

Listamanía

Grandes banquetes de la Historia

Desde que el hombre es hombre, organizar grandes festines ha formado parte de su naturaleza. Incluso en estos tiempos en los que, afortunadamente, una considerable parte de la población tiene aseguradas sus necesidades diarias, el impulso de celebrar las alegrías y éxitos de la vida —también sus decepciones y tristezas— alrededor de una mesa no ha remitido lo más mínimo. Podríamos decir incluso que al ser este un aspecto que se nutre de nuestros instintos más básicos, justo aquellos que más tenemos que reprimir hoy en día, es una de las pocas vías de escape que nos quedan para dar salida a esa parte más primitiva de nuestro ser. Lo que viene a continuación es una recopilación de algunos de los más memorables festines que ha visto la humanidad, pero más allá de la enumeración de cifras y datos, lo interesante es ver la motivación que se ocultaba detrás de cada uno de ellos. Y, por supuesto, si alguno os da ideas de cara a vuestras propias celebraciones..., pues mejor que mejor.

1. RECONSTRUCCIÓN DE LA CIUDAD DE NIMRUD (NIMRUD, SIRIA, 870 A. C.)

Asurbanipal es considerado el último gran rey de Asiria, y uno de los momentos que definieron su reinado fue la reconstrucción de la ciudad de Nimrud. Para celebrarlo, así como para inaugurar el palacio que ordenó construir, decidió organizar una fiesta de diez días de duración a la que fueron invitadas exactamente 69.574 personas —o eso dicen las tablas donde quedó constancia de todo, por lo visto más exactas que los ordenadores actuales—, las cuales no tuvieron que temer en ningún momento por que se agotaran las viandas: 10.000 huevos, 1.000 bueyes, 14.000 cabritos, 500 antílopes, 10.000 pescados, 500 ocas salvajes, 10.000 botas de vino... El propio rey, evidentemente satisfecho con el resultado, dejó dicho para la posteridad: «Les rendí merecidos honores y los envié de vuelta, sanos y felices, a sus respectivas regiones». No nos cabe duda.

2. VISITA DE FELIPE IV AL PARQUE DE DOÑANA (HUELVA, 12-18 DE MARZO DE 1624)

El VIII duque de Medina Sidonia tenía claro que la visita del monarca español sería la ocasión perfecta para recuperar su favor, así que no reparó en gastos. Fue casi una semana repleta de cacerías, festines e incluso una corrida de toros durante la cual el séquito del regente —¡700 personas!— no se privó de nada. La culminación se produjo con un banquete de 12.000 personas para el que se trajeron cantidades de comida —tan disparatadas y variadas que consignarlas todas requeriría unas cuantas páginas de este libro— entre las que destacaban 6.800 kilos de salmón y atún, 4.500 litros de aceite, 100.000 huevos, 200

jamones, 300 quesos de Flandes, 8.000 naranjas... Un exceso culminado con fuegos artificiales y del que tenemos constancia gracias a las crónicas del poeta Pedro de Espinosa, quien se encontraba al servicio del duque, y a uno de los miembros más renombrados del séquito del regente, Francisco de Quevedo. La fiesta, por lo demás, tuvo un sabor amargo para el anfitrión: no solo no pudo disfrutar de la misma por culpa de un ataque de gota —tuvo que quedarse descansando en Sanlúcar—, sino que encima la inversión de 270.000 ducados que realizó (equivalente a más de doce millones de euros en la actualidad) no solo agravó notablemente sus problemas económicos, sino que tampoco le hizo ganar tantos puntos como había esperado frente al rey.

3. EL ÚLTIMO EXCESO DE FOUQUET (CHÂTEAU DE VAUX-LE-VICOMTE, 17 DE AGOSTO DE 1661)

Nicolas Fouquet jamás fue un hombre de gustos sencillos, algo que se acentuó cuando en 1653 fue nombrado superintendente de finanzas del aún adolescente Luis XIV. Es entonces cuando comienza a desarrollar su proyecto vital, la construcción de un suntuoso *château* en Vaux-le-Vicomte, para cuya edificación no duda en dismantelar aldeas, arrancar viñedos y desviar ríos. Orgulloso, Fouquet se empeña en que el rey lo conozca y no para de organizar diversos banquetes al frente de los cuales está nada más y nada menos que François Vatel, el maestro de ceremonias más importante de la Historia. Cuando por fin logra que el rey asista a uno de ellos, este observa cómo los más de 600 invitados no solo gozan de una cena de 80 platos, 30 mesas de bufet y cinco servicios de faisanes, codornices,

perdices..., sino que además lo hacen en una vajilla de oro —para la realeza— y plata elaborada especialmente para la ocasión, al tiempo que 84 violinistas los deleitan con obras de Jean-Baptiste Lully. ¿Resultado? Luis XIV, cuyas arcas estaban vacías, ordena la detención de Fouquet tres semanas después. Condenado a cadena perpetua, fallecería en la fortaleza de Pignerol en 1680.

