

Junio 1936



BUEN COMER



TENIERS

Y BUEN BEBER

suplemento de
BLANCO Y NEGRO
n.º 30

Ayuntamiento de Madrid



LIMPIA COCINA DE LA CIUDAD MODERNA. (FOTO EUGENIO LUCAS)

EL VIEJO FOGÓN SE HA CONVERTIDO EN LA COCINA ELÉCTRICA, EN UN VERDADERO LABORATORIO. (FOTO EUGENIO LUCAS)



DIALOGO SOBRE COCINA EXOTICA. CARTA SOBRE COCINA NACIONAL

Como conociera "Un genio de esta Corte" un menú muy bronco que hombres de mesa del señorío de Vizcaya habían aceptado por deferencia al folklore, les envió un menaje con estos versos, que decían así y que en una página de "Blanco y Negro" están:

"¿Como la tosca y brefoelta alubia escogió la Academia para pasto? Bauticea la fabada tal emplasto cicateros reumáticos en Trubia.

Brasil es negro si Moscovia rubia, católica es la gula, el mundo vasto y el bilbaino no repara en gasto cuando en banquetes su caudal derrubia.

Como Equillor "foie-gras", que Lequerica guste el "grappe-fruit" del tory que plicnica. El caviar maltusiano pruebe Sota y Mourlane el faisán empenachado cuyo esternón en quilla han ablandado los amargos vinagres gota a gota."

Eugenio d'Ors no supuso al componer este epigrama que tres hombres de mesa del Pirineo, donde el "bay" suena ("dove ir si suona"), mantenían este diálogo:

El primero.—Dazcuenaguer quiere aclimatar aquí gustos orientales.

El segundo.—Lo sé; nos prepara una cena china para la noche de Reyes.

El primero.—Dazcuenaguer fué "maitre" de un "restaurant" en la calle de Saint Honoré, de París; Taiki.

El tercero.—De Taiki, justamente. Dazcuenaguer nos cuenta que se come en chino, pero se bebe en francés. El fué primero "sommelier", y dice que los vinos de la casa eran un "chateaux" bordelés, el Lafitte de Hause Perraguey y un Borgoña de Musigny de 1911. Los platos sí eran celestes. Se hacía sopa de tortuga para los clientes pobres y sopa de nidos de salangana para los clientes acomodados.

El segundo.—¿La sopa de salangana no sigue siendo carísima?

El primero.—Hay la salangana javanesa, salangana de mandarines, que cuesta un sentido; pero hay también una salangana para paladares de tercera, perfectamente abordable. Una "specialité" de gran "restaurant", los "turbotins" de Dieppe o el "hormard" Thermidor en salsa Berey trufada y gratinada, por ejemplo, es de más precio. Sucede ya con los nidos lo que con las ostras. Las portuguesas están tiradas, las de Arcachón son para la pequeña subburguesía y las verdes de Marennes inician con timidez su ascensión hacia el decoro; las reales de Ostende se aupán, pero hay que ser inglesas y, si es posible, colchesterianas o de Wittable, para ser admiradas y pagadas en oro, "chez" Brouard, o en casa del viejo Prunier. Pues en los nidos de salangana se dan, como en las ostras, todas las clases sociales. El caviar no se sustrae tampoco a estos esplendores y miserias. He comido en alguna Navidad sordos de Argel cebadas y caviar en lata a dos duros. Perdemos la perspectiva, que es como perder nuestra sombra.

El segundo.—Siendo niño leí en "La Ilustración Española y Americana" que el embajador chino había obsequiado a doña María Cristina de Habsburgo con yemas de bambú confitadas. Espero que en la cena que Dazcuenaguer nos de habrá este plato.

El primero.—No es una rareza, pues hasta D. Angel Muro, que se pagaba de casticismo, conocía la fórmula. Ese plato es de repostería, tenue, y consiguientemente no es para nosotros.

El segundo.—¿Ya no tienen entonces los chinos un solo plato de alta cocina que sea inaccesible para nosotros?

El primero.—Uno, las aletas de tiburón bengalí, que no ha cumplido un mes.

El segundo.—Temo que Dazcuenaguer encuentre aletas de tiburón en lata.

El primero.—No se ría usted; quizá las haya en Colombo.

La cena fué aplazada, y uno de los tres nos escribía:

"El exotismo cansa pronto y mesón riojano vale más que Taiki. En el "Coelsus Apicius", impreso en Milán en 1498, la salsa armenia es "invención estólida". La cocina tiene sus clásicos, y a ellos les toca decretar y prohibir. Usted dirá que los clásicos, sí; pero a los castizos, no. Le pido con todo que contribuya a promover la publicación de ediciones baratas de algunos libros de cocina que pertenecen a la historia literaria. Había que empezar por el de Roberto de Nola, vertido del lemosín al castellano por Pérez Dávila. Reza la portada de esta obra en una de sus ediciones: "Libro de cocina, compuesto por maestro Roberto de Nola, cocinero que fué del Serenísimo Señor Rey Don Hernando de Nápoles; de muchos potajes, salsas y guisados para el tiempo del carnal y de la cuaresma, y manjares, y salsas, y caldos para dolientes de muy gran substancia, y fritos de sartén y mazapanes y otras cosas muy provechosas y de los servicios y de los oficios de las casas de Reyes y grandes señores y caballeros, y cada uno cómo ha de servir su cargo y del trinchante, cómo ha de cortar muchas maneras de carnes y de aves y otras muchas cosas en él añadidas y muy provechosas."

Seguirán a este libro arcaico de Nola los de Baeza, Granado, el marqués de Villena, Vergara, Fontecha, Martínez Montañó, Muro y otros más. Refutaba usted el dictamen de Benedetto Croce, según el cual no hay filosofía española. Fué nada menos que La Guipiere, cocinero a quien los embajadores del Congreso de Viena tenían por anticuado, el primero en sostener que no hay una cocina española. Tenemos el deber de arruinar ese juicio que en Carème y en el marqués de Cussy se trueca en lugar común. En su discurso de ingreso en la Academia, el marqués de Villa-Urrutia, discutiendo sobre el estilo diplomático, sostuvo que si los menús de los banquetes de Embajadas se tradujesen al castellano, trashedurían a guisote.

Nuestro romance es bronco, y Eugenio d'Ors se alarmaba justamente al oírle nombrar un menú en tierra bilingüe.

"Brasil es negro si Moscovia es rubia, católica es la gula, el mundo vasto."

Nacionalicemos la cocina, pero tengamos a raya, como ustedes desean, al castizo. El nombre haga la cosa y suene en idioma diplomático si las artes de la convivialidad y el código de las maneras lo disponen. Intentemos el retorno a la cocina española, sabiendo que lo castizo no es lo clásico, ni lo ha sido nunca. En esto les sigo y hasta les precedo.

Recapitulados estos testimonios, archívense o piérdanse a voluntad.

EL "RESTAURANT" O LA DECLARACION DE LOS DERECHOS DEL HOMBRE

Perdió en 1935 Europa Henry Cedard, chef de Jorge V. Quiso el gran cocinero proceder al Soberano en el viaje a la otra ribera. En París, como en las grandes sedes de la gastronomía grasas y sutiles, se alzaron adioses al maestro, embajador del gusto de su patria cerca del Rey Jorge. Del gusto, sí; y lo dijimos en ocasión del libro de Paul Bogács, doctor en Derecho, que vive entre nosotros. "L'Art de se mettre a table". Porque Cedard encarnaba en su arte el orden superior que Cornille ha llevado a la escena, Bossuet al púlpito, Descartes a la física del entendimiento, Vauhan a las ciudadelas y Le Notre a los jardines.

El cocinero, aunque veló las armas, no de espadero, sino de cuchillero; no de gran penopía, sino de aparcador, para entrar en la Corte del Rey Jorge, no menos Corte que la del Rey Arturo, era hijo de la Revolución y del tercer Estado.

El "restaurant" es en la historia de la cocina la declaración de los derechos del hombre de que la burguesía nace. Gracias al "restaurant" se descubre la redondez del paladar y se da la vuelta alrededor de él, como antes se dió la vuelta alrededor de la tierra. Procedía Cedard del "restaurant",

Miscelánea de cosas memorables de los gastrónomos

y si Beethoven, como él decía, sacó la música del comedor de reyes o de grandes señores a la calle, Cedard supo meter las salsas de pequeño protocolo de los "restaurants" del tercer Estado en las mesas reales. Hizo su política y en la variedad de modos de hacerla se complacía el Creador como en la variedad de sus criaturas. Cedard murió en 1935, pero cocineros como él no mueren nunca del todo.

"IN VINO LETITIA"

Pues clarea en re, que es tono de trompa de caza, caíen ya los gallos. Hoy, día del vino, es día de los que relumbra para la cristiandad. Habrá Te Deum al mediodía, toro de fuego a la media noche. Escribió Enrique IV que el vino es la segunda sangre de los franceses. ¿Y quién, abad mitrado o coronel de coraceros, no rubrica en Francia la sentencia? Ni el diablo, que dice siempre que no, niega allí que la civilización en sus dones más maduros sigue al vino. Como Orfeo y antes que él, Baco amansa a los tigres y los hace tirar del carro de la primavera. Donde planta la viña, nacen el saber y la gracia, que luego será de mármol y de espuma. Recorre Baco el Asia menor, las islas del Peloponeso, Grecia, Sicilia, Las Galias y bebe después bajo los cielos hispánicos. Lleva un presente de claridad que es su risa, y deja tras de sí surco y estela, trabajo y juego. No exagera el faraute bordelés, rey de arma de los caldos, cuando describe las razas de vinos que traen del fondo de las edades, de terruño en terruño, la prosperidad y el contento. He aquí un Gotha de los vinos de Francia, nobiliario de cepas anteriores a las Cruzadas—las cepas de Anjou o de la Turenna, de Nantes o del Saumurais, de Fouilly o del Ródano viejo, del Beaujolais o de las colinas alsacianas. Dios nos dé cien años para predicar a muchas generaciones que el beber es cosa santa. Ría Francia bien y ría la última, de la medicina asinaria que ha puesto el vino en Indices.

Esta prohibición en nombre de los riñones y del hígado desata también la hilaridad entre nosotros. El vino, que es más viejo que la medicina y casi tan viejo como el diablo y no menos doctorado que él, alegra el corazón y lo cura si está enfermo, como a todo órgano que lo esté. Y lo que hace allí, lo hace aquí, naturalmente, desde tiempo remoto. "Alegré por buenos vinos", llama Alfonso X, como antes San Isidoro, a España. En el Elogio célebre se recuerda también que es "abundada de mieses", delectosa de frutos, viosa de pescados, sabrosa de leche y de todas las cosas que de ella se hacen". Y se le dice igualmente "lozana de caballos, y segura y bastida de castillos" y también rica de metales, briosa de sirga y cumplida de olio." El requiebro que buscamos por el instante es alegre por buenos vinos. Que lo es aún cantan claro los del Ribero y Tostado de Monterrey, los de Toro y Zamora, los de Rueda y Nava del Rey, los de la Rioja, cuyas viñas, como algunas francesas, merecen que los regimientos al pasar rindan honores militares; los de Cariñena y el bajo Aragón, los de la cuenca del Tajuña, Arganda y Toledo, los de Valdepeñas, los de Montilla, los de Jerez y Sanlúcar de Barrameda, los del Condado de Niebla y Alicante, los de Cuarte de Valencia y Cataluña.

Hoy es el día de estos vinos y de los de la cristiandad toda. ¡Los Barolo o los Barbaresco del Piemonte, el Rigionne de la Lombardia, el Valpolicella, el Soave o los de Gambelata para simposios venecianos que empiecen con la sopa "risi e bisi" que Pio X prefirió a las sopas más ilustres y a las que los zuavos pontificios podían protocolariamente honrar con tres golpes de alabarda; los blancos ligeros de Cinqueterre o el Coronata del Val Polcebera, los boloñeses y romañoles y los que siendo romanos halagan por igual bocas gúelfas o bocas gibelinas, como los Frascati o los Montefiascone que nuestro Cervantes elogió; los de Nápoles, que ni zoobran ni fluctúan en el "corsi e recorsi" de la historia; el Capri, el Falerno o el Girsanti, que modulan su aroma dentro de la misma gama en el paladar de Horacio y en el de Juan Bautista Vico; el coto de los Abruzos y el ciró y las malvasías calabrescas que hacen boca de trabuco, y los sicilianos del Etna y los de Lipari; los Moscotti de Siracusa o el Marsala que se encarece solo; los sardos, hechos a rociar en la Pascua corditos de leche que han girado en el asador angelicalmente sobre una lumbre de leños aromáticos; los de la Florencia del león y de lirio y los de

la Toscana: Montepulciano o Chianti, del que hay en Castilla más de un serrallito de botellas con camisas de paja; los vini vergini y otros en los que la luz florentina va disuelta, y otros, y otros... como los alemanes del Rhin y del Mosela; los lusitanos de entre Barqueiros y Barca D'Alba; los suizos del Gausi o de Neuchâtel; el griego de asorel o de la isla de Santorib; los del Danubio, río divino, como el Tokai húngaro o el neazmeli, y el delaón y de la Rumania, en que nuestro Trajano trasegó romana y béticamente.

¡Sin vinos no hay cocina, y sin cocina no hay salvación ni en este mundo ni en el otro. ¡Vinos! Que la voz ecuménica del Papa lo bendiga y no haya criatura mortal sin su vaso en este día. "In panem vita, in vino letitia".

ANTOLOGIA. BRILLAT SAVARIN Y LA TRUFA

En su "Fisiología del gusto", diserta Brillat Savarin sobre las trufas del Piemonte, del Perigord, de la Alta Provenza, de Bugey, de Borgoña y del Delinado. Escribe el maestro estas notas en 1825, que es cuando la gloria del pequeño tubérculo renace y está en su mediodía. Quiere saber el magistrado si mienten o no mienten los textos latinos que atribuyen a la trufa de la antigüedad virtudes afrodisíacas. Acoge la epístola de una dama de calidad sobre el tema y reúne a algunas autoridades con las que sentencia que "la trufa no es un afrodisíaco positivo, pero en ciertas ocasiones hace a las mujeres más tiernas y a los hombres más amables". En 1825 eran así.

UNCION Y SUCULENCIA SEGUN CAREME

El tres de mayo de 1830, Carème, el divino, está recordando los festines del tiempo viejo en Saint Cloud, en el Triamón, en Compiègne, en Fontainebleau o en Neuilly. Aquellas figuras entre las que brilló: príncipes, damas nobles, embajadores, validos de corte, generales, se han ido apagando como las antorchas de una gran fiesta. Y Laquipierre, el maestro que le inició en las grandes salsas de la cocina "en maigre", se ha ido también. Es una nota de este jefe incomparable la que tiene en las manos. Lee: "Conoci en mi juventud al cocinero de un convento de cartujos, grandes amigos del comer cuaremal. Tenía la costumbre de mezclar en sus salsas de vigilia consommé claro y jugo de carne. Su cocina era, consiguientemente, unción y suculencia. Las salsas hechas así no eran precisamente ni las de los jueves gordos ni las de los viernes flacos; eran el justo medio de Horacio." He aquí una nota de volterianismo gastronómico que no podía faltar.

EL MARQUES DE CUS-SY Y LA PRECISION

En el capítulo cuarto de su "Arte Culinario", que es el capítulo mismo en que está la frase "retirer est tout a la fois: rien et la immensité", leemos: "El primer pavo que apareció en nuestras mesas fué servido en las bodas de Carlos IX. Montluc dice que el joven rey comió el ala izquierda. Esta bella especie de ave fué traída del Paraguay por los jesuitas." No se le pidan pruebas al querido marqués. En cocina la tradición oral es casi infalible y los investigadores de la escuela de Cartas son los primeros en saberlo.

EL RODABALLO. LA "POULARDA" Y LOS GUI SANTES EN GRIMOD DE LA REYNIERE

Nos han interesado siempre los requiebros que Grimod de la Reynière distribuye en su "Calendario Gastronómico", siguiendo los doce meses a los manjares que Dios multiplica en el aire, en la tierra y en el mar. Declara fuera de su libro que en el trance de elegir tres, un pez, un ave y un vegetal, elegiría el rodaballo, la "poularda" y los guisantes. Vedamos cómo en su "Calendario Gastronómico" cumplimenta a estas tres debilidades. Primero el rodaballo: "Por su belleza es el faisán de mar, por su majestuosa amplitud, es el rey de la cuaresma. Se sirve ordinariamente en media salsa. Posee la simplicidad del héroe como posee la prestantia, y toda clase de aderezo le ofende más que le honra. Después de su primera aparición ya es otra cosa: puede permitirse que se les vista y enmascare un poco. El mejor aliño es el bechamel, preparación que toma su nombre del marqués de Bechamel, macedista de Luis XIV."

