



Pieza del mes

Los menús
en los
repertorios
tipográficos
del siglo XX

Yolanda Herranz
Gómez

Sara Hernández
Pérez

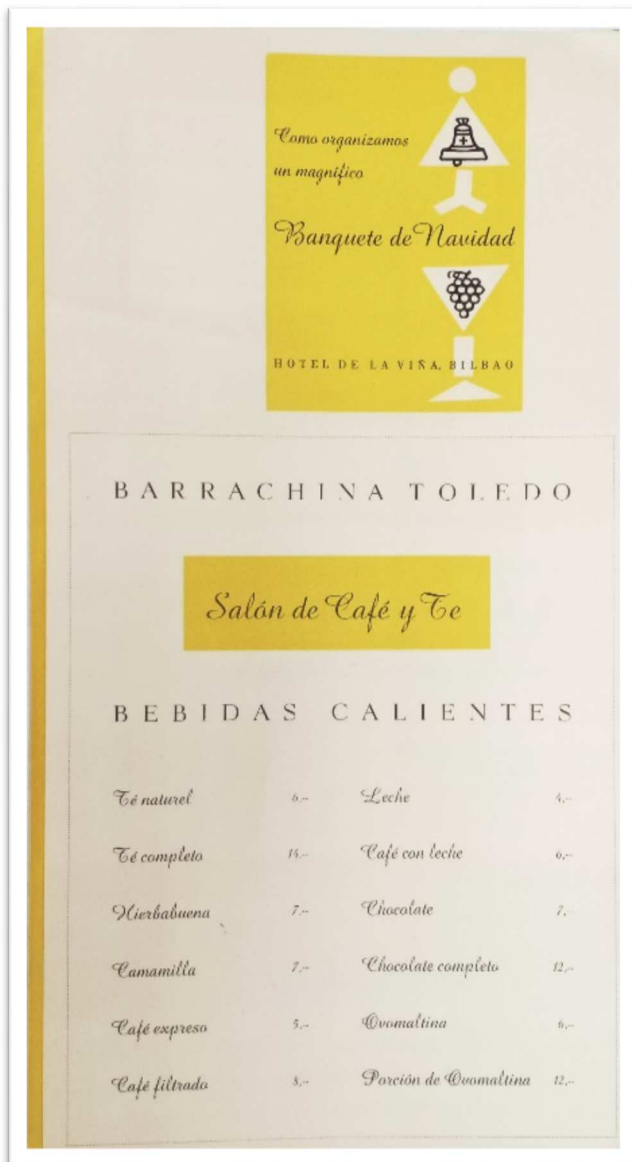


Seguro que no somos los primeros en preguntarnos el origen de la palabra menú, y qué mejor momento para hacerlo que durante la celebración en Madrid de Gastrofestival, Jornadas Gastronómicas que cumplen en este 2020 once convocatorias. Así, hemos decidido exponer una serie de ejemplos de menús de los siglos XIX y XX donde -aunque no sea gustativamente- sí podremos disfrutar visualmente de las magníficas comidas con las que se deleitaban en este periodo.

Menú proviene de la palabra homónima francesa y designa, según el Diccionario de la R.A.E., el “conjunto de platos que constituyen una comida”, la “carta del día donde se relacionan las comidas, postres y bebidas”, y, por último, la “comida de precio fijo que ofrecen hoteles y restaurantes, con posibilidad limitada de elección”.

No es nuestro cometido profundizar cuándo y cómo se generaliza el uso de la carta o menú; lo que sí es cierto es la inclusión de los menús en los repertorios tipográficos de los siglos XIX y XX. Las razones no son otras que la legibilidad y distinción: la belleza y claridad de las letras ayudan a presentar convenientemente los elementos de los menús; por esa razón, los fabricantes de tipos y sus representantes comerciales los incluyen casi siempre en sus catálogos tipográficos.

Hemos seleccionado cuatro bellos ejemplos de menús en los catálogos comerciales de las tipografías *Amazone*, *Salzmann Antigua* y *Época*, además de un curioso catálogo tipográfico del siglo XIX editado en Berlín por Wilhelm Woellmer's Schriftgiesserei.



Carta de precios del Salón de Café y Te Barrachina, (Toledo), en:

Amazona: una elegante escritura ligada pero sin salientes.

