

La minuta del día: *Los tiempos de comida de la elite capitalina* *a principios del siglo XX*

MARÍA SUSANA VICTORIA URIBE

Museo Modelo de Ciencias e Industria

RESUMEN

El acto de cocinar conforma un producto cultural en el que la producción, la presentación y el consumo de los alimentos están cargados de fuertes significados sociales. Eso es precisamente lo que sucedía con la elite capitalina de principios del siglo XX, cuyos hábitos alimenticios pretendían comunicar ciertos intereses, como pueden ser la distinción a través del buen gusto o la pertenencia al mundo cosmopolita. Por medio de artificios lingüísticos creados para las minutas de los distintos tiempos de las comidas que formaban parte de sus hábitos cotidianos se ponían en evidencia tales intereses, encaminados a demostrar que el progreso y la modernidad se servían directamente en su mesa.

Palabras clave: Cocinar, elite, hábitos, cultura, buen gusto.

THE MINUTE OF THE DAY: MEXICO CITY'S ELITE MEALS

AT THE BEGINNING OF THE 20TH CENTURY

The Act of cooking is a cultural product where production, presentation and consumption are loaded with strong social meanings. As it was the case of the Mexico City's elite in early 20th century who wanted to communicate certain interests as the distinction through the good taste or to form part of the cosmopolitan world. On linguistic artifacts created at different meals times that were part of the daily habits of this social group, the minute of the day

evidenced such interest aimed to demonstrate that progress and modernity were served at the table.

Key words: Cook, elite, habits, culture, good taste.

— Dime ¿Por qué en la mesa has regañado á Enrique, tiíta?

— Porque no quiero consentir que se permita comer como le parezca y sin guardar las nuevas formas sociales.

— Es porque está en casa. Fuera de aquí no lo hará.

— ¡O sí lo hará! La cortesía y las buenas maneras, cuando no se practican por costumbre, cuando no forman un hábito, se hacen violentas, aún a la persona más avisada, sino es que acaban por olvidarse de todo. Ten en cuenta, hija mía, en la mesa es donde especialmente se revela la buena o la mala educación que hemos recibido. ¿Cómo he de ver sin irritarme que en vez de colocar la servilleta sobre sus rodillas, en tres dobleces á lo largo, se la coloque prendida en un ojal por una de sus puntas?

— Será para no mancharse la corbata

— ¡Mancharse! El que sabe comer y es pulcro, no necesita de esa precaución que el buen gusto reprueba, como reprueba el que la servilleta se doble al terminar.

B. de la Torre, *El Mundo Ilustrado*

Este es un diálogo publicado en 1904 bajo la autoría de B. de la Torre, colaborador del semanario de la elite capitalina *El Mundo Ilustrado*.¹ En él, una tía da una serie de consejos a sus sobrinos con respecto a los buenos modales en la mesa; forma

¹ Semanario dominical que pertenecía a la empresa editorial de Rafael Reyes Spíndola, siendo la publicación de principios de siglo que respondía al México creado por y para la elite. Cada domingo, con sus secciones de moda, consejos del hogar, noticias internacionales, recetas, eventos sociales de la semana y fragmentos literarios, *El Mundo Ilustrado* presentaba la sociedad capitalina y lo mejor de la sociedad provincial en distintas facetas de su vida cotidiana.

parte de los numerosos textos de dicha publicación donde se presentaba lo que podría denominarse el “deber ser del anfitrión y de los comensales”.

Massimo Montanari en su obra *La comida como cultura* menciona que “la comida se define como una realidad exquisitamente cultural, no sólo respecto a la propia sustancia narrativa, sino también al modo de asimilarla y a todo lo que la rodea”.² El acto de preparar e ingerir los alimentos para saciar el hambre implica un conjunto de signos traducidos a prácticas tales como la creación, la producción, la difusión y el consumo; además de espacios en los que se crea, se produce, se difunde y se consume, es decir, las cocinas, los comedores, los restaurantes, etcétera. Todos estos signos articulan un texto sensorial³ en el que no sólo el creador está involucrado, pues existe un “otro” que consume y se apropia de la creación; se produce así un intercambio de signos con respecto al cuerpo textual, por lo que este último se transforma en un discurso alimentario.⁴

Las implicaciones de este discurso alimentario provocan que la historia culinaria de los pueblos no sólo se centre en saber qué comieron otros pueblos o naciones en un momento determinado de su historia, sino el porqué, el cómo y el dónde del proceso de presentar y consumir la comida y su significado.

No sólo importa conocer lo que se come sino lo que se piensa acerca de la comida. Todo lo que concierne a la alimentación ha

² Massimo Montanari, *La comida como cultura*, tr. Alfredo Álvarez Álvarez, Sonmonte-Cenero, TREA, 2006, p. 93.

³ Es decir, que involucra diversos sentidos, tales como el olfato o la vista. Al momento de cocinar o de comer, no sólo la imagen es texto, también el olor, el sabor o la textura de lo que se cocina o se ingiere.

⁴ Aquí valdría la pena aclarar la diferencia entre texto y discurso. El texto es todo un conjunto de signos presentado y estructurado de una manera determinada, mientras que el discurso involucra tanto al texto como al individuo que hará lectura del mismo, es decir, el discurso es la dirección que tomará el texto en términos interpretativos.

de interpretarse con un código que cada quien conoce y que incluye, el horario de las comidas y lo que se come en cada una de ellas. La cocina es un rasgo cultural distintivo, independiente de la riqueza de una región o nacionalidad. Hay pueblos ricos con cocina pobre o prestada.⁵

Afirmaba Roland Barthes que la comida “no es sólo una colección de comodidades que podemos describir en términos estadísticos o culinarios. Es además un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de prácticas cotidianas, de situaciones y caracteres”.⁶ Un ejemplo de este sistema de comunicación en el que la comida es entendida como producto cultural resulta ser el estudio de los hábitos alimenticios de la elite de la Ciudad de México durante la primera década del siglo xx. En este estudio,⁷ tal sistema se articula a partir de lo que los hábitos alimenticios de la elite capitalina mexicana de principios del siglo xx pretendían comunicar dando prioridad a ciertos intereses como el de demostrar que el progreso y la modernidad habían llegado, incluso, a sus mesas.

En esta búsqueda del progreso traducido a la vida cotidiana, el buen gusto se convirtió en el adjetivo clave para denominar los actos cotidianos. El gusto, categorizado como “bueno”, permitió a esta “elite cultivada” distinguirse de los demás estratos sociales y hacer de sus actos el ejemplo a seguir como emblema del régimen. Es decir, en términos de la elite, el buen gusto era lo adecuadamente practicado o deseado, pues correspondía al gusto que dife-

⁵ Pilar Gonzalbo Aizpuru, *Introducción a la historia de la vida cotidiana*, México, El Colegio de México, 2006, p. 222.

⁶ Roland Barthes, “For a Psychosociology of Contemporary Diet” en Jacques Revel y Lynn Hunt, *Histoires: French Constructions of the Past*, Nueva York, The New Press, 1995. pp. 91-2.

⁷ El presente artículo es producto de la tesis para obtener el grado de Maestría *Progreso a la carta. El discurso alimenticio de la elite de la Ciudad de México, 1900-1910*, basada, principalmente, en el análisis de la temática culinaria de la publicación *El Mundo Ilustrado*.

renciaba a aquellos que eran distinguidos y refinados de aquellos que continuaban con prácticas *démodés*.

