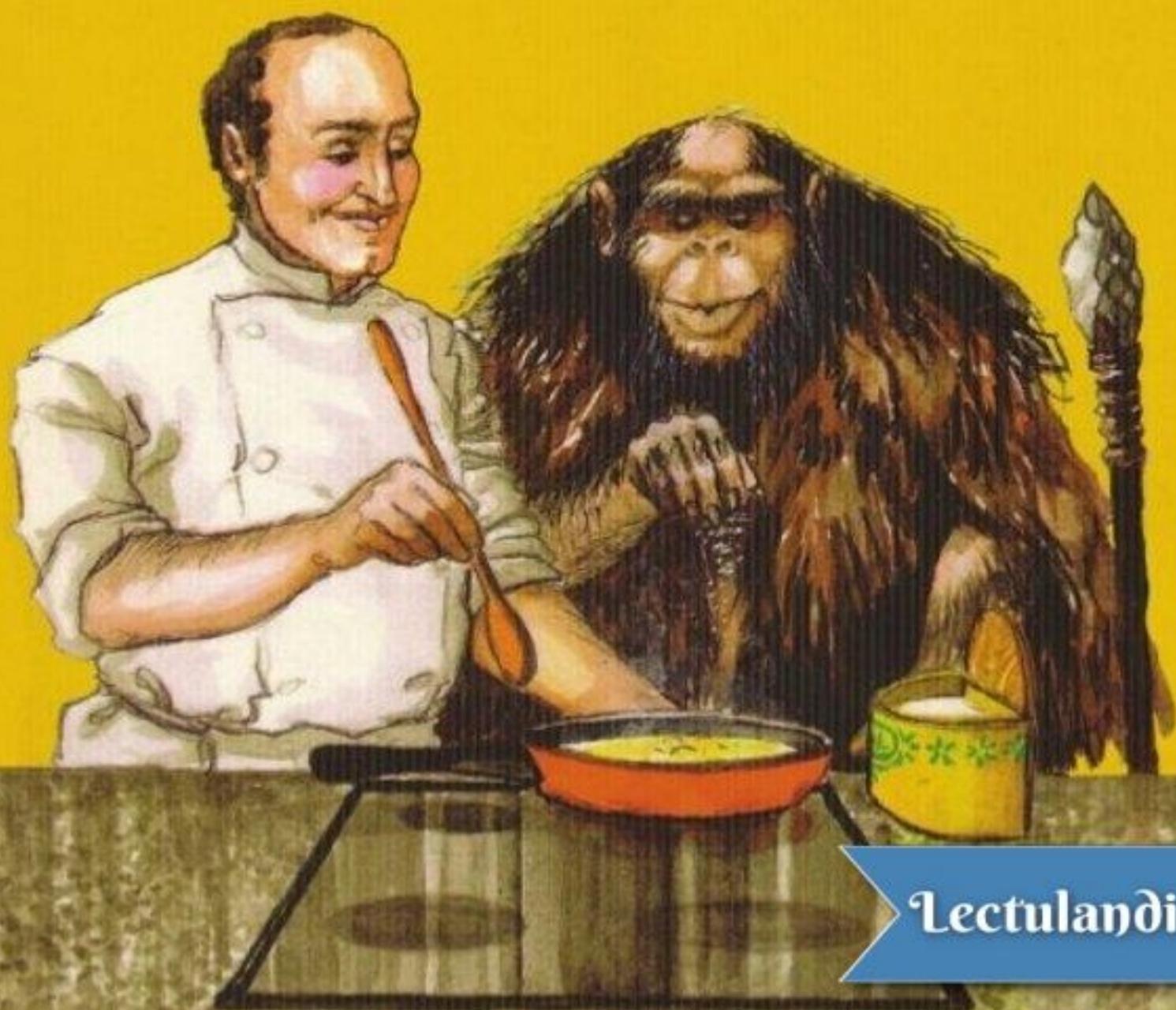


MARIA MESTAYER DE ECHAGÜE
MARQUESA DE PARABERE

HISTORIA DE LA GASTRONOMIA



Lectulandia

Esta amena y desenfadada *Historia de la Gastronomía* que contiene infinidad de anécdotas y glosas sobre platos y alimentos, constituye una divertida aportación de María Mestayer de Echagüe —más conocida como la Marquesa de Parabere— a la historia de la cocina y de la alimentación. Este libro que era objeto de búsqueda por parte de bibliófilos y coleccionistas nos muestra las influencias e inquietudes que impulsaron a la Marquesa de Parabere a la realización de su magnífica y decisiva aportación a la cocina española.

Todas las obras de la Marquesa de Parabere destacan por su afán didáctico así como por su sentido práctico. El libro que tiene el lector en sus manos es el mejor exponente.

Lectulandia

María Mestayer de Echagüe
(La Marquesa de Parabere)

Historia de la Gastronomía

ePub r1.0

smonarde 24.06.14

Título original: *Historia de la Gastronomía*

María Mestayer de Echagüe, 1943

Diseño de cubierta: Julián Garcés

Editor digital: smonarde

ePub base r1.1

más libros en lectulandia.com

Suspiró entonces mío Cid, de pesadumbre cargado, y comenzó a hablar así, justamente mesurado: «¡Loado seas, Señor, Padre que estás en lo alto! Todo esto me han urdido mis enemigos malvados».

ANÓNIMO

Introducción

Entre los aficionados al mundo de los fogones, María Mestayer de Echagüe (Marquesa de Parabere), constituye una referencia obligada a la hora de poner en pie la evolución de la cocina española en este siglo que acaba.

Su libro «La Cocina Completa», publicado en Madrid en 1933, representa un hito trascendental entre las escasas referencias bibliográficas con las que cuenta la alta cocina burguesa en nuestro país.

Con el tiempo, la seriedad de sus recetas —todas ensayadas— y su riguroso academicismo, convirtieron este libro en un vademecum para profesionales y aficionados al noble oficio de las cazuelas. Una obra de mucha envergadura que ha seguido reeditándose hasta fechas recientes. Yeso que a partir de los años 40 el famoso libro de cocina de la Sección Femenina primero, y luego más tarde las «1080 recetas de cocina» de Simone Ortega le restarían parte de su proyección popular.

A la luz de la perspectiva actual, «La Cocina Completa» y el tomo anexo relativo a Repostería, aparecido una década después, se antojan dos publicaciones emanadas de las grandes escuelas clásicas de cocina. Trabajos en los que se atisba la influencia de dos cocineros galos de la talla de Augusto Escoffier y Jules Gouffé, además del español Teodoro Bardají, contemporáneo de la Sra. de Echagüe, profesional con quien mantenía una estrecha amistad.

En el aspecto culinario esta inquieta y laboriosa dama bilbaina fue una avanzada para su tiempo. Su pluma puso orden y aportó seriedad al ambiguo panorama culinario español de principios de siglo.

En aquellos años no estaba bien visto que una señora de la alta sociedad demostrara semejante afición por los fogones. Menos aún que esta inclinación le llevara al extremo de relacionarse con profesionales de este gremio.

En ciertos aspectos, la Marquesa de Parabere siguió los pasos de la rebelde y poco convencional Condesa de Pardo Bazán. Por la minuciosidad de sus comentarios y pormenorización de sus consejos, fue una predecesora de la técnica culinaria del «paso a paso». Auténtica pionera de un estilo didáctico, inusual hasta entonces en los libros de cocina.

Lo que no se puede negar es su claro ascendiente francés, como acreditan la catarata de términos culinarios (*à la Montpellier, à la ravigote, mirepoix, duxelles, à la Bercy*) que ilustran su obra.

Influencia innegable que, aparte de la hegemonía del país vecino en este campo, tiene mucho que ver con sus antecedentes familiares.

María Mestayer Jacquet nació en el año 1879, en la sede del consulado de Francia en Bilbao. Sus progenitores fueron Eugenio Mestayer, cónsul francés en la capital vasca y María Jacquet, descendiente de banqueros, propietarios de la Banca Jacquet.

Huelga decir que recibió una educación a la francesa que a lo largo de su vida determinaría sus aficiones y preferencias.

A temprana edad su padre se traslada a Sevilla en representación del consulado francés. De su estancia en la capital hispalense, y de su capacidad de integración en el ambiente andaluz, da fe un diploma fechado en 1890 que la acredita como ganadora de un concurso de sevillanas a la edad de 11 años.

Después de su regreso a Bilbao, María Mestayer Jacquet contrae matrimonio con el abogado donostiarra Ramón Echagüe y Churruca, sobrino del Conde de Motrico y descendiente del ilustre y aguerrido marino vasco.

Poco tiempo antes de que estallara la guerra civil española, el matrimonio había trasladado su residencia a Madrid. Por aquel entonces, la Sra. de Echagüe estaba decidida a poner en práctica sus teorías.

Tres años después de la primera edición de «La Cocina Práctica», justo en marzo de 1936, inaugura en Madrid un pequeño restaurante en la calle de Espoz y Mina. La movía exclusivamente su afición al mundo de los fogones, y no una necesidad económica familiar.

Pero corrían tiempos demasiado revueltos que no auguraban nada bueno a un negocio pequeño y refinado como el que la Sra. de Echagüe quería hacer prosperar.

Después de que estallase el conflicto, el restaurante Parabere es incautado por el mando republicano. Durante toda la contienda Parabere fue un rincón privilegiado, a cuyas cocinas llegaba lo mejor de todas las materias primas que entraban en la depauperada capital de España. Un lugar donde se celebraron almuerzos relevantes de ámbito político y militar.

Concluida la contienda, en el año 1941, el restaurante Parabere traslada su sede al corazón del barrio de Salamanca, a la calle Villanueva, n.º 7, muy cerca de la Biblioteca Nacional.

Tampoco esta vez la suerte acompañaría a la Sra. de Echagüe. La mala situación económica de la ciudad y un desafortunado incidente con un aristócrata al que María Mestayer llevó comida hasta la cárcel durante los meses que permaneció recluido, motivó que entre la alta sociedad madrileña, el local cayera en descrédito.

Circunstancias adversas que motivaron que el establecimiento cerrase sus puertas de forma definitiva en 1943.

Aparte de la Cocina Completa, María Mestayer de Echagüe publicó otros libros. En 1936, al tiempo que abría su restaurante en Madrid, aparecía en Barcelona «Entremeses, Aperitivos y Ensaladas», un librito sucinto pero de bastante valor.

Ya en 1943, seis años antes de su fallecimiento, daba a luz esta «Historia de la Gastronomía», una recopilación de anécdotas e historietas relativas al mundo de los alimentos y la cocina.

Un libro raro ente los coleccionistas de textos culinarios, desenfadado y de lectura

amena, aunque no demasiado profundo ni riguroso, en el que la autora dejaba en evidencia una vez más su ascendiente francés.

Igual que en *La Cocina Completa* y en el tomo anexo de repostería, María Mestayer rubricó todos sus libros, con un sobrenombre de guerra: La Marquesa de Parabere.

Curioso apodo, relativo a un presunto aunque la hizo famosa nunca poseyó.

La genuina Marquesa de Parabere había sido una cortesana francesa, amante de Luis XV, que no alcanzó el renombre de la principal favorita de aquel monarca francés, la Marquesa de Pompadour.

JOSE CARLOS CAPEL
Madrid, junio de 1996

A mis lectores:

Ni por un momento he pensado hacer un libro científico. No me creo capacitada para ello.

La HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA, pese a su pomposo título, es tan sólo un ligero esbozo de ella, en el que roza ligeramente algunos temas que he creído fueran interesantes.

Ya sé que muchas de las anécdotas que incluyo son harto conocidas, y otros dirán que las he «copiado». Si las hubiera inventado, no serían anécdotas... Vuelvo a insistir, mi obra es tan sólo un esbozo, un ligerísimo esbozo; por tanto, no les sorprenda a mis lectores que algunas materias no las haya tratado a fondo, como acontece con el vino, pues hubiera necesitado, de estudiarlo tal como merece, el volumen entero, y aún... Aparte de que no tengo capacidad y sabiduría para más, yo tan sólo he pretendido entretener; ¿lo he logrado?

Mis lectores tienen la palabra.

LA AUTORA

Preámbulo

Son tantos los que me han preguntado cómo se me ocurrió escribir este libro, que quiero satisfacer su curiosidad.

Este libro es el resultado de mis dos pasiones: la Historia y la Gastronomía.

Diré en seguida cómo me aficioné a esta última: por el afán de dominarla. Sin estudios previos, sin práctica alguna, valiéndome tan sólo de buenas publicaciones gastronómicas, me metí en la cocina... Para mí, qué satisfacción tan grande cuando me *salía bien* el guisado, fiambre o postre con el que me había atrevido.

Fui haciéndome con una buena biblioteca gastronómica, y cuantos datos, anécdotas y estudios coquinaros caían en mis manos iba recopilándolos y conservándolos.

Yo creo que el arte de la cocina es innato. Se podrá aprender a guisar, como se aprende a escribir; pero no porque se sepa escribir una carta uno es literario, ni tampoco uno es *cocinero* porque se sepa freír huevos o poner un guisado.

Para ser *cocinero* hay que sentido, y si no véase los miles de cocineros que han tenido el mundo y los pocos que han alcanzado el grado de maestro y la celebridad.

Y ahora volvamos a la historia; otra de mis pasiones: la Historia me tuvo traspuesta durante toda mi juventud.

Tiempos pretéritos me parecieron un edén (como dicen los franceses, *me lo creí*). *Soñaba* con mis héroes, los veía desfilar penachos al viento y lanza en ristre. Sobre todo, los cruzados, los caballeros andantes, los trovadores, las damas de sus pensamientos, los torneos, las cortes de amor me hacían soñar, me llenaban de añoranzas; ¿por qué, Dios mío, no haber nacido en esa época? Después, el Renacimiento, la corte de Versalles...

Entonces todo era bueno para mi afán de saber: Historia, crónicas, Memorias, epístolas... no las leía, ¡las devoraba! y qué poco interesante me parecía mi época. Pero fui familiarizándome con los personajes de la Historia, y a medida que iba conociéndolos no me parecían ya tan héroes: los caballeros de los penachos eran unos hombres rudos y materialistas; las damas de sus pensamientos, menos refinadas, y hasta sucias; los príncipes y princesas del Renacimiento, muchos de ellos envenenadores y concusionarios...

Pero de esta amalgama, Historia y Cocina, fue cristalizándose mi libro.

Quiero que mis lectores se convenzan de que esta obra mía, por humilde que sea, no es una improvisación; primeramente, y sobre todo, porque soy incapaz de improvisar, no entra en mi «clima». Tengo hechas algunas observaciones tocante a mi persona, y he venido a la comprobación siguiente: soy inteligente, pero, a pesar de ello, tengo una gran lentitud de concepción; hasta que una idea toma forma y se cristaliza en mi cerebro a satisfacción mía, tengo que hacer borradores y más

borradores. Por tanto, mi labor es ardua, penosa, facilitándola, sin embargo, mi prodigiosa memoria —rara vez he de consultar textos—; la acometo con verdadera fruición, y, sin embargo, preferiría no hacerla, dejarme vivir; mas mi espíritu, siempre inquieto, no me deja sosegar, y he de seguir, mal que me pese. A fuerza de cavilar me he persuadido que esa lentitud de concepción tal vez sea debida a mi gran deseo de perfección; es congénita en mí, y no me permite asentar mis conceptos si no es sobre sólidas bases.

También quiero hacer constar que tengo que hacer muy a menudo un enorme esfuerzo por interesarme sobre asuntos que para los demás son importantes y que en mí no penetran (eso es para quien los eche de menos).

Durante mucho tiempo mi vida interior me bastó; mas de repente no pude permanecer por más tiempo inactiva, apoderándose de mí un desasosiego que no me dejaba vivir, y hallé la solución este verano. Un buen día se me ocurrió echar un vistazo a un enorme cajón donde había ido amontonando artículos, notas y apuntes, estos últimos entresacados de mis lecturas y los primeros publicados anteriormente por mí en revistas y periódicos (nacionales y extranjeros) en los que colaboré.

De todo este fárrago fui seleccionando lo que creí más interesante, cuya recopilación presento hoy día bajo el pomposo título de HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA.

Tal vez me censuren muchos porque abundan las anécdotas francesas. De ello no tengo la culpa. Los franceses, siendo la nación que se ha preocupado más del yantar y beber, nada de extraño tiene que su historia coquinaria sea más extensa que la nuestra.

Mi obra es deficiente e incompleta. He pedido colaboración y no me han atendido; he escrito muchas cartas y no me han sido contestadas. No quiero citar nombres: no les guardo rencor; a la postre casi me alegro sea así: mi libro, bueno o malo, es sólo mío.

Siento, vuélvolo a decir, que la aportación patria sea tan corta; pero mis compatriotas, de una vez para siempre, sentaron plaza de sobrios, y quieren seguirlo siendo.

Poseo el año 1860 de la *Ilustración*; pues no me creerán mis lectores, pero ni una vez hace mención a nada que se relacione con comida. Habla de fiestas bailes, teatro, literatura, política; nunca, pero ni una sola vez, de alimentos, ni hoteles, ni restaurantes, ni de bollerías, ni de cafés, etc.

Publica la relación de varios viajes; una, muy extensa y en varios números, de un viaje por Rusia. Pues el corresponsal lo descubre todo menos las fondas, los mercaderes y los guisos del país. No nos deja ignorar ni el número de planchas de cobre que integra el «Palacio de Invierno» ni el de los fuegos nocturnos para calentar a los vigilantes; pero, vuélvolo a decir, de comida ni una palabra.

Como lo he dicho ya, si Dios me da vida y salud para ello, procuraré investigar en nuestro archivo coquinario, a fin de subsanar tan lamentable deficiencia.

Poco espero, pues estoy muy cerca de los setenta y siento desaliento.

Tal vez alguien recoja la herramienta que mis manos desfallecidas dejen escapar y perfile y amplíe esta obra mía, desbrozando y ampliando nuestra historia gastronómica.

Y ahora, queridos lectores, después, de haberme sincerado, no deseo más que mi libro tenga la buena acogida que le desea

LA AUTORA.

CAPÍTULO I

Estudios gastronómicos. Ensayos. La filosofía del comer (o de la Gastronomía). La comida y la civilización

El arte en la mesa

De una necesidad de la naturaleza la civilización ha hecho una de las palancas que mueven el mundo: el arte en la mesa.

La humanidad tiene que comer para vivir; pero, a medida que la inteligencia fue desarrollándose, esa necesidad fue transformándose en un delicioso placer.

El arte en la mesa no se reduce tan sólo al lujo de ésta y a la buena presentación de las viandas. Desde luego que una mesa bien puesta, con bonita vajilla, cristalería reluciente y hermosa plata es un incentivo; pero el verdadero arte reside sobre todo en el buen condimento de los alimentos, en la bondad de los mismos y en la exquisitez de los vinos y licores. El arte en la mesa no es forzosamente dispendioso: estriba sobre todo en los cuidados y esmero que se le hayan dedicado. Hay que guisar con *amore*, y para esto sentirlo. El cocinero no se hace, *nace*; por lo que, aprendiendo todos por igual, hay quien destaca —los menos—, quedando la mayoría dentro de una triste vulgaridad.

Los «maestros» en el difícil arte de la mesa pueden contarse con los dedos; por eso pasan a la Historia, por ser genios, tan geniales en sus concepciones como podía serlo un gran pintor o un eminente músico. Se puede ser «cocinero» sin ser profesional. Alejandro Dumas apreciaba más las alabanzas prodigadas a un manjar preparado por él que a cuantas se decían a su literatura. Para ser un «verdadero» cocinero (con o sin gorro) hace falta tener ese «sentido» imposible de adquirir, y el que no lo tenga, por eminente que sea su cocinero, jamás será un buen anfitrión; así, rotundamente.

Brillat-Savarin lo definió magistralmente cuando imponía como precepto el control personal. «El que invita —dice— y no controla por sí mismo lo que se ha de servir en la comida, no es digno de tener amigos».

Invitar y agasajar es fácil; lo difícil es que los invitados queden satisfechos.

Se puede gastar mucho y fracasar, y gastar menos y lucirse. Esto depende de los cuidados impuestos, de los conocimientos que se tengan. Todo necesita previos estudios y mucha práctica; no es posible improvisarse en maestro culinario, y menos aún en buen catador de vinos.

La ciencia de los vinos es la más difícil de adquirir. Sobre esto Grimod de la Reynière es contundente: «Se necesitan largos años de actividad, mucha constancia y

buenos corresponsales para conseguir una buena bodega, y más cuidados y constancia aún para que ésta no desmerezca. Sin una buena bodega no se puede pretender ser un buen anfitrión».

En resumen: el arte en la mesa se reduce a que los comensales queden satisfechos de la comida, bebida y ambiente.

Un precepto de Grimod de la Reynière, que hacemos nuestro, es el siguiente:

«Que se procure que los contertulios se conozcan y sobre todo simpaticen, pues, por buena que sea una comida, si el vecino que le ha tocado en suerte es antipático, no gozará de ella».

Otro detalle muy importante: «Jamás el número de comensales deberá pasar de la docena; primeramente, porque los alimentos guisados en cantidad no resultan nunca tan sabrosos, y segundo y principal porque, siendo los comensales en número reducido, la conversación es general, cosa imposible en los grandes banquetes, donde no le queda a uno más remedio que conversar con sus vecinos inmediatos». «Igualmente es muy importante la buena temperatura del local, pues no hay quien aprecie una comida metido en una estufa o en una nevera».

«Es evidente que cuanto se relaciona con la comida ha de ser minuciosamente meditado, pues no es tarea fácil el combinar varias viandas que guarden la debida armonía, y más difícil aún escoger con autoridad el vino correspondiente a cada manjar, sirviéndole a tiempo y a la temperatura debida».

El clima de cada comida varía según sea de hombres solos, de mujeres solas o mixta.

Las mujeres solas beben poco, charlan por charlar y comen platos finos, generalmente en poca cantidad.

Los hombres comen y beben a conciencia, y su conversación suele girar sobre asuntos, vinos, arte, literatura, política...

La comida ideal es la mixta: la conversación suele ser amena, ingeniosa; los hombres se desviven por parecer interesantes y las damas despliegan todos sus encantos.

(El parrafito me ha resultado de un cursi subido; pido perdón; pero no lo borro por corresponder al clima del artículo...).

* * *

Que no me digan que la cocina está asentada sobre bases demasiado vulgares para que sea un arte. Puede que sea cosa vulgar el comer, que tan sólo obedezca a una necesidad fisiológica; justamente, el arte, aportando refinamiento a esa necesidad primitiva, la ha transformado en delicioso placer.

Habrà quien me rebata el adjetivo diciendo que el comer es un placer sensual.

Todos los sentidos son sensuales; los perfumes ¿no son tan sensuales como la comida? Lo que es un hecho irrefutable es que cuanto más se civiliza una nación, tanto más auge toma la comida. El sentido del paladar no lo tiene cualquiera; algunos países lo tienen más desarrollado que otros: los franceses, los vascos... Pero, sobre todo, es cuestión de educación y tradición: el *gourmet* no se improvisa, y ahora tiro de anécdota:

En una de mis estancias en París me ocurrió un hecho singular. Fui a comer con unos familiares a uno de los restaurantes más selectos; allí el comer era un rito, había que encargarse de la mesa con anticipación y llegar a la hora dicha, pues el dueño-cocinero no admitía demora y prefería perder un cliente a quedar mal.

Entre otras especialidades —en aquella casa todo era especial—, pedimos langosta a la americana. Conmigo había dos hombres *gourmets* cien por cien, otra y otro que no entendían nada —por cierto que este otro era el más voraz de todos—. ¡Tenía una capacidad de estómago...! Pero volvamos a la langosta. Estaba estupenda; de «pánico», como se dice ahora. La verdad que era una maravilla. Sin embargo, yo le noté en seguida un *átomo* de sabor algo distinto al que se acostumbra en dicho manjar. Se lo dije a mis contertulios, y añadí: «Sé lo que le da este sabor, y para que no creáis que me vanagloria voy a escribirlo en un papel, y, después de doblado, llamemos al jefe dueño, y veremos si he acertado».

En efecto, acudió el jefe, al que ofrecimos una copa de champagne, felicitándole por la langosta y le rogué nos diera la fórmula:

«La clásica —me contestó—: Langosta viva, mantequilla fina, tomate, grasa de carne, cayena...». «Y ¿nada más? —le atajé—. Es que le he notado cierto saborcillo...». Él se sonrió entonces y dijo: «Veo que madame tiene un paladar exquisito; en efecto, le añado una pizca (*soupsón*) de *whisky* viejo...». Yo, entonces, muy ufana, saqué mi papel y todos pudieron comprobar que lo que yo había escrito era *whisky*.

El jefe comentó: «Muchos me han ponderado este guiso, pero nadie se percató nunca que le añadiera *whisky*...».

Y ahora, para rebatir mi orgullo, diré que mi paladar me ha proporcionado más sinsabores que satisfacciones. El manjar, sea cual fuere, ha de estar perfecto para que me satisfaga; en cambio, cualquier nimiedad me atormenta: el sabor fuerte del aceite, la mantequilla si no es de la más fina, el exceso o falta de condimento, para mí son verdaderos sufrimientos. Es absurdo, lo reconozco; pero no depende de mí. ¿Qué puedo hacer, más que callarme y disimular? Mi esposo, antes de servirse de un manjar, me observaba fijamente. ¡Qué conflicto para mí! Si ponía buena cara, se servía; si no, lo rechazaba, diciendo a la doncella con su prosopopeya de buen español: «Tráigame dos huevos fritos con jamón».

* * *

Una observación que tengo hecha y que siempre me ha extrañado es cuánto les cuesta a las personas confesar que son voraces y, en cambio, con qué naturalidad dicen «me gusta beber». (Bien es verdad que aunque no lo dijeran...).

Es también sorprendente la importancia que se da al oído en parangón con los otros sentidos.

Una dama dirá: «¡Qué hombre tan interesante! ¡Qué oído tiene! ¡Es un gran músico!».

En cambio, de un voraz, dirá. «¡Qué hombre tan material! ¡No piensa más que en comer!».

De modo que todos se vanaglorian de amar la música —aun cuando la aborrezcan—, y en cambio todos se avergüenzan de ser golosos. ¿Por qué? Yo opino que es necesario tanto sentido artístico para apreciar las excelencias de un buen manjar como para «soportar» música clásica, y que se han dado muchos casos de músicos que apartando su arte eran bobos, y que no se ha dado el caso de que un *gourmet* lo fuera (no confundir *gourmet* con tragón).

