

Otra señal de calor, es el consumo excesivo de la lechuga. Medio Madrid come, en invierno, ensalada; pero en verano, es Madrid entero el que se dedica al verde..., haciéndole competencia al canario.

¿Cómo prescindir de la ensalada? Sea sólo de lechuga, lleve aditamento de escarola y huevos duros, ascienda al lujo de las aceitunas deshuesadas y las anchoas desmenuzadas, o llegue al fantástico derroche del aderezo al Champagne con trufas en ruedas, la ensalada es siempre en este tiempo una necesidad. Y ya que de ensaladas hablo, diré que están mucho mejores si en lugar de vinagre se emplea para aderezarlas, zumo de limón, batido con el aceite.

En esto de ensaladas cabe mucha variedad y capricho. Como no van al fuego, hay mayor libertad para modificarlas.

Raro será el aficionado a platos refrescantes que no haya inventado una ensalada. Voy a decir de qué se compone la que yo prefiero:

Entran en ella cogollos de lechuga cortados de través, un poco de apio, berros deshojados, patatas cocidas y en rodajas, remolachas, en ruedas también, y también cocidas, por supuesto, y unos guisantes, hervidos previamente con sal y azúcar. No le estorban a esta ensalada unos fondos de alcachofa, ni unas cabecitas de espárrago.

Y para aliño, desháganse yemas de huevo cocido, en aceite, y mitad zumo de limón y mitad vinagre, con su sazón de sal y pimienta. El aliño, momentos antes de servir.

**

Otro plato favorito, durante estas sofocantes semanas medio caniculares, es el clásico gazpacho.

Cuando un pueblo adopta un manjar, yo sostengo que no se equivoca nunca. Por algo los inuitos comen la grasa y el aceite puros y sin derretirlos siquiera cuando están congelados; por algo el japonés se mantiene de arroz; por algo el bracero de Andalucía prefiere a todo su gazpacho. El clima es cálido, la sangre ardiente, y el gazpacho refrigera y nutre, sin cargar el estómago. Una sensación de frescura se extiende por el cuerpo, cuando se toma el gazpacho. Así es que la razón ha enseñado su uso, o mejor dicho, el instinto ha sugerido sus ventajas.

Yo pasé más de diez años sin querer probar un plato que hoy figura entre los que más me agradan. Y fué porque la primera vez que me lo presentaron, en casa de unos amigos andaluces, estaba empecatado, y sabía a pintura de puertas y ventanas. He observado que el gazpacho, como los caracoles y otros manjares nacionales, no tiene fórmula fija, o mejor dicho, tiene cien mil fórmulas, y cabe decir que hay tantos gazpachos como morteros. Por eso creo hacer un beneficio a la humanidad previniéndola contra los gazpachos en que entra en dosis muy altas el pepino, el pimiento verde, los cominos, la ajedrea, y otra infinidad de ingredientes, a mi ver endiablados.

Es el gazpacho plato eminentemente popular y español; pero ahora que se ha puesto de moda en las mesas finas, y se sirve hasta en la del Rey, bien se puede elegir, entre las innumerables recetas, aquellas que sean más propias para estómagos delicados y paladares exigentes.

Yo divido el gazpacho en dos categorías: el blanco y el rojo. El blanco tiene por base la almendra; el rojo, el tomate. En ambos entran como componentes el aceite, el vinagre, el agua y el pan, a pizcos y majado.

Y es preciso abordar una cuestión delicada. El ajo es un problema. No hay cosa más discutida que este bulbo. Hay quien se muere por él, y quien se desmaya sólo de olerlo. Por lo tanto, conviene que se sepa que lo mismo da, para el caso del gazpacho, echar mucho ajo que poco, y si me apuran, que ninguno. Es cuestión de paladar.

Se confecciona el gazpacho rojo casi sin ajo. Basta refregar un diente mondado contra las paredes del mortero. (El mío es un mortero antiguo, del siglo XVIII, barroco, de latón dorado o metal de velenos, los mejores morteros si se cuida de limpiarlos muy pulcramente.) El ligero refregue antedicho basta para dar un poco de gusto al gazpacho; pero tampoco es de absoluta necesidad.