El gusto es el operador práctico de la transmutación de las cosas en signos distintos y distintivos, de las distribuciones continuas en oposiciones discontinuas; el gusto hace penetrar a las diferencias escritas en el *orden físico* de los cuerpos en el *orden simbólico* de las distinciones significantes. Transforma unas prácticas objetivamente enclasadadas, en las que una condición se significa a sí misma (por su propia mediación), en prácticas enclasantes, es decir, en expresión simbólica de la posición de clase, por el hecho de percibir las relaciones mutuas y con arreglos a unos esquemas de enclasamientos sociales.⁸

El buen gusto implicaba lo que era correcto, aceptado y bien visto por la elite. Era el modelo a seguir y la forma correcta de efectuar los rituales de la vida diaria. En la edición del 28 de agosto de 1910 del semanario *El Mundo Ilustrado*, en la sección de decoración de interiores —una columna que daba consejos a las amas de casa— al indicar cómo debía ser el mobiliario de las habitaciones, se mencionaba que “el buen gusto sirve para elegir y acomodar hábilmente los muebles modestos, haciéndolos aparecer, muchas veces, con doble valor del que intrínsecamente tienen; pero para educar el gusto, es preciso ver hermosos modelos”.⁹ “Educar” a través de “modelos”, ya sea de fotografías o grabados, era lo que permitía a las “personas de modestos recursos arreglar sus habitaciones conforme á los modernos usos de la vida actual”.¹⁰ Estos “modernos usos” correspondían al buen gusto, a lo que era correcto y adecuado. Un buen gusto que caracterizaba a la elite y, al mismo tiempo, era el objetivo de la clase media, la cual debía

⁸ Pierre Bourdieu, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, México, Taurus, 2002, p. 174.

⁹ *El Mundo Ilustrado* (México), domingo 28 de agosto de 1910, año xvii, tomo II, núm. 18, s/p.

¹⁰ *Idem*.

“educar el gusto”. Así, la forma de vida de la clase alta capitalina se convirtió en el paradigma a seguir por las familias de recursos más moderados, clase media, pues la elite era el modelo de aquello que se consideraba moderno a principios del siglo xx.

Esta categoría de gusto no sólo se reflejó en la decoración o en la indumentaria, sino también en los hábitos en la mesa, sobre todo cuando se trataba de compartir los alimentos con otros miembros del grupo social. Aunada a las que referían a espacios culinarios (tanto los domésticos –la cocina o el comedor– como los externos –restaurantes, cafés, salones de té–) formaba parte del *habitus* de esta elite.

El habitus es a la vez, en efecto, el principio generador de prácticas objetivamente enclasables y el sistema de enclavamiento (*principium divicionis*) de esas prácticas. Es en la relación entre las dos capacidades que definen al habitus –la capacidad de producir unas prácticas y unas obras enclasables y la capacidad de diferenciar y de apreciar estas prácticas y estos productos (gusto)– donde se constituye el mundo social representado, esto es, el espacio de los estilos de vida.¹¹

Estos signos propios del discurso alimentario, además de distinguir a la elite, permitían un autorreconocimiento: comunicar a los otros miembros de la elite las categorías que los distinguían de los otros; reconocer aquellos signos que compartían y los hacían diferentes.

Con modo y acepciones diferentes, todos son instrumentos destinados a definir, a distinguir quién está dentro y quien está fuera, quien participa y quien está excluido. Por eso los manuales de buenas maneras están dirigidos a la aristocracia y tienen siempre una referencia negativa hacia los campesinos, que se comportan “mal”, que “no saben” cuáles son las reglas, y por eso están excluidos de la mesa señorial. El comportamiento alimenticio se

¹¹ Bourdieu, *La distinción. Criterio...*, *op. cit.*, pp. 169-70.

convierte en un símbolo de las barreras sociales, de la imposibilidad de romperlas.¹²

Signos como las reglas en la mesa o la manera de trincar comunicaban a los propios miembros de la elite las categorías que los distinguían del otro. Al mirar cómo comían, cómo se sentaban a la mesa; al compartir patrones de consumo como platillos escritos con nombres franceses; al practicar los mismos rituales sociales y seguir las mismas reglas en una ceremonia culinaria, la elite compartía un *habitus*, se identificaba.

Ahora bien, tales signos estaban cargados de significado, del motor generador de todo su discurso: la modernidad y el progreso. Lo que hacían, lo que identificaba a la elite de otros grupos, según ellos mismos, era lo moderno: el resultado del progreso que la nación había alcanzando. Y con esto pretendían que sus prácticas alimenticias fueran identificadas como las correctas. Se distinguían por la manera en que comían y por lo que comían; pero también se distinguían en la medida de que se consideraban una elite moderna para el proyecto de Estado que representaban.

A partir de la lectura de los consejos y las reglas presentados en *El Mundo Ilustrado*, puede construirse un conjunto de escenarios y actos en torno a la mesa, propios de la elite porfiriana, durante el periodo que abarca de 1900 a 1910, y en los cuales el comer adquiriría fuertes connotaciones de distinción y modernidad; ya que, por ejemplo, sentarse elegantemente a la mesa y degustar un exquisito platillo acompañado del más refinado vino se convirtió en una singular manera de saborear el progreso porfirista. El cuidado y la decoración de las estancias relacionadas con el hábito de comer, como eran la cocina y el comedor (los espacios); la rutina de diversas comidas que realizaba la elite en compañía de miembros de su propio grupo social –los almuerzos, las comidas en el jardín y las opulentas cenas– (actos); así como la serie de consejos,

¹² *Ibid.*, p. 97.

imágenes, recetas y opiniones de diversos columnistas de *El Mundo Ilustrado*, permiten hacer de la vida social de la elite porfirista un vaivén de platillos que danzaban entre el placer del sabor y los buenos modales de un grupo de personas que se definían así mismas como modernas.

ANTES DEL BANQUETE: EL ARTE DE COCINAR

Cocinar es un arte. Combinar los sabores, llegar al punto correcto de cocción, trincar adecuadamente las carnes y presentar los platillos de forma elegante son algunos de los signos que hacen de la cocina un discurso en el que los productos naturales son transformados en alimento. “La idea del artificio, que transforma la naturaleza, preside durante siglos la actividad del cocinero. Formas, colores y consistencias son modificadas, plasmadas, ‘creadas’ con gestos y técnicas que encierran una distancia pragmática con la ‘naturalidad’”.¹³ Se trata de crear y al crear se otorgan significados. De ahí que los libros, las recetas y los consejos de cocina se conviertan en elementos del discurso alimentario: presentan ingredientes y formas de preparación, por lo que conforman el texto escrito del discurso; pero también dan testimonio de patrones de consumo y hábitos en torno a la mesa: “son el reflejo inconsciente de la vida cotidiana y el lugar donde confluyen las costumbres a través de los siglos”.¹⁴

Varios fueron los ejemplares de *El Mundo Ilustrado* en los que se publicaban planas completas y secciones especiales sobre recetas de cocina, términos del argot gastronómico o consejos para cocinar platillos. Ciertamente las señoras de la elite capitalina tenían a su servicio un jefe de cocina y un séquito de empleados para que se encargaran de cocinar los platillos, pero eran ellas

¹³ Montanari, *La comida como cultura*, op. cit., p. 32.

¹⁴ Jean-François Revel apud José Luis Juárez López, *La lenta emergencia de la comida mexicana ambigüedades criollas 1750-1800*, México, Porrúa, 2005. p. 50.

quienes tomaban las decisiones y vigilaban el cumplimiento de las obligaciones de los empleados. Esta circunstancia podría justificar la publicación de tantas recetas y reglas en un semanario escrito por y para la elite.

Por otra parte, la lectura de algunos de estos consejos y recetas nos da una idea de los patrones de consumo y hábitos alimenticios de la elite, como por ejemplo, la importancia que le otorgaban al acto de trincar, la preferencia por platillos con nombres en francés o inglés, o el consumo de alimentos como tamales o guisados a base de jitomate y carne. Prácticas que se articulaban en el discurso de modernidad de la elite en torno a la mesa.

