

Le tavole di corte tra Cinquecento e Settecento

a cura di
Andrea Merlotti

ESTRATTO

Bulzoni Editore



Félix Labrador Arroyo

LA EVOLUCIÓN DEL SERVICIO DE LA MESA EN LA CASA DE LAS REINAS HISPANAS DURANTE EL SIGLO XVI¹

Las primeras referencias documentales que aluden a la existencia en Castilla de una casa propia de las reinas nos remiten a doña Urraca, cuando ésta disponía para su servicio de una treintena de oficiales entre los que nos encontramos al mayordomo, al *villicus palacie*, al *economus regine*, a media docena de notarios, algunos capellanes y obispos, numerosos caballeros y un *dapifer*, encargado de los asuntos militares²; también tenemos noticias, a finales del siglo XII, de la existencia de la casa de Leonor de Plantagenet, esposa de Alfonso VIII y primera reina consorte³, y de doña Berenguela⁴, que tenían en sus casas reales oficios más especializados.

¹ Este trabajo forma parte de los proyectos de investigación *La evolución político-institucional de la Casa de las Reinas hispanas (s. XIV-XVI)* (CCG10-URJC/HUM-5662) financiado por la Comunidad de Madrid-URJC y *La contradicción de la Monarquía Católica: la fijación de sus ordenanzas y etiquetas de la casa real*, (HAR2009-12614-C04-02) financiado por el Ministerio Economía y Competitividad. Abreviaturas utilizadas: AGP (Archivo General Economía y competitividad de Palacio) AG (administración General), SH (Sección Histórica); AGS (Archivo General de Simancas); CSR (Casas y Sitios Reales); E (Estado); AHN (Archivo Histórico Nacional); BNM (Biblioteca Nacional Madrid); Mrs (maravedíes).

² A. FERNÁNDEZ DE CÓRDOVA MIRALLES, *La Corte de Isabel I. Ritos y Ceremonias de una Reina (1474-1504)*, Madrid 2002, pp. 52-53. Sobre la casa de las reinas en la Baja Edad Media véase A. MUÑOZ FERNÁNDEZ, *La casa delle Regine. Uno spazio politico nella Castiglia del Quattrocento*, «Genesis», vol. 1, n. 2 (2002), pp. 71-95 y J. DE SALAZAR Y ACHA, *La Casa del Rey de Castilla y León en la Edad Media*, Madrid 2000, *passim*.

³ DE SALAZAR Y ACHA, *La Casa del Rey*, cit., pp. 397-398.

⁴ Ivi, p. 398 y A. BALLESTEROS-BERETTA, *Alfonso X el Sabio*, Murcia 1963, pp. 102 y 552. En la relación de oficiales aparecen varios cocineros y un copero.

No obstante, fue con doña María de Molina (c. 1264-1321), esposa de Sancho IV, cuando se produce la organización institucional de la Casa de la Reina, quedando configurada desde entonces las líneas genéricas de la organización de la casa de las reinas hispanas hasta finales de la Edad Media⁵. El número de sus oficiales fue aumentando para atender las necesidades diarias de la soberana. María de Molina tenía en el servicio de su mesa, en concreto, diferentes oficios, como publicó Mercedes Gaibrois, entre los que podemos señalar al dispensero mayor, Fernán Martínez, con la misión principal de garantizar el abastecimiento de la cámara regia – es la primera vez que aparece en los libros de las casas de las reinas –, varios reposteros, un zatiqero y establero para la preparación de las mesas, el especiero maestre Remont, María Pérez de la cocina de la reina, doña Bruna y María Viñas, sus panaderas, dos lavanderas y un cocinero; todos bajo la autoridad del mayordomo, entre otros oficios⁶.

En líneas generales, la estructura administrativa de la Casa de María de Molina se mantuvo un siglo más tarde cuando se puso casa a la infanta doña Leonor de Trastámara, mujer de Carlos III de Navarra⁷, y a doña Beatriz de Portugal, segunda esposa de Juan I de Castilla⁸. Esta Casa, como indicó Alfonso X en el *Espéculo* (parte segunda, XV, I-XIII), estaba equiparada a la casa del monarca, si bien quedaba sujeta a su control aunque con independencia económica con respecto a la de éste, gracias a las rentas y tierras que se las asignaban en el momento de su matrimonio.

Este proceso de asentamiento e institucionalización de la Casa de las Reinas se vio favorecido tras la entronización de la dinastía Trastámara cuando, como ha señalado Nieto Soria, se produce una «ceremonialización de la vida

⁵ M.A. LADERO QUESADA, *La Casa Real en la Baja Edad Media*, «Historia, Instituciones y Documentos», 25 (1998), pp. 327-329.

⁶ M. GAIBROIS RIAÑO DE BALLESTEROS, *María de Molina. Tres veces reina*, Madrid 1967, p. 29. Además, de la misma autora, *Libro de diferentes cuentas de don Sancho IV (1293-1294)*, en *EAD.*, *Historia del reinado de Sancho IV de Castilla*, Madrid 1922, I, pp. I-CXLVIII y S. COUSSEMACKER, *Nourrir et loger la cour de Sanche IV (1292-1294)*, «E-Spania», 8 (2009), pp. 1-12. Véase también DE SALAZAR Y ACHA, *La Casa del Rey*, cit., p. 289. El servicio de la mesa responde, como ha señalado la profesora Pérez Samper, a dos aspectos fundamentales: por un lado, garantizar la seguridad de la figura real y, por otro, ensalzar su figura. M.A. PÉREZ SAMPER, *La mesa del rey: imagen y símbolo del poder*, en *XV Congreso de Historia de la Corona de Aragón*, Zaragoza 1996, I/III, pp. 433-450.

⁷ M. NARBONA CÁRCELES, *La corte de Carlos III el Noble, rey de Navarra: espacio doméstico y escenario del poder, 1376-1415*, Pamplona 2006, p. 415.

⁸ C. OLIVERA SERRANO, *Beatriz de Portugal. La pugna dinástica Avís-Trastámara*, Santiago de Compostela 2005, pp. 219-232.

política»⁹, lo que provocó la aparición y posterior consolidación de algunos oficiales adscritos a la propia Casa de la Reina, aunque no se han conservado – quizás porque nunca existieron –, etiquetas o normativas de ésta¹⁰.

Esta casa estaba organizada y estructurada de acuerdo al modelo castellano, dividida en varias secciones que tenían por objeto cuidar y satisfacer las necesidades reales: capilla, cámara, guardas, caballeriza y acemilería, en donde el mayordomo mayor era el responsable máximo de la misma y el encargado de dirigir y supervisar los servicios de cocina y mesa¹¹. En estos servicios destacaba la figura del despensero mayor, quien conforme aumentó el poder del mayordomo y se especializaba la corte, aumentó su papel en el seno de la casa real al ocuparse, directamente, de todos los gastos de la despensa y la alimentación de la reina, de la compra de las viandas necesarias para la casa y del reparto de las raciones que se daban a los oficiales. También destacaba la figura del cocinero, oficio de responsabilidad al tener relación con la salud de la reina. Como ha señalado Salazar y Acha su presencia aparece por primera vez documentada en la relación de oficios de la Casa de Juana de Ponthieu, segunda mujer de Fernando III¹², y bajo su mandato se encontraban el portero de cocina, varios marmitones, regatones, panaderos, pasteleros, gallineros, aguadores, alenteros y mozos.

Junto al cocinero estaba el veedor, oficial encargado de controlar la calidad de los productos que se compraban para el servicio de la mesa real y el precio de los mismos. Asimismo, dentro de los oficios de palacio encargados del servicio de la mesa real estaba el maestresala, que tenía que organizar el servicio de la comida y vigilar por la calidad y cantidad de los alimentos que se ponían en la mesa real. Este cargo aparece en Castilla en la corte a finales del siglo XIV o comienzos de la centuria siguiente y en la casa de la reina su presencia está documentada en la corte de Beatriz de Portugal¹³. Por último, las reinas tenían

⁹ J.M. NIETO SORIA, *Ceremonias de la realeza. Propaganda y legitimación en la Castilla Trastámara*, Madrid, 1993, pp. 20-26, además, puede verse *Id.*, *La Monarquía como conflicto en la Corona castellano-leonesa (c. 1230-1504)*, Madrid 2006.

¹⁰ La profesora J. Allard realizó un pequeño estudio sobre *La naissance de l'etiquette: les regles de vie a la cour de Castille a la fin du Moyen-age*, en *El discurso político en la Edad Media*, a cargo de N. Guglielmi, A. Rucquo, Buenos Aires 1995, pp. 11-28.

¹¹ M.Á. LADERO QUESADA, *Casa y corte. L'Hotel du roi et la tour comme institutions économiques au temps des Rois Catholiques (1480-1504)*, en *La cour comme institution économique*, a cargo de M. Aymard, M.A. Romani, París 1998, p. 45.

¹² DE SALAZAR Y ACHA, *La Casa del Rey*, cit., pp. 287-288.

¹³ F. DE P. CAÑAS GÁLVEZ, *Las Casas de Isabel y Juana de Portugal, reinas de Castilla. Organización, dinámica institucional y prosopografía (1447-1496)*, en *Las relaciones discretas entre las Monarquías Hispana y Portuguesa: las casas de las reinas (siglos XV-XIX)*, a cargo de J. Martínez Millán, M.P.M. Lourenço, Madrid 2008, I, p. 55.

un copero mayor a quien le correspondía el servicio del vino y del agua en la mesa regia. La primera referencia de este oficio en la casa de una reina fue con Juana de Ponthieu¹⁴. Cañas Gálvez ha identificado en la casa de Isabel de Portugal, mujer de Juan II, a Diego Rodríguez como cocinero, al despensero Juan de Codorniz, – entre otros –, y en la Casa de Juana de Portugal, segunda esposa de Enrique IV, a los coperos García de Angulo, Gonzalo Lorenzo y Diego Méndez, al despensero mayor Alfonso de Sequera, a los maestresalas Diego de Saldaña, Juan de Luján y don Pedro de Castilla y Fonseca y al repostero de plata Ferrán Yáñez (muchos de ellos de origen portugués)¹⁵.