Ahora la "poularda": "Dejemos el pollo para remontarnos a su tía, y acudamos a verla llegar de Mans, de la Fleche, de la Brosse. ¡Oh! La "poularda" es uno de los más hermosos, de los más finos, de los más suculentos asados que hayan jamás honrado la "broche"; su perfume, mezclado al de la trufa, basta para embalsamar el ocio de un anfitrión. ¡Guardaos de picar la "poularda" destinada a la "broche", que una albardilla de tocino graso y untoso es su natural vestido, el más decente y el que ella prefiere".

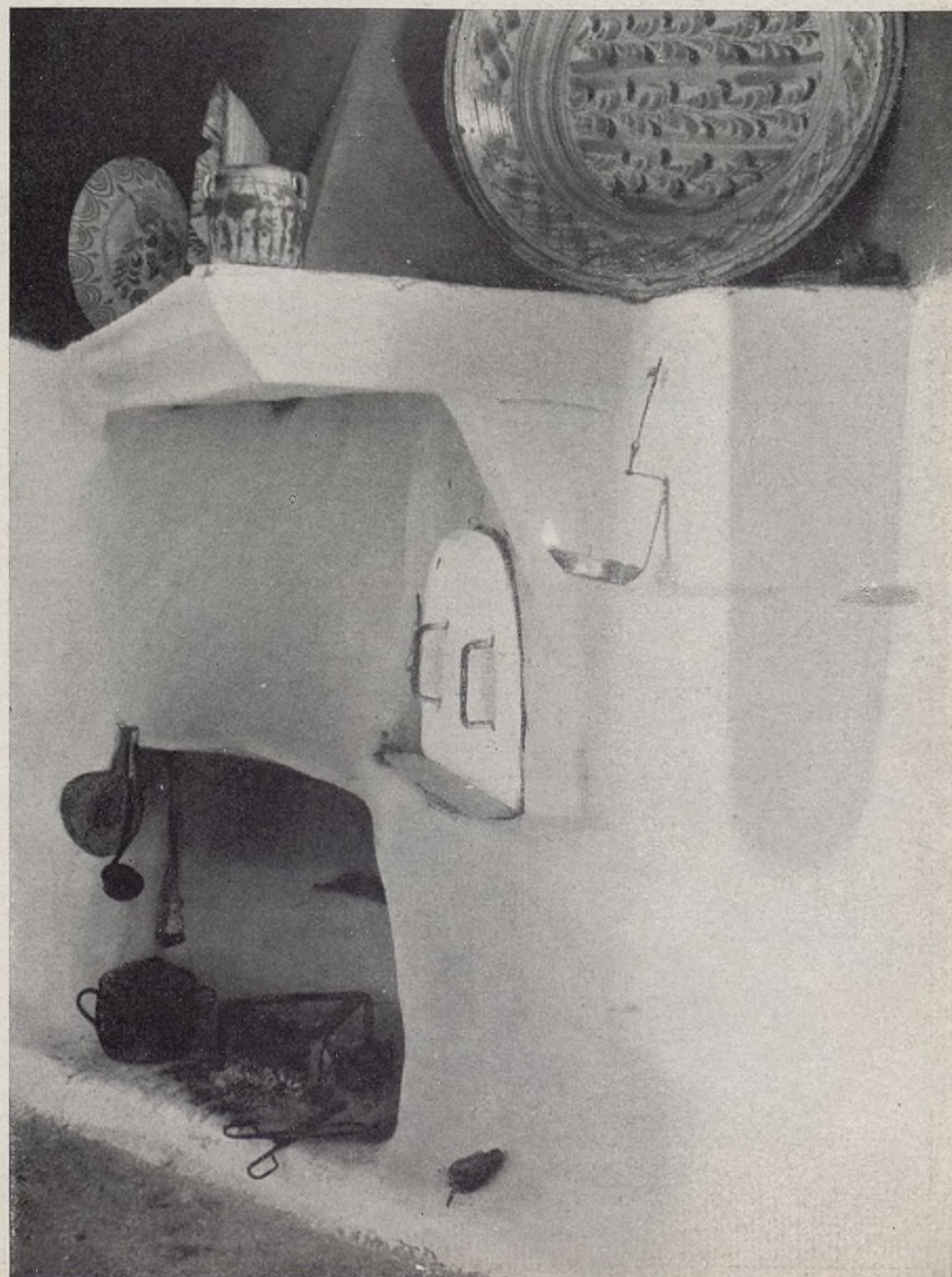
A los guisantes, "la canción de mayo", les hace extremos Grimot de La Reynière como a príncipes. Un incurrir no le bastaría para enumerar las preparaciones que para su gloria y para nuestra ventura admite. La hipérbole es el paraíso del persa, dice el ateniense, y la hipérbole es el paraíso del extranjero, dice el francés.

LO AGRIDULCE EN MARTINEZ MONTAÑO

Hemos experimentado dos recetas del arte de cocina de D. Francisco Martínez Montañó, escrito en los albores del siglo XVII, la cazuela de lamprea y el aderezo de perdices. Este guiso a la española es así: "La salsa de las perdices se suele hacer recalándolas por las junturas, echando un poco de limón y un poco de vino, pimienta, nuez de especia y estofarlas un poquito de manera que no cuezan, y si se las quiere echar un poco de manteca fresca será buena. Otra salsa de limones se suele servir con las perdices; tomando limones, mondarlos, cortarlos menuditos y echar un poco de vinagre, pimienta y sal y una gota de vino blanco y echarlo por encima del asador y no se ha de calentar más, porque amargaría, y si quieres echar alguna vez azúcar de manera que vaya agriúlos, no será malo". Con el agridulce que Martínez Montañó prodiga el paladar de hoy no puede. Sazona con todas las especias: pimienta, clavos, nuez, azafrán y gengibre, y si azucara—en su manía—los rellenos añade la canela y hasta, a veces, la pasta de mazapán.

Pedro MOURLANE MICHELENA

LA HUMILDE COCINA AL-DEANA. (FOTO PANIAGUA)



ABC COCK-TAIL

Prepárese en coctelera unas pedacitos de hielo, unas gotas de Crema de Lima, unas gotas de Curaçao y una copita de jerez seco. Agítese muy bien y sírvase en copa de cock-tail añadiendo una guinda.

Pedro CHICOTE

Blanco y Negro COCK-TAIL

Póngase en coctelera, con unos trocitos de hielo picado, unas gotas de Orán-Biter, unas gotas de Amaro, dos cuartas partes de ginebra y tres cuartas partes de vermut italiano. Sírvase en copa de cock-tail con una corteza de limón.

Barman: TOVARUELA del Bar Capitol



cocktail

LA MUJER EN EL "BAR"

Pedro Talavera, en su libro "Los secretos del 'cocktail'" nos dice:

"El que quiera beber bien ha de venir al 'bar' con una mujer hermosa. O con dos. No es que el que beba solo beba mal; pero el que bebe acompañado bebe mejor, porque el 'barman', cuando ve mujeres guapas, agita más fuerte y más rápidamente la 'coctelera'..."

Si no supiéramos todos que el "cocktail" es una invención contemporánea del "jazz", destinada a producir el mismo clima de confusión, las palabras del animador de alcoholes nos llevarían a ese descubrimiento. También cuando en la pista hay mujeres bonitas, el del saxofón mezcla sus escalas más frenéticamente que nunca.

Seguramente Pedro Chicote opina lo mismo que Pedro Talavera, porque todos los "barman" del mundo, más o menos, tienen ideas parecidas sobre la orquestación de un "cocktail". El "cocktail" no es una bebida. Es un estado musical desenfrenado.

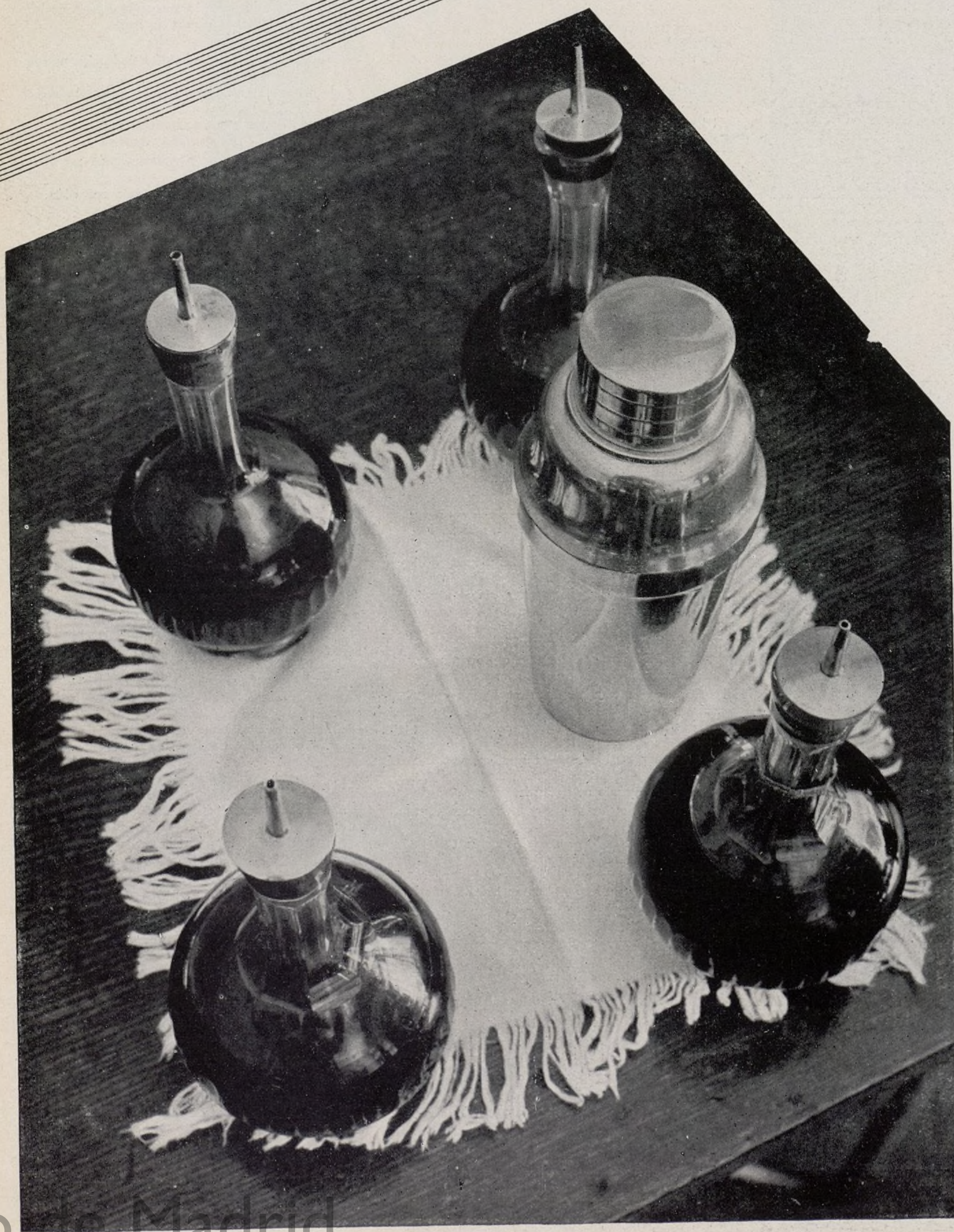
Nadie podrá negar quizá que Josefina Baker es una "coctelera" color canela, que agita sus mezclas de selva a favor de un autogiro de bananas.

PROHIBIDAS LAS MUJERES

Y, sin embargo, el "bar" en que se reúnen los mejores bebedores del mundo no tiene mujeres. Está prohibido. Es el "bar" del Hotel Central, de Glasgow. Encuadrado en roble y en cuero, apenas recibe la luz del día escocés, que casi siempre es crepúsculo, por unas vidrieras emplomadas.

Dentro, el silencio. De vez en cuando, un ruido lejano de grito de hielo en el metal. Quizá algún "no, no soda", pronunciado con cierta energía. Pero nada más. Cuando el bebedor enciende su pipa se oye el roce del mixto de madera de Suecia en la caja y se huele en diminutivo a pino quemado.

El amigo que nos llevó un día a aquel "bar" quiso explicarnos por qué están prohibidas las mujeres. El que bebe no ha de hacer otra cosa que beber. No tiene ni debe tener tiempo para nada más. Entre el hombre y el "whisky" no es conveniente otra cosa que la línea recta. El buen bebedor bebe en silencio. La mujer habla, ríe y malogra el rito. Además, si entran mujeres en un "bar", el bebedor debe reconocerlas



y saludarlas, aunque no sea sino con una ligera inclinación de cabeza, cuando son amigas tuyas; no es correcto colocar al bebedor en el trance de que no se acuerde de haberlas visto nunca. Puede suceder también que no las conozca y las salude por nebulosidad, que es también un amargo trance...

En ese "bar" de Glasgow se reúnen los puros. El "cocktail" es desdeñado con frecuencia. Se prefiere el ámbar natural del "whisky", el terciopelo del oporto, el cristal de la ginebra.

—Ustedes—nos atrevimos nosotros a decir en aquel "bar"—siguen siendo fieles a Beethoven, a la línea clásica.

Nuestro amigo inclinó la cabeza en un gesto de afirmación amable. Sospechamos, sin embargo, que entre los recuerdos que nuestro amigo tenía en aquel momento, ninguno de ellos estaba relacionado con una destilería de ese nombre. No le "sonaba" la marca.

ECOS SOCIALES

Como fiesta de sociedad, el "cocktail" es una bonita invención. Se trata de eliminar lo ceremonioso con lo expresivo. Los que practican el "sport", aproximadamente, conocen las ventajas inmediatas de correr "a la droga". Las mujeres lo saben y recuerdan con cierto terror la época en que los hombres tenían la obligación de ser seductores, sin más carburante que una taza de té, unas galletas y un poco de mermelada. En aquellas condiciones no podían triunfar sino los cínicos profesionales.

El más ligero "cocktail" de tomate de Ketchup ha puesto en marcha muchas veces diálogos que pretendían ser diabólicos.

Y como las copas o los vasos se dejan en cualquier parte, nadie está muy seguro de beber luego en su vaso. Esto hubiese sido un gran conflicto para Alfredo de Musset; pero nuestros contemporáneos y nuestras contemporáneas han conseguido eliminar este género de manías.

PELUQUERIAS DE LA BEBIDA

Los "bares" del día se han equivocado, probablemente. La decoración tiene una asepsia que da frío, y esos muebles bicelásticos que ahora se estilan—perdón, señora, si decimos que eso es estilo—persiguen un estado laico del "confort". La mirada no descansa en ninguna parte; las flores son de celuloide y de cementerio y los "cactus" fingen una vegetación de sed, como en las películas en que los personajes se hunden en la arena calcinada de los desiertos de California.

Por las mañanas, de una manera especial, están helados, como las peluquerías, y las seis botellitas para gotas le ofrecen al cabello vegetal de "una cubana" las siguientes lociones: Angostura, Orange Bitter, Bitter Campari, Curaçao rojo, Absinthe y Jarabe de Goma.

El "bar" moderno es también una buena escuela de torturas. Allí se come la caoba blanda de las avellanas y el nogal rizado de las nueces.

Allí se masca vidrio Parmentier, conocido también como patatas fritas a la inglesa.

Allí se permite que las anchoas sean bañadas en viroñador de fotografía.

EL PRIMER "COCKTAIL" DE LA HISTORIA

Estamos en una época triste de bebedores afeitados. Un buen mostacho francés nos llevaría fatalmente al Borgoña. ¡Ah, el encanto de secarse y arreglarse con la mano el "portier" del bigote! He aquí un siglo que nos castiga con la supresión de todas las delicias.

Parece que el primer "cocktail" de la Historia es aquel de miel de Himeto y vino del Vesubio que registró Horacio en el mejor latín versificado. Y, sin embargo, sentimos que pesan sobre nosotros siglos y siglos de Falerno, de Medoc, de Rhin, de Rioja y de Priorato...

Lector: al llegar a estas líneas del artículo hay que cuadrarse y saludar. Porque, al fin y al cabo, hemos terminado por escribir cinco palabras serias, cinco.

