

LA VIDA CONTEMPORÁNEA

Se ha estrenado en el Real una ópera sumamente pesada (aunque de actos pocos y cortos), titulada *Ariana y Barba Azul*. El libreto es de Metterlinck y la música de Dukas; pero yo (con todo el respeto que ambos nombres más o menos ilustres me merezcan) declaro que no me hizo maldita la gracia ninguna de las dos cosas.

La música de Dukas es... un trufado sin trufas, o sea una servil imitación de Wagner sin Wagner. Y el libreto... iba a decir que una simpleza, pero no sería cortés el vocablo. Pongamos que es una equivocación..., al menos, para ópera.

Sin vacilar ni un instante, prefiero *Barba Azul*, de Offenbach, y no digamos, el antiguo cuento popular, con su ingenuo diálogo:

— Hermana Ana, ¿no ves venir nada?

Y la trágica respuesta:

— Veo el camino que blanquea y la yerba que verdea...

Barba Azul, protagonista de la leyenda, fué, en la realidad, mucho más terrible personaje. Era un señor feudal llamado Gil de Retz, y su castillo o *manoir* se conserva en Francia, muy ruinoso. Gil de Retz no mataba mujeres, sino niños. De huesos de criaturas aparecieron colmados los pozos y los *in pace* de la fortaleza sombría. Gil de Retz las pagó todas juntas en el patíbulo. Y la imaginación popular creó la aterradora conseja del gabinete en que no se podía entrar sin resbalar en la sangre y en el cual seis mujeres difuntas colgaban de la pared. Este drama imaginario, al pasar a libreto, se ha convertido en un simbolismo que, para mayor dolor, nadie está acorde en descifrar. Las cosas simbólicas no han de ser, desde luego lo reconozco, tan claras como el agua; sin embargo, han de sugerir una idea y abrir un camino de luz al entendimiento y al sentimiento. Ved el rey de los mitos, el de Psiquis y el Amor. Acaso pueda interpretarse de dos maneras, pero no contradictoriamente, y siempre con sentido hondo y hermoso. Aquí, en esta *Ariana* cuya música, al través del teléfono, me ha sonado a rapsodia, se supone que Metterlinck algo quiso dar a entender. Dijo acaso, como Dante Alighieri:

*Guardate la dottrina che si asconde
sotto il velame degli versi strani...*

La doctrina que trata de inculcar Metterlinck — si en efecto quiere inculcar alguna — dicen que es o feminista, o antifeminista; y ya esto descubre lo peliagudo y ambiguo de simbolismo tal. En efecto, Barba Azul, en esta obra, en lugar de dar muerte a sus esposas desechadas, lo que hace es recluirlas en un cuchitril o subterráneo, en compañía de un riquísimo tesoro de perlas, diamantes, rubíes y esmeraldas. Allí, entre tinieblas, tasado el aire, en soledad y apartamiento, viven las pobres señoras, emblema del modo de proceder del varón con la hembra, a la cual aprisiona y oculta, mientras él disfruta libremente de los gozos y sabores de la vida, y corretea por donde le place. Ariana, que liberta a las esposas de Barba Azul, es, como si dijéramos, una especie de sufragista, que salva a su sexo oprimido y sumido en cautiverio secular. Hasta aquí una de las interpretaciones. La otra es, absolutamente, la contraria. En las mujeres del tirano, que al salir a la luz y a la libertad, vuelven voluntariamente a someterse y rehúsan partir con Ariana, a ver un poco de mundo, se simboliza, según parece, a la mujer, siempre esclava por naturaleza, siempre deseosa de soportar el yugo y de doblar el cuello, aceptando un señor. No sabemos, pues, a qué carta quedarnos, y en la duda, nos limitamos a afirmar que ni a nosotros ni al respetable público nos convenció la operita.

Como si lo poco que triunfa en los espacios del arte estuviese sentenciado a desaparecer, las más aflictivas noticias corren acerca de dos soberanos de