Este modelo fue el que tuvo la casa de Isabel la Católica, hasta su muerte en 1504¹⁶. Si bien, no debemos olvidar, que los soberanos castellanos tuvieron en todo este proceso, sobre todo, desde mediados del siglo XV, las ordenanzas de los duques de Borgoña presentes en la organización de su servicio palatino, como lo demuestran las traducciones al castellano de dos obras de referencia: las etiquetas de Felipe el Bueno, de 31 de diciembre de 1458, y las de Carlos el Temerario, redactadas por Olivier de la Marche, en noviembre de 1474¹⁷.

1. *La Casa de Castilla con Isabel la Católica*

El cronista Fernández de Oviedo describió la composición de la Casa de Castilla, cuando escribió en 1535, cinco o seis folios, y 1547, la forma de servicio que tenía la Casa del príncipe Juan, hijo de los Reyes Católicos¹⁸. Esta descripción señalaba que la estructura de la casa se componía de una serie de módulos o secciones, al frente de cada una se había designado – como era costumbre – un personaje de la alta nobleza castellana que tenía acceso directo al rey, siendo los personajes más importantes el mayordomo mayor, un contador de la despensa y raciones, un veedor y un despensero mayor:

1. Capilla. Tiene la capilla predicadores, capellanes, músicos de la tecla, cantores y su capellán mayor.

¹⁴ DE SALAZAR Y ACHA, *La Casa del Rey*, cit., pp. 278-280.

¹⁵ DE P. CAÑAS GÁLVEZ, *Las Casas de Isabel y Juana de Portugal*, cit., pp. 145-153.

¹⁶ En relación a la etiqueta en la mesa puede verse J. ALLARD, *L'etiquette de table a la cour de Castille au bas Moyen Age*, «Temas medievales», 3 (1993), pp. 5-16.

¹⁷ L. ROBLEDO ESTAIRE, *La estructura de las casa reales: Felipe II como punto de encuentro y punto de partida*, en *Aspectos de la cultura musical en la corte de Felipe II*, a cargo de L. Robledo Estaire, T. Knighton, C. Bordas Ibáñez, J.J. Carreras, Madrid 2000, pp. 6-7.

¹⁸ G. FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Libro de la Cámara del Príncipe Don Juan*, Madrid 1870. (En 2006 ha aparecido una nueva edición a cargo de S. Fabregat Barrios, Valencia 2006, que es la que hemos consultado).

2. Casa de Castilla. Mayordomo mayor, su teniente, veedor y contador mayor, despensero y pagador; el tesorero del alcázar de Segovia, oficial mayor y segundo de la veeduría y contaduría mayor de la dicha casa, también con títulos de su Majestad; maestro, balletero, guantero, corrier, espadero y tirador de oro, y los médicos, continos de la dicha casa, los monteros de guarda, porteros de cámara y los que residen en las chancillerías de Valladolid y Granada; porteros de cadena y algunas viudas e hijas de estos criados que tienen algunas pensiones cada año por la dicha casa.
3. Caballería. La caballería tiene en su jurisdicción, maestro de ministriles, ministriles, trompetas y atabalers y algunas pensiones a las viudas de estos criados.
4. Cámara. Tiene la cámara los escuderos de a pie y las viudas de algunos criados de este gremio.
5. Caza de volatería y montería.

En esta organización a la despensa y la cocina le correspondía todo lo relativo a la alimentación de la casa. Al frente de la cual estaba el despensero mayor, cargo con estrecha vinculación con el mayordomo mayor, como hemos señalado, y del que decía Fernández de Oviedo que era «gran Oficio é provechoso é tiene su Lugar Teniente é Mozos de la Despensa é larga quitación é raciones é otros provechos que otros podrán mas largamente decir por que yo en esto no diré sino cosas muy sabidas é notorias»¹⁹.

Años más tarde, cuando se preparaba la reforma de la Casa de la Emperatriz, en 1528, se indicaba del despensero mayor, que solía recibir el dinero necesario para los gastos de la despensa y de su mano se daba al comprador «el general en presencia del veedor de la despensa y a la noche se asentaba y daba cuenta a los d[ic]hos tenientes de mayordomo e contador mayores como en otro apartado se quenta e el reçibir o d[e]spedir de los onbres de d[e]spensa».

Un poco por debajo estaba el veedor, que actuaba como intermediario entre el despensero y el comprador y velaba por la calidad y limpieza de los alimentos. Además de luchar contra el fraude, tenía cargo de estar presente en todo lo que se compraba para la despensa y dar fe al tomar las cuentas de los precios y cantidades que se compraban, así como ver en la cocina y en los aparadores lo que hubiese. Oviedo nos dice de él que debía de «andar sobre los despenseros menores e compradores e saber los presçios de lo que se compra para la despensa, e tener mucho aviso en que ande verdad en los gastos ordinarios e que la cuenta se le tome al que gasta cada día, porque no aya fraude en ella; e que lo que fuere para la mesa del príncipe sea muy bueno, e lo haga

¹⁹ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Libro de la Cámara del Príncipe Don Juan*, cit., p. 127.

buscar e traer con diligencia e mucha limpieza; e ha de ir muy a menudo a la despensa e requerir la cocina para que se dé recabdo en ella, e ha de ir a la plaça e sentir los presçios...».

Otro oficio importante, vinculado con la mesa es el de coperos, que tenía a su cargo la copa y el agua cocida y la otra agua y «el cargo el tener bien recabdo q dela despensa le probeyan lo q hera neçesario y no solía tener vino porq su alteza no lo bebia», con un gran papel en el ceremonial de la mesa y con altas retribuciones, quizás para evitar envenenamientos. El oficio lo debía de tener «ombre de buena casta e que se presuma de toda limpieza, e lealtad, e buen recabdo, e que ame la vida de sus señor e que sea polido...»²⁰. Debemos de señalar, también, al repostero de la plata, el cual debía de guardar la plata del servicio y poner el aparador y en la mesa los manteles y todo lo necesario, y tenía a su cargo los mozos de plata. Según Fernández de Oviedo «sirve en cuerpo e sin bonete e sin pantuflos e sin espada, con una tovala de manjar atada al siniestro braço, ençima del cobdo [...] teniendo en la siniestra media dozena de platos pequeños de serviçio»²¹. Además, estaba el maestresala, que era el maestro de ceremonias de palacio y tenía a su *cargo* el servicio de la mesa, con lo que tenía que llevar y traer los alimentos dirigiendo el cuerpo de pajes y mozos, así como los reposteros de la plata y coperos que estaban a cargo del aparador de la botillería.

En esta mesa también servían el trinchante, como distribuidor de los alimentos, – persona principal que debía de tener gran habilidad –, y los trinchantes de las damas. Podemos citar también, vinculado con los gastos de este servicio, al contador mayor de la despensa y raciones, que tenía cargo de ver y asentar los gastos diarios, juntándose cada noche su teniente con el teniente de mayordomo mayor y el veedor con los oficiales que tenían que dar cuentas de los gastos de la despensa²². Por último, en tiempos de la reina Católica el número de criados que servían en la cocina, bajo la dirección de un cocinero mayor, «ofiçio es que requiere que le tenga persona de gran confiança e que sea exçelente en su arte», no era muy numeroso: porteros, mozos, ayudas, cocineros, alenteros (que mantenían el fuego), pasteleros y panaderos, así como algún barrendero.

A su muerte, la reina tenía en su servicio a los coperos Antón López Navarro, Rodrigo de Oviedo, Rodrigo de Cuéllar y Diego de Barredo, al repostero de plata Juan Osorio y como su ayudante a Rodrigo de Pallares, a los trinchantes de las damas Alonso de Villarrubia y Pero Carrillo, al trinchante Lope de Zára-

²⁰ Ivi, pp. 124; 126.

²¹ Ivi, p. 121.

²² AGS. E, leg. 26, núm. 124. Más información sobre la despensa y cocina de la reina Católica en FERNÁNDEZ DE CÓRDOVA MIRALLES, *La Corte de Isabel I*, cit., pp. 139-144.

te, a los cocineros Juan Pérez de la Vega, Alonso Gómez, Juan de la Huerta, Diego de Cisneros, Pedro de Madrigal, Alonso de Torres y Fernando de la Vega, a dos alenteros, dos ayudantes y un portero de cocina; a la pastelera María de la Huerta, la panadera Felipa de Zamora y su ayudante Isabel de Zamora, entre otros²³.

Durante la estancia de Felipe el Hermoso en Castilla (desde enero de 1502) se puso de manifiesto la gran diferencia de modelos que había en la organización de la casa, en general, y en los oficios de la mesa y boca, en particular. Así, durante la primera comida pública de los Reyes Católicos y Felipe y Juana, en Toledo, en mayo de dicho año, el señor de Montigny, advertía de las enormes diferencias que había entre ambas, ya que las mesas reales fueron servidas según el ceremonial borgoñón: «De lo cual el rey y la reina y los grandes señores asistentes hicieron gran estimación, porque todo lo que se hace sin ruido no molesta; que es lo que ellos no saben hacer. Llevaban las viandas todos los chambelanes del archiduque y gentileshombres, y se había dispuesto el aparador del archiduque muy ricamente adornado, del que los castellanos hicieron, no sin gran admiración, gran estimación»²⁴.

