

Este libro fue escaneado por el Archivo de Folklore Boliviano, como parte de nuestra misión de poner todas las obras del folklore boliviano en formato digital.

El Archivo de Folklore Boliviano se dedica a la preservación y diseminación de todos los aspectos del folklore y la tradición boliviana, especialmente mitos, leyendas, historias, y cuentos populares. Tenemos oportunidades de formar parte del voluntariado: muchas tareas, como convertir este mismo PDF a un libro digital, requieren solo de 5 a 10 horas de trabajo, por lo que los voluntarios reciben un reconocimiento permanente en nuestro sitio web y en el libro digital.

Visite nuestro sitio web para obtener más información:

www.archivodefolkloreboliviano.org

GT
2853
. B56
P37
2001

ANTONIO PAREDES-CANDIA

EL BANQUETE

Su historia y tradición en Bolivia





ANTONIO PAREDES-CANDIA

**EL BANQUETE, SU
HISTORIA Y
TRADICIÓN EN
BOLIVIA**

**Ediciones ISLA
Casilla 4311
La Paz – BOLIVIA
2001**

Edición limitada de 500 ejemplares

Primera edición: año 2001.

Depósito Legal No. 4-1-964-99

**Fotografías de Julio Cordero Castillo
Y Antonio Paredes-Candia.**

Es propiedad del autor

Queda hecho el depósito de Ley.

HAROLD B. LEE LIBRARY
BRIGHAM YOUNG UNIVERSITY
²
PROVO, UTAH

Dedicatoria

A mi buen amigo Ruben Herrera
Soria, que gusta del buen yantar,
tanto como yo.

A.P.C.

“Si en la mesa no nos agrada un plato, no debemos quitarle el gusto de él a otra persona”.

Honorato de Balzac.

“El comer y el rascar esta en empezar”

Dicho Popular.

“Come poco y cena más poco; la salud de todo el cuerpo se fragua en la oficina del estómago”.

Miguel de Cervantes.

“Barriga llena, corazón contento, no abriga mal pensamiento”

Dicho Popular.



NOTA PRIMERA

La palabra banquete⁽¹⁾ tiene tantas acepciones como motivos la existencia de la costumbre. En un ameno

(1) La voz “BANQUETE.. Viene del latín *Epulae, convivium solemniss.*” (Nuevo Diccionario de la Lengua Castellana. Por don Vicente Salvá. París. Librería de don Vicente Salvá. 1846).

Otra acepción mas explicativa es: “BANQUETE. M. Comida espléndida a la que asisten varios convidados con motivo de algún suceso o acontecimiento feliz, o ya para obsequiar a uno o más personajes. Entre los turcos se llama simposio. Banquete espiritual; es el que ofrece la Iglesia a los fieles en el sacramento de la Eucaristía”. (Nuevo Diccionario de la Lengua Castellana. Por una Sociedad de Literatos. París. Librería de Rosa y Bouret. 1853).

libro encontramos algo así como una clasificación del objetivo que tiene el hombre para ofrecer banquetes. La autora María del Carmen Soler divide en "Banquetes de Amor y Muerte", título donde consigna desde los banquetes bíblicos hasta el que ofreció Mao al Presidente Nixon.

Pero la descripción apasionante de lo que es y representa un banquete, sus orígenes divinos, hasta la descripción de las viandas que nos conducen a imaginaciones de maravilla, está en un diccionario de mitología y fábulas, publicado en España en 1835; que el investigador dando cátedra de modestia, sólo anota las iniciales de su nombre⁽²⁾ El autor: la ficha de su investigación la describe en la palabra mesa.

Diccionarios más antiguos dan la acepción y origen de la voz banquete:

Banquete. En latín *convívium*. (*Nouveau Dictionnaire espagnol-Français et Latin. Composé fur le Dictionnaires des Académies Royales de Madrid y de París. A Paris, chez Charles-Antoine Jombert. Libraire du Roi pour l'ImageNotre-Dame. M.DCC.LIX. 1759*).

Convivo. Comer juntos. **Hodié tecum convivam:** Hoy me iré a comer contigo.

Convictorem esse alicui. Comer y beber con otro familiarmente. (*Compendium Latino-Hispanum. Matriti: M.DCCLXXXV. 1785*).

- (2) **DICCIONARIO UNIVERSAL DE MITOLOGÍA O DE LA FABULA.** Dedicado a la Real Junta de Comercio de Cataluña por B.G.P. Tomo I. Barcelona: Imprenta de José Tauló. Calle Baja de S. Pedro No. 12. 1835. Letras A-G. 679 pp.

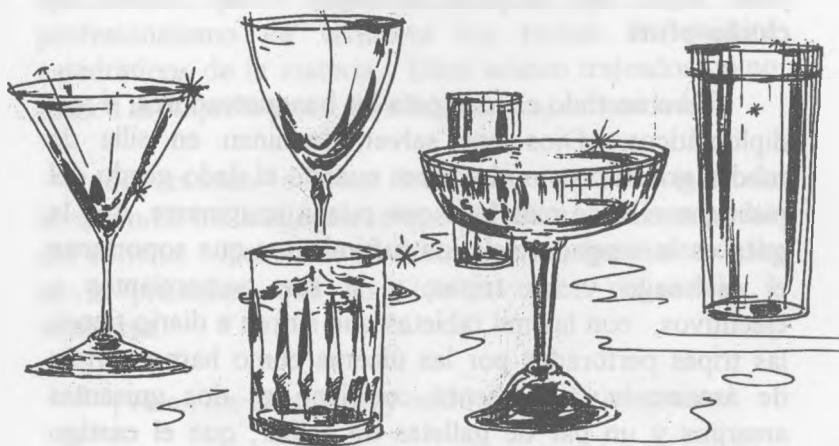
Tomo II. Letras H-Z. Año 1838. Id. Datos bibliográficos. 715 pp.

“En los tiempos heroicos –dice el investigador en el diccionario- se sentaban en la mesa, como se verifica hoy día: cada uno tenía su asiento separado. Homero nos describe siempre a los guerreros sentados alrededor de la mesa. Las comidas públicas no se componían, por lo regular, mas que de la carne de las víctimas inmoladas en los sacrificios. Los Egipcios, dice Apolodoro en el Ateneo, en los tiempos antiguos se sentaban en la mesa y lo mismo se practicó en Roma hasta fines de la segunda guerra Púnica. Sin embargo no se han conservado monumentos que nos presenten esta circunstancia, por lo contrario, casi todos los que existen, nos representan a los asistentes hechados.- Un gran número de bajos relieves antiguos ofrecen al marido y a la mujer en un lecho, o cama y delante de ellos una mesa, lo que se considera como una comida familiar; pero los esculpidos en los sepulcros representan la **coence ferales** ó la comida de los funerales; algunas veces se celebra esta comida en los mausoleos y en las hipogeas. La verdadera costumbre de estos banquetes, cuenta **Varrón**, citado por **Aulo gelo** era que los convidados no podían ser menos de tres, ni pasar de nueve; más los griegos celebraban muchísimos, donde se reunían un gran número de personas, y por lo regular se observaba en ellos la mayor magnificencia.- Entre los egipcios apotentados, al concluir la comida se presentaba un simulacro de momia, y les decían comed y alegraos; porque bien pronto sereis semejante a este: estos pueblos, dice **Ateneo** no usaban de mesas, pero sí presentaban sucesivamente los platos a los convidados a fin de que cada uno se sirviese a su gusto.- Entre los romanos por el contrario, al ejemplo de muchas otras naciones se llevaban las mesas cargadas y se las devolvían luego con los platos: algunas veces en una misma comida se hacían suceder hasta siete mesas y aún más.- Los galos, dice el mismo autor, cuando comían con el rey no tocaban ni pan

ni ninguna clase de manjar, antes que el rey lo hubiese probado: cuando los grandes de esta nación iban a la guerra admitían en su mesa, **parasitas** que entonaban durante la comida cánticos en alabanza de sus bienhechores. Estos poetas pertenecían á la clase de los **Bardos**.- De los manjares que se servían en sus comidas los antiguos preferían la caza. Los romanos eran muy apasionados al pescado: conocían el uso de las salsas exquisitas y de la pastelería. Los huevos se servían al empezar, y los frutos al concluir la comida. En los grandes banquetes se nombraba un rey, que señalaba á cada uno de los asistentes el lugar que le correspondía. Este rey era elegido o por suerte, ó por el que daba la comida. Todos los demás estaban obligados á obedecerle.- Todas las grandes comidas se hacían por la tarde. El almuerzo y la comida eran muy pequeñas en comparación de la cena.- Los griegos hacían cuatro comidas al día, el desayuno ó almuerzo **acratisma**, la comida **dorpiston**, la merienda **hesperisma**, y en latín **merenda** y la cena **dipnon** ó **epidorpis**, en latín **coena**.- Según las leyes aticas, dice Samuel Petit, los invitados no podían pasar de treinta. Los cocineros alquilados para las grandes comidas, daban sus nombres á los gyneconomos; esto es á los que tenían á su cargo la inspección de los banquetes y el vigilar que las mugeres se comportasen con modestia. No se bebía vino puro hasta concluir la comida y una vez en honor del buen genio.- Los aeropagitas debían castigar a las que en estas comidas cometían algún exceso.- Los antiguos se hacían servir por escansiadoras, **posillatoras** que eran jóvenes y hermosas esclavas. Las mugeres también servían en la mesa. En la época del lujo entre los griegos y los romanos se introducían al fin de la comida cantoras, danzantes y cómicas.- Los antiguos confirmaban casi siempre sus tratados con una comida religiosa que

llamaban **comida de confederación**. La que estaba obligada á dar el que era promovido á la dignidad de **Auguro** o de Pontífice, se llamaba **comida de recepción**. - La **comida fúnebre** entre los griegos era una ceremonia religiosa instituída para honrar la memoria de un muerto. Esta comida se verificaba en casa de uno de los parientes del difunto y cuando se despedían se abrasaban como si no tuviesen de verse más. Entre los romanos había de dos clases: las primeras se hacían en la casa del difunto, cuando volvian de acompañarle: la segunda sobre su tumba. Se servían también manjares para las almas errantes y se creía que **Hacata**, que bajo el nombre de **Tribia** presidía los caminos, se encargaba de recoger estos manjares para entregarlos a las almas. Lo que realmente sucedia era que los pobres favorecidos por la obscuridad de la noche, iban a recoger todo lo que se hallaba encima la tumba. Entre los hebreos la comida funeraria se llamaba **comida de muertos**, y en ella se observaban á corta diferencia de las mismas ceremonias."





Prologuillo gastronómico

Estar invitado a un banquete se debe agradecer, porque es sacarse vientre de mal año con las exquisiteces y gollerías que los invitadores regalan al paladar de los asistentes; esto por un lado; y por el otro ¿a quien no gusta comer a costilla ajena?, que no afectan a las escarcelas propias ni es preocupación en los ajetreos culinarios, que no siempre son sencillos o gratos. Esto tratándose de banquetes particulares.

Si los banquetes son a cuenta del Estado; entonces los gobernantes botan la casa por la ventana y exigen lo más caro, piden lo más fino y ordenan las más extrañas viandas para regalar a sus invitados. El refrán dice: "A costilla ajena, no da pena" ¿Y quien paga estos gastos?

Pues el pueblo que no sabe de banquetes y contenta a su pasar diario con un plato de **lagua** o una porción de **chuño-pfuti**.

Pero no todo es rosa para los banqueteadores; si son diplomáticos, ¡Dios nos salve!, terminan en silla de ruedas gritando como berracos cuando el dedo gordo del pie tiene el roce más leve que pueda imaginarse, que la **gota** es la vengadora de los sufrimientos que soportaron el estómago y las tripas; y si son comerciantes o ejecutivos, con las mil rabietas que sufren a diario tienen las tripas perforadas por las úlceras como harnero viejo de arenero y su alimento cotidiano es dos guisantes amargos y un par de galletas de acíbar; que el castigo mayor para el ser humano es no dar gusto a la sin hueso que cloquea dentro de la boca pidiendo al potentado o al pobretón sabores y viandas.

Los banquetes son armas de doble filo por lo mismo que las viandas son sofisticadas en su elaboración, común es que provoquen acideces estomacales o **cólicos misereres**, que de estos últimos pocos se salvan y cantan victoria.

La parte simpática de los banquetes es que entre cuchara y cuchara se despelleja al enemigo o al opositor político; o se saben de las andanzas y malandanzas del próximo o de la prójima. Alguien decía que los banquetes son medios de comunicación más perfectos que la mejor gacetilla redactada por los mejores periodistas.

En los banquetes no siempre están todos los que han sido invitados; también se deslizan los huelguisos que son los que mejor disfrutan de la tenida: comen cual **pongos** en casa del patrón, y son dicharacheros,

jacarandosos, y al final resultan los personajes más apreciados por la concurrencia; ya que su profesionalismo de vividores los tornan en eximios catedráticos de la materia. Ellos asisten trajeados como manda la etiqueta y son puntillosos en su urbanidad.

Es común en los banquetes matrimoniales la invasión de los hueleguisos que disfrutan a más no poder del convite. Tienen en su favor que los familiares de la novia presumen que son los invitados del novio y viceversa.

¡Vivan los banquetes y salud por los hueleguisos!





Barriga llena
corazon contento
no abriga mal
pensamiento

Dicho Popular.



Notas al vuelo

“Lo bailado y los comido nadie me lo quita”, dice el refrancillo volandero en labios del pueblo. Tal pensamiento es aplaudido por aquella otra hambrienta, cuyo tamaño de estómago se desconoce, y debe ser tan grande cual un estadio, que nunca queda ahíta y es golosa insaciable de hombres y bestias. Y realmente, quien llena el pico hasta el hartazgo y envejece los zapatos en tarantelas y taconeos, es más sabido que Sócrates; y los cuáqueros quedan a su lado como pantuflas de rusa en exilio.

Que las viandas sirven para cultivar buenas relaciones, duda no cabe; y también el vino, pero cuando éste es exagerado “ni guarda secreto ni cultiva amistad”.

Pero **ninguem** se atreve a rechazar cualesquiera de las dos cosas, que para muchos son los dos consuelos del alma.

Los banquetes tienen diferentes fines: unos son de amor, otros de venganza, y los más por interés, que es condición humana. Sólo los hipócritas niegan y aseveran que es un defecto, cuando en el fondo de cada ser está acurrucado el interés por algo, latente y adobado.

Los banquetes de amor cuando son exagerados, hay gato encerrado, si no provocan en el amante un cólico miserere de pedir confesión a gritos; le guardan el postre de carnes, por las que Adán perdió el Paraíso, con la intención que el banqueteado, en aquel momento glorioso, puede perder el habla o convertirse en un vegetal. Recordemos la sabiduría popular que aconseja: “después de comer, ni caballo, ni libro ni mujer”. A propósito se cuentan hechos y dichos de tornarlo en témpano al mas rijoso que escuchase.

La tradición paceña cuenta de un caballero de Ascarrunz, ya difunto hace un siglo, que quedó doblado desde la cintura a la derecha, por banquetearse con la sirvienta no bien terminó un succulento almuerzo; o de ese curita, párroco de aquel pueblecito de nombre bello, que después de zamparse medio lechón al horno, quiso dárselas de gallo y en el **maledeto** instante en que “parece se hundiera la tierra”, se le trabó la lengua hasta el día de su encuentro con Luz Bella. Sus feligreses, muy comprensivos, al escuchar la jerigonza del curita diciendo misa, comentaban que le había ocurrido la desgracia tanto hablar en latín.

Los banquetes de amor son peligrosos, pero más los de venganza, porque la ingenuidad de la víctima cree en la sinceridad de las carantoñas del vengativo, y feliz y confiado se sienta a la mesa, donde la invitada de honor es esa otra mujer, que al igual que el soldado que lleva el fusil al hombro, ella porta una gigantesca guadaña de la que no se libran el momento de su siega, el Papa, los reyes y el que no tiene capa.

Un señorito de apellido Granier por imitar a Don Juan Tenorio pagó su culpa con un par de tijeras clavadas en el centro de su corazón fementido. El hecho ocurrió en la casa que aún queda de pie y hace esquina Yanacocha y Comercio de la ciudad de La Paz. La dama con la que compartía el lecho hacían muchos años, al escuchar la confesión del señorito, que en días más, por imposición de sus padres festejaría espousales con una dama de su alcurnia; ella disimuló su amargura y le pidió que se dieran un banquete a manera de despedida, un día antes de su matrimonio. La suerte estaba echada: se realizó el banquete con dos o tres invitados y mesa de mantel largo. Y cuando ya estaban a solas, y él profundamente dormido después de una despedida que removió los cimientos de la casa, ella tomo las tijeras que guardaba debajo de la almohada y se las clavó una y veinte veces en ese corazón que realmente no merecía seguir latiendo.

Cuenta el cronista de un banquete en Potosí, al que asistieron Montescos y Capuletos, que terminó el convite cruzando los invitados dagas y espadas a manera de postres, porque ninguno de los dos bandos podían verse ni en pintura. Indudablemente fue culpa del mecenas que no supo seleccionar a sus comensales, o lo hizo adrede para que llegue la sangre al río.

Pero quien nos da y enseña la cartilla de sacar buena tajada de un banquete, son los gringos, buenos cumplidores del decálogo a favor de sus peniques. El gran banqueteador, tiene de norma despellejar al prójimo entre cuchara y cuchara; y si el tal es pobre de solemnidad como nosotros, que permanentemente tenemos el estómago pegado al espinazo, le arrebata el oro y el moro a cambio de un puñado de trigo, "dizque obsequio de su alma generosa".

Muchas veces escuché que en una cena se realizan los mejores negocios, y últimamente al respecto, el presidente de Cuba, Fidel Castro, ha dado cátedra de cómo el banquete dedicado al Festival del Habano pudo ser fuente de recaudación de dinero para su país: **"La Cena de las Mil y Una Noches de Fidel Castro con 2.000 invitados;** -informa la prensa- ⁽¹⁾. La Habana, 27 feb. La invitación personal por la cual casi 2000 invitados pagaron 500 dólares el cubierto (con champaña, caviar y langosta) lo decía claramente: **Cena de Gala del Milenio de los Habanos**, y así lo fue.--- Como toda cena de gala que se precie, esta comida en el marco del Festival del Habano en la capital de Cuba, terminó en la madrugada de hoy luego de una subasta de cinco humidores de tabacos que recaudó 760.000 dólares.--- Por el maspreciado de los humidores, tallado a mano en madera de cedro, con 2.000 puros de las más exclusivas marcas, el libanés Mohamed Zeidan pagó 250.000 dólares.--- Un empresario de Hong Kong estalló en algarabía cuando en la primera subasta obtuvo por 150.000 dólares otro de los humidores, ante la mirada acaso envidiosa de jeques árabes y hombres de negocios

⁽¹⁾ Publicado en El Diario, el 28 de febrero de 1999.

occidentales, y el asombro de mujeres bellas y cubiertas de resplandecientes joyas.”



VOCABULARIO
DE LA LENGUA
AYMARA.

PRIMERA PARTE, DONDE POR ABECEDARIO se ponen en primer lugar los Vocablos de la Lengua Espanola para buscar los que les corresponden en la lengua Aymara.

COMPUUESTO POR EL P. LUDOVICO
Bertonio Italiano de la Compania de Iesu en la Provincia del Tarma,
de las Indias Occidentales, General de la Reca contrada
de la Marea de Arequipa.

DEDICADO AL ILL VSTRISSIMO Y
Reverendissimo Señor Don Fray Domingo Valderrama Centeno
Maestro en sancta Theologia, Arzobispo, y primer
Obispo de la Paz, del Consejo de su Magestad.

Q DEDITE IN LVCEM



Impreso en la casa de la Compania de Iesu de su Pueblo en la
Provincia de Chucuito. Por Francisco del Caño. 1612.

Etia iofado este Vocabulario a un Real cada fliego.