4. CORONACIÓN DE JORGE IV (LONDRES, 19 DE JULIO DE 1821)
Hay excesos que se ven venir, y este fue uno de ellos. Con 145 kilos de peso, el apetito de Jorge IV quedaba fuera de toda duda, pero nadie podía creer lo que se vivió aquel día en uno de los enormes salones del Palacio de Westminster (aunque el hecho de construir una balconada tan solo para que los invitados menos «top» pudieran seguir el banquete tendría que haberles dado alguna pista al respecto). Nada menos que 20 entrantes, 22 principales y 31 postres fueron servidos, por supuesto en generosas raciones; junto a esto, no fuera a ser que se quedaran con hambre, más de 500 raciones de las diferentes salsas — de mantequilla, de menta, de langosta— y un millar de guarniciones. La escena fue tomando tintes dantescos, hasta el punto de que las crónicas aseguran que algunos de los 300 invitados cogían capones enteros de la mesa y se los lanzaban a sus familiares en la balconada.

5. INVESTIDURA DEL 15.º PRESIDENTE DE LOS ESTADOS UNIDOS, JAMES BUCHANAN (WASHINGTON D. C., 4 DE MARZO DE 1857)

Considerado el peor inquilino que ha pasado por el Despacho Oval, Buchanan puede que fuera consciente de su

torpeza y anunció nada más ser elegido que no se presentaría a un segundo mandato. Así que, a sabiendas de que solo viviría la experiencia en una ocasión, al menos quiso celebrar una fiesta de investidura para el recuerdo: más de 60.000 dólares (1.650.000 dólares actuales) se gastaron en agasajar a los 5.000 invitados. Un dinero que se fue en una tonelada y media de ostras, 500 kilos de ensalada de pollo, 75 jamones, ocho redondos de ternera, 60 sillas de cordero —corte que aúna las dos partes del lomo bajo, ideal para asados grandes—, otras ocho sillas de venado... En cuanto al dulce, el pastelero francés que se trajo de París se ganó el sueldo: 450 kilos de mermelada y más de una tonelada de helados variados. Ah, y para regarlo todo, 3.000 dólares en vinos franceses.

6. LA CENA DE LOS TRES EMPERADORES (PARÍS, 7 DE JUNIO DE 1867)

Guillermo I de Prusia pasó gran parte de su estancia en la capital francesa —con motivo de la visita a la Exposición Universal— en el Café Anglais, así que decidió despedirse por todo lo alto encargándole a su chef, Adolphe Dugléré, un banquete que jamás pudieran olvidar ni él ni sus dos acompañantes: el zar ruso Alejandro II y el príncipe de Bismarck y duque de Lauenburgo, Otto von Bismarck. Dugléré, ducho en estas lides tras haber servido a la familia Rothschild, estuvo a la altura: ocho horas tardaron en comerse los dieciséis platos y beberse las ocho botellas de vino que se sirvieron. El coste, 400 francos por persona (unos 9.000 euros a precios actuales), se disparó debido sobre todo a la parte «líquida»: d'Yquem, Lafite, Latour, Margaux, Roederer... Impresionante. Y pese a todo, el zar

tuvo una queja sobre el menú: no había *foie gras*. Los hay que nunca están satisfechos.

7. UNA NOCHEVIEJA SALVAJE (PARÍS, 31 DE DICIEMBRE DE 1870)

El ejército prusiano había comenzado su asedio ciento seis días antes, el 14 de septiembre, y la situación en la ciudad era dramática. Los parisinos habían pasado hacía tiempo el momento en el que podían adquirir a precios astronómicos carne de cerdo o conservas de pescado, y algunos ya habían sufrido la humillación de tener que comer ratas (los perros llevaban semanas sin corretear por las calles). Por eso, el banquete carnívoro para veinte personas convocado por monsieur Bonvalet, alcalde del tercer distrito, podía parecer una idea especialmente desafortunada. Sin embargo, una vez más las apariencias engañaban, y cuando los invitados se sentaron a la mesa las sorpresas no dejaron de sucederse: simio al vino de Burdeos, escalope de elefante con chalotas, asado de oso a la Toussenel... Todos los animales procedían del zoo de la ciudad, y la intención de Bonvalet era incitar al pueblo a seguir su ejemplo. Pese a las buenas críticas, y a que más de uno le hizo caso, la ciudad cayó en manos del enemigo veintiocho días más tarde.