Las comidas y cenas en público tenían, según el modelo de Borgoña, una mayor solemnidad y en ellas participaba un mayor número de oficiales, frente al castellano, a pesar de que algunos aspectos de ésta, como el servicio de la copa, tenían un gran ceremonial²⁵. Desde entonces, la forma de comer a la flamenca fue calando en la corte castellana y se convirtió, como ha señalado el profesor Álvarez-Ossorio, en algo habitual para la alta nobleza en la década de 1520²⁶.

2. Las casas de Juana y de la emperatriz Isabel

Cuando Juana fue jurada reina de Castilla, en las Cortes de Valladolid de 1506, ésta tenía un servicio al estilo castellano impuesto por su madre diez años

²³ A. DE LA TORRE, *La Casa de Isabel la Católica*, Madrid 1954, pp. 149-155.

²⁴ *Primer viaje de Felipe el Hermoso a España en 1501*, en *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, a cargo de J. García Mercadal, Salamanca 1999, I, pp. 428-435.

²⁵ DE SALAZAR Y ACHA, *La Casa del Rey*, cit., pp. 275-288.

²⁶ *Introducción en La corte de Carlos V. Los servidores de las casas reales*, a cargo de J. Martínez Millán, Madrid, 2000, IV, pp. 8-9. Sobre los banquetes al modo de Borgoña puede verse el reciente trabajo de M.-T. CARON, *El banquete de los votos del Faisán y la fiesta de corte borgoñona*, en *El legado de Borgoña. Fiesta y ceremonia cortesana en la Europa de los Austrias (1454-1648)*, a cargo de K. de Jonge, B. García García, A. Esteban Estríngana, Madrid 2010, pp. 21-34.

antes, aprovechando la jornada que la llevaría a Flandes; mientras que su esposo Felipe el Hermoso mantenía el servicio de la Casa de Borgoña²⁷. Un año más tarde, debido a la delicada salud mental de la reina, su marido reclamó ante Fernando el Católico su derecho a gobernar Castilla, lo que consiguió gracias al apoyo de los grupos sociales castellanos, disidentes del rey Fernando. De esta manera, el reino castellano fue regido, por primera vez, por un monarca cuyo modelo de servicio era la Casa de Borgoña, mientras que la Casa de Castilla quedaba relegada a servir a la reina, que no participaba en política. Esta nueva situación se mantuvo poco tiempo, ya que en septiembre de 1507 falleció Felipe el Hermoso, y Juana recuperó la corona, aunque fue su padre, Fernando el Católico, quien se hizo cargo del gobierno de Castilla. Para ello decidió quedarse en su servicio, junto con su Casa de Aragón, con la mitad de los servidores de la casa castellana de su hija, a la que recluyó en la villa de Tordesillas con la otra mitad de los oficiales²⁸.

Además, el 16 de mayo de dicho año, dio unas ordenanzas sobre la forma de servicio de los oficiales de la casa, la cual fijaba el modelo que tuvo su esposa, la reina Católica en el servicio de su hija²⁹. Con Juana quedaron diferentes oficiales vinculados con el servicio de la mesa y con la cocina, como el botillero Juan de Villarroel, el copero Pedro de Avendaño, que tenía de ración un azumbre de vino y un cuarto de pan, así como dos onzas de cera por la noche, entre otras prebendas; el despensero mayor, el veedor de la despensa y cocina Fernando de Anunciabay, así como los reposteros de mesa Francisco de Garavito, Diego Serrano Alderete y, al menos desde 1511, Juan de Vallejo y Diego Calderón, y el de plata Fernán Álvarez Osorio; una panadera, el portero de cocina Quino de Morete, etc.; si bien, la influencia de la casa de su marido se dejó notar, al menos en estos años al haber en sus nóminas un trinchante de las damas³⁰, así como varios trinchantes como Diego de Águila, Antonio de Bobadilla, Fernando Vázquez de Cepeda y Francisco de Cisneros³¹. En estos años los gastos de la despensa de la reina no eran muy elevados y estaban establecidos en 1660 mrs al día y en 1963 mrs las raciones que se

²⁷ AGS. CSR, leg. 96, núms. 1-2. L. SUÁREZ FERNÁNDEZ, *Política internacional de Isabel la Católica. Estudios y Documentos*, Valladolid 1970, V, pp. 470-476. El proceso de las casas reales y las alternativas políticas está estudiado en *La Corte de Carlos V*, cit., I, pp. 46-50, 105-112.

²⁸ AGS. CSR, leg. 24, núms. 1-58. *La Corte de Carlos V*, cit., I, pp. 106-107.

²⁹ AGS. CSR, leg. 96, núm. 1-2.

³⁰ Ivi, fol. 659.

³¹ La relación de los servidores de la reina Juana en *La Corte de Carlos V*, cit., V, pp. 81-88 y las biografías de ellos en el vol. IV.

daban, cantidad que se redujo tras la partida de la infanta Catalina en 1525 para Portugal³².

Se mantuvo así el modelo de Castilla con las reinas – a este modelo se recurrió para realizar o para justificar cualquier reforma futura –, mientras que la casa de los reyes sería la de la dinastía a la que pertenecía el monarca. Esta fue la situación que se encontró Carlos cuando llegó a la Península y desde entonces la Casa de Borgoña, que era el modelo que traía de Flandes, se convirtió en el de su dinastía³³.

Esta situación disgustó a las elites castellanas, las cuales manifestaron a su nuevo soberano su malestar en las Cortes de Valladolid de 1518, cuando en la quinta petición le recordaban «y que mandase ver la cláusulas del testamento de la Reyna donna Isabel, nuestra sennora, que haya gloria que en esto hablan, de las cuales hacemos presentación, y en lo que contra esto está hecho, vuestra Alteza lo mande probeer», por haberse alejado del modelo castellano de casa real³⁴. Por ello, para clarificar la estructura de la Casa de Castilla y para informarse con mayor precisión de la disposición de la misma ordenó elaborar en Valladolid, el 17 de febrero de 1518, una meticulosa relación de la evolución de esta Casa desde los tiempos de la reina Isabel³⁵. Si bien, el joven rey no hizo mucho caso a estas peticiones lo que generó un gran disgusto, que se reflejó en el movimiento comunero.

Los Comuneros en su proyecto de *Ley Perpetua*, solicitaron al emperador que ordenase su casa, se sirviese de naturales y que usase «en todo como los Católicos señores rey don Fernando y reina doña Isabel, sus abuelos y los otros Reyes, sus progenitores lo hicieron. Porque haciéndolo así al modo y costumbre de los reyes pasados, cesarán los inmensos gastos y sin provecho que en la mesa y casa de su majestad se hacen...»³⁶.

³² AGS. CSR, leg. 25, fols. 39-1088. Poco tiempo después, en 1527, se fijó las piezas y cantidades de comida que se tenían que dar a la reina y a las mujeres de su servicio. Ivi, leg. 96, fol. 773. Más información M.A. ZALAMA, *Vida cotidiana y arte en el palacio de la reina Juana en Tordesillas*, Valladolid 2003, pp. 169-170.

³³ Carlos I antes de partir para la Península Ibérica ordenó en Gante su casa, el 21 de junio de 1517, según el modelo borgoñón y que había sido reordenada en 1515. R. DOMÍNGUEZ CASAS, *Arte y etiqueta de los Reyes Católicos*, Madrid, 1993, pp. 564-575. También puede verse, R. FAGEL, *Un heredero entre tutores y regentes. Casa y Corte de Margarita de Austria y Carlos de Luxemburgo (1506-1516)*, y C.J. DE CARLOS MORALES, *La llegada de Carlos I y la división de la Casa de Castilla*, en *La corte de Carlos V*, cit., I, pp. 132-138 y 167-176, respectivamente.

³⁴ DE CARLOS MORALES, *La llegada de Carlos I*, cit., p. 167.

³⁵ AGS. CSR, leg. 35, fol. 28.

³⁶ P. DE SANDOVAL, *Historia de la vida y hechos del emperador Carlos V*, a cargo de C. Seco Serrano, Madrid 1955, I, p. 301.

Sin embargo, a su regreso a Castilla, tras escuchar de nuevo las quejas de las Cortes, en 1523, – peticiones tres y cuatro –, tomó buena cuenta de lo sucedido, tal y como se observa en las medidas tomadas para la casa de su madre y en su propio servicio de Castilla, si bien su mesa continuaba servida a la borgoñona con un gran número de oficiales repartidos entre la panetería, la cava, la sausería, el guardamangier y la cocina.

Este interés por el modelo castellano se reflejó en la casa de su mujer, su prima Isabel de Avís, quien trajo una casa estructurada de acuerdo al modelo castellano³⁷, según el modelo que le puso su madre María, hija de los Reyes Católicos. No obstante, había pequeñas diferencias relativas a la forma de denominar algunos oficios y a las retribuciones que percibían, que fueron puestas de manifiesto por los representantes del partido “castellanista” durante los primeros años de estancia de Isabel en Castilla; quienes en aras de mantener el modelo de Isabel la Católica solicitaron al emperador, antes de su partida a Túnez, dentro de un programa de gobierno destinado a la organización política y administrativa del reino, al mismo tiempo que decían hacerse eco de las quejas que las Cortes de Madrid de 1528, diferentes reformas en la casa de su esposa.

