

irremisiblemente, como hay que tener, sin falta, en la habitación donde se reúne la familia y los amigos íntimos, la mesita de caoba luciente con barandilla de bronce, vestida de paños de encaje y alhajada con tacitas de cáscara de huevo Satsuma ó de nítida porcelana inglesa, y chismes de plata cincelada, para que á toda hora pueda servirse el te sin que los criados hayan de ocuparse de traer, en bandeja, los accesorios de esta operación.

Porque uno de los encantos del te es que lo sirvan, en la intimidad, las muchachas, solícitas y sonrientes. ¡Cuánto idilio, cuánta menuda intriga de salón se habrá tejido entre el vaho de una taza de te presentada por manos de jazmín!

En las grandes recepciones, el te lo sirven los criados. Y es imposible decir hasta qué punto difiere una taza de te, azucarada, dosificada y teñida de leche por gente mercenaria, de otra en que tan exquisitas operaciones han sido verificadas por una niña gentil...

Al menos, así debía suceder. Pero la prosaica verdad es que niñas y servidores hacen, generalmente, un te muy mediano, y desconocen igualmente los principios severísimos que es preciso aplicar para que una taza de te sea enteramente ortodoxa.

Y esto es la señal clara de que el te, en nuestro país, tiene algo de postizo y de artificial. Nadie se interesa por hacerlo bien.

* *

He tenido ocasión de tratar á bastantes rusos, y he visto con qué religioso esmero confeccionan el te. Me figuro que los chinos y los japoneses desplegarán la misma refinada atención con su bebida favorita. Aquí todavía no nos hemos habituado al te bien hecho.

Y como no hay nadie que no crea poseer receta especial para todas las cosas, diré que el te, en mi opinión, se prepara del modo siguiente:

Mejor que tetera de plata, porcelana ó metal de cualquier clase que sea, conviene la tetera de barro japonés. Esta clase de material, á la larga, se impregna del perfume del te, y su porosidad ayuda á que la infusión tenga molición y aroma.

El agua debe hervirse en recipiente que no haya contenido jamás ninguna grasa. Por mucho que se lave un cacharro, si tuvo grasa, el agua del te no saldrá limpia.

El te es nervioso, mimoso, exigente, pulcro. Si lleva alguna impureza el agua, no será bueno el te.

Antes de colocar en el fondo de la tetera las hojas de la hierba,—una cucharada muy pequeña por taza,—debe escaldarse la tetera interiormente con agua hirviendo. Y téngase en cuenta que yo no llamo agua hirviendo, sino al agua hirviendo, es decir, á borbotones y con su penacho de vapor. Lo que cocineros y servidores llaman agua hirviendo, no es sino agua más ó menos caliente.

Escaldada la tetera y escurrida, se deposita en ella el te, y se deja así un minuto ó dos, á fin de que se esponje ligeramente. Después se le echa un chorrito de agua, muy hirviendo también, para que abra y empiece á perfumar. Y, al cabo de otros dos minutos, puede agregarse el agua toda, sin perjuicio de tener otra agua dispuesta para las personas que no quieren el te cargado.

El mejor te, creo que es una mezcla de negro, dos partes, y verde, una. Pero hay quien tiene miedo al te verde, creyendo que su coloración es venenosa. De todos modos, las mezclas mejoran las clases de te. Cada uno tiene su mezcla especial, y los moros, por no ser menos, echan al te hierbabuena, y hasta se dice que cominos.

Los rusos añaden al te, muy fino, que gastan, unas hojas de rosa en confitura. Hay quien agrega al te gotas de licor ó ruedas de limón. Pero, si se me pregunta en qué consiste el toque del te bien confeccionado, diré que en el agua muy, muy, muy hirviendo.

Por eso, en las grandes reuniones, con la prisa y el barullo, es raro que os sirvan una taza de te aceptable. Casi siempre está frío. Para facilitar la tarea, en estos casos se hace de antemano la crema, que es una infusión muy cargada, densísima, y se va sirviendo adicionada con gran cantidad de agua. Y, como el agua suele estar tibia, porque no han llegado los servidores á enterarse de lo que es hervir, se toma un bebestia indecoroso. Como sucede lo mismo en todas partes ni la dueña de la casa se preocupa.

* *

Hay un sistema familiar de hacer el te, que no da mal resultado, y hasta ofrece ciertas ventajas, siempre que no sean más de tres ó cuatro los agrupados para tomar el te. Me refiero á las cucharitas perfora-

das. En ellas se ponen las hojas de la hierba, y en las tazas, el agua—muy furiosamente hirviendo, eso está dicho.—Se sumerge en la taza la cucharita, y el agua va tiñéndose al grado que se desea. Es un medio rápido, seguro y limpio.

La coquetería del te, sin embargo, está en las lindas teteras, en las jarritas cucas llenas de nata,—la nata es mucho más elegante que la leche—en los platos de florida porcelana llenos de *marrons glacés* y bombones, en las confituras de frambuesa y fresa londonianas, en las tostadas invisibles de puro suiles, abarquilladas levemente en el horno, en los palitos salados, en las *brioques* esponjosas, en tanta y tanta monería como acompaña á lo que en sí apenas es una esencia, un buche de agua con un perfume chinesco...