8. CELEBRACIÓN DE LOS 2.500 AÑOS DEL IMPERIO PERSA (PERSÉPOLIS, 14 DE OCTUBRE DE 1971)

Estamos ante el reconocido por el *Libro Guinness* como «el mayor banquete de la era moderna», enmarcado dentro de los festejos organizados por el sha Mohammad Reza Pahlevi para mostrar a los 600 invitados de

lujo —príncipes, emperadores, presidentes— la supuesta modernización de Irán. Solo la tienda donde tuvo lugar tan magno evento, de 68 por 24 metros, tardó un año en construirse, y para ello se usaron 37 kilómetros de seda. Más o menos lo mismo se tardó en organizar el menú, que fue encargado al restaurante Maxim's de París, por entonces el más famoso del mundo. Más de 18 toneladas de comida y bebida se trajeron desde diversas partes del globo, incluyendo 2.700 kilos de ternera, cerdo y cordero, 1.200 kilos de aves de corral y diversas piezas de caza, 2.500 botellas de champán, 1.000 botellas de burdeos y otras tantas de borgoña... ¿El único producto local? El caviar, por supuesto, del que se consumieron más de 100 kilos. La única pega fue que la factura del evento, que ascendió a más de 200 millones de dólares, tal vez podría haberse invertido en modernizar realmente el país con la construcción de hospitales, escuelas, carreteras...

9. A LA SALUD DE AMERICAN EXPRESS (PARÍS, 10 DE NOVIEMBRE DE 1975)

El periodista Craig Claiborne puede que llevara preparándose toda su vida para ese momento; no en vano ejercía de crítico gastronómico para *The New York Times*. Así que cuando durante una puja benéfica patrocinada por American Express se alzó con uno de los premios —cena para dos en cualquier lugar que desease, sin límite de precio—, por la módica cifra de 300 dólares, decidió aprovechar su buena suerte. Eligió Chez Denis, en la capital francesa, como su destino, y le encargó a su cocinero, Claude Mornay, un menú muy especial: ostras, caviar, *foie gras*, las mejores piezas de caza, generosas raciones de

trufa como complemento para todo... Hasta 31 platos desfilaron durante las seis horas que Claiborne y su acompañante emplearon en un festín que tuvieron a bien regar con vinos como Château Latour 1918, Château d'Yquem 1928 o Pétrus 1961. El monto de la factura, 4.000 dólares (18.500 al cambio actual), no solo provocó alguna indigestión en la sede de American Express, sino también en muchos de los lectores del mítico periódico, quienes pudieron leer la crónica de la velada —tampoco especialmente laudatoria— en la primera página de su edición del 14 de noviembre de 1975 y reaccionaron inundando la redacción con cartas en las que expresaban su indignación por tamaño derroche.

10. LA ÚLTIMA NOCHEVIEJA DE FRANÇOIS MITTERRAND (LANDAS, 31 DE DICIEMBRE DE 1995)

Cuando se enteró de que apenas le quedaban unos días de vida (su cáncer de próstata alcanzaba ya el tamaño de un limón), el presidente francés decidió convocar a treinta amigos para despedirse del mismo modo en que vivió: a lo grande. Ostras, *foie gras*, capones, los mejores vinos de Burdeos..., y todo ello en generosas cantidades pese a su delicado estado de salud. Pero lo verdaderamente importante —y simbólico— lo reservó para el final: a todos los invitados se les sirvió escribano hortelano, un diminuto pájaro que representa el alma de Francia y cuyo consumo está totalmente prohibido. El exquisito bocado se ahoga en *cognac* y posteriormente es asado de modo que pueda ser comido en su totalidad, huesos y cabeza incluidos; además, la tradición señala también que deberá cubrirse la cabeza del comensal con una servilleta para ocultar a

Dios el pecado cometido. Algo que no pareció achantar a Mitterrand, quien falleció ocho días después sin haber ingerido más alimentos, pero que esa noche reunió las fuerzas suficientes para pedir un segundo servicio.

... Y OTROS QUINCE FESTINES QUE DEJARON HUELLA

1. La última cena de Alejandro Magno (Babilonia, 323 a. C.)
2. Celebración de las victorias de Julio César en Oriente (Roma, 46 a. C.)
3. El banquete de Cleopatra y Marco Antonio (Tarsos, 41 a. C.)
4. La última orgía de Nerón (Roma, 64 d. C.)
5. Homenaje al rey Ricardo II y al duque de Lancaster (Londres, 23 de septiembre de 1387)
6. Encuentro entre Moctezuma y Hernán Cortés (Izta-palapa, 8 de noviembre de 1519)
7. Alianza entre Enrique VIII de Inglaterra y Francisco I de Francia (Campo de la Tela de Oro, cerca de Calais, 7-24 de junio de 1520)
8. Enlace entre María de Médici y Enrique IV de Francia (Florencia, 5 de octubre de 1600)
9. Homenaje del príncipe de Condé al rey Luis XIV (castillo de Chantilly, 25 de abril de 1671)
10. El 66.º cumpleaños del emperador Kangxi (4 de mayo de 1720, Pekín)
11. Homenaje del príncipe de Gales al gran duque Nicolás de Rusia (Brighton, 18 de enero de 1817)
12. La cena de Nochebuena del chef Alexis Soyer para los

- pobres de la ciudad (Londres, 24 de diciembre de 1852)
13. Jubileo de Diamante de la reina Victoria (Londres, 22 de junio de 1897)
 14. La última cena a bordo del *Titanic* (océano Atlántico, 14 de abril de 1912)
 15. Celebración del día de San Patricio en la Casa Blanca (Washington D. C., 17 de marzo de 1959)