En los documentos previos a la misma, en el caso concreto de los oficios de la mesa, se señalaba que: «por quanto en la gobernaçión de la hazienda y gasto de la casa conforme a lo q está dho, se sigue la orden de las Casas Reales de Castilla. Es menester q su mag nonbre un contador mayor de despensa y raçiones, él cual y su lugarteniente, han de tener cargo de los libros de toda la casa, y razón y cuenta de los gastos de ella»³⁸, oficio éste que ya era desempeñado por un viejo servidor, que escapaba al control de los castellanistas, don Esteban de Sequera³⁹. Respecto al contador de la casa⁴⁰, después del nombramiento del conde de Miranda, como mayordomo, se abordó su despido, el cual «tenía cargo de todo el gasto ordinario de la casa y todo se gastaba por su mandado y el tomaba cuenta al despensero mayor y a los otros oficiales q[ue] tenían cargo de

³⁷ El tema ha sido estudiado exhaustivamente por mí en *La Casa de la Emperatriz Isabel*, en *La Corte de Carlos V*, cit., I, pp. 234-250 y *La emperatriz Isabel de Portugal, mujer de Carlos V: Casa real y facciones cortesanas (1526-1539)*, «Portuguese Studies Review», 13, 1-2 (2005), pp. 135-171.

³⁸ AGS. E, leg. 26, núm. 137.

³⁹ En la casa de la reina María tenía asiento de escribano de cocina desde el 25 de enero de 1501. Ivi, leg. 45, núm. 280; leg. 46, núm. 288.

⁴⁰ Junto con el mayordomo mayor y «el despensero mayor se juntaban para platicar en lo que fuese necesario para el buen funcionamiento de la casa. E iban al mayordomo mayor y con su parecer se asentaba lo que convenía y cada día se juntaban a ver los gastos de aquel día y contaban con cada uno y sumaban los gastos y lo firmaban cada noche». Ivi, leg. 26, núms. 124-126.

las cosas del gasto de la despensa y cocina y botillería y otras cosas. Mandaba así mismo como mayordomo mayor a los reposteros e porteros y a los otros ordinariamente aunque este el mayordomo mayor en palacio, como oficial más ordinario y si el mayordomo mayor estaba ausente, señalaba las cédulas de asiento y hacía en todo como el mismo mayordomo porque tenía sus veces en su ausencia, esto es costumbre antigua»⁴¹.

En cuanto a la cocina, servían a la emperatriz Isabel como cocinero principal, con 20.000 mrs de quitación, Francisco de Medina, que sirvió a la reina Católica y a la reina María; un ayudante con 10.000 mrs, Juan de Campos; cinco ayudantes de cocina a razón de 9.000 mrs por persona; un portero con 6.000 y un pastelero con 8.000. La diferencia más importante estribaba en las retribuciones. En Castilla tenía cada cocinero 9.000 mrs de quitación y 2.300 de ayuda de costa, además de los derechos de la cocina; los ayudantes y el portero de cocina 3.000 de quitación y el pastelero estaba aparte, alcanzando tras la misma una equiparación salarial.

Se aprovechó la reforma para mejorar algunas debilidades de la casa. En la mesa se consideró que era necesario aumentar el número de maestresalas a cuatro, viendo si debía de quedar en este número el portugués Diego de Melo, los cuales «han de tener cuydado de las comidas de su mag y han de traer el manjar hasta la mesa y allí entregárselos a las damas q syrvieren».

En lo relativo a la manera en la que se debía de servir la mesa. En los papeles sobre la reforma se señaló que:

Pareçe q es bien q como hasta agora lo hazen, sirvan a su mag en la mesa tres o quatro damas y q en este tiempo las otras estén en su retraymi^o como adelante se dirá y sirviendo estas damas no avra neçesidad q se tome trinchante, pues ellas lo han de hazer y servir la copa q el mastrisala con sus pajes ha de venir con el manjar hasta la mesa y lo dela mesa han de servir las damas como agora suelen estar presentes al comer el mayordomo mayor q sirve las toallas y los otros ofiçiales mayores y en este tiempo no debe entrar allí sino gente prinçipal qando su mag quisiere comer retrayda llegaran con el manjar hasta la puerta de la cámara y allí lo tomaran las damas sin q entre ninguno, o como fuere servida lo deste serviçio es otra cosa delas qdaran mucho contentami^o a estos Reynos. Aviendo pajes pues sirviran de traer el manjar y de hachas y lo q mas es menester pareçe q será bien q se de liçençia a los moços de camara haziéndoles sus gratificaçiones por q no aprovechan para nada y tienen los ynconvinientes q esta dho⁴².

⁴¹ Ivi, núm. 113.

⁴² Ivi, núm. 137.

Las reformas estructurales fueron mínimas, dado que la casa ya era semejante a la de Castilla y el proyecto encerraba la intención de cambiar por parte de Francisco de los Cobos y Juan de Tavera los personajes portugueses que había traído la Emperatriz en su servicio por otros servidores castellanos, a pesar de lo acordado en las capitulaciones matrimoniales, en las que Carlos V se comprometía a respetar «a todos los hombres y mujeres» que acompañasen a la infanta⁴³.

En este sentido, no resulta extraño que algunos representantes del partido “castellanista” continuasen manifestando su descontento con la Casa de la Emperatriz, y en concreto con el servicio de su mesa. El 18 de julio de 1532, el obispo de Mondoñedo, fray Antonio de Guevara, escribía al marqués de los Vélez, describiendo largamente la forma de servir la mesa que se tenía en la Casa de la Emperatriz. Entre otras cosas señalaba:

a lo que decía, que qué come y cómo come la Emperatriz, seos, señor, decir que come lo que come frío y al frío, sola y callando, y que la están todos mirando. Si yo no me engaño, cinco condiciones son éstas, que bastará sólo una para darme a mi muy mala comida... Sírvese al estilo de Portugal, es a saber; que están apagadas a la mesa tres damas y puestas de rodillas, la una que corta y las dos que sirven; de manera que el manejar lo traen los hombres y le sirven las damas. Todas las otras damas están allí presentes en pie y arrimadas; no callando, sino parlando; no solas sino acompañadas; así que las tres dellas dan a la Emperatriz de comer, y a las otras dan bien a los galanes que decir...⁴⁴.

Tras la muerte de la Emperatriz Isabel, en 1539, no hubo reina en Castilla hasta que llegó Isabel de Valois a Toledo, donde fue recibida como esposa de Felipe II⁴⁵. Fue entonces, cuando el Rey Prudente se planteó realizar unas orde-

⁴³ La casa que se organizó para María, hija de los Reyes Católicos en *Documentos referentes a las relaciones con Portugal durante el reinado de los Reyes Católicos*, a cargo de A. de la Torre, L. Suárez Fernández, Valladolid 1963, III, pp. 29-30 y 35-43.

⁴⁴ En *Epistolario español*, (edición de Rivadeneira), Madrid 1850, XIII, p. 97; cit. en J.M. MARCH, *Niñez y juventud de Felipe II. Documentos inéditos sobre su educación civil, literaria y religiosa y su iniciación al gobierno (1527-1547)*, Madrid 1941, I, pp. 24-25.

⁴⁵ En Castilla quedarán las infantas que durante su estancia en Arévalo y Medina tuvieron como despensero mayor a Antonio Pérez, a Lauve Victoria, como escribano de los gastos de la despensa, a Juan Manuel, como veedor de la despensa y cocina (en 1543 Pedro de Alderete ejercía como veedor de los gastos de la despensa y harina); como contador de la despensa al portugués Esteban de Sequeira, como copero a Juan Ruiz, a Juan Ruiz como ayudante del trinchante de las damas, a la pastelera Catalina Rodríguez, a las panaderas Ana y Catalina de Vallejo – ésta última también hacía de gallinera – y a Pedro Calado como gallinero. En la cocina estaba Gonzalo Díaz, maestro Antonio y Simón Fernández como cocineros, Antonio de Barahona como portero y botiller y Juan Fernández y Diego de Hoyos como mozos, AGS. CSR, leg. 35, núm. 28.

nanzas para la Casa de la Reina, basándose precisamente en el modo de servicio de Castilla, ya que la influencia de Borgoña se estaba dejando sentir en algunos oficios concretos, pues los mismos tenían mayor presencia en el ceremonial de la corte y mayores prerrogativas. Así, por ejemplo, en la caballeriza de Isabel su caballerizo mayor, don Francisco de Borja, amparándose en la tradición borgoñona, trató de dotar de mayor contenido y simbología su cargo y de conformar un servicio de acuerdo a las necesidades de la emperatriz, como imagen de la Monarquía⁴⁶.

3. La Casa de Isabel de Valois

El Rey Prudente decidió disponer la organización definitiva de la casa de su tercera esposa durante la estancia en Toledo, sin saber a ciencia cierta cuál iba a ser el modelo, si el castellano o el borgoñón. Poco antes, en las Cortes de 1555 y 1558, los súbditos castellanos le reiteraron al monarca que la casa de la futura reina se pusiese de acuerdo a la tradición castellana, pues la influencia de Borgoña era más que palpable⁴⁷.

Antes de dilucidar el modelo de casa, Felipe II tuvo que hacer frente a un problema significativo, como era el hecho de que Isabel traía consigo un importante séquito (unas 162 personas) nombradas por su madre Catalina de Médicis, fuera, por tanto, del control castellano. En este sentido, en los meses de marzo y abril de 1560 se entablaron negociaciones entre el embajador Limoges, madama de Clermont, el señor de Lanssac y el mayordomo mayor, el conde de Alba de Liste para establecer el número final de servidores franceses⁴⁸. Entre los que

⁴⁶ *Relación delo de la casa dela enperatriz nra señora y también de algo de lo de la Casa de la reina Isabel que aya gloria*, AGS. E, leg. 26. núms 104-108. Así como J.M. MARCH, *Niñez y juventud de Felipe II: documentos inéditos sobre su educación civil, literaria y religiosa y su iniciación al gobierno (1527-1547)*, Madrid 1942, II, pp. 396-400 y 401-404. Más información al respecto en F. LABRADOR ARROYO, A. LÓPEZ ÁLVAREZ, *Las caballerizas de las reinas en la Monarquía de los Austrias: cambios institucionales y evolución de las etiquetas, 1559-1611*, «Studia Histórica. Historia Moderna», 28 (2006), pp. 111-113.