Muchos poetas han cantado el vino y ninguno la comida, y si se han ocupado de ella ha sido para satirizarla: *El banquete de Trimalción*, de Petronio; *Gargantúa*, de Rabelais; *Las bodas de Camacho* de Cervantes; *La comida burlesca*, de Boileau...

A mí me indigna; en ello veo mucha hipocresía, pues para vivir hay que *comer*. En cambio, ni el vino ni la música son indispensables para ello. Veamos lo que sobre este particular nos dice Brillat-Savarin, ya que a la postre siempre hay que recurrir a él.

Los veinte aforismos de Brillat-Savarin:

1. *El Universo no es nada, sino por la vida, y todo el que vive se nutre.*
2. *Los animales llenan su estómago; el hombre come; el hombre de ingenio es el único que sabe comer.*
3. *El destino de las naciones depende de su alimentación.*
4. *Dime lo que comes y te diré qué eres.*
5. *El Creador, al obligar al hombre a que coma, le convida a ello por medio del apetito y le recompensa por medio del placer.*
6. *La golosina es un acto de nuestro raciocinio, por la cual damos preferencia a las cosas gratas al paladar sobre aquellas que carecen de esta cualidad.*
7. *El placer de la mesa es de todas las edades, de todas las condiciones, de todos*

los países y de todos los días. Puede asociarse a todos los demás placeres y es el único que nos queda para consolarnos de la pérdida de los demás.

8. *La mesa es el único sitio en que nadie se aburre durante la primera hora.*
9. *El descubrimiento de un nuevo manjar contribuye más a la felicidad del género humano que el descubrimiento de una estrella^[1].*
10. *Aquellos a quienes se les ha indigestado la comida o que se emborrachan no saben ni comer ni beber.*
11. *Los comestibles serán presentados en esta forma: Primero, los sustanciosos; después, los más ligeros, progresivamente.*
12. *Las bebidas, primero las más ligeras, acabando por las más cargadas de alcohol.*
13. *Es una herejía el pretender que no se ha de beber más que un vino en una comida de consideración; el paladar se embota, y al cabo del tercer vaso, no tiene ya sabor particular el mismo vino.*
14. *Postre sin queso es como una hermosa que fuera tuerta^[2].*
15. *El asar no depende de la práctica, nace con uno; el cocinero se hace. Es decir, que se aprende a guisar, pero sólo por intuición se asa bien. (No estoy muy conforme con esto; para ser «cocinero» son necesarias muchas más cosas que no se adquieren: gusto, paladar, invención, saber sacar partido, etcétera, etc.).*
16. *La cualidad sobresaliente del cocinero es la puntualidad; también ha de ser la del convidado.*
17. *Esperar demasiado a un convidado es una falta de respeto para los demás convidados presentes.*
18. *El que convida a enemigos y no se cuida con esmero de lo que van a comer, no merece tener amigos.*
19. *A la dueña de la casa incumbe asegurarse de la cumplida preparación del café, al dueño de la casa toca ocuparse de los licores.*
20. *Convidar a alguien es tratar de hacerle grato el tiempo que permanezca en nuestra casa.*

Decadencia de la cocina

¿La cocina ha decaído? ¿Resurgirá alguna vez? Son dos preguntas que me hago muy a menudo. A la primera contesto con la afirmativa; a la segunda, no sé...

Las naciones, como las personas, tienen su período de infancia, juventud, plenitud de vida y decadencia.

El buen comer requiere época de plenitud y hasta de superabundancia, correlativa a una era de paz y trabajo.

Creo que, hoy por hoy, una cocina romana, griega o francesa no puede resurgir.

Para ello, es necesario épocas como el Imperio romano, el «fin de siglo» del XIX y el despertar glorioso del siglo XX.

España, restañada de sus guerras coloniales; Francia, igualmente repuesta de su derrota del 70; Alemania, inundando el mundo de su producción industrial; Inglaterra, en su apogeo; América, pletórica de dólares... Apropiándonos la célebre frase de fines del siglo XVIII diré a quien no ha vivido los primeros catorce años de este siglo que no ha conocido el dulce «vivir».

Sin llegar a la suntuosidad y despilfarro de un Bouché o de un Carême hemos conocido las extensas y refinadísimas *cartas* de un Escoffier, un Marguery, un Montagne...

No dejamos de comprender que hoy día es difícil, por no decir imposible, dar facilidades a un cocinero; pero sí exigirle que, dentro de las posibilidades, lo que cocine esté perfecto.

Para esto es preciso dos cosas: que el dueño sepa apreciar el esfuerzo del cocinero y éste respete a su amo. Al decir respetar no nos referimos a que le dé o no malas contestaciones, sino que esté persuadido de que su amo entiende y que se da cuenta de los ingredientes que exige un plato, del tiempo que requiere y de su coste.

El obrero, a su vez, no escatimará ni su tiempo ni su trabajo; primero, por complacer a quien le paga, y, sobre todo, por conciencia profesional, ya que tarde o temprano el que vale se impone.

Ahora bien; consideramos ridículo las horas de trabajo del cocinero acopladas a las de otras profesiones, pues según lo que se guise puede necesitar diez horas como hacerse en cinco minutos.

Usted dirá que se tome un suplente, pero un guiso es cosa muy delicada que no puede pasar por varias manos sin malograrse. Así que fíjense qué pocos platos montados y qué pocas salsas se comen y en cambio cuántos fritos o asados...

Puede que resulte más higiénico, pero como yo no soy higienista, sino una buena gastronómica, lo lamento...

Y ahora un poco de historia. En Francia, Meca de la gastronomía, los gastrónomos, tal el mariscal de Richelieu, el conde de Escur, el duque de Nivernais, el príncipe de Talleyrand, el presidente Henault, el archicanciller Cambacérès etc., etc., conferenciaban con sus jefes de cocina, cuando menos dos veces por semana, a fin de ponerse al corriente de los nuevos inventos culinarios; estas sabias conferencias contribuían a los adelantos coquinaros, aunándose la técnica y el refinamiento del prócer a los extensos conocimientos y práctica del profesional.

El duque de Nivernais, si cambiaba de cocinero o si el estable había inventado algo genial, tenía la paciencia y constancia de hacerle reproducir el mismo guiso durante ocho días consecutivos, hasta que los guisos del nuevo cocinero o el invento del estable quedaran a satisfacción suya.

Este duque gozaba de un paladar tan sutil que sin equivocarse nunca decía si la pechuga que comía provenía o no del costado de la hiel.

El largo reinado de Luis XV fue monótono en cuestión culinaria. Este rey no inventó nada ni se sabe que tuviera predilección por cualquier alimento, descartado el café, que lo tomaba con frecuencia y siempre hecho por él.

Tan sólo el duque de Richelieu introdujo algo de fantasía en la gastronomía. Inventó —su cocinero— «los budines a lo Richelieu» y divulgó la salsa mayonesa.

Hay quien rompe lanzas por que se la llame mahonesa; es una tontería, pues la verdadera mahonesa integra ajo, y la salsa mayonesa de Richelieu, no.

Pero véase cómo ya por el año 1870 se preocupaban si había que llamar a la dichosa salsa bayonesa (con b) o mahonesa, ya que mayonesa es posterior. Pero la controversia gala era si había que decir *bayonesa* o *mahonesa*, y don Teodoro Bardají (tercero en discordia) afirma que hay que decir mahonesa. Yo opino que mayonesa, bayonesa o mahonesa tanto monta; lo principal es que esté bien ligada y gustosa, ya que esa salsa no se merece que rompamos lanzas por ella...

Dumont Lespine, el erudito director de la gran revista parisina *Culina*, falló en ese sentido en una controversia análoga.

La disputa versaba si había que decir «langosta a la americana» o «langosta a la armoricana» como pretendían se dijera los apasionados a todo lo francés. Dumont Lespine sentenció: «Que el nombre en sí no tenía importancia; lo que sí la tenía es que la langosta estuviera sabrosa».

Yo me uno a él, pues, pese a los que opinan que hay que decir a la «Armoricaine»^[3], creo firmemente que quien invento el guiso fue el cocinero francés de algún multimillonario yanqui, pues en América abunda el arroz y la pimienta de Cayena (ambos ingredientes del guiso) y en Bretaña brillan por su ausencia.

Por tanto, el «Homard à la Americaine» no tiene nada que ver con la Bretaña, e igual digo de la mayonesa, que tampoco es la verdadera mahonesa o alioli.

Cocineros y cocineras

Se ha discutido mucho, si los cocineros guisan mejor que las cocineras o éstas mejor que aquéllos.

Creo que no cabe comparación, pues unos y otras tienen sus cualidades y ventajas —partiendo del supuesto que el cocinero o la cocinera en litigio sean ambos buenos.

Para los guisos caseros, sabrosos y bien condimentados, cuya cocción requiere ritmo lento y paciencia, doy la preferencia a la cocinera; pero tratándose de «tirar» (abarcar mucho y de prisa en *argot* coquiner), el peor de los cocineros supera a la mejor cocinera; trincha mejor carnes y pescados, presenta los platos con más arte y soltura, y, sobre todo, en la industria hotelera son insustituibles. El cocinero, por su

calidad de hombre, tiene menos paciencia que la mujer; asa a horno arrebatado, fríe con fuego de infierno, no economiza, no le duele quemar, estropear —esto lo he podido comprobar hasta en cocineros amateurs—; resultando siempre más caro que una cocinera, aun en igualdad de sueldos.

El bello ideal sería una cocina con dos fogones separados donde actuaran, respectivamente, hombres y mujeres.

El hombre tiene la mano mucho más diestra y actúa con mucha más seguridad que la mujer; «planta» un pollo con su correspondiente guarnición de golpe en la fuente sin el menor titubeo; en cambio la mujer, en vez de colocarlo, lo rectifica siempre, y no por ello resulta mejor.

El cocinero ideal sería que siendo él muy *gourmet* tuviera mucha paciencia; hay guisaditos que necesitan eso, mucha paciencia y lenta cochura. Por esto la cocina vasca es más propia de mujeres; hervorcito, meneíto... Pero tan sólo lo guisado, las salsas. Si frecuenta un restaurante regido por cocineras le servirán con toda seguridad un bacalao a la vizcaína succulento, unos chipirones deliciosos, unos pimientos rellenos sabrosos, una merluza en salsa verde maravillosa (este guiso nunca lo hacen bien los cocineros; la paciencia...). Pero que no se le ocurra pedir un tournedó, un entrecot, una chuleta de ternera, pues sufrirá un desengaño: mal cortadas, peor presentadas, o crudas o pasadas; esto lo digo por experiencia propia, claro que hay excepciones.

En cambio, el corte de las carnes, el asado y presentación hecha por cocinero, salvo contadas excepciones, siempre serán inmejorables, aun cuando el resto sea deficiente.

El célebre presidente Henault^[4], último contertulio de la reina María, esposa de Luis XV aborrecía el gremio de las cocineras, y refiriéndose a la maritornes de madame Du Deffand —desde luego que era pésima y más debía parecerlo tratándose de Henault, que era un gran gastrónomo y disfrutaba del mejor cocinero de París— solía decir:

«La cocinera de madame Du Deffand y la Brinvillers no se diferencian más que en la intención».

Para solaz de mis lectores diré quién fue la Brinvillers: una célebre envenenadora, envenenó unos cuantos familiares, empezando por su padre, amén de amantes y amigos, y fue quemada viva, como justo castigo.

Volviendo a lo de cocinero o cocinera, bien a pesar mío he de reconocer que no ha llegado a nosotros ningún nombre de cocinera que haya destacado en su arte ni que haya escrito nada. En cambio, sin remontamos a la antigüedad, ahí están Nola, Tallerani, Montiño, la Varenne, Carême, Dubois, doctor Thebussem, etc., etc.

Lo siento... por nosotras.

Preceptos de cocina

La gastronomía está «de moda»; dicen los enterados que es señal de civilización y cultura... Seguramente. Casi todos los intelectuales se jactan de ser buenos cocineros, y para probarlo se descuelgan con un libro de cocina, del que se muestran más orgullosos que de su obra cumbre; véanse si no a Paul Reboux, Alejandro Dumas, doctor Thebussem, Julio Camba y otros...

Vuelvo a decir que la cuestión gastronómica va incrementándose en España; nos preocupamos de nuestro folklore, rico, sin duda, en la cocina nacional; rebuscamos guisos antiguos, perfeccionamos los modernos.

Pero... a la mayoría de las españolas no les atrae la cocina —a la francesa, a la inglesa, a la alemana sí; pero a la española no—. La española, por regla general, no es voraz ni ansiosa, se *llena* en seguida; por tanto, para ella, huelgan los guisos; pero..., pero hay un pero, y ese pero es el hombre, los «hombres» de la familia, que ellos, en cambio, quieren comer bien...

Hace unos años —ya van siendo— el tropezar con una buena cocinera no era difícil; hoy día es casi imposible, y las pobres señoras vense obligadas a meterse en la cocina, y todas sabemos que la cocina es el peor enemigo que tienen las manos; esas manos tan cuidadas, con esas uñas tan largas y tan primorosamente laqueadas. ¡Qué desastre!

Las extranjeras lo soslayan usando guantes de goma, haciendo un uso inmoderado de conservas, manejando máquinas y cocinas que *no manchan*, a base de gas, petróleo o electricidad...

Pero volvamos a España, donde por ahora no gozamos de tantas comodidades. A nosotros nos mata nuestra cocina: el cocido, los potajes, los guisotes, las salsas; todo ello necesita cuidados y sobre todo tiempo, incompatibles con el ritmo acelerado de nuestra vida moderna y la escasez, cada vez mayor, de servidumbre.

No nos va a quedar más remedio que adoptar otra clase de comida; la inglesa, pongo por ejemplo: rosbif frío, jamón en dulce, huevos fritos o cocidos, tocino frito, bizcochos, mermeladas, té, café y leche...

Todo esto se puede confeccionar sin estropearse las manos; en cambio, pélese patatas, desgránense habas y píquense cebollas... Ya me dirán luego dónde ha ido a parar el laqueado de las uñas.

Y, sin embargo, hay que nutrirse, y para nutrirse hay que cocinar.

Hoy día la joven que se casa tiene que enfrentarse con la cocina, si no le pasará lo siguiente: su excelente marido, después de unas comidas malas y peor servidas, avisará que se «queda a comer con Fulano o Zutano para tratar de un asunto». Desgraciada de la recién casada si su marido toma la costumbre de comer fuera por «asuntos». Y usted me dirá: «¿Cómo compaginar el guisar y tener manos cuidadas?»

pues tampoco le gustará a mi marido verme manos de cocinera».

Yo creo que lo primero y principal sería establecer escuelas profesionales donde aprendieran todas las jóvenes a guisar racionalmente y también a fregar (empleando escobillas y procedimientos modernos que preservan las manos).

Y lo segundo extirpar un prejuicio muy arraigado entre nosotros, cual es que cualquiera sirve para guisar, bastando para ello colocarse ante el fogón; véase si no lo que ocurre en las familias modestas, que siempre encomiendan este menester a la que parece más tonta cuando, a juicio mío, es necesario talento para desempeñarlo, ya que del arte y buena administración de la cocinera depende la salud y bienestar de la familia.

El cocinero o la cocinera de *verdad* tanto ha de guisar con las manos como con la cabeza; con la cabeza, para disponer adecuadamente los alimentos, y con las manos, para que resulten sabrosos.

Apoyada en buenas opiniones, creo, y no es paradoja, que muchas desavenencias conyugales tienen su origen en la cocina. Un célebre abogado francés, especializado en divorcios, declaró una vez que entre los innumerables divorcios que se tramitaban en su bufete no se había dado aún el caso de que un marido «bien nutrido» presentase una demanda. Coincidiendo con esta opinión, un «especialista» americano afirma que la mala cocina es la causa de muchos divorcios.

Hay un refrán que dice que a la mujer se la conquista por el corazón y al hombre por el estómago.

Es un poco denigrante no conceder al sexo fuerte ni sentimiento ni corazón; pero que, efectivamente, suele dar más importancia a la comida que lo que suelen creer las mujeres es un hecho. Éstas, generalmente, como lo dije antes, no son voraces ni ansiosas, suelen llenarse en seguida; sobre todo son parquísimas, si tienen tendencia a engordar y quieren conservar la «línea»; pero el marido no suele pensar lo mismo.

Cierto que al hombre se le conquista con belleza, atractivo y gracia; pero tan sólo se le retiene haciéndole la vida fácil y grata, y uno de los placeres más apreciados y que se renueva constantemente es una mesa bien puesta y una comida sabrosa y bien cuidada.

Esto no quiere decir que la esposa deba pasarse la vida en la cocina, pues tampoco le agradaría a su dueño y señor encontrada, al retornar a casa, mal vestida, despeinada y sudorosa por haberse pasado la mañana guisoteando.

El talento estriba en preocuparse de que la comida esté a punto —que lo haga ella o que lo mande hacer—, y que para recibir a su marido esté hecha una «señora»: bien peinada, perfumada, compuesta; en fin, ha de dar la sensación de que ella no descende a tan bajos menesteres. Bien recompensada se verá luego, cuando su esposo alabe la comida —o cuando menos no la critique, que ya es bastante—, pues los hay reacios a las alabanzas y prontos en la crítica.

Hoy día las amas de casa tienen que sacrificarse mucho. La vida moderna, en su evolución reduce todos los presupuestos. La generación de ahora no echará de menos las «facilidades» que gozamos los «fin de siglo». En aquel entonces la vida se deslizaba fácil, nada era problema y la servidumbre era numerosa.

Cocineras, ¿dónde se fueron? —pues era un hecho que las había y que sabían guisar; la autora pagaba siete duros (sueldo enorme) a una cocinera que guisando primorosamente sabía además «repostería» y «fiambres»—; además de la cocinera, la primera, segunda y tercera doncella, el mozo de comedor, una nodriza para cada chiquillo, la niñera para «servir» a la nodriza, la *nurse*, *mademoiselle* o *fraulein* para darse postín en el paseo... ¡Todo se esfumó!

Yo admiro, y no envidio a las madres de hoy día, agobiadas, desesperadas...; casi todas riendo artificialmente a sus hijos... Yo, madre del siglo pasado, no concibo esos nuevos métodos. ¡Con lo fácil que resulta criar un hijo a pecho! Bien es verdad que el criar afea y embestece... Pero considerado por otro lado, los niños criados a biberón necesitan tantos cuidados y desvelos, se crían tan fofos, que no me explico quién haya que lo prefiera; nada, nada, que soy del siglo pasado... Me he alejado de mi radio, que es y será la cocina; volvamos a ella.

Hemos quedado en que, para satisfacción de su esposo e hijos, la mujer moderna debe saber guisar. Al decir guisar, no me refiero a que sepa confeccionar dos o tres tartas y bizcochos, ni tampoco que quiera abarcar los guisos complicados de la «gran cocina». Para esto último hacen falta aptitudes, largas prácticas, unos estudios básicos, sin los cuales la «gran cocina» es letra muerta.

Hablo por experiencia propia. ¡Cuántas veces amigas mías se acercaron a mí diciéndome: «En París comí una *Mousse de foie gras en Bellevue* deliciosa; ¿quieres enseñarme cómo se hace?»!

Otras veces era un *Canard à la Rouanaise* que habían comido en «*La Tour d'Argent*», o una *Sole Marguery*, o una *Poularde à la Neva*, o un *Faisan à la Souvaroff*...

Todos estos manjares, para mí, no ofrecían la menor dificultad, ¡pero para ellas!

Daremos un ejemplo: la *Mousse de foie gras en Bellevue* requiere gelatina. Una vez accedido a enseñarle dicho plato, decía a mi amiga: «Hay que confeccionar una buena gelatina de víspera; ¿sabes hacerla?». Claro está que mi amiga desconocía cómo se hacía. En vista de esto, ponía manos a la obra, y mi amiga, contemplándome absorta, exclamaba: «¡Qué difícil! ¡Cuánta complicación!». Total: que yo le confeccionaba su *Mousse* y que mi amiga era incapaz de reproducirla. ¿Por qué? Pues por faltarle los conocimientos elementales; y es que el arte de la cocina es un arte que necesita estudios, práctica y, sobre todo, mucha afición...

Para la vida corriente, máxime con las dificultades y restricciones mundiales, huelgan esos «platos»; las presentes y futuras amas de casa lo que necesitan es saber

guisar con esmero y cuidado los sencillos alimentos cotidianos, procurando que sean sanos, frescos y sabrosos.

Y ¿las manos?, me dirán...

Pues que usen guantes de goma y aprendan a pelar y picar como lo hacen los cocineros, que pican cebolla sin mancharse los dedos... ¿Cómo?, me dirán. Pues para ésta y otras muchas cosas más es por lo que preconizo la instauración de escuelas profesionales.

Consideraciones gastronómicas

A mí con nuestra cocina me sucede lo que a una madre con sus hijos; no quiere ver sus defectos, aun cuando salten a la vista, y si necesariamente los ve, en el acto les halla disculpa.

Tal vez llegado el caso, en un arranque de sinceridad, reconozca que sus hijos son traviosos, holgazanes, descariñados, pero que no se le ocurra a nadie decirlo, pues a la menor indicación, desmintiéndose, los proclamará un dechado de perfecciones y hasta, llegado el caso, se revolverá iracunda declarando que los que son una calamidad digna de la horca son los hijos de los demás; y sentado esto, entro en materia.

La confitería y pastelería nacionales están muy por encima de su *hermana* la cocina, pues disfrutamos de un conjunto de dulces, confituras y conservas verdaderamente suntuoso, llegando hasta la perfección en la confección de turrone, mazapanes, carne de membrillo (la mejor del mundo), yemas, bizcochadas, tortas, polvorones, cocas, etc., etc., no habiendo lugar de España que no tenga su especialidad, siempre perfecta y deliciosa: bizcochos borrachos de Guadalajara, mazapanes de Toledo, cocas de Valencia, bizcochos rellenos de Vergara, mantecadas de Astorga, tortells catalanes, mostachones de Utrera, huesos de santo de Granada, yemas de San Leandro de Sevilla; pero para qué seguir, si sería imposible incluirlas todas...

Y estos dulces, postres y confituras no solamente pueden competir con los dulces extranjeros, sino que muchos de ellos les son superiores...

Nosotros, además con ancho altruísmo, hemos incluido cuanto nos ha convenido de la pastelería extranjera (francesa, inglesa, italiana, vienesa), lo que nos da gran superioridad sobre las demás naciones, que, atrincheradas en lo suyo, nada han querido saber de lo nuestro. ¡Tanto peor para ellas!

Igualmente nuestra industria quesera, así como la de conservas (hortalizas, frutas y pescados) merecen especial mención, siendo cada día más apreciadas de fronteras para afuera.

Y sentado ya que considero a mayor altura nuestra pastelería que nuestra cocina,

adelantaré el concepto, y no es paradoja, de que la propiamente española no existe, que está aún para hacer, pues, a pesar de los pesares, nuestros guisos son regionales y no nacionales.

Me van a permitir una pequeña digresión: en Inglaterra, váyase donde se vaya, le darán el mismo *porridge*, el mismo rosbif, las mismas hortalizas cocidas, los mismos *puddings*; en Alemania, en todas partes os darán la misma *chucrut*, el mismo jamón, las mismas salchichas, etc.; en Francia, no digamos nada: le darán la misma *sole colbet*, el mismo *châteaubriant* y el mismo *poulet à la Marengo* en Lille como en Marsella.

Pero en España no sucede igual. La *verdadera* paella, mezcla de carne y pescado, no *gusta* a los vascos; por tanto, en Bilbao nunca se tomará la paella verdad; en cambio, a los extremeños no les gusta más que su cocina: cerdo y picante; el que no ha nacido en Galicia no aprecia el sabor a rancio del pote; y así sucesivamente...

Cada región, amén de su puchero, cocido u olla peculiar —tres nombres distintos, y está muy bien, ya que el cocido vasco no se parece al madrileño, ni al andaluz, ni el extremeño al catalán—, se encastilla en sus tres o cuatro guisos, pretendiendo categóricamente ignorar cuanto de bueno le ofrecen las restantes regiones.

Nosotros, los españoles, somos muy rutinarios para comer: un panegirista diría que muy sobrios (no siempre), y tercamente rebeldes a toda innovación.

Un gran gastrónomo aseguraba que el español, cuando no había probado un alimento antes de cumplir los siete años, no lo quería probar después.

En las provincias más progresivas es donde más se come y se guisa mejor, llegando las Vascongadas a un grado de refinamiento difícilmente superable: allí su cocina es clásica, sus recetas, tradicionales; la cochura de sus alimentos un rito. Se guisa con unción, y quien tenga paciencia para leerme podrá comprobar los requisitos que requiere un «bacalao a la vizcaína»^[5].

Habrá quien suponga que el exponer como receta «tipo» el bilbaizante bacalao es en mí un alarde; no por cierto, queridos lectores; tocante a guisos soy altruísta, y en estando bien puesto tan sabroso me sabe un cordero a la chilindrón como una paella o una sopa de rape; si así lo hice, fue por haberlo decretado la gastronomía mundial, ya que el bacalao a la vizcaína es el único guiso hispánico admitido en los transatlánticos, compartiendo los honores de la mesa con el timbal a la milanesa, los guisantes a la francesa y el *rosbif* a la inglesa.

Teniendo tan buenos elementos en nuestros guisos regionales, nuestros cocineros tanto profesionales como *amateurs*, son los llamados a seleccionarlos, refinándolos y adaptando para cada uno una fórmula inmutable, formando de esa forma la cocina española.

Que hemos adelantado en prestigio culinario lo demuestran los franceses, metiendo mano en nuestros tomates, pimientos, calabacines, berenjenas, etc., que

presentan luego disfrazados de provenzales y orientales, figurando igualmente guisos nuestros en sus modernos recetarios, como la *merluche en escabeche*, *mouton à la catalane*, *riz à la valencienne* y otros...

Nuestros intelectuales dan también la norma de nuestro adelanto ya preciándose de ser buenos cocineros y mejores gastrónomos. El refinamiento en el comer siempre ha sido señal de civilización y cultura.