La cocina de las casas de la elite porfirista se convirtió en una extraña torre de Babel, en la cual términos culinarios diversos convivían en la minuta de todos los días y hacían del arte de cocinar un entramado de términos castellanizados que si no poseían una traducción directa, sí una explicación que permitía entender aquello a lo que el cocinero se refería cuando hablaba de *bechamel*, *court-bouillon* u *hors-d'oeuvre*.

Hemos creído muy útil y conveniente dar á conocer á nuestras lectoras varios términos, ó más bien dicho, varias operaciones de la cocina francesa, por ser imposible darles en nuestro idioma una traducción exacta y ser dicha cocina la preferida por las personas de buen gusto. La falta de espacio hará que este pequeño diccionario vaya publicándose en varias partes, semanariamente. Creemos que esto facilitará notablemente la condimentación de todas las recetas que publicamos.¹⁵

Entre los términos de este diccionario publicado en diversos números de *El Mundo Ilustrado* se encontraban palabras como *andouillets* que significaba “una especie de albondiguillas”; “chamuscarse” que era “pasar toda clase de aves y de caza por encima de

¹⁵ “La mujer en el hogar”, *El Mundo Ilustrado* (México), domingo 22 de agosto de 1909, año xvi, tomo ii, núm. 8, p. 398.

la llama de un fuego fuerte”; o *mirepoix*, término que se da “en la cocina de lujo á una substancia de carnes y hortalizas”.¹⁶ En algunos casos, las palabras conservaron su morfología en el francés mientras que en otros se castellanizaron, aunque siempre respetando lo que significaban en la lengua original. Resultaba lógico que algunas palabras quedaran intactas, pues se debe recordar que la mayoría de los miembros de las familias de la elite porfirista hablaban a la perfección el francés, en algunos casos mejor que el español. Además, como afirmaba el semanario, se tenía la idea de que la cocina de “buen gusto” era precisamente la francesa y demostrar destreza fonética al pronunciar las palabras era señal de que realmente se era una persona con buen gusto.

José Juan Tablada (1871-1945) recordaba en su libro *La feria de la vida* que “en México como en Rusia, Francia suavizó muchas rudezas y atenuó muchas barbaries, envolviéndolas en las suaves formas de su cortesía y de su ‘savoir vivre’”.¹⁷ Y este *savoir vivre*, al parecer, tenía relación en las palabras con las que se denominaban los platillos que la elite consumía; pero, como bien decía Tablada, éste no fue un fenómeno exclusivo de México, pues para finales del siglo XIX Francia, y específicamente París, se había convertido en la capital de la *haute cuisine*, es decir, la alta cocina. Históricas fueron las contribuciones de Grimond de la Reinière con la publicación del *Almanach des gourmands*, en un intento por salvar la buena cocina después de la Revolución Francesa; la *Fisiología del gusto* de Brillant-Savarin; *Le livre de cuisine* de Jule Gouffé. Pero sin duda fue Antonin Carême el padre de esta *haute cuisine* al mejorar y crear nuevos platillos como la gelatina como postre o el *vol-au-vent*. Saga gastronómica que cerró el siglo XIX con Auguste Escoffier quien confeccionaría la gastronomía francesa de la primera mitad de la centuria pasada.

¹⁶ Estos términos se encontraron en los números 8, 9, 13, 14 y 16 de *El Mundo Ilustrado* del año de 1909.

¹⁷ José Juan Tablada, *La Feria de la vida*, Conaculta, México, 1991, p. 198.

Así, París era la capital de la *haute cuisine* en otras palabras, de lo más refinado y moderno en cuanto a temas coquinaros se refería. La elite capitalina estaba consciente de ello, por lo que resulta explicable su deseo de contratar *chefs* franceses y nombrar sus platillos con nombres galos: eso era la moda, lo moderno, lo cosmopolita. Usualmente, cuando se hace referencia a la cocina del Porfiriato se habla de un afrancesamiento en los hábitos alimenticios, idea que concuerda con las palabras francesas explicadas y traducidas en *El Mundo Ilustrado*. Sin embargo, ¿no podría ser que la elite gustaba de platillos que fueran reconocidos como preparaciones francesas debido a que eso era lo que estaba de moda? ¿Podría ser que más que ser afrancesados, los hábitos alimenticios de la elite estaban determinados por el interés de ésta por ser cosmopolita, es decir, un grupo conformado por ciudadanos del mundo moderno?

LITERATURA PARA UNA BUENA SAZÓN

A principios del siglo xx existían libros de cocina como el *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* (1888)¹⁸ en el que se daban recetas y consejos para preparar adecuadamente los platillos; además, en los periódicos y semanarios solían publicarse recetas para los lectores. *El Mundo Ilustrado* no fue la excepción: contaba con secciones especiales para el hogar en las cuales se ofrecían recetas, consejos y un apartado de preguntas y respuestas entre el redactor y sus lectoras. En 1908, por ejemplo, *El Mundo Ilustrado* contaba con un apartado titulado “Sección de consultas”, en el que el redactor respondía a dudas específicas sobre la preparación de un determinado platillo. “Una aturrida: para lograr que todos los huevos tibios queden exactamente al mismo grado de coagu-

¹⁸ Esta publicación apareció por primera vez en la década de los años treinta el siglo xix en México, con el nombre de *El Cocinero Mexicano*; a lo largo de las décadas, su contenido fue cambiado y complementado. Incluso existe una edición de 1909.

lación es necesario colocarlos en un aparato á propósito: es una especie de lámina provista de agujeros, en cada uno de ellos se coloca un huevo y luego se les deja al baño María”.¹⁹

El domingo 28 de junio de ese año, en la misma “Sección de consultas”, el semanario respondía a la duda de un ama de casa con respecto a la preparación de los tamales:

Carmen: se pone a cocer el maíz, al día siguiente se lava y se pone á secar al sol, cuando ya esté seco, se muele y se cierne en un ayate. Se baten 300 gramos de manteca con seis yemas de huevo, y luego se incorpora el maíz cernido, se le pone una taza de agua de tequesquite y sal al gusto, se deja reposar dos horas y se bate perfectamente. Se rellenan con piezas de pollo cocido simplemente, ó guisado en mole, en chile verde, etc.

Con la misma masa se pueden hacer de dulce, poniendo azúcar en lugar de sal y rellenándolos de picadillo, crema o cualquier otra preparación por el estilo. La manera de ponerlos á cocer, creo que le es ya conocida, pero en caso contrario, indíquemelo usted y se la daré.²⁰

Por otra parte, cuatro años antes de la “consulta” de Carmen para hacer tamales, *El Mundo Ilustrado* había publicado en su sección “Miscelánea Doméstica”, dentro de los platillos de carne, la receta del “guisado á la mexicana”:

Póngase en el horno y téngase en él hasta que se les reviente el pellejo, seis chiles grandes; despelléjense luego, quítenseles las semillas y muélase muy finamente la carne. Fracciónese medio quilogramos de carne de res en cubos de media pulgada y échense en una cacerola. Añádanse dos cucharadas de aceite de olivo, tápese la cacerola y póngase al fuego durante una hora por lo menos. Se

¹⁹ “Sección de consultas”, *El Mundo Ilustrado*, domingo 7 de junio de 1908, año xv, tomo i, núm. 23, s/p.

