

Las comidas festivas y los ajustes presupuestarios en el siglo XVIII. La confrontación entre las costumbres culinarias y las reformas económicas.

Miguel Ángel Vásquez Meléndez.
INBA-CITRU.

En el siglo XVIII las comidas festivas formaban parte de los actos protocolarios durante los días señalados en el calendario oficial. Así, el arribo de los virreyes a la Nueva España, los “días” de la familia real y del propio virrey, y las temporadas taurinas, eran ocasiones que se celebraban con eventos culinarios de variada envergadura.¹

Además de las comidas festivas de carácter oficial, se realizaban otras de carácter privado, como parte de festejos familiares, ascensos laborales y obtención de títulos o condecoraciones, entre otros.²

La frecuencia y la magnitud de las comidas festivas, públicas o privadas, propiciaban el consumo de productos agropecuarios, tanto novohispanos como de otras latitudes, así como el desempeño de actividades especializadas como las de cocinero, repostero y bizcochero. De esta manera, una tradición, la comidas festiva, se interrelacionaba con una actividad económica.

El ascenso de la dinastía borbónica, propició modificaciones en los proyectos económicos y con ellos una tendencia dirigida a la optimización de recursos. Acorde con ellos se juzgó pertinente la eliminación de ciertos gastos onerosos como los realizados por la celebración de comidas festivas.

La supresión definitiva de las comidas, e incluso su disminución, afectarían el mercado regional de productos agropecuarios así como las actividades laborales de los especialistas en la preparación de alimentos.

¹ El diarista José Gómez refiere la realización de fiestas oficiales de 1789 a 1794, en su obra se constata la frecuencia de tales fiestas. GÓMEZ, 1986.

² José Manuel de Castro Santa-Anna consigna la diversidad de motivos que propiciaban la celebración de comidas festivas privadas. CASTRO SANTA-ANNA, 1854.

Desde las primeras décadas del siglo XVIII hasta fines de la época colonial, virreyes, oidores, regidores y miembros del Consulado de la ciudad de México promovieron distintas alternativas orientadas a la disminución de gastos en el erario público, entre ellas la erradicación de las comidas festivas.

Aunque las intenciones ahorrativas resultaron poco prácticas, las apreciaciones presupuestales derivadas de ellas revelan características propias de las comidas festivas en el ámbito económico.

Tradiciones festivas y consumo de alimentos.

La celebración de comidas festivas era una costumbre arraigada entre los grupos detentadores del poder político-económico en la Nueva España del siglo XVIII.

Sin duda, la recepción de los virreyes constituía uno de los principales acontecimientos dentro del calendario festivo oficial y en dicha recepción la comida festiva era una de las principales actividades recreativas.

Desde que el virrey atracaba en el puerto de Veracruz era recibido por una comitiva que de inmediato lo invita a su primera comida. Posteriormente, durante su trayecto hacia la capital, en los poblados en que se hospedaba el gobernante, también se le invitaba a degustar los platillos de cada región. Una vez instalado en el palacio virreinal, se realizaba la más importante de las comidas festivas, el banquete recepcional, que duraba tres días, o cuatro días. Los invitados a este banquete conformaban un grupo de 80 a 120 comensales, entre regidores, oidores, empleados de las oficinas de gobierno y hacienda, militares, eclesiásticos, miembros de la nobleza, del Consulado de Comerciantes de la ciudad de México, mineros y hacendados, además de sus asistentes o mozos.

Tratadistas, funcionarios y gobernantes coincidían respecto a la trascendencia de los actos protocolarios por el inicio de la gestión gubernativa. Como máximo representante del monarca en la Nueva España, el virrey encarnaba la imagen de la monarquía y resultaba deseable, a juicio de los promotores de las celebraciones, que desde su arribo al territorio que gobernaría mostrara su alta investidura.

Acorde con lo anterior, el banquete para el virrey entrante era espléndido, se distinguía por la abundancia y la exquisitez culinaria, resultado de la variedad de productos agropecuarios.

En un presupuesto elaborado durante la administración del virrey Revillagigedo, se enlistan varios productos para una comida festiva recepcional, entre ellos los cárnicos, como ganado de distintas clases, embutidos, pescados y aves; así como especias, condimentos, derivados de la leche, verduras, granos, combustibles y bebidas; como puede apreciarse en el cuadro 1.

La amplia variedad de productos consumidos sugiere que las comidas festivas estimulaban la producción y el mercado local, así como el comercio interoceánico.