⁴⁷ En el caso del príncipe esta petición se volvió a repetir en 1579. Al respecto, C. GÓMEZ CENTURIÓN, *La herencia de Borgoña: el ceremonial real y las casas reales en la España de los Austrias (1548-1700)*, en *Las sociedades ibéricas y el mar a finales del siglo XVI*, a cargo de L.A. García, E. Belenguer Cebrià, Madrid 1998, I, pp. 14-15.

⁴⁸ La relación completa de servidores que vinieron desde Francia en A. DE RUBLE, *Le traité de Cateau-Cambrésis*, París 1889, pp. 341-344. Véase también, A. GONZÁLEZ DE AMEZÚA Y MAYO, *Isabel de Valois, Reina de España (1546-1568)*, Madrid 1949, I, pp. 79-82 y M.J. RODRÍGUEZ SALGADO, *Una perfecta princesa. Casa y vida de la reina Isabel de Valois (1559-1568). Primera parte*, «Cuadernos de Historia Moderna», anejo II (2003), pp. 39-96.

se quedaron se encontraban todos los servidores de la cocina, para evitar que la reina no se habituase a los hábitos castellanos, así como algunos oficios vinculados al servicio de la mesa.

La complejidad de la vida palaciega exigía una ordenación pormenorizada tanto de la estructura y organización de la casa, manifestando los gajes, sueldos y funciones de cada uno de los diferentes oficios de los departamentos de la casa de estas reinas, así como del conjunto de ceremonias relacionadas con la vida palatina y donde el rey y su familia jugaban un destacado papel.

Antes de la llegada de la reina, en noviembre de 1559, Felipe II dio unas instrucciones a Lope de Guzmán⁴⁹, maestresala de la reina, verdadero maestro de ceremonias del palacio, que tenía a su cargo el servicio de la mesa, desempeñando el enlace entre la cocina y la mesa regia (también se dieron al mayordomo mayor y camarera mayor y a los oficios del guardajoyas y guardarropa). Estas primeras medidas, inspiradas en el modelo castellano, fueron completadas poco tiempo después. En 1563 se dispusieron unas normas de carácter general para la casa de Isabel de Valois en donde se especificaban los gajes y raciones, si bien en las mismas, algunas secciones o módulos de la casa quedaban sin formularse, como la caballeriza y oficios como el aposentador mayor, tesorero o médico de cámara⁵⁰.

En estas normas la influencia de Borgoña en los oficios de la mesa y cocina era más que palpable. En mayo de 1560, en la nómina de la casa y servidumbre de la reina aparecen oficios vinculados a la panetería, cava, sausería y guardamangier⁵¹, desconocidos en la organización castellana. En la panetería, como sumiller estaba Pedro de Quintanilla, Bernabé de Soto como ujier de la vianda y por ayudas Domingo de Eguiguren y Juan de Quesada; por panadero Juan Francés y Diego de la Peña como oblier. En la cava o *schançomeria* nos encontramos por sumiller a Gonzalo Muñoz de Castañeda y por ayudas Juan Fauvel y Francisco Vázquez; en la sausería estaba Gonzalo Muñoz de Castañeda por sausier (sustituido por Francisco de Guzmán) y los franceses Domingo de Ligorret y Rodrigo de Ricot como ayudas y García de Espinosa y Juan Gutiérrez por mozos. En la cocina tenía por escuyer a Diego de Medrano, por cocinero mayor a Florentin Orry y por ayudas de cocina a Michael de Agot, a mestre Antonio, a Nicolás Gironet, a *grand* Joan y Antonio Alosa, y por portero a Diego de

⁴⁹ AGS. E, leg. K-1643, núm. 47. Reproducidas en GONZÁLEZ DE AMEZÚA Y MAYO, *Isabel de Valois*, cit., III, pp. 90-92.

⁵⁰ AGS. CSR, leg. 383, s.f.

⁵¹ GONZÁLEZ DE AMEZÚA Y MAYO, *Isabel de Valois*, cit., I, p. 149 y III, pp. 120-121. Una relación de la vajilla y ropa blanca que trajo de Francia en ivi, III, pp. 98-100.

Vallejo, a Pedro de Herrera por potagier y bujier y a Gil de Fourmanue por pastelero. En el guardamangier como comprador Juan Ruiz de Valdivieso y Antonio de Madrigal como oficial del guardamangier⁵².

El 28 de marzo de 1564, el mayordomo mayor, don Juan Manrique, dio unas ordenanzas, hechas en el bureo – órgano de la Casa de Borgoña – que regulaban los servicios de boca y mesa de la reina; con las cuales se pretendía ordenar las disposiciones especiales que se habían ido dando para éstos ámbitos concretos de la casa y en donde el modelo borgoñón era ya un hecho⁵³. Por último, tras la muerte de la reina, Felipe II ordenó realizar unas ordenanzas para la casa de sus hijas en 1569, las cuales recogían muchas de las influencias del modelo de Borgoña⁵⁴.

No obstante, en otros departamentos de la Casa la influencia de Castilla seguía siendo grande por lo que consideramos que este reinado fue una época de tentativas y pruebas, en donde, probablemente, bajo la influencia de los cambios que se operaban en la casa del rey, se fue configurando una etiqueta y un ceremonial específico de la casa de las reinas que concluyó con Ana de Austria.

4. La Casa de la reina Ana y las etiquetas de 1575

Las definitivas etiquetas de la Casa de la reina – las primeras conocidas – se terminaron en la década de 1570. A comienzos de esta década las ordenanzas que fijarían las etiquetas que se debían seguir en el servicio de la reina así como los gastos y el personal de la misma, reglamentando por escrito sus obligaciones y sus privilegios estaban casi terminadas, salvo pequeños flecos, algunos de los cuales estaba vinculado con la mesa:

no parece que en ningún tiempo la guarda menor houiesse comido con las damas y que mandar que coma agora causaría quexa y juicio dello, se podría tomar un medio para escusar esto y que se consiga el fin que se pretende por la buena orden y recato con ques razón estén las damas y es que al cabo y junto a la mesa dellas se pusiesse un bufetillo pequeño en que coma la guarda menor sola y que se le dé del mismo plato de las damas y que la siruan los oficiales dellas y desta manera no se podrá dezir que come con ellas y estará a la mira de todo lo que se dirá y hará. Vuestra Magestad mandará lo que será seruido que solo este punto

⁵² AGS, CSR, leg. 81, s.f. Información biográfica de estos servidores en *La Monarquía de Felipe II: la casa del rey*, a cargo de J. Martínez Millán, S. Fernández Conti, Madrid 2005, II.

⁵³ AGS. CSR, leg. 383, s.f.

⁵⁴ BNM. Ms. 18720, núm. 37. Copia del siglo XVIII.

falta por resolver para que se despache la instrucción de la casa de las señoras infantas⁵⁵.

La jornada a Córdoba retrasó su aprobación así como las luchas cortesanas entre los representantes de los denominados partidos “castellanista” y “papistas”. Finalmente, a finales de 1575 (hubo unas instrucciones secretas el primero de abril de 1574) se pudieron plasmar por escrito la primera etiqueta que definía la casa de las reinas, modélica para las consortes reales⁵⁶. Hasta el momento, como hemos visto, sólo existían instrucciones concretas para algunos oficiales o secciones de esta casa, así como normativas y clarificación de las funciones de cada uno de los cargos, hechos más para consulta interna⁵⁷.

La influencia que en ellas tuvieron el cardenal Espinosa y el marqués de Ladrada, principales representantes del partido “castellanista”, y la vinculación de las mismas con las que regían la casa de la emperatriz Isabel de Portugal⁵⁸, hizo señalar a don Dalmiro de la Válgoma en su discurso de ingreso en la Real Academia de la Historia:

no resultó, pues, ajena, importada, la norma palatina en boga por la morada de Isabelas, Anas y Margaritas, y si puede hablarse cabalmente de Etiqueta borgoñona en nuestra corte austriaca, debe quedar puntualizada la aseveración, explicando cómo, por encima de esos foráneos rigorismos áulicos, entronizados, efectivamente, con Carlos de Gante, alentaba también, imperiosa y fiel, la más castellana preocupación en todo lo relacionado con aquellas casas, cuya honda directriz era por completo español⁵⁹.

⁵⁵ Sobre la situación política en torno a la formación de la Casa de la Reina véase J. MARTÍNEZ MILLÁN, *La corte de Felipe II. La casa de la reina Ana*, en *La Monarquía de Felipe II a debate*, a cargo de L. Ribot, Madrid 2000, pp. 164-171.

⁵⁶ AGP. SH, caja 49, exp. 3.

⁵⁷ En este último caso pueden servir de ejemplo las que se realizaron en 1524 para el servicio de la casa de la reina Catalina antes de iniciar la jornada real a Portugal o la información que se dio sobre algunos oficios de la casa de la emperatriz Isabel a finales de la década de 1520. AGS. E, leg. 12, fol. 296, leg. 26, fol. 124.

⁵⁸ «Lo que se hacía en muchas cosas en tiempos de la Emperatriz, que sea en gloria, y lo que toca a cada officio y la jurisdicción de cada uno, questo es muy justo que Vuestra Magestad conserue...». Gaztelu a Felipe II, Madrid a 13 de diciembre de 1570. AHN. Consejos, leg. 15.188, doc. 87. Estas etiquetas han sido analizadas, recientemente, por M. SÁNCHEZ, *Privacy, family and devotion at the court of Philip II*, in *The politics of space: European courts ca. 1500-1750*, ed. by M. Fantoni, G. Gorse, M. Smuts, Roma 2009, pp. 364-368.

