

churrado, al cual se incorpora perejil vaciado finalmente, sal, pimienta, aceite, vinagre y unas migas de pan. Esta mezcolanza la he visto preparar en varios *restaurants* parisienses, durante el caluroso período veraniego de la Exposición de 1900. Porque, cuando en París se pone a hacer calor, es de veras y se derriten los sesos. Y por instinto, se busca lo fresco y lo narcótico, lechuga, tomate, vinagre, frutos.

* *

De los refrescos bebidos españoles hay uno que ha caído en desuso en su forma y nombre castizos, pero que la gente elegante adopta llamándole *claret cup*. Hablo de la *sangría*, excelente bebida que me ofrecieron en Toledo, y que reconforta y entona y evita fatiga y desgaste. Se compone de agua, tercera parte de vino tinto, el zumo de un limón y azúcar. Nunca se recomendará bastante la *sangría*; y si se le añade hielo, no cabe nada más exquisito. Su color es el del granate pálido.

De la limonada y la naranjada, aunque se bebe en toda Europa, creo que sólo en España se hacen estrujando naranjas y limones para añadir su zumo al agua serenada en botijo. En los demás países se emplean jarabes, ácidos; es la química en vez de la naturaleza, y siempre que he probado esas bebidas fuera de España, en vez de percibir la fragancia de azañares que aquí nota el paladar y que presta tanta poesía al refresco, se nota un sabor á botica, repugnante.

Tampoco la leche amerengada es buena fuera de Madrid. El café de Pomo la produjo de primera, con su copete salpicado de canela aromática. No sé por qué, la leche amerengada ya no está de moda; sólo entre el gentío característico de Madrid, los tipos inconfundibles de «barrio», conserva cierto prestigio ese sorbete que recuerda chisperías, manoleras, botillerías y tonadillas del tiempo de «los franceses».

Ahora, la gaseosa, los espumosos—insípidos y que dejan una sensación ingrata, picona, de bebida fabricada á máquina—hacen competencia á los refrescos tradicionales. Sólo la horchata conserva su hegemonía, y hasta diré que la ha acrecentado, porque las horchaterías, que antaño serían ocho ó diez, se multiplican y ven crecer su clientela, y porque en los sa-raos y fiestas de alta sociedad, sobre todo en las que en esta época del año se verifican en jardines y parques, la horchata es de rigor, y va teniendo más partidarios que ninguna otra bebida estacional.

No toda horchata es buena. Hay horchaterías en que es mejor, en que sabe más á la chufa. Y no sólo eso: hay países, hay climas en que la chufa tiene todo su sánete, su gusto típico, dulce y refinado, y países en que la horchata de chufas es aguarrosa, chirle y hasta indigesta. ¿Por qué? No lo sé, ni creo que haya modo de averiguarlo. Lo más extraño es que, en opinión de los inteligentes, la horchata, en su tierra natal, Valencia, dista mucho de tener el buen gusto que en Madrid. Unos lo atribuyen al agua del Lozoya; otros, al azúcar... (¡Al azúcar! ¡Misterio!) Mis propias impresiones de paladar confirman la opinión corriente: la horchata de chufas en ninguna parte es mejor que en Madrid.

* *

Posee otro encanto la horchata, en las afamadas horchaterías rebosantes de gente desde que el Can, como diría un antiguo poeta culto, vibra en flamas encendido: y es que la sirven mujeres. Estas camareras de horchatería tienen un aspecto limpio y llevan unas faldillas de percal de colores alegres y unas blusas coquetonas, á pintas, á rayas, sembradas de flores; su calzado reluce, su cabello se recoge con gracia y con estilo, mordido por peinetas de celuloide y atusado ó encrepado como quiere la moda. A pesar de las fatigas del oficio—oficio doble, afirman los maliciosos,—las muchachas de horchatería no están ajadas, ni de mal humor; sirven con presteza y voluntad. El servicio de la mujer es siempre preferible al del hombre, aun cuando sólo tomásemos en cuenta el apuesto cigarro y el bigote hispido y cerduno. Yo creo que, andando el tiempo, las prescripciones del buen tono, que exigen para el servicio en los comedores hombres nada más, se suavizarán, y se implantará el servicio de mujeres, que los romanos prefirieron para sus banquetes y juergas. Uniformadas y nítidas en su aseo, no entiendo por qué no podrían las mujeres atender al comedor, dejándose atrás á los serios y patilludos criados de ahora.

