nobleza» en Europa occidental, y como la nobleza se transforma «civilizando» sus conductas.

26. Citando a ELLIOTT, *Philip of Spain*, p. 175; los importantes estudios de I.A.A. THOMPSON, *Castile*, en JOHN MILLER (ed.), *Absolutism in seventeenth-Century Europe*, Londres, 1990, p. 73-74, y Teófilo F. RUIZ. «Une royauté sans sacre: la monarchie castillane du bas moyen age», *Annales. Economies Sociétés Civilisations*, n° 39, 1984, que enfatiza el carácter secular de las costumbres reales castellanas.

27. Citado en ELLIOTT. *The Court of the Spanish Habsburgs*, p. 150.

para manipular la opinión de quien los contemplaba y para revestirse de majestuosidad.

De las ceremonias especiales, quizás la más solemne era la del juramento en la cual el monarca, su heredero y los grandes señores, prelados y oficiales de la corte y del reino, se juraban lealtad uno a otro y a la ley. Este ritual tenía lugar normalmente en la iglesia medieval de San Jerónimo de Madrid ante la familia real congregada, enviados extranjeros, todos los grandes oficiales de la Casa Real, el gobierno y la ciudad, y con el primado, el arzobispo de Toledo, oficiando la misa. El juramento, aunque solemne y rodeado de grandes demostraciones de autoridad y esplendor, no era un elemento insoslayable de poder real. Algunos reyes, como Fernando VI (1746-1759), prescindieron de él totalmente, tal vez porque creían, como algunos expertos, que era «relativamente superficial»²⁸.

Algunas veces, como en 1760 o 1789, el juramento se combinaba con otra ceremonia de gran importancia como lo era la entrada del rey en Madrid. Esta entrada era oficial, pública y solemne. Naturalmente, tenía lugar justo después de la coronación del monarca y se trataba de un destacado ejemplo de la importancia de continuar con los modelos franco-borgoñones. Tal y como lo hicieron los duques de Valois, los reyes españoles incorporaron religión, mitología, historia, ornamentos clásicos y numerosos festejos, tanto cortesanos como populares, en lo que era básicamente una serie de procesiones alrededor de la capital, desde un arco de triunfo (erigido temporalmente) a otro. Algunos observadores extranjeros, como el inglés Edward Clarke en 1760, quedaron impresionados por semejante pompa, al ver la entrada como una coronación alternativa²⁹. La entrada de Carlos III, la única observada detenidamente por Clarke, duró unos diez días e incluyó un tedéum, una corrida de toros, una obra de teatro en el Buen Retiro, fuegos artificiales, diversas misas, luces, encuentros de las Cortes, la concesión de varios títulos a los distintos príncipes Borbones y a los principales grandes, así como la prestación de juramento.

Tal y como Clarke escribió, y como el documento manuscrito del Palacio Real de Madrid prueba, la entrada fue un acontecimiento de mucha pompa y magnificencia, así como de grandes gastos³⁰.

Al décimo día de su entrada, Carlos tuvo que soportar el ritual del besamanos. Éste se celebraba tanto como ocho veces o más cada año, en los cumpleaños y los santos de los miembros más importantes de la familia real, y con la corte vestida de gala. En el besamanos, grandes, nobles, oficiales de la Casa Real, del gobierno y de las Cortes, del ejército y la armada, alto clero, y «caballeros de gran renombre», titulares y grandes, damas y las esposas de los oficiales superiores, formaban uno a uno una ordenada fila en palacio, para arrodillarse y besar la mano al rey y a otros miembros de la familia real. Esto era, como el diplomático francés Jean

28. *Etiquetas Generales* MS II/578; *Gaceta de Madrid*, 22 de julio, 1760; CASTELLANO, Juan Luis. (1990). *Las Cortes de Castilla y su Diputación (1621-1789)*, Madrid, p. 199-202.

29. CLARKE, Edward. *Letters Concerning the Spanish Nation written at Madrid during the Years 1760 and 1761*, Londres, 1763, p. 107-127 y 322.