Edición facsímil del célebre diccionario aymara de
Ludovico Bertonio

I

El Banquete Aymara

Todo lo que se refiere a la cultura aymara o a los aymaras son hipótesis y estamos ciertos que esa cultura será siempre el misterio que nunca el hombre podrá descubrir. Sólo por la lengua, recogida por ese benemérito y sabio sacerdote jesuita Ludovico Bertonio, en un diccionario señero, sabemos o presumimos saber algo de las costumbres, creencias, alimentos, danzas de esta nación, pero en forma tan suscinta que sólo nos da pie a reflexionar o acaso imaginar la grandeza y florecimiento de esta raza.



Banquete aymara actual que recibe el nombre de aptapi.

"Debemos recordar que, -escribe Zacarías Monje Ortiz- los primeros europeos establecidos en la flamante ciudad de La Paz, hubieron de sorber las sopas desde los platos, sin poderse darse el lujo de la cuchara, porque ésta, para uso individual, no se conocía, pues la juchantaña (la sorbida, era protocolar en la mesa aimárica; los dichos, también tomaban con las manos los trozos de la carne de las waikanis, (guisos con waicka o ají), porque el trinchar con instrumentos adecuados, ni en madera ni en metal, no se acostumbraba precolonialmente".

Tales datos que refiere Monje Ortiz no es ni asombroso ni sorprendente; si ocurría lo mismo en Europa de ese tiempo que sus reyes comían con las manos igual que los aymaras, cortando las presas con dagas o cuchillos que tenían a mano.

Respecto a la voz banquete, existe la palabra. Está registrada en el célebre diccionario:

"Corpachafitha. Dar de comer haciendo banquete para los combidados."

"Corpachafiña. Banquete, combite."

¿Cuál era el menú de un banquete aymara? Ignoramos. Presumimos eran viandas de delicada elaboración como la Calapurca, plato que hoy mismo en las áreas aymaras y quechuas son vigentes en su alimentación y es el plato escogido para demostrar aprecio al invitado por lo laborioso de su preparación y porque representa para ellos distinción y buen gusto. Bertonio anota con detenimiento, como dando a entender que es vianda especial para darse corte ante el invitado.

La noticia que registra Bertonio es:

“**Calapurca de cuy.** **Calaphurca huanko;** (se refiere a la utilización del conejo nativo en la vianda). **De pescado:** **calaphurca chaulla**, y así puede dezirse de otras cofas: Y porque algunos no entenderán lo que es esto: es de faber que es un vocablo tomado de los indios, y quiere decir: Carne o Pescado cozido con piedras calientes q' estan abrafando echadas en agua, con que cueze la comida fin otra lumbre.”

* * *

Es indudable que en un banquete se guardaban reglas de urbanidad de acuerdo a sus costumbres. Tal deducimos por las voces que incluye Bertonio en su diccionario, comportamiento que debia respetar y al que estaba obligado un invitado.

“**Mankaaftha.** Hazer banquete o combite.” Voz seguramente aplicada a los grandes banquetes de sus autoridades, donde regían reglas de urbanidad como no dejar que el invitado coma solo sino hacerle compañía (**Mankakhatha**); comer lentamente degustando la sazón de la vianda (**Mankamucutha**); y como en todo banquete debía reinar la paz y la cordialidad (**Mankanocatha**); que era urbanidad y de buen tono servirse sólo por dejar contento al huésped (**Mankarapitha**); y falta criticable era servirse con gula las viandas ofrecidas (**Mankaquiptatha**) ; que el servirse sin exagerar se veía de buen gusto (**Mankaratha**); y faltas a la educación en un banquete eran: escupir lo comido (**Mankarpaatha**); o comer sin aguardar al invitado o compañero (**Mankafquipatha**); o

comer sin dejar nada en el plato, lo que los occidentales llaman "su política" (**Mankfutha**).

Las palabras se originan en la realidad existente. Por Bertonio sabemos que los aymaras tenían una habitación o comedor destinado al yantar. Registra la voz del lugar donde comían **Mankaui** y le da la acepción de "El lugar donde comen como es el refectorio". La lengua castellana dice: "**Refectorio**. Habitación que en las comunidades y en algunos colegios está destinada para reunirse a comer."

* * *

Víctor M. Ibáñez en su novela **Chachapuma**, describe un banquete aymara de épocas prehistóricas, tan acertadamente, que nos sugiere que lo imaginado por el novelista podría ser lo más cercano a la realidad cultural de esta raza en uno de los acápite que mas preocupa al hombre: el alimento.

"Chachapuma comensal en la mesa del Emperador Khuruki

"Entremos en el espacio comedor del castillo amueblado todo de piedra maciza y tapizado, como los demás compartimientos, con preciosas pieles de chinchilla y alpaca. En la parte céntrica, sobre una enorme mesa pétreas de una sola pieza, habían extendido para cada asiento lujosas **tarillas**⁽¹⁾, sobre las que había

⁽¹⁾ **Tarilla** Nombre que se dá en aymara a los mantelillos o servilletas tejidas de variados colores.

un servicio de esmerada y costosa alfarería indígena. Desde los ángulos del recinto, cuatro monolitos de piedra de idéntica forma y de mediana estatura, que puestos verticalmente, contemplaban con mómico aspecto y sonriente expresión, a todo el que allí entraba, mostrando sus cuadrados ojos, su nariz angulosa, sus labios desmesurados, con sus perfiladas fases y los penachos que coronaban sus cabezas, y en fin, en sus brazos recogidos grotescamente unos castillos señoriales, todo obra de arte inimitable aún en el día, cuya perfección explica que en aquellos tiempos la escultura había alcanzado ya un grado de desarrollo digno de constante admiración. El emperador Khuruki habiase situado en el asiento principal de la mesa; Mamasuma, genial y bondadosa emperatriz, séptima esposa del ogro, que había sido presentada por éste al futuro yerno, ocupaba su derecha, y Chachapuma el primer asiento de la izquierda; siguiendo a continuación, por orden de antigüedad y jerarquía los *yatiris*, *caciques*, *hilacatas* y otros jefes; la princesa Uri y su doncella Llimphihuara, atrayente *tahuaco*, lujosamente ataviadas, estaban en seguida de Mamasuma, quedando Chachapuma frente a su adorada Uri.

“Los *puncus* montaban la guardia de honor de las galerías del corredor, y algunos de éstos en traje de gala (que consistía en lo mas nuevo), hacían el servicio de ayudantes en la mesa.

“Platos de arcilla enlozados, de finísimo artefacto, ostentando grotescas figuras y extraños geroglíficos de colores muy vivos; copas, obra de la más refinada alfarería de aquella época, cucharas de oro y plata, en fin, todo lo mejor del servicio de mesa que pudo crear la industria de los aymaras de aquellos tiempos, utensilios

muy justamente admirados hoy mismo por sabios y profanos, constitúan la vajilla imperial. Al centro, como en nuestros días, una hilera de típicas *ppuytulas* (garrafas de arcilla), llenas de chicha de *huiñapu* (malta) de maíz, cebada y quinua, ocupaban el lugar de nuestras actuales *pichelas* de vino, pisco y otros licores, no faltando allí el gusto por las flores, que frescas y lozanas, despedían delicioso aroma desde los jarrones donde estaban arregladas en ramos, mezclándose con la fragancia tentadora de varias frutas de la estación, que las quebradas de *Lurihuaya* (valle de laboreo), *Sapajjake* (hombre solo), etc., etc., proveían a la corte.

“Fueron servidas las viandas en el siguiente menú:

“**Chupi.** (consomé de carne⁽¹⁾, espesado con *akallapu* (harina de quinua); papas y tunta ligeramente machucadas, espolvoreado con perejil o huacataya.”

“**Chhianta.** (vianda preparada de carne desmenuzada con chuño y papas partidas en dos y sazonadas con ají y especias.”

“**Ttimpu.** (especie de puchero).”

“**Lahua.** (puré de harina de chuño).”

“**Huaykkani.** (comida con bastante ají y carnes de caza).

“**Huaricanca.** (asado de vicuña tierna).”

“**Ppeske.** (sopa de quinua).”

⁽¹⁾ Hacían las veces de cordero las crías de alpaka, llama, vicuña, etc.

“**Phutis**. (de chuño y *kcispíña*).”

“**Jalpahuayka**. (Ají molido en pasta, etc., etc.).”

“Postre. **Huiru-miskci** (miel de caña de maíz) con **sopaipillas** de akallapu.⁽¹⁾”

“**La kusa** (chica de maíz o sea el champagne de los emperadores aymaras).

“Estas suculentas viandas indígenas profusamente servidas a la par con las consecutivas copas de chicha, había reconfortado y entusiasmado el ánimo de los comensales, haciendo locuaces aún a los **titis**, de suerte que no tardaron en hacerse oír discursos, brindándose por la prosperidad y engrandecimiento del imperio aymara, por el emperador y la familia imperial y por la salud de los súbditos aymaras; dióse la enhorabuena al feliz resultado del enjuiciamiento de Chachapuma, tributáronsele elogiosas frases pródigas en honores por su bienvenida y su próximo enlace con la gentil princesa, hubo, en fin, alguien quien expresó su deseo de que para el verificativo de las bodas no se opongan los **yankhas** (espíritus malos) y que antes bien, le permitan y consientan los dioses que benévolos protegen a la raza indígena. Hablóse de la próxima expedición del joven héroe el Tari, valiente audaz por excelencia, a las selvas de los **chunchus**, alabándose sus prendas físicas y morales y su aptitud para tal empresa. Mas también se hizo mención de los serios peligros que en aquellas

⁽¹⁾ Daban el nombre de **ttanta** (pan), a este amasado de harina de quinua y también al de maíz o *cañahua*, muy distinta a la *kcispíña*; pues este cocido es una pasta hecha al vapor en olla, y aquel al rescoldo, o frito en manteca o cocido en piedras caldeadas (*huaja*).

regiones corría la vida del hombre, se habló de la ferocidad de los salvajes, de la malignidad del clima y de las fieras feroces, insectos y alimañas venenosas que allá existen; relacionándose, para mayor abundancia de detalles, todo cuanto generalmente se cuenta e inventa para atemorizar a los bisoños acerca de lo impracticable de sus vías y de los mil peligros y enfermedades que acosan al mortal que a esas comarcas se aventura penetrar.

“Chachapuma los escuchaba con aparente tranquilidad, pero mofándose interiormente de tanta necesidad.

“Y, cuando el espíritu de los licores, contenidos en los pputillas, había menguado, trasladándose a la cabeza de los bebedores viejos y matones, pasando de los límites de lo racional, éstos olvidando las primitivas alabanzas y adulaciones, diéronse a hacer rechifla de las hazañas en perspectiva de Chachapuma, anunciándole funestas consecuencias en su viaje, tanto es así, que alguno se atrevió a augurarle en sentido de que si los bárbaros le dejaran escapar con vida y volvía airoso de su excursión, aunque sin conquistar un palmo de tierra yungueña, tal vez entonces... el magnánimo emperador le concediera la mano de su idolatrada hija aunque fuese como premio al milagro... ya que el mancebo expedicionario no hubiera servido de apetitoso asado a las hordas selváticas de los Yuncas, y de pasto a los pumas y tigres de los bosques.

“Risas y carcajadas del auditorio acompañaban a cada uno de estos discursos, si podemos llamar ultrajes manifiestos al joven huésped indígena; quien simulando indiferencia, pero sí con desprecio, veía a todos aquellos miserables, callando prudentemente.

"Uri, la genial, la noble princesa india, que todo lo notaba, y sus apasionados ojos veían en el fondo del alma de su futuro consorte los sentimientos que le dominaban, induciéndole a contener una explosión de cólera contra los que de tal manera le hostilizaban, con fingida calma, pero con odio contra los envidiosos de la gloria del objeto de su amor, discurría que acaso aquellas mofas y risas algún día serían merecidamente castigadas; si, pues, conocía el carácter de Chachapuma.

Khuruki, el feroz, el sanguinario caudillo de los indígenas, seguía bebiendo copa tras copa, ora lloraba como un niño o vociferaba y cantaba en voz bronca y desacorde, conforme iban subiéndole a la cabeza los vapores del espumoso licor.

"Un momento después, y cuando iban a levantarse de la mesa los comensales, Chachapuma que había visto que era tiempo para hablar, paróse y en voz alta dijo:

"Grandioso emperador de los aymaras. Señores yatiris y caciques y demás dignidades aquí presentes: Un solo punto de vital importancia no se ha tocado en vuestra amena y entusiasta peroración de esta noche. ¿Ignoráis, señores, que estaba resuelto por nuestro potentísimo soberano verificar el dia de mañana, pasado el medio dia, una sencilla fiesta de circo, donde los protagonistas han de ser los mejores matones y titis de la corte y de sus alrededores, en ejercicio y pruebas de fuerzas con este Chachapuma que os dirige la palabra? Pues, nombrad ya de sobremesa, los sujetos que han de probarse conmigo.

“¡oh!... sí... me olvidaba...! -dijo Khuruki, visiblemente embriagado- Mañana, a poco más del medio día, se harán fiestas de circo con lucha de hombres, sujetándose al siguiente programa.

“**Tteko**⁽¹⁾ Chachapuma con el famoso Titihorco y los verdugos Huilattinca Ñekkepeke.

Tincu⁽²⁾ El mismo Chachapuma con los más intrépidos oficiales de la legión de Puncus.

“**Chhacu**⁽³⁾ Los invencibles atletas gigantes Kkullujjake, Jucumari, Huilanayra y otros escogidos jefes más, con el intrépido Chachapuma.

Y, Khuruki, no obstante su ebriedad, pues a ello estaba acostumbrado, siguió diciendo:

“Yo mando, ¡oh! Súbditos míos, que este programa y estas órdenes, para su estricto cumplimiento, se publiquen y pongan en conocimiento de todos los estantes y habitantes de ésta metrópoli imperial, por pregones, al toque de bombo, tambores, pututos y tarcas.

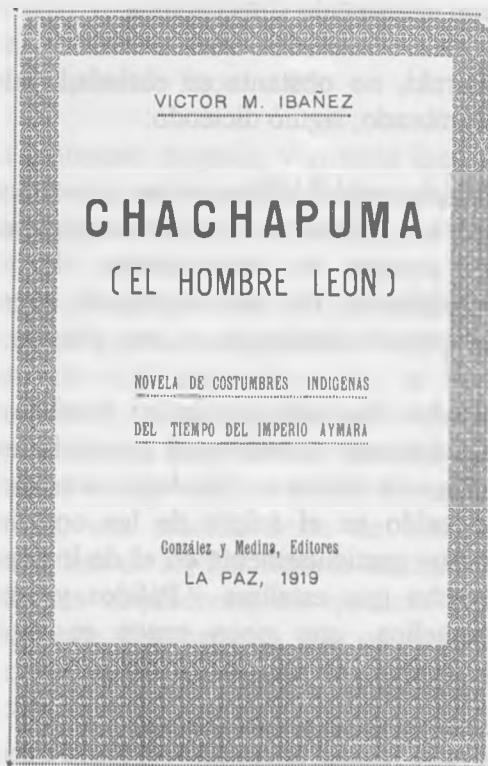
“Impartidas las órdenes por el terrible monarca, debían al día siguiente cumplirse al pie de la letra; pues, él sabía darlas una sola vez, sin lugar a retractación; y ellas habían caído en el ánimo de los concurrentes al banquete y muy particularmente en el de los designados, cual una bomba que estallara. Pálidos y confundidos quedaron aquellos, que poco antes se mofaban de

⁽¹⁾ Lucha, pegándose golpes con los hombros.

⁽²⁾ Especie de lucha romana, arrojándose por fuerza a tierra.

⁽³⁾ Pugilato a puño limpio.

Chachapuma. La borrachera y los humos de locuacidad que ostentaran anteriormente, habían desaparecido a impulso del miedo; y pocos momentos después, quedaba el comedor escueto; todos habían abandonado sus asientos después de la familia imperial, retirándose estupefactos y mohinos. ¡Bella ocasión fue aquella para la princesa, que tan pronto veía castigados a aquellos miserables que con tanta malignidad se habían ensañado contra su adorado novio, aún usando irrisorios sarcasmos! ¡Qué mayor venganza para ella, que imaginarse cómo al día siguiente los contemplaría a aquellos maltrechos y vencidos por su prometido!..."





II

El Banquete en el Incario

Todas las razas y pueblos del mundo, llegados a un nivel cultural elevado, para el trato social que debía regir en su comunidad siempre han normado modelos de urbanidad, y entre los muchos han dado al banquete un significado de distinción, de hospitalidad, de acuerdo con el motivo que obligaba realizarlo; aún los pueblos bárbaros, con la invitación a una comilona, banquete a su modo, si él es extraño a los suyos le demuestran así su aprecio o respeto.

El incario había llegado en su tiempo a un grado cultural, en muchos aspectos, superior al de Europa. Daba al banquete un motivo ceremonial, de rito, para honrar a sus dioses en la fiesta del Raimi, la principal y la mas solemne de su ciclo anual.

El Inca Garsilaso de la Vega refiere que en la gran fiesta al Sol, llamada Raimi, entre los muchos festejos realizaba el banquete imperial que presidía el monarca. Se sacrificaban llamas y "la carne de aquel sacrificio assavan en público, en las dos plazas, y la repartían por todos los que se havían hallado en la fiesta, así Incas como curacas y las demás gente común, por sus grados. Y a los unos y a los otros se la davan con el pan llamado *sancu*; y éste era el primer plato de su gran fiesta y banquete solemne. Luego traían otra gran variedad de manjares, que comían sin bever entre comidas, porque fue costumbre universal de los indios del Perú no bever mientras comían."

"El empleo de los **Chasquis** no se limitaba a trasmittir comunicaciones oficiales. Con mucha frecuencia trasportaban varios objetos para el consumo de la corte, y por este medio el pescado del remoto Océano, frutas, caza y diferentes productos de las calidas regiones de la costa, llegaban a la capital en buen estado, y se servían frescos a la mesa real⁽¹⁾.

También el cronista Montecinos escribe: "serviase en la mesa real pescado cogido a cien leguas de la capital, veinte y cuatro horas después de sacado del Océano".

⁽¹⁾ Historia de la Conquista del Perú por Guillermo H. Prescott. Tercera edición. Madrid. 1853.

Se bebía en los banquetes del incario sólo después de terminado de comer el menú. El brindis que en todo banquete es el momento de la solemnidad y del entusiasmo de la reunión, el rey Inca se rodeaba del boato y cumplía el protocolo que regía en su corte. "El Inca — describe Garsilaso — sentado en su silla de oro macizo, puesta sobre un tablón de lo mismo, enviaba a los parientes llamados Hanan Cozco a que en su nombre fuesen a brindar a los indios mas señalados que de las otras naciones havía. Combidavan primero a los capitanes que havían sido valerosos en la guerra, que estos tales, aunque no fuesen de vasallos, eran, por su valerosidad, preferidos a los curacas; pero si el curaca, juntamente con ser señor de vassallos, havía sido capitán en la guerra, le hazían honra por el un título y por el otro. Luego, en segundo lugar, mandava el Inca combidar a bever a los curacas de la redondez del Cozco, que eran todos lo que el primer Manco Cápac reduxo a su servicio; los cuales, por el privilegio tan favorable que aquel Príncipe les dio del nombre Inca, eran tenidos por tales y estimados en el primer grado, después de los Incas de sangre real, y preferidos a todas las demás naciones; porque aquellos Reyes nunca jamás imaginaron disminuir, en todo ni en parte, privilegio o merced alguna que en común o en particular sus passados huviesen hecho a sus vassallos; antes las ivan confirmando y aumentando de más en más."

"Para estos brindis que unos a otros se hazían, es de saber que todos estos indios generalmente (cada uno en su tanto) tuvieron y hoy tienen los vasos para bever todos hermanados, de dos en dos; o sean grandes o chicos, han de ser de un tamaño, de una misma hechura, de un mismo metal, de oro o plata o de madera. Y esto hazían por que huviese igualdad en lo que se bebiesse. El que

combidava a bever llevava sus dos vasos en las manos, y si el combidado era de menor calidad, le dava el vaso de la mano izquierda, y si de mayor o igual, el de la derecha, con más o menos comedimiento, conforme al grado o calidad del uno y del otro, y luego bebián ambos a la par, y, haviendo buelto a rescebir su vaso, se bolvía a su lugar, y siempre en semejantes fiestas el primer combite era del mayor al menor, en señal de merced y favor que el superior hazía al inferior. Dende a poco iva el inferior a combidar al superior, en reconocimiento de su vasallaje y servitud.”