* *

Volviendo á la horchata, en este tiempo la encontraréis hasta en puestos al aire libre, por plazas y ca-

lles; hasta en la garapiñera de los vendedores ambulantes, que lanzan su pregón pintoresco sincopando las palabras: «¡Chata... lá!» El pueblo madrileño tiene esta nota característica: cuanto se vende y se compra, que represente una sensación grata, lo democratiza, lo pone á su nivel, y lo disfruta. La horchata y el limón granizado que toma el pueblo bajo de Madrid en la calle costará veinte céntimos menos que en los establecimientos; el limón sabrá á purgante; la horchata, en vez del igual y bonito tono crema, tendrá un matiz azulado sospechoso; pero serán limón y horchata helados, y el mozo de cuerda y la maritornes y el golfo y la mendiga satisfarán su golosina y se refrigerarán, como han satisfecho su instinto dramático y novelesco en el *cine* y su instinto suntuario en el puesto del Rastro en que se venden cintas de seda á cinco céntimos y dijés de similor á diez.

* *

Una cuestión pavorosa surge á propósito de la horchata. ¿Cuáles son sus relaciones é influencias en la salud, en el aparato gástrico, en las funciones digestivas, etc., etc.?

A la verdad: hemos llegado á exagerar el cuidado de la salud, y vivimos mártires de este *nuevo ídolo*. Por muchas precauciones que se adopten, la vida del hombre es breve y está llena de miserias, que dijo la Sabiduría. Cuando contempláis una jarra de cristal que destella de limpia; y dentro de ella un bloque de nieve tostada, sabrosa, el jugo de una raicilla que parece conservar, bajo la tierra, un rayo de sol levantino; y al lado de la jarra, en plateada bandeja, veis apilarse la ligera montaña de los dorados barquillos, esa deliciosa pasta que sólo en España se confecciona bien, ¿no es un abuso de la higiene, tirana nuestra, sugeriros que pagaréis con sufrimientos y molestias el goce tan poco material, tan poético, de absorber esa nieve y ese sol por esa finísima trompetilla que se deshace, crocante, entre los dedos?

¿Sabéis lo que han discurrido los higienistas? Pues nada menos que lo siguiente.—En verano, ¿os gustarán, naturalmente, las bebidas frías, el agua donde se disuelve el roto cristal del trozo de hielo, el vino *frappé*, la fruta de suave acidez, las fresas, los melocotones, las cerezas, los sorbetes, los quesitos helados, todo eso que la favorita del rey de Francia lamentaba que no fuese pecado tomar, pues sólo le faltaba, para su delicia, el estímulo de la prohibición? ¿Os gustará la horchata, que lleva á las venas una corriente de frescor y reposo?—Los higienistas, más tiránicos y prohibitivos que los severos confesores, se convierten en otros tantos Pedros Recio de Tírtre afuera, y no contentos con quitaros de delante la deleitosa jarra de horchata, os presentan un jarro lleno..., ¿de qué diréis? De agua caliente. Así como suena: agua caliente, lo más nauseabundo en este tiempo... «Es lo único que debéis beber—repiten los consabidos estropeadores de la existencia.—En esta época del año, precisamente en esta época del año, es cuando el cuerpo necesita la bebida caliente, para que no se alteren las funciones de sus órganos. Infusiones, cocimientos, combatirán los efectos irritantes ó debilitantes de la fruta, el hielo, los refrescos y hasta el agua serenada del botijo, la cual también, con apariencias de honradez, es una pícara traidora, que se atosiga y produce esto, aquello, lo de más allá...»

