

Detrás del Menú: banquete, sociedad y cultura en Chile

María Jesús Guzmán Ossandón ⁽¹⁾, María Javiera Iglesias Muñoz ⁽²⁾ y María José Valenzuela Allende ⁽³⁾

Resumen: Durante el período de finales del siglo XIX y principios del XX, se experimentó en Chile la transición de una sociedad con rasgos del Antiguo Régimen hacia una sociedad con referentes republicanos, inspirados en modelos y costumbres europeas que permearon la conformación política, social y económica del país. En ese proceso, la pauta francesa se posicionó con fuerza entre los miembros de la élite chilena que intentaron imitar su estilo de vida, sus conductas y los espacios de sociabilidad.

Justamente en ese contexto de transformaciones, aparecieron los grandes banquetes y los menús. Estos eventos fueron instancias que permitieron la sofisticación de la alimentación, las negociaciones, el traspaso de códigos culturales, el diálogo entre figuras relevantes en el plano nacional e internacional, y el deslumbramiento de la delicadeza de los detalles, el lujo y la ostentación. El menú, por su parte, nace en ese ambiente como un documento efímero que lista los platos y licores a servir, reflejando las tradiciones gastronómicas y las técnicas de impresión, pero por, sobre todo, las complejidades de su entorno y la riqueza del escenario histórico que lo enmarca.

Frente a este panorama, se hizo necesaria la puesta en valor de la colección de menús del Museo del Carmen de Maipú, que consta de 64 bienes patrimoniales (1872-1959). Lo anterior, se realizó para destacar que los menús desbordan los límites del papel y actúan como espejos de una época.

Palabras clave: Menús - Banquetes - Cultura - Historia - Gastronomía

[Resúmenes en inglés y portugués en la página 257]

⁽¹⁾ **María Jesús Guzmán Ossandón** es Licenciada en Historia de la Universidad Católica de Chile, con Magíster en Historia y Gestión del Patrimonio Cultural de la Universidad de los Andes.

⁽²⁾ **María Javiera Iglesias Muñoz** es Diseñadora Gráfica de la Universidad Del Desarrollo, con Magíster en Historia y Gestión del Patrimonio Cultural de la Universidad de los Andes.

⁽³⁾ **María José Valenzuela Allende** es Licenciada en Historia de la Universidad Católica de Chile, con Magíster en Historia y Gestión del Patrimonio Cultural de la Universidad de los Andes.

Introducción

El Museo del Carmen de Maipú (MCM) conserva una colección de 64 menús impresos datados entre 1872 y 1959, que permaneció desconocida y subvalorada durante un largo tiempo. Por falta de recursos humanos y económicos, se había descuidado la puesta en valor de este conjunto de bienes patrimoniales: no había sido investigada, el registro era escaso e incompleto, y la difusión insuficiente.

En términos prácticos, la colección se encuentra en el depósito de la institución, no existe un registro de la llegada de los objetos, y la catalogación original tenía errores y falta de datos. Un ejemplo de ello es que los menús fueron expuestos una vez en el año 2006, pero no hay mayor información al respecto. Solamente se conserva el recorte de prensa publicado en *El Mercurio* el 17 de septiembre de ese año (*El Mercurio*, Artes y Letras, “Aquellos antiguos banquetes afrancesados”).

Frente a este panorama inicial, el equipo reaccionó y generó el proyecto “Detrás del Menú: Banquete, sociedad y cultura en Chile” que buscó poner en valor la colección mencionada. Concretamente se vio la necesidad de estudiar los menús en el contexto y el rol de los banquetes de élite en la sociedad de la época, completar el inventario de la colección que resguarda el museo, y generar una experiencia de aproximación entre el público y los documentos mencionados. En otras palabras, se diseñó una propuesta con objetivos que apuntaban a tres ejes fundantes: investigación, fichaje y puesta en valor del objeto.

