

LA VIDA CONTEMPORÁNEA

Voy a hablar de mí misma, cosa bien lícita cuando se pasa uno la existencia hablando de los demás. He tenido estos días tres ocasiones personales de comprobar lo arduo que es saber la verdad mediante la lectura de periódicos. No supongo mala intención en los errores que se cometen al informar aceleradamente sobre todo lo divino y lo humano; pero sin prejuzgar intenciones, me pregunto qué van a saber de nosotros nuestros nietos, si nos estudian en la prensa.

Un diario de Granada, que viene a mis manos, me enteró de que falta en los archivos de Loja cierto documento importantísimo, nada menos que el acta de rendición de la Villa a la Reina Católica; que se habla mucho de esta desaparición, y es la versión corriente haberme regalado ese precioso pergamino una autoridad de Loja, cuando visité aquel pueblo moruno, hace unos cuatro o cinco años. Y en Dios y en mi ánima (digo como Sancho el escudero) que me maten si he llegado, no a poseer, pero ni a echar la vista encima al documento en cuestión. Lo único que me traje de Loja fué, además de impresiones muy gratas, muy pintorescas, la receta del cochifrito y del ajo blanco, y un tablero de mármol de la Sierra, que hoy hace aquí una mesa de tocador. Y claro: por tranquila que se tenga la conciencia, a veces no hay más remedio que sincerarse. Me he resuelto a escribir una carta al *Defensor de Granada*, encargando mucho que averigüen quién ha sido el verdadero bibliopirata, puesto que no fui yo, ni por semejas. Debo añadir que nunca me ha arrastrado tanto la afición a papeles ni a libros. No soy lo que se dice bibliófila. Me gusta el libro que me sirve para aprender e ilustrarme, el libro que conviene a mi trabajo; pero no me preocupan ni códigos ni incunables. Si alguno conservo con cariño, no lo adquiriría por medios reprobados, aun cuando sé que hasta tal extremo llegaron muy ilustres personajes. Algún gato encerrado habrá en toda esta historia, en que me ponen de mampara a mí, inocente.

El segundo motivo de asombro me lo ha dado un periódico catalán, donde leo cómo Maura no puede subir al poder, porque nos oponemos unos cuantos elementos intelectuales, cinco escritores, entre los cuales me incluye... Es decir, rectifico: no es el periódico catalán quien ha emitido esta opinión: seamos justos, el periódico, que se llama *La Aurora de Manacor*, opina todo lo contrario. Fué el noticiero el secretario de la *Action Française*, de Montpellier, y los jóvenes *camelots du Roy*, que le acompañaban. El corresponsal de *La Aurora*, con suma cordura, les explicó que, de esos cinco elementos intelectuales, sólo Galdós continúa interviniendo en la política y que yo no me dedico a ese *sport*... No fuera poco, si pudiésemos cinco novelistas y autores dramáticos, sólo con el esfuerzo de nuestra invencible pluma, impedir el acceso al poder de un hombre como Maura y de un partido, como el conservador, que es numeroso, aunque no sea bien avenido. ¿Y por qué había yo de oponerme a Don Antonio Maura, persona de cuyo valer tengo tan alta como justa idea? No estoy afiliada a partido alguno; no soy sino una española, que se interesa, más que por el juego de banderías, por el bien de su patria; este sentimiento ha guiado siempre mis acciones, ya que no políticas, sociales. Creo muy necesarios los elementos conservadores, y también los liberales, si no se dejan arrollar por los revolucionarios; en realidad, me falta programa definido..., en lo cual, ¡bien pudiera asemejarme a los que nos vienen gobernando!..

Y paso a la tercera ocasión, algo que dijo un diario importante (no he conservado el número, por lo cual no puedo recordar las palabras exactamente y sólo el concepto) acerca de un libro de Cocina que

acabo de publicar en la *Biblioteca de la Mujer*. Sobre poco más o menos, tratábase de que mi libro se había publicado en el mayor misterio, y que mis allegados espesaban este misterio más todavía. No entiendo cómo se puede dar a luz un libro misteriosamente, es decir, si: veo bastantes libros que tal suerte corren, no llegando el público a conocerlos ni por el forro; pero esto siempre sucede muy contra la voluntad de los autores y de sus allegados. Mi libro *La Cocina Antigua* marchó a América antes de ponerse a la venta en España, y quizás por eso se susurró lo del misterio, y causó extrañeza no encontrarlo a mano, sabiéndose que existía. Supongo, al menos, que fuese ésta la clave del supuesto secreto inquisitorial, etcétera. Lo que no faltó fué sorpresa en mucha gente, al enterarse de que yo hacía gemir las prensas con recetas culinarias. ¿En qué quedábamos? ¿Pues no era yo una especie de ser andrógino, con más de *andro* que de *gino*? ¿Acaso sabía yo que los huevos se cascan antes de freírlos? ¡Cosa más rara! Una de las muchas particularidades que siempre me han hecho reír ha sido la idea que se tiene de las aptitudes respectivas de la mujer y del hombre. Es la más opuesta a la realidad. La cocina, la modistería, la peluquería artística, los bordados más finos, son cosa de hombres más bien que de mujeres. En Madrid hay calle de *Bordadores*, y no de *Bordadoras*. Las hembras, en cambio, llevan perfectamente la contabilidad, y administran mucho mejor que el varón, en general.

