

Los manuales de cocina y urbanidad, un elemento clave para la moralización de las costumbres en Quito durante el siglo XIX y principios del siglo XX

Os manuais de cozinha e urbanidade, um elemento-chave para a moralização dos costumes em Quito durante o século XIX e o início do século XX

Nataly CACERES*

Resumen: El presente estudio intenta aproximarse al uso que los manuales de cocina tuvieron durante el siglo XIX, tomando en consideración que a la hora de comer se comprometen algunos aspectos sociales, entre esos la mirada condenatoria de propios y extraños en cuanto a las costumbres de los individuos. El acto de comer era tan importante que aquellos que participaban de este acontecimiento tenían que estar a la altura y proceder como personas cultas y refinadas. Por lo cual, el imaginario social de la época estableció que cada miembro de la familia que se sentaba a la mesa estaba destinado a cumplir un rol individual dentro del colectivo (hogar y fuera de él) tratando de acercarse al refinamiento de las costumbres como un aspecto que muestra distinción. Es importante mencionar que para este manuscrito se realizó una investigación bibliográfica en archivos y bibliotecas de Quito para recopilar datos relevantes que permitieran explicar cómo fueron estructurados los manuales de cocina. También cabe mencionar que el Manual que sobresalió fue el elaborado por el arquitecto Juan Pablo Sanz, quien compiló la información en el documento denominado como Manual de la Cocinera, Repostero, Pastelero, Confitero y Botillero con el método para trincar y servir toda clase de viandas, y la cortesía y urbanidad que se debe observar en la mesa, lo cual estableció la necesidad de la moralización del pueblo por otros medios que no fueran necesariamente los convencionales.

Palabras clave: Civilización, manuales, moral, urbanidad, costumbres.

Resumo: Este estudo busca aproximar-se da utilização dos manuais de cozinha durante o século XIX, considerando que no momento da refeição alguns aspectos sociais se fazem presente, dentre eles o olhar condenatório de próprios e estranhos em relação aos costumes dos indivíduos. O ato de comer era tão importante que aqueles que participaram deste evento tinham que estar à altura e proceder como pessoas cultas e refinadas. Portanto, o imaginário social do tempo estabelecia que cada membro da família que sentava-se à mesa estava destinado a cumprir um papel individual dentro do coletivo (casa e fora) tentando aproximar-se do refinamento dos costumes como um aspecto que denota distinção. É importante mencionar que, para este manuscrito, foi realizada uma pesquisa bibliográfica nos arquivos e bibliotecas de Quito para coletar dados relevantes que fossem capaz de explicar como os manuais de culinária foram estruturados. Também vale a pena mencionar que o Manual mais importante foi desenvolvido pelo arquiteto Juan Pablo Sanz, que compilou as informações contidas no documento conhecido como Manual da Cozinheira, Pasteleiro, Padeiro, Doceiro e Botillero com o método para cortar e servir todos os tipos de alimentos, e a cortesia e a urbanidade que deveriam observar-se na mesa, que estabelecia a necessidade da moralização do povo por outros meios que não eram necessariamente convencionais.

Palavras-chave: Civilização, manuais, moral, urbanidade, costumes.

* Doutoranda em Historia da Arte na Universidad Pablo de Olavide - Espanha. E-mail: natalina.deleche@gmail.com

Introducción

En la segunda mitad del siglo XIX, en una tentativa por organizar las nuevas dependencias, la élite americana pretendió mantenerse en una constante demostración vital de autosuficiencia, originando -dentro de un proceso intelectual- la fundamentación ideológica para un nuevo imaginario nacional. Conscientes de la transposición cultural abrupta que debían imponer, las autoridades partieron de un ideario en el que los orígenes, la civilización y la modernidad fuesen el distintivo de las jóvenes naciones.

Los miembros de esta élite criolla, que conservaban un sistema feudal aún después de la independencia, se encontraban entre dos dificultades. La primera se trataba de la imposibilidad de acceder a la tierra alejada de los núcleos urbanos, y la segunda se refería al poder sobre la población que no se consideraba parte del territorio (Versényi, 1993). Aunque los americanos habían desarrollado un mercado interno efectivo -donde la producción y el comercio de bienes agrícolas y manufacturas entre regiones significaban autosuficiencia- las diferencias entre la civilización de las ciudades y la barbarie del campo originaron brechas culturales (Barrán, 2011, p, 11).¹ El abismo que esta estirpe en acenso consideraba existente entre el campo y la ciudad se definía en la ausencia de la educación, que para los letrados de la época, como el Mariscal Antonio José de Sucre, se constituía como el hito fundamental de las naciones. Por lo cual, para los gobernantes era esencial aspirar al cambio de comportamiento de los ahora ciudadanos, tanto de sus costumbres como en su pensamiento, rechazando las prácticas que mantuvieron fuertes rasgos coloniales (Romero, 2004, p.15).

Entonces, una de las estrategias utilizadas -para establecer las nuevas ideas relacionadas con la moralización de la gente- fue la implementación de textos en forma de tratados, libros, periódicos, semanarios, boletines y manuales que aportaran con el imaginario nacional a través de un contenido político y social,² funcionando como vehículos transmisores de ideas modernas traídas del viejo mundo.

En el caso específico de los manuales, se presentaron: de urbanidad, cocina y culinaria, los cuales fueron estructurados de manera organizada, permitiéndole al lector no solamente comprender como operar las normas y prácticas culinarias ejecutadas en Europa, sino también, adherir a su conocimiento, herramientas para el refinamiento de su conducta en sociedad.

