

Escenarios gastronómicos

Clementina Díaz y de Ovando

En 1825, el francés Jean-Anthelme Brillat-Savarin, siguiendo la moda de las “Fisiologías”, publicó *Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendente*, famosísimo libro en el cual sentencia:

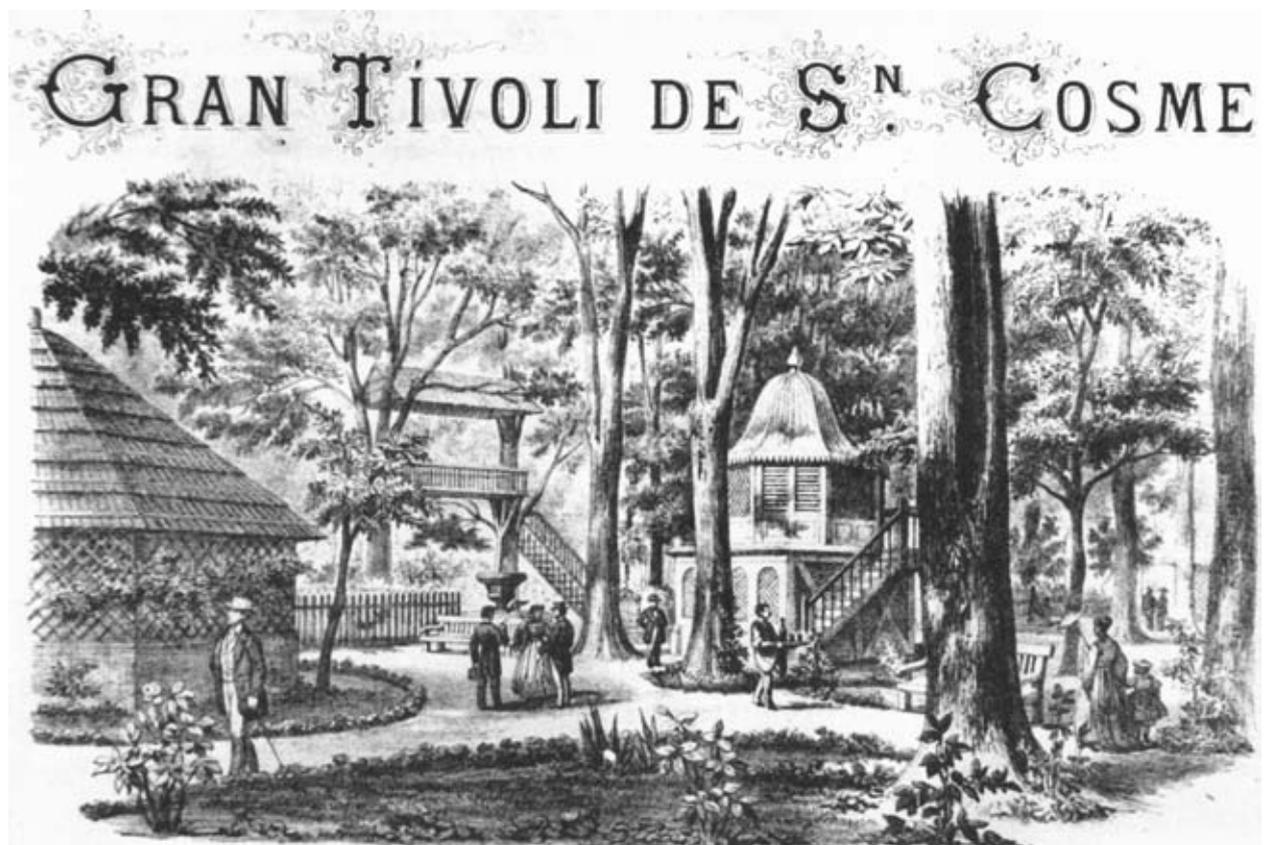
El placer de la mesa es para todas las edades, para todas las condiciones, para todos los países y para todos los días; puede asociarse a todos los demás placeres, y se queda al último para consolarnos de la pérdida de otros.

El propio Brillat-Savarin declaró que era más importante el descubrimiento de un nuevo platillo que de un nuevo astro. La afirmación puede considerarse hiperbólica, pero el arte de comer involucra una serie de rituales, artículos, sitios, ocupaciones, jerarquías. Desde

que la humanidad descubrió que la comida era un rito social, la mesa o la gran bandeja de la que todos comen son elementos de comunicación y de comunión, de placer y de disfrute.

