

# Banquetes inolvidables

II  
V

**LAS FIESTAS  
DEL CENTENARIO**

• SALVADOR NOVO

VI

**CÓMO VIVIR MEJOR  
COMIENDO Y BEBIENDO**

• EL JOVEN MAM  
BAR DE COPAS

VIII

**TIEMPOS DE DON  
PANCHITO Y DE  
DOÑA RAMONA...**

• RENATO LEDUC

X

**REIKIAVIK DE  
NOCHE**

• MARIANNA MENDIVIL  
LA LIEBRE DE MARZO

XI

**NO SÓLO AZÚCAR  
PRODUCE LA CAÑA**

• CHRISTIAN GÓMEZ





*Las Fiestas  
del  
Centenario*





## Salvador Novo

Las fiestas del Centenario constituyeron la ostentosa demostración de que México podía competir con las capitales de la Europa en sabiduría gastronómica, munificencia oficial, y competente de numerosos locales en que pudieran realizarse grandes banquetes.

Los comelitones empezaron con dos al hilo, ofrecidos por el Presidente Porfirio Díaz en los salones del Palacio Nacional los días 11 y 12 de septiembre; servidos, naturalmente, por el insuperable Sylvain. El Secretario de Relaciones dio otro el día 17, pero en el Restaurant Chapultepec; y los Estados Mayores del Presidente y del Secretario de Guerra y Marina, a sus colegas de las delegaciones extranjeras, uno en la tribuna monumental de Chapultepec el 20 de septiembre.







Las delegaciones se apresuraron a corresponder con sendos banquetes. La que disponía de un local que podía considerar propio, y enorgullecerse de su lujo, fue la española, que el 28 de septiembre dio fabuloso banquete y baile, y el 30 banquete que aprovechaba la decoración no totalmente marchita del anterior, ambos en el Casino Español. Las demás —fuera de la alemana, que lo hizo en su Casino el 13 de septiembre— dieron los suyos en sitios públicos, pero

distinguidos y competentes: los Estados Unidos, en el Restaurant de Chapultepec, el 12 de septiembre; Italia, en Sylvain, el 17; Japón en el Restaurant de Chapultepec el 22. El Jockey Club fue preferido por Austria-Hungría el 24 de septiembre, y por Honduras, Guatemala y el Salvador en cooperativa, el 3 de octubre a medio día. Sólo se pusieron bucólicas estas embajadas: Perú y Colombia, que dieron su banquete en San Angel Inn el 2 de octubre; Argentina, que el 24 de septiembre sirvió un té en el Automóvil Club; Suiza y Venezuela, que ofrecieron un garden party en el Club de Tiro Suizo el 5 de octubre, con lunch; y Holanda, que llevó a sus invitados a Xochimilco el 29 de septiembre.

Fuera de esos principales banquetes de las fiestas del Centenario, franceses y españoles compitieron en la organización de grandes comidas: los franceses, en el Tívoli del Elíseo el día 17 y en el Club Hípico Francés de Chapultepec el 25; los españoles sentaron a dos mil comensales en el Parque de Covadonga el 2 de octubre. El único banquete celebrado en el Hotel Gillow fue el que ahí dieron los italianos el 29 de septiembre.



La noche del 23 hubo en Palacio un baile deslumbrante. En el Zócalo, el pueblo celebraba a su modo la fiesta: comiendo las fritangas de los puestos. Sobre los muros enflorados del Palacio; invisibles para los pródigos anfitriones y para los huéspedes, deben de haber aparecido las palabras ominosas: MANE, THECEL, PHARES. Un oído fino habría podido discernir, entre los fuegos de artificio; entre el estallido de los cohetes y los violines de los valeses, el trueno que anunciaba a la Revolución.





EL JOVEN MAM

## Cómo vivir mejor comiendo y bebiendo

### BAR DE COPAS

Amo el protocolo de las comidas. Una buena servilleta de tela siempre será mejor que una de papel, aunque esta última no sobra jamás. Amo los platos grandes. Las copas para vino con un tazón de forma de tulipa ancha son inmejorables y vuelven noble cualquier mesa. Las cucharas grandes son mejores que las soperas de las fondas. Y qué decir de un buen cuchillo matador.