Suponiendo, sin embargo, que lo del fogón sea cosa propia de «mujeres femeninas», como dice el Romancero, el caso es que a mí me gustó siempre, y nací con disposiciones caseras, de orden, economía y preocupación minuciosa de lo doméstico. No necesité ejercitarlas mucho, por razones que atañen a mi vida íntima y de familia; pero mi inclinación a este género de ejercicio creció con mis viajes al extranjero, donde las mujeres (dígase lo que se diga de Francia, calumniada en tal respecto) son hacendosas y amigas del interior. Y allá y acá, de muchos años a esta parte, recojo recetas de cocina, sin pensar al pronto en publicarlas, sino para mi uso.

Al fundar la *Biblioteca de la Mujer*, confieso que no me preocupó la sección de Economía doméstica. Mi deseo era familiarizar a las lectoras españolas con las cuestiones, para la mujer tan importantes, del alto feminismo, con los libros de Stuart Mill, Augusto Bebel y Novicof. Y en efecto, di cabida a *La Esclavitud Femenina* y a *La Mujer ante el Socialismo*. No sé si algún efecto producirían las traducciones españolas de estos libros, tan célebres en Europa; sé que aquí la cuestión feminista no ha empezado ni a delinearse. Aquí no hay una sufragista, no diré de acción, como las tremendas de Inglaterra, pero ni teórica ni platónica. La opinión, pues, hasta nueva orden, ha decidido que la mujer no salga de sus facinas caseras: *Kinder, Küche, Kirche*... A mí ver, entre *esto* y *aquello* no hay oposición ninguna: es hasta curioso que en las mujeres intelectuales las facultades domésticas culminan. Jorge Sand empezó trayendo en su posesión de Nohant en conservas y confituras, y acabó lo mismo, entregada a los cuidados del hogar, no por necesidad, sino por gusto. La famosa escritora italiana Neera hizo lo mismo, y otro tanto, la célebre Arvéde Barine, que decía de sí propia «no soy más que una *menagère*»...

Lo cierto es que no se puede decir nada, de nadie, sin conocerle bien y juzgándole por apriorismos. Cada persona es un mundo, muy imprevisto a veces. Yo no digo que sea una cualidad extraordinaria la afición a la cocina. Es algo indiferente, sin gran significación, útil para la vida, y nada más. Como no estoy en edad de «mercer», tampoco tengo interés en echármela de hacendosa. Las niñas casaderas suelen representar, en este terreno, comedias muy divertidas. Supe yo de una que, en ocasión de estar convidado a almorzar en su casa un buen pretendiente a su blanca mano, presentó fritos delicadamente hechos, que, según dijo, acababa de confeccionar. Y el novio pensó ahogarse de risa. Los fritos procedían de la misma fonda donde se alojaba él, y, por casualidad, sabía que eran de encargo y los había visto. Si se me preguntase lo que más conviene que aprendan las mujeres, en este terreno práctico, diré que cocina y cuentas. Las labores serán muy bonitas, la aguja muy santa, pero anda muy barata hoy la ropa blanca y de color. En cambio, las subsistencias encarecen y los servicios también, y por eso, en Francia, hay escuelas públicas y oficiales de cocina, y no se cesa de inculcar a las señoritas «comment on forme une cuisinière».

Eché pues mano a mis recetas encarpetadas cuidadosamente y clasificadas como Dios me había dado a entender, y reuní en un libro las más características nacionales, bajo el título *La Cocina Antigua*

Española. Yo, que he comido tan a gusto en Francia porque se guisa allí muy bien, detesto, por lo común, la comida a la extranjera que en España nos ofrecen. Son contadas las fondas y casas particulares donde los platos franceses salen como Dios manda. No digamos los ingleses. Siempre recuerdo la cómica sorpresa de aquel cónsul de S. M. Británica, que me decía: «¡Yo arrivo a Santiago, io demando un biste, e mi dan los suelos de los míos zapatos!». Y bien empleado le estuvo. ¿Qué nos darían a nosotros, verbigracia, si en el condado de Kent pedimos ropa vieja o magras con tomate?

