

La Belle Époque en clave de nocturnidad y fulgor gastronómico

Juan Alonso Molina
Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado
Barquisimeto, Venezuela

juanalonsomolina@yahoo.com

Historiador formado en la Universidad de Los Andes (Mérida, Venezuela), especializado en Conservación de Papel en Archivos (Iccrom-Biblioteca Nacional de Chile). Se ha dedicado a la investigación en el campo de la historia de la alimentación regional larense y venezolana. Actualmente se desempeña como cronista gastronómico del estado Lara, instructor de cocina, consultor de restaurantes y chef especializado en cocina venezolana. Tiene más de 10 libros publicados entre ensayos, recetarios y trabajos de investigación histórica. Ha recibido una Mención de Honor (2014) y el Premio Tenedor de Oro a la mejor publicación gastronómica (2022) otorgados por la Academia Venezolana de la Gastronomía.

DOI: [110.5281/zenodo.11480006](https://doi.org/10.5281/zenodo.11480006)



1. Introducción: Hubo un tiempo en que una ciudad fue considerada el ombligo del mundo. Un ombligo muy luminoso, en todo caso, porque la llamaron la “Ciudad Luz”. Y no lo era tan sólo en un sentido figurado, puesto que, en efecto, sus espacios públicos, plazas, calles, fachadas de edificios, monumentos y avenidas, llegaron a estar por las noches tan bien iluminados que la vida misma, desde las vendedoras de flores hasta los poetas, de los banqueros a los artistas, de los oficiales del ejército a las bailarinas, terminaron por ocupar cada rincón hasta el amanecer.

Pero fue, sobre todo, en su dimensión figurada, la de la luz que al alma inflama, donde esta ciudad: París, resplandeció más, convirtiéndose en un faro que atrajo de todos los confines del mundo a aquellos con la ambición, el deseo y la determinación lo suficientemente grandes para bañarse, literal y metafóricamente, con su luz.

2. En un café parisino, Ud. podía —dependiendo del local y de la hora— encontrarse animadas tertulias de hombres y mujeres de las más diversas procedencias, ocupaciones y formación intelectual. Se podía tomar vino para acompañar los croissants del desayuno. La prensa se discutía hasta la extenuación. Sucesos del mundo entero podían ser temas de conversación, pero también los pintores admitidos o no a los Salones Oficiales, la novedad de algún diseño de los sombreros o vestidos femeninos, la publicación de la más reciente obra de Mallarmé o Apollinaire, y no se diga la introducción de algún nuevo plato en la carta del Hotel Ritz por la figura imponente de Auguste Escoffier.

¡Ah, “el rey de los cocineros y cocinero de los reyes”, como se le llegó a apodarar! Tenía tan sólo 13 años cuando empezó a trabajar en el restaurante de su tía, en Niza, después de dejar de lado su inicial aspiración como escultor. Pero veinte años después, ya su nombre resonaba en el nutrido firmamento de los cocineros franceses de postín, que entonces ocupaban las más importantes plazas en los hoteles y restaurantes de lujo de aquella época que vio nacer el turismo propiamente dicho, al calor de los avances en la navegación y los sistemas ferroviarios, y la aparición de los automóviles.

Él mismo cumplió un periplo que lo llevaría a fundar, regentar o asesorar las cocinas de restaurantes, hoteles y casas de poderosas familias en Alemania, Suiza, Italia y Gran Bretaña, e incluso de líneas navieras trasatlánticas. En todas ellas dejó una impronta de organización, pulcritud y eficiencia en la ejecución y servicio de la cocina que Descartes mismo habría aplaudido, tan racional y cartesiana ella.

La gran cocina francesa documentada por Antoine Carême a mediados del siglo XIX —famosa en todo el mundo hasta el punto de que, en la modesta y arrasada Venezuela de la época, Guzmán Blanco había tratado de popularizarla como símbolo de recuperación y modernidad—, adquirió con Escoffier, que no sólo cocinaba, sino que también escribía, y muy bien, la técnica y el método que la convirtió, hasta hoy, en el epítome de la llamada “cocina internacional” (que no es, dicho sea de paso sino la sistematización, desde la óptica y la experiencia francesas, de la gran cocina desarrollada en Europa en el período entre siglos del XIX al XX).

¡Si hasta las filipinas blancas como uniforme de las brigadas de cocina se las debemos a Escoffier!