Los manuales de cocina contenían- igual que los de urbanidad- disposiciones que reglaban las actitudes de los comensales antes, durante y después de la comida. Al actuar con las pautas de urbanidad y protocolos de cortesía, se configuraban parámetros conductuales en forma de códigos sociales de prestigio con los que se evaluaba el nivel de barbarie o civilización

en el que los individuos se encontraban. Precisamente, eso fue una de las motivaciones para el estudio de estos textos, que más allá de explicar la relevancia social de saber cómo trinchar la comida dependiendo del plato, se formuló una suerte de indicadores que caracterizaban a los individuos de acuerdo a su proceder durante el ritual gastronómico. Estas singularidades que iban desde la práctica de servicios, presentación de platos hasta los modales frente a la mesa expresaban, de manera directa, cualidades válidas y específicas en los comensales, como signo de distinción y conocimiento de la gastronomía.

Uno de los textos que sirvió para este cometido fue el Manual de la Cocinera escrito por el arquitecto Juan Pablo Sanz, fechado en 1882, el cual, menciona que debido a la necesidad y demanda de “conocimientos gastronómicos, o de buen servicio en la mesa, ha hecho que [...] se emprenda la edición del Manual” (Sanz, 1882, p. 2). Según Juan Pablo Sanz, manuales de este tipo eran difíciles de obtener, suponemos que por la especificidad y contenido. El Manual era un elemento que si no se conseguiera, se vería interrumpida la generalización en la práctica de conocimientos relativos a la nueva cocina moderna y a las normas de conducta en la mesa. Manuales como el citado del arquitecto Sanz; también el de -Urbanidad y Buenos Modales- del venezolano Manuel Carreño, el instructivo -La mesa moderna y Nuevo cocinero en forma de diccionario- a saber, trataban en sus bases ideológicas los escritos como los de Plutarco, -Obras morales y de costumbres- que se transformaron en referentes del orden y virtud necesarios para el proceso de enseñanza. Por lo tanto, estos compendios fueron artículos de lectura demandados por aquellas personas que no solo deseaban saber cómo realizar las preparaciones, sino que realmente anhelaban conocer la teoría y práctica formal de métodos aplicados en los eventos gastronómicos asociados con la cocina europea, que en el momento significaba sinónimo de lo formal y lo moderno.

Por medio de la investigación documental y bibliográfica en archivos, bibliotecas de la ciudad de Quito y repositorios digitales en España se pudo recopilar información importante de fuentes primarias que estuvieron direccionados a enfoques asociados con los pensamientos de civilización. Fueron utilizados los textos: *Manual de la Cocinera, Repostero, Pastelero, Confitero y Botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe observar en la mesa*, escrito por Juan Pablo Sanz, fechado en 1882; *Manual de Anfitriones y golosos* B. A. escrito por Grimod de La Reynière en s. XVIII; *Nuevo Cocinero mejicano en forma de diccionario*, 1899; *El libro de las familias: novísimo manual práctico de cocina española, francesa y americana, higiene y economía doméstica* de 1874; *La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el doctor Thebussem y Un cocinero de S. M.*, publicado en 1888; *El Cocinero Universal o el Arte de Guisar al Estilo*

Moderno firmado por A. NAIT y publicado en 1911, y finalmente otro impreso utilizado fue el periódico portovejense *Hogar Cristiano*- de 1894, que aunque no se trata de un manual, en su contenido existen recomendaciones vinculadas a la instrucción de la mujer y los niños. Todos los manuscritos referidos sirvieron para relacionar el uso de los compendios -impresos introductorios al mundo moderno- con el desarrollo de la moralización y refinamiento de las costumbres. Cabe recalcar que se tomó en consideración la teoría de la interpretación, que determina al discurso como un código colectivo trascendental, que al cobrar sentido para la sociedad, se vuelve actual y aplicable (Ricoeur, 1999).

Aunque el propósito de este artículo se aleja de un rescate cultural, manifiesto el interés por ampliar el conocimiento relacionado con los sujetos modernos que surgieron a partir del empleo de protocolos durante la comida, además de establecer normas y recetas que fueron ejecutadas con éxito y así argumentar las intenciones de la élite por configurar una nación moderna.

Los manuales de cocina, manuales de urbanidad

Los manuales de cocina trataron temas relevantes como es la manera de trinchar durante la comida, en diferentes eventos gastronómicos: reuniones familiares y de amigos durante almuerzos, cenas, banquetes, cocteles, entre otros. El manual explicaba los temas que permitían a los comensales una conducta de etiqueta. El saber cómo trinchar, degustar un plato, sostener el tenedor y las cortesías de parte de los anfitriones hacia los invitados y viceversa, se transformaron en estructuras dogmáticas a seguir no solo en acontecimientos especiales sino también en la vida cotidiana. En la mesa se definió el estrato social; este espacio era “donde se veía la torpeza y mala educación del hombre que no era un buen gastrónomo” (Carreño, sf., p. 50). El venezolano Manuel Carreño - hombre culto y de buenas costumbres- menciona en su manual de urbanidad que la mesa es uno de los lugares donde más clara y prontamente se revelaba el grado de educación y de cultura de una persona. Aquellos que eran cultos gozaban y pertenecían a un nivel social superior, pero que podían perder fácilmente su jerarquía al quebrantar las reglas y ejecutar las prohibiciones socializadas (Carreño, sf. p.49).

Comer conllevaba un comportamiento social regulado, creaba diferenciación jerárquica y económica entre los individuos. Si la comida era un evento gastronómico bien visto, los roles sociales que se dejaban expuestos convertían a este en una suerte de competencia frívola entre los participantes. Aquella persona ambiciosa de subir en el escalafón social,

el hombre bien situado que cuida sus relaciones, un buen poeta que busca admiradores, el ambicioso adulator de mecenas, el ministro que ansía una cita con un importante hombre de Estado, no pueden conseguir mejor sus propósitos que invitando a comer (De La Reynière, sf. p. 10).

