



1910

Ciudad de México

El centenario y la comida

El centenario y la comida

Se inaugura el Centenario con un banquete de alta cocina francesa en los salones del Palacio Nacional: trescientos cincuenta camareros sirven los platos preparados por los cuarenta cocineros y sesenta ayudantes que actúan a las órdenes del eximio Sylvain Daumont.

Los mexicanos elegantes comen en francés. Prefieren la *crêpe* a la tortilla de maíz, parienta pobre aquí nacida, y los *oeufs cocotte* a los huevos rancheros.

La salsa *béchamel* les resulta mucho más digna del guacamole, por ser el guacamole una deliciosa pero muy indígena mezcla de aguacate con tomate y chile. Puestos a elegir entre la pimienta extranjera y el chile o ají mexicano, los señoritos reniegan del chile, aunque después se deslicen a hurtadillas hasta la cocina de casa para comerlo a escondidas, molido o entero, acompañante o acompañado, relleno o solo, desnudo o sin pelar.