“Guardando esta común costumbre, embiava el Inca a combidar primero a sus vasallos por la orden que hemos dicho, prefiriendo en cada ocasión a los capitanes de los que no lo eran. Los Incas que llevavan la bevida al combidado dezian: “El Capac Inca te envía a combidar a bever y yo vengo en su nombre a bever contigo”. El capitán o curaca tomava el vaso con gran reverencia y alzava los ojos al Sol, como dándole gracias por aquella no merecida merced que su hijo le hazía y haviendo bevido bolvía el vaso al Inca, sin hablar palabra más de con ademanes y muestras de adoración con las manos y los labios, dando besos al aire.”

“Y es de advertir que el Inca no embiava a combidar a bever a todos los curacas en general (aunque a los capitanes sí), sino a algunos en particular, que eran más bienquistas de sus vassallos, más amigos del bien común; porque éste fue el blanco a que ellos tiravan; assí el Inca como los curacas y los ministros de paz y de guerra. A los demás curacas combidavan a bever los mismos Incas, que llevavan los vasos en su propio nombre, y no en nombre del Inca, que les bastava y los

tenían a muy buena dicha; porque era Inca, hijo del Sol, tamvien como su Rey.”

“Hecho el primer combite del bever, dende a poco espacio los capitanes y curacas de todas las nasciones bolvian a combidar por la misma orden que ha havian sido combidados los unos al mismo Inca y los otros a los otros Incas, cada uno al que le havia bevido. Al Inca llegavan sin hablar, no más de con la adoración que hemos dicho. El los recibía con grande afabilidad y tomava los vasos que le davan, y porque no podía ni le era lícito beverlos todos, acometía llegarlos a la boca; de algunos bevíá un poco, tomando de unos más y de otros menos, conforme a la merced y favor que a sus dueños les quería hacer, según el mérito y calidad dellos. Y a los criados que cabe si tenían, que eran todos Incas del privilegio, mandava beviessen por él con aquellos capitanes y curacas; los cuales, haviendo bevido, les bolvian sus vasos.”

“Estos vasos, porque el Capac Inca los havía tocado con la mano y con los labios, los tenían los curacas en grandíssima veneración, como a cosa sagrada; no bebían en ellos ni los tocavan, sino que los ponían como a ídolos, donde los adoravan en memoria y reverencia de su Inca, que les havía tocado; que cierto llegando a este punto, ningún encarecimiento basta a poder decir suficientemente el amor y veneración interior y exterior que estos indios a sus Reyes tenían.”

“Hecho el retorno y cambio de la bebida, se bolvian todos a sus puestos. Luego salian las danzas, cantares y bailes de diversas maneras, con las divisas, blasones, máscaras e invenciones que cada nación traía y entre tanto que cantavan y bailavan, no cesaba el bever,

combidándose unos Incas a otros, unos capitanes y curacas a otros, conforme a sus particulares amistades y a la vezindad de sus tierras y otros respectos que entre ellos huviessen.”

“Nueve días durava el celebrar la fiesta Raime, como la abundancia del comer y bever.”

Cobo, español legítimo, no muy de acuerdo con el relato de Garsilaso y con cierto tono de censura, refiere a su modo el mismo tema observado en la cultura Inca.

“Comían dos veces al día —escribe Cobo—, a las ocho o nueve de la mañana, y á la tarde, con una o dos horas de sol. La mesa era el suelo, sin poner nada debajo, excepto los Caciques y gente de cuenta, que ponían por manteles una manta. No sentaban a sus mujeres en la mesa, aunque comían todos juntos, porque la mujer se sentaba a la espalda del marido, vuelto el rostro al contrario, de modo que venían a caer espaldas con espaldas; y allí tenía los potajes en sus ollas y los servía al marido, y le daba de beber cuando lo pedía, comiendo ella juntamente y de esta manera se sentaban y comían en sus casas y en los banquetes públicos del pueblo. Porque, las fiestas principales, comían en público todo el pueblo en el patio del Cacique o en otro lugar patente, y los Caciques se sentaban en cabecera de mesa en sus Duhos, y las demás gentes en el suelo. Duraban mucho estos banquetes, y se bebía largo en ellos hasta emborracharse. Cada uno bebía y comía a su costa, llevando a la fiesta lo que había de comer; y así no comían todos los de la mesa unos mismo manjares; lo cual era ocasión de que se convidasen unos a otros con los suyos.”

También en los banquetes guardaban un protocolo tradicional, un ordenamiento de acuerdo a la jerarquía o al lugar de donde era oriundo, guardando un reglamento social que imponía la autoridad y en el que habían sido educados.

“Sentábanse a comer á la larga —escribe Bernabé Cobo—, en ringlera, cada parcialidad de por sí, á una parte la de Hanansaya y á otra la de Hurinsaya, en frente una de otra, como dos líneas paralelas, y brindaban los de la una á los de la otra por este orden: el que brindaba á otros se levantaba de su lugar é iba para él con dos vasos de chicha en las manos, y dando al otro el uno, se bebía él el otro, bebiendo ambos a la par.”

Este comportamiento social, Garsilaso, relata con lujo de detalles y sobre todo amor a la raza de su madre.

PRIMERA PARTE DE LOS
COMENTARIOS
REALES.

QUE TRATAN DEL ORI-
GEN DE LOS YNCAS, REYES QUE FVE-
RON DEL PERU, DE SU IDOLATRIA, LEYES, Y
gobierno en paz y en guerra: de sus vidas y con-
quistas, y detacto lo que fue aquel Imperio y
su Republica, antes que los Espanio-
les paliaran a cl.

Escrivida por el Taca Garcilexo de la Vega, natural del Cuzco,
y Capitan de su Magestad.

DIRIGIDOS A LA SERENISSIMA PRIN-
cesa Doña Catalina de Portugal, Duquesa
de Barganga, &c.



Con licencia de la Santa Inquisicion, Ordinario, y Paci.

EN LISBOA:
En la officina de Pedro Crasbeck.
Año de M. DCIX.

reduzindo o seu desempenho. Aprendeu que os animais de estimação são sempre bons amigos, mas que é preciso ter cuidado com os excessos e que devemos respeitar os limites de cada animal.

Na sua nova casa, o menino descobre que o seu vizinho é um homem muito estranho. Ele é sempre vestido com roupas estranhas e sempre fala com uma voz estranha. O menino sente medo e não consegue se aproximar dele. Ele só consegue falar com ele quando está sozinho em casa. Ele percebe que o homem é perigoso e decide não falar com ele mais.

O menino continua a viver na sua nova casa, sempre com medo do homem estranho. Ele não consegue esquecer o que aconteceu com o seu cachorro. Ele sente saudade da sua antiga casa e dos seus amigos.

Um dia, o menino decide ir para a praia com o seu novo vizinho. Ele não consegue entender por que o homem quer levar o menino para a praia. Ele só consegue falar com ele quando está sozinho em casa. Ele sente medo e não consegue se aproximar dele.





III

El banquete en la República

Notas.

Si habríamos de reseñar la historia de los banquetes desde que el humano es animal (racional?) de dos pies, sin vuelta de hoja tenemos que aceptar que fue una mujer la que inventara los banquetes. Nuestra madre Eva. Del primer y mejor banquete que la humanidad tiene noticia, ¡y con documento!, que no es poco el libro de los libros:

es el que ofreció la bribona de Eva al candoroso Adam; y no fue vianda cualesquiera, sino una apetitosa manzana reluciente, dulzona y suave. Y ahí comenzó la manía del banquete, afán que caló hondo en la frágil carne del hombre; resultando que hoy tenemos clavada en nuestras costumbres ofrecer banquetes con buenas o malas intenciones.

Hubo banquetes que hicieron historia en el mundo, como aquel que en 1656 ofreció Madame de Chanceliere en su castillo de Pontchartrain al rey Luis XIV, en el que se sirvieron ¡168 platos diferentes! ¡Qué barriguitas las de los nobles franceses! Y acaso los banquetes del joven rey de Inglaterra Enrique VIII no sacaban roncha de envidia al rey francés Luis XI famoso por avaro? Un biógrafo de aquel joven Tudor, dice se lucían por su magnificencia y derroche. Pero más antes, registra la historia del banquete que ofreció Moctezuma a Hernán Cortés. Le ganó a la francesa con el número de viandas del menú nativo: ¡200 platos diferentes!, preparados a base de carnes de animales y... ¡también de esclavos!, a los que los gourments mejicanos envernaban para que sean más sabrosos en sus viandas, Cortés informó al rey que se sirvió y saboreó muchos, menos de los que estaban elaborados con pulpa humana.

Como es costumbre mía, mas que saber lo que ocurrió en el mundo, prefiero contar las cosas y cosillas de nuestra infortunada Patria.

Los **huayralevas**, tan voraces como la Parca que nunca está ahíta, desde que se fundó la república, se dieron al entretenimiento de organizar banquetes después de cada revolución o golpe de estado; y como estos eran tantos y continuados, las comilonas se sucedían a las

asonadas; y sin batalla ganada alguna ni hacer merecimientos, comían a dos carrillos lo propio y lo ajeno, y más lo ajeno, que el Tesoro de la Nación no es hacienda particular. Pero aquellos **huayralevas**, los de ayer y los de hoy, les importó un ardite que el Tesoro estuviese más flaco que palúdico antes de morir. Para ellos primero siempre ha sido divertirse y comer como galgos, así la Patria truene.

La flamante república le ofreció mil y uno banquetes al Libertador Simón Bolívar, con los que se inició la seguidilla de comilonas que los **huayralevas**, con o sin motivo, ofrecían.

Una forma de banquete fue la antigua “Mesa de once”, que es de indudable origen español, tanto por el nombre como por la forma de presentarla, por el contenido y las maneras que tipificaban esta costumbre social. La noticia documentada de la vigencia de la mesa de once, heredada de la Colonia, en el periodo republicano y en la sociedad del territorio que actualmente se denomina Bolivia, nos dá Gunnar Mendoza en la **Nota Preliminar** referente al “Recibimiento de la Ciudad de La Paz al Libertador”, en la que se transcribe el documento. “Una curiosa crónica –escribe Mendoza– que circuló publicada tan pronto como Bolívar había hecho su ingreso en La Paz, relata el acontecimiento. La relación es anónima. Por su rareza puede considerarse inédita. Se publicó por la imprenta del Ejercito Unido Libertador, administrada por Fermín Arévalo.”

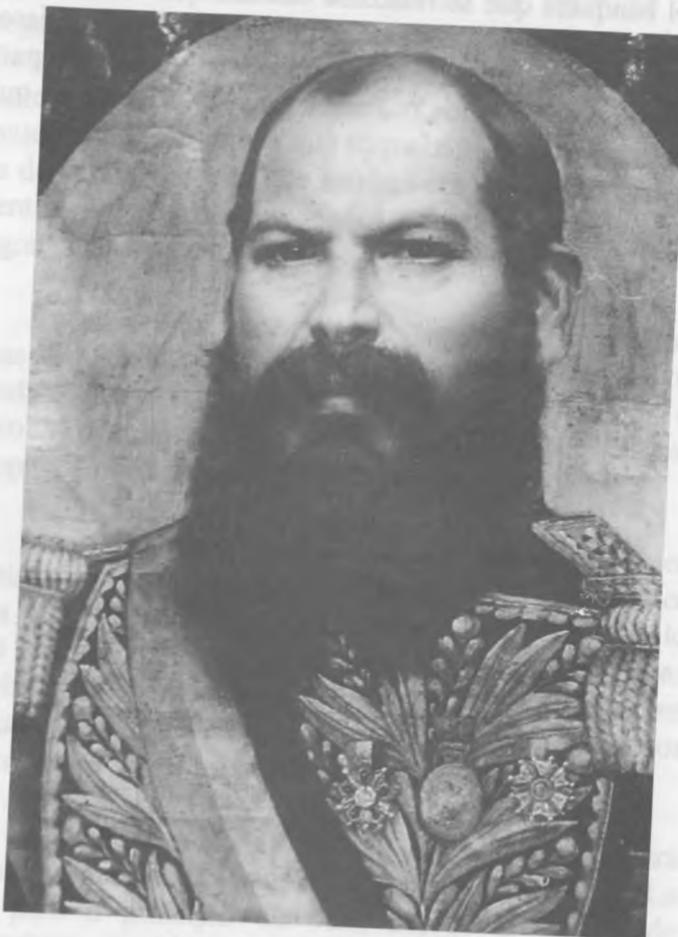
Por dicha crónica podemos conocer algo del menú que ofrecían las altas capas sociales de la ciudad de La Paz, cuando se trataba de ofrecer un banquete de categoría. Dice así: "Las mesas de once, comida, refresco o ambigú de este día fueron obsequiadas por la Municipalidad. Para el refresco o ambigú se había dispuesto una columnata que formaba a la vez una sala, y tres departamentos, en que estaban colocadas las mesas y asientos para los convidados, todo adornado con magnificencia y gusto."

La mesa de once todavía tiene vigencia en las capas sociales populares de la ciudad de Sucre, indudablemente presentadas más modestas y no con el boato y magnificencia del siglo XIX, ya que en ese tiempo era costumbre social de la burguesía nacional.

La costumbre española de la **mesa de once** consistía en "Tomar un corto refrigerio entre once y doce de la mañana, o entre el almuerzo y la comida". Por lo visto dio lugar a la costumbre actual en las áreas quechuanas, especialmente Cochabamba, conocida en lengua nativa por **sajra-hora**, hora del Diablo, en que los habitantes se sirven un platillo de la culinaria criolla.

Igualmente en el siglo XIX, la **mesa de ambigú** era costumbre generalizada en todas las capas sociales de La Paz, pero a principio del XX, debido al cambio de costumbres, quedó rezagada en las costumbres de sus capas populares. En las familias de artesanos: carpinteros, herreros, zapateros, panaderos, había una especie de competencia de cual hubo presentado con mayor elegancia o cual había ofrecido los potajes mejores en un **ambigú**.

La costumbre debió originarse en Francia, ya que la voz viene “del francés *ambigú* y ésta del latín *ambiguus*. Es el banquete que se realizaba casi siempre en la noche, cuyo menú estaba compuesto de viandas y manjares calientes y fríos, los que se exponían artísticamente para regalo de los invitados.” Parece que dio origen a lo que hoy se denomina *buffet*.



General Mariano Melgarejo.
Pintura al óleo que se encuentra en el Museo del
Litoral. La Paz.



BANQUETES EN LA REPÚBLICA

Banquetes del General Mariano Melgarejo

En el siglo XIX tuvieron fama y muchos comentarios los banquetes que ofrecía el General Mariano Melgarejo durante su período presidencial. Mas que banquetes, semejaban orgías romanas, donde los invitados del tirano, al influjo del alcohol hacían aflorar sus bajas pasiones y concupiscencia. Un ejemplo es el banquete que relata Sotomayor Valdez, en su libro "La legación de Chile en Bolivia"; banquete en que la adulonería, el servilismo y la vileza del elemento civil,

llega a límites que estupeface. Era el cumpleaños del bandido. "En el día indicado —escribe el diplomático chileno— hubo en el palacio el habitual besa-manos, durante el cual se dirijieron al Presidente largos discursos de felicitación. Poco después empezaron las libaciones. La concurrencia de los visitantes fue disminuyendo, hasta quedar reducida al círculo de aquellos íntimos a quienes el Presidente invitó para que le acompañasen a la mesa. Entre ellos estaba un canónigo Valdivia, de la Catedral de la Paz, i el Prefecto de este Departamento don José Rosendo Gutierrez, de quienes hacemos mérito, por haberse hecho notables esta vez con sus respectivos brindis."

"El canónigo dijo sobre poco mas o menos, que por una coincidencia que el consideraba providencial, el mismo día en que la Iglesia celebra la resurrección del Salvador del Mundo, había nacido también otro salvador, el invencible General Melgarejo, la primera espada americana i el jefe político que, sacando del caos al pueblo boliviano, tenía sobrados títulos para ser mirado como el Mesias de la Nación, etc. etc."

"El Prefecto Gutierrez dijo luego, que deseaba que el General Melgarejo viviese, a lo menos, 50 años más, para que se prolongase así la enviable felicidad de que disfruta la patria boliviana, i para tener el gusto de consagrar todos sus años de vida al leal servicio del grande hombre, del General Melgarejo."

"**El grande hombre** contestó al brindis del prefecto, diciendo: "no deseo vivir tantos años, i es muy probable que a la vuelta de un año más, muera quien sabe cómo, i que me lleven los diablos."

Pero lo que no cuenta Sotomayor Valdez, sería por piedad con el intelectual, es que el bandido, ya completamente borracho y entre risotadas, después de sus últimas palabras, cogió un pastel relleno de crema y lo arrojó certeramente a la cara de José Rosendo Gutierrez, cuyo proyectil recibió el intelectual con una sonrisa abyecta y ruin. Melgarejo conocía la calidad moral de los poíticos civiles que le rodeaban, y para él, cualesquier acto que los humillara lo ejecutaba complacido.

Por el carácter de juerga del “Capitán del Siglo”, en el período que más banquetes oficiales hubo fue de 1864 a 1871; la mayoría orgiásticos y también trágicos. El asistente a un banquete de Melgarejo, siempre corría riesgo su vida propia, ya que el sátrapa que gustaba mucho del alcohol, cuando los humos le habían subido a la cabeza era capáz de cualesquier violencia y hasta crimen. Lo más granado de la burguesía paceña le ofrecía banquetes rumbosos. Tenemos a la vista la invitación del Coronel José M. Calderón. Dice la invitación:

“Señor: Los Jenerales, Jefes y Oficiales del Ejercito y los empleados de la Secretaria Jeneral, Ministerio de la Guerra y Comandancia Jeneral, suplican a U. Se sirva acompañar á S.E. el Presidente de la República, en las mesas de once y comida, que han dispuesto, con el objeto de obsequiar al Supremo Jefe del Estado en el día 16 del corriente, aniversario de su natalicio.

El Coronel Ayudante Jeneral, José M. Calderón.”



Los Generales, Jefes y Oficiales
del Ejército y los empleados de la Se-
cretaría General, Ministerio de la Guer-
ra y Comandancia General, asisten a
que se sirva acompañar a S. E. el
Presidente de la República, en las me-
jorías de once y media, que hará disipa-
rto, con el objeto de despedir al Supremo
Jefe del Estado en el día 16 del cor-
riente, aniversario de su natalicio
El Coronel Ayudante Jefe, José M. Calderon.

José M. Calderon.

abril 1866

Se realizaba el banquete el 16 de abril de 1866, cuando Melgarejo gozaba del apogeo de su gloria gubernativa, rodeado y adulado hasta la abyección por la burguesía nacional.

Los banquetes diplomáticos, conmemorando la efemérides de su país, cada Ministro ofrecía una mesa de once en su propia sede diplomática; y era costumbre que todos cursaran tarjetas que llevaban en la redacción el sello inolvidable de estar asociados al recuerdo de la Guerra de la Independencia de España por parte de las nuevas repúblicas.

El Ministro chileno Aniceto Vergara Albano, en 1866, redactó la invitación al banquete que ofrecía, siempre en el tono de petulancia y soberbia que es propia de los ciudadanos de ese país.

La esquela está fechada en septiembre de 1866.

"Muy Sor. Mío: El próximo día 18 es el aniversario de la Independencia de Chile! Quisiera que á solemnizar ese gran recuerdo me acompañáran los hombre de corazón que, como Ud. aman la libertad y miran en las glorias de Chile, glorias americanas.

Con tal motivo, tengo la honra de invitar a Ud. para una "mesa de once", que tendrá lugar en los salones de esta Legación, el indicado día, después de las fiestas oficiales detalladas en el programa que se ha publicado.