30. Junto con la descripción de CLARKE, ver *Etiquetas Generales*, MS II/578, folios 230-36.

François Bourgoing sugirió a finales del siglo XVIII, un acto de «lealtad y homenaje, una renovación del juramento de fidelidad», incluso a los príncipes y princesas más pequeños. Como apunta Bourgoing, «la más encantadora duquesa se postraba ante el infante más pequeño, incluso ante el no destetado». Fue un rito extraordinario, considerado ya antiguo y humillante en la época de Bourgoing, y satirizado mucho antes por el esnobismo que fomentaba y por la disputa de preferencias que se producía entre los cortesanos³¹.

Los Borbones adquirieron esta reminiscencia del pasado, empleándola tal y como lo hicieran sus predecesores Habsburgo, para reafirmar su autoridad como señores y reyes; para manifestar a todos los presentes su única posición; para recordar su poder incluso al más orgulloso de los aristócratas, al colocarlo subordinado, en términos físicos, forzándolo a arrodillarse.

Tales solemnidades, cuidadosamente orquestadas para confirmar la unicidad de la autoridad del rey y el deber de sus súbditos a venerarlo, marcaban únicamente ocasiones especiales. Había pocos rituales diarios que reforzaran completamente la imagen real. Éste era el caso cuando el rey salía fuera, para asistir a un oficio religioso, para cazar o para visitar cualquiera de sus placenteros pabellones—como la Casa de Campo a las afueras de Madrid—. En tales casos, una completa panoplia de caballero mayor, capitanes y oficiales de la guardia, gentil-hombres de su casa y otros oficiales de diferentes rangos le acompañaban. Sin embargo, dentro del palacio, no había un ceremonial preciso que obligase a la corte a asistir al despertar y al acostarse del rey, como sí lo había en Versalles. Durante casi todo el día, el rey permanecía completamente aislado de la mayoría de los cortesanos y sirvientes, o pasaba rápida e informalmente por entre pequeños grupos de gente reunida en las salas públicas o exteriores de palacio³². Sólo a la hora de la comida y la cena, cuando el rey comía en público, se desplegaba la espléndida pompa borgeña para imponer respeto a sus súbditos.

Los duques Valois de Borgoña, comenzando con Felipe el Audaz en 1360, como otros potentados medievales, hicieron de las comidas copiosas y elaboradas un rasgo importante de su diplomacia y su política. Cenas, comidas y banquetes especiales habían sido diseñados para impresionar a los espectadores y deleitar a los participantes. A la hora de comer, la etiqueta había sido diseñada para magnificar la grandeza del soberano, y la abundancia, riqueza y ornamentación en la presentación de los platos servidos diseñados para mostrar su riqueza y probar su generosidad. A menudo, los que observaron tales demostraciones mostraron la consiguiente impresión. En 1473, una delegación de ciudadanos de Metz llegó a la corte ducal de Carlos el Audaz en misión de negocios. De vuelta a casa, escribieron a sus colegas describiéndoles lo que había sido ver al duque en la mesa. Tal

31. BOURGOING, Jean François. *Travels in Spain I*, Londres, 1789, p. 88-90; VILLA DE SAN ANDRÉS, *Carta*, p. 53-57 y 89-92; *Kalendario Manual y guía de Forasteros en Madrid*, Madrid, 1764 y 1788, n.p.; RUIZ, en «Une royauté sans sacre», subraya los probables orígenes musulmanes del besamanos.
32. DE ROUVROY, Louis, duque de Saint-Simon, quien visitó la corte española en una misión diplomática a principios de 1720, da una imagen completa de la vida diaria de los monarcas. Ver la edición española de la relevante parte de sus memorias. *Cuadro de la Corte de España en 1722*, Madrid, 1955, p. 23-58.