²⁰ “Sección de consultas”, *El Mundo Ilustrado*, domingo 28 de junio de 1908, año xv, tomo i, núm. 28, s/p.

agregan después los chiles molidos, un cuarto de litro de jitomate colado, una cebolla grande menudamente picada, dos dientes de ajo amasados y una cucharadita tetera de sal. Se tapa la cacerola y se pone á fuego lento por una hora. Este apetitoso bocado se sirve con arroz.²¹

Los consejos y las recetas son un testimonio de hábitos alimenticios y patrones de consumo. Partiendo de esto, tanto el consejo sobre los tamales como la receta del guisado a la mexicana pueden considerarse como un indicio de que la elite no era ajena al consumo de platillos nacionales. No se debe olvidar que *El Mundo Ilustrado* era una publicación creada desde la elite y leída por la misma elite. La pregunta de una lectora con respecto a los tamales hace pensar que el público lector estaba acostumbrado al consumo de dicho alimento, pues incluso el texto afirma “la manera de ponerlos á cocer, creo que le es ya conocida”, por lo que hace referencia a algo que supuestamente era del dominio público. Así mismo, los ingredientes básicos del guisado a la mexicana eran el chile, el jitomate, la cebolla, elementos típicos de los platillos nacionales. En ningún momento se menospreció el platillo: por el contrario, el redactor de la receta afirmaba que aquel guisado era apetitoso; además, el hecho de que *El Mundo Ilustrado* recomendara el platillo, hace pensar que no estaba mal visto su consumo.

Durante mucho tiempo, partiendo de la idea de este “afrancesamiento” de la elite del Porfiriato se ha pasado por alto el consumo de platillos nacionales por parte de dicho grupo social. Sin embargo, si se leen textos como estos, que se refieren a la vida cotidiana de la elite, tal vez el campo de interpretación de sus actos superaría la idea de un afrancesamiento homogenizador, por lo menos en el aspecto culinario. No debe olvidarse que estas recetas forman parte del discurso creado por la elite en torno a la mesa; en otras palabras, lo que se ha analizado forma parte del

²¹ Margarita. “Miscelánea Doméstica”, *El Mundo Ilustrado*, 1904, sin fecha, s/p.

entramado discursivo referente a la imagen que la elite pretendía dar de sí misma, y así como se presentaban términos en francés se reconocían preparaciones locales. Más que un afrancesamiento, pareciera que la elite obedecía a un patrón de consumo que permitiría ser cosmopolita y moderno sin desdeñar usos locales: hablar de *andouillettes* y de tamales al mismo tiempo.

Estos términos, preparaciones y consejos formaban parte del proceso de cocinar, de crear; pero en el discurso alimentario, esta serie de prácticas se complementan con los rituales en torno a la mesa. En otras palabras, no sólo se trataba de cocinar —o más bien, de vigilar lo que se cocinaba—, sino de saber comer con buen gusto.

PRIMERA ENTRADA: EL ALMUERZO

En la mañana, los hábitos alimenticios de la elite comenzaban en la intimidad, es decir, a puerta cerrada con una taza de chocolate o café, pues no sería sino hasta más tarde cuando compartieran los alimentos con otros miembros del grupo social.

Podría decirse que la primera comida en forma del día era el almuerzo, aunque la hora en que se realizaba no estaba bien definida pues dependía de las tradiciones de cada familia; generalmente “en las casas que siguen las costumbres francesas, se almuerza á las once de la mañana y en familia; no suele invitarse, más que para las comidas, que tienen lugar de siete a ocho de la noche”.²² La nota anterior fue publicada en la sección de B. de la Torre en el año de 1904; dos años antes, en una columna escrita para un público francés²³ titulada “La Buena Sociedad Parisiense

²² B. de la Torre, *El Mundo Ilustrado* (México), 1904, sin fecha, s/p.

²³ Se asume que eran columnas dirigidas a un público francés pues en una ocasión la escritora mencionó las comidas de ceremonia que se llevan a cabo en el Eliseo. El Eliseo es la casa presidencial del gobierno francés. No deja llamar la atención de que *El Mundo Ilustrado* retomara esta columna para completar su publicación; sin embargo, era una práctica muy común si se observa con cuida-

por la Baronesa de Orval”, se mencionaba que el almuerzo había quedado en desuso pero que entraba en boga, “efectuándose entre una y dos de la tarde”.²⁴ Estas dos notas hacen pensar que el almuerzo era la comida que tenía lugar al medio día, y que por lo general se seguían las costumbres francesas. Tal afirmación se puede sustentar con una nota publicada el 17 de enero de 1904, en la que se anunciaba un almuerzo para los papeleros de México a las doce del día. Si bien aquel almuerzo descrito no correspondía a la elite, no deja de llamar la atención que la hora coincidía con lo que afirmó ese mismo año B. de la Torre y que se acercaba a la hora del almuerzo francés.²⁵

Otra semejanza entre la “Baronesa” y B. de la Torre con respecto al almuerzo se encontraba en la minuta: el menú debía ser corto y “no deben aparecer salsas, pero sí abundar los entremeses”.²⁶ Si bien es cierto que estas consideraciones no ayudaban en mucho a poder decidir cuáles eran los platillos correctos para el almuerzo, en diversas secciones de *El Mundo Ilustrado* se presentaban modelos de minutas que sí resultaban más específicas en cuanto a platillos. Por ejemplo, en 1900 se presentó una minuta de almuerzo compuesta por “tortilla de atún escabechado. Manos de carnero a la inglesa. Bistec Chateaubriand. Alcachofas á la española. Postres”;²⁷ un año después, entre los “manjares” que podían constituir el almuerzo, se encontraban: “los huevos, el pescado salado ó frito, pedazos de tocino, costillas de ternera, de carnero o de cerdo, bifecks, riñones, alcachofas calientes ó frías,

do las novelas cortas que se presentaban en los distintos números: todas mencionaban a su traductor y en algunas ocasiones el título en la lengua original.

²⁴ Baronesa de Orval. “La Buena Sociedad Parisiense”, *El Mundo Ilustrado* (México), domingo 17 de agosto de 1902, año IX, tomo II, núm. 10, s/p.

²⁵ De hecho, actualmente el almuerzo en Francia tiene lugar de las doce del día a las dos de la tarde, un margen de tiempo que ya estaba presente hace más de cien años.

²⁶ B. de la Torre, *El Mundo Ilustrado* (México), 1904, sin fecha, s/p.

²⁷ “Guía Culinaria”. *El Mundo Ilustrado* (México), domingo 15 de abril de 1900, año XII, tomo I, núm. 15, s/p.

etc, etc”.²⁸ Efectivamente, en las minutas de los almuerzos podemos encontrar entremeses fríos y una ausencia notable de sopas y salsas; por otra parte, el almuerzo no tenía tantos tiempos como la comida sencilla y la comida de ceremonia, en las que había cinco movimientos, aproximadamente.

Aunque el almuerzo fuera más una comida familiar, el buen gusto no podía dejarse a un lado, sobre todo si se contaba con alguna amistad muy cercana como invitado a la mesa: éste sería testigo del refinamiento de sus anfitriones. Por una parte, la mesa debía estar decorada para la ocasión, y por el otro, los invitados debían estar correctamente ataviados: “se deja el sombrero de las señoras quienes concurren con elegante traje de calle. Los hombres de levita”.²⁹ Los criados también tenían que seguir las reglas: “visten de librea de mañana, á la inglesa; nunca la librea oficial”.³⁰

Ya en la mesa, el almuerzo comenzaba con los entremeses;³¹ la señora de la casa servía el café si un amigo íntimo se encontraba entre los comensales, y los invitados no debían “eternizarse en la casa de los anfitriones para no hacerles perder la tarde”.³²

UNA OPCIÓN EN LA MINUTA: EL *GARDEN-PARTY*

El *garden-party* era el almuerzo en el jardín o en un parque. Al parecer, más que una situación excepcional, este tipo de reunión era un acontecimiento común entre la élite. Cuando Mr. Root vino a México en 1907,³³ uno de los eventos más comentados fue el

²⁸ *El Mundo Ilustrado* (México), domingo 24 de noviembre de 1901, año VII, tomo II, núm. 19, s/p.

