



"Barcelona. Concurso de carteles Amatller. Los carteles premiados." 1914, n.º 1695, p. 419. De arriba a abajo y de izquierda a derecha, carteles de: Rafael Penagos, Miguel Soldevila, José Triadó, Rafael Penagos, Vicente Climent y Francisco de A. Galí.

LA VIDA CONTEMPORÁNEA

ARTÍCULO... EX COLONIAL

Es natural que os hable de cosas de poca monta, pero no quisiera que dijeseis que también de poca substancia: y el chocolate es de las más substanciaosas que así al pronto se me ocurren. Además, el chocolate, en las actuales circunstancias, no carece de alta simbólica. En él están cifradas nuestras glorias y nuestras desventuras. Cuando ganamos a América, revelamos al mundo el chocolate; cuando la perdimos definitivamente, lo primero que notamos en la esfera de la economía doméstica, es que el cacao se ha puesto por las nubes... El chocolate fué nuestro vellocino de oro. Al invadirnos el te (el te, sajón más que chino), podemos dar por consumada nuestra humillación y nuestra anulación ante la historia futura.

Cuando se ufanan con el chocolate nuestras masas, nuestra bandera flotaba al aire tan orgullosa, tan respetada, tan gayá de color. — Eran los tiempos del jubón, del colete, de la valona, de las espadas de taza, de los chambergos con cintillo de pedrería; eran después los del tontillo, de la casaca, del espadín de acero, del calzón corto, de la media de seda que dibuja la pierna torneada y nerviosa. — Eran los tiempos en que el grave jerónimo, el docto benedictino, el capuchino de luenga barba, concurrían a la merienda ó refacción familiar de las casas ilustres, y los criados, á las cinco en punto, entraban las salvi-las, las bandejas, las mancerinas cargadas de bizcochos, de tortas, de polvorones, de tazones chinoscos ó jícaras de plata rebosando hirviente sconusco, cuyo aroma sería capaz de resucitar á un muerto — á un muerto español, naturalmente. — La deliciosa bebida era el tema de aquellas colaciones clásicas, pero tema tan enriquecido con variaciones golosas y aun artísticas, que él solo formaba un aspecto peculiar, acaso el más sibarítico, de nuestro vivir. Para el chocolate trabajaban los alfares de Talavera y Alcora, modelando y pintando esas mancerinas de graciosa forma salpicadas de menudas florecillas, que hoy buscan los coleccionistas con interés. Para el choco-

late se labraba la plata de Méjico, relevando en ella rosas de resalte y festones y astrágalos que contorneaban la maciza salvilla tripode. Para el chocolate se grababan en la Granja los cristales transparentes como el mismo aire. Colmados de la rica agua de fuente, se disolvía en ellos el perfumado azucarillo, cuyos remansos de espuma apartaba la cucharilla desdenosa, antes de que la bebida llegase á los labios. Había inteligentes que preferían, para el chocolate, el agua sin ningún aditamento; el agua clara, pura y tan fría, que helaba por fuera el vaso. Aquellas generaciones que desconocían el alcohol amílico — generaciones de bebedores de agua y de añejo moro, sin bautizo, — fueron las que glorificaron nuestra historia. Desde que ha venido el te á encalabrinarnos los nervios, acabáronse los Churrucas y no queda un Alvarez de Castro ni para señal.

