

LA VIDA CONTEMPORÁNEA

OTOÑO

La estación más grata del año no es la primavera; es el otoño, particularmente en el campo. La primavera sólo abunda en flores: el otoño colma los fruteros, las despensas, las trojes, y en este tiempo los tarros de conservas y de almíbar, repletos de dulzura, van alineándose en las estanterías de las alacenas, prometiendo recreo al paladar y postres para todo el invierno. Estación favorable á la paz de la vida doméstica, estación de reposo y de ligera y suave melancolía, no te aprecian en tu valor los que sólo te representan con los símbolos de la caída de las hojas, del cielo nebuloso y la tierra húmeda y ensopada por las primeras lluvias constantes.

Una de las alegrías del otoño es la caza. Por acá, en la llanura, á orillas del mar, apenas conocemos este goce propio de las tierras altas, de la montaña y del interior. La perdiz huye de nuestras planicies, de nuestras vegas de maizal, de nuestros campos demasiado labrados, arados y desmontados, de este terreno fatigado y exhausto á fuerza de cultivo — como huiría una libre y nómada hija del Egipto de una comarca perfectamente civilizada, donde todo contrastase con su instinto de vagancia y de independencia. — La perdiz prefiere las quebradas, las hoces barrancosas y profundas, los despeñaderos, los montuosos flancos de las sierras, el arbolado vigoroso y rústico que crece entre los escarpes de las rocas y que jamás conoció el filo de la podadera ni el sostén de la estaca. A la perdiz que no la quieran atraer con jardines, parques, calles regulares y bien enarenadas, fuentes que no surtan por virtud natural de las hendeduras de las peñas, ni charcas que no haya formado sin intervención del hombre el caer del agua llovediza, el deshielo ó los manantiales que se abren salida al través de la corteza terrestre. Busca la perdiz el sencillo y campestre aroma de los brezos, el espinoso roce de las bravas aliagas, el inmenso ámbito de las selvas é inaccesibles picachos, el agua purísima de los arroyos que el invierno convierte en desatados torrentes. Gusta de poner su nido en las escondidas breñas, y que sus polluelos nazcan rodeados de cajigas, pinos y espinares, madreñas y hayas, retamares y lentiscos. Hay en la carne morena de la perdiz, en sus rojas canillas finas y secas, dejos deliciosos de la montaña, una gracia indómita, algo que en las especies animales como en la especie humana dice á gritos: *libertad*.

Sin embargo, la perdiz se domestica y llega hasta á prestarse — ¡indigna baja! — á atraer á sus hermanas con su canto engañoso al lazo y á la muerte. Algunas perdices he tenido en jaulas, que comían por la mano y demostraban complacencia al hablarlas y festejarlas sus carceleros. Tanto influyen la desgracia y la fuerza de los sucesos, que cambian la propia condición, volviéndola en otra muy distinta. No son sólo las inofensivas perdices las que se someten á la ley del vencido: animales más monteses y las mismas fieras se amansan algo entre cuatro paredes; los leones en los circos llegan á tirar de una carroza, guiados — ¡oh ignominia! — por un mono, que empuña las riendas de la cuadruga rugidora y terrible.

Algunas veces la perdiz, á manera de espíritu inquieto que persigue la calma después de la agitación, deja el monte y ronda por los sembrados y hasta los huertos y vegas, con objeto de pastar la hierbezuela

fresca y tiernecita. En nuestras aldeas tiene la perdiz fama de ecléctica en sus gustos y aficiones, y un cantar popular asegura que «la perdiz come de toda hierba.» Lo seguro es que hacia fines del verano, cuando la verdura se agosta, la perdiz busca su vida fuera de las asperezas donde mora por costumbre.

