

lica reina, en constante viaje al través de sus Estados. Por bien surtidos que llevase los reposteros de jornada, no cabe duda que faltarían infinitos pormenores para su regalo; pero Isabel no debió de ser nunca esclava de los goces de los sentidos, y antes poseía y ejercitaba la virtud de la sobriedad, que facilita y hasta ennoblece el existir. No podría decirse otro tanto de su nieto, el César Carlos V. Era éste un verdadero goloso, y acaso también se le pudiese llamar *glotón*. Porque, aun hallándose enfermo de la gota, padecimiento que se embravece con los excesos del comer, no renunciaba el héroe á los manjares suculentos y estimulantes, por consecuencia, favorables á su mal. Las aceitunas aliñadas con picante dentro; los embutidos de Alemania y de España, salchichones rosados y butifarras grasientas; los peces fuertes, carnosos, como el rodaballo, puesto en escabeche; las ostras en barriles; el jamón ahumado; todo lo que aviva la sed, reseca el gástrico y estimula el paladar, lo hacía venir el César desde muy lejos, no ya cuando ejercía la suprema autoridad y ganaba batallas, sino cuando, retirado en sus soledades de Yuste, debiera creerse que se hallaba contagiado de ascetismo. Los físicos seguramente no le recomendaban tal régimen, porque aun cuando los conocimientos no fuesen entonces tan extensos como ahora, la parquedad y templanza es de las nociones más antiguas, y moralistas y médicos, desde Hipócrates, condenaron la gula.

Hoy no se hubiese conformado el gran emperador con manjares que huelen de una legua á hostería flamenca ó á colmado andaluz, ni con los vinos correspondientes, y reclamaría, de seguro, listas complicadas, creaciones de cocineros sublimes, en que la gradación hábil de los sabores, el crescendo de la sensación, previenen la fatiga del estómago (al menos momentáneamente), y le entonan y deciden á la proeza que debe realizar. Hoy un negociante, un clubista, un señor algo acomodado, gusta y paladea lo que desconoció el dueño del mundo, cuando ya no conocía más placer que el gastronómico.

**

La clase media, en España, hace un cuarto de siglo, comía tal vez abundante, pero tosco, sin gracia, sin inteligencia alguna. En el menor detalle se comprendía el atraso. No se tenía idea de los delicados entremeses que ahora figuran en los grandes almuerzos; no se sabía entrever los platos, alternar las legumbres con las carnes y las aves, afinar y aligerar la repostería. En la época á que me refiero, los manjares eran muchos y buenos; sobran excelentes pescados, cebadas gallinas, lucios capones, orondos pavos; no faltaban codornices ni perdices en invierno, ni frutos sazonados, ni carnes jugosas; pero todo lo deslucía la manera de sazonarlo, el estilo de presentarlo; faltaba el arte, la medida, el esmero, el sentido de la armonía, el don de quitar lo que sobra y poner lo que hace falta, condiciones del cocinero moderno, que es un artista.

**

Para comprender hasta qué punto hemos avanzado en esto de comer esmeradamente, hay que pensar en una golosina muy deliciosa y hoy muy común; á saber, el helado. Yo recuerdo tiempos en que el helado era una especie de mito. Lo vendían, es cierto, en los cafés..., ¡pero con qué aparato, con qué misterio! Creían las buenas amas de casa de entonces que el helar era ciencia recóndita. No se fabricaba hielo artificial; la nieve se traía á lomo de mulo desde los pozos de la montaña. Y el helado tenía su estación fija, inalterable. Empezaba en el clásico día de Corpus, y terminaba al regresar los estudiantes á sus aulas. El día de Corpus, después de la procesión, cuando las familias regresaban á sus hogares, luciendo los chicos el pantalón de nankín y las señoras el traje rameado nuevo y la capota francesa, el criado se aproximaba sigilosamente, y al oído de su ama bisbiseaba:

—Ahí está eso...

Y eso era el farolito de metal en que traían, en copas de grueso cristal azul, el *mantecado*, la leche amerengada y la fresa..., esta última, muy contadas veces, en el corto plazo de producción de la fragante fruta; pues tampoco la horticultura estaba entonces en el caso de vulgarizar la fresa de «tres estaciones.»

El helado que con tal solemnidad se anunciaba solía ser detestable. En nada se parecía á los exquisitos refrescos que ahora abundan. Sabía, generalmente, al metal de la heladora, cuando no á la sal que se introducía en el recipiente. Sólo por casualidad, una vez que otra, salía perfectamente el helado,

tenía esencia y estaba trabado y compacto. Mas su masa fría; no por eso producía menos entusiasmo en los chiquillos, menos regocijo en las personas de respeto, menos asombro y envidia en los vecinos que veían llevar el farolito consabido y quedaban imaginándose el goce de tomar helado, en la tarde calurosa...

