



"Madrid.— Reunión de distinguidas personalidades en una de las secciones del Congreso de los Diputados para tratar de la campaña en pro del ingreso de la eximia escritora la condesa de Pardo Bazán en Real Academia Española. (De fotografía de nuestro reportero J. Vidal.) 1914, n.º 1.697, p. 451.

LA VIDA CONTEMPORÁNEA

Si hablase en estos momentos de la verdadera actualidad, hablaría de mí misma; tanto estoy sobre el tapete, con motivo de la cuestión académica. Pero como no puedo menos de respetar convencionalismos universales, me dejo aparte, y paso a otras cosas no menos del momento, como es, por ejemplo, esta jura de la bandera que tiende a adquirir carácter de mayor solemnidad nacional. El que debía tener, y que hasta ahora no había tenido.

Pocas personas ignorarán lo que sobre este punto se ha escrito estos días en *El Imparcial*, primero por el ilustre Mariano de Cavia, y luego por otras plumas. Lo que se ha discutido es mucho más aun: hay varias opiniones, y esto es malo, porque, en tales respectos, es preferible un error en que todos coinciden, a un acierto parcial. Lo que deseábamos Mariano de Cavia, la marquesa de Squilache, yo— en suma, cuantos hemos emitido nuestro voto,—era sencillamente que las mujeres saludasen a la bandera, como la saludan los hombres, aunque difiriendo en que los hombres, al descubrirse la cabeza, hacen ya la mayor demostración de respeto, y a la vez la más sencilla.

Para las mujeres, se hablaba de «reverencias.» Pero la mujer del pueblo, de reverencias, poco sabe; y diré más: la inmensa mayoría de las mujeres, a cualquier clase social que pertenezcan, no habrá hecho una reverencia en su vida. Además, no entiendo cómo se puede hacer una reverencia, ni cómo se entera nadie que tal demostración se hace, cuando nos rodea y cohibe los movimientos enorme gentío. Las reverencias lucen en los salones, y en la calle se despegan materialmente y, entre una muchedumbre, no hay modo de perfilarlas. El caso es que saluden a la bandera no sólo las señoras de alto copete, sino todas cuantas mujeres la vean pasar. Por eso la reverencia no nos satisface a los que anhelamos que la bandera sea saludada, con cariño, con efusión, como cosa que es nuestra y de la cual somos.

El beso es la única forma visible, en las grandes aglomeraciones de gente. Claro es que este beso se envía con la mano, y por lo mismo, haciendo alzar el brazo; y tal gesto, si se practicase con cierta unanimidad, ofrecería un aspecto entusiasta. Alguien proponía llevarse la mano al corazón; lo cual, entre el gentío, tampoco se ve. Otros abogaban por una inclinación de cabeza; tampoco resalta ni se nota, a no hacerse a una voz de mando. He aquí por qué el tan comentado beso es lo único aceptable, a no substituirlo la aclamación (que también tiene sus dificultades, como lo tiene todo en este mundo).

Lo repito, sólo se trata de crear la costumbre de que, al paso de la bandera, no se quede la gente tan fresca, como si pasase un carro cargado de hortaliza. Es indudable que existen en el alma los sentimientos que el saludo representa, pero en exteriorizarlos está el quid. Y en no exteriorizarlos estaría el punible indiferentismo, el triste estancamiento de las ideas más vitales.

Si no acertásemos en el medio los que queremos que se salute a la bandera con todo el entusiasmo que el caso requiere, vengan otros y sugieran mejores soluciones; el caso es establecer el saludo, formar la bella costumbre, y que entre a constituir un momento de nuestra vida diaria. Al ver pasar la ban-

dera, si la calle estuviese despejada de gentío, párese cada cual con respeto y envíele su saludo en la forma que a cada cual le salga del corazón.

No se trata de discutir con higienistas y médicos, señores de toda mi consideración, cuyas indicaciones pongo sobre mi cabeza. Nos dicen que no debemos probar el aristocrático molusco porque en él se encierra un bacilo funesto, engendrador de la fiebre; y yo lo creo a puño cerrado, y doy por cierto que conviene abstenerse de ostras..., pero, me apresuro a añadir: de ostras *nature*, servidas como las guisa el mar salado y el vivero-cloaca, pues hemos averiguado que las ostras engordan con lo más..., ¿cómo diremos?, ¿lo más desechable?

