

dueño de un regular caudal y con una mediana cocinera burguesa.

En la Edad media la cocina adoleció también de ordinariéz, tosquedad y á la vez, de refinamientos infantiles. Empecemos por recordar que se comía con los cinco mandamientos, que los palillos de biznaga llegaron tarde, que las servilletas se ignoraban, que los manteles propiamente dichos tampoco aparecieron hasta el siglo xv, y que limpiarse los dedos después de comer en la rubia cabellera de un paje será muy romántico y pintoresco, pero es sucio, apesotado y repulsivo. La caza traída por el señor á lomos de caballo era la base de los festines feudales; una pierna de corzo ó de venado, liebres y conejos, palomos torcaces y patos silvestres, variaban el *menú*. Cocinar era asar, al menos generalmente. Lo propio sucedía, lo sabemos por Homero, en la época de la guerra de Troya. Sobre la llama activa daba vueltas el medio ternero ó el cuarto de buey, chorreando grasa y jugo, y con la espada, madre del cuchillo de mesa, se cortaban los trozos para cada comensal. Más tarde, la daga vino á llenar este oficio. No podemos comprender cuántos progresos, y qué lentos y graduales, representa una de estas mesas bien servidas, deslumbrantes de blancura, resplandecientes de plata y cristal, con su gracioso toque de flores ó verdura en el centro, donde hoy obsequia á sus amigos la más modesta familia. Los reyes de otros tiempos, pastores de pueblos, conquistadores, a cuya voz temblaban las razas y se estremecían las ciudades, no conocieron, á la hora de reparar sus fuerzas con el sustento diario, sino la ruda cocina que por todo instrumento tiene el asador, y por todo teatro una desnuda mesa de roble, alumbrada con teas de resina.

Poco á poco las exigencias aumentaron, las necesidades aparecieron, el goce se multiplicó, la variedad lisonjeó el paladar, y la cocina se enriqueció cada día con un nuevo plato ó un nuevo chirimbolo. Las cazuelas, almireces, sartenes, ollas, tarteras, cazos, parrillas, moldes, fueron infinitos en número y diversísimos en su forma. Yo quisiera saber dónde y cuándo empezaron á presentarse en las mesas, sorprendiendo, ciertos platos que hoy son pedestres, vulgares y hasta rechazados, por excesivamente conocidos, de un *menú* algo selecto. ¿Quién habrá inventado la salsa de perejil, la salsa de tomate, el arroz con almejas, la sopa de fideos, el besugo asado con ruedas de limón, las natillas, las berenjenas con queso, las sardinas cspanilladas, las chuletas empanadas..., y cierro la lista, porque sería interminable? Manjares son bien caseros, bien llanos, y no obstante, Carlomagno y Teodorico se chuparían los dedos de gusto si los hubiesen probado alguna vez. No hay sino leer en Rabelais la gastronomía de Gargantúa, para convencerse de que se adelantó mucho y pronto en materia de guisos y pebres.

Leyendo alguno de esos libros de cocina y repostería que nos han legado los siglos xvii y xviii, se ve también como quedaban en el arte coquinario de entonces infinitos residuos de barbarie. Los manjares que se servían al rey de España eran plúmbeos, con sazón excesiva, hechos sin esa delicadeza que tuvo su cuna en Francia y que es una forma artística de la sensualidad gastronómica. Ha sido preciso llegar á nuestra edad para que se comprenda que en el comer hay poesía y que lo fino en la mesa es una exigencia imperiosa y lógica de la civilización.

Acercaos á un escaparate de confitero en un pueblo de provincia, donde todavía persiste la tradición de los dulces amazacotados y robustos, que mantienen y no engolosinan. Ved esas yemas recias, cubiertas de un caramelo duro y brillante; esos pasteles espesos, que envuelven una crema pegajosa y densa; esas rosquillas de ingenua construcción, primitivas, desigualmente bañadas en azúcar; esos caramelos mal encamisados; esos bombones de colorido chillón.—Recordad los escaparates de París, los suaves *fondants* y los elegantes bocadoillos diminutos de cremas ligeras, de pastas azcadas y aireadas, de yema que se deshace en la boca; eso que no es sino incitación al gusto, nunca una piedra en el estómago, ni recuerdo porfiado de rancias mantecas y de empalagosos almíbares... Toda una transformación de los sentidos va unida á la diferencia que existe entre un maestro confitero de Villaobscura de Abajo, y Siraudin, en la esquina del bulevar...