Los romanos, en su sibaritismo nunca igualado, llegaron hasta la extravagancia y la locura: pasteles de higadillos de ruseñores (¡no sería chiquita la hecatombe!); guisado de trompas de elefante... ¿Dónde hallar hoy día el potentado que las pagara? ¿Y lo tan discutido, y que, sin embargo, es de tradición, que para engordar las lampreas se les echaran esclavos vivos?

También los árabes, en la época de su apogeo, fueron maestros en el arte de guisar, y cuentan que los cruzados se hacían cruces (perdón, que lo hice sin querer) ante los sorbetes que les brindaba Saladino; y nosotros mismos, en tiempo de los Austrias, ¿no impusimos muchos de nuestros guisos al mundo?

Sin embargo, nuestra cocina, hoy por hoy, no puede oponerse con certeza de éxito a la francesa. Durante dos siglos los cocineros franceses han sido los que han regido las cocinas de reyes, príncipes, potentados, hoteles y *palaces*: han divulgado su ciencia, han acoplado a su cocina las mejores viandas del mundo entero, han dignificado su arte, y muchos son los que dicen con el lord inglés: «Mi sastre siempre será inglés; pero mi cocinero, francés».

El imponernos depende de nosotros; estudiemos, hagamos experimentos, no seamos rutinarios... A la postre creo que habrá una cocina internacional ¡Con tal que no sea sintética!

La cocina del porvenir

La cocina del porvenir será individual.

Es tan absurdo el congregar un número determinado de comensales alrededor de una mesa y obligarles a ingerir los mismos alimentos a todos, que por fuerza tiene que desaparecer. ¿Cómo no se ha comprendido aún que es tan estúpido el imponer los mismos alimentos a individuos cuyos estómagos, gustos y organismos difieren, como sería obligarles a calzar a todos la misma horma de zapato?

No vamos a discutir sobre los inconvenientes de la comida individual y si es practicable hoy día, pues tan sólo hablamos en teoría. Pero cuando el progreso sea tal que cada uno pueda cocinarse por sí mismo, o acudir a centros alimenticios instalados científicamente, entonces habremos dado un gran paso, y como ejemplo daremos una familia reducida: padre, madre y un hijo (¡pues si hablásemos de familias de diez o doce individuos...!); milagro será si a los tres les satisface el mismo manjar y si a los

tres les conviene para su temperamento. El padre supongamos que es congestivo: necesita, por tanto, una comida floja a base de pescado y verdura; la madre es biliosa: le están vedados los huevos, la mantequilla, el cerdo; el hijo está creciendo: le conviene alimentación fuertemente vitaminada. Otras veces son el padre o la madre los que están anémicos y necesitan hígado, mantequilla...

Si es familia acomodada, hará media docena de platos de *régimen*; de lo contrario, se sacrificarán: primero la madre, tal vez el padre, nunca el hijo.

Por eso prejuzgo que más adelante (¿cuándo?; no lo sé) todos tendrán instrumentos especiales, que les comunicarán diariamente su estado sanitario^[6]. Un termómetro gástrico informará cada mañana del régimen a seguir: lácteo, vegetariano o graso; otro dirá si será necesario o no reposo; etc., etc.

No nos burlemos, que con el tiempo ha de parecer esto tan natural como hoy día tomarse la temperatura, o la tensión arterial... Nadie podrá ejercer el oficio de cocinero, si no está capacitado para ello con una buena preparación científica; en fin, que andando el tiempo los «jefes» serán químicos, y las cocinas, laboratorios.

Hablo muy en serio y convencida; ahí tenemos el gran ejemplo del maestro de la cocina Antonin Carême.

Al asumir la alta dirección de las cocinas de Jorge IV, rey de Inglaterra, se hallaba éste completamente destrozado y agotado por la comida llena de excitantes y especias propias de la época. Antonin estudió el caso, y de primeras abolió la *bisque d'ecrevisses*^[7] y todas las salsas fuertes y concentradas, y con tanto acierto que el rey a los dos meses había mejorado de tal forma que en agradecimiento le regaló un reloj cuajado de brillantes.

Sin haber llegado al termómetro gástrico, cada día nuestras comidas son más parcas e higiénicas. Los menús, mucho menos recargados de carne, llevan una escala ascendente de alimentos más digestivos y ligeros.

Las pesadas y gargantuescas comidas de Luis XIV, los amontonamientos sin arte y concierto de las mismas viandas, con diferentes salsas, de nuestro Montañón, se han aligerado de manera que hoy día una comida de dos platos nos basta.

Y suelo cavilar cómo daban cabida a tal cantidad de viandas, y todas tan indigestas^[8]: manos de cerdo rellenas, empanadas de perdices, capones asados, pierna de carnero, morcillas sobre sopas de leche, ternera asada y picada, pichones asados con costillas, etc., etc.

Nosotros seríamos incapaces de engullir tales manjares.

El excelente gastrónomo don Luis de Zunzunegui lo explica peregrinamente diciendo que «en aquel entonces la gente se pasaba el día a caballo y que el cabalgar les servía de digestivo».

Esta receta se la brindo al que tenga pereza de estómago.

El turismo y la cocina española

El viajar constituyó siempre uno de los placeres de la vida, aun en épocas remotas. Se queda una asombrada de los viajes que emprendían nuestros antepasados, sin tener en cuenta las penas y peligros a que se exponían (no son tantos los años en que los bandoleros constituían el terror de los viajeros^[9]).

Pero, a pesar de ello, la gente se echaba al camino, generalmente pretextando algún voto o peregrinación; también los artistas, con el afán de estudiar las artes, y los traficantes, por el afán de lucro, viajaban; pero muchos sólo por el aliciente de ambular por el mundo y ver cosas nuevas.

Se puede decir que la humanidad entera visitó a Santiago de Compostela: la «gran peregrinación» en la Edad Media.

Más modernamente, cuando imperó el ferrocarril, ya no se viajaba: se iba veloz de un sitio a otro, viendo generalmente tan sólo cómo corrían los postes de telégrafos.

Pero a su tiempo se generalizó el uso del automóvil, haciéndose asequible a muchos, y entonces es verdaderamente cuando se gozó viajando y nació el turismo...

De este deseo de ambular que de vez en cuando nos acomete a todos, salvo contadas excepciones cada vez menos frecuentes a medida que los viajes van siendo más cómodos, de ese deseo nació un negocio lucrativo para muchas naciones que han sabido explotarlo, proporcionándose con él una segura fuente de ingresos.

España, por su topografía, por sus monumentos y sus obras de arte, es una de las naciones que podría sacar más provecho del turismo.

Una temporada que pasé en La Bourboule (Francia) recuerdo que piqué varias veces, para vergüenza mía; los *monsieurs* del hotel, los guías, aguadoras y bañistas nos ponderaban a porfía sus hermosos *points de vue*. Recorrí varios, y... me quedé fría; después de haber contemplado nuestros Picos de Europa, montes de Saja, Covadonga, rías bajas de Galicia, etcétera, etc., todo aquello me parecía «nacimiento», y me apenaba que, dando de lado a lo nuestro, fuésemos a dejar nuestro dinero en tierras extrañas.

El Patronato de Turismo hace gran labor, pero no basta. Para que ésta sea eficaz hemos de colaborar todos. En España, bajo este aspecto, estamos muy atrasados respecto de otros países. En nosotros hay mucha ignorancia, no poca desidia y bastante desdén para lo propio...

Sin embargo, en los últimos años hemos adelantado bastante; pero nos queda aún mucho que andar.

Los españoles consideramos el turismo bajo un prisma especial: ha de ser de fronteras para fuera, y, como somos unos seres raros, nos entusiasman los extranjeros en sus países, molestándonos, en cambio, en el nuestro.

En España tenemos cuanto pueda atraer al turista, menos nuestra cocina, pues si

en las grandes capitales y en ciertos lugares se come magníficamente no ocurre lo mismo en pueblos y villorrios, donde ¡tanto hay que ver!

Vuelvo a decir que el Patronato del Turismo ha hecho ya una gran labor creando los paradores de Santillana, Gredas, Aranda de Duero, Úbeda, Alhama... Mas no basta; hay mucho recelo tocante a nuestra cocina: el sabor de aceite no suele gustar a los extranjeros. Nuestro hispanísimo orgullo no se aviene a que se discutan nuestros guisos; pero, pésenos o no, nuestra cocina goza de mala fama de fronteras para afuera. El aceite no gusta si no se está acostumbrado; ahora bien: muchas veces no es el guiso el que tiene la culpa, sino el que lo ha guisado. El sabor de aceite se borra o se disimula si es bueno el aceite y si se ha tenido cuidado de *pasarlo* friendo en él previamente, antes de usarlo, un trozo de pan *bien* remojado en agua o vinagre; y esto, ¿cuántos lo hacen? Muy pocos, pues entre nosotros ese sabor no molesta, y hasta hay quien le gusta.

Pues bien; ese pequeño detalle ha sido muchas veces la causa de que nuestros guisos adquiriesen mala fama; por tanto, creo que sería labor patriótica repartir folletos donde se divulgara el método, metiéndole a golpes en la cabeza si fuera necesario, a fin de convencer a muchos testarudos de que *nos conviene* que los turistas coman bien.

Habrá quien diga: «Cuando vamos a Francia tenemos que comer con mantequilla; así que a quien no le guste el aceite que no venga».

Eso no es razonar, pues de lo que se trata es de atraer al turista —en bien nuestro—, y no de hacerle huir; por tanto, hemos de poner los medios para ello e inculcarle la seguridad de que, vaya donde vaya, comerá a su gusto.

Cuanto digo es por experiencia propia. Pasé un mes de agosto en un pueblo de la provincia de Burgos, colocado tan estratégicamente que por él habían de pasar todos los vehículos. A la hora de almorzar y comer eran innumerables los autos que paraban ante la fonda con ribetes de hotel donde me alojaba. Pues bien; todos se iban echando pestes de nuestra cocina, y era tanto más de lamentar cuanto que todos los alimentos podían incluirse entre los de primera (menos el aceite, que francamente era malo).

Quise aleccionar a la cocinera, y... me mandó a paseo. Dijo que friendo el aceite se consumía y tenía que echar más, y como la cocinera era además la dueña, no hubo manera de convencerla.

CAPÍTULO II

La mesa y sus alrededores

El arte en la mesa

La mesa es de los muebles más remotos, fabricándose desde la más tosca hasta constituir una obra de arte, y hasta una joya.

En la Edad Media la mesa corriente solía ser de roble y muy maciza; pero también las había de oro y plata...

Las crónicas nos hablan de ellas, y también han conservado los nombres de algunos de sus dueños.

San Remi poseía una mesa de plata magníficamente labrada; Carlomagno poseía varias mesas de plata maciza de gran tamaño y otra de oro puro.

Pero la maravilla de las maravillas pertenecía a nuestro rey Pedro el Cruel o Justiciero. Confeccionada de oro puro, estaba cubierta de pedrería fina y de perlas de Oriente, todas redondas y de un grosor enorme.

En aquellos tiempos eran frecuentes los muebles fabricados con oro y plata (entre príncipes y reyes). El Papa Inocencio II envió a la moneda cuantos muebles, vajilla, bandejas, etcétera, de oro y plata poseía, a fin de sufragar los cuantiosos gastos de su cruzadas contra los infieles.

Los reyes búlgaros poseían dos enormes vasijas de oro puro, de ochocientas libras de peso cada una, las cuales cayeron en manos de Constantino V, como botín de guerra.

En 1392, los reyes de Inglaterra Ricardo II y su esposa Ana, para conmemorar su entrada en Londres, fueron obsequiados por las entidades de la capital con soberbias coronas de oro.

La del rey ostentaba el emblema de la Santísima Trinidad, y la de la reina, la imagen de su patrona, Santa Ana.

En 1396 tuvo lugar en Calais la entrevista del rey Carlos VI de Francia con Ricardo II, rey de Inglaterra. El francés regaló al inglés una gran copa de oro guarnecida con pedrería y un aguamanil igualmente de oro, y el inglés le correspondió con dos hermosas ánforas, igualmente de oro y pedrería, destinadas una a «poner agua» y la otra para «beber cerveza».

Bertran du Guesclin trajo de sus correrías por España tal cantidad de muebles, enseres, vajillas y utensilios de oro y plata que causó la admiración de propios y extraños; destacando una gran palangana de oro, una de las más preciadas joyas del tesoro de don Pedro y donada al Du Guesclin por el de Trastámara.

Pero los muebles, vajillas, etc., más suntuosos, todo ello de oro y plata, pertenecieron al duque de Borgoña, Felipe el Bueno, abuelo del emperador Carlos V de Alemania y I de España.

Durante toda la Edad Media y el Renacimiento, el mueble de lujo por excelencia fue el aparador, las personas pudientes tenían varios; en ellos se colocaba cuanta vajilla y utensilios de plata y oro poseía la familia.

España, debido al descubrimiento del Nuevo Mundo, fue la que batió el *record* tocante a plata labrada.

Luis XIV, en el apogeo de su reinado, hizo labrar todo el mobiliario de Versalles en oro y plata: mesas, consolas, aparadores, taburetes, candelabros, todo de metal precioso. Pero en el ocaso de su vida hubo de enviar todo a la moneda, a fin de sufragar los cuantiosos gastos de sus eternas guerras.

Por cierto, que bien le pesó luego el haberlo hecho, pues escasamente obtuvo unos cuatro millones de numerario, desperdiciando en cambio cuanto de valor artístico suponía.

En España, como decíamos antes, era donde más plata labrada había, hasta los braseros se fabricaban con dicho metal, y mis lectores podrán comprobar en el transcurso del libro cuánto abundaba y la admiración que producía en los extranjeros nuestras inmensas bandejas, su abundancia, así como la de los candelabros, velones, etc.

Historia del cubierto

No nos imaginamos que se pueda comer sin tenedor, y, sin embargo, este utensilio es de invención reciente y de uso más reciente aún.

El utensilio de mesa más antiguo fue el cuchillo y luego la cuchara.

Ésta fue anterior al tenedor no solamente en siglos, sino en épocas, y se comprende, pues lo creó la necesidad. Los alimentos sólidos se cogen con las manos y los desgarran los dientes; los líquidos cabe sorberlos en cuencas naturales —tal una calabaza— pero no las papillas ni las lentejas de Esaú, pongo por ejemplo.

El hombre, por tanto, hubo de ingeniarse. Suponemos que la primera cuchara sería una torta de trigo, maíz o mijo; luego, impelido, como decimos, por la necesidad, ahuecaría un trozo de madera o labraría toscamente un sílex.

Nosotros tan sólo podemos hablar sobre lo que se ha encontrado en tumbas o ha salido a la luz con excavaciones: poseemos bastantes ejemplares de cucharas individuales en colecciones y museos, y ningún tenedor; tan sólo algún tosco tridente, propio de cocina.

Los romanos usaban cuchara, aun cuando no tenían la forma moderna. Se trataba de las pequeñas espátulas de madera o marfil, que llamaban *cocheare*.

Después de los romanos, los primeros en hacer uso de cuchara fueron los suizos, luego los españoles y a éstos siguieron todos los demás.

Sorprende cuánto tardó en imponerse la costumbre del tenedor, ya que tridentes de hierro se han encontrado en las excavaciones de Pompeya, pero tan sólo en las cocinas, junto a los fogones.

Los egipcios desconocían el tenedor; al menos no se ha encontrado ninguno en las necrópolis, hallándose, en cambio, gran número de cucharas, algunas verdaderas obras de arte.

En los libros de Homero se comprueba que los griegos comían con los dedos. En los banquetes dados a los pretendientes de Penélope éstos cogen ansiosamente con las manos cuantos manjares se hallan a su alcance (téngase en cuenta que esos ansiosos, si creemos a Homero, eran todos reyes y príncipes). Las ánforas decoradas, así como las descripciones de los autores de la antigüedad, demuestran que aun en el período más álgido de la civilización grecorromana se comía con los dedos. Ovidio recomienda a las damiselas que aprendan a comer con pulcritud y a llevarse los alimentos a la boca sin mancharse la ropa, y esas mismas costumbres persistieron durante la Edad Media y muy entrada la Moderna. Luis XIV y su madre, la efinadísima, y pulcrísima Ana de Austria, comían con los dedos, y Tallemant des Réaux (siglo XVII) cuenta que el canciller Seguier era un guarro, ya que su plato ofrecía una repugnante mezcolanza que comía a manos llenas, metiéndolas en la salsa hasta el puño.

Mientras persistió la costumbre de meter las manos en las fuentes, cogiendo cada cual lo que le apetecía, para el bien de todos, se impuso el previo^[10] lavado de las manos, y no fiándose de que lo hicieran en privado, fue obligatorio hacerlo en común.

En un tratado de buenas costumbres publicado en 1544 por Della-Casa, obispo de Benavente, y traducido al francés en 1668 por Duhamel, se dice lo siguiente: «Soy de parecer que no debe uno lavarse las manos en público; son menesteres que conviene hacer en privado. Sin embargo, es conveniente, antes de sentarse a la mesa, lavarse las manos en presencia de todos, aun cuando no fuera necesario, para que no haya duda de que están limpias al meterlas en los platos».

En tiempos de Homero, ese lavamanos era considerado de obligación para todos, y otro tanto sucedía en Roma.

Los franceses del siglo XIII, en vez de decir que la comida estaba servida, decían *corner l'eau* (corner el agua), por ser una llamada que se hacía con un cuerno de caza para que todos los que fueran a comer procedieran a lavarse las manos.

Esa costumbre explica la cantidad de jofainas y jarras de plata a nos legadas por la Edad Media y del Renacimiento.

Los refinados volvían a lavarse por segunda vez antes de servir los postres.

Unos pajes con jofainas y jarras daban la vuelta a la mesa vertiendo agua de rosas

para que se lavaran los comensales, mientras otros presentaban suntuosas toallas para que se secaran.

Los romanos se lavaban a cada servicio, y las comidas de entonces, contándolas por series, no dejaban de ser un engorro con tanto lavote. Según cuenta la Historia, «los festines de Heliogábalo eran tan espléndidos que a veces se servían veintidós servicios, integrando cada uno un número infinito de platos distintos».

Y si se lavaban a cada servicio, pues veintidós veces...

Los comensales menos refinados «se chupaban los dedos hasta el codo»; metáfora que entonces era realidad.

También hay un proverbio que dice «hasta morderse los dedos»; esto les sucedía a los voraces, y Montaigne confiesa que le sucedía a menudo por precipitado.

No se concibe por qué tardó tanto en generalizarse el tenedor, ya que era conocida la cuchara y los tridentes que usaban para la cocina.

El Libro de los Reyes menciona un tridente, que se empleaba para echar la carne de las víctimas en una caldera.

Y el museo del Louvre posee un tenedor de dos púas ricamente labrado que proviene de las excavaciones de Khorsabad, y el British Museum posee otro de Konioundjik. Homero menciona un tenedor que servía para asar las carnes. En las excavaciones de Pompeya se han hallado muchos tenedores en forma de tridente de varios tamaños, pero todos muy burdos y propios para la cocina. No hay un solo autor antiguo que haga la menor referencia del tenedor como utensilio de mesa.

Fue Italia la que inventó todos los refinamientos de la mesa, pero no sabemos a ciencia cierta quién inventó el tenedor.

Algunos historiadores atribuyen su invención y la idea de usarlo en la mesa a una princesa de origen bizantino que se casó en Venecia, en 1095, con Pristo Agricola Argila. El marido se sorprendió mucho durante la comida de bodas al ver que su mujer se servía para comer de un pequeño tenedor de oro con dos dientes, cosa que jamás se había visto en parte alguna. Desde ese día se comió en palacio con unos tenedores de plata. Pero esta innovación no tuvo éxito alguno y en lugar de extenderse rápidamente quedó de uso exclusivo de la corte. Sin embargo, pasado algún tiempo, el tenedor empezó a aclimatarse en Italia y franqueó las fronteras, pero sólo a título de objeto de lujo.

En España debió aclimatarse en seguida, ya que Montañón, cocinero mayor del rey Felipe III, lo menciona repetidas veces en su libro *Arte de Cocina*, y como objeto de uso corriente, ya que dice que los ayudantes de cocina «cojan siempre las viandas con el tenedor».

En Francia no se hizo de uso corriente hasta el siglo XVIII, y en Inglaterra, aun en 1610, consideraban coma una extravagancia que el trotamundos Tomás Coryate hubiese adquirido en Italia la costumbre de usar el tenedor, por considerado un objeto

inútil.

Anteriormente al tenedor se usaron unas espátulas; pero no servían para comer, sino para coger las viandas y trasladarlas de las fuentes al plato.

Enrique III de Francia (siglo XVI) fue el primero en usar a diario tenedores de plata. El duque de Alba los introdujo en Flandes, causando la admiración de las damas por la gracia y soltura con que manejaba sus tenedores de oro. Los tenedores entonces tan sólo tenían tres púas.

Y fue por aquel entonces cuando se pusieron de moda las cucharas y tenedores de largo mango. Moda impuesta por las golas, tan enormes que hicieron exclamar a un palaciego que «todas las cabezas parecían cabezas de San Juan Bautista colocadas en bandejas».

La gente adinerada tenía cucharas y tenedores de plata; el pueblo los imitó usando cucharas y tenedores de madera; mas comprendiendo su fragilidad fueron sustituyéndolos por otros hechos de hierro y estaño.

No se vayan a creer que los cubiertos abundaban como hoy día; los mismos reyes sólo tenían un cubierto (tenedor, cuchara y cuchillo), que venía encerrado en un cofrecito y cuya llave guardaba el mayordomo. En cambio las bandejas y vajillas de plata abundaban.

No hay que creer que es fácil comer con tenedor no estando acostumbrado; su uso y costumbre costó implantarlos, pues la gente consideraba más fácil comer con cuchara; hoy día, en lugares apartados, tampoco el tenedor es de uso general.

Los moros siguen comiendo con los dedos, y de todos es sabido que los chinos comen el arroz con unos palillos de madera o marfil; y habrá quien pregunte: ¿Cómo es posible comer arroz con palillos? Muy fácilmente, si se considera que los chinos no comen el arroz directamente (no sería posible), sino que sirviéndose de estos palillos cual unas pinzas, cuyo eje fuese el índice, ayudado éste por los otros dedos, cogen con las puntas una tajadita de carne o un trozo de pescado, y envolviéndole en el arroz, cuya taza sostienen con la otra mano cerca de la barba, hacen saltar vianda y arroz dentro de la boca. Después de unos cuantos ensayos, cualquier europeo hará otro tanto.

Los platos individuales hicieron su aparición hacia el año 1650. Al final del reinado de Luis XIV, este monarca, a fin de sufragar los cuantiosos gastos que le ocasionaban sus continuas guerras, tuvo que enviar a fundir a la moneda sus vajillas de plata, y la crónica dice que las reemplazó con loza.

España era el país donde había más plata; hasta los braseros se hacían de ese metal. La condesa de Aulnoy, en su viaje por España, no dice nada tocante a los cubiertos; en cambio, describe y se extasía ante los velones de plata y las enormes bandejas del mismo metal que veía en casa de los grandes...

Dice también que los dulces venían todos envueltos en papeles dorados para no

mancharse las manos al cogerlos.

Respecto al cuchillo nada tenemos que decir, pues es sabido que ha existido de tiempo inmemorial. Sin embargo, en los óleos que reproducen banquetes (Primitivos y Renacimiento) se ven algunos cuchillos encima de las mesas pero no individuales. Nos figuramos que corrientemente los hombres usaban los que llevaban al cinto; en cuanto a las mujeres, solían llevar también un cuchillito en el estuche donde iban su dedal, tijeras, etcétera.

Historia del cristal

Según la tradición, el cristal se debe a una casualidad...

Dice así: «Unos diez o doce siglos antes de la Era Cristiana, unos mercaderes de nitro, atravesando por Tracia, se pararon a orillas del río Bello para proceder a cocer unos alimentos. No hallando piedras a mano las reemplazaron con trozo de nitro; éste se inflamó y se derritió con la arena, formando unos pequeños arroyos de una materia transparente que, un vez cuajada y fría, resultó cristal».

Otros autores, en cambio, pretenden que el cristal fue inventado por los hebreos y que Salomón bebía en vasos de cristal.

Los romanos usaban botellas, jarras y ánforas de cristal. En las excavaciones de Pompeya se ha podido comprobar que el cristal era común entonces. Mas, como tantas otras cosas, desapareció con la civilización romana, conociéndolo tan sólo por tradición.

Venecia le hizo resurgir e Italia le divulgó. En España, en el siglo xv, se bebía el vino en vaso de cristal y el agua en taza.

Pero pronto se hizo de uso corriente, viniendo a reemplazar las copas de oro, plata y otros metales, y los cuencos de madera que se usaban hasta entonces.

Manteles y servilletas

La manera de comer del hombre es hacerlo con las manos, y es tan congénito en nosotros que nos encanta comer las patatas fritas a la inglesa con los dedos y engullir un muslo de pollo a bocados... (Bien es verdad que comida con tenedor la mitad de la carne queda adherida al hueso...).

A medida que el hombre fue civilizándose ganó terreno el aseo, y, consecuentemente, lavarse las manos antes y después de las comidas, y hasta en el transcurso de la comida, cuando las manos chorreaban grasa y salsa. Para sustituir los engorrosos lavatorios se recurrió a expedientes bastante primitivos.

Los griegos del tiempo de Aristófanes se limpiaban y frotaban las manos con

miga de pan, que tranquilamente tiraban al suelo una vez bien impregnada de grasa y salsa^[11].

Los orientales hacían otro tanto con una masa hecha con agua y harina, y algunos refinados usaban un procedimiento que hoy día nos repugnaría sobremanera: limpiarse las manos restregándolas en las cabelleras de jóvenes esclavos que para el objeto se sentaban a los pies de sus amos. (Suponemos que las damas harían otro tanto con sus esclavas —tal vez preferirían esclavos, por llevar las cabelleras más cortas y más fáciles de limpiar—; pero ¡qué incomodidad comer con un esclavo a los pies!). Los caballeros y damas de la Edad Media hacían una cosa parecida, sustituyendo las cabelleras de los esclavos con el pelaje de sus perros.

Los escitas usaban como servilletas las cabelleras escalpadas de sus enemigos; cuantas más cabelleras podían presentar, tanto más arrojado y valiente era el poseedor.