Amo tirar el vino sobre los manteles cien por ciento de poliéster hilado. Manteles blancos, por supuesto. Aunque derramarlo sobre un mantel de Pascua con funda Matzah (con un mensaje único de Pesach en hebreo) es una experiencia inigualable.

Odio los restaurantes cargados de música con volúmenes elevados. Siento que estoy en un antro. La música debe estar en un bajo volumen que permita la conversación. En tiempos de covid no es sano ni conveniente elevar el tono de la voz, pues el efecto nube generará en el corto tiempo una contaminación del organismo por la que volará a sus anchas el murciélago de Wuhan.

Amo los restaurantes discretamente iluminados, aunque sea de día. La luz ámbar ayuda a que el apetito crezca en los niveles exactos.

Un garzón platicador que constantemente esté interrumpiendo la charla no es recomendable. Quien sí lo es, faltaba más, es uno que entienda en qué momento preguntar por la siguiente copa o el plato que viene.

Un garzón educado no debe quedarse a unos centímetros de la mesa cual gendarme de barrio. Es muy desagradable hablar con alguien a sabiendas de que hay un par de orejas escuchando todo. En otros tiempos, esos garzones tenían dos trabajos: el de garzón y el de oreja de Gobernación. Las palabras dichas viajaban en menos de un minuto al escritorio de un burócrata gris, quien las metía en un sobre amarillo que llegaba más rápido que una rana a las manos del gobernador en turno. De ahí que sea conveniente, siempre, evitar a un garzón entrometido.

Ya con los digestivos deben llegar los puros. Un Hoyo de Monterrey siempre será mejor que un Cohiba. Para ello habrá que trasladarse a la terraza. Un buen brandy o coñac será siempre bienvenido para el muy antiguo ritual de echar humo hasta por los ojos.

Quien siga estos consejos vivirá más y mejores años que los usuarios de esos locales anticlimáticos de comida rápida.





AZUR

*El destino gastronómico*

# de Puebla

*Atlixcáyotl 4931. Reserva Territorial Atlixcáyotl.  
Centros Comerciales Desarrollo Atlixcayotl, 72193  
Puebla, Pue.*



*Reserva al*

*2226883092 / 2226883021*





## Tiempos de Don Panchito y de Doña Ramona, de arzobispos a caballo y revolución peatona y una "buena sociedad" que ni la burla perdona

Renato Leduc

Abelardo ya es banquero  
banquero de "gente bien"  
unos tienen gallinero  
y otros siembran henequén.  
Qué bonito es el dinero  
con tal de que te lo den.

Se volteó el coronelazo  
se coló el licenciadito.  
caray qué gente tan vil  
ahí les va ese cañonazo  
no es tanto nomás tantito  
sólo son cincuenta mil.

Mi padre que fue ranchero  
el pobre murió en Celaya  
peleando por Obregón.  
Yo me largo de bracero  
sabe dios cómo me vaya  
¡viva la revolución...!

Aquel vestido de corto  
¿es bailarín o ministro?  
tacuche así se lo he visto  
a Sinatra en la pantalla  
vaya... vaya... vaya...

Mi general, yo quisiera  
encontrar colocación:  
nodriza, mozo, enfermera.

¡Viva la revolución...!  
que me den una curul  
y seré pico de cera  
como lo he sido en el FUL.

Tequila y mezcal tomamos  
eso fue ayer no seas res  
entonces pá qué peleamos  
ahora se toma escocés...

En Peralvillo y Atlampa  
no se consiguen frijoles  
pero en los Jenas y Ambas  
le entran duro a los jaiboles  
Bailleres y Jojenjoles  
El pueblo los ve y se ríe  
cual se reía don Porfirio  
de la insolente abyección;  
este pueblo desnutrido  
pero nunca arrepentido  
que hizo la Revolución. . .



Un recuerdo para el  
Caleya Carlos Espargon  
Acercas con mi amistad  
muy cordial y sincera —  
Renato Leduc

Mex. 20/1/77.