⁵⁹ D. VÁLGOMA Y DÍAZ VALERA, *Norma y ceremonia de las reinas de la Casa de Austria*, Madrid 1954, p. 10.

No obstante, como ya hemos señalado en otros trabajos⁶⁰, el ascendiente de Borgoña en estas etiquetas era muy significativa, especialmente, en servicios como la mesa y boca, la caballeriza y la capilla. Felipe II respetó el modelo de servicio castellano, reflejado en estas etiquetas, pero asumía en las mismas, formalmente, la influencia de la Casa de Borgoña. En estos años se produjo la vinculación del modelo oficial de la Casa con la dinastía (Casa de Borgoña) en lugar del reino (Casa de Castilla)⁶¹. Este proceso vino acompañado de importantes protestas, como las de fray Prudencio de Sandoval o la de Antonio Osorio, por señalar algunos ejemplos, quien señaló, mucho más tarde: «la afrentosa mudanza de los usos y costumbres en la corte de los reyes de Castilla por las de la corte de Borgoña, como si éstos fueran más estimables que aquéllos»⁶².

En estas etiquetas se indicaba que los oficios vinculados con la mesa de la reina seguían la influencia de Borgoña. Estos eran, la panetería, donde se cocía y condimentaba el pan, por lo que tenían un peso, y a cuyo cargo estaban los manteles, servilletas, trincheros, saleros, cuchara y cuchillos, así como la fruta y ensaladas, queso, conservas, suplicaciones y cosas de leche; la cava, donde se guardaba la bebida; la sausería donde estaban los cubiertos e ingredientes para aderezar los platos (todas ellas, secciones típicas de la organización borgoñona), la cocina y despensa, así como el guardamangier y el escuyer de cocina, que cuidaba de la calidad y precio, además de distribuir los majares y de vigilar su paso desde la cocina a la mesa real. Asimismo, se reflejaba como otras secciones de la casa también tenían vinculación con la mesa. Este era el caso de la tapicería que se encargaba de los muebles y alfombras para los banquetes; de la furriera, que cuidaba de la limpieza, calefacción y arreglo de comedores, y de la cerería⁶³. No debemos olvidar a las lavanderas de boca y de estado, que lavaban la ropa del servicio real y de los oficios de mesa, respectivamente, y a los pajes, que iban de ordinario a la cocina a recoger la vianda cuando la reina comía en

⁶⁰ F. LABRADOR ARROYO, *La influencia de la Casa de Castilla en la organización de la Casa de las Reinas hispanas*, en *Evolución y estructura de la Casa Real de Castilla*, a cargo de A. Gamba Gutiérrez, F. Labrador Arroyo, Madrid 2010, I, pp. 227-249.

⁶¹ Al respecto véase J. MARTÍNEZ MILLÁN, *La Casa de Castilla durante el reinado de Felipe IV*, en *Evolución y estructura*, cit., I, pp. 297-357.

⁶² Cit. J. VARELA, *La muerte del rey. El ceremonial funerario de la monarquía española (1500-1885)*, Madrid 1990, pp. 15-16. Más información al respecto en H. NADER, *Habsburg ceremony in Spain: the reality of the myth*, «Historical reflections», 15 (1988), pp. 293-309.

⁶³ Información sobre el conjunto de oficiales en J.E. HORTAL MUÑOZ, *Organización de una Casa. El Libro de Veeduría de la reina Ana de Austria*, en *Las relaciones discretas*, cit., pp. 275-309. La relación de oficiales de dicha casa en *Casa de la reina doña Ana de Austria (1570-1580)*, en *La Monarquía de Felipe II*, cit., II, pp. 691-698.

público con un mayordomo y cuatro soldados de la guarda (este mayordomo disponía y dirigía las comidas)⁶⁴.

En la panetería el cargo de sumiller era desempeñado por Rodrigo Barragán. Percibía 41.000 mrs y una ración compuesta por cuatro panecillos, medio azumbre de vino y una libra de vaca y otra de carnero al día, y los días de pescado libra y media de pescado cecial y cuatro huevos. Debía de tener tres libros, uno para asentar el pan que se distribuía cada día, otro para la fruta, queso y ensaladas, y el tercero para las conservas y suplicaciones, los cuales debían de ser supervisados por el contralor. Debía de asistir:

las más vezes que pudiere a su oficio a las oras de comer y zenar no teniendo ympedimientto lixítimo para dexarlo de hazer, y antes que ssea la ora de comer a de tener a puntto los manteles, seruilletas, pan, salero y cuchillos, y lo demás que fuere nezzessario para el seruicio de la reyna, príncipe e ynfantes y quando los vxieres le llamaren a de tomar los manteles, pan y saleros del seruicio de la reyna y lleuarlo en ambos brazos y tras él su ayuda y vn mozo de oficio quitada la gorra con el platto con que se huuiere de leuantar los manteles y en él los trincheros, cuchillos, seruilleta y las telas con que se ha de cubrir el bufette, él qual cubrirá el ayuda y un mozo de oficio y entrará el d[ic]ho sumiller a cubrir la tabla con dos telas y le podrá ayudar el vxier y luego pondrá el pan, saleros y cuchillos para la reyna y allí enfrente el tenedor y cuchillo para la trinchante y después asistirá a toda la comida y quando se lleuare la copa entrará con una serbilletta entre dos trincheros y yncado de rodillas las dará a la dama que hiciere oficio de trinchante y reziuirá la que la reyna tenía.

En sus funciones estaba auxiliado por un ayuda, lugar ocupado por Diego de Córdoba, con 27.000 mrs de gajes y dos mozos (luego aumentaron hasta llegar a los cinco) con 12.000 mrs y ración. En la panetería también había un frutier, con cargo de la fruta, con 16.000 mrs y ración; un oblier, que recibía lo mismo que el frutier, para proveer las suplicaciones y tabletas conforme a lo que le ordenare el mayordomo mayor o el contralor, cargo desempeñado por Juan Álvarez, así como un panadero o panetier, lugar ocupado por Juan Francés desde el 3 de diciembre de 1570, y por María de Cieza, que recibían el trigo del sumiller, y un fiambrero con 12.000 mrs y ración, que debía de «asistir de hor-

⁶⁴ A. RODRÍGUEZ VILLA, *Etiquetas de la casa de Austria*, Madrid 1913, pp. 13-29. Cuando la reina comía en público, junto al rey, la mesa era servida por los Grandes. Este hecho se convertía en un acto con connotaciones casi religiosas, ya que todo se realizaba en absoluto silencio. M KUSCHE, *Vivir para representar a la Corona: las damas reales bajo el reinado de Felipe II y Felipe II*, en *La creatividad femenina en el mundo hispánico. María de Zayas, Isabel Rebeca Correa y Sor Juana Inés de la Cruz*, a cargo de M. Bosse, B. Potthast, A. Stoll, Kassel 1999, I, p. 22.

dinario en el d[ic]ho oficio para sauer y entender si la reyna a de yr fuera para que haga lo que se les hordenare».

Por último, dentro de la panetería estaban los ujieres de la vianda que cuidaban de los manjares que el comprador y proveedores llevaban al guardaman-gier para la mesa y para los estados y raciones, además velaba por la calidad de los productos y a veces iba al mercado. Además, tenía que:

tener cuydado de asistir siempre en palacio así por las mañanas como a las comidas, zenas y oras en que así se vbiere de cubrir, y ansimismo an de acudir al mayordomo mayor o mayordomos para lo que se le ordenare por ser a su cargo auisar a todos los oficiales de boca y otros criados de lo que vbieren de hazer tocante al seruicio de la messa y a de estar todas las veces que huuiere bureo a la puertta donde se hiziere para llamar a quien fuere nezessario, an de acompañar la vianda y a las noches lleuar vna achetta enzendida y subir las fuentes y hacer todo lo que el d[ic]ho may[ordo]mo mayor o mayordomo semanero le hordenare, y siendo nezessario a de emplazar para el bureo a los criados de la reyna entre quien se ofreciere competencia para que allí donde es tribunal de la cassa se haga justicia⁶⁵.

El cargo fue desempeñado por Pedro de Villanueva, cuyo padre fue alguacil de corte, por Juan de Garnica y Martín de Garnica, así como por Juan de Nieva. Los ujieres eran ayudados por un ayuda, cargo desempeñado por Bernardo Gómez de la Reguera desde el primero de diciembre de 1570 y, tras su muerte, por Alonso García.

Por lo que respecta a la cava, su sumiller fue, hasta el 29 de agosto de 1579, Hernán Pérez de Montalvo, con los mismos gajes y ración que su homónimo de la panetería. Tenía a su cargo el vino que se distribuía y toda la plata blanca: como frascos, copas, fuentes, tazas y búcaros⁶⁶, y debía de tener dos libros: uno para asentar lo que se le entregaba, indicando la cantidad y precios, y el otro para lo que gastaba. Tenía que tener puesto «en horden el vino y agua y las copas y fuentes limpias y quando el vxier de la bianda le llamare a de tomar las copas y lleuarlas y el vxier ha de lleuar las fuentes y detrás del sumiller a de yr su ayuda con el vino y agua y pondrá las copas, fuentes y agua y vino en la mitad del bufette que le abrá dexado el sumiller de la panetería y asistirá a toda la comida y las vezes que la reyna quisiere veber a de refrescar la copa con agua

⁶⁵ C. SIMÓN PALMER, *La alimentación y sus circunstancias en el Real Alcázar de Madrid*, Madrid 1982, p. 47.