3. Pero a los cafés parisinos, hay que decirlo, no sólo se iba a comer, beber y conversar, sino también a amar. O a encontrar con quién amarse. Algo así como un Tinder presencial, si cabe el símil. La gente se citaba o simplemente coincidía. Y entonces se desplegaban las artes amatorias que han sido desde mucho tiempo atrás parte consustancial del *savoir vivre* francés. Abanicos, guantes de seda o perfumados pañuelos fueron en manos femeninas otros tantos recursos eficaces para atraer, citar, negarse o condescender al interés de los candidatos a amantes.

Las terrazas, parcial o totalmente al aire libre, profusamente iluminadas por las noches, serían también un escenario ideal, especialmente concurrido al caer el sol y los fines de semana, para los encuentros amorosos casuales o convenidos, públicos o subrepticios. La mirada curiosa —y a veces indiscreta, como toda mirada inteligente— de pintores como Renoir o Toulouse-Lautrec, registraría para la posteridad no sólo los rostros, las maneras y el guardarropa de sus *habitués*, sino también los de anfitriones, personal de servicio y artistas que los animaban.

Desde luego, un ambiente así, sobre todo en los cabarets, especie de bares, salas de espectáculos y pistas de baile al mismo tiempo, se prestó para la transgresión de las costumbres y convenciones sociales más arraigadas. Si no, pregúntenle a Colette, aquella escritora, primero anónima y después famosa y homenajeadada, que en el mismísimo Moulin Rouge, con la marquesa de Morny, estrenó en 1907 la pantomima ¡lésbica! “Sueño de Egipto”, tan sólo por una noche, puesto que la policía amenazó con cerrar el local si la volvían a representar, obviamente alertada por algunas sensibilidades escandalizadas por semejante atrevimiento.

En fin, se amaba y se comía apasionadamente en París. Incluso a un hombre tan cuidadoso de las formas y tan sobrio como Escoffier, le fue imposible sustraerse a los impulsos de la galantería al identificar con los nombres de numerosas mujeres, seguramente bellas y refinadas, un gran número de sus creaciones. Así, nos legaría: el Peach Melba, dedicado a la soprano Nelli Melba, el Consomé Olga, el Filet Mignon Lili, la Ensalada Réjane y las Mignonettes Raquel, en honor a artistas que también fueron sus clientes y a las cuales admiró, amante como fue del teatro.

A París, qué duda cabe, le sobró luz para iluminar los corazones.

4. La Belle Époque fue un tiempo de fe en el progreso de la ciencia, de la tecnología, del arte y de la sociedad misma en su búsqueda de cauces para la realización personal. Lamentablemente, como suele ocurrir, estadistas, políticos y militares de las potencias occidentales, no compartieron tal fe, ni pudieron o no quisieron sentar las bases de la paz que hubiese garantizado su permanencia y ascenso. Pero eso es harina de otro costal.

El hecho es que, por ejemplo, con el advenimiento del cambio de siglo, París quiso vestirse de gala ante los ojos del mundo con la Exposición Universal convocada para el año 1900, el último del siglo XIX, la cual terminó por reunir a lo largo de sus 212 días de exhibición nada menos que más de ¡51 millones de visitantes! literalmente venidos de todo el mundo, en un momento en que la ciudad poseía poco más de 4 millones de habitantes. La exposición se planteó hacer una revisión de los avances de la civilización occidental durante el siglo que expiraba y, sobre todo, mostrar los adelantos que la ciencia, la tecnología y la producción industrial experimentaban, con las consecuencias previsibles o deseadas respecto del confort, la seguridad, la eficiencia y la calidad de vida

general. Recordemos que entonces se estrenaban o empezaban a generalizarse las bombillas eléctricas, los automóviles, la telegrafía, el fonógrafo, la telefonía y el cine de los hermanos Lumière (exhibido en pantalla gigante durante la Exposición), ante el asombro de la humanidad toda.