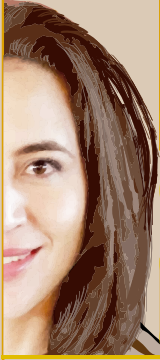
TRASTERO DE  
**LA BOQUERIA**

culinária española

La experiencia culinaria española, se vive en el Trastero de La Boqueria,  
donde nos encanta lo clásico y nos apasiona lo nuevo

Bld. Hermanos Serdán, 141, Col. Amor, Puebla., Puebla 72140





MARIANNA MENDIVIL

## LA LIEBRE DE MARZO

Estudió Antropología en México y Sudáfrica, y una maestría en Emprendimiento Social en Hult Business School en Londres. También estudió en el Global Studies Program de Singularity University, ubicada en Silicon Valley (Mountain View, California).

Mi vuelo aterrizó en Reikiavik casi a media noche. Salí del aeropuerto y tomé un taxi a la dirección que me dio Sheba, a quien conocí en un viaje por Kenia dos años antes. Llegué casi a la una de la mañana. Sheba estaba con un grupo de amigos. Me preguntaron si tenía hambre. Ya habían cenado todos, pero el dueño de la casa se paró a preparar algo. Me sirvió una pasta con mejillones y callo de hacha, y una botella de vino. Esa cena fue una muy grata sorpresa y la muestra de la increíble hospitalidad islandesa.

Terminando de cenar me ofrecieron un licor islandés llamado Opal. Está hecho de regaliz, un sabor que no soporto. Estuve a punto de escupirlo. Poco después encontré lo que escribió Quentin Tarantino sobre este licor. Lo suscribo:

“Tienen (los islandeses) la cosa más asquerosa jamás creada. Es este licor llamado Opal. Realmente no se a qué sabe el veneno porque si lo supiera estaría muerto. Pero si tuviera que adivinar a qué sabe, sería a esto: Opal. Aquí está lo extraño. Se basa en este dulce (regaliz) que los islandeses comen desde que eran niños pequeños. Así es que están acostumbrados al sabor. Les encanta.”

Eran casi las dos de la mañana. Yo estaba lista para irme a dormir, pero a esa hora en Reyikiavik la noche apenas empieza. Caminamos hacía Laugavegur (no hay una sola palabra en islandés que se pueda pronunciar): una calle llena de bares. La gente pasa de uno a otro. Me sorprendió ver la cantidad de personas, casi todas borrachas, que caminaban por las calles a esa hora.

Nos fuimos directo a Kaffibarinn. Por fuera no es nada pretencioso: una construcción de madera pintada de rojo, de dos pisos, con dos grandes ventanas, y el letrero con el nombre del lugar imitando una estación del metro de Londres. El dueño de lugar es Damon Albarn, del Gorilaz.



## Reikiavik de Noche



El lugar estaba llenísimo. Estaba asombrada de que absolutamente todos te empujan de un lado al otro. Al principio estaba muy sacada de onda por los codazos y empujones, pero ya que te relajas un poco ves que los empujones no son agresivos: son, más bien, parte del humor del lugar. Después de unas horas ahí no te queda de otra más que empezar a empujar a quien se te pone en frente.

Caminamos directo a la barra. Yo que tengo una altura bastante promedio para México estaba enterrada entre vikingos. Muchos de ellos vestidos con el típico suéter de lana islandés.

Pidieron unos shots de Brennivín: un aguardiente hecho de papa fermentada y alcaravea que tiene un sabor muy parecido al anís. Brennivín significa vino ardiente, y se le conoce también como “muerte negra”. Uno de éstos fue más que suficiente. Lo usan para acompañar el Hákarl, un platillo tradicional hecho a base de carne de tiburón fermentado. Salimos a las 5 de la mañana. La calle seguía llena. No me quedó claro a qué hora cerraba este lugar. Parecía que nunca jamás.