²⁹ *El Mundo Ilustrado* (México), domingo 17 de agosto de 1902, año IX, tomo II, núm. 7 s/p.

³⁰ *Idem*.

³¹ *Idem*.

³² La Baronesa de Orval, “La Buena Sociedad Parisiense”, *El Mundo Ilustrado* (México), domingo 17 de agosto de 1902, año IX, tomo II, núm. 7, s/p.

³³ Gran suceso para la elite mexicana pues se trataba del Secretario de Estado

garden-party de Chapultepec.³⁴ Asimismo, las *kermesses*, reuniones cuyos invitados iban disfrazados, eran eventos muy comunes en las fiestas nacionales de cada una de las colonias extranjeras que vivían en la Ciudad de México y que tenían relaciones con la elite capitalina.

Mientras que en las *kermesses*, además de los alimentos, se solía poner kioscos de diversos productos y juegos para los asistentes, el *garden-party* se caracterizaba por comenzar con un almuerzo y continuar con actividades al aire libre como podían ser un partido de tenis, representaciones teatrales, una caminata por los alrededores o una charla debajo de los árboles.

El hecho de que estos almuerzos se realizaran al aire libre no implicaba que las reglas se hubieran quedado en el comedor; por el contrario, era el momento propicio para hacer gala de buen gusto y refinamiento por parte de los anfitriones. Entre los detalles más importantes se encontraba la decoración de la mesa, distinta si se trataba de un almuerzo familiar o de un banquete campestre de ceremonia.

Objetos, mantelería y flores permitían recrear un ambiente natural en la mesa, de acuerdo con un evento al aire libre. Al igual que la decoración, la indumentaria era de vital importancia. En el caso de la mujer, ésta debía portar “elegantísimos vestidos de calle y sombrero, y los hombres siempre de levita”.³⁵

estadounidense que visitaba al presidente Díaz para continuar el diálogo con respecto a la paz en América Central.

³⁴ El *garden-party* estuvo conformado por diversos números, como la presentación de orquestas típicas y de indígenas con prendas regionales, la participación de un mariachi jalisciense y la actuación de bailarines interpretando el jarabe tapatío, además de bailes protagonizados por una pareja argentina y un grupo de españoles. Como último número se simuló un combate entre las distintas embarcaciones que estaban en el lago, y se ofreció un espectáculo multicolor al presentar fuegos artificiales que simulaban la bandera mexicana y la norteamericana. Antes de concluir el evento, los asistentes fueron obsequiados con tamales, atole de leche, pastelillos y refrescos.

³⁵ La Baronesa de Orval, “La Buena Sociedad Parisiense”, *El Mundo Ilustrado* (México), domingo 17 de agosto de 1902, año ix, tomo II, núm. 7, s/p.

Una de las costumbres más comentadas a lo largo de diez años en las páginas de *El Mundo Ilustrado* era la hora del té. Se trataba de una tradición inglesa que había conquistado a las damas de la elite porfirista y que, de hecho, se había convertido en una de las costumbres femeninas más importantes de la época. Reglas, indumentaria específica, mantelería adecuada, recetas especiales y una gama diversa de productos recomendados, hicieron su aparición en los salones de recepción de la alta sociedad mexicana que vivía “á la inglesa”,³⁶ tal como sucedía con la burguesía de muchas partes del mundo, incluyendo la francesa.

Muchas mujeres mexicanas de elite dirigieron todos sus esfuerzos a hacer de sus salones el lugar perfecto para el *five o'clock* del día, pues eran ellas las encargadas de ofrecer el té a sus invitadas. “Té, chocolates, dulces, etc., que á las cinco de la tarde ofrece la dueña de la casa á los amigos que la visitan, á los cuales sirve ella misma y cuyas golosinas están colocadas sobre un mueble, ó en un ángulo del salón”.³⁷

La hora del té era todo un acontecimiento. El ama de la casa debía disponer “una mesita en un ángulo del salón, con pastelillos, ‘sándwiches’, vinos, dulces, etc.”³⁸ Esta mesa debía tener “dos o tres pisos, adornados con unas finas servilletas de encaje, se ponen tazas de porcelana del Japón, vasos de cristal, copas para vinos finos, una chocolatera y un ‘samooar’. Este útil trasto permite

³⁶ Cfr. “El té, el chocolate y la vida social”. “La Semana”, *El Mundo Ilustrado* (México), domingo 27 de agosto de 1905, año XII, tomo II, núm. 9, s/p. “La Semana” era la parte del “editorial” de *El Mundo Ilustrado* donde se trataban diversos temas de la semana. En esta sección solía participar Luis. G. Urbina, sin embargo, la columna que habla de la influencia inglesa en la sociedad mexicana no está firmada por él.

³⁷ B. de la Torre. “La Mesa”, *El Mundo Ilustrado* (México), 1904, sin fecha, s/p.

³⁸ La Baronesa de Orval, “La Buena sociedad parisiense”, *El Mundo Ilustrado* (México), domingo 17 de agosto de 1902, año IX, tomo II, núm. 7, s/p.

dar bebida perfumada al gusto de cada cual”.³⁹ Como el té que se servía debía estar caliente todo el tiempo que duraba la reunión, en el número del 13 de diciembre de 1903 de *El Mundo Ilustrado*, se aconsejaba una bolsita llamada “losy” que cubría la tetera y así mantenía caliente el té.

La decoración de la mesa y los cuidados de la señora de la casa a todo el servicio del *five o'clock* implicaba una extensa minuta de postres, galletas y bebidas que hacían de esta hora la más dulce de la jornada. “En Inglaterra, más que té se sirve un verdadero ‘lunch’; aquí también la merienda ha venido á ser una necesidad. Tomamos pastelillos ‘glacés’, ‘sandwiches’, ‘foi gras’, tartas, pastas, etc., que si bien no reclaman un verdadero cubierto, se sirven en lindísimos platillos, con diminutos tenedores”.⁴⁰

También podía ofrecerse café, chocolate e incluso vino, pues el *five o'clock* era la hora de las visitas y éstas debían encontrar diversas opciones en la mesa destinada a la ocasión. “También se toma chocolate, café ó bebidas exóticas, el ‘punch’ á la americana ó á la francesa, naranjadas y limonadas, acompañado de cuantos refinamientos se quiera añadir”.⁴¹ Por ejemplo, para la época de estío *El Mundo Ilustrado* recomendaba servir bebidas refrescantes que permitieran hacer frente a las tardes calurosas, entre las cuales se encontraba la llamada “bebida criolla” a base de piña, limón y leche.

Como acompañante de estas bebidas se ofrecía una amplia variedad de panecillos y galletas que podían ser adquiridos en alguna repostería o ser preparados en la cocina de la casa anfitriona. Entre los productos de marca se recomendaba “en bizcochos, los ‘Sponge’, ‘Rusks’, ‘Sport’ y ‘Bocado de Dama’; en galletas, ‘Sugar’ de coco, vainilla, limón, fresa, rosa y chocolate, las ‘Milk’, ‘Cracknel’, ‘Petit Beurre’, ‘Oswego’ y ‘Lenguas de gato’”.⁴² También

³⁹ *Idem.*

⁴⁰ “Five O’clock”, *El Mundo Ilustrado* (México), 1904, sin fecha, s/p.

