

# Siete grandes banquetes

(y lo que allí se comió)

ISABEL GÓMEZ MELENCHÓN\* / LA VANGUARDIA

“

*Alrededor de un mantel se firmaron tratados y se festejaron matrimonios, que venían a ser lo mismo, pero también se disfrutaba y cortejaba y se pasaba a la historia”*

Garra de oso con esturión, sesos de mono a la parrilla, joroba de camello y colas de rinoceronte. Si todavía dudan de que el Coronavirus pudo salir del mercado de Wuhan, seguimos: tendones de venado, pata de tortuga de agua y tofu cocido a fuego lento en sesos de pollo, pato y cuco. Estas *delicatessen* formaron parte del banquete de todos los banquetes chinos, el que supuestamente tuvo lugar durante el reinado del emperador Kangxi (1654-1722), de la dinastía Qing, y que acabó con las tensiones entre las etnias Han y Manchú.

Los historiadores no están del todo seguros de que el grandioso banquete, 320 platos con los Ocho Manjares de la Montaña, de la Tierra y del Mar a deglutir durante tres días, sea algo más que una leyenda, pero supone otra constatación de cómo la comida se convirtió desde el principio de los siglos en algo que va más allá de los sabores o las reuniones en las que se disfruta: un símbolo de poder, económico y político, también personal. Mientras preparan sus ágapes navideños, piensen en ello, uno/a se da un festín principalmente porque puede hacerlo.

Alrededor de un mantel se firmaron tratados y se festejaron matrimonios, que venían a ser lo mismo, pero también se disfrutaba y cortejaba y se pasaba a la historia, como estos ocho banquetes. Las personas que participaron en ellos han caído en el olvido, pero sus menús, o sus extravagancias, o ambas cosas, siguen en los libros.

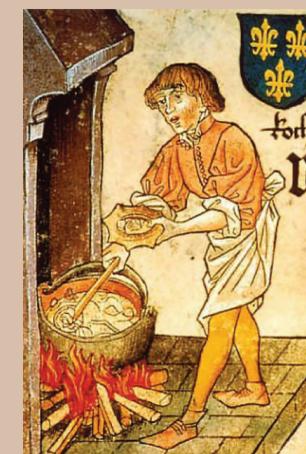
En la antigüedad, dominar la mesa suponía dominar el mundo. Productos raros y exóticos que daban cuenta de la capacidad de los anfitriones para comerciar con tierras lejanas, vajillas y adornos hechos de oro y piedras preciosas que hablaban de su grandiosidad y riqueza, y una liturgia estricta, que incluía actos de purificación, como lavarse las manos.

Una organización que evoluciona al ritmo de las sociedades: griegos y romanos establecen el banquete reclinado, vinculado al nuevo concepto de ciudadanía y convivialidad; en el simposio, la segunda parte de las comidas, las bebidas se comparten. La aparición de la cabecera de la mesa visibilizó a partir de la Edad Media quién detentaba realmente el poder: por primera vez, el señor se situaba en el centro.

A los franceses se les debe la estructuración de la comida en diferentes platos y postres; la suntuosidad de los ágapes obliga a incorporar a los comedores numerosos muebles auxiliares y estanterías, aparecen los centros de mesa. Bajo el reinado de Luis XIV se establece la ceremonia del Petit y Grand Couvert: el exceso de protocolos han convertido las comidas en algo alejado de la convivencia; para escapar de ello, nacen los pequeños comedores, y así hasta ahora.

“

*En la antigüedad, dominar la mesa suponía dominar el mundo”*



“

*La aparición de la cabecera de la mesa visibilizó a partir de la Edad Media quién detentaba realmente el poder: por primera vez, el señor se situaba en el centro”*

## Asurnasirpal II, el rey que invitó a comer a todo un país

“

*Entre los invitados figuraban 5 mil dignatarios extranjeros y los 16 mil habitantes de la nueva ciudad, la mayoría desplazados forzosos, pero que al menos durante los diez días del fiestorro comieron caliente”*

Lo dejó escrito el propio monarca en una estela: 69 mil 574 personas, hombres y mujeres, nada mal lo segundo para la época, asistieron al banquete para celebrar la fundación de Kalhu, actual Nimrud, Irak, en el año 879 aC.