Al chocolate, en vez de indigestas pastas é insípidas galleticas, le acompañaban conservas en caja, de esas que todavía se elaboran en los conventos, y dulces de almíbar, caseros y de un sabor inolvidable. La brillante pasta de membrillo, la compleja *tropesada*, la perada, el limoncillo amargo, la melosa guinda, el translúcido espejuelo, el rubio cabello de ángel, el melocotón dorado, se lucían en tacitas de cristal con asa ó en platillos de loza, al presente guardados en las vitrinas. Había quien, menos espiritual, reforzaba el chocolate con magras de jamón granadino, ó lo glosaba con un par de huevos estrellados. Lo indudable es que el chocolate nunca se tomó desparramándose la gente jícara en mano, ni al vuelo, de pie y como en viaje, al modo que se toma el te; el chocolate siempre se gozó á pulso, con solemne mesura; el chocolate exige sentarse, y mejor si es en un gran sillón de los llamados *fraileros*, con su cordobán, sus clavos de asterisco, sus brazos anchos y su profundo asiento. He visto uno de éstos que tenía delante una especie de avance ó mesilla de quitaipón, donde á voluntad se fijaba la mancerina del chocolate ó el atril del libro. ¡Qué descansada vida la del que así reparó y atendió á las necesidades del cuerpo y del alma, al sosiego del venerable chocolate y al deleite de la tranquila lectura! Con una almohada tras de la nuca para la siesta y un rosario al cinto para la oración, ¿qué más necesitaba el dueño del sillón antiguo, que de cierto ni sentía nostalgias, ni padecía neurastenia, ni recibía periódicos, ni pertenecía á ningún comité, ni salía á aguas en el verano?

Yo me represento cómo pasaba las horas, cómo entretenía el tiempo el poseedor del sillón. Madrugador, de hijo; pero no cazador, que sería opuesto al regalado *farniente* en que se saborea el caracas ó el macaraibo. Quien caza, se desayuna con rústicas migas, y no gobiernan sus días mantequillas y pan tierno, que dijo el regocijado poeta. El del sillón madrugaba para oír su misita en la parroquia, y volverse á la cama á esperar que Febo tendiese su cabellera de rayos — ardid de devoto para edificar á los vecinos y no estropear la salud. — A las once echaría un pañeto hasta la Carrera de San Jerónimo, á ver qué se dice de noticias, qué traen el *Mercurio* y la *Gaceta*. Ya no se hablaba entonces del formidable turco, y claro es que no se mentaba aún al advenedizo yanqui, que estaba ocupado en erigir chozas donde hoy se yerguen metrópolis inmensas; pero salían á relucir el ambicioso inglés, el entrometido francés, el industrioso holandés, y á veces — como quien trata de habitantes de otro planeta, — el moscovita, el chino y el polaco. Estos eran á la sazón figurones de comedia trágica; con unas varas de velludo y unas tiras de piel de conejo, ó con una colcha de Manila, los actores que desempeñaban papeles del teatro de Comella los caracterizaban que no había más que pedir.

Volví el del sillón á su morada, y á las doce y media ó á la una despachaba la suculenta comida y á dormitar en el precioso mueble, mientras el lucio Mícfuz se acurrucaba junto al brasero, sobre la mullida zalea, y allá en otra estancia, la sobrinilla ó la joven esposa hacía sonar dulce y apagada melodía en el clave. A las cuatro, la bandeja del chocolate venía á buscar su sitio en el avance del sillón; el mortal feliz rechazaba el atril, dejaba en él el último tomo de las *Cartas Eruditas* de Feijóo ó el *Antitheatro* de Salvador Josef Mañer, y majestuosamente, á pulso, con lenta fruición voluptuosa, sepultaba el bizcocho de canela en el pocillo, lo desbarbaba y escurría en el borde, y lo alzaba después hasta la boca, sintiendo el vigor y el aroma de la americana bebida, antes que en el paladar, en el cerebro — porque el

chocolate es un corroborativo cerebral, más aún que el café...