I. MIQUELARENA

(FOTOS PANIAGUA)

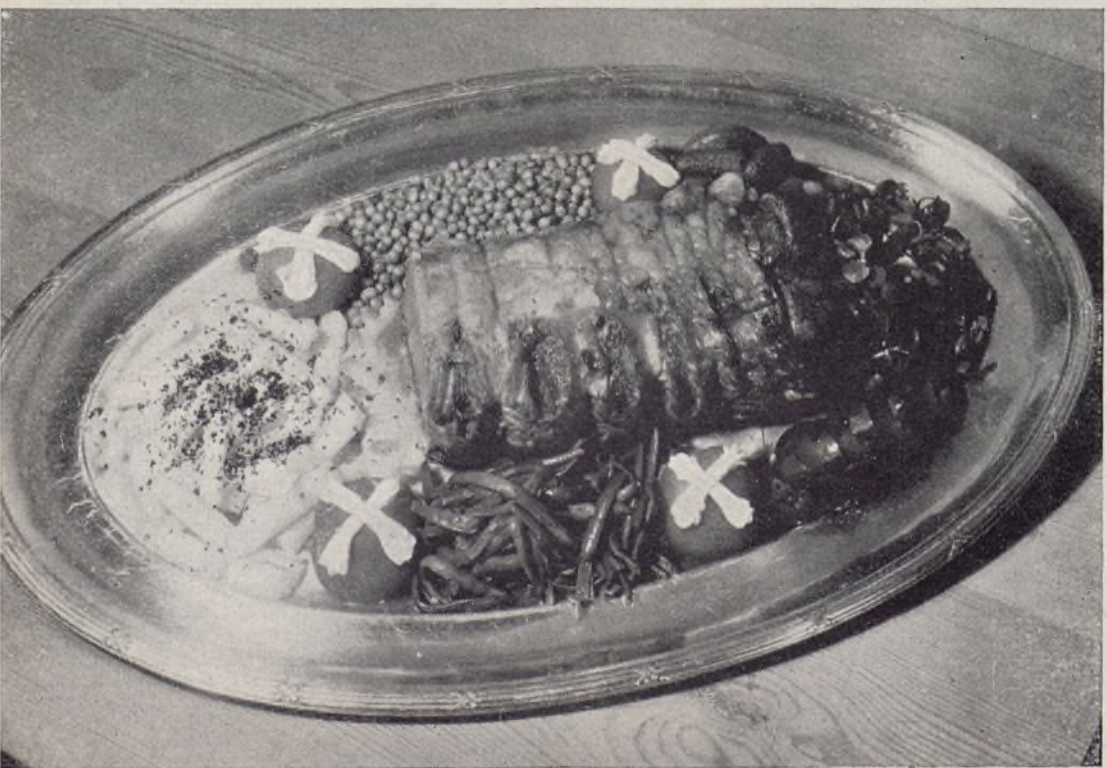
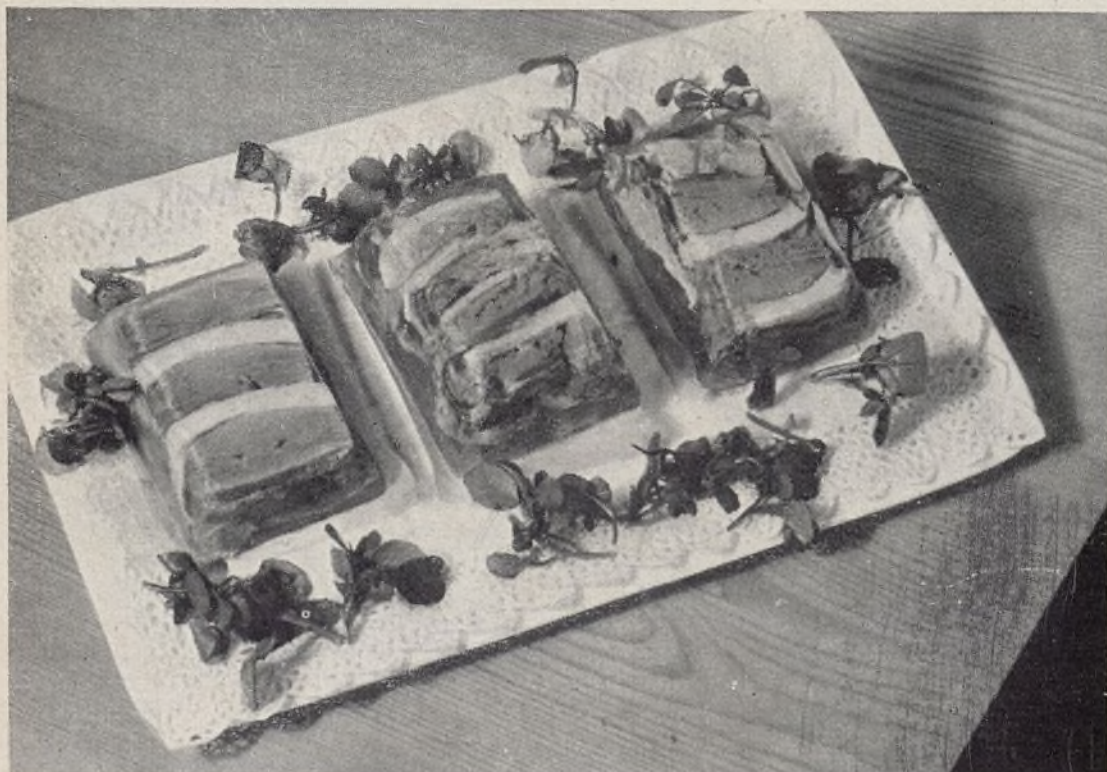


(FOTOS BECKER & MAASS)

Abad de zarzuela, comisteis la olla, pedís la cazuela.
 Quien el aceite mesura, las manos se unta.
 Aceituna, una es de oro, dos de plata, y la tercera mata.
 Achaques al odre que sabe a la pez, y al viernes por no le ayunar.
 Agua al higo, y a la pera, vino.
 Agua no enferma, ni embeoda, ni adeuda.
 Agua fría y pan caliente nunca hicieron buen vientre.
 Ajo crudo y vino puro pasan el puerto seguro.
 Muchos ajos en un mortero mal los maja un majadero.
 Quien se pica, ajos ha comido.
 Algo es queso, pues se da por peso.
 Alhaja que tiene boca nadie la toca.
 Amigo viejo, tocino y vino añejo.
 Haz lo que tu amo te manda y sentarás con él a la mesa.
 Cual el año tal el jarro.
 Año derecho, el besugo al sol y el hornazo al fuego.
 Comer avena antes que hacer vileza.
 El arroz, el pez y el pepino, nacen en agua y mueren en vino.
 Aun no asamos y ya empringamos.
 No se hizo la miel para la boca del asno.
 Ayunar después de hartos.
 Harto ayuna el que mal come.
 Barba pone mesa, que no pierna tiesa.
 Do entra beber, sale saber.
 La que se enseña a beber de tierna, enviará el hilado a la taberna.
 Tú que coges el berro, guárdate del anapelo.
 Berzas y nabos para en una son entrambos.
 Ya te veo, besugo, que tienes el ojo claro.
 A una boca, una sopa.
 Mala boca, peces coma.
 A bocado harón, espollada de vino.
 Más valen dos bocados de vaca que siete de patata.
 Quien tiene boca no diga a otro sopla.
 Bocado comido no gana amigo.
 Al buen bocado buen grito.
 En la boda quien menos come es la novia.
 Al que va a la bodega, por vez se le cuenta, beba o no beba.
 Sobre brevas no bebas.

Dios no come ni bebe, más juzga lo que ve.
 El golpe de la sartén, aunque no duele, tizna.
 Ninguno se embriaga del vino de casa.
 No hay manjar que no empalague y vicio que no enfade.
 El pollo de enero, a San Juan es comederio.
 Si quieres cedo engordar, come con hambre y bebe a vagar.
 La vez de la ensalada, ni la pierdas ni será aguada.
 Gran placer no escotar y comer.
 Escudero pobre, taza de plata y olla de cobre.
 En el escudillar verás quien te quiere bien y quien te quiere mal.
 No se ha de esprimir tanto la naranja que amargue el zumo.
 Las migajas del fardel, a las veces saben bien.
 El que sólo come su gallo, sólo ensilla su caballo.
 Más vale pan con amor que gallina con dolor.
 ¿De dónde le vino al garbanzo el pico?
 Seca la garganta, ni gime ni canta.
 Pide el goloso para el deseoso.
 Más vale comer grama y abrojo, que traer capirote en el ojo.
 Grano a grano allega para tu año.
 Al gusto estragado lo dulce le es amargo.
 El habar de Cabra se secó lloviendo.
 Hambre que espera hartura, no es hambre.
 Hambre y frío entregan al hombre a su enemigo.
 Más discurre un hambriento que cien letrados.
 La hambre hace entrar a uno por las puertas de su enemigo.
 Ni con toda hambre al arca ni con toda sed al cántaro.
 Harina alabada no te la vea suegra ni cuñada.
 Bien canta Marta después de harta.
 El buey harto no es comedor.
 A los desdichados se les suelen helar las migas entre la boca y la mano.
 A la hembra desamorado, a la adelfa la sepa el agua.
 Poca hiel hace amarga mucha miel.
 En tiempo de higos no hay amigos.
 Sufiré hija golosa y albendera, más no ventanera.
 Muchos hijos y poco pan, contento con afán.

R E F R A N E R O



Borrachez de agua nunca se acaba.
 Al borracho fino ni el agua basta ni el vino.
 Al cabo del año más come el muerto que el sano.
 Como caldo de zorra, que está frío y quema.
 Calentura de pollo por comer gallina.
 A mala cama colchón de vino.
 Quieres que te siga el can, dale pan.
 Debajo de una mala capa hay un buen bebedor.
 A quien te da el capón dale la pierna y el alón.
 Carne que cuece no puede estar si no mece.
 No está la carne en el garabato por falta de gato.
 Quien come la carne que roa el hueso.
 Carne sin hueso no se da sino a Don Vueso.
 Carne de pluma quita del rostro la arruga.
 Ni firmes carta que no leas ni bebas agua que no veas.
 En casa de don Gonzalo más puede la gallina que el gallo.
 En casa del oficial asoma el hambre, mas no osa entrar.
 En casa llena presto se guisa la cena.
 En cada casa cuecen habas y en la nuestra a calderadas.
 Más mató la cena que sanó Avicena.
 Beber de codo y cabalgar de poyo.
 Quien hizo el cohombro que le lleve al hombro.
 Alabáos, coles, que hay nabos en la olla.
 Mi comadre la gargantona convidóme a su olla, y comióse la toda.
 El comer y el rascar todo es empezar.
 Lo que no has de comer, déjalo bien cocer.
 Comida hecha, compañía deshecha.
 Comida, y cama, y capote, que sustente y abrigue al niño y no le sobre.
 Hártate, comilón, con pasa y media.
 Tan presto va el cordero como el carnero.
 Cada cuba huele al vino que tiene.
 Quien cuece y amasa de todo pasa.
 Más cura la dieta que la lanceta.
 Uno come la fruta aceda y otro tiene la dentera.
 Descansar, y tornar a beber.
 Todos los días olla, amarga el caldo.
 Ríese el diablo cuando el hambriento da al hartó.

Este nuestro hijo Don Lope no es miel, ni hiel, ni vinagre, ni arrope.
 Los hijos de Mari-Barbilla, cada uno en su escudilla.
 A mi padre llaman hogaza y yo muero de hambre.
 El muerto a la fosada y el vivo a la hogaza.
 El hombre mezquino, después que ha comido, ha frío.
 Casa hospedada, comida y denostada.
 Hueso que te cupo en parte, róele con sutil arte.
 Aja no tiene que comer y convida huéspedes.
 Vánse los huéspedes y comeremos el gallo.
 Las llaves en la cinta y el perro en la cocina.
 Quien a mano ajena espera, mal yanta y peor cena.
 La manzana podrida pierde a su compañía.
 Manos duchas mondan huevos, que no largos dedos.
 De mala masa un bollo basta.
 El melón y el casamiento ha de ser acartamiento.
 Todo es menester, migar y sorber.
 Miráis lo que bebo y no la sed que tengo.
 Quien se levanta tarde, ni oye misa ni come carne.
 Eso se quiere la mona, piñoncitos mondados.
 Como la moza del abad que no cuece y tiene pan.
 Al mozo mal mandado, ponéle la mesa y envíadle al recado.
 La mujer y la perdiz, de Alcañiz.
 La mujer y la sardina, de rostros en la ceniza.
 La mujer y la pera, la que calla es buena.
 Abre el ojo, que asan carne.
 Olla que mucho hierve, sabor pierde.
 No hay olla tan fea que no tenga su cobertera.
 Olla cabe tizones ha menester cobertera, y la moza do hay garzones, la madre sobre ella.
 Olla sin sal, haz cuenta que no tienes manjar.
 A la olla que hierve, ninguna mosca se atreve.
 Ni olla sin tocino ni boda sin tamborino.
 Quien quisiera probar la olla de su vecino, tenga la suya sin cobertera.
 Oveja que bala, bocado pierde.
 Pan de Bamba, molletes de Zaratán, ajos de Uriel, queso de Peñafiel y de Cerrato la miel.



Dibujo de A T C

a n t e m e s a

Ayuntamiento de Madrid



Cualquier especialista de vías digestivas a quien nos dirigimos en consulta al sentir una molestia de estómago un poco insistente, lo primero que nos prohíbe es el consumo de vino. La orden es acogida, en el primer momento, con respeto y con la voluntad de acatarla. ¡Cuando el médico lo dice! Nuestra fe en la ciencia es, si no tan viva como en lo divino, tan de obligar como nuestros compromisos con lo eterno, pues nada preocupa tanto al hombre, después de la salvación de su alma, como su salud. El médico ha heredado el prestigio que tuvo el mago en la antigüedad, pues la gente sabe que, si no siempre puede curar, casi nunca carece de medios de aliviar nuestras dolencias. Pero como el médico de ordinario es tan inteligente o más que el enfermo, no ignora que la mitad, por lo menos, de sus exhortaciones y consejos están destinados a disiparse en meras palabras, que él pronuncia y que nosotros oímos con sincero recogimiento, pero que luego nuestra inconstancia no tarda en olvidar.

—¡No beba usted vino!—repite el doctor sonriendo, porque presiente la vanidad de la recomendación.

El primer día, como homenaje a la ciencia, no sólo nos abstenemos del mosto delicioso,

EL ARTE DE BEBER .

nuestro viejo amigo y confidente, sino que quisiéramos sentir por él una honda aversión. Inmediatamente adquiere a nuestros ojos el bulto y la personalidad de un enemigo que ha venido laborando solapadamente contra nuestra salud.

—¡A ver! ¡Usted, Josefina! Retire usted el vino de la mesa y avise a la tienda que no lo traigan más...

La orden, formulada con toda energía, nos asombra a nosotros mismos, que no nos creíamos tan enteros de carácter. Y ponemos los ojos, llenos de una suave emoción, en la garrafa de agua, que ocupa, desde tiempo inmemorial, un sitio en la mesa. Si el dispéptico es un poco poeta, el desahogo lírico no puede faltar en esas circunstancias: —¡Oh, agua maravillosa! ¡Tú eres la salud y la vida! ¿Cómo no lo he reconocido antes? Por algo tenía tanta fe en ti el gran Lucrecio, que en el canto cuarto del "Rerum Natura" te atribuye todas las virtudes...

Pero transcurren los días y con gran extrañeza advertimos que si nuestras digestiones son más normales, nos dejan un no sé qué de melancólicos que influye dañosamente en el ánimo. Es una tristeza difusa, que resiste a las interrogaciones de la lógica, porque no se funda en un motivo racional, pero no por eso menos torturante. Los amigos, al encontrarnos en la calle, nos detienen para preguntarnos:

—¿Qué te pasa? ¿Estás enfermo?...

—No; al contrario; ahora me siento muy bien...