Entre los invitados figuraban 5 mil dignatarios extranjeros y los 16 mil habitantes de la nueva ciudad, la mayoría desplazados forzosos, pero que al menos durante los diez días del fiestorro comieron caliente: se consumieron según las cuentas del monarca, al que no se le escapaba detalle, mil 200 bueyes, mil terneros y corderos locales, 14 mil corderos importados y cebados, 500 ciervos, 500 antílopes, mil patos, 10 mil pichones... aderezados con 10 mil cántaros de sésamo, 300 jarras de aceite, legumbres, frutas y hasta pistachos.

Después, en palabras de Asurnasirpal, “los hice bañar, los ungué, los honré y los envié de regreso a sus tierras en paz y alegría”. Salvo los que se tuvieron que quedar, claro.



BANQUETE MEDIEVAL, autor desconocido, siglo XIV. Los señores ya están situados en el centro

## Cuando Cleopatra se bebió sus perlas

Se considera la cena más cara de la historia, y todo por una conquista (sexual). Cleopatra, última reina de Egipto, y Marco Antonio, lugarteniente de Julio César, se reunieron en Tarso (siglo I aC) para negociar, pero la cosa se les fue de las mandatarias manos y la egipcia, para seducir al romano, apostó que podía gastarse diez millones de sestercios en un ágape, una cifra que traducida podría ser de decenas de millones de euros. La cena fue básicamente para dos, así que Marco Antonio pensaba que iba ganando pese a las delicadas viandas servidas cuando, a los postres Cleopatra se sacó el as de la manga y el pendiente, una perla única, de la oreja, la sumergió en una copa de vinagre para disolverla y se la bebió. Ganó, por supuesto. Lo cuenta otro historiador, Plinio el Viejo, en su *Historia natural* (siglo I dC). No, él no estuvo allí, pero se lo contaron...

“

*Se considera la cena más cara de la historia, y todo por una conquista (sexual). Cleopatra, última reina de Egipto, y Marco Antonio, lugarteniente de Julio César, se reunieron en Tarso (siglo I aC) para negociar”*



"EL BANQUETE DE CLEOPATRA", Tiepolo, detalle, 1743-44

“

*Se consumieron según las cuentas del monarca, al que no se le escapaba detalle, mil 200 bueyes, mil terneros y corderos locales, 14 mil corderos importados y cebados, 500 ciervos, 500 antílopes, mil patos, 10 mil pichones...”*

## Nerón, el banquete (orgía) definitivo

“

*Nerón gobernó entre el 37-68 dC, pero fue su afición a las orgías y depravaciones varias lo que le ha garantizado su puesto en la historia”*

Si el corazón de la actividad en la antigua Roma eran los banquetes, según el arqueólogo italiano Angelo Bottini, con el emperador Nerón este órgano llegó sin duda a su máximo de revoluciones. Nerón gobernó entre el 37-68 dC, pero fue su afición a las orgías y depravaciones varias lo que le ha garantizado su puesto en la historia. También sus banquetes, como el organizado en su honor en el año 64 y que según el historiador Tácito incluyó preparaciones como lirón al horno, liebre picante (aún) y una ternera entera hervida que representaba a Pegaso. El fiestón se habría celebrado en una barca dorada, aunque hace unos años se descubrieron en Roma las ruinas del autentico escenario de sus orgías, un espacio circular que giraba día y noche para impresionar a sus invitados, como si no tuvieran bastante impresión con otras cosas y más no diremos.



FRESCOS EN ERCOLANO representando un banquete.

## Sir Robert Dudley in love

Conquistar a la reina de Inglaterra, la diamantina Isabel I de Inglaterra, debió ser una hazaña tan titánica que debía ser immortalizada, y así, sir Robert Dudley, supuesto amante de la denominada Reina Virgen, un oxímoron tan grande como la Corona, ofreció en 1575 en su castillo de Kenilworth un banquete en honor a su majestad que se prolongó durante 19 días. Su duración no fue la única *stravaganza*, ya que el menú incluía platos tales como vómito de ballena (sí, han leído bien) y estómago desecado de esturión. No sabemos lo que pensó Isabel I del cocinero, pero sí que no le hizo ascos al azúcar, su debilidad: nada menos que un cuarto de tonelada se empleó en las esculturas que decoraban la mesa.