⁴¹ *Idem.*

⁴² *Idem.*

se publicaban recetas especiales para la ocasión, que podían ser “Triángulos á la crema”, “Panecillos de Viena”, “Panecillos franceses” o “Brioques”.⁴³ Por último, se ofrecían caramelos y bombones en “saquitos” o “cajitas” pintadas o bordadas que se podían conseguir en las “principales pastelerías” de la Ciudad de México.⁴⁴

Tal era la importancia de la hora del té, que incluso formó parte del editorial de *El Mundo Ilustrado*; con el título “El té, el chocolate y la vida social” dabas inicio la columna de la sección “La Semana” del domingo 27 de agosto de 1905, y en la que su autor⁴⁵ contrastaba la tradición del chocolate con el “insípido té”, evidenciando que, efectivamente, la hora del té era un fenómeno muy común en las casas adineradas de la Ciudad de México.

[...] los tiempos han cambiado, el chocolate de las cinco, denso y pesado, se ha sustituido en ese topacio líquido, impalpable y etéreo que ni nutre ni agrada, ni divierte, ni distrae, acompañado, no ya de juguetillos azucarados y tiernos, sino de galletillas petrificadas, con un aroma y un sabor comparable al té. Ha bastado la sustitución de un manjar á otro manjar, para que las cosas cambien en el orden social en el mismo sentido. Los five o'clock son tan insulsos como el té y tan insípidos como las galletas, y de más a más, más rígidos, más austeros, más fastidiosos que lo fue nunca una buena merienda de chocolate. Desde luego todo mundo viste á la inglesa, es decir, correcto, soso e insulso; después, todo el mundo platica á la inglesa, es decir, insustancial y frío; y por último, todo el mundo flirtea á la inglesa, es decir, solapada e hipócritamente.⁴⁶

⁴³ En el apartado de recetas, el lector podrá encontrar las recetas correspondientes a estos platillos.

⁴⁴ Cfr. “Five O'clock”, *El Mundo Ilustrado* (México), 1904, sin fecha, s/p.

⁴⁵ Su firma no ha sido identificada, pero finalmente publicaba en la parte “editorial” de *El Mundo Ilustrado*.

⁴⁶ “El té, el chocolate y la vida social”, *El Mundo Ilustrado* (México), domingo 27 de agosto de 1905, año XII, tomo II, núm. 9, s/p.

Ciertamente al columnista no le agradaba mucho la hora del té, pues los adjetivos que otorgaba a esta costumbre siempre resultan negativos al compararla con una buena merienda con chocolate; practicada ésta última en México desde la época virreinal y que fue sustituida por la “moderna” y “refinada” hora del té.

A esto es á lo que hemos dado en llamar vida social, *high life*, buen tono, esparcimiento y recreo; pero francamente, los que hemos tenido la fortuna de gustar el chocolate y de compararlo con el té, lamentamos ese extravío de nuestras naturales tendencias, que de lo patriarcal nos ha traído á lo aristocrático, de lo latino á lo inglés, y de lo sano y lo ameno á lo fastidioso y á lo hipócrita. ¡Qué diéramos en nuestra vejez por una buena taza de chocolate de nuestra juventud!⁴⁷

Dos aspectos resultan relevantes de este comentario negativo con respecto a la hora del té. En primer lugar, el reconocimiento de la influencia inglesa en los hábitos de la élite porfirista, pues como afirmaba el columnista, todo es a la inglesa, desde el té hasta el coqueteo y es precisamente este estilo de vida inglesa el que caracterizaba el *high life* de la élite. En segundo lugar, llama la atención la manera en que el columnista define las tradiciones “propias” a partir de las tradiciones del “otro”. Para él, la sociedad estaba dejando atrás sus “naturales tendencias” por aquellas que traían lo aristocrático, lo inglés. Pareciera que el escritor intentaba definir lo que realmente era propio y lo que se estaba importando de Europa, específicamente de Inglaterra: lo propio eran las tradiciones consideradas como “tendencias naturales” y lo otro, lo moderno, lo que no nos era natural.

Con un anglicismo que servía para denominar lo que antes era la merienda, el *five o'clock* se convirtió en un indicio de otra fuerte influencia en los hábitos alimenticios de la elite: las costumbres

⁴⁷ *Idem.*

victorianas. Influencia que también se perfila en el *garden-party*, pero que encontró su máxima expresión en la hora del té. Esta práctica de media tarde que significó un conjunto de rituales reglamentados en cuanto a usos y costumbres, es a su vez un signo de distinción de la elite: se sustituían prácticas de antaño con nuevos usos propios de los ingleses para así parecerse a la sociedad de Inglaterra, potencia económica de la época. De nuevo, la elite repetía el patrón de gustos que respondía al deseo de ser cosmopolita y apropiarse de costumbres consideradas como modernas. Era más distinguido acudir a un *five o'clock* que a la antigua merienda novohispana de chocolate y panecillos.

PRIMER PLATO FUERTE: EL LUNCH

“El llamado ‘lunch’ por los ingleses, no es más que el ‘tente pie’ ó ‘refrigerio’ de nuestros abuelos. Puede servirse al aire libre, en salón, en el comedor, en el gabinete, según el objeto que motive el ofrecimiento del ‘lunch’”.⁴⁸ A principios del siglo xx, la mayoría de las reuniones de la élite porfirista consistían en un *lunch-champagne* para celebrar los más variados motivos. Doña Carmelita, la esposa del Gral. Díaz, solía ofrecer refinados *lunch-champagne* en el Castillo de Chapultepec, mientras que generalmente las bodas religiosas se festejaban con el mismo tipo de reunión en sus mansiones del Paseo de la Reforma.

El *lunch* o “lonche” podía ser una comida íntima, la merienda en la que se convertía la hora del té por la variedad y cantidad de platillos ofrecidos, o un refrigerio en el descanso de una *soirée dansant*⁴⁹ —que podía llegar a ser demasiado suntuosa, tal como sucedía con las veladas ofrecidas en Palacio Nacional—. Como ya lo hemos dicho, las características de la hora del té, y tomando en cuenta que una merienda íntima se diferenciaba por su sencillez y

⁴⁸ B. de la Torre, “La Mesa”, *El Mundo Ilustrado* (México), 1904, sin fecha, s/p.

⁴⁹ Una noche de baile.

cantidad de platillos, sólo presentarán las características del *lunch* en su modalidad como refrigerio de las diversas reuniones de la elite porfirista.

Para el *lunch* las mesas debían estar adecuadamente decoradas, pues era en esta reunión “donde una docena de convidados selectos se colocaban en torno de una mesa servida con elegancia y adornada con esmero, con sello artístico original y de buen gusto”.⁵⁰ En estas mesas podían estar servidas desde golosinas y pastelillos hasta platillos más elaborados como carnes aderezadas o pescados fritos. “El menú debía ser poco complicado, muy fino y comprendería un platillo especial preparado por el ama de casa”.⁵¹ Entre los alimentos ofrecidos se encontraban las chuletas, los bisteces, las carnes frías, las ensaladas e incluso los entremeses. “Nunca será motivo de queja para nadie que en un ‘lonche’ haya muchos entremeses; por el contrario, más o menos sazonados con especias, abren el apetito. Se reúnen en una gran bandeja puestos en sus respectivos platitos de diferentes formas ó en una especie de platón especial dividido en numerosas casillas”.⁵²

EL ASADO: LA COMIDA DE CEREMONIA

La “comida de ceremonia” tenía lugar entre siete u ocho de la noche.⁵³ Adicionalmente, podían servirse comidas de “media ceremonia” y comidas íntimas; éstas últimas entendidas como reuniones a las que acudían los amigos más cercanos y en donde las reglas eran más relajadas.

⁵⁰ Baronesa de Orval. “La Buena Sociedad Parisiense”, *El Mundo Ilustrado* (México), domingo 17 de agosto de 1902, año ix, tomo ii, núm. 7, s/p.