En Roma, bajo el reinado de Augusto, eran aún desconocidos manteles y servilletas; la prueba de ello nos la da Ovidio al referimos lo que le acaeció a él; sorprendió la declaración que un rival suyo hacía a su amada, escribiéndola encima de la mesa, con el dedo mojado en vino, y la infiel le contestaba por el mismo procedimiento. Ovidio se consoló de tamaña traición componiendo una elegía.

Posteriormente se introdujo la costumbre de cubrir las mesas con ricos manteles de lino bordado, paños de lana fina y hasta de seda, denominados los *motiles*. Bien pronto se usaron también servilletas. En un fresco de Pompeya se ve una servilleta colgada junto a unos comestibles; la servilleta parece ser de lienzo y está adornada con flecos.

Petronio, en su *Satiricón*, menciona la servilleta del grotesco Trimalción; la describe como hecho; de un hermoso lienzo adornado con bordados y tiras de púrpura, y se mofa de que se la anudara al pescuezo cosa que tan sólo hacía la gente grosera.

Todo esto prueba que la servilleta era de uso corriente entre los romanos. Los clásicos nos dicen también que al principio cada invitado traía su correspondiente servilleta como complemento de su atavío; pero pronto se percataron que los esclavos las aprovechaban para llevarse sus latrocinios envueltos en ellas, y en vista de ello se decidió que el anfitrión proveyera de ellas a sus invitados.

Las telas de lino que Roma adquiría en fábricas extranjeras eran de gran valor y muy codiciadas; por tanto, los desaprensivos y los parásitos que, al decir de los clásicos, pululaban en Roma hurtaban cuantas podían. Catulio se queja amargamente de un tal Asimio, que le sustrajo una servilleta, y al que amenazó con difamarlo en trescientos versos de once decasílabos cada uno si no le devolvía lo robado. Marcial imputa igual latrocinio a un tal Hermógenes, asegurando que era su profesión favorita dedicarse a robar lienzos tan apreciados, y añade que habiendo tenido los contertulios

la precaución de no traer servilletas por temor a los ladrones, el tal Hermógenes, muy ladino, sustrajo el mantel.

Estos robos y las censuras que ocasionaban prueban en cuánta estimación se tenían en aquel entonces los manteles y servilletas.

Alejandro Severo, menos fastuoso, poseía servilletas de lienzo rayado, fabricadas exclusivamente para él, y Heliogábalo las poseía de lienzo pintado. Tabello Pallión, nos dice Gallia, no usaba más que manteles y servilletas de paño de oro.

Mientras tanto, otros pueblos primitivos, tales como los celtas, se secaban las manos aprovechando los haces de heno que utilizaban como asientos. Los espartanos colocaban al lado de cada comensal un montón de paja para el mismo uso...

Vino el derrumbamiento del Imperio romano y con él desaparecieron los manteles y las servilletas, no volviendo a reaparecer hasta el siglo XIII, y esto solamente en las mesas de príncipes y reyes.

Los cronistas mencionan como objeto de gran lujo seis servilletas que la ciudad de Reims regaló al rey de Francia Carlos VII (contemporáneo de Juana de Arco) cuando su coronación en dicha ciudad.

Las servilletas no eran desconocidas en la Edad Media; lo que no se usaban era individuales, pues antes y después de las comidas los pajes pasaban palanganas con agua perfumada para que se lavaran las manos los contertulios y acto seguido presentaban una servilleta, más bien una toalla, para que se secaran.

El lujo de la mesa resurgió primeramente en Italia, cosa natural, pues corrió parejas con el Renacimiento. Podemos comprobarlo en el célebre cuadro de Veronés *Las bodas de Caná*, donde se despliega un lujo fiel reflejo de la época —los artistas de la Edad Media y el Renacimiento no se preocupaban de arqueología—; vestían a sus personajes bíblicos como próceres del siglo XV, y otro tanto hacían con las estancias, muebles y enseres; por tanto nos han dejado abundantes datos sobre el vivir de su época.

El boato italiano pasó los Alpes con Catalina de Médicis^[12], mujer refinadísima. El lujo de la mesa fue aumentando en los reinos sucesivos, hasta alcanzar su apogeo en el siglo XVII y sobre todo en el siglo XVIII.

En el siglo XVII, los manteles en Francia, Inglaterra, Bélgica, y suponemos que en España, aun cuando no tenemos datos sobre ello, eran de hermoso damasco; los manteles llegaban hasta el suelo, y los pliegues del planchado quedaban marcados; esto lo decimos por los cuadros de la época, que siempre que se trata de una mesa cubierta con un mantel se ve que el pintor ha tenido buen cuidado en «marcar» los pliegues.

En Italia, y sobre todo en Venecia, los manteles eran lujosísimos, con incrustaciones de encaje de Venecia.

En la corte de Luis XIV los manteles eran de damasco, llegando hasta el suelo, y

las servilletas, inmensas, se almidonaban y luego se planchaban dándoles formas fantásticas: de mitra, de flor, de abanico, etc., etc., y referente a dichas servilletas almidonadas y planchadas en formas distintas contaremos la siguiente anécdota:

San Vicente de Paúl, que entonces era sencillamente un sacerdote virtuosísimo, un verdadero ángel de la caridad, muy protegido por la reina madre, monsieur Vincent de Paul, como le llamaban entonces, estaba fundando la orden de las Hermanas de la Caridad. Todas las damas de la corte le ayudaban con sus aportaciones pecuniarias a la fundación y discutían acaloradamente sobre cómo habrían de vestirse las hermanas. Quedaron conformes tocante al hábito, no poniéndose de acuerdo respecto al tocado, cuando Luis XIV tuvo una inspiración (tal vez harto de oírlas discutir). Acababa de sentarse a la mesa con mademoiselle de Lavallière, su gran favorita, cuando, cogiendo su servilleta, sin desdoblarla, se la plantó a Lavalliere en la cabeza, quedando en la forma que se ve hoy día, como dos alas de golondrina desplegadas...

Todos los presentes pegaron gritos de admiración, y al momento quedó resuelto el conflicto de la toca.

Algo así tuvo que ser; de lo contrario, no se concibe un artefacto tan incómodo y engorroso.

El hábito es exacto a los trajes que llevaban las mujeres de clase modesta del siglo XVII; es un verdadero documento; el cuerpo lleno de costadillos, el delantal con media hilera de frunces, las mangas anchas y dobladas.

Las españolas han transformado bastante el hábito: lo han cambiado por negro, y la cofia, en vez de desplegarse en alas, se recoge.

* * *

Los manteles y servilletas hoy día son de uso imprescindible aun para las clases más modestas, siguiendo las fluctuaciones de la moda. Se fabrican más o menos ricamente; se varía de color, se bordan, se incrustan, se deshilan, se adornan con encajes, con lazos, pasacintas...

Ultimamente se pusieron de moda mantelillos individuales de lienzo bordado, de encaje y hasta de esparto fino.

Todo eso está muy bien, pero lo que no pasa de moda y resulta más limpio y confortable es un hermoso mantel adamascado, bien blanco y perfectamente planchado; ésa es mi opinión, pero no pretendo imponérsela a nadie, y no se me olvidará nunca una comida en casa de un prócer en que el mantel y las servilletas eran de raso negro; resultaba bastante lúgubre, pero la marquesa había conseguido lo que buscaba: dejarnos estupefactos (tal vez hubiera preferido admirados).

Comidas de antaño

En Roma el lujo desenfrenado de la mesa fue en aumento hasta que se derrumbó el Imperio y vino el eclipse.

Los bárbaros hicieron retroceder en muchos siglos el arte de la mesa, y en el siglo v, en tiempo de San Crisóstomo, se apagó esa civilización que tanto había enorgullecido a los romanos y, como dice Carême:

«Cuando ya no hubo cocina en el mundo, tampoco hubo literatura, inteligencia elevada y rápida, ni inspiración, ni idea social».

Felizmente, los monasterios se encargaron de conservar algo de la cultura y civilización romanas. Roma, ciudad privilegiada, tuvo dos civilizaciones: después de los emperadores, los Papas.

Las demás naciones estaban muy atrasadas tocante a la comida, y durante muchos siglos siguieron comiendo *barbaramente* en todos los sentidos.

Como lo hemos dicho antes, la cocina se había refugiado en los monasterios, con la diferencia que la coquinería de pagana se había vuelto cristiana dividiéndose en comida grasa y en la de vigilia.

Un viejo pergamino procedente de la antiquísima abadía de Saint-Corneilles relata el banquete con el que fue obsequiado por el padre prior el rey de Francia Luis VII de nombre, allá por el siglo xii. El monje cronista empieza por decirnos que el banquete costó setenta y ocho sueldos y ocho ochavos (¿quién nos dice lo que esto supone en moneda actual?), y «constó» de cincuenta y seis viandas distintas. El *menú* se componía de catorce sopas distintas: dos al vino, una de cerveza (de la que guardan los alemanes la tradición), dos de crema, dos de pescado, otra de coles, la siguiente de calabaza y las restantes de caldo de carne y ave.

También fueron catorce los asados, y catorce las ensaladas, y catorce los «limones espolvoreados de especias que adornaban los asados...»^[13].

Perdices, conejos, liebres, venados, jabalí, capones, faisanes y pavos reales, estos últimos reconstituidos y presentados con sus plumas; frutas frescas y de conservas, nueces, almendras y avellanas, mazapanes y tartas abundantemente emborrachadas de vino y bien embadurnadas de miel y provistas de especias. Como vinos, moscatel de Arlés y «mettogrecjoya» (vino griego).

Debo advertir que entonces la comida se dividía en varios servicios, que de cada manjar había varias piezas y que cada servicio, constara de los platos que constara, se colocaba íntegro y a la vez en la mesa; que los manjares se servían en inmensas bandejas de estaño o madera y que los tenedores eran desconocidos... Lo que no se tomaba con cuchara se cogía con los dedos, y como se trataba de una mezcla de ostentación y barbarie, cuando lo requerían las circunstancias se presentaban pajes portadores de jofainas con agua de rosas para que se lavaran las manos los

comensales, y, en cambio, no se ponían platos individuales. Éstos se reemplazaban por tortas de pan, las cuales, una vez empapadas de salsa, se tiraban al suelo^[14]. Los perros se encargaban de comerlas, así como los huesos y espinas, que seguían igual camino.

¿Qué diría hoy el anfitrión a quien le dejaran en tan lastimoso estado su bien encerado piso?... Tampoco se ponían vasos en la mesa. Quien tuviera sed pedía de beber al encargado de escanciar el vino y generalmente tan sólo había un vaso o copa para todos. Bien es verdad que era de buen tamaño y siempre de oro o plata, artísticamente labrado...

Durante estos festines era costumbre dar «entremeses». Entremés, mal traducido del francés, quiere decir textualmente «entre alimentos». Nosotros designamos así los aperitivos, o sea lo primero que se come, y los franceses del hoy día llaman «entremets» al postre de cocina. Ellos y nosotros hemos alterado su sentido primitivo, ya que en la Edad Media, época de festines pantagruélicos, denominaban así unos espectáculos o mascaradas con que se obsequiaba a los invitados entre servicio y servicio —cada servicio constaba de varios platos, y a veces había quince o veinte servicios—; por tanto, nada es de extrañar que de vez en cuando necesitaran de un reposo o «entreacto».

Froissard, que fue cronista del rey San Luis de Francia, cuenta que en el año 1237, en las bodas de Oroberto (hijo de San Luis) con la condesa de Artois, hubo espectáculos muy variados durante el banquete: un caballero montado sobre un soberbio caballo atravesó la sala a la maroma sobre un cable que pasaba por encima de la mesa (¿y si se hubiese caído?). En las cuatro esquinas de la mesa instalaron unos músicos montados sobre bueyes (?). Perros sabios disfrazados de bailarines lucieron sus gracias, mientras monos montados sobre cabras hacían como que tocaban el arpa...

Pero esto no es nada comparado con el «entremés» con que fue obsequiado el emperador Carlos IV de Alemania por el rey Carlos V de Francia.

Una nave con todo su velamen desplegado entró en la sala. Ostentaba pendones con las armas de Jerusalén, y en el puente iban unos cruzados con Godofredo de Bouillon al frente, cubiertos todos con soberbias armaduras. La nao avanzaba sin que se viera quién la movía. Detrás venía una carroza representando a Jerusalén, con sus torreones y murallas cubiertas con sarracenos. Se juntaron ambas, y los cruzados, descendiendo del navío, asaltaron a los infieles. Éstos se defendieron denodadamente, tumbando escalas y caballeros; pero al fin éstos consiguieron clavar la cruz en el torreón y los comensales se levantaron para saludarla.

En el año 1453 el duque de Borgoña Felipe el Bueno organizó un festín en Lille para festejar la cruzada contra Mahomet II. La mesa, ¡y qué mesa!, soportaba varias maquinarias representando una nave que se balanceaba sobre las olas; otro artefacto

figuraba una iglesia. En el centro de la mesa un pastel enorme lleno de pequeños autómatas tocando instrumento de música.

Delante de los príncipes había un estrado en el que se representó un misterio primero y luego la conquista del Toisón de Oro. Al final del banquete hizo su aparición un gigante guiando un elefante, el cual soportaba una torre, y dentro de ésta iba una joven cubierta con un velo simbolizando la religión católica, cautiva de los musulmanes. Al mismo tiempo entró otra joven llevando un faisán dorado, y todos los comensales juraron sobre éste rescatar la Palestina.

En las bodas de Carlos IX, hijo de Catalina de Médicis, se representó como «entremés» *el sitio de Troya*.

Claro está que los particulares no podían proporcionarse esos lujos; sin embargo, en llegando la ocasión también hacían sus «pinitos».

Cuenta la crónica que este mismo Carlos IX se invitó un día a comer en el castillo de un conde que residía en Carcasonne. El buen conde tuvo una ocurrencia que fue muy celebrada —¡como que ha llegado a nosotros!—: Esto fue que al terminar el regio festín se abrió el techo de la habitación y apareció una nube, y tras un trueno terrible descargó sobre la concurrencia un terrible pedrisco de almendrucos y acto seguido una lluvia de agua de rosas.

La etiqueta de la mesa en el siglo XVI

No se parecía en nada a la nuestra. Primeramente hasta el siglo XIX no existía el comedor propiamente dicho.

Los burgueses, los señores y hasta los reyes comían en su antecámara. Generalmente, ese aposento era embaldosado y se adornaba con enormes aparadores de nogal o roble magníficamente tallados.

Tampoco la colocación en la mesa era como ahora; en los banquetes se colocaban los comensales sólo por un lado, dejando libre el otro para colocar las fuentes y bandejas. En cambio, la mesa familiar era de forma rectangular; el padre se sentaba en el centro y a su lado la madre y a ambos lados los hijos: los hijos en el lado del padre, las hembras junto a la madre. La mesa se cubría con un mantel blanco que había de caer casi hasta el suelo. Se ponía un plato por cada comensal; *encima* del plato, el cubierto, un panecillo y tapándolo todo la servilleta —ésta planchada con mucho almidón—. No se ponían vasos ni copas; cada vez que se quería beber había que pedirlo; entonces le traían vaso o copa, ya servidos, en una bandeja que se retiraba enseguida.

Se me olvidaba decir que los manteles también se planchaban con almidón para que quedaran marcados los cuadros de los dobleces; estos cuadros se hacían muy simétricos como puede comprobarse en cuadros de la época.

En Francia, lo mismo que en España (véase Montaña), se colocaban en la mesa una serie de platos que quedaban permanentes, y de los que se servía a discreción durante toda la comida; éstos eran: jamones, cabezas del jabalí, carnes fiambres, frutas variadas, etc.

En los grandes banquetes generalmente había dos mesas, una para las damas y otra para los caballeros. En tiempo de Isabel la Católica las damas y caballeros de la corte comían juntos. Su confesor la reconvino porque lo permitiera. Isabel se disculpó diciendo que así lo había visto siempre en la corte de su padre y en la de Portugal, pero que iba a enterarse bien y si ofrecía algún inconveniente esta promiscuidad, que la prohibiría...

El puesto de honor era en la cabecera de la mesa, donde se colocaba a la persona que se quería honrar. Ésta tenía ciertos privilegios: un lacayo permanente detrás de ella y cambio frecuente de platos y servilletas durante el banquete.

Antes de empezar a comer se lavaban las manos en hermosas palanganas de plata y se rezaba el *Benedicite*.

Las viandas eran pesadas y muy nutritivas. Primero, la sopa; después, huevos, pichones rellenos, morros, salchichas, picadillos, que Montaña llama «jigote», pollos en salsa; a continuación, carne cocida, vaca, gallina, cordero; después, los asados, que nos dejan estupefactos por la variedad —ternera, carnero, cerdo, perdices, liebres, conejos, capones, etc., etc.—, y como condimentos, aceitunas, pepinillos, alcaparras, melones, naranjas y limones.

Después del asado se servían los pescados..., y poco o nada de hortalizas.

Los postres se componían de frutas del tiempo, conservas y pasteles...

Los vinos, muy abundantes; pero resultaba muy incómodo el beberlos, ya que había que pedirlos cada vez al lacayo, el cual los presentaba ya servidos...

Una vez terminada la comida los maestresalas ofrecían mondadientes; la gente educada los tiraba, pues no era «elegante el conservados en la boca, y menos colocados detrás de la oreja».

Seguidamente volvían a traer las palanganas de plata con agua de rosas para que se lavasen las manos...

Y ahora, para solaz de mis lectores, les diré lo que *no se debía de hacer en la mesa: rascarse la cabeza, sonarse con los dedos*, comer a dos papos, sonarse con la servilleta, pasársela por la cara, limpiar con ella el plato... Igualmente se recomienda que se chupe los huesos con delicadeza, y cada vez que estén sucias las manos «primero limpiárselas bien con miga de pan y luego con la servilleta». Está permitido escupir en el suelo si lo que se tiene en la boca está duro o repugna. Si es sólido, se echa en la mano y luego al suelo; pero si es líquido bastará con volverse de costado (no nos sorprende que los comedores tuvieran baldosas...).

Entonces era costumbre que los hombres comieran con el sombrero puesto, y

hubiera sido una inconveniencia el quitárselo, aun comiendo con el rey. Luis XIV, que siempre estaba sofocado, se paseaba con la cabeza descubierta, pero se ponía el sombrero para comer. Esta costumbre que nos choca tanto era entonces muy elegante. El duque de Luynes (siglo XVIII), tan preocupado siempre de cuestiones de etiqueta, observa que en su tiempo ya no se estilaba, pero no precisa desde cuándo.

* * *

Se queda uno estupefacto cuando lee las cantidades tan enormes de viandas que era costumbre servir antiguamente, no solamente en banquetes, sino hasta en comidas diarias.

Esto lo decimos en similitud de comidas, pues recordamos que aún no hace tantos años que no se concebía una comida sin entremeses, sopa, cocido y dos o tres principios, amén del fiambre, queso y varios postres...

Luis XIV ha dejado una fama de tragón que ha llegado hasta nosotros.

El duque de Saint-Simon, en sus célebres *Memorias*, que abarcan desde fines del siglo XVII hasta mediados del siglo XVIII, comenta y no para sobre el enorme apetito de dicho rey: «Comía —dice— tan prodigiosa y sólidamente que jamás se acostumbraba uno a verlo».

Cualquiera se asustaría ante la enumeración de platos que se servían en la mesa de dicho rey (un centenar), si no se supiese que parte de ellos los consumía la servidumbre de palacio, y las sobras eran vendidas a los versalleses en unas tiendas destinadas al efecto, establecidas junto al cuartel de los guardias de corte.

Luis XIV, hasta sus últimos años —vivió hasta los setenta y ocho—, bebía casi exclusivamente vino de champagne y agua helada, y esta última en todas las comidas, así en verano como en invierno. Ya viejo bebía vino de Borgoña mezclado con agua, mitad y mitad, y solía bromear sobre ello diciendo que algunos ilustres extranjeros buen chasco se llevaban al querer compartir su bebida. No tomaba licor alguno, ni té, ni café, ni chocolate. Se desayunaba con un vaso de agua y vino y una corteza de pan, y ya viejo lo sustituyó con dos tazas de salvia. Entre las comidas y al acostarse bebía algunos vasos de agua helada aromatizada con azahar, y de vez en cuando chupaba alguna pastilla de canela.

En su senectud se volvió muy estreñado; Fagon, su médico de cámara, para contrarrestarlo, le hacía comer antes de las comidas frutas heladas, tal como melón, moras o higos, y éstos muy pasados, y como postre más fruta aún, siempre tomada con exceso, amén de una enormidad de dulces y bombones —lo cual sorprendía siempre a quien le viera comer (Luis XIV comía y cenaba siempre en público; muchas veces él solo en una mesa, y rodeado de una multitud de cortesanos y curiosos).

Fagonn no estaba conforme con este régimen, y sigue diciendo Saint-Simoil: «era de ver los visajes y muecas que hacía, sin atreverse a morigerarle, contentándose con hacer alguna que otra observación a Livry y Benoist, sus maestresalas, los cuales le contestaban que su encargo era darle de comer a gusto, y él, a purgarlo».

No probaba ni caza ni aves acuáticas, pero de todo lo demás en cantidades fabulosas, aun en días de vigilia, que practicó rigurosamente hasta la vejez. En los últimos años de su vida, solamente durante la Cuaresma y no todos los días de precepto. Cuando le hicieron la autopsia dicen que, a pesar de sus setenta y ocho años, conservaba todo el aparato digestivo en perfecto estado, con la particularidad de que sus intestinos era el doble de la largura y anchura corriente.

Murió de gangrena senil.

* * *

Voltaire decía que una persona que hubiese comido coles y cerdo hasta saciarse no podía tener el espíritu tan despejado como el que se contentase con una pechuga de ave.

* * *

También en España hemos tenido un rey glotón: el emperador Carlos V. Castelar, en un artículo en que relató la muerte del emperador, acaecida en Yuste^[15] en 1558, escribió lo siguiente: «Tenía voraz apetito parecido a un hambre continua^[16]. Este apetito les constreñía de suyo a comer muchísimo, y este comer excesivo le causaba, si no indigestiones, desarreglos en el estómago. Agréguese a esto la configuración de sus mandíbulas y la imposibilidad absoluta de masticar bien sus alimentos diarios. No se moderó gran cosa en la mesa después de su abdicación y su retiro. Apartado del mundo para satisfacer sus propensiones individuales, interrumpidas por los públicos negocios, debía darse todo entero a la más natural y más fácil de satisfacer: a la propensión por la comida y la mesa. Curábanse los suyos muchísimo de que no le faltase ninguno de los manjares preferidos. Los correos de Lisboa a Valladolid rodeaban mucho, apartándose del camino recto y ordinario, para dejarle pescado de mar en Yuste. Recibía el corregidor Placencia las órdenes más estrechas de Valladolid, a fin de que proveyese al emperador en cuanto a viandas le demandase, y con esto y con todo aún tenían mil dificultades entre sí, abocados a verdaderos litigios. Las monjas españolas, tan diestras en el arte de la confitura; los prelados, de tan provistas despensas entre nosotros; los nobles mismos, a porfía, le mandaban regalos. Perejón refiere que Valladolid le regalaba sus pasteles de anguila, Zaragoza sus terneras, Ciudad Real su caza, Gama sus perdices, Denia sus salchichas, Cádiz

sus anchoas, Sevilla sus ostras, Lisboa sus lenguados, Extremadura sus aceitunas, Toledo sus mazapanes y Guadalupe cuantos guisos inventaba la fértil fantasía de sus innumerables cocineros».

Describiendo el monasterio de Yuste otro insigne escritor, Pedro Antonio de Alarcón, evoca el mismo tema: «Carlos V fue el más comilón de los emperadores habidos y por haber. Maravilla leer el ingenio, verdaderamente propio de un gran jefe de Estado Mayor militar, con que resolvía la gran cuestión de vituallas, proporcionándose en aquella soledad de Yuste los más raros y exóticos manjares. Sus cartas y las de sus servidores están llenas de instrucciones, quejas y demandas, en virtud de las cuales nunca faltaban en la despensa y cueva de aquel modesto palacio de Yuste los pescados de todos los mares, las aves más renombradas de Europa, las carnes, frutas y conservas de todo el Universo. Con decir que comía ostras frescas en el centro de España, cuando en España no había siquiera caminos carreteros, bastará para comprender las artes de que se valdría a fin de hacer llegar en buen estado a la sierra de Jaranda sus alimentos favoritos».

La cocina es digna del imperial glotón, propia de un convento de jerónimos y adecuada a los grandes fríos que reinan en aquel país durante el rigor del invierno. En torno del monumental fogón que ocupa casi la mitad de aquel vasto aposento podrían calentarse simultáneamente con holgura los sesenta servidores de Su Majestad. En cuanto a las hornillas, infundirían verdadera veneración cuando estaban en ejercicio.

Leyendo la correspondencia de la marquesa de Villars, esposa del embajador de Francia acreditado en la Corte del rey Carlos II, se comprueba que las españolas de entonces se sentaban sobre cojines de almohadones, que los braseros de plata se alimentaban de huesos de aceitunas, que a las damas les entusiasmaban los *marrons glacés* —de esta forma nos enteramos que en el siglo XVII los *marrons glacés* eran una golosina gala muy conocida—; igualmente nos enteramos que los guantes, los abanicos y las pastillas de ámbar españolas eran muy apreciados en París; que el Delfín, hijo de Luis XIV, era muy aficionado al turrón, del que le proveía el embajador; que era costumbre llevarse los dulces a casa; para ello se envolvían en papel dorado para que no manchasen los bolsillos, y que la esposa de Carlos II comía «a la francesa», mientras su esposo comía «a la española», y que ni una ni otra querían probar la cocina extraña...

Saint-Simon, embajador extraordinario de Luis XV en la Corte del rey Felipe V, dice que el besugo es un pescado divino, que llegaba fresquísimo (?) a Madrid, y debemos darle crédito, pues la marquesa de Aulnoy dice otro tanto.

Esta señora, en cambio, critica la costumbre (*a la que no puede acostumbrarse*) de sentarse en el suelo; habla de los dulces envueltos en papel dorado a fin de que puedan llevarselos las invitadas, critica la costumbre que tenían las damas españolas de masticar búcaros (barros) y describe unos festines fantásticos dados en el Buen

Retiro, en que damas y caballeros, *debidamente* separados y servidos por pajes, vieron desfilar las vituallas y las bebidas a millares...