y como informaron, «vimos todo el misterio y todo el triunfo que se producía mientras comía»³³. Provocar tal impresión era también el objetivo de la etiqueta durante la hora de la comida en España. Por lo tanto, como en la corte borgoñona, se trataba de un acto rígidamente ritualista y el porte del rey y sus sirvientes tendía a ser majestuoso en aquel espléndido escenario. Sin embargo, a veces, la fórmula no funcionaba. Por eso, en 1593, el nuncio papal en Madrid, Camilo Borghese, se mostraba claramente decepcionado cuando decía sobre las cenas del príncipe de Asturias, el futuro Felipe III: «En realidad, en esta mesa no hay majestuosidad. El príncipe sólo come en una pequeña mesa, en la cual hay cuatro o seis cubiertos y su servicio, no es mejor que el que los grandes tienen en sus banquetes y la comida se corta sin la menor elegancia y su plato se encuentra en frente de él». Tal ceremonia tampoco podía haber impresionado cuando, como pasaba ocasionalmente en el reino de Carlos II (1665-1700), la pobreza de la Casa Real obligó a transformar viejos manteles en servilletas mientras que los que sobraron quedaron manchados y raídos. Todavía fue peor el hecho de que el rey tuviera que prescindir de pan algunas veces durante semanas en un momento en que los panaderos tenían limitado el crédito de la corte³⁴.

Gran número de platos ostentosos y un servicio teatral y solemne fueron, no obstante, la norma. Costosos manjares importados, creaciones de mazapán doradas y ornamentadas, pequeños montones de fruta escarchada y dispendiosas bebidas y refrigerios sabrosos eran típicos, incluso durante los días de dificultades financieras de las décadas de 1670 y 1680. La etiqueta a la hora de comer, escrita en instrucciones bien detalladas, se copió repetidamente para el uso de los oficiales de la casa, y se mantuvo sin modificaciones significantes desde el siglo XVI hasta el XVIII. Esta etiqueta fue quizás la más inflexible en la rutina diaria de la corte. En los años de 1540, Jean Sigonney creía que en el servicio de mesa del rey se conservaban las formas más puras y tradicionales borgoñonas³⁵, aunque principalmente la etiqueta se conservó porque a menudo se ignoraba. Es decir, mientras los monarcas respetaban la etiqueta durante las comidas suficientemente como para mantenerla inalterada a lo largo de los siglos, ellos mismos escapaban a la rigidez practicando formas alternativas cuando les placía. Se pueden destacar dos ejemplos en particular: Felipe V y Carlos IV comían diariamente con sus esposas, Isabel de Farnesio y María Luisa de Parma, y para que así fuera, dejaban de comer o cenar en público. El estilo borgoñón requería tanto al monarca como a su consorte a comer en público, excepto en raras o excepcionales circunstancias, solos y separados. Felipe V, antes que abandonar a su esposa, se reunía con ella en su palacio y seguían una etiqueta más relajada cenando «retirados», una fórmula destinada

33. Citando a VAUGHAN, *Valois Burgundy*, p. 184; ver también su *Philip the Bold*, p. 14 y CARTELLIERI, *The Court of Burgundy*, p. 66-69 y 139-53 para descripciones sobre las comidas y cocinas ducales.

34. BORGHESE citó en Thomas, *Madrid*, p. 252; Simón PALMER, *Alimentación y sus circunstancias*, p. 35 y 68.

35. SIGONNEY, *Relación de la Forma de Servir*, folios 3-4; Simón PALMER, *Alimentación y sus circunstancias*, p. 26-40 y 69-75; Manuel ESPADAS BURGOS, en *Niveles materiales de vida en el Madrid del siglo XVIII*, Madrid, 1979, sugiere que el extravagante gasto en las comidas siguió a lo largo del siglo XVIII, p. 17-18.

principalmente a aquellos monarcas que se encontraban indispuestos. Hemos visto que Felipe II a finales de su reino también restringió sus comidas públicas, y que Felipe IV, a pesar de su entusiasmo por las reglas de «decencia y de respeto», cenaba públicamente solamente una vez por semana. Carlos III, famoso por su autodisciplina y regularidad de hábitos, fue uno de los pocos reyes que diariamente comía en público —pero incluso él lo hacía tan sólo a mediodía³⁶.