Lo anterior, se realizó teniendo en cuenta la riqueza del menú como objeto, que desprende una gran cantidad de datos y apreciaciones sobre la historia, las costumbres y el estilo de vida de la élite. Fechas, idiomas en los que están escritos –sobre todo español y francés–, nombres de personajes relevantes, símbolos, ilustraciones, son algunos de los elementos que desborda el papel. El menú contiene infinitas lecturas, sólo hay que aprender a preguntar.

Antecedentes

En el marco del proyecto, comprender la palabra *menú* es fundamental. De acuerdo a la Real Academia Española, esta palabra tiene cuatro acepciones; tres de las cuales se relacionan con la gastronomía y una se vincula con la informática. En esta ocasión revisaremos el primer grupo. La institución declara que un menú es un “conjunto de platos que constituyen una comida” (Real Academia Española, def. 1), en segundo lugar, que es la “carta del día donde se relacionan las comidas, postres y bebidas” (Real Academia Española, def. 2) y, en tercer lugar, que es la “comida de precio fijo que ofrecen hoteles y restaurantes, con posibilidad limitada de elección” (Real Academia Española, def. 3). ¿El punto de unión entre todas ellas? La comida.

No obstante, existe una diferencia que tiende a pasar desapercibida. Desde la perspectiva gastronómica, el menú puede referirse a los platos de comida en sí mismos, o en su defecto, al documento que lista los platos ofrecidos. Es decir, una acepción hace alusión a los alimentos y otra al documento. La relevancia de este punto en el contexto del proyecto, radica en que éste se ocupa del menú como documento y lo toma como su objeto de estudio. Lo

hace considerando el factor del material, la técnica, las tipologías, la comida y licores, los personajes mencionados, y toda la información escrita o manifestada en ilustraciones que dé cuenta del evento, entendiéndolo como un suceso particular dentro de un panorama histórico mayor.

Ahora bien, este ejercicio ha pasado inadvertido entre los ojos de los humanistas. Cabe mencionar que la proliferación de estudios sobre la cultura material es reciente dentro de la historiografía chilena (Sciolla, 2010: 18). En general, los menús han sido revisados como un conjunto de elementos que participan pasivamente en los banquetes de diferentes épocas. Por lo tanto, se ha perdido el potencial de estos documentos como reflectores de las intenciones de los organizadores, las tendencias en diseño y materialidad, las simbologías en las ilustraciones, la sofisticación de la impresión, entre otras características. En decir, el rol de los menús ha sido tomado en cuenta secundariamente, desde la óptica de un recurso que acompaña a una reunión más trascendente y no como un objeto de estudio en sí mismo.

Por consiguiente, no sorprende que tales bienes aparezcan en apartados menores dentro de la bibliografía sobre comida o historia de la alimentación. En ese sentido, las aproximaciones en Chile han sido desde la sociología con Sonia Montecino en *Cocinas, alimentos y símbolos. Estado del Arte del patrimonio culinario* (Montecino, 2017), y *El Menú de Chile. Reconocimiento a las cocinas patrimoniales* desde la perspectiva económica (Montecino, 2017). También, han sido aludidos desde un punto de vista gastronómico con Ricardo Couyoumdjian y Carolina Sciolla en *La letra y la comida. Una aproximación a los manuales de cocina como un medio de renovación culinaria en Chile* (Couyoumdjian y Sciolla, 2007); y desde un enfoque histórico con Carolina Sciolla en *Historia y Cultura de la Alimentación en Chile. Miradas y saberes de nuestra culinaria* (Sciolla, 2010).

Frente a este panorama académico, el equipo que lideró el presente proyecto buscó ser un aporte en las investigaciones del patrimonio nacional, al tomar la colección mencionada del MCM, como un conjunto de bienes que revelan las discusiones de la época, las costumbres y las dinámicas socioculturales de la élite chilena. En otras palabras, el proyecto pretendió mostrar –al menos preliminarmente– el fascinante trasfondo que existe y se esconde *detrás de un menú*.

