

EMILIANO CANTO MAYÉN

CIHS-UACAM

22



# La opulencia culinaria en la mesa de *Maximiliano y Carlota*

El poder se nutre de símbolos y los platos compartidos han sido una manifestación acentuada durante siglos. El emperador de México y su esposa lo expusieron para recibir a diplomáticos, militares, obispos o artistas, fuesen mexicanos o extranjeros. De la sopa de tortuga al filete de lenguado, el cognac y el vino de Burdeos, todo pasaba por platillos europeos con ingredientes nacionales, en viajes a Guanajuato y Mérida o como anfitriones en Palacio Nacional.

A DAVID OLVERA A.

Pocos temas son tan atractivos como el arte culinario y las galas durante aquellas épocas que destacan por su abundancia y lujo en banquetes y festines. Mucho se ha escrito sobre las estrategias con las que Maximiliano y Carlota intentaron granjearse la simpatía de los mexicanos y persuadirlos de las ventajas de la monarquía. Los emperadores introdujeron un ceremonial inédito en un país que siempre ha amado las solemnidades: instauraron condecoraciones, organizaron giras oficiales por el interior del territorio, regalaron sus retratos fotográficos con sus autógrafos y promovieron periódicos oficiales con una retórica entusiasta, inteligente y refinada (que, por cierto, pocos leyeron).

Sin embargo, la estrategia más sustanciosa se sirvió en la mesa de palacio. En torno a sus banquetes departieron las figuras más influyentes de la Iglesia, el ejército y el gobierno. Aristócratas, artistas y ministros de distintas nacionalidades fueron convocados a partir el pan con sus majestades y, en la sobremesa –entre postres y digestivos–, resonaron el alemán, el francés y el portugués, aderezados con rabiosos mexicanismos y el enfático maya yucateco.

Así ocurrió, el 28 de enero de 1865, cuando se ofreció un almuerzo a una comisión de dirigentes mayas. En otras ocasiones solemnes, Maximiliano convidó a sus allegados a comilonas de gala y, en veladas más íntimas, extendió la invitación a los colaboradores que gozaban de su simpatía y aprecio. Esto último lo tomó muy en serio: cuando se enteró de que la esposa de su consejero de Estado, Manuel Orozco y Berra, no asistía a las veladas ni

comidas en palacio por carecer de un atuendo adecuado, destinó a su funcionario cierta suma para remediar el contratiempo.

Dama de inteligencia pragmática, doña Agustina Priego Marroquín agradeció el gesto, pero destinó el dinero a vestir a todos sus hijos antes que emplearlo en beneficio propio.

#### NOBLEZA OBLIGA

Los mexicanos correspondieron con creces a los festines ofrecidos por Maximiliano y Carlota ya que, con gran fasto, particulares y corporaciones (especialmente los cabildos) organizaron agasajos en honor a los soberanos. Así ocurrió en Guanajuato la noche del 23 de septiembre de 1864. En aquella ocasión se sirvió una cena de gala cuyos platillos se presentaron en francés con el título « Menu du dîner servi à Sa Majesté l'Empereur ».

En aquel entonces Maximiliano regresaba de conmemorar, en Dolores Hidalgo, el Grito de Independencia y, para fortuna nuestra, esa misma tarde, después de cumplir con los actos oficiales, el emperador escribió a Carlota, advirtiéndole que sólo le iba a mandar “unas cuantas líneas, pues ya es hora de una gran cena”.

Aquella noche se sirvió sopa de tortuga, el plato fuerte fue maridado con vino de Madeira y, entre los postres, figuraron jaleas de Morelia y turrónes de Saltillo.