Concluidos los ceremoniales por su llegada, el propio virrey participaba en otras comidas festivas oficiales, tales como los “días” de la familia real, así como fechas conmemorativas de triunfos bélicos.

A diferencia de las comidas festivas por la recepción del virrey, las otras comidas oficiales eran menos numerosas aunque igualmente suculentas.

En los ceremoniales novohispanos se distinguían dos clases de comidas festivas, la principal del día o fuerte, denominada genéricamente como “comida”, como la servida en el recibimiento de los virreyes, y otra más ligera, compuesta por golosinas y bebidas frías, llamada “refresco”.

Según el calendario festivo oficial el refresco se servía con mayor frecuencia durante las corridas de toros, ocasionalmente en los intermedios de los bailes y en algunos ceremoniales religiosos como el juramento de la Virgen de Guadalupe.

De manera semejante a las comidas en honor de los virreyes, los refrescos eran degustados por los grupos más cercanos al gobernante, es decir, empleados de alto rango, eclesiásticos, militares, nobles, comerciantes y mineros.

La costumbre de los refrescos tuvo mayor relevancia en las fiestas privadas. Bautizos, matrimonios, obtención de empleos públicos o de cargos eclesiásticos, aniversarios de batallas célebres, cumpleaños de las reinas, se festejaban con reuniones familiares o sociales con refrescos en las casas particulares capitalinas.

Aunque más ligeros, los refrescos se realizaban con mayor frecuencia y propiciaban el consumo de bebidas alcohólicas, derivados de harina, azúcar y nieve, como se desglosa en el cuadro 2. Esto favorecía el mercado local y principalmente, el estanco de la nieve.

Además de fomentar el consumo de productos agropecuarios, las comidas favorecían el alquiler de utensilios de cocina, el empleo de oficiales como cocineros, reposteros y panaderos, especialistas en la preparación de alimentos, y de sus auxiliares, mozos, cargadores, aguadores y lavatrastes.

Los intentos reformistas.

Desde 1738, los organizadores de las celebraciones, contenidas en el calendario festivo oficial, habían recibido instrucciones orientadas a la reducción de gastos, particularmente en la más suntuosa de las celebraciones, la recepción de los virreyes en territorios novohispanos.

Cada vez que se tenía noticia del nombramiento de un virrey se nombraba una comisión de recibimiento, conformada por regidores capitalinos, oidores y miembros del Consulado, quienes contaban además con el apoyo de las autoridades locales de cada uno de los poblados recorrido por el virrey en su tránsito hacia la ciudad de México.

De entre los comisionados, los regidores eran quienes participaban directamente en la obtención y distribución de fondos para la recepción virreinal y, por tanto, los encargados de aplicar las ordenes de reducción de gastos.

En primer término, los regidores enfrentaron un déficit constante en los fondos destinados para la recepción. Ante ello optaron por dos alternativas, la realización de corridas de toros, como un medio para la obtención de recursos para las celebraciones y la solicitud de créditos.

Ambas alternativas resultaron poco prácticas, con las corridas de toros apenas se cubrían los gastos para la recepción y se obtenía un escaso o nulo margen de ganancias, mientras que los créditos solicitados difícilmente se liquidaban, de tal manera que los regidores, lejos de resolver el problema lo agravaban, en tanto continuaba la escasez de fondos y se incrementaba el endeudamiento.³

Además de la falta de fondos, los regidores se encontraron ante otra dificultad, los gastos sobrepasaban, y a menudo duplicaban, las cantidades calculadas por la corona. Así, mientras por disposición oficial los gastos para el recibimiento de los virreyes deberían ajustarse a 8,000 pesos, en realidad fluctuaban entre 11,000 y 16,000 pesos.

³ Solicitud de pago de un repostero por sus labores en los cuatro días de recibimiento de un virrey AHDF, Actas de Cabildo, vol. 80-A; este caso fue tratado durante 1756 destacando la incapacidad financiera del Cabildo para cubrir el adeudo; Preparativos para la recepción del virrey Joaquín de Monserrat, marqués de Cruillas, AHDF, Actas de Cabildo, vol. 82-A..

Hacia fines del siglo XVIII empezó a fraguarse una alternativa novedosa para la disminución de gastos, la modificación de las comidas festivas.