Si la comida en hora de almuerzo, cena o en un banquete permitía elevar el statu quo de los individuos, ningún miembro de la familia podía perder la oportunidad de cambiar o mantener su imagen moderna como familia o persona de sociedad.

Se establece entonces una categorización en cuanto a los personajes (sujetos modernos) que estuvieron involucrados en el acto gastronómico:

Buenos comensales, se refieren a los invitados que iban a degustar las preparaciones realizadas en una casa particular o un salón donde se ofreciera la cena o banquete. Entre las normas que se estipulaban tenemos: El invitado durante la cena tenía prohibido

llamar la atención de una persona para conversar con ella sola, también el remedar a otras personas, imitar la voz de los animales o cualesquiera otros ruidos, hablar bostezando, hablar en voz baja a una persona delante de otra, y por último, tocar los vestidos o el cuerpo de aquellos a quienes se dirige la palabra (Carreño, sf. V al XXIX, p.174).

Las conversaciones fue un tema planteado en los manuales de cocina y de urbanidad porque las mismas debían mostrar cualidades de civilidad entre los comensales. Pese a que el acto de comer se realizaba con lentitud y parsimonia, de acuerdo con estos escritos los mayores no debían estar callados todo el tiempo, pues este era el ambiente apto para alegrar con chistes y conversaciones festivas. Pero era importante tomar en consideración que la mesa no era un paraje para “tratar asuntos graves, ni tampoco hacer del charlatán ó el gracioso [...], evitando así que se piense que se les ha calentado la cabeza por hablar temas inoportunos o sin sentido” (Sanz, 1882, p. 15). Durante los banquetes, los comensales debían mantener el decoro y moderación tanto en comentarios, preguntas, citas de versos como en bromas, porque al probar las delicias y compartir la mesa con otros individuos el invitado conoce y comparte el sentido ceremonioso del evento (Plutarco, 1987, p. 17).

Es cosa indecente [...] el manifestar preferencia á ciertos platos sin dar una razón que la justifique; el estrañar ciertos platos aunque para nosotros sean nuevos, y el decidir majistralmente sobre manjares, sus condimentos, y mucho menos acerca del precio y escasez de ellos (Sanz, 1882, p. 15)

En la comida, la conversación deleita al comensal como al anfitrión y cocinero/a,

fundamentalmente, si se conoce la naturaleza y efectos de los platos servidos, puesto que supone conocimiento de todo el acto desde el uso de especias hasta por la decoración en las preparaciones, evitando el incurrir en el error de hablar de lo que no se sabe con relación a estos.

En cuanto a la utilización del menaje en la mesa como parte de la ceremoniosidad que el ritual ameritaba, la cuchara, el tenedor y el cuchillo debían ser utilizados en los platos correctos, puesto que causa enfado quien

todo lo toma y lo maneja al revés de los otros, se sirve de los platos con la misma cuchara que ha tenido veinte veces en la boca, se da en los dientes con el tenedor, y también se los escarba con él, con los dedos ò con el cuchillo (Sanz, 1882, p. 15).

Aquellos que equivocan la forma de trincar la carne de pescado o de ave, cortando con la cuchara o sirviendo con el cuchillo no son refinados, pero quienes “pinchan en el centro con el tenedor para sostener (la fruta) firmemente mientras se cortan con el cuchillo dos capas, una arriba y otra abajo, marcando los dos polos” (Carreño, sf., p.166), o quienes “no cortan mas de un bocado a la vez” (Carreño, s.f, p. 267), seguía lo establecido en los manuales americanos - basados en documentos europeos- mostraban sapiencia y distinción social. Carreño en el Manual de Urbanidad en el apartado de *La mesa* dice que “cada persona toma su servilleta, la desdobra y la extiende sobre las rodillas; teniendo presente que no tiene ni puede tener otro objeto que limpiarse los labios, y que el aplicarla a cualquier otro uso es un acto de muy mala educación” (Carreño, sf., p. 50). Si el plato tenía algún ave o animal preparado con hueso debía evitarse, “1ª el roer, golpear y serber con ruido los huesos para sacarles la médula [...] Si en cambio era algún alimento carnosos frutal se recomendaba [...] no romper los huesos de la carne ó fruta” (Sanz, 1882, p. 18; Carreño, sf. p. 341). Una de las reglas que comparten detalles similares los manuales de Carreño y de Sanz es el “evitar hacer ruido, mascando o bebiendo [...] y entrar en el plato común, salsa &c, cuchara usada ó pan mordido, ó usar para su plato de la cuchara común” (Sanz, 1882, p. 17; Carrero, sf., pp. 341-342)

El poner en práctica las reglas del manual significaba prever los malos hábitos, propiciarse el buen recibimiento en todo sitio y presentarse como modelos de las personas de civilización. El no tener ese conocimiento y comportarse en la mesa con torpeza- que como lo dice Sanz en el Manual de la cocinera- “da una prueba de que no se ha criado en casa donde yai semejantes platos, y que se ha criado con tal abandono, que no sabe comer en una mesa fina y que ignora el mismo arte que profesa” (Sanz, 1882, pp. 15-18). Ciertamente, quienes no

practicaban estos modales no eran considerados criminales pero se veían ridículos y fastidiosos ante los cultos.