No es cierto; nuestra desesperación, aunque inconfesada, es real. ¿A qué obedecemos? Al principio, suponemos que a la alteración de una costumbre. Es un error. Lo que nos entristece es la privación de un placer, que ha venido acompañándonos, como un amor fiel, desde los verdes años y con el cual la rup-

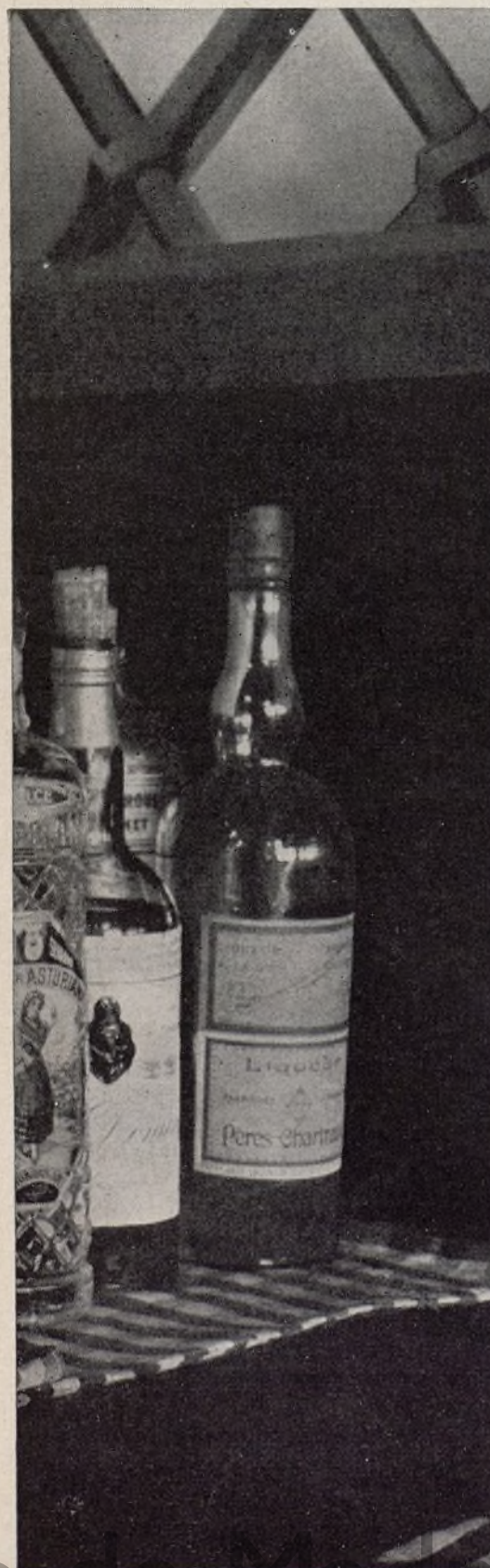


FOTOS PANIAGUA

tura nos ha sido penosa. Pero sigue pasando el tiempo y como la nostalgia del vino es más fuerte que los saludables efectos del agua—eso se nos figura a nosotros—, llega un momento en el que nuestra impaciencia resuelve el conflicto entre el goce y su contrario, de una manera categórica.

—¡A ver! ¡Usted, Josefina! Baje usted a la tienda por una botella de Rioja... Y avise al vinatero que, desde mañana, traiga lo de costumbre...

Sin embargo, nuestra conciencia no se presta de buenas a primeras a esa claudicación, y tomando partido por el médico, nos abruma con sus mudas recriminaciones: —Eres un botarate incapaz de someterte a un régimen. Eres un vicioso incorregible, predestinado a sufrir de una úlcera que habrá que operar...



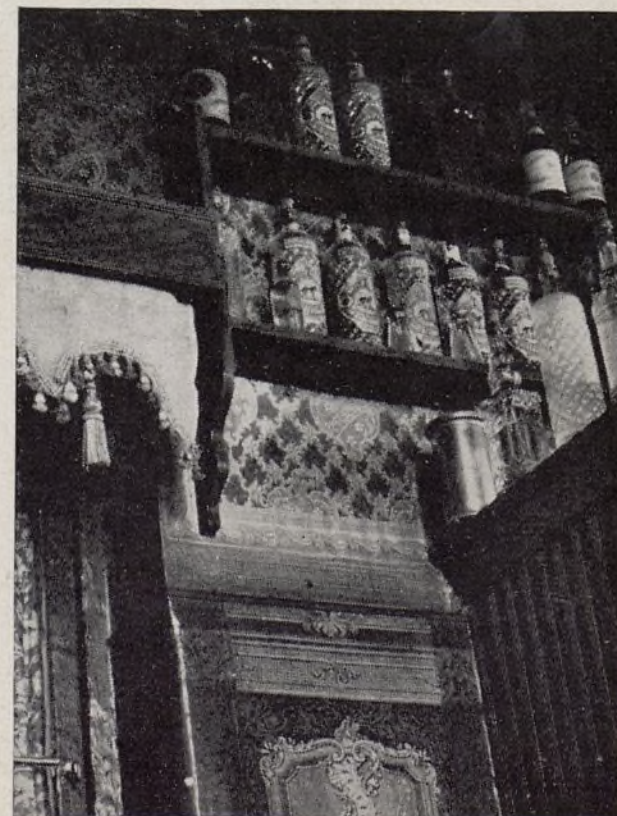
Pero ¿cuándo ha sido la conciencia un interlocutor victorioso en sus disputas con el egoísmo? Lo corriente es que acabe derrotada y en el silencio. Entretanto, nos es servido el vino, que miramos al trasluz, para gozar visualmente de su color, antes de beberlo con metódicos paladeos. ¡Qué delicia! ¡Qué patética reconciliación la de nuestro gusto con el viejo amigo que abandonamos! Aparentemente vuelve a nosotros sin rencor, pues ni el primer día ni el segundo nos lo hace sentir. Su generosidad expande en nuestro espíritu una euforia especial, que ensancha sus dominios, nos sitúa frente a la vida con más aplomo y nos devuelve aquella serena alegría que necesita el hombre para confiar en el prójimo. ¿Qué ocurrirá más tarde? Qué desavenencias podrán surgir entre el mosto preferido de nuestro paladar, y el estómago, que es la fábrica del optimismo cuando funciona bien, y el aquelarre cuando se trastorna? He ahí el enigma...

Beber es un placer y un arte, que el abstemio está condenado a ignorar. Es un placer y un arte, relativamente recientes, pues aunque la Escritura nos presenta a Noé embriagado, lo cual parece demostrar la antigüedad de las relaciones del hombre con el vino, ese placer no adquirió el rango que hoy tiene hasta que los romanos, doctos en el arte de vivir, no metodizaron su consumo. De los poetas latinos, el que con más frecuencia alude al deleite de beber es Horacio, gran señor de las musas, que disfrutó de la amistad del emperador Augusto y de Mecenas, rumboso precursor del siberitismo. Lucrecio aborrece el vino, y Cátulo y Juvenal apenas lo nombran. De los Césares, fuera de Antonino el Píadoso, de Marco Aurelio y de Julián el Apóstata, que eran abstemios, los demás, excepción hecha de Adrián, que era comedido en todos los apetitos, bebían desahogadamente. De Tiberio nos cuenta Suetonio que prestaba una tal atención a los placeres de la mesa, que fué el inventor de ese cargo que ahora llamamos "maitre d'hotel". Pero aquel depravado, que vivió en permanente orgía porque su temperamento necesitaba del vino para ir al crimen sin remordimientos, no es un voto que enaltezca el culto de Baco. El abuso conduce a la degeneración del gusto. En la misma triste categoría de la perversidad figuran Cómodo, Diocleciano, Domiciano y Heliogábalo, verdaderos monstruos que comparten ese triste e infame prestigio con Nerón, azotes todos ellos de la Cristiandad. La época de Augusto, que se parece mucho a la de Luis XIV, en Francia, fué mucho más moderada en costumbres y en placeres. Es lo propio de una civilización que concilia los deberes del espíritu con las exigencias de la materia, y el poeta que mejor refleja aquel tono de la cultura general es Horacio. Se comprende, pues, que nuestro fray Luis de León tuviera simpatías por el autor de las "Odas" y de las "Epístolas".

Pero el arte de beber no alcanza su máximo refinamiento más que en Francia, que es el país en que el talento del hombre ha sabido sacar más partido de los frutos de la tierra. Todo lo que sabemos de vinos se lo debemos a los franceses, raza admirable que ha dominado las cosas someténdolas al gusto del hombre, con un acierto difícil de igualar. Un vino de mesa con abolengo es siempre francés. ¿Por qué regatearles esa superioridad? El beber bien es un capítulo del manual del buen vivir. Señalar a cada vino su momento de consumo implica una experiencia en la que han intervenido la higiene y la sensualidad, que no se improvisan. Hay en los vinos, como en la sociedad, linajes inconfundibles, con idéntico sello aristocrático que el corriente en los grandes nombres históricos. Un vino de Seumur o de Anjou es siempre de clase modesta, lo que no se podría decir de ciertos Burdeos o Borgoñas. Aquéllos, como nuestro Valdepeñas, se identifican con el estado llano, al paso que los otros pueden invocar derechos a un patriciado en los dominios de Baco. Son los fundadores de linajes, ante los cuales el "viveur", un poco siberita, se inclina con respeto. Para acercarse a ellos con cierta intimidad es preciso saber beber, afición que tampoco se improvisa. El champañero se ha avillanado bastante por sus condescendencias con la política. Es el vino de los brindis y, además, el preferido de los advenedizos a la fortuna. En ninguna mesa distinguida se le concede al champañero la importancia que tiene un Burdeos o un Borgoña, encanecidos en las bodegas, ni decora la comida con la gracia de un vino del Rhin. Los italianos no pueden ufanarse de sus vinos. El Chianti está por debajo del Burdeos, y el Barbera y el Barolo, que son de más cuerpo, aunque parezcan parientes del Borgoña, no le igualan en sabor y en "bouquet". En cuanto a nosotros, tenemos el incomparable Jerez, que yo pongo por encima del Oporto y del Tokkar húngaro, y en cuanto a vinos de mesa, la Rioja nada tiene que envidiar a las bodegas extranjeras más renombradas.

...Beber es un placer cuando lo asociamos al arte de vivir, pero beber sin tino es ir directamente a la enfermedad. "Gaudemus igitur"...

Manuel BUENO





"BODEGÓN". E. MENÉN-
DEZ. (MUSEO DEL PRADO)

"BODEGÓN". E. MENÉN-
DEZ. (MUSEO DEL PRADO)

el HAMBRE.

"BODEGÓN". J. L. ENGUIANOS.
(ACADEMIA DE SAN FERNANDO)

"BODEGÓN". J. L. ENGUIANOS.
(ACADEMIA DE SAN FERNANDO)

(REPRODUCCIONES DEL
PROF. EUG. NORMAN)



No podía faltar, en páginas dedicadas al saboreo de la buena mesa, su contrario y justificación: el apetito, que cuando es agudo y penoso llámasele hambre o hambres, que en plural abulta y encarece.

Para ponderar el hambre hemos escogido la descripción de Quevedo, que se copia. Además de hacer sentir la sensación, por magia de estilo, mezcla a lo dramático de la tortura las sales del ingenio, con lo que la terrible crisis del hambriento la resuelve en risa. Privilegio del escritor genial.

Lo transcrito es un capítulo de la "Historia de la vida del Buscón, llamado Don Pablos, ejemplo de vagabundos y espejo de tacaños, por D. Francisco de Quevedo Villegas, caballero del Orden de Santiago, señor de la villa de Juan Abad".

DE COMO FUE A UN PUPILAJE POR CRIADO DE DON DIEGO CORONEL

Determinó, pues, D. Alonso de poner a su hijo en pupilaje: lo uno por apartarle de su regalo y lo otro por ahorrar de cuidado. Supo que había en Segovia un licenciado Cabra que tenía por oficio el criar hijos de caballeros, y envió allí el suyo y a mi para que le acompañase y sirviese.

Entramos el primer domingo después de Cuaresma en poder de la hambre viva, porque tal laceria no admite encarecimiento. El era un clérigo cerbatana, largo sólo en el talle, una cabeza pequeña, pelo bermejo, no hay más que decir para quien sabe el refrán que dice: "Ni gato ni perro de aquella color"; los ojos avecinados en el cogote, que parecía que miraba por cuévanos; tan hundidos y oscuros, que era buen sitio el suyo para tienda de mercaderes; la nariz entre Roma y Francia, porque se le había comido de unas búas de refriado que aún no fueron de vicio, porque cuestan dinero; las barbas descoloridas de miedo de la boca vecina, que de pura hambre parecía que amenazaba comérselas; los dientes le faltaban no sé cuántos y pienso que por holgazanes y vagabundos se los habían desterrado; el gacete largo como de avestruz, con una nuez tan salda, que parecía se iba a buscar de comer forzada de la necesidad; los brazos secos, las manos como un manco de sarmientos cada una. Mirado de medio abajo, parecía tenedor o compás con dos piernas largas y flacas; su andar muy espaciado; si se descomponía algo le sonaban los güesos como tabillas de San Lázaro; la habla hética; la barba grande que nunca se la cortaba por no gastar y él decía que era tanto el asco que le

daba ver las manos del barbero por su cara que antes se dejaría matar que tal permitiese. Cortábale los cabellos un muchacho de nosotros. Traía un bonete, los días de sol, ratonado con mil gateras y guarniciones de grasa; era cosa que fué paño con los fondos de caspa. La sotana, según decían algunos, era milagrosa, porque no se sabía de qué color era. Unos, viéndola tan sin pelo, la tenían por de cuero de rana; otros decían que era ilusión, desde cerca parecía negra y desde lejos entre azul; llevábala sin ceñidor.

No traía cuello ni puños. Parecía con esto y los cabellos largos y la sotana y el botón, teatino lanudo. Cada zapato podía ser tumba de un filisteo. Pues su aposento aun arañas no había en él. Conjuraba los ratones, de miedo que no le royesen algunos mendrugos que guardaba. La cama tenía en el suelo y dormía siempre de un lado por no gastar las sábanas. Al fin, él era archipobre y protomiseria.

A poder deste, pues, vine y en su poder estuve con don Diego. Y la noche que llegamos nos señaló nuestro aposento y nos hizo una plática corta, que por no gastar el tiempo no duró más. Dijonos lo que habíamos de hacer. Estuvimos ocupados en esto hasta la hora de comer. Fuimos allí; comían los amos primero y servíamos los criados. El refitorio era un aposento como un medio celemin; sentábanse a la mesa hasta cinco caballeros. Yo miré lo primero por los gatos y, como nos los vi, pregunté que cómo no los había a un criado antiguo, el cual, de flaco, estaba ya con la marca del pupilaje. Comenzó a enternecerse y dijo:

—¿Cómo gatos? Pues ¿quién os ha dicho a vos que los gatos son amigos de ayunos y penitencias? En lo gordo se os echa de ver que sois nuevo. ¿Qué tiene esto de refitorio de jerónimos para que se crien aquí?

Yo con esto me comencé a aligir; más me asusté cuando advertí que todos los que antes vivían en el pupilaje estaban como leznas, con unas caras que parecía se afeitaban con diaquilón.

Sentóse el licenciado Cabra y echó la bendición. Comieron una comida eterna sin principio ni fin. Trajeron caldo en unas escudillas de madera, tan claro, que en comer una dellas peligrara Narciso más que en la fuente. Noté el ansia con que los macilentos dedos se echaban a nado tras un garbanzo güérano y solo que estaba en el suelo.

Decía Cabra a cada sorbo:

—Cierto que no hay tal cosa como la olla, digan lo que dijeren; todo lo demás es vicio y gula.

Y sacando la lengua la paseaba por los bigotes, lamiéndoselos, con que dejaba la barba pavonada de caldo.

Acabando de decillo echóse la escudilla a pechos diciendo:

—Todo esto es salud y otro tanto ingenio.

—¡Mal ingenio te acabel—decía yo entre mí, cuando veo un mozo medio espíritu y tan flaco con un plato de carne entre las manos que parecía que la había quitado de sí mismo.

Venía un nabo aventurero a vueltas de la carne y dijo el maestro en viéndole:

—¿Nabos hay? No hay para mí perdiz que se le iguale. Coman, que me huelgo de verlos comer.

Y tomando el cuchillo por el cuerno picóle con la punta y asomándole a las narices, trayéndole en procesión por la portada de la cara, meciendo la cabeza dos veces, dijo:

—Confortan realmente y son cordiales—que era gran adulador de las legumbres.

Repartió a cada uno tan poco carnero que, en lo que se les pegó a las uñas y se les quedó entre los dientes, pienso que se consumió todo, dejando descomulgadas las tripas de participantes. Cabra los miraba y decía:

—Coman, que mozos son, y me huelgo de ver sus buenas ganas.

¡Mire v. m. qué buen alifio para los que bostezan de hambre!

Acabaron de comer y quedaron unos mendrugos en la mesa y en el plato dos pellejos y unos güesos y dijo el pupillero:

—Quede esto para los criados que también han de comer, no lo queramos todo.

—¡Mal te haga Dios y lo que has comido, lacerado—decía yo—, que tal amenaza has hecho a mis tripas!

Echó la bendición y dijo:

—Ea, demos lugar a la genticilla que se repapile y váyanse hasta las dos a hacer ejercicio, no les haga mal lo que han comido.

Entonces yo no pude tener la risa, abriendo toda la boca. Enojóse mucho y díjome que aprendiese modestia y tres o cuatro sentencias viejas, y fuese.