Soy de 'Jd. atento S.S. A. Vergara Albano."

septiembre 12 - 1866

S. D.

Muy Sr. mío:

El próximo dia 18 es el aniversario de la Independencia de Chile. Quisiera que á solemnizar ese gran recuerdo me acompañaran los hombres de corazón que, como Uel. aman la libertad y miran en las glorias de Chile, glorias americanas.

Con tal motivo, tengo la honra de invitar á Uel. para una "mesa de once," que tendrá lugar en los salones de esta Legación, el indicado dia, después de las fiestas oficiales detalladas en el programa que se ha publicado.

Soy de Uo. atento S. S.

A. Vergara Albano.

Invitación de tono grandilocuente; que a decir verdad, Chile en aquel tiempo no tenía glorias que podía mostrar al mundo como la República de Bolivia que luchó 15 años para obtener independencia de la Metrópoli.

La habilísima diplomacia chilena tenía más influencia en el gobierno del déspota, que los propios nacionales, con excepción de algunos civiles que recibían el favor de Melgarejo y le servían de rodillas, sin importarles las intenciones de los vecinos que buscaban un avance territorial cercenando a esta nuestra infortunada patria. Están Mariano Donato Muñoz, José Rosendo Gutierrez Belisario Salinas, Ricardo Bustamante y otros en la palestra de la ignominia, hombres intelectuales, capacitados, que pudieron servir cívica y honestamente al país, pero estaban anulados por su abyección al tirano y por las prebendas que recibían.

En septiembre de 1867, cursa una invitación de ciudadanos chilenos, radicados en la ciudad de La Paz. Es un banquete en honor del Presidente:

“La Paz, Stebre 14/867.

Sor. Dn. José Rosendo Gutierrez

*Señor: Los Chilenos que suscriben,
deseando celebrar el aniversario de la
independencia de su país, esperan que Ud. se
digne honrarlos con su asistencia a una mesa de
once que ofrecen en honor del Jeneral Chileno
Sor. Don Mariano Melgarejo, el 19 del corriente*

*á las dos de la tarde, en casa de las
Señoras Gruchagas, calle del Comercio No. 209.*

*Tenemos el honor de saludar a Ud. i
suscribirnos.*

*Atentos S.S. J. Domingo Cortés
David Izquierdo.”*

Parece que la frase “mesa de once” cayó en desuso el año 1869 en las capas oficiales y presumiblemente también en las altas. Contrariamente, continuó vigente en los estratos populares hasta dos o tres décadas de nuestro siglo, XX. Por tradición oral sabemos que en todo festejo del gremio artesanal, conmemorando a su Santo Patrono, se ofrecía una “mesa de ambigú”.

Melgarejo, frente a la adulonería y servilismo de sus colaboradores civiles, en su conducta se explayaba en humillarlos y tratarlos como a lacayos. Si bien, este, al influjo del alcohol cometía tropelías y abusos, aquellos, caballeros de guante blanco, sobrios y calculadores, se aprovechaban de la petulancia y vanidad del déspota para obtener grangerías que él les arrojaba como un César Imperator a sus libertos. Aceptaba complacido los banquetes, mesas de once y ambigús que le ofrecían.

Tenemos a la vista la tarjeta de invitación que el 7 de febrero de 1869, ofrecieron al déspota y su áulico:

*“Manuel de la Lastra, Manuel José Ribera
y Gonzalo Lanza, Ministros de Estado saludan
atentamente al señor Don Juan Velasco y le
invitan a un banquete, que en obsequio a S.E. el*

La Paz settembre 1864.

Sr. D. José Rosendo Gutiérrez.

Yerba

Los señores que suscriben,
descendiendo celebrar el aniversario de la muerte
de don Bernardo de la Mata, esperan que se les
se dignen honrarlos con su asistencia a
una mesa donde que aprecien la honor
del Señor Chileno Sr. Don Mariano
Medrano, el 19 del corriente a las
dosis de la tarde en casa de las señoras
Guruchaga, calle del Comercio 1^o y
Tiempos el honor de salidera.

N. i suscripciones

Atentos ss.

J. Domingo Cortés

Domingo Gutiérrez

7 febrero 1869

Manuel de la Lastra, Manuel José Ríos
y Gonzalo Lanza, Ministros do Estado
saludan atentamente al Señor Don

Juan Velasco y lo invitan
a un banquete, que en obsequio a S. E. el
Presidente de la República y a su H. colega el
Sr. Dr. M. D. Muñoz, tienen preparado
para el dia 7 del corriente, horas 4 de la
tarde, en el Palacio Nacional.

S.

TRAJE NEGRO.
S. E. C.

Presidente de la República y a su H. Colega el Dr. Dr. M.D. Muñoz, tienen preparado para el día 7 del corriente, horas 4 de la tarde, en el Palacio Nacional.

S....

*Traje negro
S.E.C.*

Era costumbre acompañar a la invitación el menú y el programa a realizarse en el transcurso del banquete. Se informaba cual banda del Ejercito Nacional amenizaría durante la comida, ejecutando arias de operas italianas y, cosa extraña, ningún aire del repertorio nacional. Bien se sabe que el déspota gustaba de cuecas, pasacalles, bailecitos, kaluyos.

El 1 de enero de 1870, un año antes de ser derrotado en La Paz, el Presidente de la República General Mariano Melgarejo ofreció un banquete de gala al Honorable señor Lizárraga, Encargado de Negocios del Perú. Se sirvieron cuarenta viandas diferentes y entre vinos y licores, diez variedades, todos importados del extranjero. Melgarejo era rumboso porque para sus banquetes y orgías gastaba de los caudales del Tesoro Nacional.

Los banquetes oficiales de ayer como los de hoy, siempre han costeado los dineros del pueblo. Se tiene noticia que el único representante de Bolivia en Europa que ofrecía banquetes en gran estilo sin gravar al Tesoro Nacional, era don Simón I. Patiño. Dirán que no se esperaba otra conducta de aquel Embajador, ya que



BANQUETE DE OBSEQUIO EN EL PALACIO NACIONAL

DEDICADO POR EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

Al Honorable Señor Lizárraga,

ENCARGADO DE NEGOCIOS DEL PERÚ,

LA TARDE DEL 1.º DE ENERO DE 1870

LA PAZ DE AYÁCUCHO.





64 CUBIERTOS.

SOPAS.

Juliana.
De pollo.

ENSALADAS Y HUÉVANOS.

Junones decorados.
Muyonaise de salmón.
Id. hígado de ganzo.
Lenguas á l' e carlote.
Gulantínicas de pollo.
Sánchez a la tartare.
Pickles surtidos.
Corderos en gelatina.
Corderitos de mantequilla.

INTERMEDIO.

Pasteles Timball.
Picana de ternera.
Sulmi de patitos.
Id. de perdices.
Id. de pichones.
Vol-au-vent garnis.
Supremes de pollitos.
Entomatada de pescados.
Chanchitos rellenos.
Piletes a la chevreuil.
Lenguas a la Barigoule.

ASADOS.

Paros trufados.
Pollos mechados.
Chanchos id.
Patos.
Roastbeef.



LEGUMBRES.

Lechugas.
Samorius.
Petis-pois.
Haricots-verts.

DÉSSERT.

PIEZAS MONTADAS.
PASTELES VARIADOS.
PASTELITOS GUARNECIDOS.
HELENAS.
HUEVOS CHIMBOS.
SOPA BORRACHA.
BOCADOS DE REINA.
PASTELITOS DE SABOYA.
PASTELITOS DE HOJA.
SALCHICHONES DECORADOS.
JELATINAS EN FUENTES.

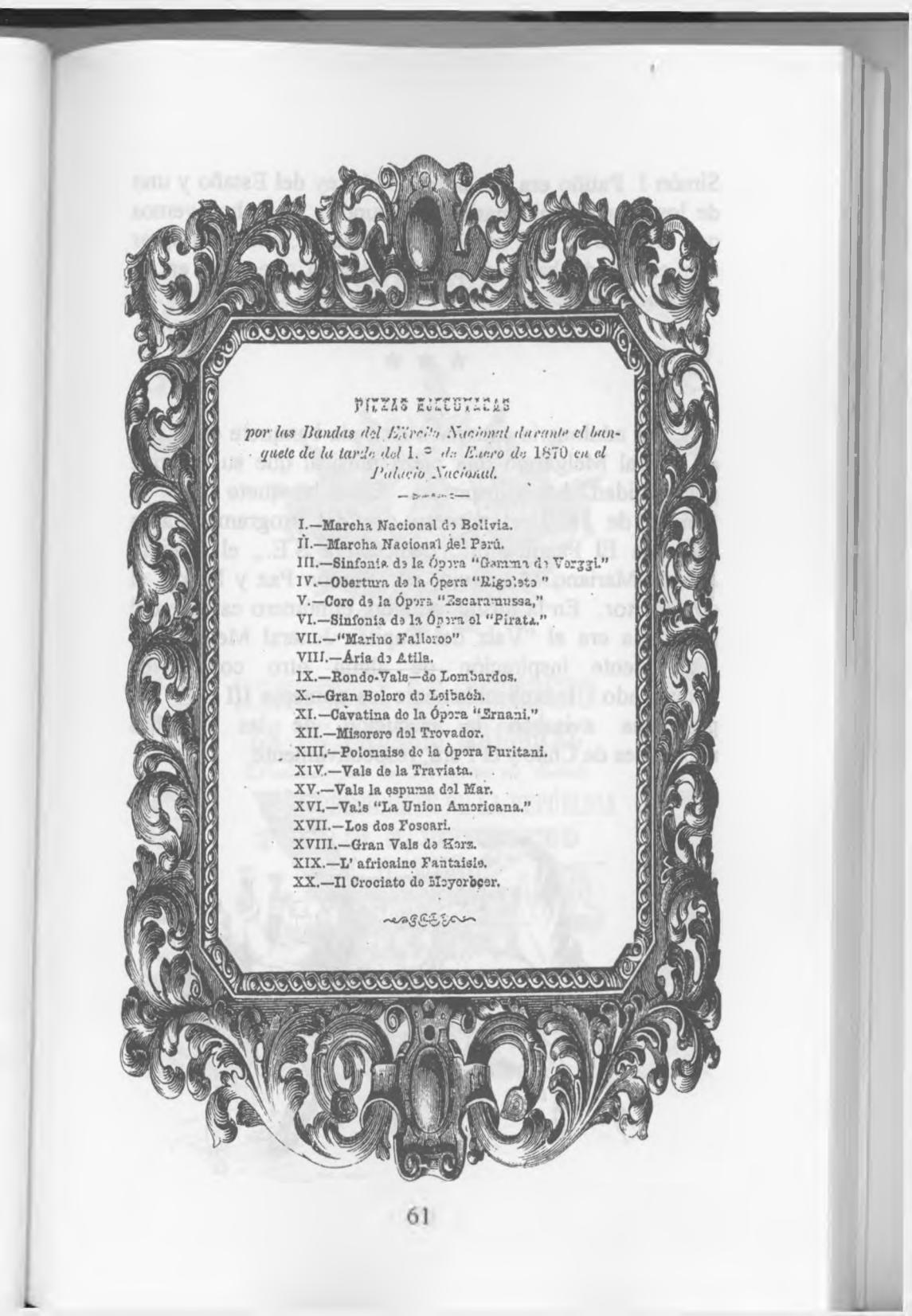
VINOS.

Borgoña.
Hermitage.
Gaez.
Chateau-Margeaux.
Jerez.
Champagne.

LICORES.

Coñac.
Curazao.
Chartreuse.
Pere-Kermann.

CAFÉ



PIEZAS EJECUTIVAS

por las Bandas del Ejército Nacional durante el banquete de la tarde del 1.º de Enero de 1870 en el Palacio Nacional.

- > < —
- I.—Marcha Nacional de Bolivia.
 - II.—Marcha Nacional del Perú.
 - III.—Sinfonía de la Ópera "Giovanni da Vergili."
 - IV.—Obertura de la Ópera "Elgolets"
 - V.—Coro de la Ópera "Escarlataussa,"
 - VI.—Sinfonía de la Ópera el "Pirata,"
 - VII.—"Marino Falleroo"
 - VIII.—Ária de Atila.
 - IX.—Rondo-Vals—do Lombardos.
 - X.—Gran Bolero de Leibach.
 - XI.—Cavatina de la Ópera "Ernani."
 - XII.—Misorere del Trovador.
 - XIII.—Polonaise de la Ópera Furiani.
 - XIV.—Vals de la Traviata.
 - XV.—Vals la espuma del Mar.
 - XVI.—Vals "La Unión Americana."
 - XVII.—Los dos Foscari.
 - XVIII.—Gran Vals de Korz.
 - XIX.—L'africaine Fantaisie.
 - XX.—Il Crociato de Meyerbeer.
- > < —

Simón I. Patiño era considerado el Rey del Estaño y uno de los grandes millonarios del mundo. Pero hoy vemos que millonarios que han llegado al poder, hacen comprar con el Estado hasta el papel higiénico que usan en su residencia particular.

* * *

La adulonería estrenaba en cada banquete dedicado al Jeneral Melgarejo una pieza musical que su "grande personalidad" había inspirado. En el banquete del 7 de febrero de 1869, el número dos del programa era la "Marcha El Pacificador", dedicada a S.E., el Capitán Jeneral Mariano Melgarejo, por Ramón Paz y Niño", el compositor. En la misma reunión, el número catorce del programa era el "Valz del Capitan Jeneral Melgarejo", seguramente inspiración de algún otro compositor paniaguado. Inexplicablemente los números III y IV del programa avisaban la ejecución de las marchas nacionales de Chile y el Perú, respectivamente.





BANQUETE DE OBSEQUITO
EN EL PALACIO NACIONAL
Dedicado por los Ministros de Estado
E. EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
Y AL H. S. MINISTRO
M. D. MUÑOZ
LA TARDE DEL 7 DE FEBRERO DE 1869.

LA PAZ.

50 GUBIERTOS.

SOPAS.

Valenciana.

Fideos.

Verduras.

HORS D'EUVRES.

Carnes frescas.

Lengua a l'Ecarlata.

Jamon con jalea.

Galantinas.

Bayonesas.

Sardinas.

Accitunas.

Escabeches.

Mantequilla.

Escabeche de bogas.

Pastel frio.

RELEVES.

Bocaditos a la reina.

Tomatadas de súchez.

Lomitos mechados;

Ají de bocadillos

Ají de conejos.

Picana de ternero.

Guiso de pollos.

Chanchitos rellenos.

Enrollados de cordero.

Patos con aceitunas.

Becasinas.

LEGUMES.

Zanahorias.

Alberjas.

Frijoles verdes.



ASADOS.

*Pavos trufados.
Patos.
Carnero.*

INTERMEDIOS.

*Ponche a la romana.
Queso helado*

DESSERT.

*Tres castillos grandes.
Tres helainas.
Tres pasteles grandes en fuente.
Huevos chimbos.
Sopas borrrachas.
Frentas de cartón.
Postelitos súltidos.
Jaleas diferentes.
Crema inglesa.
Nueces y pasas.*

FRUTAS DE TODA CLASE.

LICORES.

*Bordeaux.
Sauterne.
Jerez.
Oporto.
Champagne.
Coñac.
Curazao.*

*Café.
Cigarros.*



PIEZAS EJECUTADAS

*por las Bandas del Ejército Nacional durante la
comida de la tarde del 7 de Febrero de 1869 en el Palacio Nacional.*

- I.—Marcha Nacional de Bolivia.
- II.—Marchas, "El Pacificador," dedicado a S. E. el Capitán General, MARIANO MELGAREJO, por Ramon Paz y Miño.
- III.—Marcha Nacional de Chile.
- IV.—Marcha Nacional del Perú.
- V.—Fantasía sobre el Crociato, (Op. de Neyerber.)
- VI.—Cavatina de Hernani.
- VII.—Fantasía sobre la Africana.
- VIII.—Misereres del Trovador.
- IX.—Aria de Atila.
- X.—Polonaise de la Ópera de Marta.
- XI.—Rondó final de Lombardos.
- XII.—Ferretto de Nabucodonosor
- XIII.—Duo de la Norma.
- XIV.—Valz del Capitán General MELGAREJO
- XV.—Allegretto y final de Torquato.
- XVI.—Valz, "La Unión Americana."
- XVII.—Duo de Belisario.
- XVIII.—Valz, "La Perla."
- XIX.—Gran Schottisch de Salón.
- XX.—Valz, "Brindis de la Traviata."



Banquetes en el Gobierno de Agustín Morales

Después de la derrota a Mariano Melgarejo en la ciudad de La Paz, subió al gobierno el General Agustín Morales en quien vió el pueblo como a su salvador de un periodo de despotismo, crimen y latrocínio que soportó durante seis años.

Su gobierno fue fugaz y como el anterior también lleno de errores, que terminó con el asesinato del mandatario por su sobrino Federico Lafaye, el 26 de noviembre de 1872.

En ese tiempo era común que sea el Prefecto una de las autoridades más representativas del gobierno y algo

Sr. D. Benigno Clavijo.

Señor:

El que suscribe, Prefecto del Departamento, ruega á U. se digne acompañar á S. E. el Presidente de la República, el dia de mañana, horas cinco de la tarde, á tomar la sopa en Palacio.

La Paz, 31 de Dbre. de 1871.

Uladislao Silva.

como el bastonero social que ofrecía banquetes, agasajos y bailes de gala a los Presidentes.

En 31 de diciembre de 1871, festejando el nuevo año, el Prefecto Uladislao Silva, ofrece una sopa en Palacio al Presidente Morales. Es rara la invitación que dice a la letra:

"Se. D. Benigno Clavijo.

Señor:

El que suscribe, Prefecto del Departamento, ruega a U. Se digne acompañar á S.E. el Presidente de la República, el día de mañana, horas cinco de la tarde, á tomar la sopa en Palacio.

La Paz, 31 de Dbre. De 1871.

Uladislao Silva

El termino sopa en culinaria es muy amplio, se dice que es “pedazos de pan empapados en cualquier líquido”, o sería aquel “plato compuesto de rebanadas de pan, fécula, arroz, fideos u otras pastas, y el caldo de la olla u otro análogo en que se han cocido”, porque no creemos sea aquella otra que en ese siglo daban a los pobres en los conventos que también se llamaban sopa y solo era caldo con pan remojado. La sopa que invitaba don Uladislao presumimos sería algo parecida a la que en las últimas décadas de este siglo, en la ciudad de La Paz ofrecía un restaurante de la calle Chuquisaca, conocido por “Los caldos de la Chuquisaca”, que eran sopas para resucitar muertos. De todas maneras la invitación del Prefecto nos da la idea de no ser adecuada para un banquete de Palacio. Sería don Uladislao muy criollo y sus invitaciones eran a la boliviana, ya que cambiado el

Prefecto por el Jeneral Ildifonzo Sanjinez ofreció un sarao en honor del Presidente y de su hija Mercedes.

El sarao hasta nuestro siglo (XX), era el baile de etiqueta y de alto rango. Se dice que es “Reunión nocturna de personas de distinción para divertirse con baile y música”. En varias capitales de la república los saraos tenían vigencia con el mismo nombre hasta las tres primeras décadas del siglo que muere. Fueron famosos los saraos de la familia Goytia-Gutierrez en La Paz, como los de la Princesa de la Glorieta en Sucre.

A mas de un año de gobierno del General Agustín Morales, el Prefecto Jeneral Ildifonzo Sanjinez, ofrecio a nombre de las autoridades de ese tiempo un sarao a la familia presidencial: La invitación es la siguiente.

“El Prefecto del Departamento a nombre de los Ministerios y de los Jefes del Ejército, tiene el honor de invitar a U. para que se sirva asistir a un SARAO, con que han determinado obsequiar a S. E. el Presidente de la República y a su hija la Señorita Mercedes Moráles.

La reunión tendrá lugar en la noche del 14 Abril en el local del Palacio del Supremo Gobierno comenzando horas nueve.