Buen gastrónomo, en el Manual de Anfitriones y Golosos de Grimod de La Reynière, el buen gastrónomo tenía relación con el buen anfitrión, por ser ambos producto de la adecuada educación en el arte alimentario. Tanto el anfitrión como el gastrónomo debían

poseer conocimientos enciclopédicos en cocina y ciencias complementarias [...] su forma física y moral debía ser perfecta [...], era elemental que sepa [...] los procedimientos, sabor y contenido de las preparaciones [...] porque el progreso de la cocina y de la comida son el centro de su vida. (De La Reynière, sf., p. 9)

Carreño define al anfitrión como un personaje que debía dominar por completo los protocolos y la ceremoniosidad de los eventos gastronómicos; Sanz dice que el buen gastrónomo, por lo menos, debe sentarse en la mesa tres veces al día para saber qué y cómo se sirven los platos. Grimod de La Reynière menciona que

[...] la disección de las gruesas piezas se practica en Francia en la misma mesa y en presencia de los invitados, muy atentos a esta importante operación, es necesario que se realice no sólo con destreza sino también con elegancia (De La Reynière, sf., p. 52).

Otro experto en el área - A. de Nait (Vindex)- en su obra el Cocinero Universal o el Arte de Guisar al estilo moderno, libro escrito en 1893 y editado hasta 1911- dice que un buen gastrónomo era quien preparaba “una mesa de las llamadas de lujo, en la que el anfitrión y los comensales destacaban por ser gente distinguida y de gustos refinados” (A. de Nait, 1911, p. 6).

Si el anfitrión ignoraba mantener a su cocinero en forma, en cuanto a nuevas preparaciones, si no sabía las normas protocolarias al presidir una comida, si prescindiera del conocimiento acerca del sabor o conformación de los platos, “provocaría el señalamiento con el dedo [...] sería objeto de comentarios crueles [...], lleno de estigmas y vergüenza, perdería su estatus” (De La Reynière, sf., p.5).

Entonces, el buen anfitrión llegaba a ser un buen gastrónomo y viceversa porque dominaba la cocina en todos sus aspectos. Era capaz de brindar una cena con altura como de asistir a cualquier invitación, siempre guardando el recato y procediendo de manera culta, para alcanzar el nivel superior dentro de los estándares sociales, era un erudito en culinaria. La

situación económica de los anfitriones e invitados no fue un factor de ascenso social. Según Grimod,

El dinero sólo no basta para conseguir una buena mesa. Hay quien, gastando mucho, ofrece mala comida. Mientras que otro de regular fortuna invita a excelentes comidas. Todo depende de los cuidados, conocimientos y estudios que se han hecho de todo lo que se refiere al arte alimentario (De La Reynière, sf. p. 5).

Aquel que lograra presentar una mesa digna, - ante la sociedad- lograba disfrutar de su fortuna por más modesta que esta fuere. Tampoco la experiencia de haber trabajado en una cocina o en servicio definía el ser un buen anfitrión, pues aquel individuo que, en poco tiempo,

ha pasado de simple criado de un agente [...] a millonario, es incapaz de organizar adecuadamente su cocina y su bodega. Es así, que tampoco [...] no basta haberse pasado la vida lavando vasos para entender de vinos, ni haber servido platos a media humanidad para saber cómo llenarlos de excelentes manjares [...] cualquiera puede presumir de tener una buena casa y una mesa selecta [...] para que se hable de uno (Sanz, 1882, p. 10).

Quien dominaba estos aspectos, era considerado por la élite como un individuo civilizado, es decir, que pasa de ser un simple comensal a ser un verdadero *goloso*.

Goloso, para Grimod de La Reynière, no es solamente la persona dotada de un excelente estómago y apetito, sino que además de un gusto refinado, “cuyo origen reside en un paladar exquisitamente delicado, ha logrado tras larga experiencia [...] acoplar en él, todos los sentidos al del gusto” (De La Reynière, sf., pp. 3-5). El Goloso tiene que saborear los bocados incluso antes de llevárselos a la boca y mantener una mirada penetrante, su oído alerta, su tacto fino y su lengua hábil; solo un verdadero goloso podía opinar en la mesa.

Uso de los manuales

Sin duda -estos manuscritos- intervinieron en la educación de los infantes, adolescentes, jóvenes y adultos en general y aunque la lectura fue un limitante para muchos, no representó el único medio de aprendizaje. A través de la imitación de comportamientos durante la comida, aquellos que desconocían de las normas de urbanidad pudieron aprender, comprender, adaptar y aplicar estas pautas durante los eventos gastronómicos, lo cual generalizó la práctica de las normas de urbanidad. Por esa razón, era fundamental que las personas que sepan leer se instruyan bien con los manuales y así puedan inculcar a otros. El Manual de la cocinera de 1882 dice que si los comensales durante las cenas “ponen gran atención en los modales de las

personas de civilización [...] se habituaron y familiarizaran con la conducta civilizada” (Sanz, 1882, pp. 5-6). Esto responde a las aspiraciones de la ilustración americana y ecuatoriana que trabajaron por el desarrollo de un mestizaje selectivo que correspondía -como lo menciona Jorge Cañizares Esguerra- a retornar a tiempos más simples, vinculados con la virtud y la adopción de las enseñanzas de la iglesia, alejadas completamente del *mestizo vulgar* considerado como “un individuo malvado e imposible de controlar, a quien se le acusaba de ser responsable de introducir estilos de vida caracterizados por el vicio, incluyendo una cultura de mentiras y engaños” (Cañizares, 2005, pp. 91-92), por lo que era necesario iniciar con el proceso de re-aprendizaje para alcanzar una modernización virtuosa de la nación.