La presente investigación recoge toda la riqueza informativa que sobre banquetes y convites aparece en la inagotable veta que es la prensa periódica del siglo XIX, y que viene a resumir la historia de las costumbres y de la vida mexicana.

En una sociedad como la del siglo XIX donde la manifestación pública de los placeres era reglamentada por la autoridad política y social, la comida y sus múltiples afluentes constituía una manera de liberar esas limitaciones. De ahí que la descripción de las comidas y de la manera de prepararlas ocuparan inclusive las páginas de



Tivoli de San Cosme, Enrique de Olavarria y Ferrari, *Reseña histórica del Teatro en México*, México, 1961

algunos de nuestros literatos más notables: Altamirano, Zarco, Payno, Prieto, Gutiérrez Nájera.

Este rico material nos da a conocer en banquetes y convites los testimonios ilustrativos de los personajes de alta jerarquía social, políticos, intelectuales, militares, visitantes extranjeros. Por lo mismo, al citar la “ocasión de contento” resulta imprescindible mencionar el nombre de los comensales, por lo que es posible reconstruir la historia social, económica y política de México con base en esa información aparentemente inocua.

En este libro conoceremos los nombres y características de los sitios de regocijo gastronómico, desde la modesta fonda hasta los lujosos *tívolis*, célebres por su comida, pero también por sus jardines y salones. Tanto el Palacio y el Teatro Nacional como las casas particulares constituyeron escenarios y escenografías. En estos ágapes se dan a conocer chefs, cocineros, meseros con su blanco delantal y, desde luego, la detallada decoración de los comedores y las mesas del banquete, su adorno, sus albos manteles, las impresionantes vajillas, como las de la Casa Imperial de Maximiliano, o la del general Porfirio Díaz; la brillante cristalería, la abundancia de plata en los cubiertos, el buen gusto y la riqueza, las tarjetas de los menús, algunos muy notables por su diseño gráfico y otros porque eran realizados por algunos de los pintores más destacados.

En la información registrada en la prensa periódica hay abundancia de menús. Un banquete es un viaje de los sentidos. Como viaje concreto y simbólico, para su realización se requiere el concierto de múltiples oficios y especialidades: ingredientes y mercados, vinaterías, panaderías, pastelerías, neverías, y elementos humanos que les imprimen personalidad y movimiento.

Como apoyo de lo anterior, se publica lo que podría considerarse un diccionario callejero, que constituye una verdadera suma de artes y oficios, pues lo que hace posible a la gastronomía mexicana aparece ilustrado en los anuncios de negocios que ofrecen y detallan sus mercancías. Es un verdadero tesoro el que se encuentra en los anuncios de la prensa decimonónica, que nos da el acento del tiempo, los reflejos cotidianos más ricos y fieles de la sociedad, de la gastronomía de México. De tal manera, este diccionario, en el que los anuncios muchas veces aparecen ilustrados, resulta de gran utilidad por la cantidad de datos de la vida diaria que allí se encuentran, reitero, atesorados en sus líneas y composiciones.

Parte importantísima de los banquetes y convites son los brindis, a través de los cuales se puede seguir paso a paso el devenir político, las relaciones de poder, la evolución de la retórica, las relaciones diplomáticas, el progresivo fortalecimiento de éstas, las mejoras materiales, la exaltación de la paz o la importancia del personaje encumbrado en turno.



Muestra de ello son las polémicas que suscitó el brindis del secretario de Estado, William H. Seward, en 1869, y más de alguno del presidente Porfirio Díaz. La importancia adicional de este material radica en que la mayor parte de los casos no está registrada en los libros de historia.

Durante el siglo XIX, la reina invencible de la gastronomía fue la francesa, y de manera simbólica y concreta el resguardo de la mexicana quedó a cargo, curiosamente, de los grandes defensores ideológicos del incipiente nacionalismo.

Como puede apreciarse en el registro de este material gastronómico, son poco abundantes las referencias acerca de banquetes y convites a principios del siglo XIX. Conforme avanza la centuria, surge un mayor número de publicaciones donde se muestra el gran interés por los banquetes y convites, que pasan a formar parte de la vida cotidiana y marcan hitos de transformación en la historia.

Anhelo que este trabajo contribuya al conocimiento de un área escasamente explorada. A la luz del bicentenario y el centenario de nuestra Independencia y nuestra Revolución, es necesario ofrecer nuevos enfoques y estudios para conocer con más precisión lo que somos. Nuestra identidad nace de nuestros hábitos y nuestras más profundas convicciones que son insustituibles, pero que evolucionan a través del tiempo. **U**