Sentámonos nosotros, y yo que vi el negocio mal parado y que mis tripas pedían justicia como más sano y más fuerte que los otros, arremetí al plato como arremetieron todos y emboquéme de tres mendrugos los dos y el un pellejo. Comenzaron los otros a gruñir. Al ruido entró Cabra diciendo:

—Coman como hermanos, pues Dios le da con qué. Certifico a v. m. que vi al uno dellos que se llamaba Jurre, vizcaíno, tan olvidado de cómo y por dónde se comía, que una cortecilla que le cupo la llevó dos veces a los ojos y entre tres no le acertaban a encaminar las manos a la boca. Pedí yo de beber, que los otros, por estar casi en ayunas, no lo hacían, y diéronme un vaso de agua y no le había llegado a la boca cuando como si fuera un lavatorio de comunión, me lo quitó el mozo espantado que dije.

Levantéme con gran dolor de mi ánima viendo que estaba en casa donde se brindaba a las tripas y no hacían la razón. Díjome ganas de descomer, aunque no había comido, digo de proveerme y pregunté por las necesarias a un antiguo, y díjome:

—Como no lo son en esta casa, no las hay. Para una vez que os proveeréis mientras aquí estuviérais, donde quiera podréis; que aquí estoy dos meses ha y no he hecho tal cosa sino el día que entré, como, agora vos, de lo que cené en mi casa la noche antes.

¿Cómo encareceré yo mi tristeza y pena? Fué tanta, que, considerando lo poco que había de entrar en mi cuerpo, no osé, aunque tenía gana, echar nada dél.

Entretuvimos hasta la noche. Decíame don Diego que qué haría él para persuadir a las tripas que habían comido, porque no lo querían creer. Andaban váquidos en aquella casa como en otras ahitos.

Llegó la hora de cenar (pasóse la merienda en blanco); cenamos mucho menos y no carnero, sino un poco del nombre del maestro; cabra asada. ¡Mire v. m. si inventará el diablo tal cosa!

—Es muy saludable y provechoso—decía— cenar poco para tener el estómago desocupado.

Y citaba una retahíla de médicos infernales.

Decía alabanzas de la dieta y que ahorrraba un hombre de sueños pesados sabiendo que en su casa no se podía soñar otra cosa sino que comían. Cenaron y cenamos todos y no cenó ninguno.

Fuimos a acostar y en toda la noche yo ni don Diego pudimos dormir; él trazando de quejarse a su padre y pedir que le sacase de allí y yo aconsejándole que lo hiciese, aunque últimamente le dije:

Y volviendo a la lición dióla y decorámosla. Y prosiguió siempre en aquel modo de vivir que he contado. Sólo añadió a la comida tocino en la olla por no se qué que le dijeron un día de hidalguía allá fuera; y así tenía una caja de hierro toda agujereada como salvadera; abríala y metía un pedazo de tocino en ella que la llenase y tornábala a cerrar y metíala colgando de un cordel en la olla para que le diese algún zumo por los agujeros y quedase para el otro día el tocino. Parecióle después que en ésto se gastaba mucho y dió en solo asomar el tocino a la olla. Dábase la olla por entendida del tocino y nosotros comíamos algunos sospechas de pernil.

Quejábamos nosotros a don Alonso y el Cabra le hacía creer que lo hacíamos por no asistir al estudio. Con ésto no nos valían plegarias.

Metió en la casa a la vieja por ama para

que gustase de comer y sirviese a los pupilos y despidió al criado porque le halló un viernes a la mañana con unas migajas de pan en la ropilla.

Lo que pasamos con la vieja Dios lo sabe; era tan sorda que no oía nada, entendía por señas, ciega y tan gran rezadora que un día se le desensartó el rosario sobre la olla y nos la trujo con el caldo más devoto que he comido. Unos decían:

—¿Garbanzos negros? Sin duda son de Etiopía.

Otros decían:

—¿Garbanzos de luto? ¿Quién se les habrá muerto?

Mi amo fué el primero que se encajó una cuenta, y al mascarla se quebró un diente.

Los viernes nos solía enviar unos güevos con tantas barbas a fuerza de pelos y canas suyas que pudieran pretender corregimiento o abogacía. Pues meter el badil por el cucharón y enviar una escudilla de caldo empedrada era ordinario. Mil veces topé yo con sabandijas, pelos y estopa de la que hilaba, en la olla y todo lo metía para que hiciese presencia en las tripas y abultase.

Pasamos en este trabajo hasta la cuaresma que vino y a la entrada della estuvo malo un compañero. Cabra, para no gastar, detuvo en llamar un médico hasta que ya él pedía confesión más que otra cosa. Llamó entonces un platante, el cual le tomó el pulso y dijo que la hambre le había ganado por la mano en matar aquel hombre. Diéronle el Sacramento y el pobre, cuando le vió (que había un día que no hablaba), dijo: —Señor mío Jesucristo, necesario ha sido el veros entrar en esta casa para persuadirme que no es el infierno.

Imprimiéronse estas razones en el corazón. Murió el pobre mozo; enterrámonse muy pobremente por ser forastero y quedamos todos asombrados. Divulgóse por el pueblo el caso atroz; llegó a oídos de don Alonso Coronel y como no tenía otro hijo desengañóse de los embustes de Cabra y comenzó a dar más crédito a las razones de dos sombras que ya estábamos reducidos a tan miserable estado.

Vino a sacarnos del pupilaje y teniéndonos delante nos preguntaba por nosotros y tales nos vió que, sin aguardar a más, tratando muy mal de palabras al licenciado Vigilia, nos mandó llevar en dos sillas a casa.

Despedimos de los compañeros que nos seguían con los deseos y los ojos haciendo las lástimas que hace el que queda en Argel viendo venir rescatados por la Trinidad a sus compañeros.



Ayuntamiento de Madrid

manjar

"BODEGÓN", CLARA PEETERS (1611). MUSEO DEL PRADO. (FOTO DEL PROF. EUG. NORMAN.)



La piel de toro que Iberia dibuja, mojando sus bordes en tres mares, puede tener, dentro de su mismo símbolo totémico, una significación de mapa gastronómico. La leyenda de sobriedad del pueblo español es una triste invención. El español no es sobrio más que cuando una dolorosa necesidad le obliga a ello. Las hambres del lazarrillo de Tormes y el embeleco de los hidalgos que se esparcían migas por el colete para que pareciese que habían comido, no pueden tenerse en cuenta como reflejo literario de una realidad, sino como deformación caricaturesca, mientras que la verdad aparece narrada por Cervantes en el cuadro de "Las bodas de Camacho", que tiene toda la pingüe alegría de un tapiz o de un bodegón flamencos.

Es en las alturas de la Edad Media, época no tan sombría como la fingiera el capricho romántico, y encontramos arte y cuidado en el yantar. El alto varón, muy "sciente", como llamaba Juan de Mena a D. Enrique de Villena, cuyos libros fueron quemados en el patio del convento de Santo Domingo, de Madrid, por orden del obispo de Avila, D. Lope Barrientos, fué el autor del "Arte cisoria", tratado del trinchante, revelador del esmero que las prácticas de la mesa exigían.

El arcipreste de Hita, buen maestro para Rabelais, cantaba los ejércitos de Doña Cuaresma:

*De Sant Ander vinieron las bermejas langostas.
arenques e besugos vinieron de Bermeo.*

Habla del congrio de Laredo y del salmón de Castro-Urdiales. Es decir, enumera la pesca y los puertos principales que siguen siendo especialmente afamados entre los que abastecen a Madrid. Un pregón madrileño es el que vocea: "¡De Laredo... sardinas!" Aunque no procedan directamente de ese origen. Cuando Carlos I desembarcó en Laredo fuéronle servidas sardinas, que no había comido nunca, y quedó prendado de su gusto. El testimonio es de importancia, porque el César era también gran autoridad en achaques de bien y mucho comer y de igual beber, que cuando en Yuste no podía moverse por la gota que la buena mesa la había deparado, reunía la más poblada despensa de carnes, aves y pescados, primores, frutas y conservas de todo el mundo, como natural tributo del que había sido su dilatado imperio.

Por ello, sin duda, no eligió para su retiro una cartuja, sino un monasterio de Jerónimos, de quienes se decía que de cada carnero hacían dos albondiguillas y daban tres a cada fraile.

Memorable son los recetarios conventuales. El del monasterio de Guadalupe fué el trofeo mejor que se llevó a Francia el general Junot cuando la invasión napoleónica. En la biblioteca de la Facultad de Medicina, de Cádiz, existe el manuscrito del "Libro de la coccinación" para los conventos de Capuchinos de la provincia de Andalucía. El monasterio de El Escorial, que por algo era de Jerónimos, conserva en su biblioteca un códice en que otro arcipreste, el de Talavera, D. Alfonso Martínez de Toledo, se recrea en la enumeración de cuanto se come y se bebe. En la biblioteca escurialense está asimismo el único ejemplar de "Los cuatro libros de la confitería", compuestos por Miguel de Baeza, confitero, vecino y natural de la imperial ciudad de Toledo. Y un gran artífice de la golosina, el valenciano Felipe Aysa, hizo en azúcar y mazapán una reproducción del monasterio de El Escorial. Obra de arte dulce, muy propia de haberse inspirado en el genio de Juan Bautista de Toledo y de Juan de Herrera.

Barbieri habla del "Llibre del Sent Soui", en el que existe, con data de 1024, la receta del ali-oli valenciano. "El Fuero Viejo de Castilla", el "Ordenamiento de Alcalá", "El Becerro de las Behetrías", "Las siete partidas", "La nueva recopilación y la novísima". Toda la rancia legislación española regula con pragmáticas y leyes las cosas del yantar. Don Pedro I de Castilla ordenó en 1351 que las ciudades, villas, maestros y priores de las Ordenes que le cuidasen en su viaje y le diesen la vituella siguiente: 45 carneros, 22 docenas de pescado seco, 90 maravedís de pescado fresco, vaca y media, tres puercos, 60 gallinas, 75 cántaras de vino y 1.500 panes.

Famoso fué el convite que D. Alvaro de Luna ofreció a D. Juan II y doña Isabel de Portugal, bien ajeno a que él sería a su vez sacrificado por aquellos novios a los que rendía agasajo. A D. Felipe II y doña Isabel de Valois obsequia el conde Benavente con una merienda de más de 500 platos, entre ellos una trucha de 22 libras, para cuyo transporte se iban remudando los pajes. Cabrera de Córdoba, en su "Relación de las cosas de la Corte", refiere los abastecimientos que eran enviados en tiempo de Felipe IV al embajador de Francia, duque de Mayena, en día de carne y en día de pescado, y se ven despoblados de pelo y de pluma campos y corrales y agotados los peces de mares y de ríos. "La cena", de Baltasar de Alcázar, lleva a la lírica ese deleite con un minucioso inventario gastronómico. El severo Velázquez y el ascético Zurbarán pintan bodegones que son recreo de los ojos y acicate del paladar. Rojas, en "Gar-

cía del Castañar", se deleita hablando del queso, arrope, jamón cocido en vino, de los ánades, de la cabeza de jabalí, de las perdices y de la cecina y de las berenjenas, plato muy de tierra de Toledo. Así dice también la seguidilla manchega:

Ajofrín y Sonseca,—Orgaz y Mora.—Estos cuatro lugares—ponen la olla.—Ajofrín, el tocino;—Sonseca, el nabo;—Mora, las berenjenas,—y Orgaz, el caldo.

El Emperador Carlos V, primero de su nombre entre los Reyes de España, fué quien estimuló la reedición del primer tratado de cocina más completo. Es el "Libre del Coch", que en 1477 hizo Ruperto de Nola, cocinero, según él dice, del Rey Hernando de Nápoles. Se ha discutido la personalidad y aun la existencia de ese maestro Rubert, como originariamente se le conoce. Algunos han considerado que tal nombre es seudónimo. Parece lo más cierto que se trata de un cocinero aragonés que fué a Nápoles con D. Alfonso V de Aragón y sirvió luego a su hijo, D. Fernando I, en la Monarquía parthenopea.

Es lo más probable que Carlos I conoció la edición del Nola, impresa en Barcelona el año 1520, cuando ese mismo año y en Logroño (una de las sedes del buen comer español) se hospedó en casa de los Dávila. Concedió a Diego Pérez Dávila el privilegio de traducirle y publicarle en castellano. De ese modo aparecen las ediciones de Toledo en 1525 y de Logroño en 1529, con el título de "Libro de guisados".

Esta reimpresión llega al tiempo del auge y extensión de la cocina española. Ya no se expande sólo a Italia con las armas hispanas como en tiempo de Nola. España había recibido de las invasiones que sufriera, valiosas aportaciones culinarias. De los romanos, traen su cocina las tropas de Escipión, con dos elementos fundamentales y trascendentales: el aceite y el ajo. El aceite era a su vez, uno de los trofeos que Roma había arrancado a la civilización griega. El ajo venía de la conquista de Egipto, donde se le divinizaba. ¡Oh, gentes felices!—decía Plinio de los egipcios—. Hasta en sus huertos les nacen dioses.

Los árabes trajeron a España la perfección en el cultivo de las verduras y un dechado en materia de confitería. La influencia judaica existe también. En Granada se come el potaje de trigo. El trigo cocido es ingrediente principal en la adafina, manjar hebreo que los israelitas de Marruecos presentan en sus mesas, precisamente en estos días de la primavera, cuando celebran la pascua de las tortas, que es bíblicamente la de los panes ázimos.

Al ser España a su vez imperio, impuso al mundo su manera de comer y recibió a su vez nuevas contribuciones culinarias. Tomó de América la papa o patata en 1534, dos siglos y medio antes de que Parmentier hiciese creer a los franceses que se trataba de una novedad por él importada y de que Luis XVI adornase su casaca con la flor patatera, de la cual planta habían también hablado en ese mismo siglo XVIII, nuestros insignes expedicionarios Ulloa y Jorge Juan. El tomate, el boniato o batata, el tabaco y el secreto de la elaboración del chocolate, llegaban igualmente de Indias.

En cambio, España mandaba a América el trigo y los ratones, que llegaron al Perú en la misma nave, una de las fletadas en la armada del obispo de Plasencia, el madrileño don Gutierre de Vargas. Y España, que llevó a América el cocido, tan pronta y variamente aclimatado en casi todos sus países, con el cultivo del garbanzo, de tan exquisita aclimatación en Méjico, trasladó también al nuevo mundo el arroz y aun más allá, pues que de la costa mejicana del Pacífico le condujo a Filipinas la nave de Acapulco.

Diego Granado y Miguel de Baeza son los preceptistas culinarios del siglo XVI. Del XVIII, Martínez Montañón, que inspira a Fernández y González su deliciosa novela: "El cocinero de Su Majestad". Y del XVIII, Juan de la Mata, con su "Arte de repostería" y Juan Altamiras con su "Nuevo arte de cocina". Libros ambos impresos en Madrid, 1786 y 1788.

Las luchas políticas del reinado de Fernando VII no impiden a D. José de Urcullu, capitán graduado, teniente del regimiento de León, imprimir en Valencia, el año 1820, "La gastronomía o placeres de la mesa", que él titula con una modestia y una honradez que no han sido luego frecuentes, traducción de Berchoux, siendo así que en mucha parte de su poema no sigue fielmente al poeta francés, sino que deja libre la fantasía de su propia Minerva. En esa edición, Urcullu, cuyo apellido vasco ya es garantía y ejecutoria de gastrónomo experto, incluye como apéndice una verdadera antología del género. "Anacreóntica", de Ca-

dalso; "A mi criado", "Del vino" y "De un borracho", del conde de Noreña; "Sed insaciable", "El borracho" y "Requiebros a la bota", de Iglesias; "Cantinelas" y "Deleite del beber", "Vida metódica" y "Monostrofe", de Villegas; "Del vino y del amor", "Del vino", "Del mejor vino", y "En un convite de amistad", de Meléndez; "Filosofía de la panza", por Góngora; "La cena", de Alcázar. Todavía añade: "Observaciones sobre la cortesía y honores que debe guardar todo buen gastrónomo en la mesa y reglas para trincar". Pudo haber completado el florilegio con el soneto de D. Francisco Gregorio de Salas "Al membrillo":

Padre de la agri dulce mermelada.

Los últimos días fernandinos y el reinado de Isabel II mantienen la tradición de la literatura culinaria, que se interrumpe en 1869 y baja de calidad de manera que lo que se publica ese año es "La economía de las familias. Arte de aprovechar las sobras", por un gastrónomo jubilado.