¡Qué alegre es ver llegar al cazador con el zurrón repleto de conejos, liebres, perdices y codornices! Nuestra sensibilidad es caprichosa: nos conmueve mucho el sartal de pajaritos muertos, pero nadie se enterece á la vista de la perdiz difunta. Al verla con su plumaje de tonos serios y oscuros, sólo se recuerda el buen bocado, el *chaud froid* ó el asado con salsa de limón y pimienta. ¡Ay infeliz de la que nace suculenta y exquisita! He notado siempre esta particularidad: las aves de mesa, cuando son apetitosas, no dan lástima bajo el cuchillo ni bajo el plomo. Tampoco da lástima el marrano, á pesar de la crueldad feroz con que lo sacrifican y de la larga agonía que le imponen dejándole desangrarse lentamente. La compasión se reserva para los seres bonitos é inútiles, los que no se pueden freir ni asar, como las golondrinas y los pechirrojos, y para ciertos animales de quienes hizo símbolos encantadores la religión: las palomas y los borregos. En mi niñez no había cosa que me desesperase y affigiese como saber que acogotaban á un *Espíritu santo*. Aun hoy, los borreguitos blancos, con su dulce balido que implora, su mansa cabeza que busca el halago de la mano, su cuello envejecido que está pidiendo el lacito de seda azul colocado por una pastora Watteau, de cayado de flores, me inspiran una simpatía y una piedad de esas que sólo infunden la inocencia, la infancia y la absoluta imposibilidad de defenderse. No así el cerdo, tan feo, tan innoble, tan hozador, tan sucio, tan propenso á las enfermedades cutáneas, tan grasiento, tan gruñón, tan torpe y tan inoportuno, tan antipático en suma. No hay nadie que no celebre la muerte del cerdo, que no vea en ella asunto de regocijo y holgorio. Y el otoño, entre sus sonrisas y sus promesas, cuenta la de la época de la *matansa*, período de abundancia y refocilamiento general, único solaz gastronómico en la pobre choza del labrador de mi tierra.

* *

Algún día aparecerá un curioso coleccionista de antigüedades que recoja las recetas de la clásica cocina española y las ofrezca al público en toda su ingenua y primitiva complicación (es un error creer que son sencillos los guisos patriarcales). Allí aparecerán catalogadas las infinitas combinaciones de ese *mondongo* que, como se enseña una ciencia, enseñaban antaño las madres á sus hijas. Allí saldrán á relucir los misterios y artes de las salchichas, salchichones, longanizas, chorizos rabiosos y mansos, morcillas blancas, negras, dulces, picantes, de sangre y de carne; butifarras, *Pedros-Pérez*, sobreasadas y demás embutidos, grandes amigos y consocios del jarro y del vaso, despertadores de la sed y estimulantes del apetito. Allí se aprenderá cómo ha de aprovecharse hasta la última fibra y la última piltrafa de grasa del marrano; qué especiales preparaciones y condimentos necesitan y requieren su lomo, sus codillos, su hígado, sus peludas orejas y su retorcido rabo; cómo se tuestan los gustosos chicharrones, y cómo se limpian y se lavan las flexibles tripas; cómo se hacen tortas, *filloas* y galantinas de la sangre y de la cabeza; cómo, en resolución, se adapta á los más diversos fines y adopta las más variadas formas ese animal impuro, cuyos restos pueden figurar en la humilde mesa del pobre, y reforzar el suntuoso banquete del millonario, según la exterioridad y el decorado, digámoslo así, que ofrezcan; pues el mismo jamón que en robustas magras fríe la ventera para el trajinero y el mozo de mulas, preparado á la francesa y cortado en sutiles lonchas que cerca tembladora gelatina, honra las listas de los refinados golosos y adorna el *buffet* en los aristocráticos saraos.

En septiembre todavía el marrano puede prometerse larga vida, una vida de tres ó cuatro meses, y las manzanas y las castañas, aquéllas caídas ya del árbol, éstas principiando á madurar y á desprenderse casualmente revestidas del rudo erizo, van criándole lomos y afinando el gusto y sabor de sus carnazas acolchadas de tocino y grasa compacta y dura. Aquí, á orillas del mar, hay cochinos que se alimentan de los residuos de la playa, con marisco y sardina, y su carne guarda siempre el gusto á saín y la acritud salada de los alimentos de que se formó. En cambio los marranos que en la aldea viven de castaña y bellota, producen el estimado jamoncillo gallego, pequeño y de mal ver al lado del de Granada ó Westfalia, pero sabroso más que ninguno.