En aquellas ocasiones especiales en que el rey compartía su comida formalmente con otros, la etiqueta aseguraba que su única y superior condición se enfatizara más que nunca. Sólo en tres ocasiones el monarca comía públicamente con sus súbditos: en la boda de una dama de la casa de la reina; con los caballeros del Toisón de Oro, para conmemorar su capítulo anual del día de San Andrés, y con el conde de Ribadeo, quien disfrutaba del antiguo privilegio de comer una vez al año con el monarca. Durante estos eventos, el rey se sentaba en una silla, mientras que sus súbditos lo hacían en bancos; el monarca, y también la reina, durante el banquete de boda de una de sus damas, comían sobre una tarima, bajo un toldo; sus platos —tanto los entrantes como el postre y las viandas— les eran servidos por los oficiales de más alto rango, y de manera diferente; sólo su plato (o el de la reina) se traía cubierto, sólo su comida era traída desde la cocina por caballeros con la cabeza descubierta, sólo su comida y bebida eran catadas de antemano para prevenir un posible envenenamiento. El trato que se ofrecía al conde de Ribadeo era tanto para degradarlo como para glorificarlo, por lo que, mientras que se le era permitido compartir la mesa en la que el rey se sentaba —lo cual sólo les era permitido a la reina y a una dama de honor casada—, la manera en que el conde era servido era nítidamente ofensiva. Un ayudante de panetería le daba en mano su servilleta, el pan y el cuchillo de manera poco ceremoniosa y era servido con los platos que el rey no deseaba. Después de la comida, el conde tenía que besar la mano del rey y no se le permitía acompañar al monarca ni a sus gentilhombres al palacio real³⁷.

Los libros de etiqueta estipulaban las tres comidas del día en todas las demás ocasiones. En la comida o cena retirada, el rey o el rey y la reina comían de manera privada y eran servidos por relativamente pocos cortesanos de alto rango mientras que los oficiales y sirvientes de menor grado asistían desde fuera de la cámara real, ya que a los oficiales y sirvientes de menor grado se les requería no ser vistos por el monarca. La comida/cena pública ordinaria era la que tenía lugar con más frecuencia. Duraba, en los días de Carlos III, una hora más o menos —un tiempo sorprendentemente corto dado el grado de ceremonia que comportaba— y era presidida por semanero, aunque el mayordomo mayor se podía hacer cargo de ella si lo deseaba. El rey debía ser servido por gentilhombres de la boca en funciones de cope-ro, trinchante y panetier, y éstos eran ayudados por una docena o más de ujieres, oficiales de la despensa, de la cocina, de la bodega, guardias, asistentes, otros oficiales y uno de los capellanes del rey —o bien su limosnero mayor—. Para el estudiante moderno quizás la característica más sorprendente de tales comidas

36. SAINT-SIMON. *Cuadro de la Corte*, p. 23-27; ELLIOTT, J. H.; BROWN, Jonathan. *Un palacio para el rey*, Madrid, 1981, p. 33.

37. *Etiquetas Generales* MS II/578, folios 169-70, p. 196-198 y 206-207.