Inclusos encontrará U. el competente número de TARJETAS de entrada, para su distinguida familia.

La Paz, 31 de Marzo de 1872.

Señor Jral. Ildifonzo Sanjinez”

Me contaba una abuela mía que las invitaciones eran con tanto tiempo de anticipación, en razón que las damas debían, con ayuda de sus sirvientes, confeccionar



El Prefecto del Departamento a nombre de los Ministerios y de los Jefes del Ejército, tiene el honor de invitar a U. para que se sirva asistir a un SARAO, con que han determinado obsequiar a S. E. el Presidente de la República y a su hija la Señorita Mercedes Morales.

La reunion tendrá lugar en la noche del 14 de Abril en el local del Palacio del Supremo Gobierno comenzando horas nueve.

Incluso encontrará U. el competente número de TARJETAS de entrada; para su distinguida familia.

La Paz, 31 de Marzo de 1872.

Firmado: D^r M. M. Laryng.

el vestido de gala que lucirían aquella noche, a mas de escoger las joyas que conjugaran con el color de sus trajes. Aun se continuaba, indudablemente, con la etiqueta que regía en la sociedad colonial española. En este tiempo se usaba el carnet de baile que portaban las damas para anotar el nombre de la pareja que habían aceptado les acompañaría en tal o cual danza de la época.

Han cambiado los tiempos, las sociedades se han democratizado. Ya no hay bailes de ese tono ni familias que guarden esa etiqueta. Hoy es don dinero que rige y manda en las nuevas capas sociales que forman la burguesía actual, y por supuesto todo nuevo rico, por estas razones, es ordinario en su conducta social.



Banquetes al Presidente Severo Fernández Alonso en la ciudad de Oruro

Las relaciones políticas del Norte y Sur de la república no caminaban con la cordialidad y comprensión que deben caracterizar a las diferencias suscitadas entre hermanos. La Paz y Sucre transcurrían en un tira y afloja preocupante.

El Presidente Severo Fernández Alonso, constitucionalmente elegido, proponiéndose afianzar su gobierno en la capital departamental más cercana a la ciudad de La Paz, estuvo en la ciudad de Oruro durante el

año 1898, en los meses de julio y agosto; cuando ya los rumores de un enfrentamiento dentro del país se repetían en los corrillos políticos.

Las crónicas periodísticas comentan que al Presidente Alonso, Oruro lo “recibió grandiosamente”. En la noche del mismo día 23 de junio, el Prefecto del departamento, Coronel Andrés Aramayo, “obsequió al señor Presidente una comida íntima a la que concurrieron la familia de aquél, varios jefes del Ejercito y amigos íntimos y decididos de los señores Alonso y Aramayo. Con la primera copa de champagne el señor Prefecto dio la bienvenida a la ilustre pareja...”⁽¹⁾

Los agasajos al Presidente Alonso continuaron seguidos unos de otros, demostrándole su adhesión y solidaridad con su gobierno y acaso mostrando así no coincidir con los anhelos del pueblo paceño. El periódico La Soberanía describe otro banquete que la Cámara de Comercio ofreció al Presidente. Al ofrecerle el banquete el Presidente de la Cámara de Comercio, en brindis conceptuoso halagó al Presidente subrayando “cuya administración honrada y respetuosa era prenda de adelanto industrial y de engrandecimiento nacional”. Y hubo banquetes el 4 de diciembre de 1898 y seguramente el último fue el 4 de febrero de 1899 que le ofreció la primera autoridad departamental. “Espléndido estuvo el Banquete de Bienvenida que el señor Prefecto —escribe el cronista de La Soberanía— y Comandante General del Departamento, Coronel Andrés Aramayo, ofreció al señor Capitán General en la tarde del 2, en el Palacio de Gobierno. Con la 1era. copa de champaña el señor

⁽¹⁾ Periódico La Soberanía. Oruro. Año I, No. 5. 2 de julio de 1898.

AGENCIA
IMPRESA
DE "EL PROGRESO"
Calle "La Plata" N° 45

LA SOBERANIA.

Semanario Político. - Órgano del Partido Nacional.

ECONOMÍA
For en mes.... 60 cl.
Nº encuadre..... 30 cl
Tres Editores Responsables

AM | → ←

(BOLIVIA) — Oruro, 19 de marzo de 1898.

Nº 1



LA SUCURSAL DE LA PLATA

DNU

"PROGRESO"

CALLE "LA PLATA" N° 42 =

Este acreditado establecimiento se encarga de toda clase de trabajos concernientes al arte así como de la impresión de—

Periodicos Recibes

Folletos Memorandums

Carteles Papeles

Programas Gencimientos

Partes de matrimonio Flores

Tarjetas Colas para baileme

Esquinas Etiquetas a. a.

Garantía exactitud limpia, puntualidad y buena ejecución

TIENDA DE "LA SEVILLANA"

Calle Ayacucho, á media cuadra de la Recoba

Abre de llegar gran surtido de mercaderías.

NOVEDAD!!

NOVEDAD!!

Un gran surtido de lanas negras y de colores para vestidos de señoras, á precios muy baratos.



GRABADOS, JOYERIA, FABRICA DE SELLOS DE GOMA

—{ ENCUADERNACION }—

Chimborazo N° 43—O MUNDO—Chimborazo N° 42

CASA DE LA SEÑORA AMILIA CALLENCE.

En este taller se ejecuta con rapidez y perfección, toda clase de trabajos concernientes á los ramales de mi profesión; como corona, Alhajas de Oro y Plata a la última moda.

Especialidad en trabajos de: MEDALLAS, TABLITAS, COJAS para ESTUFIOS, MONOBRAZOS de oro para prendedores de corbatas, ARILLOS complicados de cuatro argollas, ID de CONFIRMACION, CORBATA, GUITAS CON MONOBRAZOS; grabados con toda perfección y gusto verdaderamente artístico.

GALVANISMO ELECTRICO DE ORO Y PLATA.

Especialidad en sellos de goma, Timbres, Facsimiles, Monogramas, Fechadoras, Sellos de bronce para lacro, Timbres secos a.

Grabados sobre Acero, Bronces, Vidrios, Mármol etc.

Planchas de bronce para abogados, médicos, comerciantes, etc: de empresas fábricas, á la última calidad y á todo clase de plásticos;

Cuesta con materiales de primera clase.

Composturas de todos los trabajos menudencias.

Todo trabajo que se me recomienda será despachado con-

IPUNTUALIDAD Y ESMERO!

Anacleto Antesana.

Ismael Loaiza

Dr. en Medicina y Cirugía.

Horas de consulta, de 12 a 1 p. m.

Calle elas Platas N° 48.

Julio L. Zamorano

Dr. en Medicina y Cirugía.

Ofrece sus servicios al público.—

Horas de consulta de 12 a 2 p. m.

Calle elas Platas N° 48

ANUNCIOS

Ningún aviso, ni trabajo se publicará en La Soverania, sin el previo pago anticipado.



SOMBRERERIA Y TINTORERIA

"GRUPO AMERICANO"

Calle "La Colombia" letra A.

Una del Corralón Francisco Lescano.

El señorito, habiendo recorrido las principales publicaciones de Lima, Arequipa y La Paz donde sus trabajos han sido debidamente apreciados, viene ofreciendo en esta localidad la misma actividad y ornamento en lo concerniente á sus labores, como son: bordados de todo tipo, sombreros, vestidos de toda clase, etcéreas. Así mismo arregla y modifica á la última moda sombreros de diversa naturaleza.

Garantía la exactitud en el cumplimiento de su oficio.

José V. Guerra.

AVISO

Se vende la casa conocida con el nombre de "Tempo del Sol", —Facilitadas para el pago del precio.

Venta con Domingo Telles.

Plaza 10 de Febrero.

Oficina de Telles Hermanos.

Relojería Francesa

DR. ALEJANDRO STASZEWSKI.

Calle elas Gobierros N° 18 letra B,
esquina de San Juan de Dios.

OFRECE SUS SERVICIOS AL PÚBLICO.

Se encarga de arreglar y limpiar planchas, y toda clase de instrumentos, alhajas, relojes y galvanizaciones; á precios equitativos con garantía.

Tiene en venta un hermoso órgano de primera clase para iglesias;

Prefecto saludo en breve y conceptuoso discurso al señor Capitán General Contestó el señor Capitán General con aquella elocuencia que le distingue, manifestando en frases enérgicas, que hoy como nunca estaba dispuesto, a someter la revolución del Norte, que proclamando principios avanzados y decantando civilización y progreso, había levantado al indio salvaje de la Altiplanicie, y acababa de mancharse con la más abominable hecatombe que registrará la historia de Bolivia.”

El Presidente Alonso se refería a la masacre injustificada que cometieron los indígenas en Ayoayo y Cosmini. Fue el último banquete que se le ofreció a dicho presidente.

Cayó Alonso y en la misma ciudad de Oruro, el periódico La Soberanía publica el siguiente sueldo: “Banquete. Varios amigos del señor Cesáreo Zalles, ofrecieron al nuevo Ministro de Hacienda, un espléndido Banquete de despedida, en los salones del Hotel Pérez, en la noche 2 del corriente”. (4 de diciembre de 1898).

Banquete al Dr. Fernando Eloy Guachalla

Don Fernando Eloy Guachalla fue en su tiempo uno de los ciudadanos mas apreciados por la sociedad. Prueba es que lo eligieron Presidente de Bolivia y no pudo hacerse cargo en razón que falleció antes de la fecha que debía investirse de la primera magistratura.

En el periodo electoralista fue agasajado con todo tipo de homenaje, donde indudablemente no debían faltar los banquetes.

Se cuenta oralmente que hasta los artesanos le ofrecían **aptapis** en la campiña paceña de los

Banquete en honor del



Dr. Fernando E. Guachalla

ofrecido por sus amigos de

La Paz

Tip. Artística



Menu



Côte de volaille à la Reine

Lamprécie à la bordelaise

Duchesses de pâté foie gras

Poulardes braisées à la Régence

Côtelettes de veau Villersy

Punch au Kirsch

Fonds d'artichauts au Rhin

Dinde truffée

Salade Ruse

Sultan décoré

Glaces

Fruits

alrededores, a las que el caballero asistía complacido y bonachón, bebiendo, comiendo y bailando como Dios manda. Parece que don Fernando Eloy no sólo pertenecía la partido liberal, también era muy liberal en su trato con el pueblo.

Tenemos en nuestro archivo la invitación a un banquete que le ofreció un grupo de amigos de su misma capa social. Así se deduce por el menú todo él redactado en idioma francés. Costumbre un poco cursilona, pero que era parte de la conducta social que regía en ese tiempo. Recordemos que el hablar francés daba categoría de una buena educación y tenía popularidad en las capas medias y altas, tal como hoy es el inglés.



Banquetes del Presidente Villazón

María del Carmen Soler, en ese hermoso libro suyo titulado *Banquetes de Amor y Muerte*, cuenta de una Embajadora en Madrid, allá por la década del 30, del 1900. Que los restos de un banquete de primera los guardaba para ofrecer el día siguiente una comida de segunda para gentes id.

Décadas posteriores, aquí en Bolivia también tuvimos una dama que hacía lo mismo y era la esposa del Presidente en ejercicio, don Eliodoro Villazón, cuya avaricia era comidilla de la alta burguesía boliviana. Se cuenta de ella que en las comidas privadas de palacio, en las que tomaban parte Su Excelencia, la esposa, mas el

edecán de servicio como parte del reglamento palaciego, a la hora de servir el vino, dirigiéndose al militar edecan, con cierto tono sugestivo y sugerente le decía: "No es cierto capitán que a usted no le gusta el vino, no?". Y no hubo quien se atreviera a responderle: "Me gusta señora", por no caer en desgracia ante la opinión de la dama.

Y volviendo a los banquetes de palacio, cuando el Presidente ofrecía uno de gala a Embajadores y Ministros, y por supuesto muy costoso y pomposo, los cocineros tenían la orden estricta de la primera Dama de guardar los restos para el dia siguiente y utilizar en una cena palaciega a personas y amigos de menos jerarquía. O sea que, hablando en lenguaje popular, doña Enriqueta les daba a comer lo que en idioma aymara se llama **juntucha y khoñichi** en quechua, cuya traducción es "**el recalentado**"

Un banquete a Eliodoro Villazón

Es sabido que don Eliodoro Villazón, al igual que don Fernando Eloy Guachalla, era ciudadano muy estimado en todos los estratos sociales de la ciudad de La Paz. Mucho antes de que fuera Presidente de Bolivia, a don Eliodoro le agasajaban las diferentes instituciones y hasta las corporaciones artesanales.

El 16 de octubre de 1881, le ofrecen un almuerzo y lunch. Costumbre era que el almuerzo se realizara a las 11 de la mañana y el lunch en la tarde.



ALMUERZO Y LUNCH

OBSEQUIADO POR

LOS COMERCIANTES

AL

SEÑOR D. D. ELIODORO VILLAZON.



Imprenta de la Union Americana, por J. C. C. Tápia

—
1881

MENU

PARA EL ALMUERZO DEL 16 DE OCTUBRE

SOPA

CAMARONES A LA INGLESA.
CAZUELA DE GALLINA.

HORS-DEUVRES

MANTEQUILLA — ACERITUNAS — ANCHOVETAS.
KAVIAR — VARIANTES — QUESO — RAVAMITOS.

PESCADO

COD-FINCH A LA CHAMBORD.

ENTRADAS

PATOS GLAZADOS CON ACERITUNAS.
LOMITOS A LA PERIGUEUX.
MAYONEZA DE GALLINA.
COSTILLITAS DE CABRITO CON HABICOTS VERTS.

LLEGUMBRES

ESPÁRRAGOS ALEMANES A LA WESTPHALIENNE.
TORTILLAS CON GARANTURAS DE ALCACHOFAS.

POSTRES

PASTELITOS SURTIDOS.
GELATINAS CON FRUTAS.

FRUTAS DE LA ESTACION

HELADOS

MENTA Y LIMÓN.

LUNCH

A LAS 2 DE LA TARDE PICANTES A LA CREOLLA.



Hotel Europa y Bolivia de Tabel y Guibert.

LA PAZ



Quinta del señor G. Richter

Octubre 16 de 1881.



La invitación impresa dice:

"ALMUERZO Y LUNCH
obsequiado por
COMERCIANTES
al
SEÑOR D.D. ELIODORO VILLAZÓN".

El almuerzo fue ofrecido en el "Hotel Europa y Bolivia de Tabel y Guibert", el sabroso lunch en la "Quinta del señor O. Richter" a las 2 de la tarde y sabrían que don Eliodoro era buen diente, pues por primera vez leemos en el Menú que le ofrecían un "Picantes a la Criolla". Otto Richter estaba casado con una de las Gutierrez, Balbina, a quien la sociedad la apodaba "la bull-dog" por la significativa papada que lucía. Fue hombre de mucha actividad política en el periodo liberal.

with engraved inscription to
WILLIAM C. COOPER,
from the author.
1900.





Un banquete memorable del General Montes en la ciudad de Sucre

Doña Casta Chopitea Toro, famosa culinaria sucrense, es descendiente de antigua prosapia familiar en el arte culinario. La abuela, una señora de apellido Toro, ya había asentado fama en el pasado; y a la muerte de ella, las dos hijas fueron las herederas del prestigio de aquella “ciencia esotérica”, cuyos secretos para dar el sabor adecuado a las viandas, eran propiedad familiar, que habrían resistido el suplicio de Santa Apolonia por los infieles, antes de divulgarlos.

La abuela vivió en el siglo pasado, y las hijas hasta dos décadas del nuestro: Guadalupe y Dionisia Toro. Por esos años, en Sucre, no había banquete oficial o

fiesta de alto rango en que ellas no fueran llamadas para estrategas en la cocina, donde preparaban delicias para el paladar de los invitados y comensales. Doña Guadalupe, como en la guerra se estila era el mando mayor, la Mariscala y su hermana Dionisia la lugarteniente; y entre ambas, como en un campo de batalla, confeccionaban el menú adecuado.

La tradición cuenta que a principios del siglo, visitó Sucre el Presidente Ismael Montes, y fue obsequiado con un banquete en los salones de la Prefectura; e indudablemente preparado por las hermanas Toro, que escogieron cuidadosamente un menú en que su sabiduría, y sin mostrar contradicción, alternaban platos de la comida internacional con la nacional.

El Presidente Montes quedó tan bien impresionado con la exquisitez de las viandas y su delicada presentación, que quiso conocer a la Chef y mandó vinieran a su presencia a doña Guadalupe y su ayudante, las felicitó y las premió a cada una con diez libras esterlinas.



Los banquetes del Centenario de la República

Le tocó a Juan Bautista Saavedra ser Presidente de la República en el periodo que se festejaba el primer centenario de la República de Bolivia. "El cholo Saavedra" como lo apodaban las capas altas de la sociedad, en el transcurso de las numerosas actividades sociales y políticas, supo el célebre cholo conducirse con mucha prestancia y con fino estilo de sociabilidad. Impresionó al cuerpo diplomático invitado el trato cortesano que recibió por parte del Presidente Saavedra.

Dos banquetes de categoría se ofrecieron en ese mes: Se inició en la ciudad de Sucre, cuando Saavedra

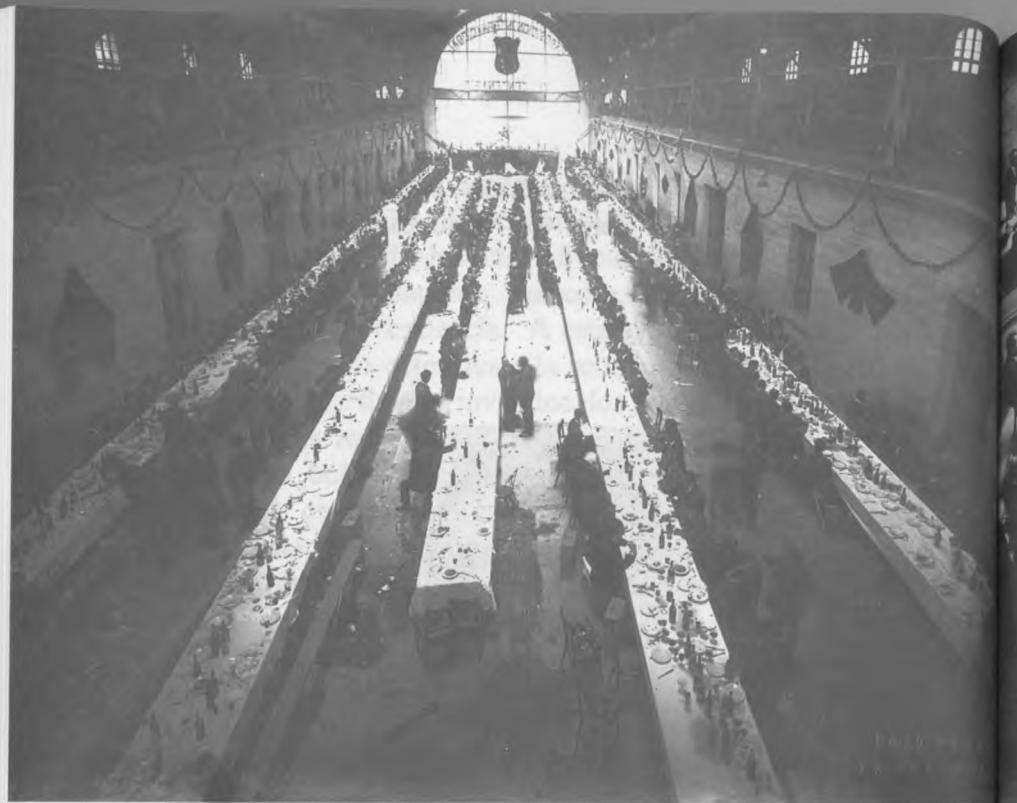
viajó a inaugurar el Congreso Legislativo de Bolivia. La crónica apunta que ‘El doctor Luis Paz, Presidente de la Corte Suprema de Justicia, ofreció en honor del Jefe de Estado, doctor Bautista Saavedra, y de su comitiva un banquete en su residencia. A esta significativa fiesta, que también se hizo extensiva a la señora doña Julia Bustillos de Saavedra, fueron invitados los miembros del Poder Judicial, los representantes nacionales, las autoridades de la Iglesia boliviana y distinguidas personalidades de la sociedad chuquisaqueña. El Jefe del Poder Judicial ofreciendo el convite pronunció un soberbio discurso, dignamente retribuido por el doctor Saavedra.’