Por Real Cédula de marzo de 1785 la corona española ratificó la necesidad de “evitar la profusión de gastos en las entradas de virreyes”. Acorde con ello, Bernardo de Gálvez, el virrey en turno, ordenó la revisión de los gastos por el recibimiento de los virreyes entre 1766 y 1785. Entonces se concluyó que en todas las recepciones del periodo se había superado la cantidad de 8,000 pesos, fluctuando entre 11,718 y 16,254 y que el gasto más oneroso era precisamente el referido a las comidas y refrescos servidos durante la entrada de los virreyes a la ciudad de México, en tanto representaba entre el 60 y el 70% del total, como puede corroborarse en el cuadro 3.

Años más tarde, en 1791, el virrey II conde de Revillagigedo dispuso el cumplimiento de la citada Real Cédula de 1785 y ordenó se formara una comisión revisora de gastos.

En la comisión referida participaron los regidores capitalinos, los miembros del Consulado de la ciudad de México y los oidores, quienes solicitaron a varios cocineros y reposteros la presentación de `presupuestos detallados de los gastos por una comida festiva como la realizada en la recepción de los virreyes. Dichos presupuestos confirmaron los cálculos realizados en la época del virrey Gálvez, es decir, por sí solos la comida y el refresco sobrepasaban los 8,000 pesos establecidos como monto total. Adicionalmente se consignaba que el 50% de los gastos por comida correspondía al pago de los oficiales encargados de la preparación, es decir de los cocineros, reposteros y confiteros.

La amplia variedad de productos utilizados en su preparación, la duración, el nutrido grupo de comensales y el pago a cocineros, confiteros y reposteros, eran las causas que influían en el costo de las comidas y los refrescos. De ellas, la lista de

comensales fue considerada como la más factible de modificarse, en tanto los comisionados por el virrey aconsejaron eliminar el mayor número posible de convidados.

La propuesta de los comisionados resultaba poco factible, e incluso en caso de ser aceptada propiciaría un problema de otro tipo. Para los empleados de la corona, la asistencia al banquete virreinal era una de sus prerrogativas, como miembros de la administración virreinal y difícilmente renunciarían a tal privilegio. Los propios regidores procuraban la cercanía con el virrey en las celebraciones festivas, como la comida e incluso en otros espacios donde se servían refrescos, como en los cosos taurinos, y cuando habían sido excluidos las quejas fueron inmediatas. De manera semejante, los probables eliminados de la lista de comensales reclamarían su derecho a ser convidados naturales en la mesa del virrey. Así las costumbres festivas y los privilegios de la alta burocracia se oponían al cumplimiento de las tendencias ahorrativas.

La realización de un solo refresco nocturno y la supresión de las comidas, servidas regularmente durante tres o cuatro días, fue otra de las propuestas presentadas por los comisionados.

Esta opción resultaba más delicada que la anterior, ya que afectaba negativamente el consumo de productos agropecuarios, así como las posibilidades de empleo para los oficiales especializados en la preparación de alimentos.

Pero mientras los comisionados proponían la supresión de las comidas, la corona brindaba un permiso al virrey Revillagigedo para que pudiera tener convidado en su mesa los días dedicados a la celebración del rey, la reina y los príncipes. Es decir, la tradición también se oponía a la segunda propuesta de los comisionados por el propio virrey.

El intento para la reglamentación de gastos para la recepción de los virreyes, realizado de 1791 a 1793 tuvo pocas posibilidades de aplicación. En los años siguientes se realizaron otros cálculos, acompañados de nuevas propuestas, sin obtener resultados satisfactorios. Las comidas festivas continuaron realizándose y con ellas la preparación y el consumo de alimentos exquisitos, acordes con la investidura del representante del monarca.

Cuadro 1: Tipos de productos consumidos en las comidas en honor de los virreyes.⁴

Ganado	Terneritas, vacas, carneros, cochinitos y cabritos.
Aves	Pollas, pollos, gallinas, pípilas, pavos, pichones, codornices, perdices y agachonas.
Roedores	Conejos y liebres.
Embutidos y derivados del ganado	Jamones de hueso, jamón, tocineta, manteca, morcones, salchicha, carne para picar, pies de puerco, cabezas de puerco, redaño de puerco, chorizotes, quesos de Flandes, quesos de la tierra, requesón, leche, huevos y mantequilla.
Pescados	Pescado blanco, bagre, anguilas, truchas, bacalao de España y salmón.
Especies y condimentos	Alcaparras, almendras, vinagre de Castilla, aceite de Castilla, harina, canela, clavo, nuez moscada, pimienta, chiles y especies ordinarias y azúcar.
Combustibles	Carbón y leña.
Bebidas	Vino blanco y aguardiente.
Verduras y granos	Arroz, garbanzo, frijoles, aceituna sevillana, alcachofas, espárragos, coles, repollos, cebollas, ajos, perejil, hierbabuena, espinacas, zanahorias, betabeles, apio, puerros, coliflor, berenjenas, calabazas y pepinos.
Utensilios de cocina y limpieza	Cucharas, escobetas, bateas, cedazos, delantales, trapos e hilo.