era el rigor en el movimiento y acción requeridos incluso en las cocinas o en el comedor antes de la entrada del rey. No había una dirección general, ni un sumario o una declaración de principios que permitiera cierto grado de flexibilidad a la hora de satisfacer las demandas del ritual. En los libros de protocolo, sólo se encuentran páginas y páginas de minuciosa descripción sobre lo que hay que hacer exactamente, por parte de quien y cómo. En cada fase se halla veneración por el rey y su comida, preocupación por su seguridad, y ostentación y elegancia a la hora de traer la comida de la cocina, prepararla ante el rey y retirarse —todos estos pasos se hallan enfatizados en la coreografía requerida por la etiqueta—. De un modo más agudo, incluso en la tercera clase de comida descrita en estos libros: la comida/cena pública solemne, ofrecida en ocasiones especiales, tales como la Epifanía, cuando el conde de Ribadeo iba a comer con el rey o cuando el rey deseaba impresionar a algún comensal. En tales ocasiones, el mayordomo mayor, acompañado por maceros, supervisaba la presentación de las viandas del rey en la cocina y, con guardias, gentilhombres de la boca, ujieres y otros, las acompañaba al comedor donde eran servidas, consumidas y sus restos retirados con música de trompetas y tambores. La presencia de estos oficiales, guardias y reyes de armas, todos con espléndidos uniformes, y de cortesanos bien vestidos venía a ofrecer una impresionante y espléndida imagen³⁸.

Tal esplendor era también compartido por la reina, a quien servían en su casa su mayordomo mayor, su camarera mayor, damas y pajes y, en menor grado, infantes e infantas, hermanos e hijos del rey. Las comidas públicas de la reina, como las del rey, eran servidas en sus palacios y suponían la ocasión para las visitas de cortesanos, aristócratas, secretarios y visitantes ocasionales de la corte. Enviados extranjeros al rey de España esperaban presentarse, con frecuencia, si no diariamente, en las comidas. El escritor anglo-italiano Joseph Baretti describía el proceso a principios del reinado de Carlos III:

Quando el rey ha bebido su primer vaso, los embajadores y los ministros extranjeros que estaban todo el tiempo en una fila a mano derecha del monarca, hacen sus reverencias y presentan sus respetos al resto de la familia real, los miembros de la cual, se hallan comiendo cada uno en su propio palacio: el príncipe, solo; don Luis [hermano de Carlos III], solo; la infanta [María Josefa, hermana de Carlos], sola; y los dos infantes más jóvenes, juntos. Todas sus mesas son suntuosas [...] Se sirven generalmente al rey cerca de cien platos [...] Un momento antes, él se levanta de la mesa [...] los embajadores y los ministros extranjeros vuelven a pasar por delante de él y se dirigen a una sala contigua donde esperan su llegada. El rey conversa con ellos sobre temas diversos cerca de media hora³⁹.

Hubo otros tiempos, sin embargo, en que los reyes comían de manera mucho más informal de la estipulada por la etiqueta borgoñona. Cuando viajaban o cazaban, sencillamente tomaban comidas o tentempiés u organizaban pequeñas expe-

38. *Etiquetas Generales* MS II/578, folios 143-68.

39. BARETTI, Joseph (1970). *A Journey from London to Genoa through England, Portugal, Spain and France II*, Londres, p. 84.

diciones, como hacía a menudo Carlos II, a un pabellón o al Pardo, llevaban en su séquito al personal y los suministros necesarios para una comida informal. Lo que la etiqueta prescribía para tales excursiones no está nada claro. De vez en cuando, los monarcas llegaban al extremo de cocinar ellos mismos. A María Luisa Gabriela de Saboya, la primera esposa de Felipe V, le gustaba hacerse sopa de cebolla en su palacio. A Carlos IV le gustaba escapar de la rigidez de la corte, por lo que iba a una de sus encantadoras y elegantes casitas y cocinaba él mismo cordero frito, tortillas de ajo y otras exquisiteces similares. Y Carlos III disfrutaba preparando ocasionalmente fiestas para amigos íntimos y familiares durante las cuales él, sus hijos y algunos cortesanos cocinaban diversos platos sencillos para compartirlos con los demás. Sin embargo, Carlos III nunca comía en estos eventos, porque debía volver a su palacio para comer en público⁴⁰.