En la noche del 7 de agosto, “Saavedra ofreció un banquete que se llevó a cabo en los salones del Palacio de Gobierno”. Asistieron autoridades y altas personalidades. Después del banquete oficial tuvo lugar un gran baile ofrecido a la sociedad sucrense.

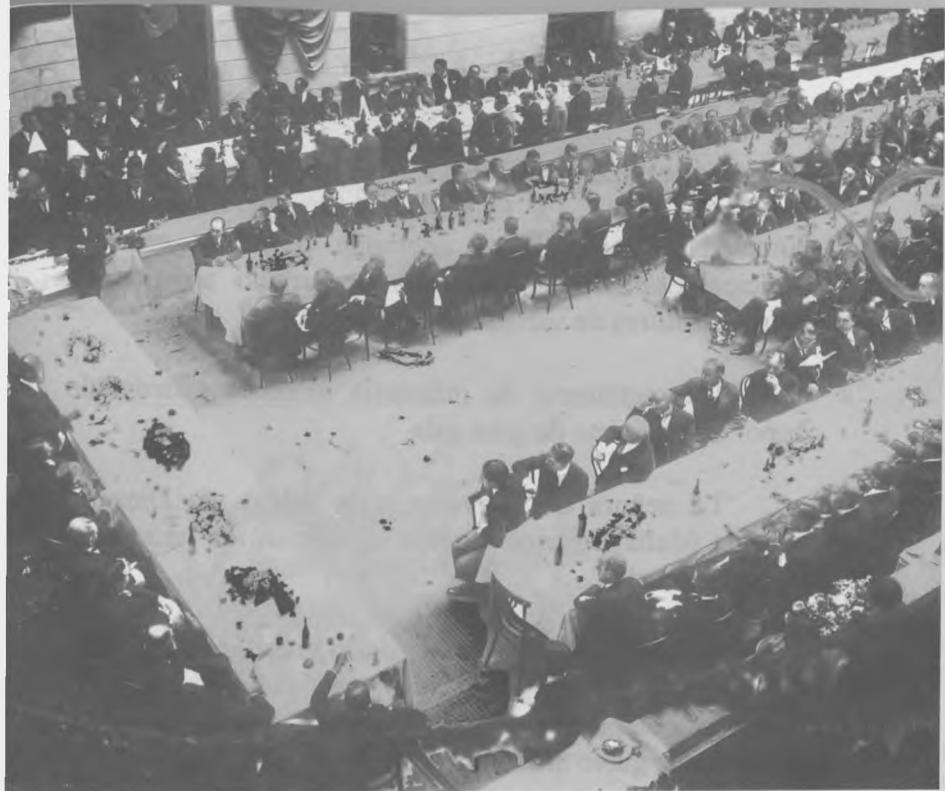
A su regreso de Sucre, el día 15 de agosto el Presidente Saavedra, retribuyendo a las atenciones de los gobiernos extranjeros, ofreció un último banquete. La crónica dice: “A hs. 20.30 tuvo lugar en el Palacio de Gobierno el banquete ofrecido por S.E., el Presidente de la República y la señora de Saavedra al H. Cuerpo Diplomático y a las Embajadas Especiales en las fiestas del Centenario”. La nota de la crónica oficial es escueta; más expresiva es la de don Jorge Mac Lean y Estenós, Adjunto Civil de la Embajada del Perú que asistió a los festejos del Centenario. En su libro “Crónica de las fiestas del Primer Centenario de Bolivia”, publicado en 1926 en Lima, detallando el gran banquete escribe: “El día 15 ofreció S.E. el Presidente de la República don Bautista Saavedra y la EXCMA señora doña Julia

Bustillos de Saavedra un suntuoso banquete en honor de
los Embajadores y Jefes de Misiones, en Palacio de





Banquete del Centenario de la República, 1925, en la antigua Estación de Ferrocarril, que más tarde fue la Aduana Nacional y en la actualidad es la Terminal de Buses.



el centenario de la República. A modo de
cena que se dio en el Hotel del Congreso
en el día 15 de octubre de 1925, con motivo
del aniversario de la independencia de
los Estados Unidos de América.

En la mesa presidencial estuvieron sentados
el presidente de la República, don Alfonso
Balderrama, el vicepresidente, don José
Gutiérrez, el ministro de Hacienda, don

Alfonso Gómez, el ministro de Relaciones
Exteriores, don José María Pino Suárez,
el ministro de Justicia, don José Gómez
Carrasco, el ministro de Gobernación,

don José Gómez, el ministro de Fomento,
don José Gómez, el ministro de Hacienda,
don José Gómez, el ministro de Relaciones
Exteriores, don José María Pino Suárez,
el ministro de Justicia, don José Gómez
Carrasco, el ministro de Gobernación,

Vista parcial del banquete que se ofreció a los
funcionarios de los Poderes del Estado con motivo de la
celebración del Centenario de la República. 1925.

Gobierno, el cual se encontraba artísticamente arreglado para este acto. La Fachada había sido vistosamente iluminada y por dentro adornada desde la escalera principal hasta los salones con un arreglo artístico de hermosas flores de variados colores.”

“Un regimiento de infantería montaba guardia de honor en uniforme de gran gala.”

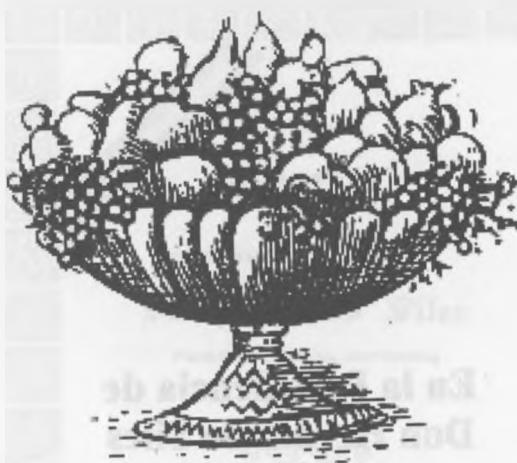
“La señora de Saavedra y la señora de Diez de Medina (doña Etelvina Guachalla) hacían los honores a la concurrencia.”

“A las 10 de la noche se sirvió en el gran comedor de gala el regio banquete, encontrándose la mesa y los diversos compartimientos del comedor con un gran derroche de gusto artístico.”

Mac Lean y Estenos describe minuciosamente la colocación de los invitados en la mesa, para luego terminar la descripción así: “El banquete transcurrió en medio de la más grande animación. A la hora de los postres ofreció la manifestación el Presidente Saavedra en términos muy corteses para los Representantes que habían sido enviados por las Naciones hermanas y que en esos momentos se hallaban presentes”. Después contestó el discurso de ofrecimiento Monseñor Caetano Cicogmani Decano del Cuerpo Diplomático y Embajador de la Santa Sede.

El comportamiento social de las altas autoridades del gobierno, en aquellos años hasta la década del cuarenta, con algunas excepciones censurables, siempre tuvo categoría y distinción. El carnaval y la chacota de

nuestros gobernantes se iniciaron a principio de la segunda mitad del siglo que termina.



En la Presidencia de Don Hernando Siles

Invitación al banquete-almuerzo que la sociedad paceña ofreció en el Club de La Paz, en honor del Presidente Dr. Hernando Siles. Rodearon al Presidente las personalidades más sobresalientes de ese tiempo.

Don Hernando Siles, durante su periodo presidencial, fue un político estimado, y su gran acierto fue detener el avance paraguayo llevando el problema al diálogo diplomático internacional.

Jurista de gran vuelo; y hoy pasado mas de medio siglo de su gobierno, estamos seguros que el problema limítrofe con el Paraguay se habría solucionado

diplomaticamente sin llegar a la guerra del chaco, de todo punto estúpida. Sabía rodearse de políticos y personajes de prestigio en la actividad nacional.



fil et fil

COCKTAILS

Galantine de dinde truffée

VIN BLANC
CHIANTI

Consomée aux perles japonais

VIN ROUGE
CHIANTI

Poisson sauce tartare

CHAMPAIGNE
POMMERY-Sec

Poulet al espagnol

LIQUEURS
CIGARRES

Chateaubriand

Pomes soufflé Lucifer

Café

MANIFESTANTES

Alhorta M. Rodolfo	Erost R. Hugo
Alhorta M. Arturo	Ergueta José María
Alvarez Diaz Lisandro	Ergueta Ernesto
Alvarez Diaz Santiago	Escarabi Guillermo
Aramayu A. Natale	Espinosa T. Adelio
Aramayu Indalecio	Espinosa Zarauz Alfonso
Aranda Hugo D.	Estrada Alberto
Arteaga Zenón	Fernández Darío
Amperero Angel	Fuentes Alcoleza Arturo
Antecana Rosendo	Franck Jacobo Reyes
Avendaño Angel	Flores L. Luis
Balivián Rafael	Gamarría Armando
Balivián Emilio	García Cornejo Luis
Balón Daniel h.	Gallardo Benjamín
Barrios Quintín Claudio	Gallardo Jorge
Barrera y G. Cercino	Gállego Miguel
Barberí S. Hugo	García Carreño Arturo
Bascón Federico	Gutiérrez Pablo
Balmonte Pío Teodoro	Gutiérrez Alberto
Balmonte Pío Octavio	González Quinti Adolfo
Birbuset José A.	González R. Antonio
Blanco Lináres José	González R. Franklin
Bonda Betancuría	Guzárate S. Juan
Borda Arturo	González E. Donato
Bustillo Víctor Manuel	Gozárate I. Luis
Bustillo C. Julio	Gómez Jorge
Bustillo Rada Rafael	Gómez Leonardo
Bustillo R. Julio	Guerrero David
Bueno René	Granier Alcides
Burgos Chapitea Roberto	Hartmann Teddy
Baudoin Manuel	Hasthert Carlos
Burgos Salazar	Ibarburu Carlos
<i>Manuel y José Asunción</i>	Ibáñez Pedro Modest..
Carpio Moives del	Imón Francisco
Carpio Edmundo del	Iriarte Ansclito
Caballero S. César	Imaña José
Carrón V. Constantino	Iturre Núñez Julio
Calderón Julio C.	Jáuregui Augusto
Calderón Nicanor	Jiménez Alberto
Castro Vista del	Landa y G. Pacífico
Castillo Vega José	Luguna Juan
Castillo Modesto	Larraburu Miguel
Castillo Carlos Max del	Lizárraga Salustio
Castro D. Manuel	Linares N. Julio
Cisneros Arturo	Lonya Arturo
Cordero Enrique	Luyana O. Armando
Cordero Guillermo	López de Mier y Sistio
Cuello Esteberto	Lugo Orozco Eugenio
Ceranadas Celso	Loyzaga Gabriel
Clavell Arturo	Loyzaga Hiram
Córdoba Héctor	Morales Agustín
Cuena Humberto	Mariola Alfredo
Cueto Vidaurre Néstor	Mariaca Gerardo
Cueto Osca Carlos	Mariaca Manuel Ernesto
Debenz José A.	Mariaca Manuel
Díaz Villamil Antonio	Martínez Lara Luis
Díez de Medina Fernando	Martínez Manuel V.
Díez de Medina Justo	Martínez V. Nicolás
Eduardo Máximo	
Elio Tomás Manuel	

Machado Alejandro
 Meza Camilo
 Méndez Rigoberto
 Monje Ortiz Zacarías
 Molinero Alfredo
 Montero Humberto
 Moroy Keneddy Antonijo
 Muñoz Reyes Juan
 Muñoz Reyes Víctor
 Muñoz Roldán Carlos
 Muñoz Ondarza Néstor
 Michel Suárez Francisco
 Nielsen Reyes Walter
 Nielsen Reyes Alberto
 Oropesa Alberto
 Ortega Oscar
 Ortiz Daniel
 Obilitas Luis
 Obilitas José
 Paredes Rigoberto
 Poppe Cisneros Luis
 Pérez Benedicto
 Pacheco Iturralde Roberto
 Pacheco Iturralde Armando
 Pacheco A. Ezequiel
 Pacheco A. Humberto
 Pacheco Donato
 Pacheco Cleto
 Padilla M. Ernesto
 Padilla Rada Carlos
 Padilla Rada Eduardo
 Palacios Alberto
 Paiza Vega O'Conor
 Paiza Humberto
 Perou Juan
 Peñaranda Ernesto
 Peñaranda Félix
 Pérez Carlos
 Pérez Eduardo R.
 Pérez Velasco Lucio
 Pérez Valdés Octavio
 Pérez Lillo Julio
 Pérez Héctor
 Piñilla Juan
 Piñilla José María
 Portillo Walter
 Prudencio G. Alfredo
 Prudencio Arturo
 Peñaranda Arturo
 Rada Rodolfo
 Riveros Flor Carlos
 Riveros Flor Lorenzo
 Rodo Emilio
 Rodo José Luis
 Rudón Isaac
 Rudón Juan de Dios
 Salinas Carlos
 Salinas Armando
 Salinas José María
 Salinas Enrique C.
 Salinas Max

Algunos elegidos

Salazar R. Fidel
 Sagarnaga Manuel D.
 Sagarnaaga Eduardo
 Salcedo Francisco
 Salcedo Emilín
 Salas Angel
 Saavedra Adolfo
 Saenz Pérez Alberto
 Sandováel Héctor
 Sandoval Guillermo
 Sanjines Edén
 Sanjines G. Eduardo
 Sanjines Uriarte Oscar
 Sanjines R. José A.
 Sanjines G. José
 Santa Cruz Oscar de
 Santa Cruz Andrés de
 Solares José Luis
 Solares Vinha Miguel
 Solís Alvaro Alberto del
 Solís Abel
 Silva Juan
 Soliz Víctor F.
 Salazar José
 Tagle M. Luis
 Tapia M. Ernesto
 Tejedor José
 Togola Samuel
 Terrusas Pedro
 Torres Favín
 Torres Ernesto
 Torres Ilumero
 Urias Luis A.
 Valencia Nicanor
 Valencia Carlos
 Valenzuela Elias
 Valdivia Pedro
 Valencia Valle Benedicto
 Valle Luis
 Vasquez F. Victor
 Vergara José N.
 Vergara José
 Vicentimilas Manuel
 Villanueva José Gabino
 Villegas Luis
 Villegas Alfredo
 Villanueva Roberto
 Villanueva Emilín
 Villanueva Lisandro
 Villar Benjamín del
 Villazón Elias
 Vicerrey Pachieri Alberto
 Wilde Raúl
 Wissas Raúl
 Zalles Carlos
 Zalles Gustavo
 Zalles Elias
 Zavala Julio de
 Zavala Manuel G.
 Zapata Roberto
 Zeaño David



Máximo Rodríguez Paredes

Banquete ofrecido al doctor Hernando Siles en la ciudad de La Paz por un grupo de sus coterráneos sucrenses.



FOTO POR BERNARD
LA PAZ - BOLIVIA 1929

Banquete ofrecido en el Palacio de Gobierno por el Presidente Hernando Siles Reyes en retribución al que la sociedad de La Paz le ofreció el 13 de octubre de 1929.



Banquete-almuerzo ofrecido a don Manuel Rigoberto Paredes

Don Manuel Rigoberto Paredes, cuando ocupaba la Presidencia de la Cámara de Diputados; ese Poder sufrió el atentado a la Constitución del Estado, por parte del Presidente Ejecutivo Bautista Saavedra, que se dio el lujo y atrevimiento dictatorial de conculcar las leyes de la Nación clausurando el Parlamento, colocando candados a las puertas. El atropello cometió el ministro de Gobierno Adolfo Flores cumpliendo las órdenes del Mandatario.

Todo el cuerpo legislativo opositor al gobierno fue exiliado a la República de Chile, exilio que duró tres años.

ALMUERZO
ofrecido al señor
doctor don
M. RICOBERTO PAREDES
POR SUS AMIGOS PERSONALES

*Roberto N. Corrales.
Luis S. Crespo.
León M. Loza.
Franklin Mercado.
Victor Muñoz Reyes
Manuel Ordoñez López
José Dabón Oquendo.
Julio Pantoja Estenssoro.
Néstor Peralta Pérez.
Romelio Peñaloza.
José de P. y Pereira.
Manuel José Rivero,
Ismael Solomayor.
Mariano Capia.
Samuel Cejada.*

Ramiro Retamozo
La Paz, 21 de Noviembre de 1929.

Menu

Cocktails

Mayonesa de Palta

Minestrone

Pescado Salsa Churllona

Pavo en Petipois

Vule a Vent a la Financier

Chateau Briand

Fruta Surtida

Café

Cigarras

Champagne

Domery

Vino Blanco y Tinto

Cerveza y Agua Mineral

El doctor Paredes, ya vuelto a la Patria, fue homenajeado por un grupo de personalidades de la ciudad, el 21 de noviembre de 1929, le ofrecieron un banquete-almuerzo en el famoso hotel Rigoli, mostrando así el aprecio y amistad que le tenían y la solidaridad al político que sufrió el exilio por defender las leyes de la Nación.

Fue algo así como un desagravio al atentado que había sufrido el ciudadano cívico.



Un banquete original en el periodo presidencial del General Enrique Peñaranda

Don Enrique Peñaranda tenía fama de ser un hombre simple, modesto, manso y apacible. Había gobernado con un gabinete de alta categoría; y no sería tan ingenuo como le endilgaban sus enemigos, porque supo, con buen tino, escoger a sus Ministros; al contrario de muchos gobernantes últimos que su egolatría y arrogancia les induce a rodearse de adulones viles en vez de asesores sabios.

Fue el único gobernante boliviano que a lo largo del Continente recibió homenajes de Presidentes y altas autoridades extranjeras, que veían en él, si bien un

hombre modesto pero ciudadano respetuoso del sistema democrático. Su largo viaje por Perú, Ecuador, Colombia, Venezuela, fue apoteósico. En todas las capitales recibió homenajes multitudinarios; llegando a Washington, ciudad en la que el Presidente Roosevelt le colmó de distinciones.

Mas tarde, los Estados Unidos de Norte América, en retribución a la visita del Presidente boliviano, mandó al vicepresidente de su país, mister Henry Wallace, a quien se lo trato en Bolivia a cuerpo de rey pero muy a la boliviana.

Si leemos los menús de los banquetes que daban los anteriores presidentes, encontramos que todas las viandas, absolutamente todas, son en lengua francesa, como si nuestro paladar fuera gallo; id. los licores que ofrecían a los comensales. Pero la visita del gringo Wallace rompió el tabú, y en Cochabamba se le ofreció un banquete donde bebidas y viandas eran propias del país; o sea una auténtica comilona criolla.

Dicen que el gringo saboreaba la *lagua* de choclo haciendo algazara, y ni qué decir cuando se le presentaron de entreplatos una *chanka* de conejo, otro picante de gallina, todo rociado con sendas tutumas de exquisita chicha punateña o cliceña, que al gringo le iban encendiendo los cachetes. La llegada de las humintas a la olla y otras al horno hicieron gritar hurras a mister Wallace. Y para que el banquete a la criolla no quede aguado, se continuó con un baile a la cochabambina con cuecas y khaluyos, en el que intervinieron cholitas auténticas no disfrazadas, que zapateaban donairosas y hacían flamear el pañuelo provocativamente cerca del rostro del invitado.

Pero no es demás que conozcan el menú de tal banquete: **entrada**: charque tostado a la brasa, acompañado de mote blanco y quesillo fresco; **primero**: lagua de choclo; **segundo**: chanka de conejo; **tercero**: picante de gallina; **cuarto**: humintas a la olla y al horno.

Licores: chicha punateña y cliceña.