* *

No se apresuren los fabricantes de chocolate á darme las gracias por la apología. Encomio, no el chocolate que por ahí se vende, sino el que tomaba el dueño del sillón. Es este de ahora una dulzona plasta; era aquél un vigoroso compuesto, «macho, aromático y potente.» Fabricase éste con más harina que cacao, y mucho azúcar que tape las faltas; lo muele la máquina inerte y lo presenta la industria en relucientes libritas de muy buen vcr, análogos á bombones *glacés* de Francia; aromatízalo con vainilla, envuélvelo en plateada camisa, recórtalo con regularidad y delicadeza..., y cuando sale de la chocolatería en humeante chorro, es una especie de engrudo color de barro cocido, un puré, que pesa en el estómago y enloda las encías, igual que una cucharada de puches. No entraba en el otro, en el chocolate de nuestros bisabuelos, más que la legítima haba de Marañón ó Guayaquil, trabajada por el brazo forzado que incorporaba el grano al grano en mantecosa pasta; y si algún azúcar y unas rasas de canela ó de jengibre le comunicaban algo de *sainete*, era todo lo que se consentía de añadido, y aun los ortodoxos lo miraban con disgusto. Unas señoras americanas muy distinguidas me regalaban un chocolate que, á la vista, parecía grosero trozo de piedra negruzca. Lo habían elaborado exactamente como lo elaboraban los aztecas antes de conocer á Hernán Cortés. No he probado nunca cosa más rica. Y es que el chocolate no quiere adornos ni perfeccionamientos; sazónarlo es como pintar con carmín la rosa, ó echar almibar en el melón de Valencia.

* *

Hé aquí por qué no se ha podido restaurar el chocolate. Se aspira á ello; se intenta, en la buena sociedad, sustituir el te, tan cursi, tan burgués, tan resobado, con el chocolate, mucho más noble; pero se tropieza siempre con el inconveniente de que se paga chocolate y se compra fécula. Detrás del te y el chocolate hay una cuestión social: no se restaura una bebida sin restaurar un mundo, sin restaurar una época, sin restaurar una nación. Nuestro menguado sino nos condena á te y pastas..., porque nos conduce á imitar, á perder lo que fué bueno de nuestro pasado, sin encontrar ni instituir lo que es óptimo en el presente de otros pueblos.

Yo creo que en España no se puede hacer cosa al derecho colectivamente; aquí sólo el individuo se afirma con cierta energía, y sólo esfuerzos aislados logran algún feliz suceso. No pierdo de vista el chocolate en esta digresión: al contrario. A pesar de los tiempos malos y de las adulteraciones del que llamó Linneo *manjar de los dioses*, el que desee disfrutarlo en su pureza no tiene más que llamar al chocolatero, que venga con su tostador, su cilindro, su rodillo, sus moldes, y dirigirle la composición, con aquella inteligencia y esmero que el caso requiere. Sólo el perfume que despide la pasta alimenta y conforta más que una libra de ese antipático chocolate bonito de los escaparates, que haría sonreír de desdén á Moctezuma. No es digno de tomar chocolate el que no lo hace en casa, á estilo del tiempo de Carlos IV, y no encarga al maestro que, al terminar la tarea, no deje de modelar con las sobras un par de conchitas del Apóstol, un figurón narigudo, una flor ó una roscá...

No, el chocolate no se prestará nunca á los *buffets* de las actuales reuniones, donde los hombres se agolpan quitando el sitio á las damas, y donde se pide en voz alta lo que se desea, ni más ni menos que en un *bar* ó en un baile público. El chocolate nació para ser ofrecido con reverencia á la señora por el caballero de empolvada peluca, y para que ella lo tomase sin descomponerse, pulcramente. No consiente el chocolate prisas, ni descomedimientos, ni empujones, ni excesiva libertad de maneras. Es un cortesano, es un señor el chocolate. Bebida de emperadores, de prelados, de pontífices, de reyes, de bellezas calzadas de rosa, con tacón alto y girándulas de diamantes, exige para enfriar aire de abanico de marfil con pinturas Watteau, para limpiarse servilleta blanquísima, para entremés pulidos versos moratinianos...

Es una elegancia más que desaparece, y un artículo más de que se ha apoderado la industria, poniéndolo en manos de todos, pero en tal estado que no lo conocerá la madre que lo parió, justificando la donosa y colérica exclamación del huésped barato, que al remojar un mendrugo en polvo de teja disuelto con agua, gruñe: «A cualquier cosa llaman chocolate las patronas...»

EMILIA PARDO BAZÁN