Con la Restauración llega también la del cuidado por la gastronomía. En 1884, publica D. Ignacio María Bueno, su manual de cocina titulado "El amigo de la casa", y el año siguiente es el de la iniciación de la campaña que dos pleclaros ingenios, D. Mariano Pardo de Figueroa y D. José de Castro y Serrano, emprenden encubiertos, respectivamente, con los pseudónimos "El doctor Thebussem" (anagrama de embuste este caprichoso vocablo) y "Un cocinero de S. M.", para restituir a la cocina española su prestigio, alzarla de su postración y reivindicarla en tantos guisos y condimentos como le habían sido arrebatados por la culinaria extranjera.

Mucho bueno hicieron, pero la fuerza de su excelente éxito perjudicó a su causa. Pusieron de moda los temas culinarios. Surgieron las conferencias de Angel Muro, que no tardaron en formar libros como "El práctico". Los editores consideraron negocio la publicación de volúmenes acerca de esa materia y volvió la confusión y mezcla de recetas españolas con otras traducidas. Acudió para el asunto editorial a firmas literarias y doña Emilia Pardo Bazán escribió, defectuosamente, de cocina, ella que era tan insigne escritora en la novela y en el ensayo. Posteriormente, se repitió el caso con otra buena escritora y periodista, Carmen de Burgos, a quien no hay que hacer mucho caso como autora de recetarios gastronómicos. En cambio, un escritor gallego, que no ha dado a su patria chica, ni a la grande, la gloria literaria que la Pardo Bazán, Manuel Puga (Picadillo) ofrece en "La cocina práctica" uno de los más estimables manuales del presente siglo.

Abundante producción preceptista tiene la culinaria española desde el comienzo de esta centuria. Sobresalen en ella las pragmáticas auténticas de elevadas autoridades en la materia, como Ignacio Domenech, en "Todos los platos del comer", Madrid, 1912 y Teodoro Bardají, con su "Índice culinario", Madrid, 1915. El periodismo profesional da muestras de su calidad en "El gorro blanco", "Unión del arte culinario" y "Marmitón", breve publicación ésta de Dionisio Pérez. No es posible hablar de "re coquinaria" en España, sin citar el nombre de este protético y fecundísimo escritor, el más vario temperamento de periodista conocido acaso desde el padre Feijóo. Como autor culinario, popularizó el pseudónimo de "Post-Thebussem" y sus libros, "Guía del buen comer español" y su obra póstuma, "La cocina clásica española" merecen bien de todo amante de las letras y de la cocina patrias.

La vindicación de la cocina española es indispensable. Tanto más cuanto que hay autores franceses que hacen esa labor de justicia. Turpin decía que el "pot au feu" es la olla podrida y que las anguilas a la real y las perdices a la Medinaceli, hicieron su entrada en Francia con Ana de Austria, la hija de Felipe III, mujer de Luis XIII. Paul Reboux devuelve a la salsa mal llamada mayonesa su verdadero nombre de mahonesa, pues que hubo de ser adoptada por el duque de Richelieu, cuando conquistó Mahón, el año 1757, y se trata sencillamente de un ali-oli levantino. La hija de Felipe IV, María Teresa, al casarse con Luis XIV, llevó a París su criada, la Molina, e introdujo entre otros manjares españoles la tortilla que absurdamente se llama aquí "a la francesa" y cuya receta daba ya en 1637 Montañón, denominándola tortilla a la Cartuja. También se llamó tortilla doblada y era práctica conventual. En Madrid, tenían fama las que los frailes de Atocha ofrecían a sus visitantes.

María Teresa llevó igualmente a París la costumbre del chocolate, que tanto había arraigado. Actualmente, además de los bombo-

vernáculo

"BODEGÓN", CLARA PEETERS (1611). MUSEO DEL PRADO. (FOTO DEL PROF. EUG. NORMAN.)



nes de Marquis, sigue la casa Prevost, que frente al teatro del Gimnasio es ya una institución chocolatera, como lo era entre nosotros la casa de Doña Mariquita. También la hija de Felipe IV llevó otra muestra de la repostería matritense. El hojaldre, tan típico de nuestra villa, desde el vetusto horno de Mesón de Paredes, que data de 1519, y en mal hora ha sido desvirtuado, y estropeado, y aun motejado con un nombre galicursi.

Gippini, hostelero gaditano de la calle del Beaterio, fué pinche en las cocinas del conde de Artois, en Jerez, el año 1783. Cuando el hermano menor de Luis XVI se convirtió en Carlos X, cincuenta años más tarde, Gippini era jefe repostero del Rey de Francia, y de las empanadas de ostiones que hacía a orillas de la bahía de Cádiz derivó la empanada de ostras con que se envanece la cocina francesa. Referido queda cómo el general Juno mandó a Laura, su mujer y futura duquesa de Abrantes, el recetario del monasterio de Guadalupe, "el mejor trofeo de la guerra de España", que dice Escoffier, y ella le divulgó incorporándolo a la coquinaria de su país.

Innumerables son los platos españoles que figuran como galicanos. Alejandro Dumas se llevó un tesoro de recetas, entre ellas la de las sopas de ajo. La exaltación de Eugenia de Montijo al Trono imperial de Francia aumentó ese acervo con pluralidad de guisos y de dulces, como el arroz con leche, que los franceses llaman "riz a l'emperatrice".

Madrid, centro geográfico de España, es también su capital gastronómica. Todas las cocinas y todos los productos del ámbito de la Península le son tributarios, además de poseer su cocina local. Los maragatos y los trujinantes de Aranda, el puerto seco de Castilla, antañón distribuidor de pescado, donde se hace el más exquisito ajo arriero, traían el "fresco" conservado entre nieve. El aderezo de limón era, después, un desinfectante. Célebre hace un siglo fué por sus besugos la pastelería de Cefirino, en la calle de León, donde eran vendidos a diez reales la pieza.

El asado madrileño de cordero, cabrito y cochinillo ha dado preza a las dos seculares casas de Botín, así como las perdices estofadas. La fama de las escabechadas la ostentaba la pastelería de los Basilio, en la calle del Desengaño, esquina al callejón. Una taberna de la calle de Valverde era la que recibía los más preciados barrilillos de truchas escabechadas. Gran notoriedad alcanzaron las judías del Tío Lucas, en el callejón de Gitanos, que tuvieron continuación inmediata en la primitiva casa de la Concha. Con abril vienen las fresas y los es-

párragos de Aranjuez y el requesón de Miraflores. En mayo, al Santo hay que festejarle en la pradera con grandes comilonas.

A San Isidro he ido—y he merendado.—Más de cuatro quisieran lo que ha sobrao.—Ha sobrao gigote—y albondiguillas,—cuatro pollos, un pavo—y tres tortillas.

Plato obligado era la ensalada de lechuga o escarola, aceitunas negras, tomate y escabeche, que, como la "sangría", inauguraba ese día la temporada para seguir hasta la Melonera, en que la virgen del Puerto, cuya fiesta suele coincidir con las primeras lluvias del otoño, terminan los condumios al aire libre. Llegan entonces las acerolas, majuelas y azofaifas, que en las extinguidas ferias de septiembre acompañaban la aparición del cascajo, nuncio, como las castañas asadas, de los fríos invernales. La plaza Mayor, por Navidad, es cifra y compendio del mapa gastroglotón de España. Y la Nochebuena será celebrada por el madrileño precisamente con cena de lombarda, besugo, pavo, sopa de almendra, turrón, mazapán, granada y cascajo.

Tiene también Madrid su calendario repostero. Panecillos de San Antón, arroz con leche en Carnaval; torrijas, el miércoles de Ceniza; rosquillas del Santo, con su variedad de tontas, de Santa Clara y de Fuenlabrada, honra del linaje de la Tía Javiera. Pacencias, que, como las calles de la Reina y de las Infantas, rememoraban la procesión del Cristo de la Paciencia. Mojicones, que tomaban su nombre de los enormes botones del Mojigón, que acompañaba a la Tarasca en la procesión del Corpus. Este día se comía también la cuajada:

*Cuajada y baile,
que pasa Dios por mi calle.*

Bartolillos, auroras, pestiños, barquillos o suplicaciones, buñuelos, churros, buñuelos de viento y huesos de santo, para el día 1 de noviembre, son manifestaciones características de la golosina madrileña, como las yemas y los tocinos de cielo del Vizcaíno y del Riojano. Esto es lo puramente local, pero ya han tomado carta de naturaleza en Madrid ensaimadas, tortells, turrónes, mazapanes, peladillas, cocas, pasteles de gloria, guirlaches, alfajores, piñonates, quesitos de almendra y tantas variedades de la dulcería y repostería nacional.

Cabeza de España, Madrid es también el estómago de la Península. No hay tierra feraz o diestra en algún alarde cocinero que no la envíe sus primores. Madrid los recibe como homenaje y los sanciona con el sello de su prestigio.

PEDRO DE REPIDE

s o b r e m e s a

por Boué



Almuerzo de invierno

Facilitado por "La Tasa"
Olózaga, 2

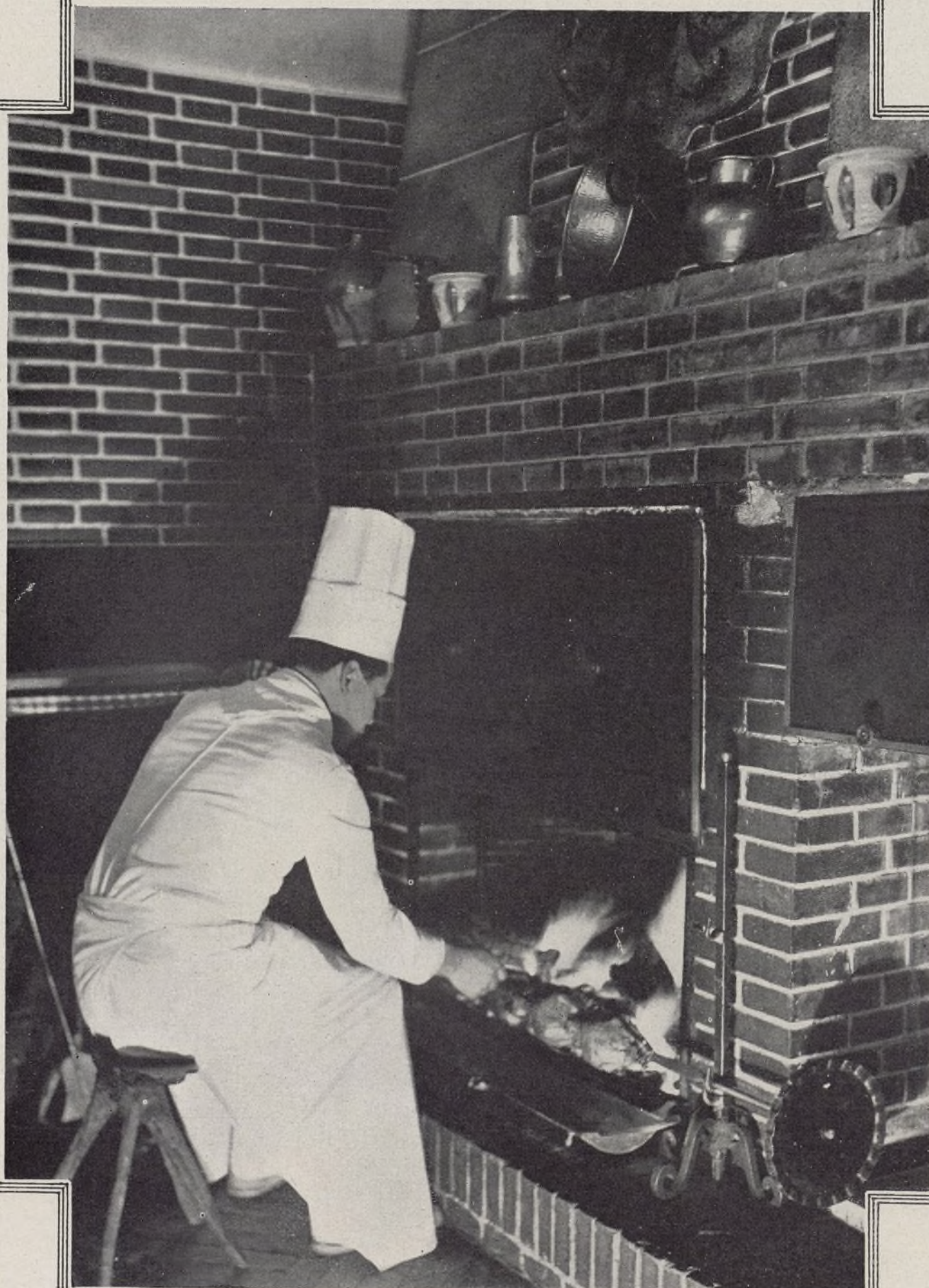
Entremeses
Caldo de gallina
Pisto manchego
Salmón con mayonesa
Pichones estofados
Callos a la madrileña
Quesos, carne de membrillo,
frutas del tiempo al vino
Helados. - Vinos de la tierra
y Rioja tinto y blanco

Almuerzo de primavera

Facilitado por el restaurante
Buenavista, Alcalá, 147

Entremeses
Huevos revueltos con trufas
Langosta a la americana
Arroz blanco
Pechugas de ave con coles
Solomillos a la navera
Bizcocho helado, Fresas con
nata, compota de albaricoque
Café - Licores - Jerez
Vinos de Rioja blanco y tinto

c u a t r o m e n ú s



(FOTO PANIAGUA)

Almuerzo de verano

Facilitado por "El Pulpito"
Plaza Mayor, 9

Sopa de pescado
Espárragos del tiempo
Merluza
Truchas escabechadas
Lengua a la sevillana
Queso especial
Frutas
Mermelada

Almuerzo de otoño

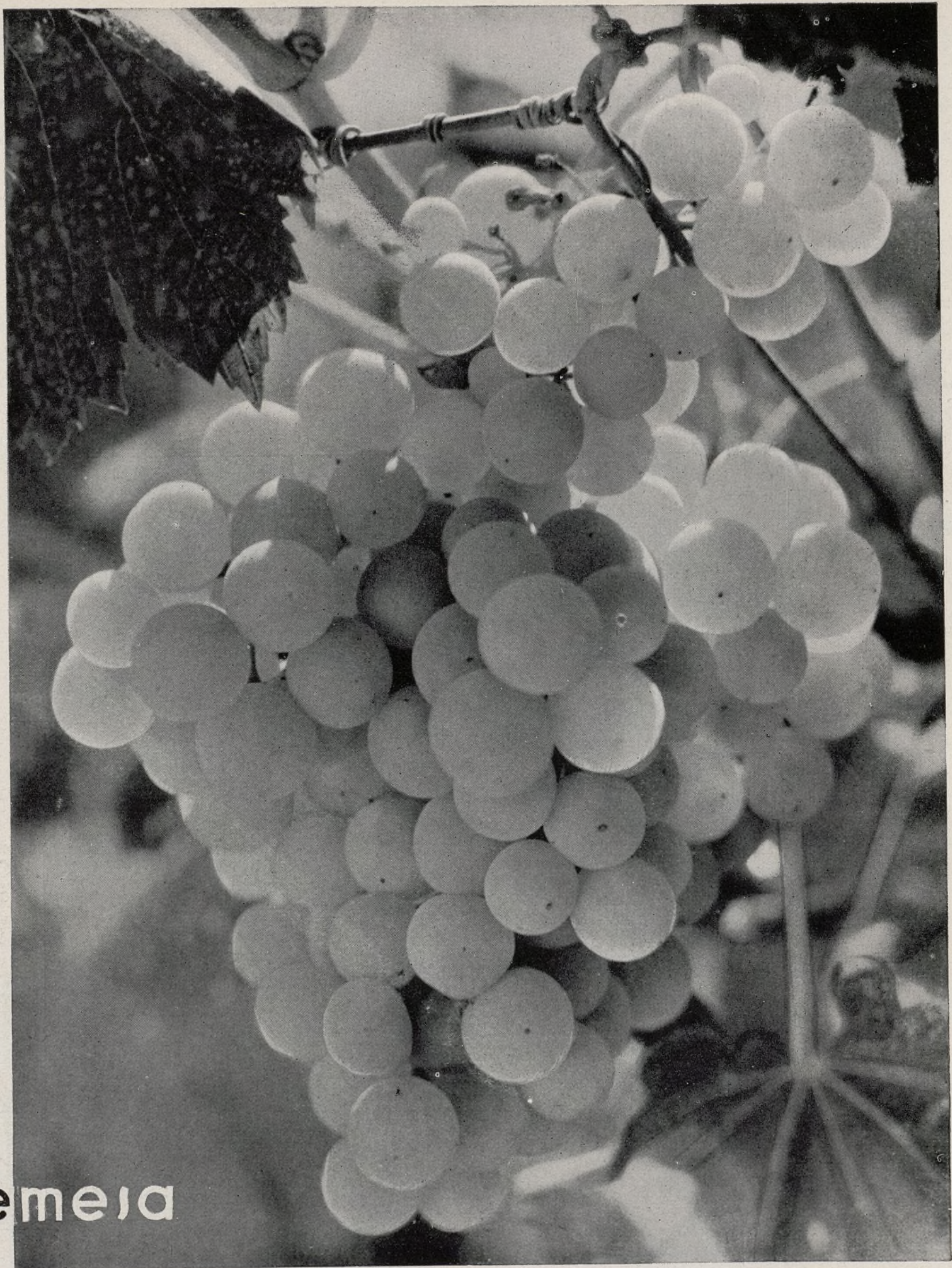
Facilitado por "La Barraca"
Gómez de Baquero, 29 y 31

Arroz Abanda
Longanizas y butifarrones
con habas
Titaina de pescados
Patos de la Albufera a la
Marinada
Ensalada valenciana
Torta de pasas y nueces
Fresas al jugo de naranja
Helado - Copa Valencia

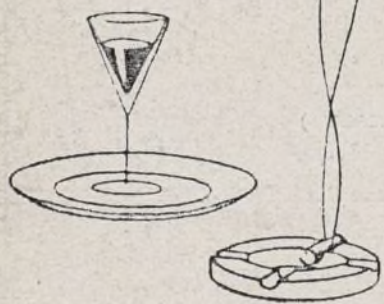
e s p a ñ o l e s

Ayuntamiento de Madrid

(FOTO PANIAGUA)



de sobremesa



Me perdonará el querido maestro, Jacinto Benavente, que le robe el título de aquellas sus incomparables crónicas de otro tiempo en los lejanos y famosos lunes de "El Imparcial"? Era como si una vez por semana comiéramos con él y gozáramos del verdadero placer de hacerlo, únicamente por su charla de sobremesa y no por la realidad efectiva de un yantar que nunca hubiera valido su palabra. De la sobremesa he de hablar, y otro título no encuentro, y así perdóneme el maestro el robo, que, al contar con su venia, a regalo me sabe por el melancólico gusto de la evocación.