Propuesta

Como se indicó al comienzo, el proyecto tuvo como propósito poner en valor la colección de menús resguardada por el MCM, en particular aquellos datados entre 1891 y 1910. Para lograrlo, se establecieron tres lineamientos, los cuales fueron dando forma a los resultados que veremos en el siguiente apartado.

En primer lugar, la investigación, que se centró en la colección de menús del MCM, fue recibida de manera positiva por la institución, ya que esta no disponía de los recursos humanos necesarios para llevar a cabo un estudio exhaustivo de la serie de menús. Así, se elaboró un texto de investigación que abordó los aspectos claves a considerar al hablar de la colección, que fue entregado al MCM en junio del 2024 (*Ver Figura 1*).



Figura 1. Portada y anteportada Texto de Investigación (Fuente: Propia).

Tras una exhaustiva búsqueda de fuentes, tanto primarias como secundarias, se construyeron fichas bibliográficas para sintetizar la información encontrada. Luego, se revisó el contenido con el fin de detectar los patrones recurrentes dentro de la colección, se analizaron los menús, se desarrolló una definición de los banquetes y, finalmente, se redactó el texto de investigación, el cual sintetiza los hallazgos y proporciona una comprensión histórica y cultural de la colección, así como el contexto temporal en el que se sitúan los menús. En segundo lugar, el fichaje estuvo enfocado en completar el inventario que tenía el MCM sobre la colección con información y fotografías, ya que la institución carecía de un sistema de catalogación completo acerca de esta. Las fichas digitales entregadas (*Ver Figura 2*), consisten en el desglose de cinco categorías con un total de 19 campos a rellenar. En resumen, se generó una ficha digital en una hoja de cálculo de Excel para cada uno de los menús, con el fin de satisfacer las necesidades del museo, así como del equipo y su proyecto.

ID	Autoridad	Materia	Clasificación	Edición	Resolución/Carácter	Descripción		Fecha	Lugar	Reservado	Disponibilidad		Accesibilidad		Observaciones		Estado	
						Resumen	Detalle				Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado		
1	Museo de Historia y Arte	2017	2017	2017	Resolución N° 001-2017		Menú de la colección de platos típicos de la región de Maipú, elaborados por el equipo del Museo de Historia y Arte.	2017	Maipú	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado
2	Museo de Historia y Arte	2018	2018	2018	Resolución N° 002-2018		Menú de la colección de platos típicos de la región de Maipú, elaborados por el equipo del Museo de Historia y Arte.	2018	Maipú	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado
3	Museo de Historia y Arte	2019	2019	2019	Resolución N° 003-2019		Menú de la colección de platos típicos de la región de Maipú, elaborados por el equipo del Museo de Historia y Arte.	2019	Maipú	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado
4	Museo de Historia y Arte	2020	2020	2020	Resolución N° 004-2020		Menú de la colección de platos típicos de la región de Maipú, elaborados por el equipo del Museo de Historia y Arte.	2020	Maipú	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado
5	Museo de Historia y Arte	2021	2021	2021	Resolución N° 005-2021		Menú de la colección de platos típicos de la región de Maipú, elaborados por el equipo del Museo de Historia y Arte.	2021	Maipú	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado	Reservado

Figura 2. Ejemplo de fichas digitales (Fuente: Propia).

Es importante destacar que el desarrollo de estas fichas implicó un extenso trabajo colaborativo con la encargada del museo, con el objetivo de crear una ficha lo más detallada posible, pero fácil de comprender. El proceso de creación consistió en diseñar las fichas, en colaboración con el equipo del MCM, para luego complementar la información existente con los nuevos datos obtenidos a partir de la investigación.