Las horas de comer

Las comidas es un hecho que se retrasan una hora cada siglo. Yo lo relaciono con los progresos de la luz artificial, que permite que se viva cada vez más de noche. Por tanto, acostándose la gente más tarde, se levanta más tarde, desayúnase más tarde, y así sucesivamente.

Los romanos se levantaban al alba y se acostaban con el sol. En la Edad Media los candiles y velones no eran como para desvelar a nadie; más adelante, con el descubrimiento de las bujías, se mejoró muchísimo, pero resultaban muy caras; la mesas del tresillo tenían en las cuatro esquinas un sitio a propósito para un candelero: total, cuatro velas...

La condesa de Aulnoy, en su libro *Un viaje por España en 1670*, se extasía ante el alumbrado del palacio de los príncipes de Monteleón:

«Entraron veinticuatro pajes de dos en dos. Unos llevaban dos grandes candelabros y otros dos velones, y cuando los hubieron dejado sobre las mesas y sobre los escaparates se retiraron con mucha ceremonia... Sería conveniente decir que los velones son lámparas sostenidas por una columna de plata bastante alta y que tiene un pie muy ancho. Cada lámpara tiene diez o doce picos, en cada uno de los cuales arde una mecha, de modo que un velón produce mucha claridad; y para que ésta sea mayor cada luz lleva detrás una pantalla de plata que refleja... Esta moda me agradó muchísimo».

Sí, pero esto sucedía en casa del príncipe de Monteleón, en la Corte de España, y que debía ser cosa extraordinaria nos lo prueba la reseña que hace de ello; esta misma condesa de Aulnoy cada vez que le hacen un obsequio no deja de consignar si le regalan o no bujías (generalmente, una caja de seis). También dice que en Buitrago no pudo conseguir ni una sola vela, ni tan siquiera en casa del cura...

En Versalles las crónicas no dejan nunca de mencionar la magnificencia de luminaria en las fiestas: mil y más bujías...

En el siglo XVIII, siglo de los *petits soupers* (cenas íntimas), éstas tenían lugar después de las diez, y 105 gastrónomos de entonces recomendaban mucha luminaria en las mesas (ya serían dos o tres candelabros con cuatro bujías cada uno... En cambio, nosotros queremos luz indirecta, por exceso de luz...). Ese derroche de bujías tan sólo era asequible a los potentados, pues eran muy caras, así que el vulgo seguía acostándose temprano. Luego vino el gas y después la electricidad, y con ella se terminaron las tinieblas, empezando el reino de la luz, incrementándose cada vez más la costumbre de trasnochar y hacer la vida de noche.

Volvamos a nuestro tema, o sea la hora de las comidas al través de los siglos. Veamos lo que nos dicen las viejas crónicas...

La pena es que para cuanto a gastronomía se refiere tengamos que beber en fuentes francesas. Los franceses, siempre preocupados de la comida y muy aficionados a consignar por escrito su vida y milagros, son los que más documentos nos han dejado; sin embargo, volviendo una mirada atrás —remontándome a mi niñez— compruebo que en España también hemos retrasado las horas de comer; por tanto, suponemos que en los siglos pasados llevaríamos, poco más o menos, el mismo ritmo de Italia y Francia.

El rey de Francia Carlos V se levantaba a las siete de la mañana, almorzaba a las diez y comía a las cuatro de la tarde. No nos dicen si hacía una cena suplementaria, pues resultan muchas horas sin tomar alimento. Suponemos que algo tomaría, ya que las crónicas mencionan *colations* y *en cas*, que, traducido en lenguaje moderno, resultan merienda y pisolabis.

El rey Luis XII comía a las ocho de la mañana y se acostaba a las seis de la tarde; aun cuando no lo dicen, es de suponer que haría alguna otra comida...

Dice la Historia que mientras dicho rey siguió ese régimen de vida gozó de buena salud; pero, habiendo fallecido su esposa, la reina Ana, y a pesar del gran amor que la profesaba —«se pasó ocho días gimoteando»—, se vio obligado por la política a contraer nuevas nupcias con María de Inglaterra, hermana de Enrique VIII (el de las seis mujeres).

María de Inglaterra tenía escasamente dieciséis años, y su esposo, cincuenta. Éste, por complacerla, alteró su ritmo de vida, retrasando la comida hasta las doce del mediodía y acostándose a la medianoche, en vez de las seis de la tarde, como tenía por costumbre. El resultado de tal desorden fue que a los dos meses se casado falleció por agotamiento (lo creo), achacándose su muerte al cambio de horas...

(La autora no quería que la tildasen de maliciosa; pero ¿tan pernicioso resultó el cambiar de horas? ¿No sería también el cambio de esposa?).

Bajo el reinado de Francisco I la vida se regularizó, y, según el precepto de Rabelais:

Levantándose a las cinco y comiendo a las nueve,
cenando a las cinco y acostándose a las nueve,
hace que el hombre viva nueve veces nueve.

Como decíamos antes, en el reinado de Luis XII la hora de la comida era a las ocho de la mañana; su sucesor y yerno, Francisco I, la atrasó hasta las nueve. Enrique IV la atrasó hasta las once, y Luis XIV la puso a las doce.

Sucesivamente fue atrasándose. Hasta las dos, después a las tres, y en vísperas de

la revolución los aristócratas comían a las cuatro. El vulgo seguía comiendo a la una.

Correlativamente fue retrasándose la hora de la cena. Luis XIV cenaba a las siete de la tarde; los días de ayuno hacía «medianoche», es decir, que volvía a cenar después de las doce de la noche lo que no quería decir que no hubiese hecho colación a las siete de la tarde; en tiempos de Luis XVI se cenaba de nueve a diez, y Melcier escribe: «¿Quién se atrevería a presentarse a cenar antes de las diez de la noche?».

Los *petits soupers* (cenas íntimas), tan apreciados en la segunda mitad del siglo XVIII, tenían lugar a las once de la noche. Los espectáculos en París terminaban a las nueve de la noche, y no era posible congregarse antes.

Yo recuerdo que, de niña, en mi casa se almorzaba a las doce y se comía a las seis y media...

Hoy día se almuerza muy tarde y se come muy tarde, y no es solamente, en España, en el mundo entero. A nosotros los españoles nos encanta hacer del día la noche y de la noche el día; verdad que nuestra hermosa temperatura incita a ello.

Ceremonial de la mesa en la Corte de Francia

La reina María Antonieta, acostumbrada a la vida sencilla y familiar de la Corte de Viena, no podía soportar la rígida etiqueta de la Corte de Francia, e hizo cuanto pudo para abolirla.

Según sesudos historiadores contemporáneos y afectos a ella fue un gran error, pues quitó mucho prestigio a la Monarquía al descender al rango del simple mortal.

Ya comprendemos que muchas de las ceremonias se le hicieran insoportables, y una de ellas era la obligación de comer diariamente en público, tanto más que entraba quien quería, ya que no se negaba la entrada a nadie yendo decentemente vestido.

A María Antonieta esta obligación se le hacía intolerable, pues no estaba acostumbrada, como lo estaban desde niños los príncipes de la Casa de Borbón.

Este espectáculo, en cambio, hacía las delicias de los provincianos. Estas buenas gentes corrían como liebres por las galerías de Versalles, yendo de aposento en aposento, a fin de no perder nada. Una vez que habían contemplado cómo sorbían su sopa los reyes, salían desalados para ver a los príncipes comer el asado, y pegaban otra carrera a fin de ver a las «Madames»^[17] tomar el postre, y otra carrera más a fin de llegar a tiempo para contemplar al Delfín tomando su papilla.

Fácilmente se calibrará lo desagradable de unas comidas en las que no había ni conversación ni intimidad, y era necesario, como he indicado antes, estar habituado desde niño para no perder el apetito ante tanta gente llevando la cuenta de los alimentos ingeridos.

Menos mal cuando comían a la vez los reyes; pero María Lezinska, abandonada de su esposo, el rey Luis XV, comía siempre sola, rodeada de cortesanos y curiosos,

y, según refieren testigos de vista, comía mucho, despacio y cambiaba apenas la palabra con los que le rodeaban. Mas su nuera, María Antonieta, caprichosa e inquieta, jamás pudo acostumbrarse; era de poco comer, y la comida regia, compuesta de veinte o treinta platos, se le hacía insoportable.

Una de las etiquetas de Versalles era que la reina se presentase siempre en público rodeada de un séquito exclusivamente femenino, llevándose esto con tanto rigor que ni para el servicio de la mesa era tolerado el otro sexo. Hasta cuando el rey comía con la reina el servicio directo estaba a cargo de mujeres —desde luego que platos, soperas y fuentes eran traídos desde fuera por los lacayos y mayordomos—; pero el servicio directo estaba encomendado a la dama de honor: ésta, para mayor comodidad (¿para quién?, ¿para ella o para los reyes?, pues el permanecer por largo tiempo de rodillas me pareció siempre el suplicio peor), decimos que la dama de honor se arrodillaba en un taburete pegado a la mesa, con una servilleta doblada al brazo; cuatro camareras de la reina^[18], vestidas con trajes de corte, eran las encargadas de quitar y poner los platos; la dama de honor servía de beber.

Visto lo anterior, no sorprenderá que a la infortunada reina María Antonieta se le hiciera odiosa tanta ceremonia y pretendiese establecer la costumbre de comer en familia y a puertas cerradas.

Esta innovación, que a nosotros nos parece tan natural, promovió una verdadera «revolución» entre los palaciegos, sobre todo por parte de la «vieja» Corte, que consideraban, con razón tal vez, que para que se sostenga la realeza ha de divinizarse; las innovaciones de esta desdichada reina tuvieron tan funestas consecuencias que cabe pensar si no labraron su desgracia.

Madame Campan, en sus Memorias (muy favorables a la reina), dice: «A María Antonieta le fueron imputados como crímenes el circular sin séquito por las galerías de Versalles, el pasearse con una amiga del brazo por los jardines de Versalles en noches de luna, el representar comedias y el jugar a la granjera en el Trianón...»^[19].

Tiene la disculpa de que se casó muy joven (quince años apenas); de que su esposo, Luis XVI, no se preocupó nunca, ni mucho ni poco, de cuanto pudiera hacer; así que ella, mal aconsejada, cometió algunas ligerezas, tal como acudir disfrazada a los bailes de máscaras de la Opera (una de las veces con tan mala suerte que se le rompió la carroza y llegó a la Opera en *fiacre* (simón); ella lo contó como una gracia y fue comentado muy desfavorablemente; en otra ocasión encontró la puerta de palacio cerrada...

Sus «amistades», tanto femeninas como masculinas, la perjudicaban mucho, por la vida frívola y disipada que le hacían llevar.

Ella añoraba la sencillez de vida de la Corte de Viena y hubiera querido imponerla en la ampulosa y etiquetera Corte de Versalles. Pero, como observa madame Campan en sus Memorias, «estas innovaciones, que nos parecen tan

naturales, debieron ser muy graves por las funestas consecuencias que tuvieron».

Y sigue diciendo: «La reina era muy sobria, casi se alimentaba exclusivamente de pollo asado y gallina cocida, no probaba el vino y tan sólo manifestaba alguna afición al café y a los panecillos de Viena».

En cambio, su esposo el rey Luis XVI padecía de un apetito insaciable. Nada ni nadie le quitaba las ganas de comer; hasta en los momentos más álgidos de la Revolución, cuando se jugaba la cabeza, comía, comía...

Usos y costumbres de la Corte de Versalles

En Versalles, Corte de los Reyes de Francia, había unos usos y costumbres muy curiosos.

La comida del rey se llamaba *la viande* (la carne) del rey, y era transportada desde la cocina al comedor con gran etiqueta.

Dos guardias de corps abrían la marcha y la gente se levantaba cuando pasaba y decía: «Es la viande del rey».

Todos los servicios de previsión se llamaban *en cas* (por si acaso). No nos ocuparemos de la ropa, medicamentos, etc.; tan sólo mencionaremos el *en cas* que se preparaba para la reina por si a la noche sentía apetito... He aquí la lista:

Una jarra de consomé, un pollo asado, una botella de vino, otra de horchata de almendras, otra de limonada, pasteles y golosinas.

Dos opiniones inglesas sobre la Corte de Versalles

Horace Walpole^[20] nos describe un baile de Corte en Versalles en el año 1775. Esta fiesta, a la que asistió, solemnizó el casamiento de madame Clotilde, hermana de Luis XVI, con el príncipe de Piamonte, hijo del rey de Cerdeña. (Esta madame Clotilde era tan enormemente gruesa que la llamaban los cortesanos *Grosse madame*, o sea Madame la «gorda»).

Dice así Walpole:

«La noche pasada me introduje en el baile y como tengo buenos amigos, éstos me acomodaron en el “banco de los embajadores”, justamente detrás de los soberanos y de la familia real. El baile tenía lugar en la sala de espectáculos^[21], donde el gusto supera a la riqueza...

»Se bailaron ocho minués. No había belleza en las damas, la reina las superaba a todas. Después de los minués se bailó contradanzas, muy obstaculizadas por las colas larguísimas y los enormes miriñaques. Durante los descansos se ofrecía a los contertulios inmensas canastillas llenas de melocotones, naranjas y mandarinas, así

como bizcochos, helados, agua y vino. El baile tan sólo duró dos horas...».

Aquí sí que se nota diferencia con nuestras costumbres actuales. No se nos ocurriría nunca repartir canastos de fruta en un baile, en cambio, sí comida sólida: fiambres, *sandwichs*, etcétera; como dulces: pastas, tartas, dulces, y como bebida... Bueno, de eso es mejor no hablar.

Arturo Young, otro inglés, describe a su manera la ceremonia de la imposición de la Orden del Saint Esprit al duque de Berry en Versalles en el año 1787. Después de la ceremonia se verificó la comida del rey, que, según costumbre, tuvo lugar en público.

«El rey —dice Young— estaba sentado; sus dos hermanos, a ambos lados, y por su tiesura e indiferencia bien demostraba su descontento por no haber ido de caza...

»Después de la ceremonia, el rey y los caballeros del Saint Esprit se encaminaron a una sala donde estaba preparada la comida del rey; al paso saludamos a la reina (María Antonieta).

»...Su Majestad (que, entre paréntesis, es la mujer más bella que he conocido) recibía los homenajes que le rendían de muy distintas maneras, según de quien provenían; a unos saludaba, con otros hablaba, había a quien contestaba con frialdad y había también a quien tenía a distancia...

»Esa comida del rey, presenciada por quien quería, pues en estando decentemente vestido no se niega la entrada a nadie, es más singular que magnífica.

»La reina se sentó a la mesa, pero no probó bocado...

»Para mí hubiera sido una comida detestable. No concibo cómo los soberanos no dan un escobazo a todas estas absurdas fórmulas. Pues si los reyes no pueden comer a gusto, como sus súbditos se ven privados de muchos placeres, etc., etc.».

El origen del «menú» escrito

El menú escrito o la lista de platos que han de servirse dicen que fue inventado por el duque Enrique de Brunswick.

En el año 1819 el duque agasajó en Regonsburgo (Baviera), con un suntuoso banquete, al conde Hans de Montforte, y cuenta la crónica que durante toda la comida el duque consultaba un pergamino que tenía delante. Intrigado el conde de Montforte, preguntó al duque qué era lo que leía tan a menudo y con tanto interés; el duque le contestó: «La lista completa y por orden de los manjares y vinos que nos van a servir».

La idea pareció maravillosa a todos y se apresuraron a imitarla y a difundirla por todas partes. Los *menús* se pusieron de moda; alguien ideó que fueran individuales y artísticos, y en algunos célebres banquetes fueron pintados por grandes artistas.

A su sombra se creó una pequeña industria que permitió que artistas más

modestos, principalmente mujeres, se ganaran la vida sin desertar del hogar.

* * *

No pretendo desvirtuar la invención del duque de Brunswick, pero el *menú* o lista de viandas es de invención mucho más antigua. Montiño, en su *Libro de comer*, inserta unos cuantos *menús*, carta que diríamos ahora, y a continuación incluimos un *menú* de Barras, escrito en las postrimerías del siglo XVIII.

Igualmente ha llegado hasta nosotros el magnífico *menú* que improvisó en unos minutos el mariscal duque de Richelieu (el divulgador de la famosa salsa mahonesa).

Un día, estando en España, el mariscal ordenó a su cocinero que preparara un banquete para él y su Estado Mayor. El cocinero le dijo que no podía ser, pues tan sólo disponía de una vaca, algunas legumbres, hortalizas y castañas. El duque entonces sentóse ante una mesa y en breves minutos organizó un *menú* espléndido aprovechando toda la vaca; sopa de legumbres, lengua estofada, ragout con nabos y zanahorias, chuletas empanadas sobre un puré de castañas, lomo asado con ensalada de lechuga, solomillo con guarnición de verdura, manos y patas guisadas con alubias, etc., etc.

Lo que tal vez no se le ocurriera a nadie sería poner el *menú* en la mesa..., hasta el año 1849...

* * *

El *menú* que a continuación exponemos es del tiempo del Directorio, cuando aún coleaba la Revolución; por tanto, es de las postrimerías del siglo XVIII. Como verán mis lectores, a ese banquete acudió Josefina de Beauharnais, la que pasando el tiempo fue la emperatriz Josefina, primera esposa de Napoleón I.

También llamo la atención de mis lectores sobre la profusión de platos de este *menú* revolucionario y cuánto ha decaído desde entonces la cocina.

CARTA DE COMIDA

Para la mesa del ciudadano Director y General Barras

Domingo, 30 de mayo

PARA DOCE PERSONAS

1 sopa

1 pescado

6 entrantes
2 asados
6 entremeses
1 ensalada
24 platos de postre

La sopa de cebolla

Esturión asado

1 salteado de filetes de rodaballo al hombre de confianza^[22]
(anteriormente *à la maître d'hotel*).

1 de anguilas a la tártara.
1 de pepinos rellenos con caña.
1 volován de pechugas de ave a la bechamel.
1 de *ci-avant* San Pedro con salsa de alcaparras^[23].
1 de filetes de perdiz.

Los dos asados^[24].

1 de pescaditos de río.
1 de carpa al caldo corto.

Los seis entremeses^[25].

1 de natillas con merengue.
1 de remolacha salteada con jamón.
1 de gelatina al vino de Madera.
1 de buñuelos rellenos de crema aromatizada con agua de azahar.
1 de crema de lentejas a la *ci-devant*^[26] Reina con jugo de ternera.
1 de fondos de alcachofas a la ravigote.
1 de ensalada de apio a la remulada.

Esta minuta viene anotada de puño y letra de Barras:

Demasiados pescados. Quítense los barbos. El resto está bien. Que no se olviden de poner almohadones en los asientos de las ciudadanas Tallien, Talma, Beauharnais, Hainguerlot y Mirande, y para las cinco en punto.— Firmado: Barras.

Traigan helados de Veloni, no quiero otros.

Esta minuta nos informa además a qué hora se acostumbraba a comer entonces.

* * *

En los *menús* o catas modernas hay un revoltijo tal de palabras españolas, francesas, inglesas, italianas, etc., que nadie entiende.

A mi modesto parecer, creo que cada plato debe llevar su nombre de origen.

Ahora se da el caso de leer en una minuta escrita en castellano platos que proceden de la cocina francesa, y que traducidos resulta un conjunto de palabras tan malsonantes que deben resultar una pesadilla para los clientes.

Vamos a dar unas cuantas muestras de ello:

La *Mousse de foie gras*, traducida resulta «Espuma de hígado graso». Nadie sabe lo que es y hasta resulta repugnante, y si se pone espuma de *foie gras* resulta más ridículo aún, pues la primera palabra es española y el resto francés, y lo más paradójico del caso es que la *Mousse*, en español *espuma*, significa todo lo malo, todo lo que hay que tirar, la escoria de cualquier cosa —se espuma el puchero que es lo malo que sube a la superficie—. La palabra *Mousse*, francesa, no tiene equivalente en español; los franceses tienen dos vocablos, *ecume* y *Mousse*, la palabra *ecumer* es la nuestra espumar; la otra, *Mousse*, repito, es intraducible. Así que debe decirse, cuando se tercia la ocasión, *Mousse de foie gras*.

Se da el mismo caso con los platos procedentes de nuestra cocina. ¡Qué ridículo resultaría que en vez de «paella» pusiéramos *riz à la valencienne*, y lo mismo, si en vez de decir *caviar* pusiéramos «huevos de esturión»! Nadie entendería.

Creo que hay cosas más trascendentales en la vida que españolizar los nombres de los platos extranjeros.

CAPÍTULO III

Estudios sobre algunos alimentos

Los alimentos

¿Qué entendemos por alimentos? El vulgo contesta: todo lo que nutre.

Y el científico: Se entiende por alimento las sustancias que, sometidas al estómago, son asimilables por la digestión y apropiadas a reparar las pérdidas del cuerpo humano.

Lo principal es gozar de un buen tubo digestivo, que el resto vendrá después en escala ascendente: apetito, golosina, ansiedad, voracidad y gastronomía.

El alimento escuetamente es cosa de poca monta; el hambre, la *necesidad* de comer se sacia pronto, sobre todo si el alimento que se ingiere no apetece; de ahí proviene la variación en la alimentación, para, además de acallar el hambre, excitar el apetito y procurarse nuevas sensaciones: desde luego, que los que se soportan mejor son las hortalizas y las frutas.

Y no me extendiendo más, pues sobre estas materias y otras análogas hablé, y tal vez hasta demasiado, en los primeros capítulos del libro.

Daremos un pequeño recorrido a las sustancias alimenticias más corrientes, pero tan sólo a título documental y anecdótico^[18].

El pan

Antes de elaborar pan (más o menos rudimentariamente) dedúcese que el hombre se nutrió con el trigo en grano, sin preparación alguna. En África existen tribus salvajes que conservan aún esta costumbre primitiva.

Pero ¿de dónde procedía el trigo? Suponemos que sería de Asia... Seguramente que el trigo tardó bastante en cultivarse. Comparada con la vetustez de nuestro planeta, la Biblia data de ayer; así que, el trigo que se cultivaba en Mesopotamia era ya un trigo muy civilizado.

En las épocas prehistóricas se trituraban sencillamente las espigas entre dos piedras, como lo hacen aún las tribus africanas con el mijo...

Como lo decimos antes, en los tiempos prehistóricos eran simplemente triturados entre piedras; el resultante de esta operación era un conjunto de granos a medio partir, paja y parcelas de sílex arrancadas a la piedra; todo ello, adicionado de agua, formaba una pasta grosera que cocía entre dos piedras previamente calentadas, obteniendo de esa forma unas tortas negruzcas y duras, nada apetecibles, que los hombres más bien

roían que comían, y que al final desgastaban las más resistentes dentaduras, dejando al descubierto las encías, tal como sucede hoy día a los animales criados con granos.

Pero preguntamos: ¿Quién fue el primero que se percató que el trigo silvestre fuese comestible? ¿A quién se debe la molturación del trigo? ¿Quién tuvo la intuición de que se pudieran fabricar tortas o pan con dicha harina?

Preguntas todas que quedan sin contestar, pues lo ignoramos, y creo que todos ignoran la procedencia del trigo y qué pueblo lo aprovecha primero como alimento.

Volvamos a interrogar al pueblo de Israel, ya que la Biblia nos proporciona infinitas referencias sobre el trigo. Por ello, vemos que de tiempo inmemorial lo adquirirían en Egipto que debía ser entonces el granero del mundo conocido. Lo que ignoramos es si el trigo fue o no importado a Egipto de otras regiones.

San Mateo, en su Evangelio, dice: «Hallándose un día Jesús con sus discípulos en el campo, cogieron espigas de trigo y las comieron para alimentarse».

No hago esta citación porque crea que la tuvieran por costumbre, ya que entonces estaba perfeccionada la elaboración del pan, sino por no encontrar extraño que lo hicieran.

Dícese que los romanos primitivos se alimentaban de trigo cocido, tomándolo siempre en papilla, por lo que sus enemigos los llamaban «papilleros». Tardaron mucho en adoptar el sistema de panificación practicado por los griegos, sistema que éstos aprendieron de los egipcios.

Fundadamente se cree que Egipto fue el país que más remotamente panificó la harina de trigo.

Los antiguos vivían con demasiada simplicidad para que pusieran en la elaboración del pan los modernos refinamientos. Así que no existía la profesión de panadero; el pan se amasaba y se cocía en el hogar, y las mujeres eran las que asumían este trabajo, y la Biblia nos dice en apoyo de esta costumbre que Abraham, entrando en su tienda, dijo a Sara, su mujer: «Amasa tres medidas de harina, cuece tres panes debajo de las cenizas».

No era precisamente el pan de lujo de hoy el que amasara Sara; los hebreos desconocían la levadura y han conservado la fórmula de ese pan. También, según las tradicionales fórmulas hebreas, a estos panes o tortas los añadían manteca de vaca, unto de ganso, huevos, miel. No se horneaban, se cocían entre dos piedras planas o sobre discos de bronce.

Lo que ofreció mayor dificultad fue convertir el trigo en harina y luego tamizarla. La trituración, lenta y penosa, se hacía en morteros de piedra; luego se inventaron los molinos movidos a brazo, trabajo muy penoso que se imponía a los prisioneros de guerra y a los esclavos.

En cuanto al horno, su invención fue muy posterior, datándose desde entonces la profesión de panadería.

Los griegos fueron los primeros en utilizar los molinos a brazo y en construir junto a éstos hornos, es decir, panaderías industriales; mas esta costumbre no cundió en Roma; las primeras referencias que se tienen sobre ello datan del siglo VI de su fundación.

Las primeras panaderías que hubo en Roma —todas distribuídas por barrios— eran de griegos^[19], que tenían la fama de saber hacer buen pan. Posteriormente aprendieron a hacerlo los romanos y se constituyeron en gremio similar al de los carniceros. Se les concedían sendos privilegios y toda clase de facilidades para que no faltara nunca pan. En cambio, no se les concedía ninguna vacación y tenían que casarse entre ellos y seguir en el oficio de padres a hijos.

La institución de la panadería pasó de Roma a las Galias y de éstas a España.

Pese a la facilidad de comunicaciones de que disfrutamos, aún perdura la elaboración del pan casero. En el campo, en despoblado, a las mujeres les incumbe amasar y cocer el pan familiar llamado pan moreno. Esta labor la suelen hacer una o dos veces por semana...

