

# UN BANQUETE EN EL MUSEO DEL CARMEN AL REY DON ALFONSO XII

De las "Memorias de un setentón" (Teodoro Llorente Falcó)

Transcurría el año 1877, España comenzaba a restablecerse del larguísimo período de revoluciones, pronunciamientos y guerras civiles. Eran los primeros años de la restaurada Monarquía. Ocupaba el Trono un Monarca muy joven y animoso, don Alfonso XII. Pacificada la nación, sin preocupaciones bélicas, quiso el Rey recorrer toda España, y a Valencia vino a fines del mes de Febrero, a bordo de la fragata «Victoria», a la que acompañaban otras unidades de guerra. La ciudad le hizo un recibimiento apoteósico.

Entre los actos realizados en esta ocasión en obsequio al regio visitante, figuraba un banquete del Ayuntamiento y de la Diputación provincial en el salón principal del Museo de Bellas Artes servido por la fonda de París. El salón ofrecía espléndido decorado, con sus hermosísimos cuadros de los mejores artistas valencianos, con trece arañas de cristal, en dos filas de cinco a los lados y en el centro tres de grandes proporciones, especialmente una de ellas, que había sido hecha por el artífice señor González, de treinta mil piezas de cristal tallado de Bohemia y veintidós palmo de alta. La mesa, puesta con un gusto irreprochable, ostentaba también numerosos candelabros, alternando con ramilletes y otros adornos.

A las siete y cuarto se presentó el Monarca. Una compañía de Artillería, con bandera y música, le rindió honores. En la calle, una multitud inmensa vitoreó calurosamente al Rey. Sentóse éste en el histórico sillón de la presidencia de la Real Academia de San Carlos, colocándose a su derecha el ministro de Marina y el alcalde de la ciudad, y a su izquierda el capitán general y el marqués de Cáceres, bisabuelo del actual poseedor de este título. El otro centro lo ocupaba el ministro de Gracia y Justicia, que tenía a su derecha al gobernador civil y al presidente de la Audiencia, y a su izquierda al general de Marina y al presidente de la Diputación provincial. Ocupaban los demás asientos los generales: Laserna, Echagüe, Lassala, Weller, Villalón, Ortiz, Moreno del Villar; brigadieres: Castro López, Latorre, Astorga, Delcampo, Pardo Montenegro, Valdés, Berruezo, Rojas Aguado, Del Valle, García Bayo, La Morena, Gómez; contraalmirante Escalera; comandante de Marina, Soler Esplau; comandante general de Artillería, Sanchis; auditor Ramírez de Arellano, intendente Butles, el mayor general de la escuadra y los comandantes de las tres fragatas; el senador Ferrer de Plegamán; los diputados a

Cortes Oliag, Reig, Tudela, Botella, Cerdá, Viudes, Ruiz Capdepón y Villarroja; el marqués de Tremolar, vicepresidente de la Diputación provincial y los diputados Atard, Maestre Zarranz, conde de Trigona y Llorente; los tenientes de alcalde Aguirre, Borso y Santonja; el síndico Yáñez, el concejal Miracle, el vicario capitular Carcavilla, el subdelegado castrense Ros y Biosca, el rector de la Universidad Monserrat, el presidente de la Sociedad Económica de Amigos del País, Rodríguez de Cepeda; el director de la Academia de San Carlos, Boix; el decano del Cuerpo Consular, el jefe económico, el marqués de Jura Real, los ayudantes de Su Majestad, el marqués de San Gregorio, médico de cámara, y los jefes de carrera, parada y zaguanete. ¡Cuántos de estos hombres sonarán en muchos oídos y cuán ligados están con no pocos de nuestros lectores!

La moda de entonces, en las listas de las comidas, era que estuviesen redactadas en francés. Dióse en esta comida:

*Potaje:* Hors d'oeuvre. Relevés. Soles fines herbes. Filets de boeuf piques, au Madere. Saumon garniture écrevisses sauce mayonnaisse. — *Entrés:* Turbans de Jambonneaux de poulets cauce Perigueux. *Entremets:* Fonds d'artichauts. Petits pois a la française, *Rots:* Dindonneaux truffes, Becasines sur croutons. Galantine de faisans. *Entremets sucrés:* Chalote russe. Glace a la vainille. Pieces montess... Los vinos que se sirvieron fueron: Xerez, Haut-Sauternes, Chablis, Branne-Mouton. Chateau-Lafitte, Pommard, Cambertin, Moet et Chandon, Vde. Clicquot, Champagne, Bourgogne, Bordeaux y Vins blancs.

Terminada la comida se levantó Su Majestad, siguiéndole los demás comensales al salón de descanso, en donde conversó con muchos de ellos. Este saloncito presentaba un bellísimo aspecto. Los cortinajes eran de terciopelo rojo y había magníficos espejos, panoplias de armas, artísticas figuras de bronce y preciosos muebles.

La comida se prolongó desde las siete y media hasta las diez menos cuarto, a cuya hora el Rey, con su séquito, se dirigió a la función de gala del Teatro Principal, donde se representaba *Los diamantes de la Corona*.

Por la copia F. M. G. En "Las Provincias" de hace medio siglo: martes 18 de abril de 1944.