En tercer lugar, la puesta en valor de la colección de menús. Este lineamiento requirió de un mayor trabajo y esfuerzo, debido a la variedad de productos que incluía para llevarlo a cabo, siendo el conversatorio la actividad más importante y que implicaba al resto de los productos; estos fueron el *flyer* impresos de difusión, las postales, el catálogo digital y el texto web. De esta forma, se desarrolló el conversatorio que, en sus inicios, aspiraba a generar una experiencia significativa de vinculación entre el público y los bienes patrimoniales. De la propuesta original se desprendían cuatro productos: un catálogo de la colección, un texto web, una exposición y la actividad mediada, todos dirigidos a los adultos mayores de Maipú. Sin embargo, debido a factores tanto internos como externos, esta propuesta sufrió modificaciones y se transformó en lo que finalmente se llevó a cabo: el conversatorio junto con los productos mencionados en el párrafo anterior.

El conversatorio fue el producto a través del cual se logró dar a conocer la colección a un público fuera del MCM, ya que se llevó a cabo en las instalaciones de la Universidad de Los Andes durante el Día del Patrimonio Cultural, como parte de la actividad “La Fiesta del Patrimonio en la UANDES”.

Esta iniciativa, al llevarse a cabo de forma presencial, generó un espacio de encuentro entre el equipo responsable del proyecto, los panelistas invitados –quienes aportaron diversas perspectivas sobre el contenido de los menús– y nuestro público objetivo. A través de un diálogo interdisciplinario, se abordaron temáticas de gran relevancia que permitieron entender el rol del menú como objeto histórico. De esta manera, e incorporando las características propias de un banquete, se logró valorar el menú como un objeto en sí mismo. El evento, llevado a cabo el 25 de mayo de 2024, incluyó una puesta en escena (Ver Figura 3) que intentó reflejar cómo sería una mesa en un banquete del siglo XIX, con el fin de sumergirse en la época y enriquecer la aproximación del público asistente. Esto, aportó significativamente a la experiencia del visitante, ya que complementó el contenido tratado por los panelistas, Ricardo Couyoumdjian¹ y Ana María Jottar². El primero aportó desde una perspectiva histórica y ella, desde la óptica culinaria: dos visiones y disciplinas que se complementaban y podían dialogar en torno al contexto, discurso, alimentación y parafernalia que se esconde *detrás de un menú*. Esta actividad además fue moderada por María Jesús Guzmán, una de las gestoras del proyecto.



Figuras 3 y 4. Puesta en escena para el Conversatorio (Fuente: Propia).

El *flyer* (Ver Figura 4), por su parte, fue un documento efímero que contribuyó a la difusión de la actividad y estuvo destinado al público familiar de la Extensión Cultural UANDES durante su evento patrimonial.

Las postales (Ver Figura 5), por otro lado, fueron un producto entregado al final del conversatorio como agradecimiento y recuerdo de la experiencia vivida. Estas contenían, en la cara principal, la imagen de uno de los menús, y en el reverso, se encontraba un código QR que, al escanearlo, dirigía al catálogo digital, junto con una frase que sintetizaba lo que el proyecto quería transmitir:

“Los menús, además de ser memoria gráfica del paladar, tienen otras muchas lecturas: reflejan desde las características determinadas de un país hasta distintos momentos históricos, así como circunstancias personales o bromas internas referidas a los asistentes o los celebrantes” (Laguía, 2007: 14).

El catálogo digital (*Ver Figura 6*), en cambio, es un documento alojado en la página web del museo, que fue una herramienta fundamental para acompañar el conversatorio. El propósito principal de este catálogo era sintetizar la información del texto de investigación desarrollado para el MCM y generar un primer acercamiento del público remoto al museo y a la colección de menús que resguarda, así como complementar los contenidos tratados durante el conversatorio. Este archivo, además de incluir un breve resumen del proyecto, desglosó algunos menús de la colección, proporcionando información más detallada sobre cada pieza. Un ejemplo de esto es el significado de algunos símbolos importantes.