Todo esto viene a cuento de que, al admitir en la *Biblioteca de la Mujer* un libro de cocina, quise empezar por la clásica, típica y popular de España. Cada país debe conservar cuidadosamente sus tradiciones, y la de la cocina en primer término, porque no es cosa caprichosa sino estrechamente relacionada (tanto o más que la literatura según Taine) con el ambiente, el clima, la raza, la tierra, sus productos, etc. He protestado siempre no sólo contra el injusto desdén hacia los platos españoles, sino contra la manía de escribir en francés las minutas, y cuando se escriben en algo que pretende ser castellano, contra la introducción de voces desfiguradas, y la mezcla bilingüe. La misma jerigonza he visto en libros y manuales de cocina. Lemos «napar, foncear, tombar a glasa», y otros barbarismos, y salta en una minuta la «darna de salmón salsa *ravigote*», las «dariolas de homar»... como si faltasen palabras en nuestra lengua; como si la *darna* no fuese una *rueda*, y el *homar*, nuestro lobagante o bogavante.... Y se dice corrientemente *soufflé*, pudiendo decir *soplado* o *inflado*...

Es pues la cocina uno de los puntos flacos, por donde atacan a nuestro idioma. Y no tenemos defensa prevenida, puesto que el *Diccionario de la Academia*, en todo tan pobre, erróneo y deficiente, lo es más que en nada en materia de cocina. ¿Qué pensar de definiciones como: «*Sopa*: Pedazo de pan empapado en cualquier líquido. *Puré*: Especie de sopa. *Tortilla*: Fritada de huevos batidos, comúnmente hecha en figura redonda a modo de torta. *Asado*: Carne asada» (las aves no son asado, por lo visto). Y debe observarse que los nombres de los platos más usuales faltan en el *Diccionario*, y los términos más corrientes del vocabulario, lo mismo. En un rápido examen, no encuentro las acepciones culinarias de guarnición y guarnecer, barda o albarda, corona, ayunar, desbridar (de ésta también omite la quírtigica), dorar, hacer sudar, empapelar, panar, refrescar, mojar, alargar, torrear, esparrillar, mortificar, ensapar (que se halla en muy viejos libros), entocinar, y cien más, sin hablar de las que da al revés, como la de rehogar. Y no hablemos de las singulares recetas que en el *Diccionario* figuran, y de las definiciones de peces, aves y hortalizas, pasmo de naturalistas, y de profanos también.

Por lo cual he creído que el libro de *La Cocina Antigua* no sobraba, y como en toda acción, por indiferente que sea, entra un poco de egoísmo, me agradaba imprimir estas recetas para evitarme copiarlas muchas veces. No faltaba quien a menudo me las pidiese, en especial algunas que se hacían con más frecuencia en mi casa, y que caían en gracia. Y se revolaban las carpetas, y era preciso gastar tiempo en ordenarlas, y hasta se perdía el original. Yo misma, para encontrar la que me conviniese, tardaba, por ser extraordinario el número de los papelitos. Baste saber que sólo la confitería no cabrá en un volumen. En el que acabo de publicar, fué preciso reducir las fórmulas de postres, porque había ya sobre seiscientas de otros platos. ¿Creo yo que todas sean rigurosamente castizas, ni haber recogido la tercera parte de las que me agradaría recoger, por ahí, por España adelante? No ciertamente. En España hay mucho más que todo eso, de seguro. Cada provincia, cada ciudad, cada aldea, cada casa posee fórmulas especiales de cocina. No alcanzará la vida de una persona, muy diligente, para catalogarlas. Lo lamentable es que acaso se pierdan, por desuso, por olvido. Nos invade otro estilo de guisar. Cuando Valera, en su juventud, vió que en una venta de Despeñaperros le servían croquetas, anotó el hecho como digno de mención. Hoy las croquetas son el plato de lucimiento de las cocineras baratas. Hoy, cualquier fonda presenta en su lista platos a la francesa. No me quejaría de ello, si estuviesen bien confeccionados y se pareciesen a sus modelos de allende el Pirineo.

Sostengo que en nuestra cocina hay platos sabrosísimos, y he querido demostrarlo recogiendo los más que pude. Acaso, a falta de corazones agradecidos, me lo agradezca algún estómago. Del mal el menos. Afuera romanticismos: el estómago tiene importancia. ¡Demasiada quizás! en política, y en otros ramos.

LA CONDESA DE PARDO BAZÁN.