En todos los artículos que sobre este punto de actualidad he leído, falta la aclaración: la ostra prohibida, es la ostra cruda.

Yo confieso que me causa pena la proscripción de la ostra. ¡Mi tierra las produce tan sabrosas, tan frescas y vivas, tan bonitas, cuando aparecen en la mesa rodeadas de gajos o ruedecillas del oro pálido, ácido, meridional, del limón! Mas apetecibles aun, si, sacándolas de una cesta de mimbre, la ostrera de Puente Sampayo las abre a vuestra vista con su mellado cuchillo, y, entre el agua salobre que se rezuma, las veis latir bajo la mordedura del limón, sobre la fuente de tosca loza valenciana o trianera. Al borde de la ría de Pasajes, os las han servido también traídas del vivero, y cuesta trabajo persuadirse de que ese pedazo de marea que os presentan, sea vehículo de una enfermedad mortal y horrible...

También lo es el agua que bebéis, a menos que se adopte la precaución de hervirla. No rechacemos la ostra, que puede comerse de tantos modos, porque uno de ellos encierra peligro.

Es una industria importante la que se arruina con el estigma que cae sobre la ostra. No importan, ante la higiene pública, los intereses particulares; veamos si hay medio de conciliarlos.

Sin negar todo lo que tengan de aperitivas (hace pocos años se decía de sanas y nutritivas) las ostras *nature*, palpitantes sobre su concha, adheridas a ella hasta que el tridente de plata las separa cruelmente, tampoco es dudoso que la cocina extranjera y nacional las pueda aderezar con gracia.

En otro tiempo, el escabeche de ostras, caro a Carlos V (caro en dos sentidos, porque le agradaba y porque le dañó), era plato muy corriente. No le hizo al emperador más mal que otras curiosidades y regalos de la mesa; no vaya a creerse que también la infección intestinal que le llevó al sepulcro, y que se debió a la imposibilidad de masticar los alimentos, por la forma especial de su mandíbula y caja dentaria, fuese achacable en particular a las ostras. Para escabechar la ostra, lo mismo que los demás pescados y mariscos, hay que freirla primero, y ya con la sartén pierde la malicia; y si no bastase, el vinagre, el laurel, la pimienta y demás ingredientes, son desinfectantes y microbicidas.

Pero o mucho me engaño, o desde la época de aquellos clásicos barriles que los maragatos traían de los puertos de mi tierra a Madrid, la afición al escabeche de ostras ha disminuído, y en cambio, otras preparaciones del molusco han ido poniéndose de moda. Una, sobre todo, supera a cuantas maneras de acomodar la ostra puedan existir, y, pareciendo complicada, es en realidad sencilla. En todas las pastelerías puede encargarse la masa, hojaldrada de pastel, del tamaño que se quiera. Todo el mundo sabe hacer una salsa bechamel, llamada así porque la inventó aquel perfecto *snoob* de marqués de Bécha-mel, que agradecía que le diesen puntillones, cuando se los daba una persona elevadísima. Hecha la salsa, se le incorporan las ostras, cinco docenas para cada cuartillo de leche que entre en la bechamela. Estas ostras, antes de incorporarlas, han ido a la sartén breves momentos, a rehogar con manteca y un picadillo finísimo de cebolla, teniendo cuidado de que no se endurezcan, en lo cual está el intríngulis. Mezcladas con la salsa, se sigue revolviendo, al fuego, unos seis minutos, se rellena con la mezcla el pastel o los pastelillos (las delicadas *bouchées à la Reine*) y se ponen en el horno a calentar, no sirviendo hasta que sude bien la masa, porque un pastel tibio, es aborrecible.

Este relleno tiene sus partidarios y apasionados; pero si en vez de la bechamela se condimentan las ostras (después de fritas, sin endurecerse), con vino blanco, pimienta, la manteca en que se frieron y un espeso de harina..., hay quien afirma que supera to-

das las recetas ésta tan vulgar, pero con cierto sabor rete español muy gustoso.