Hoy día en Vizcaya todo el mundo come pan; pero recuerdo que, de niña no se encontraba un trozo fuera de las poblaciones; en los «caseríos» hacían talos o borona (tortas de maíz) y lo preferían...

* * *

El pan, aun cuando sea siempre hecho con harina de trigo, varía de sabor según las regiones.

Nosotros tenemos el pan llamado español que no sabe lo mismo en Andalucía, en Castilla o en Vizcaya; tenemos el pan catalán, parecido al francés, y el vienés, que tampoco tiene igual sabor si se come en París o en Viena; el pan inglés, de miga apretada, etc., etc. (Debe influir mucho la clase de harina y el agua).

* * *

Hasta muy modernamente no debió ser de consumición corriente el pan blanco cuando en la crónica del Temple se menciona que a Luis XVI se lo daban.

Los dos países que más pan comen son España y Francia. Los franceses se atiborran de enormes trozos de pan, acompañándolos de queso, sardinas, etc.; los españoles, sobre todo en ciertas regiones, puede decirse que es su principal alimento: en gazpacho, en migas, en sopas de ajo, en tostadas, picatostes, pan pringao, etc.

No se me olvidará nunca la fruición con que comían seis mil «milicianos» de Murcia «chuscos» acompañados de sendas cabezas de ajo, y estaban satisfechísimos del *menú*, mientras el cocinero afecto a la brigada, que era *cocinero* de verdad, se

daba la gran vida leyendo novelas y nutriéndose del jamón, pollo, café, leche condensada...; y no es que le faltaran recursos, sino que decía que no valía la pena de cansarse, ya que estaban satisfechos; y lo estaban, me consta, pues había que oírles exclamar: «¡Y que no falte!».

Los ingleses, belgas, alemanes, etc., ingieren poquísimos pan; generalmente en rebanadas untadas con mantequilla, pero no tienen la misma ansia de pan que nosotros. Lo reemplazan casi siempre, y muy a satisfacción suya, con patatas cocidas, siendo en tiempos normales éstas y la carne asada su principal alimento.

Alejandro Dumas narra donosamente una anécdota sobre el pan en la que resalta a la perfección la petulancia gala, que cree que ellos no tienen que aprender nada de las demás naciones, y, en cambio, éstas han de someterse a sus usos y costumbres.

«Un parisién, hallándose en Alemania, fue invitado a comer en una casa.

»A las seis se presentó, y vio una mesa lujosamente preparada para doce comensales, llamándole la atención los diminutos pedazos de pan colocados en los cubiertos^[20].

»Pasado un cuarto de hora empezó a apretarle el hambre, y, viendo que no acudía nadie, pensó: “Estoy en casa de un amigo, y no creo se moleste porque me coma un pedacito de pan; así podré aguantar un rato, pues no puede tardar en llegar”.

»Al cabo de otro rato: “Voy a comer otro pedacito”, y luego otro, y así sucesivamente hasta terminar con todo el que había en la mesa.

»Cuando llegaron los dueños de la casa les manifestó que era él quien se había comido el pan.

»Se rieron todos muchísimo preguntándole cómo había podido ingerir tal cantidad.

»Se sentaron a la mesa y, no echándolo de menos, se pasaron perfectamente sin el pan; no así el parisién, que, a pesar de todo el que había comido, cenó opíparamente y hubiese querido más.

»La llegada tardía de los contertulios quedó igualmente explicada. En Alemania se comía a las ocho; en cambio, como el francés tenía costumbre de hacerlo a las seis, había acudido a esa hora, sin pasarse por la imaginación que en Alemania pudiese hacerse a hora diferente».

La leyenda de los «croissants»^[21]

En el año 1683 los turcos, que habían conquistado Hungría y todas las naciones que recorre el Danubio, pusieron cerco a Viena, último baluarte que la Cristiandad oponía a las hordas turcas.

A pesar de sus repetidos asaltos, éstas no habían conseguido quebrantar la resistencia de los vieneses. Los turcos decidieron entonces tomarlos por sorpresa;

idearon socavar el terreno, a fin de que una trinchera o corredor pasara por debajo de las murallas, hasta desembocar en el centro de la ciudad. Para no ser descubiertos trabajaban sólo por la noche, pero no se habían percatado que los panaderos también trabajaban a esas horas. Éstos oyeron el ruido que hacían los turcos con las palas y picos, y dieron la voz de alarma. De manera que los defensores fueron los que sorprendieron a los turcos, obligándoles a levantar el sitio, y Viena fue salvada gracias a sus panaderos.

El emperador, en recompensa, les concedió honores y privilegios; el derecho de usar espada al cinto fue el más apreciado.

Los panaderos, agradecidos, inventaron dos panes: uno al que le pusieron el nombre de «emperador», y otro, al que llamaron «*croissant*», o sea «media luna», como mejor mofa del emblema de los turcos.

La española María de Escobar, esposa de Dio Chaves, fue la que llevó los primeros granos de trigo a América. Estos granos, sembrados en el jardín de su casa de Lima, dieron origen a la gran riqueza triguera de la Argentina, una de las mayores cosecheras de trigo del mundo.

El maíz

Los sabios del mundo no se han puesto aún de acuerdo sobre el país originario del maíz; Asia y América se lo disputan.

Los conquistadores de México presenciaron las solemnes pro cesiones de los sacerdotes aztecas bendiciendo los campos de maíz y un cronista chino del siglo xv lo describe como planta indígena. Los tártaros lo conocían de tiempo inmemorial y le llamaban *maise-mi*. Es probable que los turcos lo trajeran de Anatolia cuando la conquista, y se extendió por el imperio, resultando la famosa «maicena» o «grano turco».

Los habitantes del África, Senegal, Egipto y antiguos estados berberiscos se alimentaban en gran parte con maíz. Un arqueólogo halló granos de maíz en el sarcófago de una momia en Tebas.

Pero de todo el mundo el país que más consume el maíz y que más aplicaciones culinarias le da es México, con sus «tamales», «tortillas», etc.

Con harina de maíz hacemos «gachas»; los vascos, «borona» y «talas»; los italianos, *polenta*, y cuentan que el Papa Pío IX hacía sus delicias de una papilla hecha con harina de maíz y crema.

Recuerdo que en Turín me sirvieron unas codornices asadas sobre un lecho de *polenta*, bien condimentada y fina. La codorniz hizo pasar la *polenta*... De todos modos, a la *polenta* prefiero un buen *risotto a la milanese*, y ¡bendito sea el trigo!

La leche

Es un error creer que la leche puede ingerirse impunemente en sustitución de cualquier otra bebida. La leche es un alimento completo, y tomándolo durante las comidas, como lo hacen algunos, aumentan considerablemente la cantidad de alimento ingerido. Tomada a *tragos*, no provoca secreción gástrica alguna, de manera que en vez de favorecer la buena digestión de la comida la perjudica. Recomendamos, por tanto, que, antes de *añadirla* a la comida se consulte con el médico.

A continuación daremos algunos consejos sobre la manera de ingerir la leche; ésta se ha de beber a buches espaciados y mejor aún, a cucharadas.

A nadie, supongo yo, se le ocurriría tragarse un bistec entero; la digestión, cuando menos, resultaría *difícil*. Por tanto, ¿no sabemos hacer lo mismo con la leche, que cayendo de golpe en el estómago formará un cuajo que difícilmente se disgregará con los jugos gástricos, lo que no sucederá si la leche bebida despacio va cuajándose poco a poco? Tomada como lo indico se impregnará de saliva, condición indispensable para la buena digestión de cualquier alimento.

Y ahora examinemos el régimen lácteo para enfermos, o sea la leche tomada excluyendo cualquier otro alimento. Estos enfermos —pues si no lo estuvieran no se someterían al régimen lácteo— tienen dos tendencias: o absorber la leche en demasía temiendo debilitarse, o no tomar bastante porque les *cae* pesada; ambos extremos son igualmente perjudiciales.

Para poder soportar durante bastante tiempo dicho régimen, el tope de la cantidad que puede ingerir es de tres litros en las veinticuatro horas; sobrepasando esta cantidad pronto se llegará a la intolerancia e indigestión —se suele combatir la indigestión echando un poco de bicarbonato a la leche, pero no a todos les gusta el sabor que le comunica.

Si se restringe la cantidad de la leche indicada se provocará una debilidad que irá en progresión, resultando más perjudicial aún que la indigestión.

Y para poder soportar la leche como alimento único, la persona sometida a dicho régimen no podrá desempeñar trabajo alguno, ni manual ni mental. Los individuos que tienen que llevar ese régimen son *enfermos* y, por tanto, necesitan un reposo absoluto.

Los niños criados a leche sola (nos referimos a los mayores de seis meses) no suelen ser tan fuertes como los que toman además algún otro alimento apropiado a su edad.

Los niños criados exclusivamente con leche suelen criarse gordos, pero menos fuertes que los alimentados con alimentos mixtos.

El queso

Uno de los alimentos más primitivos es el queso y una de las industrias más antiguas su fabricación.

El queso debió ser por largos años casi la alimentación exclusiva de la mayoría de la humanidad, como sucede hoy día con los pastores que suben a las cumbres con su ganado, y nuestros antepasados seguramente que durante el invierno se alimentarían de queso, pan casero y agua clara. Alimentación frugal, pero suficiente. Pero con lo que no estoy conforme es que, sea por agradecimiento o por atavismo, no podamos prescindir de él y que tenga que hacer su aparición en todas las comidas; sobre todo los franceses creen que no han comido sin el remate del queso.

El queso es un alimento más en el orden de la alimentación, pero no un alimento básico, y la importancia que muchos le dan siempre me ha parecido excesiva. Examinándolo fríamente, fue una creación rural de previsión para dar una variación a la comida de pan y leche, que seguramente sería lo que primitivamente ingerirían los pueblos pastores. No creemos que nos equivocaremos al adelantar que el queso fue el primer alimento de conserva que inventó el hombre y tal vez al mismo tiempo que la carne curtida y el pescado seco...

Cada región perfeccionó su producción, pero ateniéndose a una fórmula y no elaborando más que una clase de queso. Unos lo cocieron, otros lo enterraron en ceniza, hubo quien lo conservó sumergido en aceite y también hubo quien por observación o por casualidad comprobó que guardado en cuevas adquiriría mejor sabor.

Y no mencionamos a los quesos frescos, pues éstos se han improvisado siempre.

Cada región ha elaborado su queso con la leche de que disponía: vaca, oveja, cabra, camello, jumento...

Sin remontarnos a los tiempos primitivos se ve que el queso ha sido el viático del viajero, lo mismo si lo llevaba en las alforjas como si se paraba en una venta, y también, si no se había comido lo suficiente, se tapaba ese «hueco» con un suplemento de queso.

A mi parecer, se debe comer queso cuando hay apetito; yo, personalmente, lo aprecio como «entremés» o «aperitivo»; después de haber comido no me sabe bien; pero esto no es un precepto ni tan siquiera un consejo...

Hay quien asegura que un poco de queso al finalizar la comida ayuda a digerir. Contra eso me rebelo, pues generalmente el queso necesita pan; y creo no sea recomendable su abuso ni para los obesos ni para los dispépsicos; ahora bien: en una ocasión, una campesina que estaba amagada de congestión, me dijo que no le importaba morir, pero que quería morir «harta».

En cambio un gañán, pastor de Reinososa por más señas, en una excursión que

hicimos por esos andurriales, al extasiarnos ante la belleza deslumbrante de su dentadura, se lamentó que a pesar de ella no había comido nunca hasta hartarse. «¡Nunca!», nos decía desgarradamente.

Y ahora pasaremos revista a algunos quesos:

Los quesos cocidos son de buena conservación, generalmente se elaboran con leche de vaca.

Los más conocidos son los de Gruyère o Emmental, los de Parma y Bresse. Los quesos cocidos son de fácil digestión.

Los quesos crudos se dividen en dos categorías. Los primeros son compactos: los de Holanda, llamados vulgarmente «bola»; los de la «Carretilla» o nata; el Cantal, el Chester, etc., y también el Roquefort, el Cabrales, el manchego y otros; parte de éstos se hacen con leche de cabra o de oveja.

Todos estos quesos están sometidos a preparaciones más o menos largas y a manipulaciones varias, a veces hasta extrañas, como el Roquefort, al que se le incrusta pan enmohecido a fin de proporcionarle ese veteado azul y verde que lo caracteriza —hay quien me dijo que la adjudicación del pan era un recurso industrial a fin de precipitar su fermentación, pues dejándolo en las grutas el tiempo necesario se consigue igual resultado.

Los quesos franceses crudos o naturales son los de Brie, Coulomimer, Geradmer, Pont l'Évêque, Camembert, Sivarol, Mont d'Or y otros.

Los españoles son el manchego, Burgos, Briviesca, Cabrales, Mahón, etc., y los similares de otros países, fabricados en Santander.

Los quesos, por regla general, son alimentos concentrados en poco volumen; no deben comerse en gran cantidad, por ser indigestos, siendo conveniente aminorarlos con pan o fruta.

Los romanos siempre hay que nombrarlos en cuanto se relaciona con alimentos. Apreciaban mucho los quesos que se fabricaban en Nimes y se los hacían llevar donde estuviesen sin reparar en el coste.

Los cronistas franceses del siglo XI elogian en sus crónicas el queso de Brie y mencionan también los quesos de Lyon, la Grande-Chartreuse y, sobre todo, el que se elaboraba en Normandía en forma de corazón.

Hacia 1674, o sea durante el reinado de Luis XIV, se encuentran recetas culinarias en que el queso se aplica a muchos guisos y se rellenaban pasteles y tortas.

Los italianos se puede decir que lo ponen a «todas las salsas»; todos sus guisos lo llevan en mayor o menor cantidad.

En España la industria quesera ha adelantado muchísimo; aun cuando no lo exportamos, tenemos infinidad de ellos, naturales e imitados.

Talleyrand y el queso de Brie

Durante el tan famoso Congreso de Viena, donde reyes, emperadores y diplomáticos bailaban y se divertían a la vez que arreglaban la carta de Europa, el príncipe de Talleyrand, representante de Francia, hubo de llamar la atención por su fastuosidad y ostentación.

A diario tenía mesa puesta para quien quisiera compartir su comida^[22]. Ésta era siempre exquisita, y era además de precepto que en dichos banquetes la chispeante conversación corriera parejas con la bondad de la comida^[23], llegando ambas a una perfección nunca vista.

En uno de esos banquetes (por cierto que coincidió con la presencia del gran pintor Isabey, autor del celebre cuadro *Los Ministros de Europa en sesión*), después de haber abordado algunos temas políticos en forma rápida y prudente, se entabló entre los comensales una discusión, mucho más amena, sobre asuntos gastronómicos y «como el amor propio nacional no abandona nunca sus derechos, cada cual iba ensalzando la suculencia de sus alimentos patrios».

Cuando le tocó el turno al queso, lard Castlereagh, natural mente, ponderó el *stilton* de Inglaterra; Alvim, el *strachino* de Milán; Zeltner, el sabroso queso de Emmenthal; el barón de Falk, ministro de Holanda, exaltó las excelencias del *limburg*, inmortalizado por Pedro el Grande, que antes de comerlo lo medía con su compás.

Ninguno quería ceder a los demás...

El príncipe de Talleyrand mientras todos discutían, permanecía silencioso.

De pronto entró un lacayo anunciando que acababa de llegar el correo de Francia.

—¿Qué trae? —inquirió el príncipe.

—Despachos de la Corte y...

—¿Qué más?

—Una caja con quesos de Brie.

—Está bien. Que lleven el correo a la Cancillería y que nos sirvan al momento un queso de los que acaban de llegar.

Y añade el cronista: «Puesto el queso en la mesa se pinchó en el centro con un cuchillo y brotó una crema pura y estimulante. No hubo discusión, la prueba estaba hecha. Todos los sufragios fueron para el queso francés».

Casi ha transcurrido desde entonces siglo y medio; el queso de Brie no ha desmerecido de su fama. Tal vez su gran tamaño le impida ser servido entero, resultando impropio para banquetes; pero en las mesas familiares un buen pedazo de Brie siempre resultará un alimento delectable.

La mantequilla

La mantequilla, que muchos llaman manteca de vaca y cuando yo era niña

manteca de Flandes, es mal llamada manteca de vaca, ya que puede fabricarse con la leche de cualquier mamífero —la mujer y la ballena, inclusive—; así, pues, la denominación menos comprometedor y más veraz es llamarla mantequilla, ya que mucha que se vende como manteca exclusiva de vaca viene mezclada con otras leches: la de oveja; paso por alto la que tiene margarina por no provenir de leche alguna.

La mantequilla no tiene inventor, y si lo tuvo se pierde en la noche de los tiempos; lo que sí nos consta es su antigüedad, y lo más probable es que su invención se debiera a la casualidad, puesto que basta poner leche en un odre y sacudir éste para que se forme el bloque de mantequilla; de modo que, sea por sacudidas dadas a este líquido intencionadamente o bien por haberse colgado de una cabalgadura el movimiento habrá bastado para obtener mantequilla —desde luego que no sería la mantequilla centrífuga de hoy día—. Los cosacos y otras tribus nómadas suelen obtener mantequilla colgando un odre de leche al arzón de la silla. Alejandro Dumas lo puso en práctica durante sus correrías por co marcas rurales.

Para probar lo antiquísima que es la mantequilla diré:

En el *Génesis*, que es el libro donde se explican los principios del mundo, se dice que Abraham, cuando recibió la visita de los ángeles anunciándole la concepción de Isaac, les ofreció mantequilla y leche; he aquí, por tanto, un documento muy importante tocante a la antigüedad de este alimento.

El *Veda*, libro sagrado de los indostanos, que data de más de quince siglos antes de la Era cristiana, hace alusión a la mantequilla, que sólo se empleaba en las ceremonias del culto (creo que quien lo dice no sabe lo que dice, ya que la cocina indostana únicamente admite la mantequilla en sus guisos). Según dicho libro, las tribus nómadas, que constituían los primeros habitantes del mundo, estaban en perpetua emigración; los más débiles huían ante la acometida de los más fuertes, abandonando terrenos y rebaños; una tribu que tuvo que huir en el preciso momento en que las mujeres acababan de ordeñar las cabras, llenando con esa leche los odres de pellejo cabrió se los llevaron precipitadamente, y al ser sacudidos en la carrera se transforma aquélla en mantequilla; ésta resultó un alimento delicioso y nutritivo, por lo cual los desgraciados fugitivos dieron gracias a sus dioses.

Sin embargo, algunas comarcas emplean poco o nada la mantequilla, prefiriendo el aceite.

He conocido a muchos del siglo pasado que sentían horror por la mantequilla, y es que son muchos los que ignoran que esta grasa, si no se clarifica, se quema en seguida, y el sabor de la mantequilla quemada *no hay quien lo soporte*.

La mantequilla *no se puede freir*; para que pueda alcanzar un grado máximo de calor sin quemarse los cocineros modernos le añaden alguna cucharada de aceite; pero éste, para no estropear la mezcla, ha de ser del más fino, sin sabor alguno.

Los españoles, los italianos, los griegos y en general los orientales prefieren el aceite. Los bardos de la antigüedad, Homero, Teófilo y otros, mencionan a menudo la leche y el queso; pero nunca la mantequilla.

Un libro de Delamaire, publicado en 1725, nos informó que la mantequilla fue a menudo sujeta a ordenanzas, y no todos obtenían el permiso de venderla.

La pastelería la utilizaba muy poco, pues había poca variación en los pasteles; casi todos a base de mazapán y frutas de sartén.

La Iglesia —durante el pontificado de Inocencio VIII— dio en 1491 permiso al ducado de Bretaña para utilizar la mantequilla en días de vigilia como grasa para guisar los alimentos, a condición de pagar a la Iglesia un pequeño tributo.

Pronto esta autorización se hizo extensiva a las demás provincias del reino, y el producto de ese diezmo se destinó, principalmente, a construir campanarios. De ahí viene que en muchos lugares de Francia los campanarios de las iglesias y catedrales se designaran bajo el remoquete de «campanarios de la mantequilla»; el de Rouen, pongo por ejemplo.

Hoy día la mantequilla se ha hecho hasta popular —me refiero a los países del olivo— y figura en todas las mesas. Todo el mundo sabe que se hace con la flor de la leche, trabajada mecánicamente, limpia de grasa, y que, gracias a las refrigeradoras y neveras, se conserva buena por mucho espacio de tiempo.

Esta industria está muy desarrollada en casi todos los países del mundo.

El vino

El vino es tan antiquísimo que se desconoce su origen. La Biblia dice que Noé fue el primero a quien se le ocurrió beber el zumo de la uva, y ya saben mis lectores las consecuencias que siguieron a la prueba.

Los egipcios, según testimonio de Herodoto y Diodoro de Sicilia, aportaron un cuidado especial en la elaboración del vino. Seguramente de ellos aprendieron los hebreos, contagiándose de su refinamiento y sibaritismo, y asignaron al vino un nivel tal que el Talmud lo elogia cual se merece: «El vino es el mejor de los medicamentos. Donde haya vino no precisan los remedios farmacéuticos». La consideración de que gozaba era tal que la vendimia se celebraba con festejos. Lo atestigua el *Libro de los Reyes*, donde se lee lo siguiente: «Vendimiaron, pisaron la uva bailando y luego fueron a casa del Señor, donde comieron y bailaron».

Todos los pueblos de la antigüedad dieron mucha importancia a la mesa, pero en particular los griegos desplegaban en sus comidas un lujo asiático.

Los cocineros, considerándose grandes artistas, rehusaban servir a quienes no les concedían sueldos fabulosos.

Homero, Aquiles, Hipócrates y otros enaltecieron el vino, recomendándolo como

una panacea. El célebre Ateneo de Cos demostró las excelencias de los vinos griegos, compitiendo con los de Chía y Lesbos.

A tanto llegó el sibaritismo de los griegos que crearon el primer centro de investigación sobre el fraude de los vinos y su composición.

Alejandro el Grande, victorioso de Persépolis y Babilonia, vino al final a ser tributario de ellas, pues fueron quienes le enseñaron a comer y a beber. Sus orgías fueron tan grandiosas que el eco ha llegado hasta nosotros.

Una noche ofreció un premio al que bebiera más. Fueron tales los excesos que treinta y seis de sus invitados fallecieron al siguiente día.

Los griegos no eran bebedores, se emborrachaban muy poco, pero sabían apreciar el buen vino. Se cree que fueron los egipcios los que les enseñaron su fabricación, y como siempre, los griegos los perfeccionaron.

Los vinos griegos más nombrados fueron los de Chía. Virgilio y Horacio los ensalzaron, ponderando más particularmente los de Psara. Ateneo dice que los vinos griegos ayudaban a la digestión, eran generosos y alimenticios.

Galianoi menciona los de Asia. Éstos, envasados en ánforas, eran colgados de las chimeneas hasta que se secaban por la evaporación, quedando «más duros que la sal», y Aristóteles cuenta que los vinos de la Arcadia se dejaban secar en pellejos y que para poderlos beber había que diluidos con agua, pero que tan sólo se podían secar los vinos dulces y poco fermentados.

En tiempo de Aristóteles, cuatro siglos antes de Jesucristo, el vino se conservaba en tinajas cuya capacidad era, sobre poco más o menos, de unos veintiocho litros, o en pellejos, donde el vino, a la larga, se secaba y había que rasarlo y diluido con agua para poder beberlo.

Nosotros hemos conservado el tradicional pellejo romano, y, aun cuando Alejandro el Grande abominara del vino así conservado, la costumbre perduró, pues en la misma Francia tardaron siglos para embotellarlo. La botella de cristal para envasar vino se empieza a mencionar en el siglo xv.

Los romanos, imbuídos del espíritu de Epicuro, llevaron la ciencia de la comida hasta el *summum*, y los discípulos de este sabio —tal Asclepiades— alabaron las excelencias del vino, coincidiendo con los grandes hombres de entonces: Apuleyo, Horacio, Virgilio, Plinio y Galiano.

Los romanos sacaban sus mejores vinos de la Campania, siendo los más estimados los de Falerno y Massia.

Las vides de Albania gozaban de gran reputación, siendo sus vinos a la vez ligeros y fuertes, y se conservaban bien, cosa extraña en vinos no fermentados. Estrabón los comparan con los mejores vinos griegos, y, si hemos de dar creencia a lo que dice Horacio, no eran inferiores a los vinos de Tenedos.

En tiempo de Hipócrates era costumbre adicionar agua de mar al vino, e

Hipócrates dice que se hacía a fin de quitarle viscosidad, aclararlo y, sobre todo, como medida preventiva, contra la alteración.

Plinio cuenta que este descubrimiento se debe al fraude de un esclavo borracho, que reemplazaba con agua de mar el vino que hurtaba a su amo. Cuando la tinaja quedó promediada el vino había mejorado tanto que el dueño prometió una recompensa a quien le revelara el secreto y el autor de ello. El esclavo, después de hacerle jurar por los dioses que no perseguiría al ladrón, se lo contó todo. Bien pronto se divulgó el secreto, y Discorido describe los distintos procedimientos que se empleaban a fin de mejorar el vino con agua de mar.

Para probar la importancia que daban los romanos a los vinos damos a continuación la descripción somera de las bodegas de Escarus Escorus:

Al Norte están las *cellae vinirice*, donde se almacenan vinos de todas clases, que, según los murmuradores, han visto más consulados que antepasados los de Escorus. La bodega está construída de manera que la luz sea proyectada por el Norte o por Levante, para que el sol no pueda nunca penetrar dentro y no perjudique el vino almacenado, calentándolo, enturbiándolo y debilitándolo.

Próximos a la bodega no habrán ni estiércol ni raíces de árbol ni cosa alguna de mal olor. Igualmente está alejado de las termas, cisternas o cocinas, por temor de que su vecindad pudiera alterar el vino o comunicarle mal sabor. Escorus cuidaba más sus vinos que su reputación —llevaba una vida licenciosa—; no permitía, y hasta se enfurecía, si alguien que no estuviera perfectamente sano se arriesgaba a entrar en la bodega. Hasta quiso divorciarse de su mujer por haber ésta infringido su orden.

Para que adquirieran mejor sabor hacía quemar incienso en su bodega.

La bodega de Escorus gozaba de gran fama, llegando a reunir en ella hasta trescientas mil ánforas^[24]; tenía seleccionados ciento noventa y nueve vinos distintos, que cuidaba preferentemente, no habiendo omitido en ese cuidado nada, ni aun la forma de las ánforas, que había sido cuidadosamente estudiada, rechazando las de gran contorno.

