



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM

✉ parlemdecuina@hotmail.com

Cuina de Palau (I)

Història gastronòmica dels nostres viatges

Des del meu darrer viatge a Madrid, m'havia quedat aquest article sense acabar. Avui ja fa un any i el tenia mig embastat, l'acabaré de cuinar. Quan vaig de viatge sempre intent conèixer un poc de la gastronomia del lloc on viatjam i de Madrid, me faltava visitar la cuina del Palau Reial.

Dit i fet, visita al planning del viatge, passejada des de la Puerta del Sol on berenàrem de xurros; (article Setmanari Sóller 10 de març de 2023); fins al conjunt històric del Palau Reial.

Abans de seguir us he de dir que si voleu visitar aquestes magnífiques cuines convé comprar entrades per avançat. Entrades que són diferents (o combinades) amb les del Palau Reial. Tot el conjunt pertany a Patrimonio Nacional i sol tenir molta afluència: <https://tickets.patrimonionacional.es/tickets/cocinas-palacio-real-de-madrid>

Des dels primers dissenys del Palau Reial Nou que hauria de substituir l'Alcázar de Madrid, la cuina va ocupar una àmplia zona a la primera planta de soterranis de l'edifici, amb espai perquè els diferents Oficis de la Reial Casa relacionats amb l'alimentació poguessin desenvolupar el seu treball amb la màxima facilitat i comoditat.

No de bades es tractava de fer menjar per a la casa Reial, convidats i en general de la cort d'aquell moment.

L'actual cuina que podem visitar

està molt ben conservada i musealitzada i ocupa el mateix lloc que les instal·lacions originals, salvant els canvis i remodelacions necessaris que s'han duit al llarg del pas del temps.

La resta d'imatges de la visita (+80) us les deixo a: <https://cuinant-blog.blogspot.com/2024/03/cuina-del-palau-reial-madrid-marc-2023.html>

La visita dura quasi una hora i miris on miris els ulls se'n van a cada un dels detalls i estrits, fogons, forns, escalfaplats, muntaplats i una de les primeres neveres en són un bon exemple. Altres elements són els que formen part de l'utilatge de la feina com motlles, cassoles, bols, vaixelles, ganivets, picadores de carn i culleres de fusta, pesos i balances, morters de diferents mides i altres utensilis d'ús quotidià. L'espai es divideix en diverses seccions dependent de la feina que es desenvolupava a cada lloc per cuiners i ajudants. Labors organitzades i supervisades pel Cuiner Major, responsable de les cuines. En el seu inici (el Palau va ser construït entre 1738 i 1755); La Reial Cuina ocupava tot el lateral del primer soterrani de Palau i s'hi accedia a través de la Galeria del Ramillete o de Persianes (anomenada així perquè aquí es guardaven durant l'hivern les persianes de la planta noble de l'edifici). La cuina i tots els seus departaments destaca per la mida, per l'antiguitat i pel valor de les peces que atresora: pocs palaus europeus han aconseguit conservar un espai semblant a aquest. El seu aspecte actual és el resultat d'una sèrie de reformes esdevingudes entre el 1760 i el 1931. L'any 2013 es varen fer servir com a darrera vegada com a cuina i al 2014 es va posar en marxa un pla museològic que va abordar el condicionament d'espais i

peces per obrir-los a la visita pública. S'obren com a museu l'any 2017.

Actualment l'entrada de la cuina es fa per La Porteria però cal indicar que no sempre va ser l'entrada principal.