La instrucción familiar se convirtió en prioridad, si los padres (en particular la madre) tenían conocimiento de las normas básicas de comportamiento, los hijos serían inculcados con los mismos preceptos que buscaban evitar el ocio y el vicio que fomentaba la imaginación y conducía a toda clase de excesos e inmoralidades. Para el periodista francés Edouard Charton, la base social era la familia y esta tenía que ser instruida en aspectos morales. Para este francés la moral se entendía como “un instrumento de progreso y un medio para mejorar la condición material como moral de los que sufren” (Laffitte, 2011, p. 69), y la práctica de la moral, significaba permitir un grado elevado culto al hogar, por lo que no se podía admitir que la institución familiar fuera materia paradójica, más bien debía ser coherente con el espacio y el tiempo donde se desarrollaba. En ese sentido se estaba construyendo una iconografía social de la familia. La imagen del padre, la madre y los hijos son roles que evidenciaba la distinción en sociedad como elementos fundacionales en la formación de reparaciones del imaginario en los foráneos en cuanto a la joven Ecuador. La mesa era pues “un centro [...], un teatro en el que jamás hay fracaso” (De la Reyniere, sf., p. 8), siempre que se procediera con cautela, parsimonia y armonía.

Roles familiares

La imagen de la familia se muestra como institucional. Representa una consecuencia del sistema de poder constituido y proyectado, debido a que el grupo familiar virtuoso afianza la imagen consolidada de una nación moral y moderna. La figura del padre trabajador, la madre abnegada que realiza las labores domésticas, la hija obediente que aprende los oficios -para luego aplicarlos cuando la desposen- y el hijo disciplinado son la meta a alcanzar. Entonces, cada miembro estaba en la obligación de homologar estos parámetros conductuales, convirtiéndose estas características en códigos de prestigio propios de la época. Esta

información contenida en los manuscritos de urbanidad y cocina mencionan en sus páginas aspectos específicos en cuanto a cómo deben ser adecuadamente cumplidos los roles por cada uno de los miembros del núcleo familiar, siendo la mujer sujeto esencial de interés, al cual le dedican algunas líneas específicas como las siguientes:

Para las madres de familia, cocineras i personas que viven constantemente en el campo -al participar de la lectura del manual- recibirán [...] mayor número de conocimientos i oportunos avisos para no carecer de aquello de que fácilmente podrían ser servidos (Sanz, 1882, p.2).

La mujer, en su rol como buena esposa, debía preocuparse de no descuidar la educación de los hijos como tampoco dejar de lado,

las buenas relaciones de íntima amistad que su marido conservaba [...] preparando ricos manjares para las visitas, que la comida estuviese bien preparada y al gusto del marido [...] sin descuidar otras tareas como tener [...] la habitación aseada y bien arreglada, a fin de que su esposo tuviese en su propia casa el atractivo de un hogar doméstico, risueño y agradable (Hogar cristiano, 1894, p. 21).

En el caso de las señoritas, encontraron en estas lecturas la manera de desempeñar una arreglada economía, “ocupaciones agradables para manifestar su habilidad, principalmente las que estimuladas por la noble ambición de rivalizar con los mejores cocineros, van a sentir placer en visitar de vez en cuando o continuamente la cocina” (Sanz, 1882, p. 3). En el caso de hombres y niños se indica que deben seguir las pautas que sugieren buenos modales para que puedan desempeñar con su rol a cabalidad (Sanz, 1882, pp. 2-6).

El ritual gastronómico, aspectos que relacionan al individuo con la comida

La comida y su presentación se relacionan con la imagen social que deseaba presentar los anfitriones a los comensales. El ver y ser visto, como me veo y como me ven, es la característica que define el prestigio y reputación de un individuo ante la sociedad que lo observa y lo juzga, en este caso por lo que come y como lo exhibe. La hora de la comida es un ritual que va más allá de las prácticas culinarias, tiene relación con la identidad del sujeto, para quien adquiere un papel relevante. El ritual- entendido como la repetición de ciertos modelos simbólicos del ser y del hacer- ejerce el reconocimiento y auto-reconocimiento del yo- como parte de un todo con el cual me identifico y opera como continuidad y reafirmación de las ideas aceptadas socialmente. El invitar a comer significa preparar algo especial para el invitado, que

sea reflejo del agradecimiento por la asistencia y el compartimento de un plato exquisito, entonces los platos que se servía tenían que ir acorde con este pensamiento. El menú debía ser digno de la mesa y de la persona a quien sirve, porque socialmente, una cena exitosa permitió que los comerciantes vieran florecer sus negocios, y que los padres garantizaran para sus hijas una buena propuesta de matrimonio.

Esta conducta es parte del denominado cambio evolutivo que mantiene el grupo humano, al transformar los alimentos crudos en productos consumibles, para luego llegar al grado de re-transformar estos alimentos cocidos en platos variados -con su propio tratamiento- lo cual también definió el protocolo a seguir. Cada plato tuvo un sentido y significado, porque las preparaciones reflejaban el conocimiento del cocinero y del que auspicia la comida. La historiadora Aida Carreño menciona que los rituales gastronómicos, se vuelven más complejos cuando existe una mezcla entre la tradición y una especie de liturgia -prácticas reguladas establecidas en el evento- que compromete tanto la vida oficial como privada de los individuos, a los cuales se les imponía papeles funcionales dentro de una comunidad específica (Martínez, 1940).

En este sentido, como parte de la liturgia del evento gastronómica se manifiesta el servicio. El servicio representaba “el orden y disposición particular con que deben colocarse todos los manjares sobre la mesa durante el tiempo de la comida” (Sanz, 1882, p. 12). Ordinariamente se practicaban cuatro servicios distinguiéndose por el orden en el que los diferentes platos se presentaban a los comensales.

Primer servicio, “se hallan todas las sopas ó menestras de carne ó de vijiia, los platillos calientes ó fríos, así como las mudas de estos mismos, y todas las demás entradas” (Sanz, 1882, p. 12). Entonces correspondía servir “dos sopas y sus mudas correspondientes colocadas en los dos extremos de la mesa, cuatro platillos frios, cuatro calientes, y seis entradas á discreción”.³

Segundo servicio, están los platos que contienen carnes asadas de res y aves caseras, el pescado y todas las ensaladas, “lo que debe preferirse á la mezcla que en otros tiempos se hacía de ellos con los intermedios, que se enfriaban ántes que llegase su turno” (Sanz, 1882, pp. 14-15). Se recomendaba “dos ensaladas, dos asados de pescado, dos de caza de pelo, otros dos de caza de plumas, dos aves caseras, la aceitera y la salsera á cada extremo” (Sanz, 1882, p. 15; relacionado con De La Reynière, sf. pp. 7-8).