* *

¿Qué difícil debe de ser guardar régimen, guardar las prescripciones de la higiene endemoniada, en esos países de perpetuo y enervante calor! Hay una porción de cosas que parecen reprobables y son excusables si se piensa en los efectos, disolventes para la voluntad, de la temperatura... La galvana, la cansera, la flojera, la languidez, el caimiento de ánimo, ¿no responden en gran parte al termómetro? La superioridad de los anglosajones, ¿no penderá en gran parte de no haber necesitado nunca tomar horchata de chufas á pasto, para refrescarse las venas?

Sobre la estepa castellana, el viento de Africa ha pasado, soplando brasa y sin mover las hojas de los chaparros y lentiscos. El océano de oro de la mies no se ha estremecido siquiera. En la populosa capital, enclavada por caprichos de un coronado asceta en mitad y mitad de las llanuras, el hombre que duerme su siesta se despierta rendido de sofocación y sudor. Salta de la cama, se pone el *canotier* de paja amarilla, y soñando con inmensos abanicos de plumas y con chorros glaciales de agua salada ó dulce que pasan sobre su cuerpo vigorizándolo, salva la calle, entra en la horchatería de enfrente y le sirven su ensueño... en forma de colmado vaso de horchata de chufas.

EMILIA PARDO BAZÁN.

LA VIDA CONTEMPORÁNEA

Se impone tratar de refrescos, de esos refrescos de España que Teófilo Gautier declaró deliciosos entre todos los del mundo.

No son muchos los refinamientos sensitivos con que España habrá contribuido á la civilización universal, y aun esto de los refrescos no puede considerarse contribución, puesto que no han pasado el Pirineo nuestras bebidas refrigerantes, y en cambio España está inundada (aquí sí que encaja bien el verbo) de bebidas extranjeras. Pero en esto de la refrigeración de la sangre entendemos nosotros más acaso que ningún pueblo de Europa, Asia, Africa y América (ignoro lo que se bebe en Oceanía), y ni el hidromiel de los germanos, ni el kumis de los kirguizos, ni el pulque de las rancherías mexicanas, ni la leche de coco, creo que pueden soportar la comparación con nuestra clásica horchata de chufas.

* *

Y no es sólo la composición de la horchata lo que patentiza nuestra aptitud para adaptar el alimento y la bebida á la temperatura y evitar que se achicharre el organismo. Si en varias regiones españolas se come de la manera más excitante é inflamante (embutidos, rellenos, adobos, jamón, cecina, todo muy salado y con muchas especias), en otras regiones se ha adoptado un régimen prudente y sabio, vegetariano: el gazpacho, las migas, la ensalada de tomate y pepino, los diferentes ajos: blanco, arriero, al óleo, y sólo Dios sabrá cuántos delitos y crímenes protervos evita en esos países de ardientes pasiones el sistema de alimentación á que están sometidos los braceros y obreros del campo, y que les apaga en agua el Febo que les corre por las venas.

* *

El gazpacho es encantador. En muchas mesas elegantes se sirve ya en Madrid, reemplazando á la sopa caliente, que estomaga. Sucede con el gazpacho lo que con el café, el té y el chocolate: cada cual tiene una receta para hacerlo, y declara que esta receta es la única infalible. No hay andaluz que no se crea especialista en gazpacho, y recomienda procedimientos peculiares para el majado del tomate, el desmigajado del pan, la sazón del ajo y la adición del pepino. He probado infinitos gazpachos hechos de infinitas maneras, y todos me parecieron igualmente buenos... cuando aprieta el calor y el verano hace de las suyas.

No estoy tan conforme con esos pseudo-gazpachos en que el ajo lleva la voz cantante. El ajo blanco es sin duda muy higiénico: entra en él la almendra, calmante, sedante y dulce elemento, que también en horchata proporciona una sensación de frescura gratísima. El *ali oli*... lo he probado una vez, en una hospedería catalana, á la subida de Montserrat. Allí tenía color local, pero fuera de allí creo que no hubiese podido resistirlo. En Loja, otra variante del gazpacho es la *porra*, más sazónada y más fuerte que su sencillo hermano, y menos gustosa también. Y en París, en el propio París, se come algo que se asemeja al gazpacho, aunque de lejos: un tomate despa-