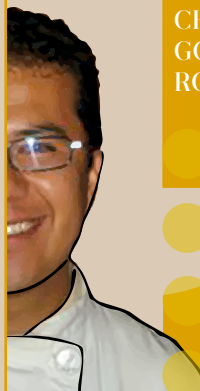
Al otro día llegaron varios amigos con quienes iba a recorrer Islandia. Comimos en Sægreifinn, un lugar muy pequeño en el puerto. En la carta sólo hay una sopa y brochetas de pescado, incluyendo ballena y otras cosas muy exóticas. Es famoso por su sopa de langosta, que estaba espectacular.

En la noche regresamos a Kaffibarinn. Nadie me creía que la gente te empuja de un lado a otro. Querían comprobarlo. El lugar resultó igual de entretenido que la noche anterior.

Al otro día salimos a recorrer la isla en una camioneta que nos prestó un extraño. Escuchó que queríamos rentar un coche y nos dijo que estaba por viajar y que su coche iba a estar estacionado. Pueden usarlo, nos dijo.

Este tipo de cosas sólo pasan en Islandia.



CHRISTIAN  
GÓMEZ  
ROMÁNVino  
e  
cucina

## No solo Azúcar Produce la Caña

El día de hoy toca el turno a un ingrediente que no es mexicano y que aunque lo trajeron los conquistadores españoles, tampoco es español, se trata de la caña de azúcar, de donde se obtiene el azúcar, casi indispensable para la elaboración de panes, atoles, aderezos, mermeladas, conservas y todo tipo de repostería, y digo casi indispensable porque últimamente ha sido desplazada por otros endulzantes de origen natural y otros sintetizados en laboratorios, que en lugar de significar un adelanto han atentado contra la salud peor aún que la propia azúcar.

Cuando los españoles trajeron por primera vez la caña azucarera a México, esta no era nueva en el mundo.

Los pobladores americanos no conocían el azúcar, ellos endulzaban a partir de miel; la caña de azúcar es una planta de origen asiático que llega a Europa, procedente de Oriente, de hecho, Isaías la menciona en textos bíblicos y personajes como Seneca y Plinio el viejo ya habían oído hablar de ella en relatos sobre personas de la India que bebían jugo dulce de cañas.

Se cree que fue precisamente durante la dominación árabe que esta llegó a España y se pudo explotar con mucho éxito en las islas canarias.

De hecho, para mayor asombro del hipócritalector, los “indios incivilizados” también tenían sus propios endulzantes, solo que la caña azucarera se cultivo con mayor ahínco por edicto real en la Nueva España, entre los endulzantes de origen prehispánico tenemos: la miel de abejas silvestres, de caña de maíz, de tuna y de maguey o también hoy muy popularizada y víctima del consumismo, la miel de agave.

Por supuesto que la vida con la llegada del azúcar dio un gran giro y fue la base de múltiples creaciones de la cocina barroca, ejemplo de ello es toda la dulcería típica creada en los conventos novohispanos.

Y vaya que no solo azúcar da la caña, que también alcohol se obtiene de ella.

Para la llegada de los españoles, ya habíamos comentado en encuentros anteriores que una de sus principales prioridades era “civilizar” a los indios, pero valga la sorpresa para algunos neófitos en los asuntos del alcohol, que los “indios” eran dueños ya de un gran cúmulo de conocimientos sobre la elaboración de fermentos a partir de frutas silvestres y de uva cimarrona, además sabían obtener aguardiente por evaporación extraído de agaves como el “pulquero” y el hoy conocido científicamente como *Azul tequilana Weber*.

De hecho, lo anterior ha tirado por tierra la creencia tan arraigada de que los españoles trajeron esa tecnología y enseñaron a usarla aquí en tierras americanas, prueba de ello son los descubrimientos de algo que podríamos llamar proto alambiques. Pero eso no era todo en materia de producción etílica, también manejaban a la perfección bebidas fermentadas del maguey pulquero, de la tuna, las ciruelas, la piña, el capulín, la miel de abeja, la miel de caña de maíz y del propio maíz; este era el panorama en la producción de alcoholes, que tenían entre estos pueblos usos gastronómicos, enológicos y un gran conocimiento en el uso de plantas medicinales, así que tampoco es cierto que éramos barbaros animales, la cultura prehispánica vaya que estaba adelantada.