“

*El menú incluía platos tales como vómito de ballena (sí, han leído bien) y estómago desecado de esturión. No sabemos lo que pensó Isabel I del cocinero, pero sí que no le hizo ascos al azúcar, su debilidad”*



"ELIZABETH I BAILANDO CON ROBERT DIDLEY", autor desconocido, c. 1580



## La sorpresa estaba en las servilletas

“

*En el momento en que los invitados desplegaron las servilletas, salieron de ellas una multitud de pájaros cantores”*

Los 300 invitados al banquete nupcial celebrado en el año 1600 entre María de Médicis y el rey Enrique IV de Francia fueron agasajados con los fastos habituales, una cincuentena de platos, entre ellos sorbetes de leche y miel, favoritos de María, quien había traído la receta de Francia (nada de porquerías tipo el vómito citado anteriormente, que estamos en Florencia). Sin embargo, el festejo se recuerda por su sofisticación: en el momento en que los invitados desplegaron las servilletas, salieron de ellas una multitud de pájaros cantores. Tan imposible de superar como la ausencia del monarca en sus propios esponsales.



"EL BANQUETE DE BODAS", Sandro Botticelli, 1438.

## Un Manchú-Han: tres delicias convertido en símbolo

Ya les hemos hablado del menú especial del llamado Banquete Imperial Manchú-Han y de las circunstancias en las que se celebró, o no; cuando los miembros de la etnia manchú empezaron a ocupar cargos de poder que habían correspondido tradicionalmente a los Han, las tensiones se extendieron por el país. Kangxi recurrió a la fórmula que ya había utilizado con éxito cuando para celebrar su 61 cumpleaños invitó a mil septuagenarios en la Fiesta de los Mil Ancianos. Ahora fue su 66 aniversario el que se celebró con el citado banquete, cuyo éxito en términos políticos radicó en la fusión de dos gastronomías dispares: el norte manchú se enorgullecía de su capacidad para engullir grandes cantidades de carne, la cocina Han se basaba en su enorme variedad de condimentos. El resultado fue que pocas especies animales se salvaron de acabar en la cazuela mientras los comensales, con el estómago satisfecho, sellaron una paz duradera.

Cierta o no la leyenda o historia, el Manchú-Han ha quedado como símbolo de la unidad nacional y se continúa celebrando a la manera del Día de Acción de Gracias estadounidense.



"FIESTA ELEGANTE", autor desconocido, dinastía Song, c. 1100-1125

“

*Kangxi recurrió a la fórmula que ya había utilizado con éxito cuando para celebrar su 61 cumpleaños invitó a mil septuagenarios en la Fiesta de los Mil Ancianos”*

# La fiesta que le costó el trono al Sha

“

*150 toneladas de equipos de cocina, 18 toneladas de alimentos que incluían 2 mil 700 kilos de carne de res, 2 mil 500 botellas de champán, mil botellas de Burdeos y mil de Borgoña, 15 mil botellas de whisky y una cantidad de caviar que oscila según las fuentes entre los 30 y los 150 kilos”*

En octubre de 1971 el entonces Sha Mohammad Reza Pahleví tuvo la poco afortunada idea de competir por la fiesta más cara del mundo. Se trataba de celebrar los 2 mil 500 años del Imperio persa, que como fecha redonda no está mal, pero habida cuenta de la situación económica del país gastarse 300 millones de dólares fue un error que a la postre le acabó costando el trono. El banquete central se empezó a preparar un año antes, gestionado por el propietario del restaurante parisino Maxim's. Hubo que traerlo todo a las carpas instaladas en medio del desierto: 150 toneladas de equipos de cocina, 18 toneladas de alimentos que incluían 2 mil 700 kilos de carne de res, 2 mil 500 botellas de champán, mil botellas de Burdeos y mil de Borgoña, 15 mil botellas de whisky y una cantidad de caviar que oscila según las fuentes entre los 30 y los 150 kilos. Todo se llevó desde París, incluido el perejil y el cebollino; finalmente, sólo el caviar era iraní, lo que teniendo en cuenta qué era lo que se festejaba tocó la moral de los iraníes, además del coste. Mientras tanto, un tal Ayatolá Jomeini seguía los festejos en televisión.

