

El último Borbón

©Rafael Poveda, 2024-Diario Información de Alicante, Viernes 29 de Octubre de 2024

Carlos X (1757-1836) accedió al trono de Francia tras la muerte de su hermano, el rey Luis XVIII en 1824. Gobernó el país de manera torpe hasta que fue obligado a abdicar por la cámara de diputados durante la revolución de 1830. Fue el último Borbón coronado rey de Francia. Apoyado por el partido ultramonárquico, del que se decía que era «más monárquico que el propio rey», siempre estuvo en minoría y se granjeó la animadversión del pueblo por sus leyes antiliberales, sus ministros fanáticos y un tren de vida colmado de derroches y gastos desmesurados.

Contrariamente a los otros miembros de su familia, mayoritariamente obesos, Carlos era apuesto y durante su vida coleccionó numerosas amantes y una esposa, María Teresa de Saboya, con la que tuvo cuatro hijos. De cara a la galería era un hombre devoto y el tratamiento que recibía era el de «Cristianísima majestad». El monarca hacía cumplir las normas de la Iglesia Católica para los días de fiestas de guardar. Conservamos el menú de la familia real para el Viernes Santo del 4 de abril de 1828. Nada de carne, leche o huevos y, con buena imaginación y un alarde creativo culinario, se puede hacer un banquete vegetariano que es de lo más actual a pesar de tener doscientos años.

«Cuatro sopas: arroz de leche de almendras, avena de Bretaña a la avellana, ensalada provenzal, empanada con horchata. Entrante: pastel de pescado y pez espinque frito.

Ensaladas cocidas: Coliflores al aceite, macedonia de legumbres y tubérculos, lentejas a la reina con habichuelas, arroz y frioles, patatas de España y trufas del Piemonte. Ensaladas crudas: Macedonia de brotes de soja, achicoria blanca y pimienta. Complementos: tostadas con vino de Alicante, tortitas crujientes gratinadas con chocolate. Postre: Cuatro cestas de frutas, veinticuatro platos repletos de queso seco y frutos secos. Mazapán elaborado sin mantequilla ni huevos. Confituras, compotas y conservas dulces cocinadas como de ayuno o abstinencia».

Sorbos de Fondillón

El último Borbón



RAFAEL POVEDA
Enólogo
Viernes, 25 de octubre de 2024

Carlos X accedió al trono de Francia tras la muerte del rey Luis XVIII.

Carlos X (1757-1836) accedió al trono de Francia tras la muerte de su hermano, el rey **Luis XVIII** en 1824. Gobernó el país de manera torpe hasta que fue obligado a abdicar por la cámara de diputados durante la revolución de 1830. Fue el último Borbón coronado rey de Francia. Apoyado por el partido ultramonárquico, del que se decía que era "más monárquico que el propio rey", siempre estuvo en minoría y se granjeó la animadversión del pueblo por sus leyes antiliberales, sus ministros fanáticos y un tren de vida colmado de derroches y gastos desmesurados. Contrariamente a los otros miembros de su familia, mayoritariamente obesos, Carlos era apuesto y durante su vida coleccionó numerosas amantes y una esposa, **María Teresa de Saboya**, con la que tuvo cuatro hijos.



María Teresa de Saboya



Carlos X

De cara a la galería era un hombre devoto y el tratamiento que recibía era el de "Cristianísima majestad". El monarca hacía cumplir las normas de la Iglesia Católica para los días de fiestas de guardar. Conservamos el menú de la familia real para el Viernes Santo del 4 de abril de 1828. Nada de carne, leche o huevos y, con buena imaginación y un alarde creativo culinario, se puede hacer un banquete vegetariano que es de lo más actual a pesar de tener doscientos años.

"Cuatro sopas: arroz de leche de almendras, avena de Bretaña a la avellana, ensalada provenzal, empanada con horchata. Entrante: pastel de pescado y pez esperinque frito.

*Ensaladas cocidas: Coliflores al aceite, macedonia de legumbres y tubérculos, lentejas a la reina con habichuelas, arroz y frioles, patatas de España y trufas del Piamonte. Ensaladas crudas: Macedonia de brotes de soja, achicoria blanca y pimiento. Complementos: tostadas con vino de **Alicante**, tortitas crujientes gratinadas con chocolate. Postre: Cuatro cestas de frutas, veinticuatro platos repletos de queso seco y frutos secos. Mazapán elaborado sin mantequilla ni huevos. Confituras, compotas y conservas dulces conocidas como de ayuno o abstinencia"*

www.rafaelpoveda.com