*Aquella noche se sirvió sopa de tortuga; el plato fuerte fue maridado con vino de Madeira y, entre los postres, figuraron jaleas de Morelia y turrone de Saltillo.*

24

**CENA SERVIDA A MAXIMILIANO EN GUANAJUATO,  
EL 23 DE SEPTIEMBRE DE 1864.**

**SOPAS**

Sopa de tortuga

Sopa a la duquesa

(VINOS: JEREZ O LAMBRUSCO)

**PLATOS FUERTES**

Gratín de gelatina

Jamón glaseado

Cabeza de ternera en salsa de tortuga

Pato artificial a la tártara

(VINO: MADEIRA)

**ENTRADAS LIGERAS**

Chuletas con salsa

Pollo estilo "cupidine" con tomate

(VINO: CHÂTEAU LARMANDE)

**ENTRADAS PRINCIPALES**

Canelones con aceitunas

Sardinas con col estilo jardinera

Volován a la financiera

Suprema con champiñones

Compota de pichones

Salteado de liebre

Filete estilo Godard

Mayonesa de salmón

(VINOS: BURDEOS PANILLAC  
O SAUTERNES)

**VERDURAS**

Alcachofas y chícharos con jamón

Salsífi

Asados

Pavo

Rosbif de ternera

Caza (es decir, que se asó

la presa de la cacería)

(VINO: CHAMPAGNE)

**ENTREMESES  
DE SERVICIO**

Ensaladas mexicanas

Postres

Queso de Nápoles

Jalea de Morelia

Limonas

Pan de mantequilla

Turrón de Saltillo

Cuajilote

Café

Chartreuse

Cóñac viejo

ii  
Emperador Maximiliano y emperatriz Carlota, tarjeta postal, [s. f.]. Tomada de <https://americanhistory.si.edu/>



Poco después, el periódico La Sociedad informó que don Marcelino Rocha ofreció al emperador un almuerzo el domingo 25 de septiembre de 1864 en su hacienda de La Presa. Al convite asistieron alrededor de ciento cuarenta personas, entre las cuales se encontraban “algunas que pocos días antes eran enemigas del imperio y que, en esta ocasión, no parecían de las menos entusiasmadas en su favor”.

En agradecimiento por la hospitalidad recibida, Maximiliano condecoró a Rocha con la cruz de Comendador de la Orden de Guadalupe. Con ello reconocía el alojamiento que don Marcelino le proporcionó “en un palacio magnífico, con todo el lujo y confort europeos”, así como los almuerzos y cenas ofrecidos en su honor.

#### BANQUETE EN LA CORTE

El peso que la buena comida tuvo en palacio se refleja en la cercanía que el chef húngaro Josef Tüdös cultivó con Maximiliano. Tüdös, quien acompañó al emperador tanto en los días de esplendor de la corte como más tarde en Querétaro, tuvo a su servicio un amplio equipo de cocina: cuatro cocineros, dos confiteros, seis mozos de cocina, un panadero y un inspector. De ese personal se conocen los nombres de cinco cocineros –presumiblemente europeos– que trabajaban en la corte en 1865: J. Boulleret, A. Huot, L. Masseboeu, J. Incontrera y M. Mandl.

En cuanto al protocolo para las grandes fiestas, este quedó consignado en el Reglamento para los servicios de honor y ceremonial de la corte de 1865. Cuando el emperador se proponía ofrecer un banquete, ordenaba al Gran Maestro de Ceremonias elaborar una lista de invitados, la cual debía ser aprobada previamente por el monarca.

De acuerdo con la norma, los invitados debían presentarse con uniforme de gala –en el caso de los militares– o bien con frac negro, corbata blanca y sus condecoraciones. Las damas, por su parte, debían ostentar sus medallas y vestir traje escotado acompañado de alhajas. La servidumbre debía portar una “gran librea”.

En cuanto a la hora de inicio de estos festines, el reglamento no ofrece indicaciones precisas. No obstante, consta que se trataba de reuniones vespertinas. Así ocurrió, por ejemplo, con el banquete ofrecido el 6 de julio de 1865 para conmemorar el nacimiento del emperador, que comenzó a las seis de la tarde. Durante ese ágape, el Gran Mariscal de la Corte y ministro de la Casa Imperial pronunció, “en el momento oportuno”, un brindis alusivo a la festividad.

En la mesa del Palacio Imperial –hoy Palacio Nacional– y en el castillo de Miravalle, mejor conocido como Castillo de Chapultepec, la plata y los candelabros procedían de la casa Christofle, mientras que la loza del emperador era de manufactura inglesa. Esta llevaba el monograma enlazado M.I.M. (*Maximilianus Imperator Mexici*, coronado en dorado, así como un toisón del mismo color con águilas que adornaban las orillas del servicio).