5



Banquete a los jefes y oficiales de la Fragata argentina "Sarmiento" Litografía / Papel 18,1 x 11,8 c. 1899

6

Detrás del Menú: Banquete, sociedad y cultura en Chile Puesta en valor de la colección de menús del Museo del Carmen de Maipú

“Los menús, además de ser memoria gráfica del paladar, tienen otras muchas lecturas: reflejan desde las características determinadas de un país hasta distintos momentos históricos, así como circunstancias personales o bromas internas referidas a los asistentes o los celebrantes”

Betlén Laguía, Memoria Gráfica del Paladar, 14.



Si quieres saber más escanea este código QR



7

Figura 5. Flyer difusión de la actividad (Fuente: Propia).
Figura 6. Modelo de postal impresa entregada en el conversatorio (Fuente: Propia).
Figura 7. Portada Catálogo digital (Fuente: Propia).

Por último, el texto web³ fue un archivo que se entregó al museo que resumen la investigación del proyecto y fue difundido a través de la web del MCM posterior al conversatorio. Si bien en un principio fue pensado para que se subiera a la web de la institución antes del conversatorio, tuvo buenos resultados su publicación posterior al evento, ya que permitió incorporar nuevos archivos que complementaban el contenido acerca de la colección.

De esta manera, cada objetivo representó un desafío y su propio rol dentro del proyecto, ya que debían cumplir con diferentes metas. Sin embargo, al final, fue posible percibir un resultado global que culminó con el conversatorio; nuestra principal puesta en valor de la colección, ya que permitió a los participantes comprender el menú desde diferentes puntos de vista a través de cada producto.

Principales resultados

Los resultados de este proyecto se organizan en torno a los tres lineamientos previamente mencionados: investigación, fichaje y puesta en valor del objeto. Estos elementos han sido fundamentales para el desarrollo y la estructuración de los productos elaborados.

En primer lugar, el resultado final de esta investigación, que se divide en cuatro grandes apartados, fue redactado de manera clara y estructurada, desarrollándose de forma gradual, comenzando con un enfoque más global y finalizando con uno más particular: la colección misma. Se inició con el contexto histórico, seguido por el rol de la élite, los grandes banquetes y, finalmente, la colección de menús del MCM. De este modo, se logra comprender el trasfondo de dicha colección.

En segundo lugar, el resultado obtenido a partir de este trabajo –completar el inventario– fueron fichas digitales, claras y completas, que permitieron ordenar la información y facilitar el acceso a la misma institución. Al tratarse de un trabajo conjunto con el MCM, el equipo pudo entregar un resultado más completo, ya que existían campos complejos que no gestionábamos desde nuestro ámbito de experticia y que Marcela Alarcón aportó significativamente, gracias a sus conocimientos en el tema.

En tercer lugar, los resultados de la puesta en valor de la colección de menús deben reconocerse a partir de los diferentes productos, con un enfoque especial en el conversatorio, el *flyer*, las postales, el catálogo digital y el texto web.

El conversatorio obtuvo buenos resultados y se puede afirmar que tuvo un impacto positivo entre los asistentes. De las 50 personas que participaron, el 54% respondió la encuesta de satisfacción posterior al evento. De estos, el 92,6% opinó que tuvo una muy buena experiencia, el 3,7% una buena experiencia y el 3,7% una experiencia regular. En cuanto a la organización de la actividad, el 96,3% consideró que fue muy buena, mientras que el 3,7% la calificó como buena.

Además, el evento fue ampliamente difundido en Redes Sociales y otros medios como la revista *Wikén*, la página web del MCM, la de la Universidad de Los Andes y la del Día de los Patrimonios. Esto aportó participantes en el conversatorio y contribuyó a incrementar el conocimiento sobre la colección, ampliando así su alcance y visibilidad con 1038 impre-

siones y 1003 cuentas alcanzadas en Redes Sociales según el registro del MCM a la fecha 19 de julio del 2024.