No sé por qué, se me figura que ya hemos llegado los europeos á rodear el te de refinamientos que acaso ignoren los chinos. Tendría mucha curiosidad de que un verdadero chino me convidase á un te genuinamente del país de las porcelanas rosa y los dragones verdes y rojos. Hay que perder la esperanza, á no decidirse á visitar regiones tan distantes. Los chinos que en Madrid conocemos, pertenecen al cuerpo diplomático, y jamás dan recepciones, ni convites de ninguna especie. Acerca de esto corre una leyenda, de cuya verdad no respondo. Parece que aquí existió un ministro del Celeste Imperio que, sintiéndose galante, obsequió con tes y fiestas á algunas damas de la buena sociedad. Lo difícil en esto es el primer paso; una vez dado, lo demás es consecuencia. El chinito menudeó los convites y saraos, y los periódicos, según costumbre, publicaron reseñas de las recepciones, ensalzándolas hasta las nubes. Todo era fastuoso original y pintoresco en la casa del chino. Naturalmente, lacas, porcelanas y esmaltes hicieron el gasto, y no sé si hubo algún ditirambo á la coleta. Ello es que sin duda, en Pequín, el emperador, ó emperatriz, que con mano tan segura ha empuñado largos años el cetro del Catay, tendrá montada una agencia ó oficina para indagar los pasos y movimientos de sus representantes en todas las comarcas del globo. Las mundanidades del ministro residente en Madrid hubieron de llamar la atención, pues parece que no les es del todo lícito recibir á las diablesas de Occidente y obsequiarlas en tal forma. Sea de ello lo que quiera, el chino galante fué llamado á presentarse ante sus superiores, y no, como alguien pensaría, á dar sencillamente cuenta de su conducta, sino á algo más radical: entregar su cabeza á uno de esos verdugos artísticos que en el *Jardín de los suplicios* se describen, y que saben agarrar airoosamente el apéndice capilar, darle rápida vuelta alrededor de la izquierda mano, y con la diestra, armada de curvo sable, cercenar sin una rebarba la cabeza del ilustre reo...

Si, lector, dijeres ser comentario esta truculenta aventura del chino, sabe que no la he inventado. Eso sí: repito que no garantizo su autenticidad en lo de la degollina...

A ser cierto, las señoras concurrentes á los *raouts* del decapitado pudieran encontrar, desde entonces, en el te, un amarguillo de sangre, análogo al que Salomé encuentra en los fríos despojos del Bautista.

* *

Volviendo al te en sí, á su debida confección, debo declarar que es difícilísimo llevar á la práctica todas las teorías. Un te bien hecho es cosa no común. Lo mismo puede decirse de todas las cosas bien hechas. Y hay que prevenirse contra el te, cuya acción sobre el corazón tiene poco de saludable.

Claro es que no abrigo la esperanza de que se vuelva al chocolate, por varias razones, de las cuales la principal es que el chocolate cuesta más caro que el te. El te tiene algo de la olla del avariento clásico que envolviendo el tocino en un trapo ó red, lo sumergía en el agua chirle del puchero, retirándolo al punto. No es decible la multiplicación milagrosa de que son susceptibles unas hierbas secas, ni las veces que, (después de haber chupado los sinenses su primer jugo), pueden admitir un recuelo ingenioso, que prolonga su existencia sin prolongar sus cualidades...

El te es barato, y por consecuencia, Cachupín, abogado y patrono de las reuniones cursis, le debe profunda gratitud. Con tres hojillas de te, que hasta cabe reemplazar con hierba luisa ó albahaca, y medio kilo de rosquillas tontas, se da una fiesta muy brillante, que sale en los papeles...

Elévese, pues, al te, un monumento, porque ha estrechado la cordialidad humana y substituido con ventaja á los bolados, alojás, mistelas, bollos y dulce de espejuelo de nuestros ascendientes.

LA CONDESA DE PARDO BAZÁN.

LA VIDA CONTEMPORÁNEA

Yo no sé si España se europeíza ó no; pero si se considera muy europeo el vicio del te, no puede negarse que España va aproximándose, en tal respecto, á los dominios del rey Eduardo VII, de grata memoria para la diplomacia mundial.

No hace muchos años, recuerdo que un amigo mío, Narciso Campillo, hombre de humor regocijado y veta castiza (á pesar de sus ideas avanzadísimas en política y un tanto jacobinas en religión) me dijo un día, al ofrecerle yo una taza de la infusión aromática: —Mil gracias; lo tomaré..., aunque no estoy enfermo.

Entonces se creía que el te era una especie de medicamento, ó á lo sumo un lavatorio de tripas. En los últimos años del siglo XIX se comenzó á hacer del te algo que probablemente no les gusta á los españoles, pero que ya les es imprescindible.

La costumbre quiere que, en toda casa que se respeta, se sirva el te á las cinco en punto,—es decir, á las cinco españolas, que son las seis, porque, en España, todavía la vida cuelga, al menos una hora, y lo que en otros países se hace á las cinco, aquí á las seis, y gracias.

Con retraso ó sin él, el te forma ya parte de nuestra vida, si no como de la de los portugueses el *chá*, lo suficiente para que con él nos demos tono de modernismo y de elegancia.

* *

En vano unos pocos, que no estimamos las cosas por recientes sino por buenas, seguimos fieles al chocolate con mojiçón, cuando nos lo permite el doctor Pedro Recio de Tirteafuera, que es la higiene y el régimen alimenticio á que viven sujetos la mitad más uno de los mortales. El te vence en toda la línea, y ha llegado á ser la expresión de las relaciones mundanas, con delicados matices que conviene no olvidar.

Si una reunión es numerosa, «en grande» como ahora se dice, la invitación generalmente reza que se vaya á tomar «una taza de te.» En cambio, si se trata de una *soirée* íntima, entre pocas personas, se invita á «tomar el te» poniendo cuidado en no suprimir el artículo; porque el artículo expresa que se trata de absorber, en casa de la señora que convida, la misma infusión que se tenía el deber de tragar en el domicilio propio, ó en el club, ó en el Ideal Room, ó en cualquier otro punto donde pueda hervir una *bouilloire* y alinearse unas tacitas coquetonas.

Es decir que «el te» con artículo, hay que tomarlo