⁶⁶ Sobre la plata que se usaba puede verse el trabajo de L. ARBETETA MIRA, *Plata al servicio real: la mesa de Felipe II*, en *Estudios de platería. San Eloy*, a cargo de J. Rivas Carmona, Murcia 2004, pp. 59-80.

y después hechar el vino y agua y ará la salua y dará la copa a quien la huuiere de seruir con el qual yrá hasta quitalle la sobre copa, y después que la reyna huuiere beuido se boluerá con él hasta el bufette donde tomará la copa y la tornará a refrescar con agua y la misma horden tendrá en el seruicio del príncipe e ynfantes y el ayuda y demás oficiales que el may[ordo]mo mayor señalare». Era auxiliado por dos ayudas, que cuando faltaba debían de hacer sus funciones, con 27.000 mrs y ración, y dos mozos, con 12.000 mrs y ración. Por último, en la cava había un fiambrero con los mismos gajes que los mozos.

En la sausería había un sausier, oficio desempeñado por Juan de Colmenares, con 41.000 mrs y dos raciones, auxiliado por dos ayudas y dos mozos (incrementados luego a tres) con los mismos gajes y raciones que sus compañeros de la cava y de la panetería. El sausier tenía a su cargo toda la plata «con que se an de seruir las cosas de la cozina y los manteles con que se an de cubrir todas las cosas en olla y los bufetes de la messa de la reyna, príncipe e ynfantes y todo se ha de estregar por quentta y señas y se an de hacer dos cargos, el vno de lo que se le entregare de la reyna y el otro del seruicio del príncipe e ynfantes para lo qual se ha de obligar el d[ic]ho sausier a dar quentta al bureo quando se la pidiere sin dar quentta fuera de lo que se le hordenare por el d[ic]ho mayordomo mayor o semanero».

En la cocina nos encontramos con el escuyer de cocina, que había de «allarse cada mañana en el guardamanxier para ver lo que el comprador le ubiere traydo juntamente con el contralor o sin él, y ver si lo que entrega al cozinero mayor es conforme al etiquette que se vbiere dado firmado del contralor y mirar al tiempo del seruicio que todo lo que se huuiere entregado así para la comanda de la reyna, príncipe e ynfantes como para la de sus criados se sirua como estaua hordenado, y quando él viere o entendiere que aquello no se destrubuye assí o que algunos cozineros o que otra perssona tenía algo de ellos auisará al mayordomo mayor o semanero para que lo remedie». Además, debía de estar en la cocina y seguir el servicio hasta que se pusiese la mesa y en el caso de que faltase algún paje, llevar algún plato. Los oficiales de la cocina y el guardamangier tenían que obedecerle en todo.

Junto a él estaba el cocinero mayor, oficio que tuvo Antonio de Alosa, con 66.000 mrs y una ración de cuatro panecillos, un azumbre de vino y dos libras de vaca y de carnero al día, y los días de pescado tres libras de pescado cecial y 8 huevos (lo mismo tendría el despensero mayor). Éste debía de estar en el guardamangier con el portado, de cocina, y en presencia del contralor y del escuyer, recibía la orden del plato de la reina. Después él, en la cocina, distribuía la vianda entre el resto de cocineros o ayudas, – en este caso tres –. Tenía a su cargo el azúcar y las especias necesarias para el servicio de la reina. Con él, además de los ayudas, estarían los mozos de cocina (4 en concreto, con 22.000

mrs y ración de dos panecillos, medio azumbre de vino y una libra de carnero al día y los días de pescado una libra de pescado y dos huevos), los portadores, que «an de yr a las oras que les fuere señalado al guardamancier para llevar a la cocina lo que se huuiere entregado», un portero de cocina, con 27.000 mrs, así como pasteleros, con 30.000 mrs, y un potagier y busier, que proveía de ensaladas, verduras, harina, cacerolas, leña, carbón y elementos de limpieza.

No menos importante era el despensero mayor. Tenía 68.000 mrs de gajes y la misma ración que el cocinero mayor, si bien en 1576 se le incrementaron los gajes a 150.000 mrs. El oficio lo ejercieron Juan Ruiz de Valdivieso, contralor de la casa del príncipe Carlos, y desde el 23 de agosto de 1579 Hernán Martínez de Montalvo, que había sido sumiller de la panetería.

Por último, dentro del guardamangier podemos señalar al comprador, al guardamangier y a los mozos de oficio. El comprador, oficio desempeñado por Juan de Hoz, con 66.000 mrs y ración de cuatro panecillos, un azumbre de vino y dos libras de carnero y de vaca y los días de pescado tres libras de pescado y ocho huevos, tenía a su cargo la paga del mozo que servía con la acémila de los cajones. Debía de cuidar de hacer traer «a la guardamancier todo lo que el escuyer de cocina hordenare de parte del may[ordo]mo mayor o semanero procurando que sea todo bueno y no a de entregar en el d[ic]ho guardamancier lo que no fuere tal y lo que assí huuiere de hazer traer a de ser para el tiempo y ora que se le pidiere sin que haga faltta y con los gaxes que se le señalaren a de pagar el mozo o mozos que le an de ayudar y no ha de tener ninguna otra cosa». Antonio de Madrigal sirvió como guardamangier con 33.000 mrs y ración. Tras su muerte el marqués de Ladrada, mayordomo mayor de la reina, ordenó consumir el oficio. Tenía que recibir «por pesso y quenta todo lo que el comprador entregare para la prouission de cada día y a estribuir las ansimismo conforme a los etiquetes que sobre ello se les dieren» y un libro donde asentaba todo lo que daba a la cocina, mesa y estados, así como para las raciones y cosas extraordinarias y otro donde señalase lo que se había gastado, que debía pasar por el bureo. Era auxiliado por un mozo hasta que el 22 de septiembre de 1571 se decidió que fuesen dos oficiales.

5. Conclusión

Entre 1559 y el comienzo del reinado de Felipe IV la Casa de las Reinas conoció un total de once etiquetas, ordenanzas e instrucciones generales o parciales de alcance y envergadura diferentes, aunque la más importante se realizó en 1575: las etiquetas generales, copiadas, con ligerísimos cambios en 1603, como hace notar el conde de Salinas, el 6 de diciembre de dicho año, cuando

comentaba: «En mudanca de corte se abla mucho y la peor señal es que ya no ay casi qué mudar»⁶⁷. En ellas se observa la influencia del modo de Borgoña, concretamente, en la capilla, la caballeriza y los oficios de mesa y boca, aunque las etiquetas se realizaron invocando la Casa castellana de Isabel la Católica y de la emperatriz Isabel.

Así, si en tiempos de la reina Católica y de la emperatriz Isabel los oficiales encargados de la despensa y cocina de la reina eran el despensero mayor, veedor de la casa y compras, copero o botiller, comprador, maestresala junto con oficios menores como aguador, carnicero, gallinero, pastelero, panadero, frutero o regatón, así como toda una serie de cocineros, cocinero mayor, porteros y mozos de cocina y alenteros; en las etiquetas de la Casa de la reina Ana, por ejemplo, se establecía, al igual que existía en la Casa de Borgoña, un servicio de la cava, de la sausería, de la panetería y del guardamangier, con sumilleres, ayudas y mozos y oficios subalternos, incrementándose de manera considerable el número de criados para el servicio de la mesa, boca y cocina, así como el gasto de la misma.

El influjo de Borgoña también se dejó sentir en los banquetes públicos de la reina. En éstos se debía de ensalzar la magnificencia de la soberana por lo que eran mucho más ceremoniales y protocolarios, como se puede observar, a modo de ejemplo, en el banquete nupcial de Margarita de Austria, esposa de Felipe III:

Había cinco palios dispuestos consecutivamente, uno para cada personaje, y todos ellos estaban ricamente elaborados y adornados con perlas y piedras preciosas y bordados hechos con punta de aguja, cosa que ciertamente causaba mucha admiración. Todos los asientos habían sido tapizados con oro tejido y estaban alineados. Se sentaron en ellos los cinco siguiendo el mismo orden que habían observado en la iglesia, a saber, la reina en la mitad de todos, a su derecha el rey, y a la derecha de éste el archiduque, a la izquierda de la reina estaba la infanta y a la izquierda de ésta la archiduquesa. Fueron servidos por los gentileshombres de la boca y por sus doncellas y sirvientas, que todas ellas saben hacerlo maravillosamente observando en todo las ceremonias de la grandeza y boato real que en tales casos se suelen gastarse. Eran las cinco de la tarde y todavía no se habían sentado. Trajeron carne, que llegó en bastante orden, y la llevaron los gentileshombres de la boca del rey y del archiduque; delante de ellos iba el gran mayordomo mayor (quien sostenía un bastón en la mano) y todos los demás. Durante la cena hubo música de clarines y trompetas en la corte de Palacio... Todas las mujeres, salvo las que aquel día servían la mesa, se colocaron a lo largo de las paredes de la mencionada sala, y allí se mantuvieron de pie durante esta real cena completando a los gentilhombres que allí andaban...⁶⁸.

⁶⁷ BNM. Ms. 20.214, núm. 37.

⁶⁸ *El pasatiempos de Jehan Lhermite. Memorias de un gentilhombre flamenco en la corte de Felipe II y Felipe III*, traducción de J.L. Checa Cremades, Madrid 2005, pp. 489-490.

