

## LA VIDA CONTEMPORÁNEA

¿Sabéis lo que más nos gusta desde que el termómetro se ha dado cuenta de que debe subir, de que estamos en pleno verano (¡ya era hora!)? El terroncito de hielo en el agua... Ese pedazo de cristal poéticamente claro y puro en apariencia, aun cuando en su seno se encierran todos los gérmenes con que nos amenazan los médicos, que á veces no parece sino que tienen gusto en amargarnos la vida...

Yo suelo leer artículos de revista en que cada día se descubre un peligro diferente más horrible que los anteriores. Hay cierto placer, una sensación de heroísmo, un poco de fanfarronada, en hacer—después de haber leído tales lucubraciones—lo mismo que hacíamos antes, exactamente lo mismo, cosas en apariencia sencillas y naturales, pero que, según la ciencia, envuelven tanta gravedad como tomar una trinchera ó exponerse, descubierto el pecho, al fuego de una ametralladora...

\* \*

Así, el hielo, que nos hace tan felices, es objeto de una prevención y fiscalización minuciosa por parte de los higienistas... ¿Acaso conocéis bien los antecedentes del delicioso terroncito? ¿De qué fuente ó manantial es el agua que lo ha formado? ¿Contiene ó no microorganismos traidores y bacilos de mala intención? ¿Sabéis si ese hielo que refresca el agua que vais á beber ha estado envolviendo pescado y arrastra nievelina, una porquería que da cólicos? ¿Estáis seguros de que, aun siendo limpio ese hielo, convendrá á vuestra salud, os permitirá digerir, os enfriará el estómago, os hará diabluras? No; realmente todo esto se ignora.

Para estar de acuerdo con las prescripciones de la ciencia, he aquí lo que se supone (y si suprimís un solo detalle, es como en el cuento de la pastora Torralba; hay que volver á empezar):

El agua que bebamos, ante todo, hay que filtrarla, y después de filtrada, hervirla. Ya hervida, si se aspira al refinamiento de enfriarla, enfriese dentro de una sorbetera, sin que el hielo pueda penetrar en ella. Y realizadas todas estas operaciones, cójase el agua, así fresquita, tírese por la ventana, y bébase, en verano, una ligera infusión de te casi hirviendo... ¡Qué rico!

\* \*

Si para llevarse á la boca un buche de agua cuando se está sediento y sofocado hace falta una serie de operaciones tan complicadas, es preferible aguantar la sed. Y si, en estío, hay que absorber bebidas calientes, más vale irse á hacer penitencia en el desierto, porque á lo menos, haciendo penitencia, algo ganará el alma...

Con los higienistas se está en el caso de aquel quinto que se durmió mientras le leían la ordenanza, en la cual, por cualquier falta, se impone la pena de muerte.

—¿Te duermes cuando te leen una cosa en que te va la vida?, le dijo severamente el sargento instructor.

—Lo mismo da, mi primero, contestó el recluta. Ya sabemos que el sordao vive de milagro...

Si de todas maneras y en todas partes hay tanto que temer, será preferible, por comodidad, no temer nada. Al fin, dentro de cien años, todos calvos...

Comprended el atractivo que en este momento ejerce lo que nos causa la impresión del frío, aunque sólo sea un minuto... ¡El frío! ¡Cuánto se le teme durante el largo invierno madrileño, dedicado á precaverse de las «corrientes», y ahora pensamos en él como en un amigo, y no cesamos de desearlo, buscándolo en los jardines, en los paseos nocturnos, en coche descubierto, por las avenidas de Recoletos ó por las umbrías del Retiro!

El frío es tan necesario á la vida como el calor. Quizás descubran que todavía lo es más. Como que ejerce la acción microbida, la más útil de todas.

Además, en el frío nos parece ver algo de estético, porque previene la corrupción. Asociamos á la idea del frío otras del orden moral, y nos parece que hay en él algo que nos hace superiores á la materia, vendedores de sus fermentaciones pútridas.