A pesar de que la Exposición en sí fue un fracaso financiero, la imagen de París como “capital” mundial de la cultura y la civilización, recibió con ella un impulso sin precedentes, entre otras cosas porque una buena parte de la ciudad fue remodelada, ampliando avenidas, construyendo palacios y monumentos, y multiplicando puentes y plazas, que rápidamente se rodearon de cafés, bares y restaurantes, a los que ciertamente convino mucho la masiva afluencia de visitantes y cuyos menús de especialidades galas, la corrección y prontitud del servicio, así como la elegancia y buen gusto de sus decorados y mobiliario, contribuyeron a difundir y valorar aún más la mítica cocina francesa, con sus terrinas y timbales, potajes y *petit fours*, *entrecôtes* y *foie gras*, *magrets* y *ratatouille*, quesos, *cognacs*, vinos y champañas. Y un licor que no ya, pero sí mucho por entonces, prestaría su característico color verde a mostradores, vitrinas, barras y mesas de bar.

La *Absinthe*, o Ajenjo en español, el “Hada (o Diablo) Verde”, producida a partir de la artemisa, hinojo y anís, fue bebida controvertida pero popular, verdadera seña de identidad de los consumidores de alcohol franceses durante el siglo XIX, convirtiéndose a la postre en la bebida por excelencia de la Belle Époque, más tarde caída en desgracia por razones de salubridad pública. Probablemente sin ella las quimeras, los desvelos, los arrebatos, pero también los sueños, las ambiciones y las esperanzas de muchos artistas y escritores, de Van Gogh a Camille Claudel, de Rodin a Picasso, de Isadora Duncan a Monet, se habrían teñido de otro color, tal vez más discreto o intrascendente.

Verdes, más que de cualquier otro color, fueron muchos de sus amaneceres.

5. Cada época tiene su estética. Una paleta de colores, incluso. Y una propensión de las líneas a seguir ciertos caminos, dibujando perfiles y trazos característicos. Naturalmente, es una obra acumulativa, heterogénea y colectiva, que se afirma con el tiempo.

Unos años tan agitados, pletóricos de tantas novedades, rupturas y desplantes, obviamente tenían que generar muchas formas disímiles de interpretar la vida, estéticamente hablando. Pero cierto rechazo, o temor, ante el empuje avasallante de la producción industrial, con su cuestionable saldo de miseria obrera y reducción de las opciones vitales al trabajo manual, monótono y repetitivo, hizo que muchos artistas volvieran la vista a la naturaleza y la dotaran de nuevos atributos, no simplemente reproducciones de ella sino reinterpretaciones pasadas por el tamiz de la sensibilidad más personal. Y esta manera de abordar el hecho estético impactó profundamente las artes decorativas y la arquitectura misma, promoviendo el uso de materiales nobles —piedra, madera, hierro dulce, loza, bronce, vidrio— y técnicas artesanales —tallado, ebanistería, forjado, moldeado, orfebrería, vitrales—. Buscaban con esta reacción crear ambientes más amigables y cálidos, alternativos a la monumentalidad en cierto modo deshumanizada y fría de la arquitectura y decoración propias de la recientemente inaugurada era industrial.

El resultado sería una mezcla de sinuosidades y estilizaciones de formas vegetales, orgánicas, imbricadas a veces con motivos geométricos, en la que casi

nunca faltaban colores vivos y brillantes. Tal fue la estética que se impuso en la decoración de los principales sitios de reunión parisinos; esa fue la atmósfera visual en que se desarrolló el ingenio, la sensibilidad y la pasión vital de los hombres y mujeres de la Belle Époque. Art Nouveau la llamaron. Alphonse Mucha, entre otros, en sus años parisinos definiría para la posteridad gran parte del legado visual que la identificó. Pero de un modo igual de sorprendente, en la música de compositores como Debussy y Ravel, también influiría esta sensibilidad, si bien sus estrenos no siempre disfrutaron de la aceptación general de un público todavía conservador.

Nada tiene de raro, entonces, que aquellos locales hayan sido también un peldaño nada desdeñable en el largo camino por el reconocimiento de los derechos de la mujer. Allí abundó, ciertamente, la figura femenina rígidamente encorsetada, pero asimismo se dieron cita las imágenes desenfadadas y rompedoras de moldes de Coco Chanel, Gertrude Stein o la misma Colette, señalando el camino de lo que sería pocos años después la literal liberación femenina del corsé. El derecho al voto, aunque en Francia tardaría en llegar, fue allí, de igual modo, tema de debates que llevarían a la conformación de las primeras organizaciones de mujeres por su conquista. Y muchos años antes del reconocimiento del derecho a la libertad de preferencia sexual, algunas transgresoras harían suya a fuerza de desenfado la oportunidad de mostrarse en público con sus amantes del mismo sexo. La vida social nunca antes había sido tan intensa y entretenida, créanlo.