Conforme avanzó el siglo XVI, como hemos visto, la influencia de Borgoña se hizo más que palpable en la organización y en la etiqueta de la Casa de las reinas, teniendo los primeros intentos de borgoñizar cargos u oficios desde Juana la Loca, hasta que, en tiempos de Felipe IV, se llegó a identificar la Casa de Borgoña con la Casa de la Reina, a pesar de que el modelo tradicional, que se tenía desde tiempos de María de Molina hasta la emperatriz Isabel de Portugal fue el de Castilla, tal y como escribe el rey a su hermana María de Hungría en una instrucción secreta, antes de su jornada al Imperio: «con pedir a V. V. afectuosamente que procure con desvelo y atención particular conservar en su servicio el estilo de la Casa de Borgoña, que tanto estimamos acá y deseamos que nuestras infantas en ninguna parte lo olviden...»⁶⁹.

El modelo de casa real, tanto del rey como de la reina, a partir de la década de 1540-1550 se fue organizando y adquiriendo un ceremonial típico borgoñón, así lo refirió Pedro Laso al Rey de Romanos, el 17 de enero de 1549, cuando le informaba que su hermano había mantenido la etiqueta de Borgoña en la casa real a pesar de la oposición de alguna nobleza castellana⁷⁰. Este cambio, a pesar de las primeras oposiciones y de las voces en contra de algunos literatos, contó con el apoyo de las elites castellanas, al ser éstas las que formaron parte de la casa del rey y de la reina, desplazando de las mismas a los representantes de otros territorios de la Monarquía.

6. Apéndices

*Núm. 1: Instrucción de las ceremonias que se deben de observar en la frutería y oficiales de la misma según costumbre de la Casa de Castilla y Borgoña*⁷¹:

En el oficio de la frutería por la grandeça, buen serbicio, comodidad de la persona, a de estar de noche una perssona que de raçón a lo que se ofreçiere y para ello a de dormir un moço de ofiçio en él.

El frutier mandara que el ayuda y moço de ofiçio que fuere de guarda estén en el o en parte que puedan ser prebenidos sin que haga falta al servicio.

La perssona del frutier a de estar para la ora que el uxier de vianda se ponga el recado que este abido será dos horas antes de la en que a de comer la Reyna.

⁶⁹ La instrucción se encuentra en BNM. Ms. 2362, fols. 19-22 y han sido trascritas por Q. ALDEA VAQUERO, *España y Europa en el siglo XVII. Correspondencia de Saavedra Fajardo, 1631-1633*, Madrid 1986, tomo I, pp. 316-322.

⁷⁰ Cit. A. ÁLVAREZ-OSSORIO ALVARINO, *Introducción*, en *La corte de Carlos V...*, cit., vol. IV, p. 12.

⁷¹ AGP. AG, leg. 894, s.f.

En su pressencia a de mandar se ponga el recado que a de servir para servir a la Reyna y desde que se tiende el mantel en esta messa a de estar el Jefe con espada y descubiertto, y el ayuda sin ella y descubiertto, y el moço de officio en cuerpo y de esta manera se pondrá el recaudo dando el aya da los platos para ello al Jefe repassados, y la fruta la a de poner el Jefe a su mano y esta fruta la a de comprar el ayuda, y esta con la que se ofreciere benir el officio de pressente o regalo que aya de servir a la perssona, la a de tener debajo de llave el Jefe y si se ofreciere darla trinchada la a de trinchar y mondar el mismo para que tendrá tenedro y cuchillo de respeto, haziendo fussalbas al mondar o trinchar y a todo lo demás que se ubiere de serbir.

Y todo lo que estubiere trinchado quando suba la bianda y salga el mayordomo a salvar; lo a de salvar el mayordomo con el frutier cossa que no se haçe (s. f. v.) debiéndose haçer casso que no sea ocasión que el frutier llegue a servir-la a la messa que entonces el trinchante o trinchanta a de hacer la salva en la messa y darsela al frutier.

Si tubiere orden de mondar pera, o mançana u otra cosa de hese jenero que suele servirse mondada porque no se dessaçone ni enegrezca, lo a de hazer enpeçando a media comida en la mesa donde ponen los platos, pues a de ser la de la paneterúa de la Reyna.

En los públicos comiendo con el Rey, a de dar la fruta a la trinchanta en su mano, y ella a de dar la salva al frutier, estola de postre que los principios los a de tener puestos en la mesa quando se sienten los Reyes.

Para lo que es el serviçio hordinario del ofiçio a de tener lo necesario para ello el ayuda y comprar y el moço de officio no lo a de tener ni destrubuyr sino hacer el manejo del officio y lo que se le mandare, y limpiar la plata que a de tener el ayuda con la ropa blanca.

El libro y dinero a de tener el Jefe, sin embargo, que compre el ayuda.

Y lo demás que en raçón deste officio ay que advertir os lo mandare a su tiempo y quando mas conbenga de cuyo cunplimiento me constara por el contralor a quien tengo mandado visite los officios cada día y me de quenta. Como perssona quien toca la execución dello, Madrid a 6 de Henero de 1633.

*Núm. 2. Etiqueta que se dio a la cava de la Reyna Nuestra Señora en 1 de febrero, firmada del Duque de Gandia su mayordomo mayor*⁷².

Institución de las zeremonias que an de oberbar en la cassa los officiales della según la cassa Real de Castilla y Borgoña.

⁷² AGP, AG, leg. 878, s.f.

En el officio de la cava por la grandeça, buen servicio y comodidad de la perssona a de estar de noche y de día un moço que de raçón de lo que se ofreciere y para ello a de dormir en el officio.

El sumiller mandara que el ayuda y moço de officio que fueren de guarda estén allí o en parte que puedan ser premiados, llamados sin que agan falta al servicio.

La perssona del sumiller a de estar para la ora que el uxier de vianda abisare se ponga recado que este avisso a de ser dos oras antes de la en que a de comer la Reyna.

En su presencia a de mandar se ponga el mantel en que se a de poner el recado que se a de servir para subir arriba al cubierto y desde que se tiende el mantel an de estar el sumiller descubierto y el ayuda sin espada y descubierto y el moço de officio en cuerpo, y de esta manera se pondrá el recado haciendo el ayuda los frascos) y limpiando las saluas y el sumiller la copa de su Magestad. Hara la salua de la venida que se a de poner a enfriar y si estubiere puesta de lo que se ubiere de llevar arriva se hará la salua hechando el ayuda para que se haga y hecha se pondrá en el cubierto donde no se apartara el sumiller o el ayuda hasta que vengan a cubrir de donde saldrán con el uxier de vianda, el sumiller con la copa y una salua en la mano y el ayuda con la venida de la Reyna y si se ubiere de llevar mentre sea en una cossa que sea decente y la llevara el moço de officio detrás del ayuda aviendo antes que salga del lado de las fuentes al uxier de vianda que las a de llevar. Arriva en el cubierto tomara la mano izquierda de la messa de la panetería donde se pondrá copa, saluas, fuentes y jarro en la orden acostumbada y la venida en parte decente a la misma mano izquierda.

Y saliendo a hacerse la copa a de tomarla el sumiller y el ayuda el frasco, y el sumiller poniendo una salua y la copa en ella con el tapador en la mano dará lugar a quel ayuda aga la copa como le fuere ordenando el doctor y luego cubrirá la copa y con una servilleta en la mano yzquierda lebanará la (s. f.) copa y en lugar a el pie y del remanente que aya caydo en la salua de lo que se hiço la copa a de bolver hacer la salua. El sumiller primero que llene la copa o la de la perssona que llegare allí por ella y se yrá tras la copa para bolverla a tomar a la puerta de la pieça donde comiere la Reyna que desde allí se a de bolver el mayordomo y menino que la acompañare y el uxier de bianda yra con la copa hasta que el sumiller la ponga en su lugar.

Las fuentes las ha de hacer el sumiller haciendo anssi mismo la salua del agua que hechare en ellas, y entregarlas y acompañarlas en la misma conformidad que se haçe la ceremonia de la copa.

Siempre que se ofrezca con la panetería la copa al cubierto a de llevar la mano yzquierda.

En el oficio a de haver donde este la copa de su Magestad de ordinario debajo de llaves juntamente con la estameña de Venecia con que se a de lavar y la a de tener el sumiller y no a de salir de su mano sino es para la del ayuda casso que no pueda el sumiller servir y anssi mismo donde estubiere. La copa a de aver donde este la venida de Su Magestad, frascos y cantimploras que la ayan de servir con llave que la tenga el ayuda y no a de yntervenir en esto mas de los ayudas y jefes.

El servicio del oficio que es de la puerta fuera de la pieça que a de estar separada para todo lo que ha dicho tendrán los moços de oficio el manexo del y repartiendo conforme le pareciere al sumiller a los mas a propóssito a cuya elección quedara la dispossición dello sin que hombre que no sea criado de la Reyna ynterbenga en cossa alguna.

El sumiller perssonalmente recibirá el bino que se truxere para la perssna, oraciones y satisfacersse del y satisfecho entregarlo a quien lo ubiere de tener y distribuyr.

Si se pidiere para la perssna entre día venida no las a de subir el escudero de a pie que avissa sino el ayuda y no la entregara al repostero de camas sino a la azafata en perssna que es quien la a de guardar y salvar quando se le pide para servirla; y si fuere nieve o otra cossa deste genero el moço de oficio guardando la orden de no entregarla sino a la azafata y si para (s. f.) las damas, mayordomo mayor o mayordomos o grandes se pediere venida. La a de subir el moço de oficio y de su mano la dará a quien la ubiere ymbiado a pedir de los otros para lo qual abra bidrios de respecto y barros que tendrá el ayuda en su poder.

Y lo demás que en raçon deste oficio ay o ubiere que advertir os lo mandare a su tiempo y quando mas combenga de cuio cumplimiento me constara por el contralor a quien tengo mandado vessite los oficios cada día y me de quenta como persona a quien toca la execución dello. Madrid a 1 de febrero de 1631.