Tercer servicio, pastas calientes o frías, en el cual, se presentaba “dos pastas frias á la extremidad de la mesa, seis intermedios, con la aceitera y salsera” (Sanz, 1882, p. 15; relacionado con De La Reynière, sf., p. 7).

Cuarto servicio, el postre,

comprende todas las frutas crudas, en compota y confitadas, que consiste en dos cestas de frutas de la estación, ó dos pirámides de pastelería lijera á los extremos de la mesa: seis fuentes y cuatro compoteras para confituras de todas especie, compotas de frutas cocidas á medio azúcar, almendras, pasas, higos secos. (De La Reynière, sf., p. 7; relacionado con Sanz, 1882, p. 15)

Un ejemplo de servicio es el que ofreció la Junta del Centenario a cargo del Municipio de Quito del año 1916, el menú incluía:

Potaje:
Consomé a la madrileña
Poisson:
Filete de corvina a la Bordelesa
Entrada:
Vol-au-vent
Truffe et Querelles
Postres:
Gateaux Assortis
Glase Taxonia
Bababrin au rhum⁴

Los brindis dentro de la cortesanía del rito era una especie de reconocimiento que los invitados dedicaban al anfitrión por la bondad de sus vinos y la excelencia en su comida, sin embargo, el excesivo consumo de licor, produjo que algunos comensales se les fuere la mano en las conversaciones o en su accionar en la mesa, por lo cual, fue un comportamiento observado. Grimod señala que el primero de los brindis lo ofrece siempre el anfitrión, y que lo continuaba el invitado que notaba más su aprecio por la cena, los manjares de la mesa y la decoración, y a este lo seguía la mesa entera. No obstante, la repetitiva pausa para las respectivas adulaciones tanto al anfitrión como para los platos “creaba confusión en el festín, armaba mucho ruido, impedía a los golosos saborear sus bocados y degeneraba a veces en bacanal” (De La Reynière, sf., p. 43). La repetición de los brindis, se consideraba “una forma de incitar a beber mucho, sin sed y sin placer, y los borrachos sabían aprovecharlo. [...] es un pretexto para beber inmoderadamente” (De la Reynière, sf., p. 43). La moderación con el licor durante las cenas estableció la reputación social de los anfitriones. Si bien el buen vino fue muchas veces alabado por los invitados, el no tenerlo significaba un juicio de valor no beneficioso para los anfitriones, de igual modo que ante el consumo excesivo porque las bebidas con grados de alcohol estaban destinadas a la degustación y no para su consumo continuo. Si el individuo se excedía dejaba al descubierto un comportamiento inapropiado, adoptando una postura incivilizada y reprochable.

La verdad es una impertinencia el interrumpir á uno que tiene la boca llena con un cumplimiento mui formal, que muchas veces no viene al caso, y mucho ménos cuando suelen estar en confusa alegría, y que cada uno bebe por su gusto y no por la salud del otro (Sanz, 1882, p. 16).

Los platos que están descritos en los manuales de cocina, en su mayoría, fueron tomados de las recetas de cocina francesa, y cabe mencionar que no se excluyeron a las preparaciones propias del lugar. El gastrónomo Thebussem menciona que hay una preferencia social por las preparaciones y los platos foráneos por las sociedades del nuevo mundo, pero en mayor medida aquellos que son de la cocina francesa, puesto que estos son aceptados por cierto prestigio, y por esa razón se extienden por los pueblos y su preparación es rígidamente acatada (Pardo de Figueroa, 1888, p. 29). Además, se produce un fenómeno llamado *préstamo lingüístico*, en el cual, aunque los nombres de los platos fueran difíciles de pronunciar se mantienen en los manuales para no perder el sentido elegante que se deseaba difundir, y los lectores al momento de pronunciar lo harán de acuerdo a su interpretación lingüística. Existen casos de títulos de recetas que se mantuvieron en francés, sin embargo, hay nombres que se tuvieron que traducir al castellano para la comprensión de los lectores, conservando la etimología de las palabras. Un claro ejemplo es el uso del término francés *Fricasé*, que pese a que en algunos documentos consultados aparece como tal, en otros se menciona al *Guiso* con los mismos elementos de elaboración que los del *Fricasé*.

En tal caso, el Libro de las Familias, novísimo manual práctico de cocina española, francesa y americana, higiene y economía doméstica, décima sexta edición, de 1874, en el cual, se define la preparación de 2.000 fórmulas de ejecución sencilla y fácil, se ajustó al lenguaje en común de los lugares hacia los cuales estaba dirigido el texto, lo que facilitó la lectura. En este libro se puede evidenciar preparaciones habituales en América como la sopa de fideo. El Libro de las Familia menciona:

Hervir el caldo del puchero ò de sustancias; se echan fideos después de haberlos quebrantado para que no se apelmacen; cantidad que debe calcularse es una onza por persona; se dejan cocer diez minutos lo más, y se retiran para que sigan hirviendo lentamente al borde de la lumbre, cuidando de menearlos à menudo y que no cuezan demasiado (Libro de las familias, 1874, p. 34).

Si la receta variaba, -por ejemplo con leche- el proceso era: coser la sustancia “como la anterior, y se sazona con sal ò azúcar. Lo mismo se hace con todas las demás clases de pastas, excepto que unas necesitan más ò menos tiempo para cocerse” (Libro de las familias, 1874, p. 35).