Por otro lado, los *flyers*, entregados antes de que comenzara el conversatorio en la Universidad de Los Andes, fueron repartidos al público general de “La Fiesta del Patrimonio en la UANDES”. Sin embargo, de los cien impresos, no se lograron entregar todos, y ninguno de los asistentes al evento parecía haber llegado a través de ellos. Por lo tanto, es difícil evaluar el impacto de esta estrategia de difusión.

En relación con las postales, se imprimieron 150, las cuales fueron distribuidas en sobres de tres unidades cada uno a los participantes del conversatorio. El producto fue bien acogido por el público quedando las postales como recuerdo de su experiencia con la colección de menús del MCM.

El catálogo digital, mencionado anteriormente, es un archivo disponible en la página web del MCM con opción de descarga, el cual fue subido a la web antes del conversatorio. Los resultados de este producto fueron positivos para el proyecto, ya que ofrecía la posibilidad tanto a los asistentes al conversatorio como a los interesados en el tema, de conocer más sobre la colección. Según el registro del MCM, hasta el 19 de julio de 2024, aproximadamente dos meses después de su publicación, el catálogo había recibido 238 visitas, con 150 visitas directas a la página del catálogo y 66 usuarios únicos, lo que ha abierto la posibilidad de dar conocimiento de esta colección.

Por último, el texto web obtuvo resultados positivos debido a la inclusión de una descripción del proyecto y del conversatorio realizado. Además, permite acceder tanto al catálogo como a la grabación de youtube del evento, el cual ha favorecido en la difusión de la colección de menús del MCM hasta hoy.

Conclusiones

Este proyecto, que comenzó con una colección de menús desconocida y subvalorada, terminó, luego de un trabajo colaborativo académico del Magíster en Historia y Gestión del Patrimonio Cultural de la Universidad de Los Andes, sus académicos y el Museo del Carmen de Maipú, en una puesta en valor del bien patrimonial mencionado. Por medio de la investigación, fichaje y puesta en valor, se logró develar este objeto que había pasado desapercibido para la comprensión de nuestro pasado como chilenos. Seguiremos buscando alternativas para rescatar el contenido de esta colección y esperamos que sigan proliferando los estudios relacionados al menú en sí.

Se alcanza a percibir que, el menú a pesar de ser un simple papel efímero, no deja de ser un escrito lleno de riqueza y valor histórico, artístico y cultural, que sin duda tiene mucho para indagar. Al contemplar cada uno en particular, somos impulsados a reflexionar sobre la complejidad que se desprende de ellos. A pesar de que fueron diseñados para una ocasión en particular, los menús con sus ilustraciones y el texto incluido –que señala fechas, personajes connotados, platos a servir, entre otros datos–. Por esta razón, los menús plasman el reflejo de las costumbres en torno a la mesa y las tradiciones de la élite del perio-

do que, teniendo como exponentes a los países europeos, especialmente Francia, intentan modernizar sus prácticas para así integrarse al panorama internacional.

En suma, los menús vienen a ser una vitrina hacia el pasado que nos otorgan herramientas para complementar los datos históricos y discursos de una época. A través de este proyecto se puede visibilizar un contexto histórico global y particular durante el cambio de siglo, la élite chilena del siglo XIX, los grandes banquetes y, en especial, descubrir el valor de la colección de menús que resguarda el MCM.

Notas

1. Doctor en Historia por la Universidad de Londres y Licenciado en Historia de la Pontificia Universidad Católica de Chile. Miembro de la Academia Chilena de la Historia (1985-Hoy) y presidente de ella desde 2013 a 2018. Director del Instituto de Historia PUC (1984-1990) y decano de la Facultad de Historia, Geografía y Ciencia Política PUC (1990-1993).
2. Jefa de carrera de Administración de Artes Culinarias y Servicios en Culinary, sede Santiago (2023-Hoy). Fundadora de AMJ Global Mobility Workforce (2022-hoy), Global Mobility Analyst en Nestlé (2008-2022), Diplomada en Gestión de Movilidad Global UAI (2013). Directora de las carreras de Gastronomía e Ingeniería en Administración Hotelera DUOC-UC (2004-2008). Diplomado en Cultura y Civilización Francesa y francés de negocios en Universidad La Sorbonne en París, Francia (1994-1995).
3. Para la revisión del texto web se puede ingresar en: <https://www.museodelcarmen.cl/asi-fue-el-conversatorio-detras-del-menu-banquete-sociedad-y-cultura-en-chile/>