Sobre los platillos servidos en estas solemnidades, se conserva el menú ofrecido el 19 de julio de 1865 en honor del vizconde de Sotomayor, enviado por el rey de Portugal para abrir relaciones diplomáticas entre ambos países.

La recepción del ministro fue publicada en el Diario del Imperio. El chambelán Javier Cervantes acudió a recogerlo en coche de corte, tirado por cuatro caballos y precedido por un picador. El diplomático fue recibido al pie de la escalera principal por el gran maestro de ceremonias, quien lo condujo a la sala de Iturbide. Ante el emperador se intercambiaron los discursos de rigor y, concluida la ceremonia, el vizconde pasó a entregarle a la emperatriz las insignias de la Orden de Santa Isabel, enviadas expresamente por la reina de Portugal. Horas más tarde, a las seis y media, se sirvió el banquete, en el que destacaron las alcachofas a la portuguesa, el budín de Berlín y el pastel de codorniz a la Buenavista.

Banquete servido en el Palacio Imperial el 19 de julio de 1865, en honor del excelentísimo señor vizconde de Sotomayor, enviado extraordinario y ministro plenipotenciario de su majestad el rey de Portugal.

## iii

Gran Sello del Imperio Mexicano, con el que se certificaba la firma de Maximiliano en los documentos de Estado, como tratados internacionales con otras potencias.

## iv

Carlota y Maximiliano, retrato, 1857 [coloreada digitalmente]. Wikimedia commons.



Sopa de quenellas  
 Pechugas de aves  
 Filete de lenguados a la holandesa  
 Filetes a la italiana  
 Cartuja de codornices a la Bagration  
 Costillas de cordero con espárragos  
 Timbal a la moderna  
 Estómagos de aves a la Périgeux  
 Pastel de codorniz a la Buenavista  
 Espárragos con salsa  
 Alcachofas a la portuguesa  
 Pavos trufados  
 Filete a la inglesa  
 Ensalada  
 Budín de Berlín  
 Pasteles de perones  
 Crema de vainilla y chocolate  
 Conserva de todas frutas  
 Queso y mantequilla  
 Helado de durazno  
 Fruta y postres

## COCINEROS:

J. BOULERET, A. HUOT, L. MASSEBOEU,  
 J. INCONTRERA Y M. MANDL.

*En las cenas ofrecidas a Carlota en Mérida humearon las chuletas de cordero con tomate, el pavo asado –servido todas las noches–, las morcillas a la Richelieu, los helados “a la rusa”.*

27

### TRES CENAS YUCATECAS

A fines de 1865 Carlota emprendió una gira a los confines del imperio. Este viaje a la península de Yucatán ha pasado a la historia como la primera visita de un mandatario por esas latitudes que, por aquel entonces, se consideraban sinónimo de fiebre amarilla y de guerra contra los mayas.

En aquella ocasión, los banquetes ofrecidos a la emperatriz aspiraron a ser memorables. Para lograrlo, se importó hielo con el fin de preparar artesanalmente helados de vainilla y de naranja. Así mientras los invitados disfrutaban de la mesa, algún dependiente debió girar un recipiente metálico dentro de una cubeta de madera llena de hielo y sal, hasta conseguir a tiempo el llamado helado “a la rusa”.

El viaje de Carlota fue un éxito ya que se volvió un episodio inolvidable para cualquier peninsular de cepa. Al menos así lo fue para el campechano José Morales quien ya anciano evocaba en los primeros años del siglo xx cómo la emperatriz le propinó (literalmente) un reloj por haberle servido a la mesa durante su visita al puerto amurallado. Por su parte, el recalcitrante escritor republicano Eligio Ancona consignó que, tras rechazar cargos y honores del gobierno monárquico, fuera invitado a la mesa de la

emperatriz; lo que no dejó claro –y eso que don Eligio solía ser tajante cuando se lo proponía– fue si aceptó o no la invitación.

Por fortuna, se conocen tres menús de cenas que se prepararon con motivo de la visita de la emperatriz a Mérida. El testimonio escrito de estas cenas constituye una rareza por varios motivos: en primer lugar, son poco conocidas en el resto de la república; en segundo, fueron fechadas en días en que la emperatriz aún no había llegado a Mérida, lo que hace pensar que, por alguna razón, los eventos se reagendaron, como todavía ocurre en las giras políticas contemporáneas.