6. De que los placeres de la mesa son fuente y ocasión para la expresión del carácter de una cultura, no cabe duda. Así, los productos y el cuidado puesto en cultivarlos, criarlos, recogerlos o elaborarlos, nos dice mucho sobre el valor que se otorga a la relación del hombre con la naturaleza. La preservación, difusión y práctica cotidiana del recetario tradicional, demuestra el sentido de pertenencia y el orgullo de un pueblo por su acervo cultural. Y la creatividad y calidad del servicio de cocina en la mesa pública, afirma el respeto y consideración por el consumidor, que es condición para el desarrollo de la industria turística moderna. Pues, bien, todo eso hizo de Francia en la Belle Époque el más afamado destino gastronómico del mundo.

De modo que la sistematización del trabajo culinario y el perfeccionamiento del recetario clásico francés, comenzada por Carême y ampliada y perfeccionada por Escoffier y Prosper Montagné con el advenimiento del siglo XX, sentarían las bases de la profesionalización del oficio culinario que derivó en la apertura de Le Cordon Bleu, la primera escuela de cocina del mundo, en 1895, naturalmente en París, por parte de Marthe Distel, editora de una revista culinaria, y el chef Henri-Paul Pelleprat.

La cocina había dejado de ser únicamente el patrimonio acumulado por una tradición secular, para convertirse en un canon de fórmulas estandarizadas y un sistema de enseñanza que podía replicarse y perfeccionarse, de acuerdo al contexto y las necesidades.

Ya era aquella una sociedad habituada a la crítica gastronómica. Las columnas de este tipo se multiplicaban en los diarios. Las revistas especializadas, aunque principalmente dedicadas al público femenino, que aún se consideraba destinado a las labores del hogar, tenían gran demanda. Y las guías, manuales y recetarios de los chefs más reputados se publicaban uno tras otro, tanto los dirigidos al público en general como los más rigurosos que tenían a los cocineros o

aspirantes a tales como principal objetivo. Nombres de chefs como los de Escoffier, Montagné, Eduard Nignon o el llamado “Príncipe Curnonsky”, el más renombrado de los cronistas gastronómicos de la época, rivalizaron en los medios de comunicación y en la estima general, con las grandes celebridades del arte, la política y la economía. La filipina y el inseparable gorro de chef se convertirían, desde entonces, no sólo en un uniforme de trabajo, sino en una marca de distinción.

7. Un hado terrible habría de cernirse, sin embargo, sobre esta siempre bien recordada Belle Époque. Su fin no sería el del simple agotamiento o el olvido progresivo. Una circunstancia del todo imprevista sellaría las bocas de quienes hasta la víspera charlaban, cantaban y pergeñaban las formas del mundo por venir. El que deseaban, pero no el que finalmente se hizo presente el 28 de julio de 1914 con el inicio de la 1ª Guerra Mundial. La Gran Guerra, así llamada hasta el advenimiento de la 2ª, acabaría con los sueños y las vidas de millones de seres, entre ellos casi millón y medio de franceses, y aunque París no llegó a ser bombardeada, la extensión y crueldad de la guerra, cuatro años de diaria confrontación en los que las propias ciudades, con toda su población civil, pasaron por primera vez en la historia a convertirse en objetivos militares, sumió a la humanidad toda en un estado de desconcierto e indignación.

Por ello mismo, el París de la Belle Époque quedó grabado en la memoria colectiva como un tiempo de intensa vitalidad y dinamismo, celebración cotidiana de la vida y de las potencialidades del ser humano en todos los órdenes, respuesta necesaria, creativa y crítica frente al adocenamiento de las costumbres y el abuso de privilegios, presencia significativa de la mujer en la vida social pública, ruptura con el academicismo paralizante que imperaba en las artes, hedonismo de la mesa y los placeres de alcoba, recuperación de la noche como espacio vital, perfeccionamiento y valoración de la cocina como patrimonio cultural y fuente de identidad; en suma, unos años que aún vibran y conmueven nuestros corazones. *Savoir faire* y *savoir vivre* parisinos, nutridos de personalidades venidas de todo el orbe, atraídas por el prestigio y magnetismo universales de la Ciudad Luz.