Siempre que Carlos III y otros monarcas comían en público, eran servidos por oficiales de alto rango de la Casa Real. De entre el numeroso personal de la cocina, sólo el más importante, el cocinero de la servilleta del rey, tenía el derecho de estar presente —y se requería que estuviera de pie justo al lado de la puerta de la sala en la que su señor comía—. El mayordomo mayor era siempre un grande; los mayordomos, gentilhombres de la boca e, incluso, el gran limosnero eran normalmente grandes o pertenecientes a familias sólidamente aristocráticas. Probablemente, lo que más impresionaba a cualquier testigo era la posición social que tenían quienes servían al rey y la manera en que lo hacían. Los mayordomos, caballeros y guardias oficiales de alto rango eran hombres, o hijos jóvenes de hombres importantes y con fortuna. Ellos y sus familias imponían respeto y ejercían poder sobre los súbditos del rey. Sin embargo, cuando le servían la comida se tenían que humillar. Cualquier gentilhomme que servía como copero ofrecía al rey su vino hincándose de hinojos sobre una rodilla; después de acabar la comida, al rey se le ofrecía una toalla sostenida por el caballero que ejercía como panetier y trinchante, mientras que el copero ofrecía una jofaina para el lavado de manos del rey, todo ello de rodillas; el gran limosnero, que era también patriarca de las Indias y frecuentemente cardenal —como el cardenal Borja bajo Felipe V o el cardenal Fernández de Córdoba en los años 1760 y 1770, ambos de grandes familias extremadamente bien relacionadas—, quitaba uno de los dos manteles que cubrían la mesa del rey y el trinchante, utilizando la servilleta que traía al hombro, como un sirviente de cocina, cepillaba las migas que había en la ropa del rey y le besaba la mano. En algunas comidas públicas, como las del día de San Andrés o de la Epifanía, la compañía de duques y grandes sirviendo era incluso más numerosa.

Sólo había una comida para la cual la etiqueta era única. No tenía lugar ni en la sala que se usaba para comer ni en la que se usaba para cenar, sino en un espacio todavía más magnificante: en la sala de las columnas del palacio de Madrid. Allí, en el lujoso salón que a finales del siglo XIX fue calificado como el salón de los pobres, una extraordinaria ceremonia tenía lugar cada Jueves Santo. Siguiendo el

40. BOTTINEAU. *L'art de cour*, p. 177; William BECKFORD. *Italy, Spain and Portugal*, Londres, 1840, p. 349-350; José CEPEDA ADÁN, «Silueta del madrileño Carlos III». *Anales del Instituto de Estudios Madrileños*. III (1968), p. 334.

detallado ritual dispuesto en los libros de etiqueta, el rey subvertía la relación diaria entre gobernante y súbdito durante el lavatorio de los pobres. Primero lavaba los pies de trece hombres y luego les servía la comida. Aunque los hombres se sentaban en un banco bajo (como los caballeros del Toisón de Oro en el día de San Andrés), la larga mesa en la que comían estaba adornada con flores, el pan que comían era el mismo con el que el rey sería servido posteriormente, el vino era abundante (un poco más de dos litros para cada uno) y se les permitía llevarse los saleros y utensilios que habían utilizado, ropa nueva y una bolsa con monedas que les daba uno de los capellanes del rey. El rey les lavaba los pies personalmente después de, como signo de humildad, haberse quitado su capa, espada y sombrero. Posteriormente, una vez que los pobres se sentaban, presumiblemente más satisfechos, el monarca les servía individualmente su comida. Era asistido por muchos de los mismos oficiales que le servían a él en una comida pública: el aposentador de palacio, el patriarca de Indias, los mayordomos portando sus bandas oficiales, el venerable guarda de arqueros, uno de sus médicos de cámara y un boticario de palacio (para inspeccionar los pies de los pobres con anterioridad a su lavado) y otros oficiales y gentilhombres de cámara. Entre éstos últimos, a principios del reinado de Carlos III, se contaban personajes tan notables como los duques de Castropignano, Medinaceli y Osuna, el marqués de Santa Cruz, el conde de Aranda y el príncipe de Masserano —hombres de extraordinario poder y fortuna—. Después de servir el postre a los pobres, el rey y sus cortesanos se preparaban para comer y el mundo de la corte volvía otra vez a ser el mismo⁴¹.