En las cenas ofrecidas a Carlota en Mérida humearon las chuletas de cordero con tomate, el pavo asado –servido todas las noches–, las morcillas a la Richelieu, tres tipos diferentes de helados, el flan napolitano y el infaltable “queso de Holanda”, presente en la gastronomía yucateca hasta el día de hoy. Este último ingrediente, inconfundible por su redondez y por la

cubierta de cera roja que le envuelve, se anunciaba en Mérida al menos desde 1832, cuando se avisaba que en la tienda de Juan Manuel Ávila se vendían “calaveras de queso, mantequilla y aceitunas buenas, pasas, hijos, ciruelas-pasas, nueces, avellanas, almendras frescas, frascos de alcaparrras, azafrán superior” y, por supuesto, vino tinto.



*Estas reuniones congregaron a sectores y personajes estratégicos con el propósito de suavizar los antagonismos políticos e integrar al mayor número posible de simpatizantes.*

28

**CENAS SERVIDAS A LA EMPERATRIZ CARLOTA,  
EN MÉRIDA, EN NOVIEMBRE DE 1865.**

**CENA DEL  
10 DE NOVIEMBRE**

Consomé con tapioca  
Chuletas de cordero con tomate  
Pieza de res a la flamande  
Volován de ave a la financière  
Nuez de ternera guarnecida  
con oseille  
Suprema de ave a la Toulouse  
Judías verdes maître d'hôtel  
Pavo asado  
Ensalada  
Gelatina al ponche  
Compota de ciruelas mirabelles  
Queso  
Helado de naranja  
Postre

**CENA DEL  
19 DE NOVIEMBRE**

Sopa con pastas de Italia  
Ostras  
Chuletas de cordero  
con chícharos  
Filetes de barbo a la holandesa  
Sardella al Périgord  
Carbonadas a la macedonia  
Espinacas salteadas  
Pavo asado  
Ensalada  
Helado a la rusa  
Compota de piña  
Helado de vainilla

**CENA DEL  
21 DE NOVIEMBRE**

Sopa de ravioles a la genovesa  
Pollos a la Reina a la borgoñona  
Morcillas a la Richelieu  
Ensalada de pepinos  
Goujonettes a la bávara  
Queso de Holanda



Por su parte, la emperatriz fue algo injusta con el sazón yucateco. Aunque le llamó la atención que en las haciendas las “salas para los desayunos y para las cenas” estuvieran amuebladas “imperialmente”, el 8 de diciembre de 1865 escribió a Maximiliano que “en ningún otro lugar hay tan poca comida disfrutable como aquí”. Peor aún, la princesa belga anotó que todos los platillos regionales le recordaban “al negro potaje de los espartanos”.

▼ *Entrada a la ciudad de México, el 12 de junio, de sus majestades el emperador Maximiliano y la emperatriz, litografía en Le Monde Illustré, 30 de julio de 1864, p. 72. Biblioteca Nacional de Francia, Gallica.*