Los pasteles y pastelillos, los buñuelos de ostras, son cosa fina; pero nadie ignora que la ostra puede servirse asada, cocida, frita, rebozada, guisada; que puede hacerse con ella sopa, o mejor dicho, sopas distintas, cuyo único defecto es lo caras que salen; y para no citar sino cinco o seis platos, recordaré las ostras en concha de peregrino, la col rellena de ostras, el pavo relleno de ostras también, pero con muy diferente fórmula, la tortilla de ostras, el timbal de ostras y macarrones, que bien hecho es digno de Lúculo, y la perdiz con ostras, fórmula sabrosísima de la cocina nacional, cuya receta no se encuentra en ninguno de los noventa y siete tratados de cocina que poseo; ni en los arcaicos, ni en los modernistas. He oído repetir que debe prohibirse la venta de ostras. Reflexionen antes de hacerlo: más valdría repartir un folletito con las cincuenta maneras de componer las ostras.

Y, al mismo tiempo, pudiera votarse a la execración pública a aquel ciudadano romano a quien Plinio consagró frases de reconocimiento, por haber tenido la idea de poner en parque o vivero las ostras, a fin de engordarlas y corregir la aspereza que el agua viva del mar les comunica. Si las ostras no estuviesen sometidas a esa especie de estabulación, no contendrían gérmenes nocivos. Sin duda el tal ciudadano, llamado Sergio Orata, que era rico, aficionado a recibir y agasajar a sus amigos, y que vivía en la deliciosa ribera de Baia, entendía como muchos epicúreos de su tiempo, que un goce no cuesta caro, aunque cueste la vida. O será lo más cierto que, por entonces, nadie sospechaba de las ostras ni sabía que, perfectamente cuidadas y cebadas, encerrasen otro veneno que el de excitar demasiado a la gula, pues los ostrófagos romanos se zampaban de un tirón hasta mil, ¡y si les parecía poco, y ansiaban más, usaban la pluma de pavo real empapada en aceite, para desalojar excesos y hacer hueco en el estómago!

Y he aquí una injusticia de la suerte. No sabemos que Apicio, Lúculo, Sergio Orata ni Vitelio, patrón, abogado y emperador de la glotonería, se hayan muerto de tifus. Hoy, con ingerir la vigésima parte de lo que estos personajes (históricos por diferentes conceptos), se tomaban a guisa de vermut, o, diríamos en mejor castellano, para hacer boca, es bastante para que aparezcan las inquietadoras décimas, y luego las altas temperaturas, y en pos los restantes síntomas de esas infecciones que tan tremendo desenlace auguran...

¿Es realmente culpable la ostra de lo que se le achaca? ¿Es cierto que no sólo contiene el microbio del tifus, sino que puede determinar también otro contagio, la tisis pestilente de la ostra, diagnosticada por sabios doctores? ¿Qué de precipicios y cuánto de trágico en una conchilla del mar, donde no hay nada venenoso, según se ha creído siempre, hasta que la ciencia nos robó esta ilusión, lo mismo que otras muchas!

¡Y haber coincidido el descrédito de la ostra con la Cuaresma!

No hay remedio sino atenerse al fogón, al horno, a la saltadora, al puchero; someter a la acción benéfica del fuego, que todo lo purifica, ese manjar antes tan divinamente preparado por la naturaleza, y que gozaba de la mejor fama para sostener a enfermos y convalecientes. La serie de operaciones químicas que llamamos cocina, puede solucionar el conflicto, salvar la industria ostrera, amenazada y herida. Tomad las mismas ostras que ibais a ingerir crudas, lavadlas bien, con la misma agua que sueltan, para que no lleven esquiras de la concha diantre ¡la apendicitis!; cocedlas luego—todo esto, en viernes—en vino blanco y caldo de pescado; y cuando el líquido haya reducido como una tercera parte, batid, para seis docenas de ostras, cuatro yemas de huevo, e incorporadlas a la salsa, moviendo siempre. Coladlo, volvedlo a la lumbre para que se caliente bien, añadid las ostras ya en trozos, y servid, sazonado con pimienta, muy poca sal, sospecha de vinagre...—Cuando termino de transcribir esta fórmula, de una salsa exquisita, he aquí que se me ocurre... ¡No se gana para sustos, desde que sabemos tanto! Se me ocurre que no estamos enteramente seguros de que el bacilo muera a los 100 grados de temperatura...

Es decir, quien no está segura de tal particularidad soy yo. Digan los doctores su opinión, para que las ostras sean definitivamente condenadas o redimidas.

LA CONDESA DE PARDO BAZÁN.