Y ahora, cualquier señorita un poco acostumbrada á ponerse el mandil blanco con moños de color, dirige acertadamente á la modesta cocinera burguesa el «café blanco», el «perfecto Moka», el «sorbete de ananos» y aun el «volsky». Las barras de hielo se compran al peso; las maquinillas heladoras, modestas en su coste, cumplen á maravilla su cometido; los recetarios dan claramente la fórmula de esos recreos del paladar..., y lo que no disfrutaron antaño los monarcas ni los magnates, está al alcance de los ciudadanos pacíficos...

**

Hemos adelantado también al proscribir los estimulantes y las especias; digo ciertas especias, demasiado insolentes, que se abren paso é imponen su sabor por encima de todos los demás. El clavo, la moscada, el laurel, el tabernario pimentón, la precoc guindilla, están casi prosritos de la cocina moderna. En cuanto al ajo, al ajo meridional, español, no es indiferencia, es odio á muerte el que le profesa la mayoría. Su olor, su sánete, repugnan. Hay que machacarlo, de modo que quede oculto, invisible, es decir, que ni trascienda, cuando es indispensable para un guiso. Verdad que ya, según Cervantes, era en el siglo XVII condimento de villanos. Hay platos nacionales que lo requieren; en Andalucía cierto gazpacho muy refrigerante, sano y bonito, que llaman *ajo blanco* y tiene tanto de ajo como de almendra..., pero no por eso es más recomendable ese condimento, cuyo olor infesta las cocinas y persiste saturando la boca, haciendo difícil la situación de las personas algo urbanas que lo han comido.

También es otro proscrito el azafrán... Y éste no merece, á mi ver, el mal concepto en que se le tiene y la rigurosa interdicción que le aleja de toda cocina selecta. Hay platos que exigen el azafrán: la anguila, por ejemplo, neutraliza su veneno propio—bastante activo, según se dice—con el azafrán, que además le sienta bien, especialmente cuando se ha de servir en pastel ó empanada. La sopa de fideos es mejor con azafrán, dígame lo que se diga... Y en los arroces y paellas, el azafrán no sobra.

La canela ha descendido igualmente, si bien no tanto como la alcarabea, los cominos, las *hierbas* clásicas, substituídas por otras *finas hierbas* francesas, más disimuladas y elegantes. Todo cambia, todo fenece... Nuestros abuelos se chupaban los dedos tras de lo que hoy no toleramos ni en los ventorros.

**

Y he aquí por qué las hijas de familia estudian el arte de Carême y de Brillat Savarin, y por qué la cocina substituye al piano, esa forma de arte burgués y casero, hoy eclipsado ante la sartén y el hornillo.

EMILIA PARDO BAZÁN.

LA VIDA CONTEMPORÁNEA

La idea de establecer las clases de cocina en algunas Sociedades de Madrid—creo que al Centro Gallego corresponde el honor de la iniciativa—hace pensar en la importancia que va adquiriendo esto del bien guisar, forma del refinamiento que en todos los aspectos de la vida penetra y se impone. Hojeando ayer el primer libro de cocina que se conoce, el famoso *Nola*, curiosidad bibliográfica contemporánea de la reconquista de Granada y del descubrimiento de América, por la cual es fácil inferir los *menús* probables de Fernando el Católico y de Carlos V, todavía encontraba más patente el adelanto que en eso, como en todo lo referente á la vida práctica, llevamos sobre nuestros antecesores. No es que comamos más en cantidad, ni aun en calidad de manjares; es que los manjares se aderezan con mayor cuidado, primor y gusto; que son más variados y discretos; que la repostería y la confitería, el arte de las salsas y los jugos, han hecho progresos incalculables; que se sabe ordenar y disponer una comida con arreglo á preceptos higiénicos, fisiológicos y racionales antes desconocidos, y que el cosmopolitismo, con sus sorpresas y recursos, ha enriquecido los recetarios, antes limitados á lo usual de cada país.

**

Hoy, con amplia libertad, se asocian en la lista de un almuerzo ó comida el *curry* indio, el *oxtail* británico, el pollo «á la Marengo» históricamente francés, los salmonetes con piñones del Mediodía de España y la ensalada rusa. Hoy, si entra capricho, se une á todo esto un *zambaglione* italiano, una sopa de cerveza alemana (con el *oxtail*, son dos sopas) y un arroz de carnero á la marroquí. ¡Y no se queja nadie! En esto, como en todo, la libertad ha ensanchado los dominios del gusto, y ha multiplicado los goces y las exigencias de la humanidad.

En España, por ejemplo—si no mienten las indicaciones y datos que suministran la literatura y la historia—se comía, no sólo durante la Edad Media, sino en las épocas más recientes de los Trastámaras y los Austrias, con una sencillez muy parecida á pobreza y desaliño. Sancho García, el conde de Castilla, al dirigirse á su escudero trinchante, le pide que haga lonjas de un «magro tasaño» y podemos suponer los perfiles que gastaría para su comida la Cató-