Hay quien vive para comer y quien come sólo para vivir; pero yo sólo pienso en ellos, a ver si consigo olvidarlos en el transcurso de esta divagación. Quien sólo vive para comer comete el pecado de la gula, y en él lleva la penitencia por el estómago, y así muere "por do más pecado había"; y el que sólo come para vivir, lo estrictamente necesario, peca también contra lo natural, porque renuncia a un goce legítimo, ya que todas las necesidades fisiológicas traen consigo el placer de satisfacerlas, y este placer, más que el acicate, es el premio con que Dios nos recompensa del trabajo de vivir. En la función gastronómica hay tres placeres, tres tiempos de placer: uno, inmediatamente antes del acto; otro, en el acto mismo, y otro después, que es del que nos conviene hablar.

El placer de la mesa nació cuando el hombre dejó de nutrirse de frutos, y sentóse en torno a ella, organizando con arte y con método la función gastronómica. Le dió entonces categoría de ceremonia y severidad de rito. Pero urge, ante todo, que diferencemos el placer de la mesa del placer de comer. En su "Fisiología del Gusto"—¿por qué no también psicología?—nos dice el gran Brillat Savarin:

"El placer de comer es la sensación actual y directa de una necesidad que se satisface. El placer de la mesa es la sensación refleja que nace de diversas circunstancias de hecho, de lugar, de cosas y personas que nos acompañan en la comida. El placer

de comer es común con el de los animales: sólo supone hambre y lo que urge para satisfacerla. El placer de la mesa es particular de la especie humana, y supone el cuidado en la preparación de los alimentos y en la selección de personas que nos acompañen." Diremos, aprovechando los consejos del sibarita y sacándoles su consecuencia inmediata, que el placer de la mesa, tanto o más que de los manjares, depende de la calidad de los comensales; no está en lo que se come, sino en cómo se come y con quién se come y en lo que se charla al comer. Todavía leemos en aquel gran cocinero y gran señor dieciochesco las advertencias que traducimos a continuación:

"Que el número de comensales no exceda de doce, para que la conversación pueda ser constantemente general." Se me ocurre preguntar: ¿Tendría Brillat Savarin la superstición de los trece, o, aparte lo que se refiere al placer de departir, tuvo en cuenta, a fuer de buen cacinero, la imposibilidad de guisar bien para muchos?

"Que esos doce se escojan entre personas de profesiones y quehaceres distintos y de gustos análogos, y que se hallen relacionados entre sí, para que no haya que recurrir a la formalidad odiosa de las presentaciones;

"Que el comedor esté bien alumbrado, y la vajilla esté brillando de limpia, y la atmósfera sea pura, y la temperatura de trece a dieciséis grados de Reamur;

"Que los hombres sean espirituales, y las mujeres amables y no muy coquetas;

"Que los manjares sean exquisitos; pero no muy numerosos, y los vinos de primera calidad y cada uno servido a su tiempo;

"Que la progresión, para los primeros, sea de los más sustanciosos a los más ligeros, y para los segundos, de los más claros a los más aromosos;

"Que el ritmo de la comida sea lento, y el festín el último quehacer de la jornada, y que los invitados se consideren como viaje-

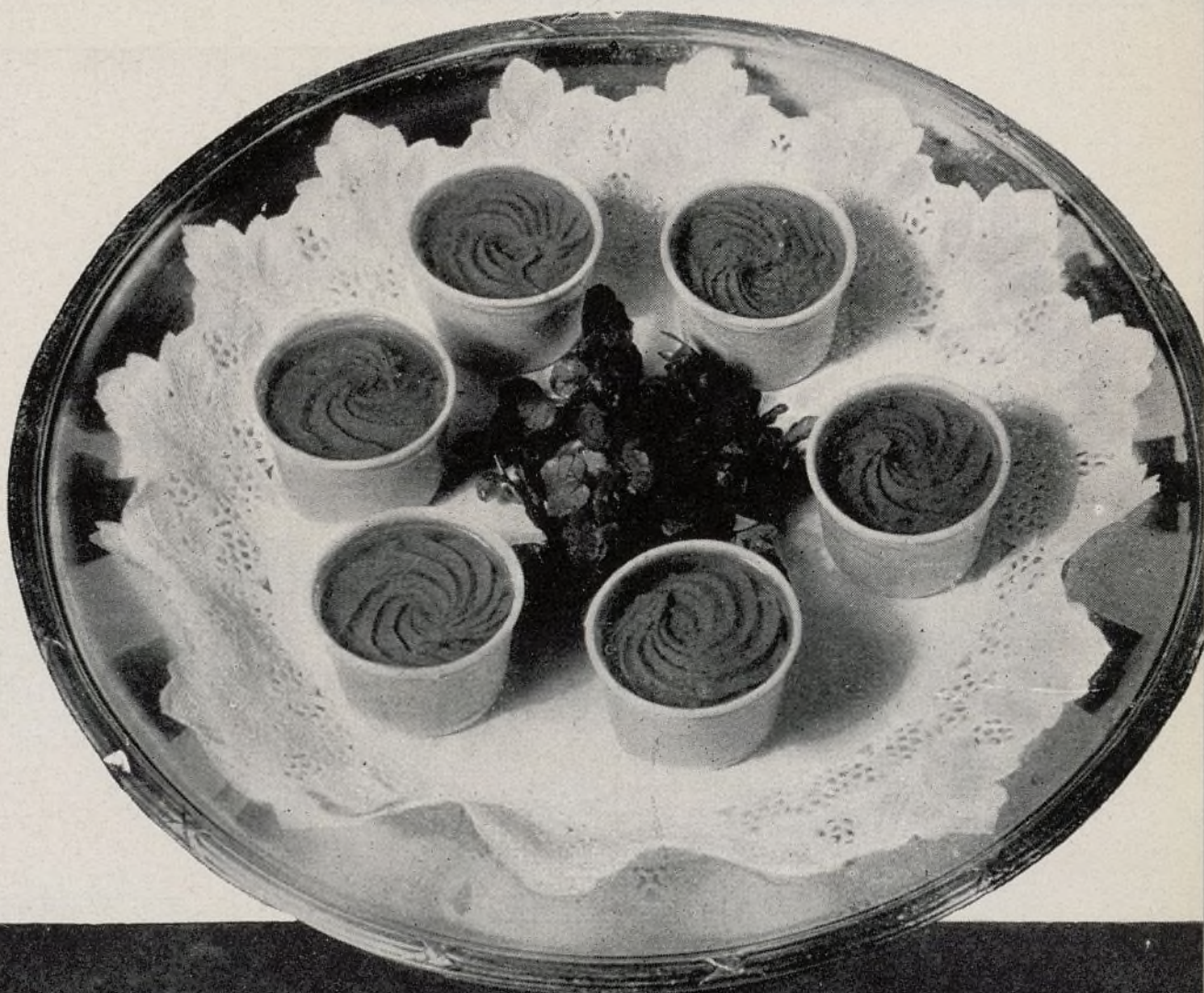
ros que han de llegar todos al mismo tiempo al mismo sitio;

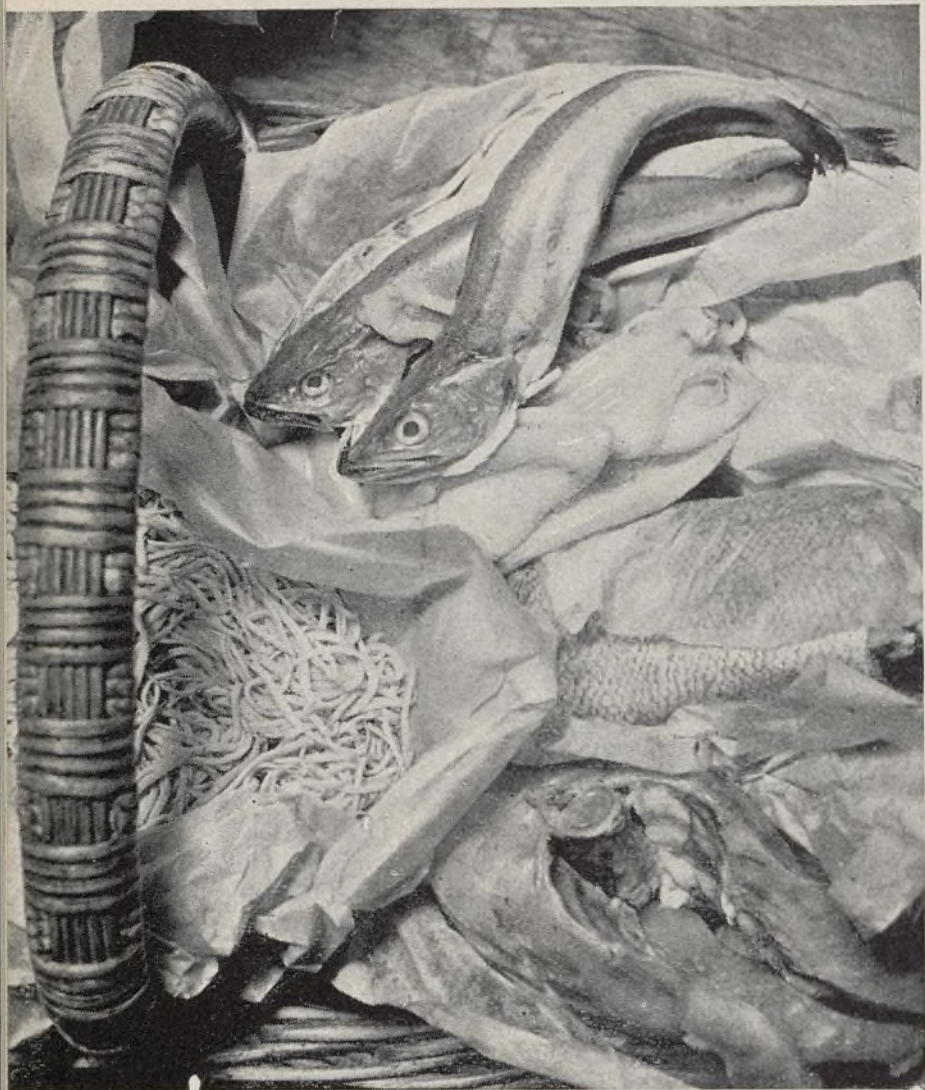
"Que el café sea muy caliente y los licores muy escogidos..."

En verdad, relejendo esta sabias y elegantísimas admoniciones, se cae en la cuenta de que ha variado el gusto, acaso... porque se ha perdido el gusto. ¿Quién piensa ya en que esté alumbrado a "giorno" el comedor? Ahora es "gran moda", en las comidas elegantes e íntimas, que sólo se ilumine la mesa y haya en torno una penumbra discreta que nos impida ver los rostros de los servidores, para que viandas y bebidas nos parezcan servidas como por arte de magia o encantamiento. Pero así es el caso que tampoco pueden verse las caras de los comensales unos a otros, y ¿cómo podrán conversar, cómo podrán departir, que es el placer de comer acompañados, sin verse las caras? Brillat Savarin nada nos dice de la música; tal vez, como los antiguos griegos y romanos, amaba unos sonos lejanos, como un rumor melodioso; pero en nuestros tiempos se quiere la comida a toda orquesta, cuando no la comida baile, con su ruidoso "jazz-band", para danzar como locos entre plato y plato. Pero, repetimos, ¿y el placer de la conversación, el placer de la sobremesa, que es el más espiritual? Brillat Savarin nos habla de un café muy caliente. Taylerand decía del café que había de ser "caliente como el infierno, negro como el diablo, puro como un ángel y dulce como el amor". Ambos gustaban del café tomado a manteles, y ya, en las mesas modernas, ni manteles hay, y se van a tomar el café a otra parte, con lo que se suprime la sobremesa. Y el café es el broche, el epílogo, el término de la comida, la última escena que se alarga para que tarde en acabarse el placer de la comedia social. El café marca el principio de la sobremesa, cuando ya no ha de interrumpirse el encanto de la conversación. Como una evocación de toda la comida, él habrá de avivar el regusto de todos los manjares; alternará con un sorbo de "cognac", de "benedictine", de "chartreuse", de "curaçao", de "kumel", de "cherry brandy"; con unas bocanadas de humo de veguero habano o de cigarrillo perfumado, según la condición viril o femenina de los labios que lo aspiran, pero él triunfará siempre y avivará las calorías de una digestión feliz, con alegría de glándulas internas, que a la vez que sus jugos segregan palabras cordiales; porque el café es agente de la memoria; mensajero de la evocación; enemigo del sueño, que se parece a la muerte; corcel de la fantasía; acicate de los nervios; estímulo de la inteligencia, avizor, celoso, impetuoso y cordial, y así hay que beberlo a sorbitos, para dar libre espacio al don precioso de la palabra, mientras él esparce suavemente su aroma sobre la candida paz del mantel, bajo la tibia y acogedora lámpara familiar; porque él fué siempre, para los civilizados de Oriente y Occidente, la cifra de la hospitalidad.

Huye del comer solo, para que tus comidas no se reduzcan a la prosaica satisfacción de una necesidad; que cuando no puedan ser un banquete como el de los Sofistas, que narró Ate-neo, o como aquel célebre que cantó Platón, donde se hablaba del amor, partiendo del concepto desarrollado por Sócrates, y donde Agatón, que invitaba, y Fedón y Pausanias, porque supieron comer y beber con moderada sabiduría, aun tuvieron ligereza y donaire para agasajar alegremente a Alcibiades, que llegaba, diónisiaco, de sobremesa; cuando no pueda ser eso —que es lo difícil—, que sea siempre el ágape para estrechar lazos con tus correligionarios y amigos, o para hacértelos nuevos al amor del convivio cordial, o cara a cara, solo con el camarada dilecto, para gozar del regalo que él te ofrezca, o para gozar aún más por lo que tú regales, que hay más gozo en la dádiva que en la gratitud, sin olvidar nunca, y menos si eres un poco poeta, el buen vino, el gusto de las bebidas fermentadas, que realza y afirma tu condición humana, y es, como la inquietud del porvenir, desconocido para los animales, y propio del hombre de todos los climas, de todas las temperaturas y de todas las latitudes. El alcohol, aliado con el café, te soltará la lengua en la sobremesa, placer de filósofo, de poetas y de mundanos, lazo de solidaridad fraterna, piedra de toque de tu inteligencia, de tu ingenio y de tu capacidad de ser sociable. Y como cuidaste tu yantar, cuida tus palabras, así lo que embuches como lo que desembudes, que por la boca muere el pez y muere el hombre, según lo que ingiere y lo que expele, y ya dice San Mateo en su Evangelio: "Non quod intrat in os, coinquinat hominem: sed quod procedit et ore, hoc coinquinat hominem."