La misma impresión, de pesantez en lo antiguo y de sencillez complicada en lo moderno, me parece característica de toda la cocina contemporánea al compararla á la de nuestros abuelos.

Una excelente comida no se compone ya de mu-

chos platos, sino á lo sumo de cinco ó seis, y en ellos compensado el manjar fuerte con el ligero, y las carnes con las legumbres...

En mi niñez, creo recordar que todavía no se consideraba que una verdura, una hortaliza, pudiese ser *plato* en convites de ceremonia. Todo se hacía á fuerza de pavos, capones, jamones, perdices, salmones y rodaballos. Aclimatar la legumbre en la mesa española ha sido el triunfo del estilo francés. La fuente colmada de guisantes verdes y tiernos, sobre los cuales se derrite un témpano de manteca de Isigny, sería mirada con soberano desdén por aquellas guisanderas episcopales del siglo xviii, que atiborraban las aves cebonas con castañas, guindas y nueces, y los pastelones con ostras, chochas, pernil de Granada y torreznos. Y los cardos á la medula, las espinacas hechas puré untuoso, los fondos de alcachofa deshaciéndose de puro cocidos, las enanas coles de Bruselas tan chicas como bombones, no parecerían alimento en aquellas mesas patriarcales presididas por un *cocido* formidable y rematadas por una torta de almendra con cabellera de huevos hilados... Sólo en las colaciones de Cuaresma eran tolerados los vegetales, y aun así se preferían las leguminosas, sólidamente nutritivas—la lenteja, el garbanzo, la habichuela—á estas verdurillas modernas, engaño del hambre y preservativo del reuma y de la gota, por lo que refrescan la sangre y limpian el organismo de herrumbres y toxinas...

Todavía, no obstante, la ciencia protesta de lo recargado de las comidas contemporáneas. De los cinco ó seis platos—consumado, entrada, pescado, asado, fiambre, legumbre—la prudencia aconsejaría suprimir la mitad. Se deposita demasiada ceniza en la chimenea después de la combustión; no se elimina la suficiente, y queda recargado el cuerpo con el exceso de alimento, más venenoso que la escasez. «Comemos más de lo necesario» es lo que se oye repetir y se lee en Revistas técnicas y en libros que vulgarizan los principios higiénicos de la alimentación.

Tales inconvenientes pueden prevenirse bastante al componer el *menú*. Sólo por excepción cabe admitir en él las carnes negras, la caza, el hígado gordo, los despojos, y otros alimentos que seguramente *recargan*. Los embutidos casi están ya proscritos de la cocina racional. Si no tienen picante no tienen gracia, y si pican, son un reguero de pólvora en las venas. El clásico chorizo, que llama á gritos por el zaque y la bota, acabará siendo desterrado de toda compañía de gente que se precie de comer con delicadeza. En efecto, lo ideal es no beber más que agua (mineral, si puede ser) con las comidas, y esos embutidos de brasa quieren los añejos tintos españoles, ó los claros y amarillos Burdeos, para anegar su picor y su densidad magra, seca y fuerte. El trago sigue al bocado, el bocado al trago, y creemos asistir á una escena de novela picaresca, en algún bodegón ahumado, velazqueño, con versos de Baltasar del Alcázar por lema, y aventuras cervantinas por remate.