⁴ Fuente: Razón de gastos y prevenciones que se necesitan para una mesa de sesenta cubiertos y guarda de la casa y escolta que viniere con su excelencia guarda de alabarderos y librea, AGNM, Correspondencia de Virreyes, primera serie, vol. 283, sn. exp.

Cuadro 2 Tipos de productos consumidos en repostería y refresco.⁵

	Repostería y refresco en una comida recepcional	Refresco en una corrida de toros
	Nieve y helados	Nieve
Frutas	Limonas y naranjas	
Lácteos	Leche	
Derivados del azúcar	Dulce y azúcar blanca	Dulce fino y dulce ordinario
Adornos	Flores, cartulinas, papel cortado y flores finas	
Condimentos	Canela, clavo almendras, avellanas y café.	
Combustibles	Carbón y leña.	
Harinas	Pasta, soletas, barquillos y mamones.	Soletas, mazas y barquillos
Utensilios	Botes y avíos de repostería	
Bebidas alcohólicas		Cerveza, vino y anís.

Cuadro 3: Gastos comidas en las entradas de los virreyes a la ciudad de México.⁶

Concepto	Año				
	1766	1771	1779	1783	1785
Comida	3,843	4,809	4,723	6,069	5,538
Refrescos	2,844	2,264	2,960	3,664	3,169
Repostero	876	1,288	1,206		
Otros	4,788	3,357	6,802	6,521	5,146
Total	12,351	11,718	15,691	16,254	13,853

⁵ Fuente: Razón de lo que se necesita de repostería para una mesa de sesenta cubiertos para el medio día y refresco de la noche siguiente, AGN Correspondencia de Virreyes, vol. 283, sn. exp.; Copia de la cuenta que dio el confitero en el último refresco de la corrida de toros en obsequio del Excelentísimo Señor Conde de Revillagigedo, AGNM, Archivo Histórico de Hacienda, legajo 640, exp.18,

⁶ Fuente: Extracto de las cuentas de gastos causados en los recibimientos de los virreyes, AGNM, Correspondencia de Virreyes, primera serie, vol.283, exp.1. En el documento original se desglosan los gastos que aparecen en esta ponencia bajo el rubro "otros".

Fuentes consultadas.

Archivos.

Archivo General de la Nación México (AGNM):

Archivo Histórico de Hacienda, legajos 640 y 1040.

Correspondencia de virreyes, primera serie, volumen 283.

Archivo Histórico del Distrito Federal (AHDF):

Actas de Cabildo, volumen. 71-A, 79-A, 80-A y 82-A.

Bibliografía.

BAÉZ MACÍAS Eduardo.

1966-67 "Planos y censos en la ciudad de México en 1753" en Boletín del Archivo.

General de la Nación, Segunda serie, tomos VII y VIII, números 1-4. pp. 407-1156.

CASTRO SANTA-ANNA, José Manuel.

1854 Diario de sucesos notables, Documentos para la historia de México, tomos IV-VI, México: Imprenta de Juan R. Navarro.

GÓMEZ, José.

1986 Diario curioso y cuaderno de las cosas memorables en México durante el gobierno de Revillagigedo (1789-1794). [Versión paleográfica y notas de Ignacio González Polo]. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Instrucciones.

1873 Instrucciones que los virreyes de la Nueva España dejaron a sus sucesores. 2 vols. México: Imprenta de Ignacio Escalante.

SARRAILH, Jean.

1981 La España Ilustrada de la segunda mitad del siglo XVIII: México: Fondo de Cultura Económica.

VÁSQUEZ MELÉNDEZ, Miguel Ángel.

2003 Fiesta y teatro en la ciudad de México (1750-1910). Dos ensayos. México: Instituto Nacional de Bellas Artes-Escenología.