Lo indispensable está en el majado. Ha de marse una buena cantidad de tomate, fresco o en conserva, con una gruesa miga de pan, hasta formar pasta consistente, que se pasará por tamiz. Ya tamizada se pondrá en la ensaladera y se añadirá el aliño, aceite y vinagre bien batidos con sal, en cantidad proporcionada, y agua a proporción también.

Desleída la pasta, se añadirá el pan a pizcos—pan ligero, que esponje,— y pedazos chicos de tomate, mejor si es fresco.

Una hora antes de servir se añadirá un buen trozo de hielo, o se helará el gazpacho en la heladora.

Este gazpacho es excelente. No lleva pepinos, ni cebolla, ni pimiento verde, cosas que tienen sus aficionados, y que puede añadir el que las eche de menos.

El gazpacho blanco se hace majando cincuenta gramos de almendra mondada con otra tanta miga de pan mojada, y el ajo a voluntad. La almendra ha de ser cruda, por supuesto. El aliño, exactamente como el del otro gazpacho rojo—sal, aceite, vinagre, batido junto—pero sin rastro de tomate. El pan, pizcado, y en el agua, en la cantidad que se juzgue conveniente. El hielo, lo mismo.

Este gazpacho blanco, que a mí me parece cosa de moros, es excelente y estomacal. Tiene alguna semejanza con la castiza sopa de almendra, que, helada, gana mucho. Todo ello responde a que, en este tiempo, y en estos países, la vista de la comida humeante, viniendo en derechura del fogón, repugna. Nuestros nervios están en tensión, y a pesar de las amenazas de cólera—que por ahora, en buen hora se diga, no parecen confirmarse,—viviremos de frutas, como los monjes; nos haríamos vegetarianos, como lo son generalmente los habitantes de la zona tórrida.

**

Sin embargo, no hay que dejarse llevar del gusto de lo refrigerante, sobre todo del gusto de beber sin tasa. Con estas temperaturas, hay quien ingiere agua y más agua, limonada y más limonada, sin tener en cuenta que la sed crece cuando la satisfacemos con exceso. Nada más frecuente que oír decir: «He tomado un helado y estoy rabiando de sed.»

Teniendo fuerza de voluntad, en verano se debería beber caliente: grogs e infusiones de plantas aromáticas y cordiales, como hojas de naranjo, salvia, te, yerba Luisa. Y se evitarían así las nueve décimas partes de las enfermedades del intestino y del estómago, características de este tiempo.

Una de las mejores bebidas es la sangría. Si os la presentan en un sarao bajo el nombre de *claret cup*, la encontraréis muy elegante. Al uso corriente, la encontraréis acaso más sabrosa. La sangría se compone de agua, una cuarta o quinta parte de vino tinto no azulado, sino rojo, azúcar, y si lo hay zumo de limón en cantidad pequeña. También admite un palito de canela en rama. Y, enfriada en el pozo la sangría, sabe a gloria.

Otra bebida tónica se hace cociendo café tostado y añadiendo a la decocción azúcar y dos cucharadas de aguardiente bueno, por litro. El agua a proporción.

Y una bebida ya sibarítica, es la leche de los cocos, adicionada de azúcar, agua y una cucharada sopera de ron por vaso.

Todo es mejor que hartarse de líquido del grifo o del botijo, como suelen hacer la mitad más uno de los buenos habitantes de Madrid, que tertulian en la acera, van sudosos, se abanicán con *El Imparcial* doblado, y duermen si es posible, en la azotea. Madrid sufre más del calor, porque ni tiene casas de baños baratas y abundantes, ni viviendas desahogadas, ni árboles suficientes, ni amplitud en las calles para transitar. Cada día parece que se estrecha la vieja ciudad de los Austrias, a la cual vanamente quisieron los Borbones dar cierto aire de grandeza, y en la cual hoy no se cabe. Sucede aquí lo no presenciado en ninguna capital europea: los coches, al regreso del paseo, tienen que rodear por un sinnúmero de calles, porque la Puerta del Sol, incomunicada, vigilada por guardias a caballo, no se puede aprovechar para el tránsito. Es una molestia muy positiva, y a decir verdad no me la explico. Como tampoco me parece excusable que, más allá de las tres de la tarde, se permitan que obstruyan las calles más estrechas y difíciles y afeen las principales vías esas inaguantables reatas, esas carretas de mulos, burros y perros, que ponen a la capital de España a la altura de cualquier villorrio.