Mister Wallace quedó tan bien impresionado con el agasajo que la primera declaración a los periódicos de su tierra fue: "Vayan a Cochabamba si quieren engordar, que allí se come como Dios manda".







Banquete que ofrece Víctor Paz Estensoro en Honor del Presidente de Alemania Richard Von Wiezsaecker y su esposa la Baronesa.

Transcribimos in extenso la crónica que se publica en el periódico “El diario” (22 - III - 1987) escrita por el periodista Guillermo Zavala Wilson, referente al acto social:

“Sucre, marzo 21. Enviado especial de El Diario. La envidiable y fina cocina del Hotel Plaza, se traslado anoche del tradicional paseo de El Prado, hasta las históricas instalaciones del Palacio de Gobierno.”

“El motivo no fue otro que la cena ofrecida por El Presidente de la República, Dr. Victor Paz Estensoro y su esposa, en honor del ilustre mandatario germano Richard von Weizsaecker y la Baronesa von Weizsaecker.”

“Los ciento veinte invitados de los esposos Paz Estensoro-Cortez estuvieron atendidos por un equipo de cocineros y garzones del Hotel Plaza, encabezados por el francés Eric Lacoste, “Jefe de Alimentos y bebidas”, junto al destacado Chef boliviano Franz Quispe.”

“Mientras Lacoste lucía un terno negro, camisa blanca y corbata de seda gris perla. Quispe vestía un saco gris, pantalón negro, camisa blanca y una corbata de color gris perla. Los doce garzones mostraban pantalón negro, camisa blanca, saco gris y corbatas rosón de seda gris perla.”

El menú

“La acción conjunta de manos francesas y bolivianas como Lacoste y Quispe, dieron el toque final al menú ofrecido a los comensales.”

“Entre los invitados destacaban personalidades del gobierno boliviano, jefes de misiones diplomáticas, parlamentarias, personeros de la empresa privada, industriales, así como representantes de organizaciones cívicas y sindicales.”

“La cocina del Hotel Plaza volvió a lucirse esta vez ofreciendo el siguiente menú:

- Una entrada de Hojaldre Frascal.
- Consomé al vino de Madeira.
- Trucha al lago Titicaca con almendras del Bení.
- Terrin de las tres legumbres.
- Papas Dauphine.
- Y el postre... Bavaroise de Mango.”

“El banquete de anoche ofrecido por el mandatario boliviano y su esposa, es el primero de su género, desde que Paz Estensoro asumiera el mando, en agosto de 1985, mientras que la primera pareja alemana, los esposos Weizsaecker, son los primeros huéspedes de ese rango, que recibe nuestra nación.”

“En gestiones presidenciales pasadas, los esposos Paz Estensoro contaron entre otros al Presidente de Francia, Chales de Gaulle, al Mariscal Tito y su esposa Jovenca, al Presidente Frondizi, así como al Príncipe Felipe, esposo de la Reina Isabel de Gran Bretaña.”

“La visita oficial de los von Weizsaecker viene a ser en la historia de las relaciones boliviano-germanas, la primera que realiza un jefe del Estado Alemán a Bolivia.”

“En cuanto a las bebidas y refrescos que acompañaban al menú presentado por el Hotel Plaza, se destacan vinos especiales de la cosecha San Pedro, junto a los mejores refrescos de producto Vascal y Oriental de los empresarios Jorge Lonsdale y Rafael Mendoza.”

“Franz Rojas, el más experimentado administrador que se mantuvo doce años, cuidando detalles de las recepciones ofrecidas en el Palacio de Gobierno, nos refirió así sus experiencias en este tipo de actuaciones.”

“En los catorce años que estuve como Administrador del Palacio, las recepciones oficiales, tenían en los banquetes, el centro de mayores problemas. Es que muchos comensales –nos decía– quieren llevarse siempre algún recuerdo, como ser, siquiera la cucharilla del café, que siendo de la vajilla palaciega, lleva grabado el Escudo Nacional.”

“Con mucha delicadeza –añadió– había que decirle a la dama o al caballero, que nos la devolviera.”

“No sabemos si anoche hubo quien frenara el éxodo de “souvenirs”, como las cucharillas de café con el Escudo Nacional.”

Crónica explicativa, amena y descriptiva, no sólo del banquete sino de algunas costumbres de tipo provinciano que tienen vigencia en las capas altas, y que no son sino muestras de nuestro poco mundo y falta de urbanidad.





Banquete en Sucre al Coronel Jose Manuel Pando

El 27 de marzo de 1896, la sociedad sucrense ofreció un banquete al ciudadano que tres años después, mediante enjuagues politiqueros a los que ya nos han acostumbrado, trasladaría la sede de gobierno a la ciudad de La Paz, dejándole a Sucre el título simbólico de Capital de La República, y creando desde entonces el resentimiento de aquel pueblo, que sólo después de un siglo se ha atenuado. El gobierno de Jose Manuel Pando que inició el periodo liberal, duró de 1899 a 1904.

Periodo histórico en que la traición a la Patria se patentiza al entregar a Chile nuestro Litoral por un puñado de libras esterlinas. Era la primera puñalada del

siglo XX que los políticos inferían a la Patria. Después vendrían otras.

El banquete se realizó en el ‘‘HOTEL CENTRAL’’, regentado por un español. Hotel que hasta la década del cuarenta del siglo XX mantuvo su prestigio de primera categoría.

No ha llegado a nosotros la invitación al banquete, pero si, el menú que siempre se adjuntaba:

MENU

del banquete de un grupo de adherentes
del PARTIDO LIBERAL de Bolivia
ofrece a su digno Gefe y candidato a la

PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA

Cml. José Manuel Pando.

Sucre, 27 de Marzo de 1896.

-0-

.....**MENÚ**.....

del banquete que un grupo de adherentes del PARTIDO LIBERAL de Bolivia ofrece á su digno Gefe y Candidato á la Presidencia de la República,

CRL. JOSÉ MANUEL PANDO

SUCRE, 27 DE MARZO DE 1896.

SOPA

Kémoia á la Reina.

HORS D'OEUVRES

Jamón, Queso, Salchichon, Mantequilla, Aceitunas, Pickles, Ravanitos.

PESCADO

Mayonesas de Camarones decoradas.

ENTRADAS

Vulen vent á la finanziar,
Patatas a la Parisien,
Lomos mechados salsa Richelien

LEGUMBRES

Coliflor Salza Holandesa.

ASADO

Pavos trufados á la criolla.

ENSALADA

á la Turca.

POSTRE

Cariota Russa, Crema de Vainilla
Gelatina al Marranquin
Fruta de la estación
Dulce y frutas en conserva.
Café—Puros.

VINOS

Xeres, Sauterne, Chateau Margaux, Borgoña,
Champán.

LICORES

Coñac fine Champagne, Curaçao, Crema de Té,
Chartreuse, Italia.

"HOTEL CENTRAL"

IMP. BOLIVIANA.

Don Eduardo Diez de Medina y sus banquetes

Don Eduardo fue un **bon vivant**. Su anecdotario galante es de categoría, y creemos no hemos tenido otro diplomático que luciera tantas condecoraciones, y que en el transcurso de su vida hubiese asistido a tantos banquetes; unos en su homenaje y otros que él ofrecía.

Era hombre de mucho mundo, galante con las damas y atento y cortés con los varones. Se dejaba estimar porque sabía de la conducta provinciana y del prejuicio aldeano que en aquellas décadas, principios del siglo XX, caracterizaba al boliviano de las capas medias y alta de nuestra sociedad.



Ricardo Mujia y esposa Hercilia Fernández de Mujia, Encargado de Negocios de Bolivia en Perú ofreció un banquete al señor Eduardo Diez de Medina y esposa Etelvina Guachalla.

Las singularidades de la vida social burguesa del país, por lo mismo que arrastraba tradición colonial española, tenía clase, fineza, honorabilidad, ya que los desfases cometidos por alguno de sus miembros, era censurado duramente y en veces sentenciado a la muerte civil que le imponía la sociedad.

Don Eduardo nunca dio importancia a esta conducta y defendió su liberalidad con audacia y desaprensivamente.

Encontramos en nuestro archivo tres invitaciones que dan la pauta de la vida social de don Eduardo Díez de Medina, y de la que llevaba la capa alta de La Paz por aquellos años.





Benedicto Goytia y Señore
necesita el honor de
invitar al señor
Edward Diaz de Medina
y señora, a comer en
su casa, el lunes 85
del corriente, a h. 7½ p.m.

La Paz, mayo 82 del 1908

R. F. V. P.

La familia Goytia fue en ese tiempo, primeras décadas del siglo XX, una de mas alto rango: opulenta y dueña de un palacete diseñado por arquitectos franceses.

26 nov, 1883

AMERICAN LEGATION,
LA PAZ, BOLIVIA.

los amigas
piso numero 10
nordre Edward
dirig. de medina
se los prie

l'heure de mis
dijerias abay his
le vendredi 29
Nov: à 123^o
heure.

En aquel tiempo la actual Embajada de USA tenia sólo rango de Legación, y de protocolo nada presuntuoso, en que el Ministro americano podia invitar a sus amigos con la sencillez que tiene la amistad verdadera.

Otros banquetes

entitled *Political Socialism*

by *John Thomas*

1890.



FOTO CORDERO
LA PAZ - BOLIVIA

Banquete ofrecido por un grupo de amigos a don Juan María Zalles. Es tan ingrata La Paz para sus mejores hijos que una calle que llevaba el nombre de este patrício paceño, muchas veces concejal y también alcalde de la ciudad, las autoridades ediles últimas borraron y sustituyeron por el de Washington.



Banquete en el club de La Paz de entonces.
Asistentes:

Tomas Manuel Elio - Victor Muñoz Reyes -
Norberto Galdo Ballivián - Hugo Ernest Rivera-
Bernardo Navajas Trigo. A la izquierda, al fondo se lo
distingue a Jose María Gamarra, mas conocido por el
“Negro Gamarra”, rey de la coca.



Banquete de un grupo de amigos artesanos en una quinta de Miraflores de la ciudad de La Paz.



Banquete ofrecido por el régimen de La Paz en Miraflores
a sucesores

Banquete ofrecido por un regimiento en una quinta
de Miraflores, La Paz. (Década del 10 ¿?)



El obtener el título de Bachiller en Humanidades, era motivo para un banquete que ofrecían los flamantes Bachilleres al cuerpo docente del Colegio.



Banquete a los niños huérfanos

A los niños cobijados en el Orfanato San José de La Paz, situado en calle Recreo esquina Cochabamba, donde actualmente se levanta el Palacio de Correos, también se les ofrecía un banquete en el día que se recordaba a San Vicente de Paúl.



Un banquete de cumpleaños, donde abundan los manjares y la infaltable torta de agasajo



Los banquetes de don Narciso Medina

Don Narciso Medina, famoso cocinero y pastelero, había llegado de Lima a La Paz, contratado por una familia peruana de apellido Pegotini. Mas tarde se independizó e instaló una pastelería muy celebrada en su tiempo, situada en la Plaza del Teatro Municipal haciendo esquina con la calle Jenaro Sangines. En la sección panadería eran famosas las colisas y sarnitas del Narciso, como en la repostería los alfajores con manjar blanco y los pencos bañados con miel de caña legítima. No quedaban a la zaga los helados de canela y de leche.

Conocí a don Narciso por la década del cuarenta. Era un viejecito de estatura baja, muy amable y

ALMUERZO

ofrecido por

Narciso Medina y familia

a los Miembros de la

Junta de Vecinos

DE LA

Zona Norte

—AVANT—

**La Paz, 1º de Mayo
de 1927.**

MENU

VINOS	Mayonesa de camarones en fondo de alcachofas
JEREZ	Grema de Petit Pois
Sauterne	Pescado a la Bordelaise
Sauterne	Pollo a la Española
Sauterne	Espárragos en salsa Tártara
Burdens	Pavo con ensalada a la Italiana

Frutas de la Estación

Café

Gremas de Cacao

Anís – Menta



profundamente religioso. En las primeras décadas del siglo, había construido en la cima del calvario de la ciudad una capilla dedicada a la exaltación de la Cruz, 3 de mayo. En aquel tiempo los festejos de esta fecha eran pomposos y con asistencia de gran parte de la población. En la víspera fuegos artificiales y el 3 la misa principal con tres sacerdotes, la procesión, cuyo guión siempre le correspondía llevar a don Narciso. El recuerdo que se tiene de él es el de un hombre bueno, trabajador, industrioso y con una peruanidad calada muy hondo en sus sentimientos. El nació peruano y murió peruano, sin dejar de respetar y amar la patria que lo había recibido. Construyó en la calle Ingavi una de las casas muy bellas en su tiempo, de tres pisos, con la escalinata de mármol de Carrara y ventanas, puertas y cancelas de la más fina cerrajería paceña.

Don Narciso tenía de preocupación central la fiesta del 3 de mayo, donde él era el personaje central y admirado. Uno de los números principales del programa y ya tradicional en la ciudad era el banquete-almuerzo que ofrecía a la Junta de Vecinos de la Zona Norte, antigua "Caja del Agua", que se efectuaba el dia 1 de mayo iniciando la festividad, a la que eran invitados, el Presidente de la República, Cuerpo Diplomático y altas autoridades.

Los tres banquetes anuales que don Luciano Bustíos ofrecía a los ancianos de la ciudad de La Paz

Don Luciano Bustíos, más conocido por musicólogo y compositor, de sus calidades humanas sobresalía su generosidad con los pobres y su solidaridad con los ancianos de la ciudad de La Paz, a quienes les daba un momento de solaz invitándoles a su casa tres veces al año en significativos banquetes.

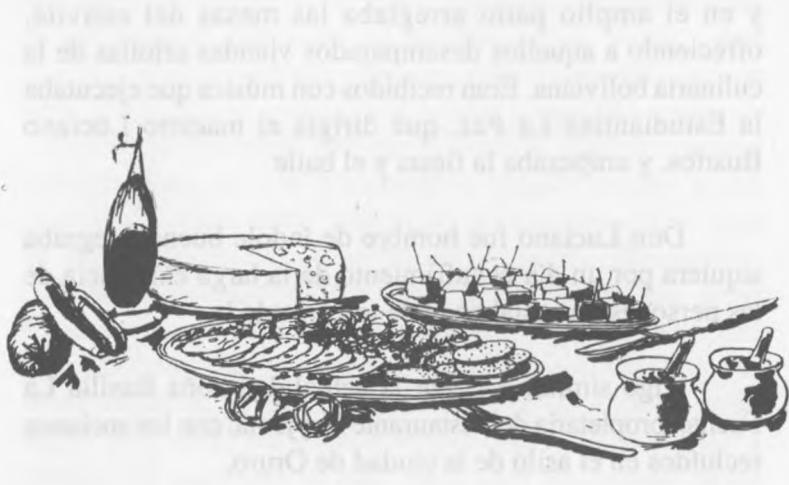
Don Luciano, aquellos tres días vestía de gala su antigua casona situada en la Riverilla, hoy Juan de la Riva,

y en el amplio patio arreglaba las mesas del convite, ofreciendo a aquellos desamparados viandas criollas de la culinaria boliviana. Eran recibidos con música que ejecutaba la Estudiantina La Paz, que dirigía el maestro Luciano Bustíos, y empezaba la fiesta y el baile

Don Luciano fue hombre de índole buena, alegraba siquiera por un día el sufrimiento de la larga existencia de las personas que estaban en la tercera edad.

Algo similar hace en la actualidad doña Basilia La Fuente, propietaria del restaurante Nayjama, con los ancianos recluídos en el asilo de la ciudad de Oruro.





IV

Banquetes en Provincias

Los banquetes en las provincias tienen sus peculiaridades. En algunas guardan las costumbres españolas un tanto modificadas o distorsionadas porque se ajustan a una mezcla de costumbres nativas tradicionales con las importadas de los españoles en el periodo colonial.

En los banquetes provincianos priman las viandas tradicionales preparadas con productos nativos. Tienen

la autenticidad de ofrecer sus alimentos aderezados al modo regional, con el sabor especial que le da el entorno.

Un banquete en Combaya

Combaya es un cantón de la provincia Larecaja del Dpto. de La Paz. Tiene clima de valle y su pueblo es acogedor. Tiene dos fiestas en el año: una es el 16 de julio por la Virgen del Carmen, la más solemne.

En las dos fiestas, aparte de las particulares como cumpleaños, matrimonio, bautizo y otras, se realizan los banquetes.

En la actualidad, el banquete provinciano de ese villorrio tiene la cortesía y costumbre heredadas de sus antepasados. Corren las invitaciones verbales, y el día del festín a la hora del banquete, los invitados se reúnen en el patio de la casa del que ofrece el ágape. Se tiende un enorme mantel blanco en el suelo y los invitados se sientan alrededor. A cada uno le entregan un plato grande, plano, y los cubiertos necesarios.

La dueña de casa y sus familiares portan en bandejas **tunta** cocida (aymara: **tunta pfuti**) y ofrecen a cada invitado para que se sirva lo que él desea. Sucesivamente vienen las fuentes con papas cocidas sin cáscara, la caya cocida (**caya-pfuti**) de la llamada **uma caya** (aymara: caya de agua); la racacha, que serían las guarniciones de la vianda. Luego la dueña, personalmente, ofrece a sus invitados el **wanku waykani**

(aymara: ají de conejo); elaborado y cocido en abundante ají amarillo y rociado con buenas porciones de una zarza de cebolla, tomate y locotos picados.

El **wanku-waykani**, o sea el ají de conejo nativo (en aymara: **wanku**; y en quechua: **Khowi**), es el plato tradicional y popular de Combaya, se lo prepara del conejo nativo y se lo hace cocer en ají amarillo molido, con harto ajo y aderezos. Es vianda que caracteriza a la culinaria de ese pueblo.

Después de terminada la comilona del **wanku-waykani**, que los invitados pueden repetir las veces que deseen hasta saciarse, porque se prepara abundantemente, se bebe chicha y luego un vasito de alcohol para “asentar la comida”, frase que equivale a decir “para apurar la digestión”.

Seguidamente se levantan manteles y empieza la fiesta con baile y más bebidas.

V

LOS MENUS

Notas.

Me contaba Carlos David, escritor y agregado cultural a la Embajada del Brasil, por la década del 70, que el pueblo de su Patria guardaba en la memoria oral una tradición que en este capítulo viene a bien el referirla: Cuando Pedro I había trasladado su corte de Portugal a sus posiciones en Sur América, trataba el monarca de profundizar el conocimiento de los patrones culturales de sus nuevos súbditos, que en ciertas costumbres diferían a las de Portugal. Observó que la

cultura en muchos aspectos, aquí estaba amestizada; y por supuesto en el renglón más interesante del quehacer humano como es la comida.

Cierta vez que había llegado un extranjero a visitar al monarca, éste le ofreció un banquete de todas las viandas, elaboradas con maestría, que pertenecían al menú cotidiano del pueblo brasileño. El extranjero quedó deslumbrado de la variedad, del nuevo sabor que degustaba y sobre todo de los elementos culinarios con que habían sido preparados, que para él eran novedad.

Pero en Bolivia ocurría lo contrario, pese a que viajeros extranjeros en sus crónicas se referían a nuestras viandas con elogiosos comentarios al sabor y a los productos nativos que se habían utilizado; los bolivianos de algunas capitales tenían profundo desprecio por los menús nacionales, que los tildaban propios de cholos.