FELIPE SASSONE





DOS BODEGONES FOTOGRÁFICOS, POR C. PANTIAGUA

LA

CENA

En Jaén, donde resido,
Vive don Lope de Sosa,
Y diréte, Inés, la cosa
Más brava de él que has oído.

Tenia este caballero
Un criado portugués...
Pero cenemos, Inés,
Si te parece, primero.

La mesa tenemos puesta;
Lo que se ha de cenar, junto;
Las tazas del vino a punto;
Falta comenzar la fiesta.

Comience el vinillo nuevo
Y échote la bendición;
Yo tengo por bendición
De santiguar lo que bebo.

Franco fué, Inés, este toque,
Pero arrójame la bota,
Vale un florín cada gota
De aqueste vinillo aloque.

¿De qué taberna se trajo?
Más ya... de la del Castillo;
Diez y seis vale el cuartillo.
No tiene vino más bajo.

Por nuestro Señor, que es mina
La taberna de Aleocer;
Grande consuelo es tener
La taberna por vecina.

Si es o no invención moderna,
Vive Dios, que no lo sé;
Pero delicada fué
La invención de la taberna;

Porque allí llego sediento;
Pido vino de lo nuevo;
Mídenlo, dánmelo, bebo,
Págolo y voyme contento.

Esto, Inés, ello se alaba,
No es menester alaballo;
Sólo una falta le hallo:
Que con la prisa se acaba.

La ensalada y salpicón
Hizo fin; ¿qué viene ahora?
La moreilla, ¡gran señora
Digna de veneración!

¡Qué aronda viene y qué bella!
¡Qué través y enjundia tiene!
Parece, Inés, que viene
Para que demos en ella.

Pues sí, encójase y entre,
Que es algo estrecho el camino;
No echas agua, Inés, al vino,
No se escandalice el vientre.

Echa de lo tras añejo,
Porque con más gusto comas;
Dios te guarde, que así tomas,
Como sabía, mi consejo.

Mas di, ¿no adoras y aprecias
La moreilla ilustre y rica?
¡Cómo la traidora pica!
Tal debe tener especias.

¡Qué llena está de piñones!
Moreilla de cortesanos
Y asada por esas manos,
Hechas a cebar lechones.

El corazón me revienta
De placer; no sé de ti,
¿Cómo te va? Yo, por mi,
Sospecho que estás contenta.

Alegre estoy, vive Dios;
Mas oye un punto sutil:
¿No pusiste allí un candel?
¿Cómo me parecen dos?

Pero son preguntas viles;
Ya sé lo que puede ser:
Con este negro deber
Se acrecientan los candel.

Probemos lo del pichel,
Alto licor celestial,
No es el aloquillo tal
Ni tiene que ver con él.

¡Qué suavidad!, ¡qué elareza!
¡Qué rancio gusto y olor!
¡Qué paladar!, ¡qué color!
¡Todo con tanta fineza!

Mas el queso sale a plazo
La moradilla va entrando,
Y ambos vienen preguntando
Por el pichel y la taza.

Prueba el queso, que es extremo;
El de Pinto no le iguala;
Pues la aceituna no es mala,
Bien puede bogar su remo.

Haz, pues, Inés, lo que sueles;
Daca de la bota llena
Seis tragos, hecha es la cena;
Levántense los manteles.

Ya que, Inés, hemos cenado
Tan bien y con tanto gusto,
Parece que será justo
Volver al cuento pasado.

Pues sabrás, Inés hermana,
Que el portugués cayó enfermo...
Las once dan, yo me duermo;
Quédese para mañana.

Baltasar DEL ALCAZAR
(1530-1606)



MISCELANEA

GASTRONÓMICA

Por conceder los españoles lugar preeminente a los manjares y ser Madrid, por derecho propio, centro de españolismo, siente la capital de España una debilidad patente por la buena mesa y gusta con locura de contemplar sobre blancos manteles ya sabrosos platos, ya vino añejo, de ese que, hermanando a maravilla con la pitanza, para cada bocado reclama un trago y para cada trago gusta ver en el plato algo que pueda darle que hacer al tenedor y al cuchillo, por aquello de que si hay un refrán castellano que dice que "el buen yantar, como empapadera", hay

otro, no menos famoso, en el que se afirma que "no hay vino en España sin compañía".

Y no se diga que no hay diversidad en las cocinas y que aquí no se guisa para variados paladares, porque el que tal afirme, o miente a sabiendas, o no conoce ni por el forro la enjundia y el "aquél" de los Madriles.

Desde el suntoso comedor de los metropolitanos hoteles a los no menos dignos de alabanza de las posadas y mesones, toda la gama del buen comer se extiende ante los voraces ojos de quien considera su estómago, y no sin razón, como parte capitalísima del individuo, al que hay que mimar y mantener con satisfacción y regalo.

La cocina regional, ya sea vasca, valenciana, gallega, andaluza o asturiana; la típica extranjera, con sus aromas de exotismo y, a lo menos para nosotros, con sus extravagancias, bien sea alemana, francesa, italiana o portuguesa; la netamente española, con el barro de sus platos y jarros y sus ligeros cubiertos de palo, que hacen pensar en la madera de las castañuelas, con su suculencia fuerte y sabrosa y con su rico olor característico "a bien aderezado", harían la locura de todos aquellos a los que hizo célebres su delicado diente y su privilegiado desarrollo del sentido del gusto.

Pongamos solamente unos a modo de concisos ejemplos, por si, como no es probable, hubiese que convencer a alguien de una verdad con tales basamentos y asentaderas.

¿Qué asombro no mostraría un germano que pusiera por primera vez los pies en Madrid si, cogiéndole del brazo, le llevásemos a un

rincón de Alemania, a pocos metros de la Puerta del Sol? Y, sin embargo, nada más fácil. En sitio tan céntrico como el 31 de la calle de Jardines encontrará el restaurante Edelweiss, y en Edelweiss no necesitará más que pedirlo para que le sirvan unas *escalopas Holstein*, un *chucrú Garni*, un magnífico *bisté Bismark*, un rezumante codillo de cerdo y una dulce *tortilla a la alemana*, ante los cuales no podrán por menos de empañarse sus ojos con unas nostálgicas lágrimas. Yo he visto en Edelweiss a muchos alemanes cantar a voz en cuello las inocentes canciones de la



Detalle del restaurante "El Trabuko".



Comedor de "Edelweiss", típico alemán.

Selva Negra hasta que, no sé si la emoción o el centésimo jarro de rubia cerveza del Rhin, les han dejado sin resuello.

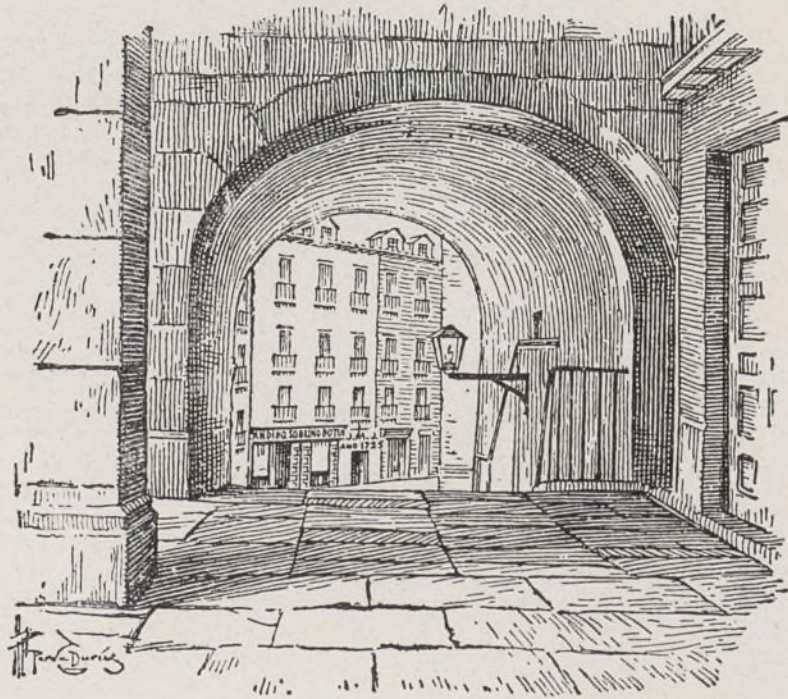
Sea ahora un vasco nuestro huésped, la boina pegada a la coronilla y el fuerte busto sobre las no muy largas y poderosas piernas. "¿Y pues?" Milagro será que no le cueste un pequeño disgusto de orden gástrico la sopa de pescado, la menestra de pollo, el bacalao a la vizcaína o al *pill-pill*, las *kokotxas* a la donostiarra, el solomillo asado y el *shangurro*, con el que le hemos de poner frente a frente en el "Trabuko", de Mesonero Romanos, 39, y Desengaño, 11, con la santa intención de que, al asombro, se una un agradecimiento eterno hacia nuestra experimentada persona.

En cuanto a los madrileños, ¿qué hemos de decirles? Conocen el paño lo bastante para no necesitar cicerones. Ahí está la antigua Casa de Cándido, Sobrino de Botín, con más de doscientos años de existencia, y en la que parece que se transporta uno a tiempos de Fernández y González con sólo atravesar su puerta de la calle de Cuchilleros. Y allí, la quemante sopa de ajo, los pollos asados, el corruscante cochinillo y la apetitosa chuleta... Y "¡Chico, trae Murrieta!" Y "¡Date prisa, chico!" Y es de ver cómo se enciende la sangre, y cómo se desata la lengua, y cómo brillan de satisfacción las pupilas. Lo malo es que la condenada grasa pesa dentro, y "¡como no hemos bebido ná...!", sigue el trasiego del precioso vino, primero con el achaque de probar la Reserva de 1884, después con la discusión de si es mejor el corriente del 12 o el cartablanca del 25, hasta que el amanecer acaba las disputas y da en la cama con todas aquellas *esponjas* de Murrieta, que si conservan la cabeza sobre los hombros es porque el *lastre* de Botín no les permite que se les suba a las nubes. ¡Conoceré yo la cosa!

Allí o en "El Segoviano" he visto venir muchas veces el día y quebrar las primeras luces del alba sobre la castiza loza de los jarros vacíos. Debo no poco optimismo a los callos a la madrileña del *Segoviano*, y he aprendido no poca filosofía en el cenáculo del socarrón posadero de la Cava Baja.

Recuerdo que, calle arriba, rumiando mis entumecidos y borrosos pensamientos, siempre me parecía que la plaza de la Cebada era mucho más amplia, enorme, infinita, y que las losas de la acera tenían un ligero movimiento ondulatorio de *carrousel*...

FERNANDO RODRIGUEZ DE VALDIVIESO



La "Casa de Botín" vista desde la escalerilla de la plaza Mayor.



Una de las bodegas del marqués de Murrieta, en Ygay (Logroño).

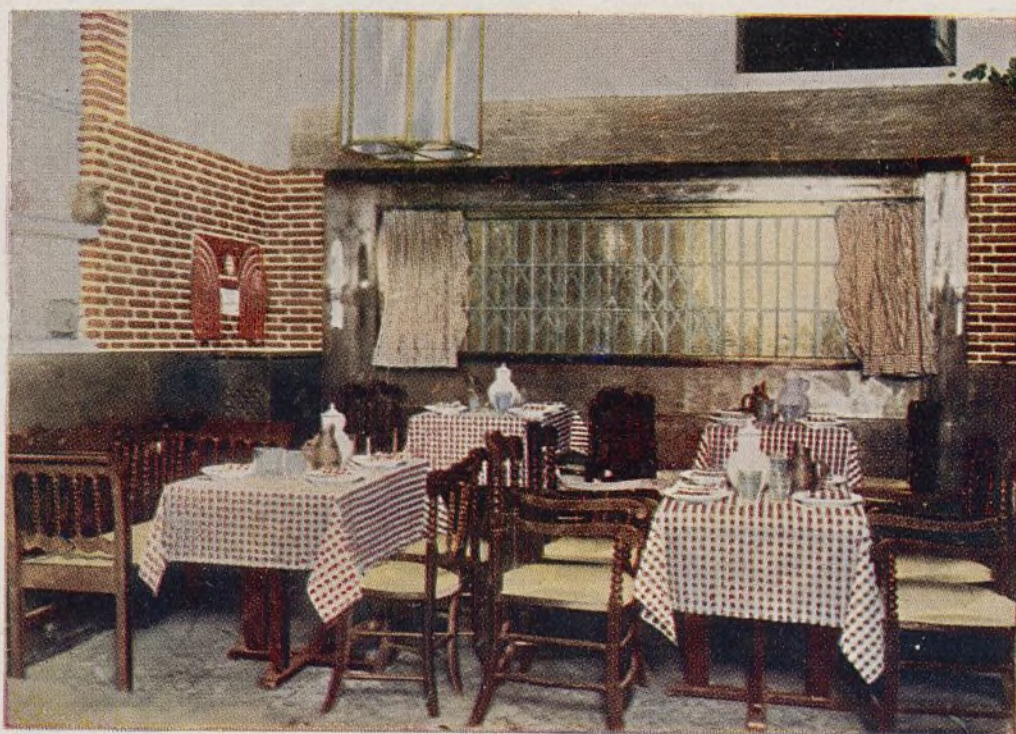
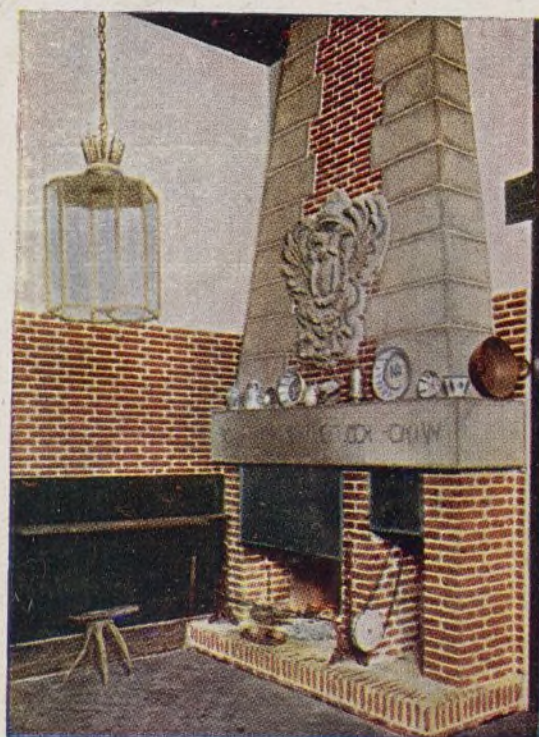


Galería artística de "Blanco y Negro"

Ayuntamiento de Madrid

Las bodas de Camacho
 ÓLEO DE MORENO CARBONERO
 (REPRODUCCIÓN DEL PROF. EUG. NORMAN.)

Ayuntamiento de Madrid



HOSTERIA del LAUREL

Miguel Moya, 6 - Madrid

Especialidades



Huevos Comendador



Tallarines Butarelli



Olla podrida Burgalesa



Pollo a lo Spiedo



Cordero al Laurel



14/VI/36.

entremeses *Marmita Carlos V.* *consomé.*
Huevos: fritos con tomate con morcilla flamenca
 comendador cevuelto champiñones con setas.
Tortillas: española francesa esparrago jamon queso
 pote gallego pimientos celloso menestra de pollo
Olla podrida Burgalesa
 lenguado gratin Cocochas Bermeana langosta Cardinal
 Salmon parrilla langosta americana merluza frita
 Almejas marinera lenguado Italiana chipirones celloso
 mero al horno langosta de salsas filetes de lenguado
 Cordero de Burgos al laurel pollo chilindron
 lomo de cerdo bresado ternera milanese
 pollo a lo spiedo Chuleta ternera parrilla
 solomillo plancha entrecot plancha
 perdices estofadas entrecot parrilla Bearnaise
 ternera fria pollo cocotte cirones al jerez
 Chuleta ternera Elena ternera Valenciana
 escalope ternera parrilla solomillo parrilla Bearnaise
Legumbres: espinacas, judias verdes, alcachofas saltadas
 esparrago mayonesa
Quesos: manchego, gruyere, camembert, roquefort
postres: crema opera el negus con albornoz
 melocoton natural tarta especial de la casa
 copa Santiago melocoton melva
 las bolas del negus con helado o chantilly
 macedonia de frutas fresas con nata
 vinos: barrica oro, superior, o tinto castellano, 2⁵⁰ptas.