Yantares eran aquellos muy de varones, de arrieros y trajinantes, de buscadores de vida, de bravos soldados y atezados labriegos; para nosotros esa cocina murió, y murieron los guisos sazonados con ajo y las manos de carnero con almodrote... Privan ahora los sutiles *purés*, las vaporosas *mousses* ó espumas, las gelatinas que concentran la substancia de tanta cosa buena, los helados que recuerdan el sabor de la fruta y suprimen su peso, las garniciones y salsas—todo lo que disfraza la glotonería y la reboza en golosina, en algo de arte, de gentileza y cortesía, no ya con los invitados, sino consigo mismo.—No caiga nadie en el error de lamentar no haber asistido á festines de emperadores como Nerón y Vitelio. La mejor y más fastuosa cena de Nerón careció de champagne... Con eso sólo está juzgada.

Para terminar esta digresión alimenticia, se me ocurre dar una receta de manjar moderno... No son nidos de salanganas, sesos de fenicóptero, ni otro plato misterioso de tal linaje. Es sencillamente uno de los trescientos modos de cocinar las pechugas de gallina. Se cuecen en caldo, se pasan por tamiz, se les incorpora tres huevos (batidos aparte claras y yemas y luego reunidos) por pechuga, se sazona con algo de sal y pimienta, se agrega alguna manteca y bastante nata, se cuece en cacerola al baño de María, se deja enfriar, se vuelca, se sirve frío y rodeado de galantina. Se llama espuma de ave. Sancho Panza, en las bodas de Camacho el rico, se reiría de estos afeminamientos. Una gallina gorda, de amarilla grasa, ó un ganso lucio, eran las únicas *espumas* que comprendía el andante escudero.

EMILIA PARDO BAZÁN.

LA VIDA CONTEMPORÁNEA

No sé por qué se me viene hoy á la pluma hablar un poco de cocina. Sí; de cocina; la cocina es asunto muy importante, como que atañe á la salud, á la higiene, al buen orden y armonía de las facultades y energías físicas que nos sostienen en nuestra azarosa peregrinación por la superficie del planeta. Hoy puede afirmarse que la cocina se reviste de aspecto científico, y que todo médico necesita ser algo cocinero, pues más que jaropes y medicinas se recetan actualmente sistemas de alimentación y condimentos especiales para cada caso y cada paciente.

Desde luego noto que la cocina no es ahora lo que era hace dos ó tres siglos; y no nos remontemos más allá, ni lleguemos á los banquetes romanos, porque sólo pensar en ellos nos produce una sensación de indigestión y de embriaguez abrumadora. Aquel jabalí que se servía y que llevaba dentro un cabrito, el cual á su vez estaba relleno por un cochinillo, y éste por un pavo, y éste por unas gordas codornices, y éstas por unos pajaritos no menos grasientos y orondos, era bárbaro manjar, que sólo repugnancia produciría á nuestros estómagos, más cultos y exquisitos. No diré nada de las grandes lampreas servidas sobre un lecho de hierbas aromáticas, ni de las ostras confitadas en miel, ni de otros extraños condimentos que agradaban á Lúculo y que á la hora presente ya nadie toleraría. En cuanto al abuso de las especias, era entonces mucho mayor que hoy, particularmente el de las especias orientales y meridionales, de las cuales se hacía en Roma exagerado consumo. Verbigracia, el azafrán, desterrado de toda cocina elegante en el siglo xix, en tiempo de Augusto se gastaba por arrobas. Lo mismo digo de la canela, tan caída en desuso, y del clavo, que aún se emplea, pero tratando de que no se note. En resumen, comían los Césares, los señores del mundo, peor de lo que come un hombre de nuestros días

Al cat
cuenta d
se empre
de los ra
capaces
que se r
Hasta
guir á lo
que las p
muy for
ilustres,
serio, co
á adquir
asqueros
transmis
de las ep
¡Y si
mucha g
invenib
ferimos
á sufrir
hagan re
chejo in
ha de at
á nustr
arguyan
instinto
vioso qu
muy bie
del sér
como lo
vimiento
ha logra

Nada
cho esa
do es el
peligros
les. Léa
por las
solader
establec
sólo los
cesos de
modo ef
menos q
otros, q
la repul
hombre
que los
sus ojito
cera. A

Por l
nuestro
vista de
nes de l
tificadis
balde n
pero pri
fus, la p
Y tal ve
arranca
espanto
adelant
nes pro
prescrip
porque
tractor