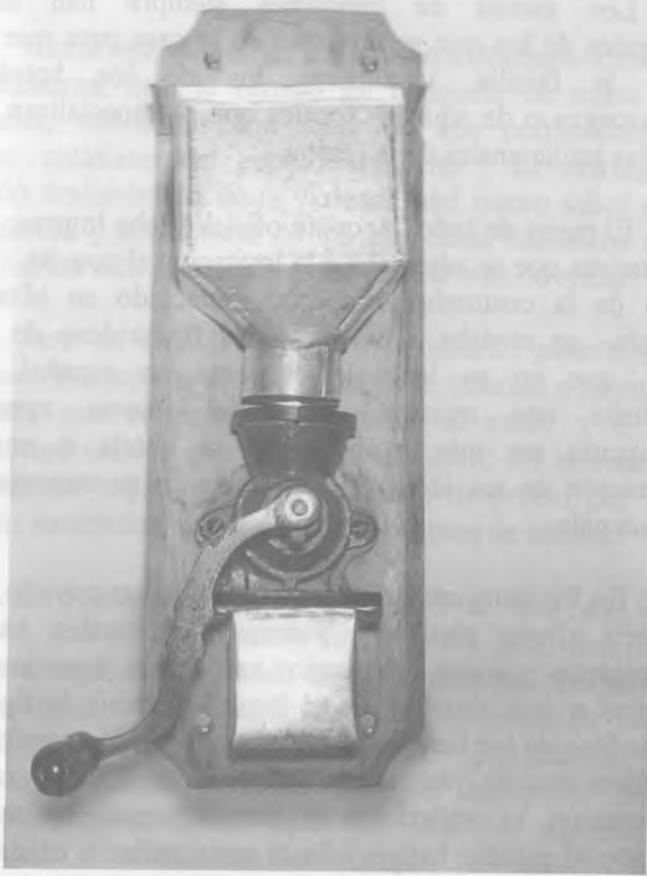
El pueblo defendiendo lo suyo al *coq au vin* francés, que de la burguesía sucrense era plato favorito, la chola cambió a la vianda desde su nombre. Fernando Cajías en un artículo publicado el 16 de marzo de 1986 en el periódico Presencia, dice así: "Los cholos no dejaban de estar influidos por los europeos, pero mantenían mucho más que los criollos su propia identidad o adecuaban lo europeo a sus propias costumbres con una gran dosis de ingenio. Un ejemplo elocuente es la forma de comer el pollo en la ciudad de Sucre. La aristocracia criolla la comía al vino y llamaba *coq au vin*, la ingeniosa cholada lo comía cocido en chicha y lo llamaba *cocko*."

* * *

Los menús de banquetes siempre han sido diferentes de los que se preparan en la casa para que se sirva la familia, igualmente los de los hoteles, restaurantes o de aquellos locales que se especializan en viandas tradicionales de la región.

El menú de todo banquete oficial estaba impreso en una tarjeta que se adjuntaba a la invitación al convite. Lo cursi de la costumbre era que, -redactado en idioma francés-, se enviaba a una sociedad (tratándose de La Paz), que en su lenguaje corriente en español, se auxiliaba con muchas voces del idioma aymara intentando ser más explícito en su charla o en la exposición de sus idéas, y desconocía en su mayoría la lengua gala.

En los banquetes de carácter familiar o privado, se prefería ofrecer platillos y viandas tradicionales; como los picantes y sopas, elaborados con carnes y productos propios o que abundan en el lugar. Cambia la figura tratándose de los banquetes oficiales en que los menús se confeccionan de platos con nombres en francés, cuya elaboración es sofisticada y por supuesto su sabor extraño al paladar nativo. Es el rastacuerismo existente en las capas burguesas del país, que aún en la comida tratan de aparentar lo que no son.



Pequeña moledora de café, de uso familiar. Se colocaba en la pared. En todas las casas había diferentes modelos de estos molinitos portátiles en los que se molía diariamente la cantidad de café para la familia.

El Café

Junto con los cigarros, cigarrillos, el café es el colofón de un banquete sea suntuoso o no.

En los siglos XIX y hasta mediados del XX, el café se lo tostaba y molía en casa. No habían tiendas que vendieran como hoy café molido; pero la diferencia es clara; en aquellos años era café puro, tostado en tiestos de cerámica y sin ningún aditamento como azúcar, cebadas, y otros que emplean los industriales en el producto que ofrecen hoy día. Cada casa tenía su pequeña moledora portátil, y el café tenía que tostarse y molerse sólo para el uso del día, labor cotidiana obligada a las sirvientes de mano.

No tenía la tintura de ahora que se obtiene quemando azúcar al tostar los granos de café. Era puro, aromático y digestivo. ¡Indudable que eran tiempos de maravilla!

Su descubrimiento se remonta al siglo XV de nuestra Era. Según la experta culinaria mexicana Eva, en su celebrado libro de cocina informa: "fue descubierto hacia 1450, por Kaldi, un pastor de Etiopía, que había observado que algunas de las cabras de su rebaño mostraban más inquietud y ánimo que otras. Intrigado por tal circunstancia, acudió a los monjes de un monasterio en busca de explicación a tal fenómeno. No tardaron los sabios frailes en encontrar un arbusto desconocido, al cual las cabras acometían con avidez. Preparada una infusión fue probada por los mas arriesgados, a quienes produjo un estado de euforia,

notando que la vigilia, otrora penosa se convertía en deber gozoso.”

“De Etiopía se expandió a Edén, de ahí al Cairo y La Meca. En 1544 pasó a Turquía, ya Europa en 1600. En Francia se le conoció en antes de 1671, siendo un marino francés quien en 1723 llevó a la Martinica, de donde salto a nuestro continente, aclimatándose con gran facilidad en México y Brasil”. Y hoy en Bolivia cultivamos uno de los mejores cafés del Continente.

He ahí el itinerario de esta bebida que degustamos con tanto placer.

* * *





Pequeña moledora manual de café, de uso familiar.
Estuvo vigente su utilización aún en la década de 1930.

Los menús en los restaurantes públicos

Como un intento de regreso a lo nuestro, a nivel nacional se han proliferado en las ciudades y pueblos provinciales, locales especializados en preparar y ofrecer viandas tradicionales que pertenecen a cada región del país. En el Oriente y Occidente bolivianos, hay tal variedad de platos, que sin exageración pasan de las mil o mas las recetas bolivianas propias que para su elaboración se utilizan los productos alimenticios que producen cada lugar o región.

A través de la comida se va integrando el país. En la ciudad de La Paz hay muchos locales en que la culinaria y repostería oriental se impone como especialidad de la casa, e igualmente en el oriente pasa lo mismo debido a las migraciones regionales que han recibido del occidente. La comida, principal preocupación del ser humano será uno de los aspectos que forme y haga de Bolivia una nación.

Los hoteles de lujo en las cartas del menú que ofrecen, se encuentran platos con el nombre popular o en lenguas nativas; sin lugar a duda, midiendo razonablemente en su elaboración los condimentos que nuestra tradición culinaria exige, para que sin perder el auténtico sabor nacional, sean suaves al paladar extranjero. Que no tengan la agresividad picante del locoto o del ají y degusten una vianda exquisita en su sazón aunque no muy artística en su presentación.

Un ejemplo de menú criollo es el que ofrece el Venezuela Restaurante de la ciudad de La Paz, en el festival culinario que hubo organizado.

* * *

Las listas de las viandas escritas en pizarras o carteles, que ofrecen los restaurantes, quintas, pensiones y cantinas, son los menús públicos que el comensal puede escoger el plato que se servirá antes de ingresar al local. Especies de vademécum de la culinaria nacional. Hay platos que se han generalizado a nivel nacional: el thimpu, la sajta, el fricasé del occidente como el majao, la pataska del oriente, o el saice de Tarija, los chorizos de Sucre, las laguas de Cochabamba y otros de los nueve departamentos bolivianos.

Hay listas que tienen mucho humor al ofrecer la vianda al transeúnte. Un ejemplo es el pizarrón que coloca en la puerta el Hotel Cristal de la ciudad de Tarija, situado en la Plaza Luis de Fuentes.

El menú al que hacemos referencia es el siguiente:



Un menú que muestra el simpático humor tarifeño.
El pizarrón de viandas criollas que ofrece el restaurant Hotel Cristal, situado en la Plaza Luis de Fuentes, de la ciudad de Tarija. Abril de 1992.

**Cocina criolla
Gringo Limón**

Picante de conejo rasurado	Bs. 7.50
Picante de gallina viuda	7.50
Picante de ubre de vaca contenta	6
Picante de lengua Biperina	6
Picante de patas de toro brincador	6
Picante mixto pollo lengua ubre	7.50
Nogada de pollo solterón	7.50
Nogada de ubre de vaca risueña	6
Nogada de lengua charladora	6
Nogada de conejo divorsiao	7.50
Chancao de pollita quinceañera	7.50
Keperi de vaca cornuda	7.50
Ranga ranga a la sanlorenceña	5
Asao de cuchi callejero	7.50
Saice a la Pastora	5
Riñones al vino patero	5
Papas a la Huancaina	3.50
Caldito de maní tu hermana para mí	3
Variedad de sándwich chapacos	
Todos los días desde Hrs. 17.00	



Menú que ofrece un restaurante de la ceja de la ciudad de El Alto. La mayoría de las viandas pertenecen a la culinaria criolla del país.



Donde el comer bien es una costumbre

SEMANA CRIOLLA

(21 - 27 de Septiembre)

Lunes 21 - LA PAZ

Sopa: Chairo
Segundos: Picante Mixto
Plato Paceño
Postre: Ensalada de frutas

Martes 22 - TARIJA

Sopa: Chancao
Segundos: Sábalo al horno
Saice
Postre: Barazno al jugo

Miércoles 23 - SUCRE

Sopa: Teko
Segundos: Pailita criolla
Carbonada
Postre: Bombón

Jueves 24 - SANTA CRUZ

Sopa: Locro
Segundos: Jochi pintao
Churrasco camba
Postre: Cuajadilla

Además el acostumbrado almuerzo ejecutivo y dominical con sorpresas e innovaciones

También los locales ofrecen semanas dedicadas a la elaboración de comida criolla tradicional en cada departamento.

Plaza Venezuela Restaurant

Telf. 327537

Donde el comer bien es una costumbre

SEMANA CRIOLLA

(21 - 27 de Septiembre)

Viernes 25 - COCHABAMBA

Sopa: Chaqk'e de trigo

Segundos: Chicharón

Aji de papaliza

Postre: Helado de frutilla

Sábado 26 - ORURO

Sopa: Sopa de fideo

Segundos: Aji de panza

Mechado de cordero

Postre: Gelatina tricolor

Domingo 27 - POTOSI

Sopa: Quinua

Segundos: Watia

Postre: Tawa Tawa

Además el acostumbrado almuerzo ejecutivo y dominical con sorpresas e innovaciones



Un menú de “**La Maison de Pegfair**”, de Estados Unidos de America, sorprendentemente incluye una vianda boliviana que el Chef la nomina **Deufs de Caille a la Nayjama**, haciendo homenaje al famoso restaurante **Nayjama** de la ciudad de Oruro.

Después del triunfo del Libertador al General Español Canterac, Bolívar agasajó a los triunfadores con un banquete; dice la crónica: "Terminada la revista de las tropas, Bolívar invitó a sus oficiales a un banquete. A la hora de los brindis, se volvió hacia el Coronel francisco Burdett O'Connor, jefe de Estado Mayor. -Usted que es posta; por qué no nos hace oír un brindis? El aludido llenó su copa. Los demás lo imitaron. Se levantó. Y, con voz solemne y emocionada, dijo: "-Hallándose reunido en estos campos el ejército de Colombia, destinado a libertar el Perú del yugo español... brindo porque si en el primer encuentro con el enemigo, fuere nuestro destino vernos derrotados, por ser tan variable la suerte de las armas... ¡no quede uno sólo de nosotros para llevar el dolor y el luto a la Patria!». El Libertador gritó: !! Ese es mi brindis !!. Despues, como un loco, saltó sobre la mesa. Bebió su copa. Y la estrelló contra la pared." (*El brindis de O'Connor* por Demetrio Aguilera-Malta):

VI

EL BRINDIS

Cortesía de la costumbre relacionada con el banquete

Es costumbre en los grupos sociales de todos los pueblos del mundo, ofrecer la invitación, el homenaje o la fiesta con el **brindis** tradicional, que es un discurso de tono solemne o sencillo, y no es raro que sea humorístico, de acuerdo a las circunstancias o el motivo por el cual se ofrece la invitación.

Después de las palabras de ofrecimiento, el oferente, alzando la copa con champaña invita a beber a los asistentes al convite, pronunciando la palabra: ¡Salud!

¡Salud! Esta costumbre se practica en todas las capas sociales del país; desde la más alta hasta las más populares. El **brindis** se lo hace en un banquete de lujo u oficial, como en un **presterio** o en un **rutuchi**. La diferencia está en el vocabulario que se emplea o en la forma que se ofrece.

En una nota periodística del siglo pasado, el periódico orureño "La Soberanía, relatando lo acontecido en el banquete que se ofreció al Presidente Severo Fernández Alonso, leemos: "El banquete fue ofrecido por el Presidente de la Cámara, don Alfredo Webner, en brindis conceptuoso y de esquisito homenaje al Jefe del Estado". El Presidente Fernández Alonso "abarcó en su brillante y feliz contestación, todos los puntos iniciados en el brindis de ofrecimiento".

El brindis de los banquetes se utiliza, sean oficiales o diplomáticos, para delinejar políticas nacionales o posiciones internacionales.

La Historia de Bolivia y el sombrío periodo del General Mariano Melgarejo y anotado por Ramón Sotomayor Valdez, describe los brindis del banquete que le ofrecieron con motivo del natalicio del tirano: "De todas las fiestas cívicas que hemos presenciado en Bolivia, -escribe el historiador chileno- la primera por su fausto oficial, es la del natalicio del jeneral Melgarejo, que ha llegado a oscurecer la solemne conmemoración de la independencia boliviana."

"En el día indicado (Pascua de Resurrección) hubo en el palacio el habitual besa-manos, durante el cual se dirijieron al Presidente largos discursos de felicitación. Poco después empezaron las libaciones. La

concurrencia de los visitantes fue disminuyendo, hasta quedar reducida al círculo de aquellos íntimos a quienes el presidente invitó para que le acompañasen a la mesa. Entre ellos estaba un canónigo Valdivia, de la catedral de La Paz, i el prefecto de este departamento don José Rosendo Gutierrez, de quienes hacemos mérito, por haberse hecho notables esta vez con sus respectivos brindis.”

“El canónigo dijo sobre poco mas o menos: que por una coincidencia que él consideraba providencial, el mismo día en que la Iglesia celebra la resurrección del Salvador del mundo, había nacido otro salvador, el invencible jeneral Melgarejo, la primera espada americana i el jefe político que, sacando del caos al pueblo boliviano, tenía sobrados títulos para ser mirado como **El Mesías de la Nación**, etc., etc.”

“El prefecto Gutierrez dijo luego: que deseaba que el jeneral Melgarejo viviese, a lo menos 50 años mas, para que se prolongase así la envidiable felicidad de que disfruta la patria boliviana, i para tener el gusto de consagrarse todos sus años de vida al leal servicio del **grande hombre**, del Jeneral Melgarejo.”

“El **grande hombre** contestó al brindis del prefecto, diciendo: “no deseo vivir tantos años, i es muy probable que a la vuelta de un año mas, muera quien sabe cómo, i que me lleven los diablos.”

“La orja del 28 continuó hasta las altas horas de la noche. Amaneció el 29 i se siguió celebrando el natalicio del Presidente.”

Tiempos que fueron la matriz de la adulonería y vileza que hoy es vigente en los políticos bolivianos.

* * *

En las capas populares, festejando el **presterio** en celebración al Santo Patrono de su gremio o fraternidad, el brindis es un panegírico de los milagros que les ha hecho el Santo, y curiosamente, al finalizar el discurso y antes de decir ¡Salud!, todos los invitados, vacían al suelo un poco del contenido de sus vasos en ritual de agradecimiento a la **Pachamama**, deidad benéfica de la mitología kolla.

Los brindis de cumpleaños tienen el mismo estilo; y los de matrimonio y bautizo, en los discursos del brindis son deseos de un futuro de dicha y prosperidad para la pareja, o de un porvenir feliz para el niño bautizado.

* * *

Las reuniones de varones en una cantina o club, que corrientemente se realizan el día viernes, al influjo del alcohol ofrecen brindis picarescos o de alusión sexual.

El tipo de vasos que originó la frase tradicional de “¡Salud!, hasta verte Cristo mío”, fue ocurrencia de algún fabricante de cristal que lanzó al mercado un vaso en cuya base estaba grabada la imagen de Jesucristo. Pero la intención no era ver la cara de Cristo, sino el pretexto

para trasegar de una vez hasta la última gota el licor o la bebida.

Otro brindis tradicional en las parrandas es: "Seco y volteao a la moda del Callao". Presumiblemente el decir es una expansión cultural del pueblo peruano que radica en Bolivia y adoptado por el nuestro.

Ejemplo de un brindis de carácter sexual es el siguiente: "Salud y pesetas, una mujer con buenas tetas y fuerza en las braguetas". Alusión sexual similar al decir popular en el país que es un consejo para encontrar felicidad: "Salud, dinero y amor".

* * *

El campesino actual también brinda. ¿Acaso el ofrecer una tutuma de chicha al amigo presente no es una variante del brindis?; o lo que observamos en Chuquisaca y en todo el Sur del país, que se dice ¡pago! Despues de haber bebido la mitad de la chicha ofrecida en un andavete; o la que nos presentan en un vaso Melgarejo, que es un cristal de tamaño descomunal.

	Pag.
Dedicatoria	3
Nota primera	5
Prologuillo gastronómico	11
Notas al vuelo	15
<hr/>	
I. El Banquete Aymara	21
II. El Banquete en el Incario	33
III. El Banquete en la República. Notas	41
Banquetes del General Mariano Melgarejo	47
Banquetes en el gobierno del General Agustín Morales	67
Banquetes al Presidente Severo Fernández Alonso en la ciudad de Oruro	73
Banquete al Dr. Fernando Eloy Guachalla	77
Banquetes del Presidente Villazón	81
Un banquete memorable del General Montes en la ciudad de Sucre	89
Los banquetes del Centenario de la República .	91
Banquetes en la Presidencia de Don Hernando	

Siles	98
Banquete-almuerzo ofrecido a don Manuel Rigoberto Paredes	105
Un banquete original en el periodo Presidencial del General Enrique Peñaranda ..	109
Banquete que ofrece Victor Paz Estensoro en Honor del Presidente de Alemania Richard Von Wiezsaeker y su esposa la Baronesa	113
Banquete en Sucre al Coronel José Manuel Pando	117
Don Eduardo Diez de Medina y sus banquetes.	120

Otros banquetes

Banquete a don Juan María Zalles	127
Banquete en el Club de La Paz de entonces	128
Banquete de amigos artesanos	129
Banquete de un Regimiento en Miraflores	130
Banquete de Bachilleres	131
Banquete a los niños huérfanos	132
Un banquete de cumpleaños	133

Los banquetes de don Narciso Medina	134
El banquete anual que don Luciano Bustíos ofrecía a los ancianos del Asilo San Ramón de la ciudad de La Paz	138
IV. Banquetes en Provincias	140
Un banquete en el Cantón Combaya	141
V. Los menús. Notas	143
El café	147
Los menús en los restaurantes públicos	150
VI. El brindis	158

“El banquete, su historia y tradición en Bolivia”,
libro del investigador Antonio Paredes-Candia, se
terminó de imprimir en Publicaciones YACHAY, La
Paz Bolivia, el 10 de diciembre del año 2001

*Agradecimiento: Agradezco a mi nieto José Wascar
Paredes-Candia Torres por su cooperación en la
transcripción del texto.*



EL BANQUETE, su historia y tradición en Bolivia, obra de investigación del tradicionista don **Antonio Paredes-Candia**, es el primer estudio sobre el tema que se publica en el país. Comprende desde los banquetes aymara e inca de tiempo prehispánico, hasta los del período republicano, con los detalles y variantes que han observado estas sociedades de acuerdo al tiempo en que se han desarrollado y a la cultura que han cultivado. El banquete es una actividad social de la que se puede colegir la grandeza o decadencia de una sociedad.

Libro atrayente por las novedades del pasado y presente que nos comunica; y que, en cierto modo, pertenecen a la historia social de Bolivia. Con este libro el escritor e investigador don **Antonio Paredes-Candia** avala su preocupación de hacer conocer la Patria en uno de sus aspectos costumbristas.