Hoy se estudia detenidamente la cuestión del frío, en sus relaciones con la industria. Si un país produce abundantemente carnes, y no las consume, y le queda remanente para la exportación, merced á los adelantados procedimientos frigoríficos puede beneficiar lo que antes perdía. A su vez, el país donde no abundan estos productos los disfrutará gracias al frío. Es posible que, andando el tiempo, ferrocarriles y barcos encuentren la mejor aplicación en transportar, convertidos en cámaras frigoríficas, los alimentos de una á otra nación, de uno á otro continente. El frío mejorará las condiciones de la existencia humana.

No son sólo las carnes y los pescados lo que con el sistema frigorífico se conserva mucho tiempo. Son también las frutas, que hasta hoy se pudrían tan rápidamente, en especial la delicada fruta de hueso, que parece desplegar una especie de arteificio de coquetería en sonreír á nuestros paladares sólo quince días del año. Ahora su estación durará dos meses ó tres, guardando, entre la pureza y sequedad del aire frío, la integridad de su pulpa fresca y apetitosa. Gracias al método frigorífico, comeremos en Madrid melocotones de Norteamérica, y habrá sorpresas como la que tuve en la Exposición, en París, cuando detenida ante una pirámide de naranjas magníficas, pregunté al vigilante: «¿Serán de Málaga?», y obtuve por respuesta en excelente castellano: «Son de San Francisco. De Málaga llevamos únicamente la semilla...»

\* \*

Abre, por consiguiente, vastos horizontes el método frigorífico. Quizás con él se llegue á abaratar la carne, y puedan comerla hasta los obreros, que se quejan en Madrid de no alcanzar á las prodigiosas alturas en que este artículo de primera necesidad está ahora encaramado. Los higienistas acaso les dirían que la carne no es indispensable y muchas veces hasta es perjudicial; que con las leguminosas, los cereales y las frutas se obtienen tantas «calorías» como con las chuletas y el solomillo... Y yo, por mi parte, en esto votaría con los higienistas, muy señores y tiranos nuestros. La carne me parece absolutamente innecesaria para la fuerza y robustez del cuerpo. Cómala el que la encuentre agradable. A mí no me gusta, y por consiguiente me ha sido facilísimo dar la razón á los médicos que la declaran infestada de toxinas y causadora de los más serios desórdenes en el organismo humano. Encuentro que la carne es fea, grásienta, sanguinolenta, con todas las trazas de un despojo muerto, y que si la especie humana no tuviese en sus orígenes (y acaso no tanto en sus orígenes) la mancha de canibalismo, sería imposible que la carne sirviese de manjar. Afortunadamente, esta verdad empieza á reconocerse, y casi siempre que un doctor prescribe un régimen, es lo sacramental: «Mucha leche, huevos, legumbres, pescados blancos...» Casi siempre la pecadora carne se excluye. En cambio, la leche va camino de ser el alimento por excelencia. Creo haber dicho en una crónica que no sé cómo hay vacas bastantes para tanto ser humano que vuelve á la lactancia... El porvenir de la ganadería, sin género de duda, es aumentar las vacas, suprimir las reses destinadas al matadero, y que todo el mundo viva del blanco néctar, declarado panacea universal...

Lo malo es que el blanco néctar, en verano, no se puede resistir sino enfriado previamente, porque lo de la leche tibia será muy poético y bonito, pero es repugnante también; recuerda demasiado la temperatura del cuerpo de la vaca...

\* \*

¡Si llegásemos á conseguir alimentarnos sólo con beber! ¡Cuántos problemas se resolverían!

La cocinera ó el cocinero son las ruedas más importantes de la vida doméstica; por desgracia, creo

haber advertido que tan útiles funcionarios y funcionarias suelen estar trastornados, no sé si á causa del fuego que desata sus nervios, ó por efecto de ese mismo calor que les aficiona á remojar la garganta. Nada más caprichoso, lunático y maniático que un cocinero, como no sea una cocinera. Es cierto que la labor del fogón y del horno es ruda, sobre todo en esta época del año. Pero la hace más penosa la falta de conocimientos, la torpeza de manos, porque una persona experta hace en media hora el trabajo en que otra ocuparía la mañana entera.