Una de las notas características del otoño gallego es la importancia que el castaño adquiere desde que

madura su fruta. Ya no es sólo el árbol que da sombra y hermosa; es el postre del aldeano, es el recreo de la chiquillería, que se junta para asar las castañas en el fondo del bosque ó en la linde de una heredada y no envidia, al saborearlas, ni al propio emperador de la China. Y en los pueblos recuérdese qué papel desempeña la castaña asada, aquí donde no conocemos la freiduría de patatas al aire libre, el atractivo de aquel *cornet de frites* con que en París se regalan los estudiantes, las modistillas, los obreros y los pobres famélicos, los que no tienen en su casa fuego en el hogar. La castaña asada es en Madrid brasero y sustento; calienta las manos, rechaza el frío y engaña el hambre. En la aldea llama por el mosto, amaneja las veladas junto á la lumbre, y mientras salta entre el rescoldo las castañas pegando estallidos, las murmuraciones, los cuentos de asombros y trasgos, las consejas y las lamentaciones fundadas en la pérdida de la cosecha y la falta ó sobra de la lluvia, se vierten tanto á estas pobres gentes como podría á las vertirlas y solazarlas la más ingeniosa y amena tertulia. Hay en la velada aldeana, como en el salón vestido de brocado, sus agudezas, sus burlas, sus historias escandalosas, sus sazonados cuentecillos y sus alusiones péfidas y malignas. Hay también su poco de política, su mucho de censura á la inmoralidad administrativa y su boletín diario de las guerras, comentado por las angustias de las madres que tienen un mozo allá... ¿dónde?, ¡ni ellas mismas lo saben! Los mozos, muy lejos, eso sí; en una tierra mala, que se come á la gente...» Según dicen con expresiva y cetera frase, «no son los del otro bando, es la tierra la que mata allí.»

Tan mala es aquella tierra, que hasta nos envía sus pestilencias y sus contagios. Estos días la campana de la iglesia de mi aldea dobla á muerto con frecuencia suma. El terruño del humilde cementerio que describí en *Los Pazos de Ulloa*, aparece removido de fresco por el azadón. Lo que envía pasto á la fosa insaciable es un mal de allá, una infección, un *mal cattivo* traída por los soldados que vuelven de Cuba y Filipinas, exhaustos y moribundos, á los hospitales y sanatorios de la costa. Hay quien cree que este contagio sea una fiebre amarilla atenuada, suavizada, puesta al diapason de nuestro clima y de nuestras costumbres. Atenuada será, pero la campana dobla á veces, y aun dobló esta tarde, para anunciar que dejaba el mundo un mozo de veinte años, buen trabajador, á quien hará veinte días vi manejar con ánimos el pico. El mal empieza traicionadamente, por una indisposición, asunto de risa, y acaba en la sepultura. Se oye, sí, á menudo la triste campana, cuando á sacramentos, á muerto, á funeral...

«Y lo peor es que este año se pierde el vino — dice un anciano cosechero. — Con el agua y la niebla se hietidó la uva...» Este es el tono apacible que emplea el aldeano para hablar de sus mayores contrariedades. Nunca se les ve descompuestos, alborotados, desesperados. La desesperación huye de la pura naturaleza: tiene su asilo en la negra miseria de las ciudades, aquí desconocida.

EMILIA PARDO BAZÁN

En est cuidados dilectos. ocasionó cias pod Vidart. M mis lecto diese ple los homl doctos y paña pos ria, no e justicia.

Todos grafía, y rindiend enter a ro iniciá divulgarc mi juicio y su imp antes de vestigac que adop ni se inq de Vidal siempre á la desc marcas q der. En é niles que había adi de la vid con el cu

Otros entusiasrn sino, á lo tud: al a prácticas sorben su frío este llamar de se la inde verse con y á diario trase, su consagrar mas de la históricos mente me mas y los ble, sino yes moral la idea re no tenía i ni am cia, ni am la política mos nunc honores, dinero ni años y po dividido d se necesit suele dec que estab