la escena, Titta Ruffo y Anselmi. Del delicado Des Grieux, del fascinador «cavalier Cavaradossi» se susurra que está atacado del más poético, pero no del menos cruel, de los males; que está tísico... Ojalá no sea verdad; ojalá los muchos recursos de que hoy dispone contra ese mal la ciencia, al defender la vida de un rico, que puede cambiar de climas y seguir planes, vengzan a la enfermedad insidiosa. No quisiéramos vernos condenados a no escuchar nunca el célico «¡Oh Manon!» en que las lágrimas parecían rebotar, entre la más dulce expresión que caber pueda en garganta humana. Hay tantos señores que no hacen sino aburrir al público; hay tantos «lateros» como ordinariamente se dice, que bien pudo el microbio funesto perdonar a Anselmi y tomarla con alguno de los enemigos de nuestra felicidad... Y en cuanto a Titta Ruffo, siempre hemos tenido suspendida sobre la cabeza la espada de Damocles. Que se retire este año. Que no cante sino el que viene. Que no quiere cantar, cosa decidida. Que se va a retirar a una casita blanca, al borde de un golfo, entre azahares. Que como le fastidien, ni la temporada acabará. Que ya se esfuma. Que se esfumó... Se oye a este divino artista — divino porque es tan humano — con la angustia de perderle, antes que con el goce de escucharle. ¿Será la última vez? Pongamos el alma en el oído, que acaso ya sólo en un disco de gramófono... Para colmo, este año corre el rumor de que va quedándose sordo Titta Ruffo, siendo tal la razón de sus planes de renunciar al arte para siempre...

Quiera Dios que todo ello sea invención pura.

Lo cierto es que, a pesar de estos y otros anuncios tristes, y de las suspicacias del auditorio del Real, que es de lo difícil entre la afición europea, yo encuentro a Titta Ruffo, este año, aun al través de la ingrata transmisión telefónica, más poderoso de voz y más vibrante de expresión que nunca. Hay frases que nadie las volverá a decir como él, de un modo tan desgarrador, tan patético. El brindis de *Hamlet*, la entrada del bufón en el tercer acto de *Rigoletto*, el «non rider» de los *Payasos*, nos dejarán memoria eterna, serán lo que fueron el «Spirito gentil» y el «¡Oh Paradiso!» en boca de Julián Gayarre: algo inimitable, único...

Y falta nos hace la lírica para consolarnos de la dramática. ¿Cuándo podremos registrar un verdadero éxito, algo que nos retrotraiga a los días de oro del teatro español? Tema es este que no quiero agotar; más valdría dejarlo indicado al buen entendedor...

Pasando a otro bien distinto, diré que, ahora en primavera, hay en Madrid dos cosas que parecen florecer, al influjo de la fuerza germinadora. Y nadie lo extrañará en las verduras y hortalizas, pero lo admirará todo el mundo en las antigüedades. En efecto, es ahora, o mejor dicho en Pascua de Resurrección, cuando vienen a Madrid los turistas cándidos, que compran toda clase de *bric-a-brac*, y se llevan a sus países cosas más falsas que Judas; y es ahora también cuando los puestos de verduras, en los mercados, se presentan surtidos de infinidad de *primeurs*, como en París se dice, que la naciente afición aquí despertada al plato de verdura permite despachar a precios fantásticos... Un haz de espárragos, veinticinco pesetas...

Yo ignoraba — ¡es tanto lo que se ignora! — que Madrid pagase a París tributo en este ramo. He podido convencerme de que las hortalizas finas, de allí vienen. Las endivas, las escorzoneras, los espárragos tempranos, se traen de Francia.

No entiendo por qué no se organiza aquí bien el cultivo, para evitar esta inferioridad de nuestra horticultura. Ello es que así ocurre, y aun sucede algo más gracioso: existen hortalizas «elegantes» y hortalizas «cursis». Por ejemplo, las escorzoneras, o salsifies, muy desdenadas en el Diccionario, que las recomienda como diuréticas, son, en este momento, la crema de las hortalizas, y aquel a quien le guste más la castiza chirivía o el aldeano nabo, demostrará ser persona de todo punto ordinaria y zafia en sus preferencias.

Tampoco hable nadie de la castiza lechuga, ensalada clásica de los barrios bajos, donde esté la endiva, con su airecillo de señorita modernista y remilgada, apretadita en una túnica blanquiverde. Y donde se presente la escaluña o *échalotte*, quítese el ajo, y, ante las judías verdes, humillese el tirabeque nacional.

La verdad es que aquí no ha solido ser desmedida la afición a las verduras, a pesar del antiguo rigor de los preceptos cuadragesimales. En la cocina nacional, las verduras sólo aparecen en dos formas: o como componentes de las escudellas y pots regionales — donde dominan las coles, las habas y las patatas — o como elemento de las ensaladas frías, en que hacen el gasto el tomate, la lechuga, el pepino y el pimiento. Como plato serio de mesa suntuosa, em-

piezan ahora a admitirse; pero, hasta la fecha, se consideraban las hortalizas algo de menor cuantía y muy desdenable.

Para los que observen el ayuno prescrito por la Iglesia en este tiempo del año y hagan colación «según se usa entre gente de buena conciencia», voy a dar dos o tres minutos, producto de la experiencia de ayunadores que ni quieren comer mal del todo, ni faltar a lo mandado.