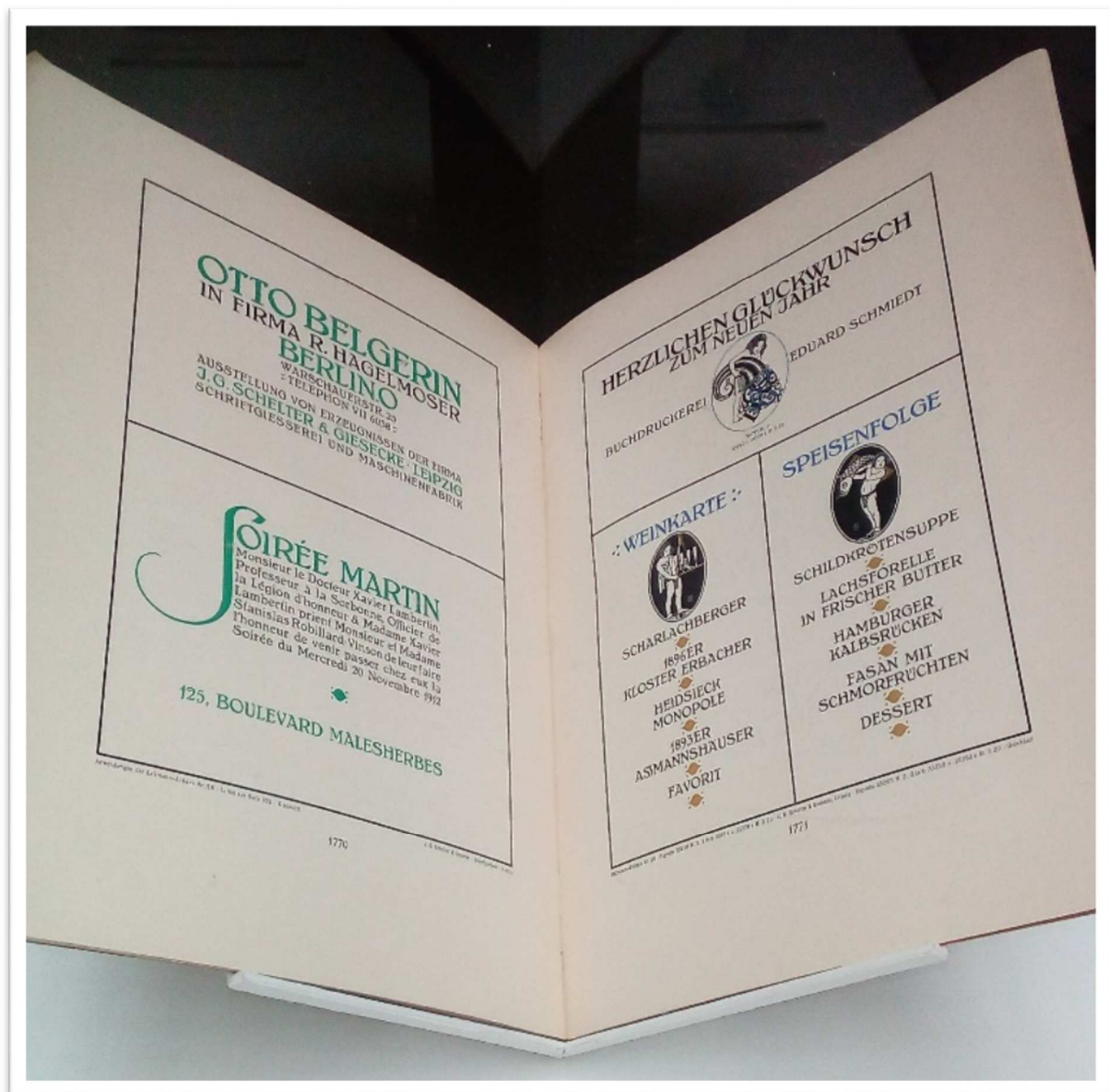
Barcelona [etc.]: José Roig, [ca. 1965].

1 p., plegada; 29 cm. Tríptico.

Colección Del Olmo & Vilas,
nº. 1.792.

A la pregunta ¿Qué es un menú?, podemos responder que es un listado de las comidas, bebidas y postres que se ofrecen en un restaurante y que los clientes pueden degustar. La palabra comenzó a usarse a finales del siglo XVIII.

Auguste Escoffier, famoso gastrónomo, lo definió en el año 1912 como “el conjunto de los platos principales y de las bebidas que entran en la composición de una comida”. Escoffier también resaltaba la importancia del soporte, el papel (carta) sobre la que la lista estaba escrita: una elegante y bien elaborada cartulina que, puesta junto al lado del plato, indicaba al comensal lo que le sería servido.