* * *

Con la invasión de los bárbaros desapareció todo vestigio de civilización, y con ello el vino, como tantas otras cosas más.

Posteriormente, las primeras bebidas que mencionan las crónicas son la sidra y la cerveza; poco a poco los vinos fueron apareciendo, primero el clarete, que era un vino clarificado y aromatizado con especias, y el hipocrás, que era vino endulzado con miel.

Sobre los vinos franceses hay buen número de anécdotas. El vino de Champagne fue desconocido fuera de su provincia hasta que lo descubrió Wenceslao, rey de

Bohemia. Este rey vino a Francia a fin de gestionar un tratado con Carlos VI, en el año 1397. Por suerte o por desgracia se detuvo en Reims, probó el vino de Champagne, y éste le agradó tanto que dedicaba tres horas diarias a saborearlo.

Llegó por fin el momento de rubricar el famoso tratado —tan temido por Wenceslao—, pero consiguió le dejaran permanecer por otro año más en tan hospitalaria ciudad. Total, tres años: uno para esperar el tratado, otro para discutirlo y el tercero para des cansar de tan asiduo trabajo y, sobre todo, para beber a sus anchas el rico y espumoso vino de Champagne. Al despedirse reveló al rey de Francia el secreto de su larga permanencia; el rey gallo lo probó a su vez, le agradó, y de ahí proviene la fama de los vinos de Champagne.

Ricardo Corazón de León, rey de Inglaterra, en cambio, dedicó todos sus cuidados a sus viñedos bordeleses, promulgando decretos muy severos a fin de protegerlos.

Los vinos de Burdeos fueron patrocinados por el Papa Clemente V a principio del siglo XIV. Había sido arzobispo de dicha diócesis y propietario del célebre viñedo de Château Papa Clemente de Pessac, nombre que aún conserva.

Este pontífice, que fue un buen gastrónomo, introdujo en Roma los guisos bordeleses, los cuales tuvieron gran aceptación por su sabor pronunciado y la abundancia de trufas que integraban.

El obispo Jacobo d'Ense, que regentó la Sede pontificia bajo el nombre de Juan XXII, se interesaba mucho por el vino y su cultivo; fue el verdadero creador de los viñedos de Châteauneuf du Pape, y en su castillo de Avignon daba banquetes suntuosos, donde los guisos y los vinos de esa feraz región eran justamente apreciados.

Los duques de Borgoña, antepasados del emperador Carlos V, daban una importancia suma a la comida y bebida, y se vanagloriaban de poseer los «mejores viñedos de la Cristiandad», y cuando el rey Luis XI anexionó la Borgoña a la Corona de Francia fue el primer conservador de las tradiciones de ese hermoso país.

Montaigne atestigua que bajo el reinado de Francisco I el renacimiento de las artes hizo igualmente resurgir la cocina y, citando a uno de los grandes cocineros de la época, nos dice: «Discurrió sobre la ciencia coquinaria con tanta gravedad y prosopopeya como hubiera desplegado en una controversia teológica. Me descubrió los diferentes apetitos: el que se siente en ayunas, el que se siente a medio comer, el de después de haber comido y el de después de la cena, así como el procedimiento a seguir para satisfacerlo, despertarlo y estimularlo...».

La gran afición que Francisco I tuvo al buen vino fue un bien, pues impulsó al mejoramiento de los métodos e hizo nacer al «catador». Los cortesanos le imitaron y celebraron las excelencias de los vinos de Turena y Anjou.

Pero el que puso de moda los vinos de Borgoña fue el rey Luis XIV, aconsejado

por su médico de cabecera, Fagon, que era oriundo de Beaume (Borgoña).

El gremio de cocineros gozaba entonces de gran prestigio. La familia real, así como los dignatarios de la Corte y de la Iglesia, rendían un verdadero culto al «buen yantar y mejor beber...».

Y cuenta la historia que un señor obispo, al regresar a su casa con gran apetito, y viendo que no había nada preparado, se expresó en estos términos: «Como obispo, te perdono; pero si no me das al momento de cenar te trataré de hombre a hombre y te proporcionaré una paliza^[26]».

En el siglo XVIII se puso de moda la cena tardía, que llamaron *petit souper*, lo que no quería decir que fuera corta en platos; todo lo contrario, pues eran abundantes y selectos. Lo de *petit* (pequeño) se refería al número de comensales: «cena íntima», que diríamos ahora.

Estas cenas dieron motivo a una infinidad de guisos nuevos muchos de ellos inventados por los anfitriones o por sus cocineros, que, por halagarles, les ponían sus nombres.

Fue entonces cuando Clause, el célebre cocinero del mariscal de Contades, inventó el famoso pastel de *foie gras*. La gastronomía jamás alcanzó tanto auge, y justificó el célebre axioma de Rabelais: «¡Todo por la panza!».

En estas cenas, capitaneadas por el duque de Vendôme, el duque de Richelieu y el marqués de Sillery, fue cuando se puso de moda el vino de Champagne. No es que fuera desconocido, pues el rey Luis XIV lo tomaba casi exclusivamente, sino que entonces eran preferidos para tomarlos con el postre los *vins d'Espagne*, o sea el moscatel de Málaga y sobre todo el de Alicante.

El vino de Champagne se debió a la casualidad. El monje Dom Perignon, encargado de la bodega del monasterio, se vio sorprendido al comprobar que le saltaban los corchos y el vino salía con fuerza y todo espumoso de las botellas. Luego se fue perfeccionando su elaboración, que al final se ha hecho bastante complicada.

El primero que menciona el vino de Champagne es el arzobispo San Remigio, que vivió en el siglo VI.

El vino de Burdeos tardó mucho en imponerse, pues existían muchos prejuicios en contra, fue, como siempre, el duque de Richelieu quien lo puso de moda, influyendo en Luis XV para que lo probara. Que lo apadrinara Richelieu fue el todo, ya que tenía fama bien asentada de ser el mejor gastrónomo de Francia.

A fin de convencer a Luis XV le hizo probar vino de Château Laffite; el rey lo declaró *pasable*, y con esto quedó consagrado.

Pero los vinos de Borgoña siguieron siendo los preferidos. Los mejores viñedos fueron y siguen siendo los de Aï. Los reyes de Francia, el Papa León X, el emperador Carlos V tenían bodegas en Aï, a fin de almacenar en cantidad de este vino, que dicen tiene sabor a *pêche* (melocotón).

Los griegos y los romanos fueron los que introdujeron en las Galias el cultivo de la vid. Italia tiene también vinos de mucha fama: el *Lacryma Christi*, el vino de Alba, el moscatel de Toscana, el Monte-Frascone, el de Orvieto, llamado también Asti.

Grecia aporta igualmente un buen contingente de vinos a la gastronomía, los mismos que en la antigüedad: vinos de Candía, Chía, Tenedos, Lesbos, Chipre, Samos y Santoria.

Todos ellos quedan estropeados por la adición de piñas: es resultante de una superstición que ha perdurado hasta nosotros, como homenaje a Baco, que ostentaba como emblema un tirso rematado con una piña.

El vino de San Jorge, de Hungría, es el mismo que se exporta con el nombre de Tokay; pero, aun cuando se parecen, los buenos catadores se llaman a engaño. En San Jorge, como en Raterstoff, se cosechan dos calidades: una que se convierte en *vermouth*, y la segunda, que se exporta.

Los viñedos que producen el verdadero vino de Tokay pertenecían al emperador de Austria y al emperador de Rusia (mitad y mitad); por tanto, han sido necesarias dos revoluciones —la rusa y la austríaca— para que el vulgo pudiera catar ese vino.

* * *

El marqués de Gallifet decía: «Los que beben maquinalmente un buen vino de marca, sin saborearlo ni prestarle atención ni demostrar curiosidad, son unos ignorantes y unos miserables».

«El buen vino se contempla primero mirándolo al trasluz, se le husmea después y se aspira lentamente con devoción; luego se comentan sus bondades y sus características».

Así enseñaba el marqués de Gallifet a catar el vino al príncipe de Gales que luego reinó con el nombre de Eduardo VII de Inglaterra^[27].

Los licores

Muchos autores gastronómicos adjudican la invención de los licores a Fagon, químico distinguido. Éste, que era el médico de cámara de Luis XIV, dicen que los inventó para fortalecer al rey en su senectud.

Gran error, pues los licores, que llamaban entonces elixires, eran conocidos en Francia de mucho antes: los cronistas del siglo XIV los mencionan, y el *elixir des Carmes*, o sea de los carmelitas, era antiquísimo, aunque no se bebía en cantidad como hoy día.

El alcohol es de época muy remota: los chinos, de tiempo inmemorial han

fabricado licores con alcohol de arroz, perfumándolo con distintos aromas.

El alcohol se extrae del vino, del arroz, del azúcar, del maíz, etc., etc.; creo que no hay una nación que no lo consiga, en mayor o menor cantidad (según el clima, y... la moda).

En los países fríos se consume más, y es hasta necesario; en cambio, en los países cálidos, y sobre todo en los tropicales, es muy nocivo.

Los franceses beben mucho ajeno (la «musa verde», como la llama Baudelaire), y un médico de esa nación dijo que, sobre todo en las guerras coloniales, éste había matado más franceses que las balas y flechas de sus enemigos.

Sobre el pescado

El pescado, hasta, la invención del ferrocarril, fue un alimento de gran lujo (claro que en los centros alejados de las costas, pues en éstas no había lugar: sucedía todo lo contrario).

Brillat-Savarin, en su *Physiologie du Gôut* y en el libro de los *Festines de los romanos*, nos dice: «De los comestibles, el pescado era el alimento de más lujo. Se establecieron preferencias a favor de especies determinadas, y tales preferencias aumentaban según los lugares en que fueran pescados. El pescado de países remotos transportábase en odres llenos de miel, y cuando la pieza excedía del tamaño corriente alcanzaba precios astronómicos, por la competencia que se hacían los consumidores, y algunos de éstos eran más ricos que reyes».

Según otro autor los mismos romanos tenían una ley que prohibía a los vendedores de pescado sentarse mientras no hubiesen vendido toda su mercancía, a fin de que la incomodidad de permanecer de pie les hiciese más dóciles y les obligara a vender el pescado a precios más razonables.

Los egipcios no comían ningún pescado que no tuviese escama.

En el siglo XII se concertaron los pescadores de Francia para abastecer a París, y entonces se estableció la diferencia entre las *arenqueras*, que eran las que vendían el pescado del mar, y las *pescaderas*, que eran las que vendían el pescado de agua dulce; hasta entonces no conocían en Francia el arte de salar el pescado, y desde entonces diversas especies de pescados frescos surtieron la mesa de los parisienses; pero los deliciosos pescados del Mediterráneo, que no podían soportar el transporte, parecía que jamás podrían servirse en los banquetes de la capital de Francia, a pesar de que Luis XV, por Real orden, concedió, para estimular la iniciativa, una recompensa o gratificación de 9000 libras al que consiguiese que llegase fresca una dorada a París; no hubo quien lo ganase, con gran desesperación de los Lúculos de aquel tiempo.

El pescado fue un objeto de gran lujo hasta que se inventó el ferrocarril. En las

memorias, crónicas y correspondencias francesas de los siglos XVII y XVIII nunca mencionan las viandas de un banquete y, en cambio se extasían ante la abundancia de pescado.

La ilustre epistolaria madame de Sevigné, en una carta dirigida a su hijo, le dice:

«La hija de la Mariscala De la Mothe retrasa su boda por haber enfermado el novio. La mariscala pierde con ese retraso más de 15 000 escudos de pescado...».

La *Grande Mademoiselle*, prima del rey Luis XIV; dice, ha blando de un banquete: «fue cosa admirable; casi todo fueron pescados».

El duque de Saint-Simon, embajador extraordinario del rey de Francia Luis XV en la Corte de España (reinando Felipe V), una de las cosas que más ponderó es el «besugo». Sí, han oído bien: el besugo, y ¡en Madrid! La verdad, no sé cómo se las arreglaban para que llegase fresco, pero es un hecho que el gran memorialista duque de Saint-Simon dedica al besugo uno de sus mejores recuerdos de Madrid.

Por cierto que también dice hablando del aceite: «es infame, pero el que se toma en casa de los grandes es buenísimo, pues se lo elaboraban ellos mismos en sus fincas».

Precios de algunos pescados en la Edad Media

Nos escandalizamos de los precios que hoy pagamos; para consuelo de los propios y extraños, vaya dar a continuación los precios que alcanzaron algunos pescados en la Edad Media, y así no podremos pensar que «tiempos pasados siempre fueron mejores».

Y para probarlo expongo lo que el caballero Juan de Blois pagó por unas piezas, según consta en su libro de cuentas.

Dicho señor, que vivió a mediados del siglo XIV, debió ser un potentado, como pueden ver mis lectores: por una lamprea entregó 10 sueldos, que equivalen, en nuestra moneda, a unas 86 pesetas, y por una carpa y cuatro anguilas, 74 sueldos: alrededor de 532 pesetas.

Bonita suma, ¿verdad?

A Juan de Blois le sobraba el dinero...

* * *

Mirabeau, refiriéndose al mar, lo definió así:

«Una planicie que se cultiva sola».

Efectivamente, el pescado comestible es, de todos los seres de la creación, el más susceptible de crecer y engordar con muy poco alimento.

La piscicultura ha sido practicada en China de tiempo inmemorial, ya que un conglomerado de 400 millones de seres no podían estar al capricho de una

reproducción espontánea. Los chinos consumen cantidades fabulosas de pescados de todas las clases: fresco, seco y hasta podrido.

Los romanos fomentaron la cría de peces, fundando infinidad de viveros, llevando esa ciencia a una gran altura.

Es Jacobi, en Alemania, quien descubrió la fecundación artificial de los peces; fue practicado primero en Inglaterra y más tarde en Francia.

La lamprea

Este pescado, parecido a una gruesa anguila, goza de mala fama, pues cuenta la leyenda que los antiguos romanos las engordaban con carne de esclavos, que echaban vivos en los viveros.

Hay quien lo niega; en cambio, otros lo aseguran, apoyados en lo siguiente: habiéndose invitado Augusto a comer en casa de Vedio Pollion, un esclavo tuvo la torpeza de romper una soberbia ánfora de cristal. Vedio Pollion, que pensaba deslumbrar a Augusto con tamaña joya, ordenó que el esclavo fuera echado en el vivero de las lampreas; el sentenciado, loco de terror, se arrojó a los pies del emperador pidiendo clemencia. No sólo se la concedió Augusto, sino que ordenó se rompieran cuantos enseres hubiera de cristal en la casa y secar todos los viveros.

El poeta latino Horacio hace un canto a la lamprea, servida con una salsa preparada con aceite, vino, vinagre, sal y pimienta.

Plotino reprocha a los Papas y nobles romanos de obsequiar a sus amigos con lampreas que pagaban a peso de oro, y que hacían morir ahogándolas en vino de Chipre, colocándolas una nuez mascada en la boca y un clavillo en las agallas; después las guisaban con almendras machacadas y muchas especias.

En Inglaterra escasea la lamprea y se paga muy cara.

El bacalao

El bacalao es uno de los peces de mayor importancia económica, por su valor alimenticio y su gran producción, por lo que es objeto de una pesca muy activa en ciertos países, que desde tiempos remotos se ha practicado intensamente.

España, que desde la antigüedad se dedicaba a la pesca de la ballena, se dedicó también a la del bacalao. Desde el año 875 hasta el 1752 existieron diversos documentos y reales cédulas extendidos a favor de las naves que los vascos enviaban a la pesca de la ballena y del bacalao. Un documento del año 1527 dice que el capitán de una nao inglesa apresada por los españoles se había tropezado con unos cincuenta navíos castellanos, franceses y portugueses que estaban pescando bacalao. En los

libros del archivo de Orío, puerto de la provincia de Guipúzcoa, existen registros de expediciones de pesca de bacalao desde el año 1530. Igualmente se menciona que en enero de 1625 se hallaban aparejados en el puerto de Pasajes 41 navíos, con 295 chalupas, dotadas con 1495 tripulantes, dispuestos a salir a la pesca del bacalao.

En un arancel expedido en 1463 por Enrique IV para la ciudad de San Sebastián se cita el bacalao como un artículo que entraba en aquella fecha por Guipúzcoa; y el geógrafo francés Eliseo Reclus dice que el nombre de «bacalao» se debe a los pescadores españoles.

No obstante, es un hecho históricamente cierto que desde el año 1763 la pesca del bacalao fue abandonada por los españoles...

Los franceses, en cambio, siguieron practicándola en gran escala, saliendo todos los años numerosas flotillas a pescar en el banco de Terranova e Irlanda.

En Terranova es donde más abunda, pero es algo seco y con mucha fibra y es más difícil de remojar. El más estimado es el de las costas de Noruega e islas Feroe —en estas últimas se pesca relativamente poco; por eso es difícilísimo el conseguirlo.

En las costas de Noruega la pesca del bacalao es una de las mayores del mundo. Esta pesca se lleva a cabo a lo largo de la costa occidental desde los 60 grados de latitud Norte hasta adentrarse en el mar del Norte.

La pesca comienza en los meses de enero y febrero, que es cuando grandes cardúmenes de bacalao se aproximan a la costa; debido a la formación geológica del país se hace una concentración de pescado cerca de la costa, a desovar en agua de poca profundidad —50 a 100 metros—, y esto da lugar a una pesca intensa, siendo cuestión de pocas horas trasladar el pescado de las pesquerías a los sitios de producción.

La pesca más densa tiene lugar en Lofoten. La pesca del bacalao, que viene a desovar, termina en marzo o abril. En esta época, en que grandes cardúmenes de bacalao joven se aproximan desde el mar del Norte a la costa norteña de Fumarken, en busca de alimento, se hace una concentración de dicho pescado en la costa que procura también grandes pescas, terminándose éstas en mayo o junio.

El bacalao seco, tal como lo conocemos, no lo consumen los escandinavos; éstos lo comen fresco. Hoy día no hay problema, el pescado llega fresco a cualquier villorrio, no así en los tiempos anteriores a los ferrocarriles. En aquellos tiempos el bacalao, el arenque, los escabeches eran la salvación de los habitantes del interior; sobre todo en los días de vigilia constituían la gran —a veces la única— solución de los católicos.

El bacalao hoy día no se toma como solución, sino como plato de gusto y aprecio entre muchísima gente. En España tenemos excelentes guisos que integran bacalao: bacalao a la vizcaína, bacalao en salsa verde, bacalao al pil-pil, bacalao al Club Ranero, bacalao a la navarra, bacalao al ajo arriero, revuelto de bacalao, bacalao con

arroz, etc., etc., y el socorrido bacalao con patatas...

La cocina francesa tiene también platos exquisitos hechos con bacalao a la *Maître d'hôtel*, a la *benoition*, a la *sauce blanche*, a la *niçoise*, a la *florentine*, y el rey de ellos, la exquisita *brandade*.

Lo único que requiere el bacalao para ser bueno es *eso, ser bueno*.

Las ostras

Según la ciencia, la ostra es un alimento que no produce indigestión.

La ostra ha sido siempre muy apreciada, y como es un alimento que se ingiere crudo, seguramente será uno de los primeros que tomaran los habitantes de las orillas del mar...

Los indús, los egipcios, las comían, y en cuanto a los griegos, era seguro que debían ingeridas en cantidades fabulosas, si hacemos caso a lo que nos dicen los historiadores, que «Arístides fue desterrado por una gran mayoría de *ostras*» (se conoce que las conchas las empleaban como papeletas para votar).

Los griegos las importaban del Helesiponto; se recogían en Lesbos, lugar donde Leandro se echaba al mar para sus nocturnas visitas a Eros. Este lugar se llama hoy día Boralli Calessi.

Los romanos, mucho mejores gastrónomos que los griegos, las apreciaban tanto o más que nosotros; las servían colocadas en nieve o bien cocidas sazonadas con *garum* (salsa que hemos descrito en este libro).

Lo mismo que nosotros decimos ostras de Ostende, Marennes, inglesas, portuguesas, etc., ellos las clasificaban por ostras del lago Lucrin, Tarento o Circei.

Más adelante, conquistadas las Galias, fueron las ostras del Océano las preferidas.

Los buenos catadores de ostras dicen que debe uno abstenerse de comerlas los meses que no tienen erre, que es como decir que las ostras han de comerse heladas.

Fue un romano, como siempre, Sergio Orate, que vivió doscientos cincuenta años antes de Jesucristo, el que primero tuvo la idea de cultivarlas. Traficó con este molusco, perfeccionado por él, e hizo fortuna.

Sergio Orate fue el abuelo de Sergio Catilina.

El caracol

El caracol, guisado a la «española», era uno de los platos favoritos del príncipe de Talleyrand. Carême solía decir «que el estómago de Talleyrand lo gobernaba su cocinero...».

Y después de esta presentación tan principesca diremos:

El caracol fósil se encuentra en las primitivas capas geológicas, es decir, que es tan antiguo como el mundo...

Añadamos que en las grutas y cavernas habitadas por la primitiva humanidad se encuentran montones de caparazones de estos moluscos. No se puede dudar, por tanto, que los hombres de la edad de piedra consumían y apreciaban los caracoles, aun cuando no hay referencia si sería o no a la «española».

Para decir algo interesante sobre cualquier alimento hemos de acudir a los romanos y como los griegos fueron sus maestros tocante a la civilización, nos enfrentamos también con los griegos. Dícese que éstos aprendieron de los egipcios; una verdadera cadena.

Pero los romanos son, con los franceses, los que más documentos nos han legado sobre la gastronomía de su época; por tanto, siempre hay que acudir a Roma para lo antiguo, como para lo moderno a los franceses.

Plinio refiere que, anterior a la guerra civil entre César y Pompeyo, Fulvio Hispino creó cerca de Tarquinies unas majadas para cría de caracoles.

Se clasificaban por variedades, mezclando los blancos de Reate con los de Hiria, que son los más voluminosos; no con los de África, que son los más fecundos, ni menos con los de Sicilia, que eran considerados los mejores. Inventó el procedimiento de engordarlos con vino cocido, harina y otros alimentos, a fin de que, así cebados, resultaran más sabrosos.

Este arte llegó a tal perfección que si hacemos caso a lo que dice Varrón había caparazones de caracoles que podían contener hasta 10 libras de licor. ¿No serían veinte gotas? ¿Confundirían el caracol con la tortuga?

Tal es el origen de las caracoleras o majadas de caracoles...

Ateneo asegura en su *Banquete de los sofistas* que los griegos gustaban de los caracoles, pero que no los apreciaban tanto como los romanos y que no los criaban como éstos.

Hoy día se comen en todas partes, menos en Londres; los mercados londinenses están vedados para los caracoles y... las ranas.

En Vizcaya es el plato obligado en la cena de Navidad —los que guardan la tradición—, y Brillat-Savarin decía: «Aunque el caracol es indigesto, muchos lo comen por su buen sabor».

Se guisa de muchas maneras, pero seguramente que a la «española» debe de ser la mejor. ¡Cuando un gastrónomo de la talla de Talleyrand lo dice! (Alguna vez nos han de hacer justicia).

Variaciones sobre los huevos

Nosotros, los europeos, cuando mencionamos el huevo como alimento nos

referimos siempre al de gallina. Deberíamos decir de ave de corral, ya que entre los huevos de gallina puede venir alguno de pava, gansa o pata. Pero no es lo corriente, ya que esos volátiles no abundan tanto como las gallinas y sus huevos se recogen cuidadosamente, guardándolos para la reproducción.

Pero cuán equivocados vivimos si creemos que en otras latitudes no acuden a otros volátiles exigiéndoles igual tributo que nosotros a la gallina, y a probarlo voy.

Mencionaré primero el huevo de avestruz. Su contenido equivale a veinticuatro huevos de los corrientes. ¡Vaya tortilla!

El huevo del epigoris de Madagascar —por desgracia, hoy día extinguido— era mayor aún. Los que se conocen contenían varios litros de yema y clara.

Las zonas polares cobijan una inmensidad de pájaros, cuyos huevos fueron muchas veces el único recurso de los exploradores y de los marinos que arribaban más o menos forzosamente a tan inhóspitas tierras completamente a falta de otro alimento.

El pingüino merece que se ponga el primero en lista: retozón, parlanchín y confiado, deja que se acerquen a él y lo maten a palos, pues ignora el pobre animal que el hombre es el enemigo de todo ser viviente que se tropiece en su camino.

Esa multitud de pájaros blancos y negros tan confiados no saben más que gritar hasta ensordecer dando inofensivos picotazos mientras el hombre vacía sus nidos recolectando a millares los huevos hasta hartarse de ellos.

Igualmente pululan el artega o ganga, la gaviota y tantos otros pájaros, todos puestos por los hombres a contribución en igual sentido. En el hemisferio Sur nos encontramos como proveedor de huevos el albatros o gaviota.

En las costas americanas hay una variedad de volátil que pone sus huevos en nidos de rara construcción.

Incluido en las islas Sandwich hay un islote llamado Laysan, donde se recogen millones de huevos de gaviota, tantos que a fin de transportarlos hasta los barcos que aguardan en la bahía se ha construido un ferrocarril en miniatura que va siempre lleno hasta los topes de esos huevos tan apreciados.

Pero siempre tenemos al final que acudir a la gallina, pues es la que mayor contingente de huevos proporciona al globo. Su huevo, además, es, según las últimas investigaciones, lo que hace siglos sabemos por la experiencia propia, que es un alimento tan perfecto cuanto es posible. Su peso corriente es de 60 gramos y contiene 7 gramos de albúmina, 6 gramos de grasa y 13 gramos de materias directamente útiles. Un huevo, según dice un químico, corresponde como alimento a 150 gramos de leche y 50 gramos de carne. Los condimentos, salsas, etc., que se le adicionen aumentarán su valor nutritivo, pero los huevos simplemente pasados por agua, si son bien frescos, son los de más fácil digestión y muy gustosos —pero han de ser muy frescos; a poder ser, puestos del día.

Su potencial alimenticio y su fácil reproducción han despertado la codicia de todos los habitantes del globo, y la explotación sistemática de la gallina ha adquirido formidables proporciones y todos se ingenian inventando nuevos métodos para conservarlos. Hoy día los huevos se exportan en cantidades fabulosas, pero es difícil que sean *recién puestos* cuando se trata de una remesa procedente de Esmirna o del Japón, pero no faltan procedimientos para conservarlos buenos durante un espacio de tiempo más o menos largo.