Un día de julio de 1804, Lady Holland, la esposa de un eminente político británico que visitaba Madrid y una gran observadora de los acontecimientos de la corte, fue a comer con un grupo de amigos influyentes. Entre ellos se encontraban el conde de Fernán Núñez, el marqués de Santa Cruz, el hijo del duque de Osuna y otros, principalmente grandes y cortesanos experimentados de alto rango. Allí se habló del carácter rancio y de las tareas exigentes e inútiles del ritual que se les exigía. Normas antiguas, como las que obligaban a los nobles a servir al rey, a la reina y a los infantes arrodillados fueron las más comentadas. También se mencionaron otras normas relativas a los severos castigos impuestos a un sirviente que deliberadamente rompía las convenciones. Para Lady Holland, como para los lectores de su diario, era evidente que estos cortesanos, como mínimo y en aquel momento, encontraban la antigua etiqueta borgoñona inconveniente, inapropiada y humillante para ellos y para el resto de los españoles⁴². Para ellos, la magia del ritual y de la ceremonia había dejado de existir. Desde tiempos medievales, el principal objetivo político de la etiqueta cortesana había sido el de reforzar la autoridad

41. *Etiquetas Generales* MS II/578, folios 143-45; Archivo General de Palacio, Madrid, Carlos III, leg. 210; *Aclaraciones en Varios Puntos de la Etiqueta vigente en Palacio*, n. d.; Biblioteca del Palacio, Madrid, caja foll, folio 252. Antes de que el nuevo palacio en Madrid se acabara de construir en 1764, era costumbre celebrar esta ceremonia en la antecámara del rey, la sala en la cual comía normalmente en público. La reina llevaba a cabo una ceremonia similar para los niños pobres.

42. HOLLAND, Elizabeth, Lady. *The Spanish Journal of Lady Holland*, Londres: Earl of Ilchester, 1910, p. 194.

y el poder reales para demostrar la superioridad de los reyes y otros gobernantes, para establecer y reiterar la naturaleza sacrosanta de la monarquía y para confirmar la esencia jerárquica de la sociedad. Cuando la etiqueta y la ceremonia tenían éxito, los participantes y espectadores, como los hombres de Metz, se imbuían de respeto y majestuosidad.

En España, como en otras monarquías modernas, la etiqueta y la ceremonia se combinaban con las artes de la pintura y la arquitectura, las artes decorativas y la literatura y la música para conseguir y mantener el absolutismo del Antiguo Régimen. La cultura de la corte española y la etiqueta borgoñona —ésta última, paradójicamente, rígida y flexible a la vez, contaminada y pura, al menos a ojos de sus promotores como Felipe IV— proporcionaban un sistema de poder político y de disciplina diseñados para promover el bienestar del rey, su seguridad y buena salud, así como también una disciplina diaria a sus sirvientes y cortesanos.

En una corte en la que el rey carecía de los atributos sagrados que tenían algunos otros monarcas y en que el ritual semipúblico era poco frecuente, la etiqueta a la hora de comer desempeñaba un papel significativo. De este modo, aunque los monarcas a menudo escapaban a la rigidez de la comida pública, prefirieron no abandonar este rito completamente. De ahí, también, el énfasis puesto en los elevados orígenes y en la humildad de aquéllos que servían al rey. Como Jean Bourgoing entendía, el hecho de arrodillarse al servir era una manera de prestar homenaje al monarca⁴³ tan indispensable como el besamanos o la entrada real en Madrid. No es de sorprender, entonces, que casi cuatro años después de que los amigos de Lady Holland menospreciaran el arrodillarse y mucho más al estilo borgoñón, grandes y cortesanos como ellos se alzasen y ayudasen a poner fin a la monarquía absoluta de Carlos IV.

43. BOURGOING. *Modern State of Spain*, I, p. 134.