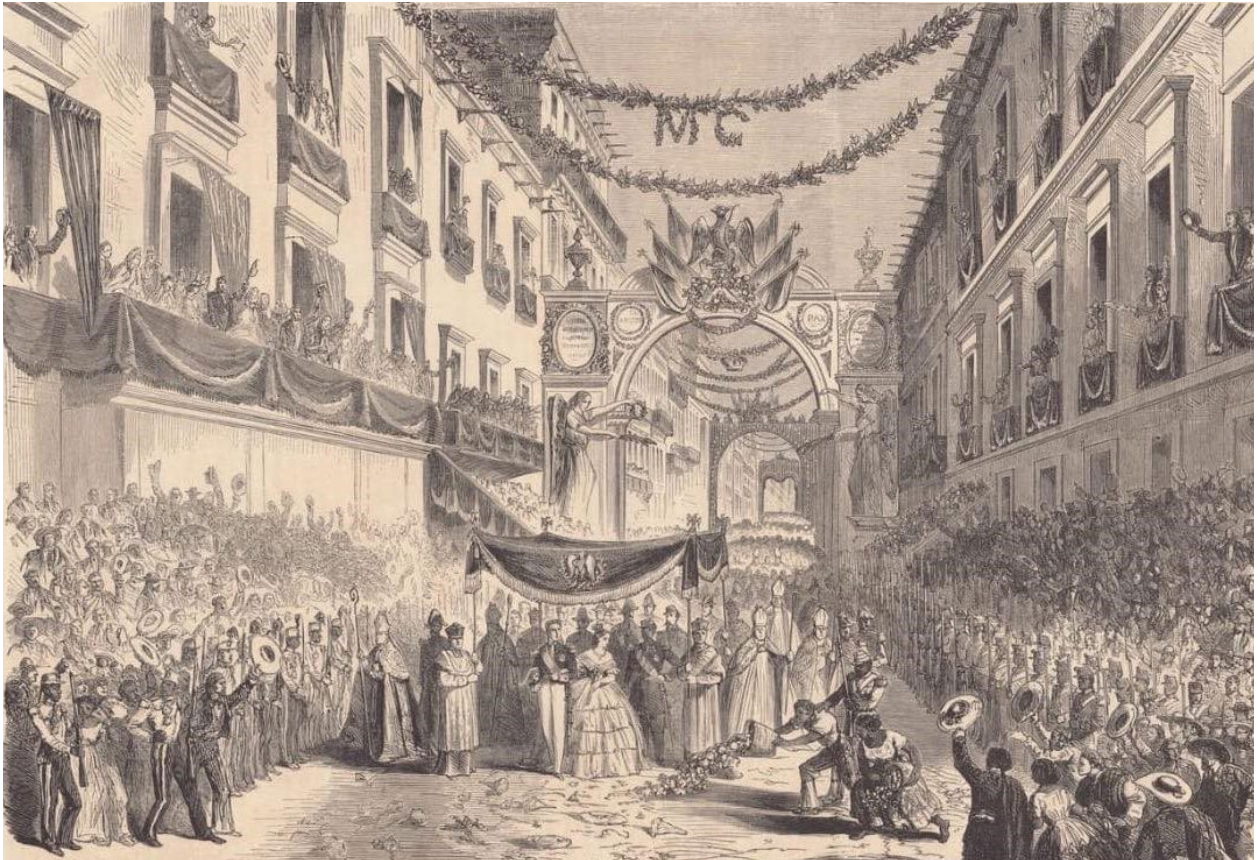
## COMENTARIOS FINALES

Después de esta ojeada, conviene subrayar que la riqueza y la opulencia desplegadas en la mesa imperial buscaban persuadir a los comensales de que la abundancia y la prosperidad que rodeaban a los emperadores constituían una

de diversas regiones, trabajando con recetas europeas e ingredientes nacionales, dio lugar a una combinación excepcional para el paladar.

En cuanto al ambiente social y cultural que rodeó a estos festines imperiales, estas reuniones congregaron a sectores y personajes estratégicos con el propósito de sua-

29



prueba de la fortaleza del régimen y, al mismo tiempo, una promesa de bienestar para el país.

Asimismo, tanto en la cocina como en el servicio de mesa, la concurrencia de austríacos, belgas, húngaros, franceses y portugueses, junto a mexicanos provenientes

vizar los antagonismos políticos e integrar al mayor número posible de simpatizantes en torno a la mesa del emperador. Por ello, aunque en términos políticos el imperio fue un gobierno efímero, hasta hoy permanece sin duda como un ingrediente esencial de nuestra cultura.

## PARA SABER MÁS

ORTIZ, ORLANDO, *Diré adiós a los señores. Vida cotidiana en la época de Maximiliano y Carlota*, México, FCE, 2020.

PANI, ERIKA, "El proyecto de Estado de Maximiliano a través de la vida cortesana y del ceremonial público", *Historia Mexicana*, 1995, en <https://cutt.ly/vtFtVzXp>

RATZ, CONRAD, *Correspondencia inédita entre Maximiliano y Carlota*, México, FCE, 2003.

ROMERO DE TERREROS, MANUEL (editor), *La corte de Maximiliano*, México, Polis, 1938.