Des d'aquest vestíbul s'accedeix a les sales de la cuina, la primera, el taller de rebosteria, i als meus ulls una de les millors, ja que es tracta del lloc on es confeccionaven dolços, xocolates, bescuits, compotes i begudes fredes i calentes. Les parets estan plenes de motlles de diferents formes i mides, de llautó o coure ben brillant i que li donen a l'espai una aura ben endolcida. Sobre la taula central reposen algunes de les peces més destacades de temps d'Alfons XII, destacant una gofrera i el motlle per als bombons, així com les xocolateres. Seguidament trobam dues portes, la de la dreta porta al Ramillete del Rey on just d'entrar podeu veure una petita porta de la qual surt a una escala que desemboca al menjador de diari, a l'espai central del qual s'ubica un muntaplats, que transportava els aliments cuinats des del soterrani a la planta noble de Palau. L'elevador original funcionava amb aigua a pressió, però el 1911 va ser substituït per un elèctric. En aquesta estança destaca el forn del Ramillete datat el 1844, i la gran caldera de coure utilitzada per als plats al bany maria. A través de la porta de la dreta passam a la Cocina de Estado. En primer lloc trobam una sala estreta de mida reduïda destinada a l'elaboració dels ous de pasqua i dels gelats. A damunt de les portes es pot llegir el nom dels dos espais connectats a través d'aquesta entrada: el Ramillete del Rey i la Cuina d'Estat. Les funcions del Ramillete consistien a servir la taula del rei i de les persones reals, mentre que la Cuina d'Estat preparava els aliments per al personal de servei que hi tenia dret. Aquesta sala no té finestres, ja que està ubicada sota la Porta del Príncep a la Plaça d'Orient.

La resta de finestres de les cuines foren obertes l'any 1760, un cop acabades les obres principals de l'edifici.

Segueix l'anteculina que era l'espai destinat al precuinat, rentat i tallat o espedejat d'aliment. Ara ho denominam quarto fred. Per això disposa de dues llargues taules centrals, que permetien el treball de varis cuiners. Destaca la taula de tall la qual està feta de fusta amb la veta perpendicular a la superfície per tal de resistir els talls sense deixar anar cap estella.



CUINA DE TEMPORADA:

Codornices y liebre

Us deixaré dues receptes de l'època. Per això les recupero del llibre *Nuevo Arte de Cocina*, editat l'any 1767. Per oferir l'experiència completa us les deixo com estan publicades.

CODORNICES ASADAS

● Asarás las codornices de este modo: Después de peladas y limpias, las pondrás en el asador, tendrás una cazuelita con un poco de manteca a calentar; en ella echaras sal, y un poco de pan rallado, con un polvo de pimienta, y una yema, para cada par de codornices; revolveras este batido, y les irás dando con unas plumas y al mismo tiempo las irás revolviendo de modo que estén rojas; y lo mismo podrás hacer con pollos tiernos, o perdigones y si cocieres alguna gallina, o capon se pueden componer del mismo modo.

LIEBRE GUIADA SIN AGUA

● Despellejarás la liebre, la harás trozos, y la pondrás a remojo en vino blanco, que se desangre bien; despues los sacarás, y freirás los trozos con manteca de tocino, y quando estuviere bien frita, la pondrás en la olla, echando de todas las especias, menos azafran, con dos granos de ajo majado, y sal; con aquel lardo, que te quedò de freirlos, freirás cebolla menuda, y la pondrás con el demás recado; y al mismo tiempo pondrás el vino, en que estuvo la liebre a remojo, pondrás la olla a fuego manso, que cueza un par de horas, y te hará una salsilla muy gustosa.



ESCOLA DE CUINA:

● Relació de les viandes que se serveixen als Reis, les Princeses i els Infants, així a Madrid o altres llocs on resideixi la Cort. Cuiners: Pedro Benoist i Pedro Chatelain, Veedors de Viandes i Caps de la Cuina de Boca de la Reina.

● Del Rei: una sopa, trinxa amb dos colomins de niu, un altre amb pedrers emparrillades, un altre pedrers cuits amb substància. Rostit de dues polles cebades. Els mateixos plats per sopar.

● Viandes de la Reina: Dues sopes, l'una amb una polla i l'altra amb dos colomins. Quatre principis: llom de vedella, un altre de fricandaux, un altre de sis colomins, i un de dues polles farcides. Un rostit amb tres polles cebades, un pollastre i un colomí. Dues postres, una coca de crema i una altra llisa.

● Bibliografia:

- Nuevo arte de cocina sacado de la escuela de la experiencia economica. Juan Altamiras. Imprenta de María Angela Martí Viuda, en la Plaza de S. Jayme. Año 1767. Barcelona

- La alimentación en la corte española del siglo XVIII. María de los Ángeles Pérez. Universidad de Barcelona. 2003

● Las cocinas del Palacio Real de Madrid. José Luis Sancho. 2015