Referencias bibliográficas

- Couyoumdjian, R., & Sciolla, C. (2007). La letra y la comida: Una aproximación a los manuales de cocina como un medio de renovación culinaria en Chile. *Boletín de la Academia Chilena de la Historia*, 116, 275–309.
- El Mercurio. (2006, septiembre 10). Artes y Letras: “Aquellos antiguos banquetes afrancesados”. *El Mercurio*. <https://www.elmercurio.com>
- Laguía, B. (2007). *Memoria gráfica del paladar*. Ediciones Trea.
- Montecino, S. (2017). *Cocinas, alimentos y símbolos: Estado del arte del patrimonio culinario*. Consejo Nacional de las Culturas y las Artes.
- Montecino, S. (2017). *El menú de Chile: Reconocimiento a las cocinas patrimoniales*. Consejo Nacional de las Culturas y las Artes.
- Real Academia Española. (n.d.). Menú. *Diccionario de la lengua española* (23.ª ed.). Recuperado de <https://dle.rae.es/men%C3%BA>
- Sciolla, C. (2010). *Historia y cultura de la alimentación en Chile: Miradas y saberes de nuestra culinaria*. Catalonia.

Abstract: During the late 19th and early 20th centuries, Chile experienced a transition from a society with traditional features to one influenced by republican ideals, inspired by European models and customs that reshaped the country's political, social and economic composition. In this process, French cuisine gained prominence among members of the Chilean elite, who imitated its lifestyle, behavior and ways of sociability.

Precisely within this context of transformation, grand supper and elaborate menus emerged. These events served as opportunities to showcase the sophistication of food, facilitate negotiations, transfer cultural codes, foster dialogue between influential national and international figures and display the refinement of details, luxury and ostentation.

The menu itself was born in this environment as a short-lived document listing the dishes and liquors to be served, reflecting not only the culinary traditions and printing techniques, but above all, the complexities of its surroundings and the richness of the historical setting.

Keywords: Menu - Grand supper - Culture - History - Gastronomy

Resumo: Durante o final do século XIX e início do século XX, o Chile vivenciou a transição de uma sociedade com características do Ancien Régime para uma sociedade com referências republicanas, inspirada em modelos e costumes europeus que permearam a conformação política, social e econômica do país. Nesse processo, o modelo francês foi fortemente posicionado entre os membros da elite chilena, que tentaram imitar seu estilo de vida, comportamento e espaços de sociabilidade.

Foi justamente nesse contexto de transformação que surgiram os grandes banquetes e cardápios. Esses eventos eram instâncias que permitiam a sofisticação da comida, as negociações, a transferência de códigos culturais, o diálogo entre figuras de importância nacional e internacional e o deslumbramento com a delicadeza dos detalhes, o luxo e a ostentação. O cardápio, por sua vez, nasce nesse ambiente como um documento efêmero que lista os pratos e as bebidas a serem servidos, refletindo as tradições gastronômicas e as técnicas de impressão, mas, acima de tudo, as complexidades de seu entorno e a riqueza do cenário histórico que o emoldura.

Nesse contexto, tornou-se necessário valorizar a coleção de cardápios do Museo del Carmen de Maipú, que consiste em 64 itens patrimoniais (1872-1959). Isso foi feito para destacar o fato de que os cardápios ultrapassam os limites do papel e funcionam como espelhos de uma época.

Palavras-chave: Cardápios - Banquetes - Cultura - História - Gastronomía