Primera minuta de colación de Cuaresma: Garbanzos fritos a la española; macarrones con tomate; endivas estofadas; ensalada sevillana, de escarola, berros y aceitunas negras; compota de manzana.

Segunda minuta: Sopa nogada; alcachofas rellenas de pan; torta de zanahorias y macarrones finos; ensalada de patatas cocidas, con pimientos morrones; pasta de membrillo.

Tercera minuta: Sopas de ajo; inflado de coliflor con queso; hongos a la bordelesa; lombarda con manzana agria; dulce de naranja.

Cuarta minuta: Gazpacho andaluz; patatas sopladitas, con escorzoneras fritas; pimientos encarnados rellenos de arroz; coles de Bruselas salteadas; frambuesa inglesa.

Quinta minuta: Potaje de castañas; acelgas y cardo, en estofado; patatas rellenas y asadas; arroz con setas; albaricoque de Vichy.

De todo esto me figuro que nadie ignora las recetas, porque no son platos misteriosos de alta cocina, de esos que tienen mucho de fórmula química, y algo de jerigonza astrológica; sin embargo, diré cómo se hacen dos o tres, que por especiales circunstancias supongo menos conocidos.

La sopa nogada, por ejemplo, la creo muy recién-dita, aun cuando algunas fórmulas que pueden parecerse encuentren en los manuales. Se hace tostado primero muy bien las rebanaditas de pan, que ha de ser fino y con corteza crocante, como esas menudas alcachofitas de Viena que se sirven en las mesas algo delicadas de Madrid. Se reblandece luego en una sartén, con aceite andaluz (al cual, por supuesto, se le ha quitado el verde) un picado de cebolla. No ha de dorarse. Se maja luego en un mortero un puñado de nueces, seis almendras y una cucharada de piñones. Se echa el majado en la cazuela, sobre las rebanadas de pan, y antes, se habrá añadido el aceite y la cebolla. Se pone agua caliente a proporción, se salpican, entre las rebanadas y el majado, unas cuantas pasas de Málaga, se sala con tres partes de sal y una de azúcar, y se deja dar un par de hervores a fuego vivo. Luego se pasa al horno templado, a que reduzca un poco y forme costra.

La lombarda con manzana agria es una receta extranjera, de la cocina del Norte. Con todo género de coles hace muy buena juntanza la manzana, y cuanto más agria, mejor. La lombarda y la borracha ganan muchísimo con ese añadido.

A toda col debe tirársele la primera agua, y volver a cocerla con otra. Toda col debe cocer mucho, estar blanda, igual que manteca. A media cocción se le agrega la manzana despetitada y partida en cuarterones. Hay que suprimir de la sazón el ajo, porque raro es el guiso del Norte en que entre este bulbo provenzal y gascón, más que español. En efecto, los franceses se horripilan mucho de nuestra cocina a *l'ail*... y buena parte de Francia emplea el ajo y el aceite con más prodigalidad que nosotros. En este particular, Marsella no tiene que envidiar a Cataluña, y Burdeos no le va en zaga a Sevilla.

Volviendo a la col con la manzana agria, se sazona como otra ensalada cualquiera, pero se le añade algún azúcar, a menos que se prefiera servirse en recipiente aparte, con la cucharilla tamizadora.

Yo probé agregar a esta ensalada un chorrito de miel, en el mismo plato, y afirmo que le cae bien.

La miel es una de las cosas más lindas y poéticas que en España se crían, y espero que ha de llegar a ponerse muy de moda. Recuerda flores, abejas, campo, y tiene perfume, y es transparente como oro derretido. Mientras en Suiza la sirven con el te, aquí parece que la desdenamos por cosa popular y anticuada. La Alcarria nos la envía en orzas y en frascos, y apenas si, en una mesa elegante, llega a verse nada ni condimentado ni adicionado con ese jugo tan exquisito y de tan clásico abolengo. Quisiera restaurar la miel alcarreña y las demás mieles españolas, hasta la obscura y pegajosa miel de mi país. Por eso hice la prueba de Hermanarla con el plato directamente inspirado por la rubia Alemania. Y no riñeron, a fe, las abejas de la Alcarria, con las germánicas coles, antes al contrario, ganaron ambas al maridarse. Con el mismo derecho que Metterlinck en *Barba Azul*, quise ver un símbolo en el caso. Debemos conservar todo lo tradicional de la patria, y conocer y usar todo lo extranjero.

LA CONDESA DE PARDO BAZÁN.