[Catálogos de J. G. Schelter & Giesecke] Heft 35, 54, 55. Heft 35.
Salzmann Antigua.
 Leipzig: J. G. Schelter & Giesecke, [ca 1912].
 1741-1780 p.: il. col. y n.; 29 cm.

Colección Del Olmo & Vilas, nº. 1.816.

La evolución histórica en el mundo gastronómico del menú ha pasado de una antigua versión 'colectiva', de una comida concreta, a una versión 'individual', donde se ofrecen diversos platos a elección del comensal.

Hoy en día el menú no está exclusivamente vinculado al restaurante. Se crearon menús para banquetes privados (reyes y reinas, diplomáticos, militares, clubes, sindicatos, bibliotecas, etc.), para los comedores de los barcos y trenes, para los aviones, para los restaurantes de los hoteles y para ocasiones especiales como las bodas. Aunque la historia del menú no es muy precisa, se han encontrado rastros de su existencia en la Grecia y Roma antiguas. En el museo de la Civiltà Romana se encuentra un ejemplo de menú prácticamente, arqueológico, correspondiente a una taberna romana.

Carta de vinos de Agustín Roiz (Montevideo), en:

Época: cinco bellos caracteres, originales y registrados, apropiados para toda clase de trabajos elegantes y atractivos, dibujados por Heinrich Jost.

Barcelona [etc.]: Fundación Tipográfica Neufville, S.A., [193?]. [20] p.: il. ; 27 cm. Contiene dos trípticos para propaganda de la letra Época.

Colección Del Olmo & Vilas, nº. 1.679.

VINOS ROIZ LISTA 25		
VINOS BLANCOS DE MESA		
121	1923. Bianco fino	3.50
122	1921. Marqués de Murrieta	4.25
123	1921. Rego «Palacios»	3.50
124	1921. Cepa «Claves» <i>Lugar Bodega</i>	3.—
125	1920. Llano Grande extra, Especialidad de La Rioja <i>Anto Mariani</i>	4.75
126	1920. Cepa Sauternes, viña vieja <i>Lugar Bodega</i>	7.25
127	1920. Bianco Panades, Pinarolo, Aiella o Alicante <i>Bodega Bodega</i>	3.50
128	1919. Diamante Alambrado, Gusto seco o dulce <i>Lugar Bodega</i>	3.75
TINTOS, ESTILO BURDEOS		
129	1923. Escalor	3.50
130	1924. Marqués de Escal	3.—
131	1928. La Rioja Alta	3.75
132	1930. Conde Lavern	3.50
133	1930. Claret	3.—
134	1928. Paternina <i>Duquesse Reita Red</i>	3.25
135	1918. Tinto extra	3.50
136	1917. Finísimo Claret <i>Lugar Bodega</i>	4.—
137	1918. Marqués de Murrieta <i>Casta Rioja y Casta Red</i>	5.50
138	1917. Glorioso «Palacios»	5.50
139	1918. Viña Poma <i>Superior del Poggio Bodega</i>	6.25
140	1917. Cepa «Medico» <i>Cuadro anteaño de las Bodegas Bodega</i>	7.50
VINOS FINOS GENEROSOS		
141	1928. Garnacha	4.75
142	1897. Moscatel	3.25

El siglo XIX es la centuria de la distribución universal del menú escrito. Esta tendencia se explica por el nacimiento de nuevas técnicas de impresión litográfica que permitieron añadir dibujos y figuras también al texto escrito. El primer ejemplo de menú moderno, impreso y desarrollado desde el punto de vista gráfico, fue realizado en honor de la Emperatriz Eugenia en la corte de Napoleón III en 1855.



Menú del Hotel de Inglaterra, en:

[*Muestrario de tipos*].

[Berlín: Wilhelm Woellmer's
Schriftgiesserei, 1879].

[39] h. pleg.; 34 cm. Carece de cub. y
port.

Colección Del Olmo & Vilas, nº. 1.797.

El menú es considerado como una obra de arte. Buen ejemplo de ello es la página web 'Cool culinaria' (<http://coolculinaria.com/>), creada por tres coleccionistas. En ella se comenta que los menús de los decenios de 1930, 1940, 1950 y 1960 –al menos en Estados Unidos– son muy llamativos porque en ese tiempo los restaurantes estaban muy concentrados en la creación de una imagen propia para sus locales.

Agradecimiento al blog de Natalia Silva:

<http://blogs.eltiempo.com/love-cooking-love-history/2014/11/25/curiosidades-del-mundo-del-menu/>