⁵¹ *Idem.*

⁵² *Idem.*

⁵³ En *Los parientes ricos*, Rafael Delgado hace mención a esta cena que era considerada como la comida: “Cuando llegaron nuestros viajeros, ya estaban en la casa el doctor Fernández y su amigo don Cosme, a quienes don Juan había convidado a cenar, o mejor dicho, a ‘comer’, como allí se decía. Rafael Delgado, *Los parientes ricos*, México, Porrúa, 1985, p. 182.

Las comidas íntimas se componían de pocos platos; el menú era sencillo pero la mujer debía “pensar en todos los detalles que se renuevan diariamente, acordarse de los gustos de cada uno; tener en cuenta las preferencias de éste y las antipatías de aquél”.⁵⁴ En cuanto a la decoración, todas las copas debían estar alrededor del jefe de la familia y entre cada cubierto se disponían las botellas de agua y vino.

Las comidas de “media ceremonia” y de “ceremonia” se diferenciaban por la fastuosidad y el número de invitados. “Las comidas de media ceremonia son las que reúnen semanaria o quincenalmente á cierto número de personas de diversas clases; comida donde reina cierta sencillez que quita á la reunión toda apariencia de gran aparato”.⁵⁵ A pesar de estas diferencias, lo cierto es que en ambas comidas se seguían las mismas reglas de comportamiento y de servicio que demostraban la buena educación en la mesa.

El primer paso para una comida de ceremonia era la invitación. Y para ésta también existían reglas. Primero se debía cuidar que en la lista no figuraran invitados que tuvieran fricciones entre sí para que la concordia pudiera reinar en la mesa. Si en la lista de invitados se encontraba una personalidad de alto rango en el círculo social, no sólo debía mandarse una invitación sino, además, los anfitriones debían hacer una visita para invitar, personalmente. En el caso de que un hombre soltero fuera el anfitrión, éste debía solicitar que “una parienta muy respetable” le ayudase en la labor de invitar y ejerciera el papel de la señora de la casa el día de la reunión.

Las invitaciones se enviaban con ocho días de anticipación y debían ser contestadas dentro de los dos días siguientes; en caso de que no se asistiera a la ceremonia el invitado debía disculparse y visitar a los anfitriones en los ocho días siguientes.⁵⁶ Si por algún

⁵⁴ Baronesa de Orval. “La Buena sociedad parisiense”, *El Mundo Ilustrado* (México), domingo 3 de agosto de 1902, año IX, tomo III, núm. 4, s/p.

⁵⁵ *Idem.*

⁵⁶ Baronesa de Orval. “La Buena sociedad parisiense”, *El Mundo Ilustrado* (México), domingo 20 de julio 1902, año IX, tomo II, núm. 3, s/p.

motivo la reunión se cancelaba, debía avisarse por medio tarjetas, de mensajes telefónicos o telegramas. Tampoco se debía aceptar una invitación pensando en cancelarla, pues era “muy desagradable, cuando una circunstancia fortuita obliga á hacerlo realmente, causar al anfitrión el cruel apuro de llenar el lugar vacío”.⁵⁷ En el caso de que la cancelación de un invitado fuera un hecho irremediable, la anfitriona debía “a última hora [...] acudir á algún amigo íntimo ó á un pariente, á quien se expone francamente la situación, excusándose de no haberlo invitado por ser limitados los asientos de los comensales”.⁵⁸

La mesa debía ser perfecta. Ni demasiado pequeña como para que los invitados se estorbaran, ni demasiado grande como para que se viera desierta y con espacios desaprovechados. Según la Baronesa de Orval, si se contaba con más de treinta invitados, se debía organizar en el salón una mesa de honor que contara con dieciséis a veinticuatro cubiertos, y mesas pequeñas a su alrededor. “No se habla de mesas en forma de herradura ó T; se asemejan demasiado a un vulgar banquete municipal”.⁵⁹

Era común que los menús o “minutas” se presentaran impresos al reverso de las tarjetas donde estaba escrito el nombre del convidado. Estas hojas de papel distaban mucho de ser tarjetas sencillas y podían convertirse en verdaderas obras de arte, pues existían minutas hechas a la acuarela, con fotografías en el fondo, con una flor detenida por una joya o incluso con una sortija amarrada al tallo de una flor, en uno de los ángulos de la tarjeta. Lo importante era que estuviera elegantemente impresa y fuera una especie de regalo para el invitado.

Por lo regular, la comida de ceremonia se componía de “una o dos sopas, cuatro platos fuertes, uno de legumbres, ensaladas,

⁵⁷ *Idem.*

⁵⁸ *Idem.*

⁵⁹ Baronesa de Orval. “la Buena sociedad parisiense”, *El Mundo Ilustrado* (México), domingo 3 de agosto de 1902, año IX, tomo II, núm. 5, s/p.

pasteles, frutas, café y licores”.⁶⁰ Aunque en la “Sección de Consultas” se aconsejaba para una comida de diez a doce cubiertos que el menú constara de “una sopa, hors d’ouvres calientes, un relevé, dos entradas, un asado, dos entremeses, un entremés azucarado y postres”.⁶¹ A pesar de variar los nombres, lo cierto es que la comida de ceremonia resultaba abundante en comparación de los almuerzos o los lonches, además de que los alimentos eran servidos con mayor elegancia y precisión para causar la mejor impresión en todos los detalles.

LA CARTA DE VINOS

Un elegante banquete no se consideraba completo si no era servido en compañía de los vinos adecuados, en el orden preciso y con una presentación perfecta que demostrase el buen gusto de los anfitriones. Desde la minuta impresa, en la que se escribía el orden de las bebidas con relación a los platillos que se servirían, hasta el minucioso cuidado de los criados por servir el vino al mismo tiempo que pronunciaban el nombre de la cosecha, todo debía salir sin errores.

El vino servido dependía del platillo al que acompañaría. Por lo general se servían vinos blancos con los entremeses y los pescados; después de la sopa se servían ya sea; jerez seco o Madera seco; los vinos de Burdeos o de Borgoña acompañaban las entradas o los platos fuertes; mientras que el Champagne se servía con los asados y los postres.⁶² Seguir esta regla de sabores y vinos no sólo marchaba en sintonía con el orden de la comida, sino que, además, demostraba que se era un conocedor de buen gusto en temas

⁶⁰ B. de la Torre, *El Mundo Ilustrado* (México), 1904, sin fecha, s/p.

⁶¹ “Sección de consultas”, *El Mundo Ilustrado* (México), domingo 24 de mayo de 1908, año xv, tomo i, núm. 21, s/p.

⁶² Cfr. “Servicio de Mesa”, *El Mundo Ilustrado* (México), 1904; “La Mesa”, *El Mundo Ilustrado*, (México), domingo 2 de marzo de 1902, año ix, tomo i, núm. 9, s/p.

vinícolas: “en los convites solemnes, bien ordenados y dirigidos por personas inteligentes, los vinos generosos y de lujo deben ser variados, mas no con exceso; la finura, el ‘bouquet’, es lo que más lo avalora”.⁶³ No se trataba de mostrar toda la reserva de la familia, sino de hacer un *bouquet* o selección de vinos especialmente escogidos para la ocasión.