Los buenos cocineros manipulan muy aprisa. Yo he notado que la mejor *jefa* que tuvimos, mujer que podría competir con los *maitres queux* de mayor altura, despachaba su tarea en un vuelo. Es verdad que el mucho tiempo sobrante lo consagraba á unas conversaciones íntimas y tiernas con un frasco de aguardiente, que á veces la sacaban de sí transportándola á un cielo donde no hay fogones. Así es que con ella teníamos planteado el problema de aquel aprovechado padre que estaba de acuerdo en dar á su hija para comer, con tal que el novio llevase para cenar. De comer andábamos seguros; no así de lo restante.

Las cocineras, generalmente, viven en estado de inquietud; son descontentas naturales. De pronto, estalla su cólera en formidable explosión, ó se revela en el hecho de que, dos horas antes de llegar los convidados, averigüéis que la cocinera ha salido de estampía, no dejando ni el puchero arrimado á la lumbre, si ya no es que ha roto previamente algunos cazos y un par de chocolateras, para desahogar la ira, ó arrojado á la cabeza de un compañero un objeto duro, con ánimo de causarle lesiones más ó menos curables en el plazo legal.

Es posible que, con el tiempo, llegue á descubrirse un sistema de vivir sin cocinera, bien porque se reduzca la alimentación á leche y comprimidos, bien porque se establezcan cocinas en comandita, donde cinco, seis ó doce familias, poniendo un tanto, se encuentren servidas sin tener que soportar á domicilio una alimaña montés, que bufa, muerde y resopla.

Pensándolo bien, lo actual no es práctico. De la vivienda, generalmente estrecha, de las familias, hay que descontar una habitación para cocina, otra para alojamiento de la cocinera. En vigilarla se pasa otra mujer, la señora, lo mejor del día. Incesantemente tiene que estar dirigiéndola advertencias, cuando no regaños; rara vez sucederá que las cuentas no vengan con mácula de sisa. Pocas cocineras saben comprar pescados y mariscos en primer grado de frescura, la carne según los conocimientos anatómicos culinarios, la hortaliza tierna, las chuletas finas y el jamón magro. Verdad que no son muy pingües las soldadas de las cocineras; pero reunidas las de cuatro ó seis, equivaldrían á la de un gran cocinero que trabajase para diez ó doce familias asociadas. Encargando de la compra á persona segura, aunque se le pague su labor, se evitaría la sisa, que es una sangría suelta. Y sobre todo, habría una incalculable ventaja. La mujer, en los hogares modestos, pero acomodados, gozaría de calma, de libertad, de bienestar. No necesitaría vivir esclavizada á que la función de la nutrición se cumpla. Podría leer algo, cultivar su espíritu.

Me preguntaba hace poco un joven sueco que ha venido á España á conocer y estudiar ciertos problemas sociales é intelectuales: «¿Pero, en España, leen las señoras?» Estuve por decirle, en un impromptu: «Ni los señores;» pero preferí darle otra explicación, enterándole de que la mujer española, si quiere atender á su hogar, necesita invertir doble tiempo del que invertirá una mujer de otros países en la misma faena, dado que los servidores sólo por raro caso saben servir, las cocineras, por milagro, guisar, y las amas de cría y niñeras apenas tienen elemental noción de cómo se cuida un pequeñuelo. Inspeccionarlo todo, preverlo todo, pasarse el día vigilando y reprendiendo, es el papel del ama de casa, donde carece de auxiliares.

\* \*

Todo esto me lo ha sugerido un terrón de hielo, el más barato de los refinamientos, el más bonito accesorio de la mesa, en esta época del año... «¡De la glace!» En el extranjero la piden en los más humildes *restaurantes*; cuesta diez céntimos una buena ración. Sólo verlo en su cubeta, alegra el alma. En Madrid cuesta trabajo proporcionárselo, hasta en establecimientos de primer orden. No los nombraré por no molestar á sus dueños; sólo diré que el agua helada es un mito en los mejores cafés matritenses. Sirven un agua como caldo. Todavía estamos en el tiempo en que la nieve se guardaba en pozos, misteriosa...

LA CONDESA DE PARDO BAZÁN.