Porque esas carretas no sólo atrancan, sino que son inmóviles, se colocan terciadas, cogen toda la anchura de la calle, y como no tienen nada que temer por el charolado de su pintura ni por la elasticidad de sus ballestas, chocan impávidas con los demás vehículos, y encima del choque, os sueltan—sin que para corregir su grosería intervengan los guardias—una andanada de injurias y de vocablos altamente pintorescos...

Y así está el lugar más grande de la Mancha, como llaman a Madrid, y no siempre sin razón...

LA CONDESA DE PARDO BAZÁN.

LA VIDA CONTEMPORÁNEA

No hay nada más actual que el calor.

El calor tiene la propiedad de cambiar en absoluto la manera de vivir de la gente. Por lo pronto, hay horas del día en que nadie se atreve a salir de casa. Claro es que salen, a menos que «se lo fumen» los obligados a ganarse la vida con el trabajo. Los demás, no ponen el pie en la calle antes de las seis de la tarde, y eso suspirando.

A la hora en que los rigores de la temperatura descienden, empiezan las vías públicas a animarse un poco. Cruzan los coches abiertos, con su carga de damas y damiselas de gran sombrero florecido o emplumado. Se llena de multitud sentada y curiosidadora la «playa» de Recoletos. Se aspira con placer el olor húmedo del riego, que derrama partículas de frescor en el aire. Una niebla rosada, luminosa, se forma hacia el Poniente. Los puestos donde se vende horchata, agua de limón, agua con azúcarillo, son asaltados. No queda mesa libre en los cafés.

Madrid es un pueblo donde el *confort* no se aprecia todo lo que merece; pero, sin embargo, en Madrid se busca el recreo y la comodidad. Claro es que, por ejemplo, a ningún cafetero de la corte se le ocurre improvisar un jardín en la acera, como hace en Burdeos el dueño del bodegón más humilde. Con cuatro tiestos y unos metros de lona, los franceses dan a sus parroquianos la sensación de hallarse en un huerto, en plena naturaleza. La sombra la hace el toldo, y con algo de imaginación, los evónimos en barriles pintados de verde son un bosquecillo. Pero si en Madrid no se despliega tanto ingenio, entre otras razones porque los mendigos y los golfos son dueños de las aceras y no permiten en ellas ninguna innovación, en cambio los refrescos no se hallarán ni tan buenos ni tan baratos en ninguna parte del mundo. A la cabeza, la tradicional horchata de chufas. Es curioso que en Madrid la horchata de chufas salga mejor que en Valencia; dicen los estereros, peritos en la materia, que se debe al agua, a su calidad, en Madrid más fina. Sea de ello lo que quiera, la horchata ocupa lugar preferente entre los goces propios de la estación calurosa. Con razón dijo de ella Teófilo Gautier que era una delicia.

**

Cuando pienso en las combinaciones a que se presta el hielo, en las sensaciones gratas que produce, deduzco que hoy el más pobre disfruta lo que en otro tiempo no era concedido ni a los monarcas. El abaratamiento del hielo es un bien social. He leído, no recuerdo en qué libro de viajes, que el famoso «mar de hielo», en Suiza, va siendo enviado en trozos, en bloques enormes, a las grandes ciudades europeas.

Y no cabe nada más poético que tomarse un sorbete cuajado con lo que antes fué fragmento de un glaciar, y se engrosó con los aludes, y tembló con los estallidos de las tormentas de nieve, y envolvió en tre sus capas blancas el germen del *edelweiss*... ¡Y qué hielo más limpio!

En cambio, confieso que no me merecen completa confianza los que se fabrican aquí. Sabe Dios de dónde procederá el agua. Puede haber en ella contagios, impurezas y todo género de diabluras. Más vale no pensarlo, pero, por si acaso, helar el agua en la heladora, y no por el procedimiento, sencillo pero peligroso, de echar trozos en la garrafa o la copa donde se bebe.