En relación con platos más laboriosos, para eventos especiales, los compendios revisados para este estudio presentan similitud de recetas en las que seleccionan el pavo para las preparaciones. En el Manual de Sanz indica que se debe elaborar “un picado de carne y jamon, sal, pimienta y un par de huevos con perejil y ajo, y también se ponen orejones ò ciruelas- pasas; se fríe con manteca y se rellena el pavo, después se asa” (Sanz, 1882, pp. 146-147) basado en la técnica referidas en el manual europeo.

En el Libro de las Familias al igual que en el Manual de Sanz el plato Pavo con trufas está presente. De este último la receta menciona:

Pélense dos libras de trufas, después de bien lavadas y escurridas, pónganse en la cacerola con un libra de tocino picado, sal, pimienta, nuez moscada, hierbas aromáticas y las cortezas de las frutas machacadas; téngase una media hora la fuego, en seguida se introduce esta mezcla en el pavo después de bien vaciado por el buche, y se ata. El pavo debe estar de este modo preparado dos días antes de la hacerlo con el objeto de que tenga tiempo de tomar el gusto de las trufas. Se pone al asador; dos horas necesita para que esté tierno; se le deja tomar color y se sirve en una fuente, se adorna con las cortezas de las trufas, que deberán haberse conservado (Sanz, 1882, p. 145).

Para su elaboración después de pelado y sollamado el pollo,

se lo divide en cuatro partes i se lo cocina en una cazuela que contendrán manteca, trozos de tocino, un vaso de vino i otro de vinagre, cebolla menudamente picada, ajo, pimienta, una raja de canela, dos o tres clavos de especia, ají molido, yerbabuena, perejil, tomates i un vaso de agua; ya que esté en punto, se le agrega encima azafrán, yemas de huevo batidas i un poco de vino (Sanz, 1882, p. 146).

A modo de conclusión

La lectura de los manuales de cocina y urbanidad acercó a los lectores a las costumbres modernas, debido a que los contenidos estaban dirigidos hacia la moralización y organización de la sociedad. La utilización de los manuales es un acto connotativo y denotativo a su vez porque al ser aceptados y socializados entre la población, manifiestan las intenciones elitistas en aquel periodo. Son textos que pueden ser leídos en varios sentidos y establecen mensajes que llegan a la persona de manera individual pero el código es colectivo y lo hace aplicable y aceptable por la sociedad que lo encuentra coherente. La imagen de modernidad no era una característica social, por lo que se trabaja –por medio de estos instrumentos- para que esa imagen se vuelva intrínseca en las mentalidades de propios y extraños, provocando no solo el

cambio físico de las ciudades, sino también, la transformación de idearios colectivos modernos, empezando desde la familia.

De alguna forma se da respuesta a la lucha constante entre la civilización y la barbarie; la enseñanza de las buenas costumbres y modales que junto con el protocolo y etiqueta fueron modificaciones culturales que trataron de integrar significados de originalidad que revela el deseo social por exhibir la cultura ecuatoriana vinculada con la europea, es decir, igualar posiciones. Es cierto que los manuales se volvieron parte del proceso civilizatorio que intentó homogeneizar y regular comportamientos como también demostrar una estirpe en ascenso o al menos con intenciones de alcanzar un sitio elevado en los peldaños del escalafón social ante otras naciones.

Se presenta el ejercicio del poder, en cuanto al cambio de lo obsoleto colonial por lo moderno republicano, en la elaboración de platos selectos de la cocina internacional, acompañados de preparaciones propias del sitio, de alguna manera se intenta –de forma muy superficial- vincular lo europeo con la parte mestiza, pero sin mencionarlo directamente, en otras palabras, sin adentrarse en lo ancestral. Lo foráneo se transformó en una fuente de inspiración para las personas pero también en una alerta de que lo moderno externo era aceptado y debía ser aprendido.

Preferentemente los textos estuvieron enfocados hacia la educación de la familia, en el cumplimiento de roles y normas de conducta; resultaron en escritos de redacción sencilla y concreta, de fácil comprensión de contenidos, para que todos y todas los considerasen herramientas útiles para su buen proceder en cualquier tipo de evento gastronómico. Los manuales de cocina y urbanidad permitieron normalizar la conducta dentro del hogar a la hora de comer, siendo estas reglas consideradas como pautas sobre la cortesanía y honores que se deben guardar en casa y fuera de ella.

Los usuarios de los manuales aceptan de forma voluntaria la procedencia de los platos, apropiándose de las preparaciones, pero las alteran en cuanto a sus denominaciones, traduciendo a su forma en español y aunque la pronunciación presenta dificultades, al momento de mencionar los fonemas son interpretados por el hablante, es decir, que las adaptan de acuerdo a las formas lingüísticas del lugar, conservando etimologías y enriqueciendo el idioma.

El rito gastronómico no solo se limita al acto de comer relacionado con la sobrevivencia de las especies. Con el tiempo, el comer se volvió una acción social compleja que comprende la transformación de los géneros crudos en alimentos cocidos, en los que se contenía un significado para cada sociedad. Proceder durante el acto y su participación en el evento, busca elevar su reputación en sintonía con el ideario de la clase dirigente. El comer implica sentirse

identificado con lo que se está comiendo, puesto que somos lo que comemos y nos distinguimos por con quién lo compartimos. Todos aquellos que participaban del acto de comer tuvieron que estar a la altura del suceso, los anfitriones y de la comida; porque la acción de re-transformar aquella materia prima en platos variados y de la alta cocina, -por medio de las diferentes técnicas- resulta en la conformación de productos con un protocolo específico, en función de su contenido semántico cultural social, es decir, un significado especial tanto para quien lo hace como para quien lo consume. Por lo tanto, en los Manuales y recetarios investigados se revela cambios en los hábitos alimenticios incorporando platos de la cocina francesa, pero también se hace hincapié en el refinamiento de los platos tradicionales de la gastronomía local.