Ahora bien, ya seleccionados los vinos, éstos debían estar adecuadamente presentados. Para empezar, se debía tener cuidado de la temperatura y que éstos no estuvieran “agitados, turbios, en daño de la salud y delectación de los comensales”.⁶⁴ Por ejemplo, los vinos blancos debía estar fríos, los vinos de Burdeos a quince grados, el jerez debía estar aproximadamente a la misma temperatura y el Champagne “siempre frío, es decir, después de someterlo á la acción de una mezcla de hielo con sal”.⁶⁵

Como postre el brindis

Uno de los rituales más comunes entre la élite porfirista era el brindis después de una comida de ceremonia. En la mayoría de las ocasiones, acompañado de discursos sumamente largos, el brindis era uno de los momentos más emotivos de la reunión, pues era la oportunidad de recordar el motivo de la misma, agradecer la presencia de los invitados y cerrar con broche de oro la comida, antes de pasar a los salones de recepción e iniciar la tertulia. Al parecer, la tradición del brindis —que se convertía en una característica esencial de las comidas ceremoniales de Palacio Nacional— venía de Inglaterra. Eso da a pensar el comentario que en 1902 hiciera la Baronesa de Orval en su sección “La buena sociedad parisiense” en la que afirmaba que “en ciertos países, sobre todo en Inglaterra, se usa mucho el brindis”.⁶⁶

⁶³ “Servicio de mesa”, *El Mundo Ilustrado* (México), 1904, sin fecha, s/p.

⁶⁴ *Idem*.

⁶⁵ *Idem*.

⁶⁶ Baronesa de Orval “la buena sociedad parisiense”, *El Mundo Ilustrado* (México), 10 de agosto de 1902, año ix, tomo II, núm. 6, s/p.

El Mundo Ilustrado también presentaba consejos y reglas para que el momento del brindis no perdiera la elegancia que había prevalecido a lo largo de la reunión: “Los caballeros apuran los vasos; las señoras sólo humedecen sus labios. Si se brinda por un caballero, debe éste levantarse y saludar; si por una señora, ésta no se levanta, pero se inclina y los convidados la saludan”.⁶⁷

Numerosos son los ejemplos de brindis durante las diversas reuniones de la élite porfirista; los más emblemáticos, aquellos que se leían o pronunciaban de memoria en honor del general Díaz. Con estos brindis se cerraba triunfalmente la hora del gastrónomo, quien después de saborear los buenos modales en la mesa, se retiraba hacia los salones de tertulias, donde la noche nunca parecía terminar.

LA SOBREMESA

Concluido el banquete, la señora de la casa se levantaba para dar la señal de que la comida había terminado; los invitados dejaban su servilleta al lado izquierdo de la mesa y se levantaban. Salían en el mismo orden con el que habían entrado al comedor, teniendo a la cabeza del cortejo: a la anfitriona de la reunión. Era la hora de tomar el café: los varones se dirigían al salón de fumar y las mujeres al salón de recepciones; comenzaba la tertulia que generalmente se amenizaba con un concierto de piano por parte de algún miembro de la familia o con una plática amena. También, según lo estipulaban los consejos publicados en *El Mundo Ilustrado*, en la charla del café podían acudir otros invitados que hacían la “visita de digestión”, la cual consistía en que los comensales de la última cena de ceremonia visitaban a quienes habían sido sus anfitriones como forma de agradecimiento. La tertulia podía alargarse hasta la media noche, y si ése era el caso, se ofrecía un

⁶⁷ *El Mundo Ilustrado* (México), domingo 23 de abril de 1905, año XII, tomo I, núm. 17, s/p.

lunch formal a los invitados, quienes en ningún momento podían perder la compostura... los buenos modales jamás descansaban.

CONCLUSIONES

Remontando esta jornada de reuniones sociales donde el tiempo de comida era el eje rector, hemos podido ver algunas de las prácticas de la elite capitalina mexicana de principios del siglo pasado al momento de consumir los alimentos; así como los usos que seguían los lineamientos basados en el “buen gusto” y que permitían a este sector social distinguirse de otros grupos. Al mirar cómo comían, cómo se sentaban a la mesa, o al practicar los mismos rituales sociales y seguir las mismas reglas en una comida ceremonia, la elite compartía un mismo discurso.

Este discurso en torno a la mesa, sustentando en la idea de progreso y modernidad, poseía características que permiten identificar algunos patrones de conducta. Se trataba del anhelo de ser una elite cosmopolita: ciudadanos del mundo moderno. Para ello seguían prácticas propias de otras elites que habitaban en las capitales más modernas de Europa, lo que les permitía identificarse con las clases altas de ciudades como París o Londres. Además, al ser cosmopolita, rompía, aparentemente, con el pasado. La hora del té es el ejemplo más claro: en el fondo, era la antigua merienda, pero su nombre anglosajón, *five o'clock*, le otorgaba una forma moderna característica de la sociedad inglesa. Sin embargo, dentro de esta vida cosmopolita se conservaban algunos rasgos locales, como el consumo de ingredientes y platillos nacionales.

La elite buscó articular su discurso de distinción con respecto a los hábitos alimenticios emulando las prácticas que ésta consideraba como modernas, propia, de la *high life*, lo cual no correspondía forzosa o completamente a las prácticas culinarias francesas. Si bien es cierto que a fines del siglo XIX Francia y la *haute cuisine* se convirtieron en el paradigma del refinamiento en el mundo culinario, este fenómeno no sólo involucró a México sino a todo

Occidente; es decir, si la elite mexicana seguía las reglas o las técnicas francesas, como otros países lo hicieron, se debe al prestigio de París como la meca de la alta cocina, el mejor lugar para comer. No obstante, en la vanguardia del refinamiento, París no era la única opción, pues también existían las reglas anglosajonas y el *high life* victoriano, cuyos elementos también estaban en boga. Y como a la elite lo que le interesaba era rodearse del buen gusto y éste se relacionaba con lo moderno y lo *chic*, preparó un *mélange* de usos y costumbres que la distinguían como parte del mundo moderno.

Los miembros de la elite capitalina buscaban estar a la moda, ser considerados personas modernas de buen gusto que sólo adquirirían lo mejor. Por una parte, *El Mundo Ilustrado* presentaba, traducidas al español, las columnas de la Baronesa de Orval sobre cómo debía ser la buena sociedad parisense; pero a su vez el columnista B. de la Torre hablaba de usos y costumbres propios de los ingleses, como la hora del té. Más aún, en una columna publicada el 27 de julio de 1902, la Baronesa de Orval admitía que de Inglaterra venían todos los nuevos refinamientos; mientras que el 27 de agosto de 1905, en la columna “La Semana” —el editorial del semanario— se afirmaba que el *high life* de la ciudad se identificaba con la forma de vida inglesa.

Así, más que tratarse de un afrancesamiento en los hábitos que rodeaban la mesa, el discurso alimentario de la elite se caracterizaba por una convergencia de influencias europeas con algunos rasgos locales, en la medida que éstos no contradijeran las prácticas consideradas como modernas. Por lo menos esto sucedía en el nivel del discurso de los espacios domésticos y las prácticas que tenían lugar en el hogar de la clase alta capitalina a comienzos del siglo xx.

Así, comer se convirtió en la metáfora del Progreso, de la modernidad que la elite capitalina pensó haber alcanzado en los albores del siglo pasado. Reglas, usos y espacios hicieron de lo moderno un banquete para saborear, donde el “buen gusto” era el

principal platillo. Un estilo de vida que identificaba pero, al mismo tiempo, distinguía; que reforzaba los lazos entre los miembros de la elite y colaboraba con el proyecto porfirista de un México moderno. Al paso de los años, con clases sociales que, al emerger, se convirtieron en el nuevo sustento social del proyecto nacional, habría que hacer una revisión de cuánto de aquello que distinguió a la elite capitalina formó parte de los patrones que diferenciarían, tiempo después, a la nueva elite del poder al momento de consumir sus alimentos.

Por lo pronto, el sabor de la cocina perteneciente a la elite capitalina de principios del siglo xx, con sus reglas, recetas y consejos, evocaba, más que a la elite, a la idea que ésta tenía de sí misma. Su anhelo de ser mundana y su temor de por no pertenecer a ningún lado. Pero sobre todo, el deseo de ser los únicos invitados en el ágape de la modernidad, en cuya minuta el Progreso estaba a la carta. 