Referencias

A. NAIT, *Cocinero Universal o el Arte de Guisar al Estilo Moderno*, 8va. ed., Mancei Hermanos, Buenos Aires, 1911.

BARRÁN José Pedro, *Historia de la sensibilidad en el Uruguay*, Libro primero, 3ra. Edición, Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental, 2011, pp.11-15

CARREÑO, Manuel Antonio, *Manual de Urbanidad y buenas maneras*, De consulta indispensable para niños, jóvenes y adultos, 2da. Edición, Editorial América, S.A., Estado Unidos de América, s.f.

CAÑIZARES ESGUERRA, Jorge, La ilustración hispanoamericana: Una caracterización, en: Jaime E. Rodríguez (coord.), *Revolución, independencia y las nuevas naciones de América*, Fundación Mapfre Tavera, Madrid, 2005., pp. 91-92.

El Gorro Frigio, Nº 1, Año 1, Quito, martes 8 de mayo de 1883, pp. 2-3

El Hogar Cristiano, Archivo Biblioteca Aurelio Espinoza Polit, Carpeta de documentos del siglo XIX, Portoviejo, 1894.

El libro de las familias: novísimo manual práctico de cocina española, francesa y americana, higiene y economía doméstica, 16ª ed., Librería de Leocadio López, Madrid, 1874.

GRIMOD DE LA REYNIERE, Alexandre-Balthazar-Laurent, *Manual de Anfitriones y guía de Golosos*, s.e., s.f.

MARTÍNEZ CARREÑO, Aida, *Gastronomía y devoción: fiestas y platos favoritos de los colombianos en el siglo XIX*, Colección *Vida social y costumbres en la historia de Colombia*, Credencial Historia, Bogotá, 1940.

<http://www.banrepultural.org/blaavirtual/revistas/credencial/diciembre1990/diciembre2.htm>
(14-04-2016)

LAFFITTE Paul, “Edouard Charton”, en: *Ecuador en las páginas de, le tour du monde*, Consejo Nacional de Cultura, Quito, 2011.

PLUTARCO, *Obras morales y de costumbres (Moralia) IV Charlas de Sobremesa*, Editorial Gredos, Madrid, 1987.

PARDO DE FIGUEROA Y DE LA SERNA, Mariano, Doctor Thebussem (seud.) y DE CASTRO Y SERRANO, José, S.M (seud.), *La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el doctor Thebussem y Un cocinero de S. M.*, Biblioteca Nacional, Madrid, 1888.

RICOEUR, Paul, *Teoría de la interpretación. Discurso y excedente de sentido*, Siglo XXI, 3a ed., México, 1999 (1ra ed. en español, 1995; 1ra. ed. en inglés 1976).

ROMERO, José Luis, *Latinoamérica. Las ciudades y las ideas*, 2da. Edición, Buenos Aires, Siglo veintiuno editores Argentina, 2004, p. 176.

SANZ, Juan Pablo, *Manual de la Cocinera, Repostero, Pastelero, Confitero y Botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe observar en la mesa*, Primera Edición, Imprenta de Valencia, Biblioteca Aurelio Espinoza Polit, Carpeta de documentos Siglo XIX, Quito, 1882.

VERSENYI, Adam, *El teatro en América Latina*, Universidad de Cambridge, Madrid, Ediciones AKAL, 1993.

Artigo recebido em 04 de junho de 2018 e aceito em 06 de novembro de 2018.

¹ La élite y la población en general protagonizaron la disputa entre civilización y barbarie. Estos dos conceptos fueron parte de un proceso de transformación cultural en el cual se consideró plantear a las ciudades como focos de ilustración, donde los letrados podían difundir y fomentar el conocimiento y una conducta moral en la sociedad. Temas como la sexualidad, las exhibiciones festivas del cuerpo, la risa desenfadada y demás placeres frecuentes en los individuos fueron asociados con el campo donde existía escaso control, orden y existían un alto nivel de analfabetismo. Entonces, se asoció al campo con la barbarie y a la ciudad con la civilización, asignándole a este último valor de expansión, distinción y refinamiento (Barrán, 2011, p. 11-16)

² Existieron textos en los que se incluía reiterativos mensajes que intentaban despertar en los jóvenes ímpetus patrióticos. *El Gorro Frigio* –periódico quiteño- menciona que los jóvenes “amantes de la libertad, que llevan su divisa escrita con la sangre de los mártires, con los caracteres incontrovertibles de la justicia y el derecho” y por lo tanto son los llamados a protegerla como lo hicieron sus antepasados (El Gorro Frigio, 1883, p. 2).

³ El Manual de 1882 termina este apartado advirtiéndole que con respecto a los cuatro servicios que se acaban de indicar, estos “varían en algunos países, que solo acostumbran tres, y en este caso será bien sujetarse en todo a lo establecido en ellos” (Sanz, 1882; 13-14).

⁴ En este apartado se explica el significado de las palabras presentes en el menú tomado del documento denominado como *La mesa moderna* y cabe recalcar que estas preparaciones se encuentran presentes en el Manual de Juan Pablo Sanz. *Volován* es un pequeño 'cesto' de hojaldre que queda vacío en el interior para rellenarlo y servir en él elaboraciones dulces o saladas. Es un bocadito crujiente y ligero. *Consomé* es un caldo de carne concentrado.; *Gateaux Assorti*, se trata de un surtido de Pasteles, entre estos los *Vizcochuelos franceses* (Sanz, 1882, p. 210).