Esto de la frescura de los huevos no creo sea problema para los chinos, puesto que prefieren a todos unos huevos conservados que ellos llaman *huevos centenarios*. La expresión es hiperbólica, desde luego, pero resulta altamente característica, pues es un ejemplo de las preferencias de los chinos, tan contrarias a las nuestras. A nosotros nunca nos parecen los huevos bastante frescos.

No váyase a creer por lo anteriormente dicho que los chinos comen huevos podridos; los entierran en cal adicionada de hierbas aromáticas y los dejan así por espacio de un mes y medio. No son sólo los huevos de gallina los que someten a esa preparación; igual hacen con los de pato y los de ganso, siendo éstos los más estimados. Los huevos así preparados adquieren un color verdoso muy estimado allí. Se sirven como entremés y se encuentran hasta en las más modestas posadas. Los que los han probado dicen que el olor es desagradable —lo creemos—; en cuanto al sabor, coinciden todos en que se parece a la langosta.

Yo no preciso probados, así que me remito a los que han tenido el valor de hacerlo y doy por bueno cuanto digan sobre ello.

El cordero

No sabemos a ciencia cierta de dónde procede el cordero. Lo que sí nos consta es que el aprovechamiento de la lana es antiquísimo. La Biblia nos da muchas referencias sobre los grandes rebaños de los patriarcas. Jacob asó un cordero, Abraham sacrificó otro y Abel también lo hizo, de lo que se deduce que el cordero es tan viejo como el mundo.

Sin embargo, dícese que en los montes de Grecia, de Chipre, Cerdeña y Córcega existen algunos ejemplares de una raza de cordero casi extinguida, que se cree sea la estirpe primitiva.

Es muy grande y sus cuernos enormes. Los corderos de El Cabo, los del mar Caspio y los de Astrakán tienen unas colas muy gruesas que a veces pesan varios kilos.

Nosotros no tenemos por qué envidiar a nadie. El rey Don Pedro de Castilla importó corderos asiáticos, que tan bien se aclimataron a nuestro suelo que creamos una raza nueva llamada merina, que tanta fama proporcionó a las lanas de Castilla.

Los corderos fueron considerados como patrimonio de la Corona y por un cordero de pura raza se pagaba hasta 500 piastras.

Los hidalgos fueron adquiriendo corderos y se dedicaron a la cría en gran escala, lo que les proporcionó pingües ganancias.

En el siglo xv el rey de Inglaterra Eduardo IV consiguió de la munificencia del rey de España tres mil cabezas de esta hermosa raza. El traslado a Inglaterra y el cambio de clima dio una lana más larga y menos fina; pero los cuidados extremos de que fue objeto, así como el exterminio de los lobos, permitió se criara y prosperara. Las lanas inglesas fueron bien pronto apreciadas, y para recordar siempre la importancia de esa industria se ordenó que en la Cámara de los Lores hubiera siempre a la vista un saco lleno de lana, sobre el que había de sentarse el canciller de Inglaterra. Ignoro si perdura esta costumbre, pero en tiempos de Napoleón I me consta, ya que llamaba siempre al canciller el «señor del saco de lana».

También España proporcionó a Francia corderos; la cría de corderos en Francia es muy importante, y en Normandía se ha creado una variedad llamada *presale* (prado salado) que es magnífica, pues la proximidad del mar le proporciona salitre, lo que la mejora notablemente.

En España tenemos corderos maravillosos; los que gozan de más fama son los de Burgos y Navarra, pero los hay muy buenos en todas partes.

Capones

Fueron los nativos de la isla de Cos los que enseñaron a los romanos el arte de cebar los capones.

Toda Roma se dedicaba a la cría de aves de corral: en jardines, patios y cercados. Ese enjambre armaba un guirigay tal que no dejaba dormir al cónsul Cayo Canio, el cual promulgó un decreto por el que prohibía la cría de aves de corral a domicilio. Pero hecha la ley, hecha la trampa, y ¿qué dirán que imaginaron los romanos para burlarla? Pues caparon los gallos para que no cantaran y los criaron como gallinas.

Debemos, pues, los capones de Navidad a la prohibición que el cónsul Cayo Canio hizo a los romanos de tener gallineros a domicilio.

Pavos

Los pavos fueron introducidos en Grecia por el rey Meleagro.

Algunos historiadores dicen que no eran pavos, sino pintadas; mas Plinio, el naturalista, describe tan exactamente las características del pavo que no deja lugar a dudas, y Sófocles, en una de sus tragedias, pone un coro de pavos que lloran la

muerte de Meleagro.

Los romanos les profesaban una estimación particular y criaban manadas de ellos en sus granjas. ¿Cómo desaparecieron luego? ¿Qué epidemia las mató? La historia no lo dice, pero llegaron a escasear tanto que los mostraban como bichos raros.

Yo no pretendo enmendar la plana de Plinio ni a otros historiadores... Pero ¿no confundirán los pavos con los gansos? El pavo siempre se ha dicho que era oriundo de América y que este continente era el único en que se criaba en estado salvaje. Por otro lado los ingleses le llaman *turkey*, lo que indicaría que lo trajeron de Turquía... Y hay un historiador que dice que en el año 1432 las naves de Jacques Coeur^[28], que de mercader llegó a tesorero y maestro de la Artillería de Carlos VII, trajeron de la India los primeros pavos...

Hoy día, como hemos dicho antes, el pavo se encuentra en estado salvaje en América, y Brillat-Savarin nos reseña una cacería en Illinois (América) donde resultó el héroe del día por haber matado un pavo de cincuenta libras de peso. (No sé si es mucho o poco, pero sé por experiencia que los cazadores siempre exageran sus hazañas cinegéticas).

Historia de las especias

Las especias han existido siempre; lo que sucedía era que antiguamente cada región tenía que contentarse con las suyas.

Más adelante se fueron importando las de otras regiones, pagándolas muy caras. Las especias no se hicieron de uso corriente hasta el descubrimiento de América por Colón, y el de la ruta de la India por El Cabo, que fue descubierto por Vasco de Gama.

Mi opinión es la siguiente: que el abuso de las especias se debió primero a los hebreos, luego a los romanos, y sobre todo a los españoles y portugueses, ya que fueron ellos los primeros en usarlas e imponerlas, por poder importarlas libremente de sus colonias.

La condesa de Aulnoy, en su libro *Un viaje por España en 1679*, se lamenta de la cantidad tan tremenda de ajo, azafrán, pimienta y otras especias que echaban los españoles en sus guisos.

En el siglo XIII las especias eran tan apreciadas y tan caras que el abate de Saint Galles de Languedoc, para conseguir un favor del rey Luis *el Joven*, no se le ocurrió cosa mejor que regalarle un cucurucho de especias.

Y, como siempre sucede al ser caras y escasas fueron tanto más apreciadas; como un alarde de lujo se empezó a prodigarlas y los paladares a acostumbrarse a ellas; exigieron cada vez mayor cantidad para notarlas, llegando ya a la locura de los recetarios de Montino, Taillevent y otros.

El empleo de la sal puede decirse que es tan antiguo como el mundo; no así la pimienta.

Los romanos conocían y apreciaban la pimienta, pero debía constituir un condimento carísimo, ya que Alarico exigió que entrara en el tributo que había impuesto a Roma tres mil libras de pimienta.

En Francia, la pimienta lleva el nombre del que la importó desde la isla de Francia y la Cochinchina; este señor se llamaba Poivre y era oriundo de Lyon.

Antes de esto se vendía a peso de oro, y los comerciantes que tenían la suerte de conseguir unos gramos de tan apreciado producto lo vendían luego a lo que querían, despachándola por adarmes. El poseer este condimento le autoriza para denominarse «especiero» y «pimentero».

* * *

Las salsas fueron las que más *padecieron* de las dichas especias. Cierta cocinero griego llamado Lamparia, que vivía cuatro siglos antes de Jesucristo, inventó la «salsa negra», preparada con sangre de liebre y especias.

Los griegos, en sus famosas fiestas «de la Copa», comían aves asadas acompañadas de «salsas agridulces y grasas», confeccionadas con ralladuras de elementos excitantes para provocar la sed y beber copiosamente.

Carlomagno comía con verdadero deleite pollo asado con salsa *garafolata*, preparado cuyo principal ingrediente era el clavo de especia.

En el siglo XII se tomaba la salsa *peverada*, especie de caldo de pimienta que se servía con todo.

En el siglo XIV, durante el reinado de Felipe IV de Valois, la gran moda era servir muchos platos acompañados de la salsa *formidable*, que llevaba pimienta, clavo, canela, ámbar, enebro, benjuí, ajo y cebolla.

Rabelais, en su obra *Gargantúa y Pantagruel*, nos cuenta cómo Panurgo, que tenía prisionero al rey Anarche, para hacerle hombre de bien lo dedicó a «guisador de salsa verde». Salsa, que en época de Rabelais, apasionaba a la gente y se componía de miga de pan, vinagre, caña de trigo verde, bayas de enebro y pimienta.

Taillevent, jefe de cocina de Carlos VII de Francia (siglo XIV) y autor del *Viandier* (el primer libro de cocina francés conocido), era un gran salsero, siendo su salsa más célebre la *galimafrée*, cuya receta daremos a continuación. (Esta receta tan sólo puede darse como curiosidad, pues confeccionada íntegramente creo que nos decepcionaría. Confieso honradamente que no la he experimentado; pero pienso hacerla algún día, cuando me sobre el dinero). La *galimafrée*: Trínchese un hermoso pollo, como se acostumbra para guisarlo; hacerlo cocer con buen vino blanco, mantequilla, agraz, sal, pimienta, nuez moscada, tomillo, laurel, clavillo y cebollas;

cuando esté tierno, líguese el jugo con «carmeline». La carmeline era una salsa estupenda, la que más apetecía y la que más cara vendían los salseros. Se componía de mantequilla, canela, benjuí, bayas de enebro, vinagre, ajo, pimienta, etc., etc.

En España, además de todas estas especias, añadíamos a las salsas otras que nos eran propias: el azafrán, azúcar, alcarabea, los cominos, la hierbabuena, el ajonjolí, el jengibre, las almendras, nueces y piñones machacadas, zumo de limón, sidra y naranja amarga, etc., etc.

Sobre todo, hacíamos un uso inmoderado de azúcar y canela, pues pueden contarse con los dedos los guisos que no la llevaban. Montiño nos asombra por la cantidad de azúcar que ponía a todo; el sabor agridulce se conoce que gustaba mucho, pues la mezcla de azúcar y vinagre es frecuente en su recetario.

Advierte en su *Libro de comer* que es conveniente tener previamente mezcladas las especias, conservándolas en un saquito, que se tendrá a mano.

Igualmente menciona a menudo la salsa llamada *oruga*; ésta se hacía con azúcar o con miel, «panecillos de oruga» molidos, pan tostado, remojado en vinagre, azúcar («antes más que menos», advierte Montiño) y canela molida. Todo bien mojado, se pasa por un cedacillo.

Y añade lo siguiente:

«Esta oruga se puede guardar ocho o diez días a lo más largo, y no ha de llegar al fuego, y es la mejor de todas, y la que se sirve más ordinariamente a los grandes señores; y si la hallases muy fuerte, que podría ser que lo estuviese, podrás añadir *más azúcar* molido, y con eso se remediará».

Espanta tanto azúcar, pues la cantidad que indica es, cuando menos, la misma que de pan.

Milagro que no le añada canela, pero advierte que siendo hecha con miel hay que ponérsela.

Y esta salsa se comía con conejo, liebre, pollo, etc.

Alejandro Dumas, padre, que lo menos que se puede decir de él es que era un «loco cuerdo», asegura que las facultades mentales se desarrollan al compás de las especias, y que les debemos a Ariosto, Tasso, Boccaccio..., y si le hacemos caso, también Tiziano, Leonardo de Vinci, Tintoretto, Bandelli y Rafael...

Pues ya lo saben mis lectores: si quieren que su hijo descuelle en algo, no tienen más que atiborrado de especias: azafrán, clavillo, enebro, vainilla, canela, pimentón, nuez moscada, cinamomo, etc., etc.; y tendrán un superhombre (si no se les muere antes...).

Pero sí quiero hacer constar que todos esos literatos y artistas todos, *todos*, sin excepción, fueron unos grandes gastrónomos. Ahora bien; lo que no sé es si fueron artistas por ser *gourmets* o si fueron *gourmets* por ser artistas... (Que lo aclare Dumas...).

El ajo

El ajo es una leguminosa muy discutida. Unos la ensalzan, otros lo aborrecen; mi opinión es que para que guste se ha de estar acostumbrado desde niños...

En España, generalmente, nos gusta, pero es un error el creer que es oriundo de nuestro suelo.

Las noticias más antiguas que se tienen sobre el ajo se hallan en la Biblia. Al igual que las cebollas, los israelitas lo conocieron durante su permanencia en Egipto. Por eso dicen que el ajo proviene de Egipto; mas no hay seguridad que no lo importaran de otras regiones.

El ajo, como tantos otros comestibles, siguió la consabida trayectoria: de Egipto pasó a Grecia; de Grecia, a Roma, y de Roma, a España... Las huestes de Escipión nos trajeron el ajo, así como las de Julio César le introdujeron en las Galias. Esta leguminosa se adueñó mucho más de España que de Francia, salvo en el sur.

Los romanos adoraban el ajo; los griegos generalmente lo detestaban (tal vez por refinamiento, ya que el ajo, da mal aliento), y Horacio nos dice que el mismo día de su llegada a Roma tuvo una indigestión por haber comido una cabeza de cordero al ajo.

Ateneo cuenta que los que habían comido ajo no eran admitidos en el templo de Cibele y, para mayor seguridad, se colocaba un sacerdote en la puerta con el encargo exclusivo de controlar el aliento de los fieles (para admitidos o rechazarlos). ¡Qué cosas dicen o hacen decir a los clásicos!

Virgilio habla del ajo como de un alimento tónico y le adjudica un sinnúmero de cualidades: fortalecer a los vendimiadores, impedirles que se durmieran (?) y preservarles de las picaduras de las víboras...

Yo no pretendo enmendar la plana a Virgilio, pero me parece que exagera.

Las cocinas ibera y gala fueron similares, mientras imperaron los romanos; con la invasión de los moros la ibera se modificó; éstos impusieron el azafrán, los cominos, la hierbabuena y otros condimentos; pero quien verdaderamente modificó nuestra cocina fue el descubrimiento de América, dándonos a conocer el cacao, las patatas, los tomates y los pimientos, que se han convertido en alimentos nacionales; hay muchos que se asombran, y hasta lo ponen en duda, cuando les digo que el tomate, el pimiento, y sobre todo el pimentón, no son de origen español y que no hace tantos siglos eran desconocidos; sobre todo lo del pimentón les vuelve locos, ya que hoy día no saben pasarse sin él.

Nosotros, como decía antes, usamos y tal vez abusamos algo del ajo; pero, aun cuando no lo crean los franceses, éste fue el principal condimento de sus salsas hasta el siglo XIX... Hasta mediados de este siglo se seguían vendiendo por las calles de París la *aillade*, la *aillie* y la *aillousae*, que eran distintas preparaciones del ajo

mezclado con leche, con pan, con queso fresco, con almendras o con nueces.

La famosa epistolaria marquesa de Sevigné describe en una de sus cartas el traje de salsero con que se disfrazó su nieto para un baile de trajes en Versalles y la poca maña que se daba para empujar la carretilla de las salsas.

Hay varias regiones en Francia donde se consume mucho más ajo que en parte alguna de España. A estas regiones las llaman los franceses el «país del ajo». Doy fe que en Marsella es donde más bocanadas de ajo me han echado a la cara; también me parece que tiene más sabor que el nuestro; el nuestro lo encuentro más suave y más dulce.

Como hemos dicho antes, las *ajadas* se pregonaban por las calles de París, según lo atestigua el *Diccionario de los pregones de París*, y hoy día el libro de Escoffier, que hace autoridad en materia coquinaria, expone muchas recetas que integran ajo (generalmente, medio diente machacado). Por tanto, es un error el creer que los maestros de la cocina francesa rechacen sistemáticamente el ajo; lo admiten en muchos guisos: *cèpes à la bordelaise*, *cèpes à la provençale*, el *ali-oli*, la *Bouilabaisse* lo llevan en cantidad. Pero éstos son los menos; generalmente, como lo he dicho antes, le ponen medio ajo, envuelto en el ramito de perejil, laurel, tomillo y clavillo, que llaman *bouquet*, y que suelen echar a la mayoría de los guisos, a fin de comunicar un sabor *conjunto*, sin que sobresalga ninguno.

Desde luego que un inglés, un alemán, un escandinavo, no soporta el ajo. Pero ¿qué más nos da, si a nosotros nos gusta?

La trufa

Las trufas son hongos de la familia de las tuberáceas y comprenden varias especies, siendo la más estimada la trufa negra comestible, que solamente en Francia se produce, y cuyo volumen oscila entre el de una avellana y el puño de un hombre.

La ciencia ha clasificado este fruto delicioso con el nombre un poco desconcertante de *melanosporum*, a causa de los granos negros que contiene en los pequeños sacos que constituyen su pulpa. Para corregir el nombre raro con que le dotaron los sabios se le dan diversos nombres más agradables al oído. Los explotadores franceses le llaman *rabasse*, y el comercio, «trufa negra del Perigord».

En cuanto al arte culinario, en el que ocupa lugar preeminente la trufa, Brillat-Savarin la bautizó con el nombre de «diamante negro de la cocina».

Esos hongos se encuentran particularmente en el Perigord (una región de Francia), sin que ello quiera implicar que en otros lugares del Mediodía francés deje de producirse el diamante negro —desde luego que las trufas más negras y olorosas son las del Perigord.

En Perigord se encuentran las trufas en las planicies calcáreas, donde crecen

cedros de pequeña altura de aspecto un poco anémico. En esas tierras donde el suelo parece quemado y privado de vegetación es donde mejor se desarrolla el preciado criptógamo.

Desde luego que ese desarrollo se hace por vías secretas. Se ha observado que debajo de los álamos, de los castaños también se encuentran, pero siempre en más abundancia en los cedros.

A fines de mayo se comienza a escudriñar la tierra, comparando el desarrollo adquirido por las trufas.

La cosecha se opera con la colaboración de ciertos animales, principalmente el cerdo, cuyo fino olfato percibe a distancia el succulento aroma.

En otras regiones truferas —la Borgoña y la Champaña— se utilizan perros para este menester.

Pero en el Perigord, que es el mejor productor de trufas, con su compañero el hígado de ganso, siempre se utilizan los cerdos, dando la preferencia a las hembras, que son más inteligentes y gozan de mejor olfato y memoria.

La cerda husmea tenazmente, después de olfatear el aire que la rodea, orientándose de esa manera hacia el criadero de esas trufas tan ansiadas. El cerdo siente tal pasión por ese tubérculo que, una vez descubierto el *nido*, no hay más remedio que dejarle comer alguno, pues, de lo contrario, se desanimaría y renunciaría a la búsqueda (se han dado casos); el hombre que lo sigue lleva un pincho de hierro para apresar la trufa antes de que se la coma el cerdo; pero, como lo he dicho antes, siempre es recompensado con alguna...

La consumición de trufas es antiquísima, pero las de todos los países suelen ser blancuzcas y poco sabrosas; las negras brillantes y aromáticas no se encuentran más que en el Perigord y en algunos lugares de la Provenza.

Los romanos de la antigüedad sentían pasión por ellas y las importaban de África.

Los Borbones eran adeptos de la trufa, y Alejandro Dumas hace vibrar su lila en honor de Mlle. Georges, por su afición a ella. Nos describe la *ensalada* de hermosas trufas enteras, aderezada por ella misma, con que les obsequiaba todas las noches después del teatro.

También siente emoción por las que comía en casa de mademoiselle Mars (otra comedianta); pero no tanto, pues allí variaba el condumio según la inspiración del cocinero.

Las trufas están proscritas por la facultad, pero también lo estuvieron el té, el café, el chocolate y el tomate. Hoy día se les reconoce cualidades, en particular al tomate, que, después de haberle achacado fechorías sin fin, hoy día se da hasta a los recién nacidos, presentándonoslo como una panacea.

A las pobres trufas se les achaca cuanto de malo le sucede a la humanidad doliente: la gota, el reuma, la tensión, la apoplejía y no sé cuántas cosas más.

Pero pregunto: ¿se concibe un buen manjar sin trufa? ¿Podría haber *foie gras*, galantinas, pavos, poulardas, faisanes sin el aditamento de su exquisito aroma?

Post-Thebussem, en su libro *Guía del buen comer español*, página 42, dice que el monasterio de Alcántara tenía un «modo especial de preparar aves, similar para el faisán, la perdiz, las becardas o chochas y otros voladores, siendo la prueba de que las trufas se conocían y se utilizaban en Extremadura de tantos siglos atrás como en el Languedoc y en Gascuña».

Conformes; pero lo que el españolísimo Post-Thebussem no nos explica es la clase de trufas que utilizaban los frailes de Alcántara. Si se las enviaban de Perigord o de otros monasterios de la misma Orden, me callo; si era la *verdadera* trufa, pues tontos serían los extremeños si tuvieran esa mina sin explotarla.

Trufas las hay en muchas partes: en Italia, en Andalucía, etcétera. Los andaluces las llamas «criadillas de la tierra»; las conozco: son lisas, blancas y apenas tienen olor.

¡Post-Thebussem! ¡Post-Thebussem! Deje en paz a la trufa. La *verdadera* trufa es la francesa, y, como es de generación espontánea, no tiene el menor mérito tenerla.

Ni ellos deben vanagloriarse de sus trufas, ya que no tienen la menor intervención en ellas, ni nosotros jactarnos de lo que no tenemos.

Esto es tan tonto como si los franceses quisieran convencernos de que tienen mejores naranjas que nosotros y que su uva es moscatel.

El espárrago

El espárrago no es un comestible moderno. Los griegos de la antigüedad lo comían y apreciaban; en cuanto a los romanos, sentían verdadera pasión por él y le dedicaban delicados cuidados, siendo el procedente de Rasena el de más fama. Plinio menciona tres espárragos que llegaron a pesar una libra, y Catón, en su *Re rustica* lo menciona, siendo el vegetal a quien dedica más páginas.

De tiempo inmemorial el espárrago se ha cultivado en Asia y Europa. Hoy día se conocen más de cuarenta variedades. En algunas regiones de España, Italia y Francia se da el espárrago silvestre, y hay quien lo prefiere al cultivado.

Las variedades más conocidas son los blancos, los verdes y los morados. A mi modesto parecer, los mejores de la variedad blanca son los de Navarra (Tudela) y los de Vizcaya (Deusto); los tan celebrados de Aranjuez, que son verdes, me parecen muy inferiores comparados con los dos primeros.

En Francia los que gozan de más fama son los de Argenteuil y Aubervilliers; en Bélgica, los de Malinas... Igualmente hay excelentes espárragos en Holanda, Alemania, Polonia e Italia.

El cultivo del espárrago exige muchos cuidados, mucho abono y mucha...

paciencia: tarda tres años en dar fruto.

En cambio, tiene la ventaja que a partir de esa fecha seguirá dando excelentes cosechas hasta por espacio de quince años —si la esparraguera está debidamente cuidada y abonada.

CAPÍTULO IV

Alimentos importados de América y Asia

Nota

No llegamos a convencernos de que alimentos tan populares como las patatas, los pimientos, el tomate y bebidas tan corrientes como el chocolate, el té Y el café los conociéramos y los aprovechamos tan sólo desde pocos siglos acá. Pues no hay que creer que, porque se descubriera América a vuelta de carabela nos pusiéramos los españoles a deglutir patatas pimientos y chocolate; nada de eso: primero fue importar la semilla, luego *convencer* al labrador y más tarde al comprador...; y pasaron así varios siglos, y si mis lectores tienen paciencia para leerme verán cuánta más paciencia aún hubieron de desplegar los descubridores de los nuevos alimentos hasta vulgarizarlos.

Las patatas, sin ir más lejos, para que las comieran los franceses fue necesario que pasaran hambre (pérdida total de las cosechas de los años 1816 y 1817).

Y lo mismo ha sucedido con el plátano, que de fruto exótico y poco apreciado ha pasado a alimento vital, sin el cual *no pueden* ya criarse nuestros niños. ¡Cada indigestión que he visto proporcionar a mi alrededor a infelices criaturas, a las que les ponen un plátano en la mano cuando apenas levantan cabeza!

Y si protesto las *nuevas* mamás me dicen que no entiendo de esas cosas. Sin embargo, he tenido ocho hijos, y éstos viven. Bueno, será por casualidad.

No soy detractora del plátano, pero me parece que, al igual que el tomate y las espinacas, las ponen un poco demasiado a «todas las salsas»; pero siempre fue así. Ya surgirán otras sustancias alimenticias que derrocarán a éstas, transformándose en panacea, y así sucesivamente... ¡Cuando leo que la famosa marquesa de Sevigné (siglo XVIII) se curaba el reuma con *essence d'urine!*... Bien es verdad que asegura que lo tomaba a gotas. ¡La creo!

El tomate y el pimiento

Estas dos leguminosas, que hoy día nos parecen imprescindibles y tan *nacionales*, no son oriundas de nuestro suelo, sino importadas de América, y como el descubrimiento tuvo lugar en el siglo XV, no hace tantos años que se incorporaron a nuestra cocina, ya que tardaron, como todo lo exótico, bastante tiempo hasta aclimatarse y darse a conocer.

Casi todos los extranjeros creen que el tomate y el pimiento son *españoles* y entre

nosotros está arraigado este prejuicio y no son pocos los que se sonríen con burla cuando les digo que esas hortalizas nos son tan extrañas como el té, cacao, café, vainilla.

Que, al igual que las patatas, los tomates, el ají o pimiento nos los proporcionó América, y que tardaron en incorporarse a nuestra cocina lo prueba Montañón, que escribió su libro *Arte de comer* en el siglo XVII, y donde no se menciona ni una vez el tomate, el pimiento ni su derivado el pimentón. Las recetas que da de los chorizos y longanizas son parecidas a la butifarra catalana, bien provistas de especias, pero sin asomo de pimentón.

El tomate se ha incorporado a la alimentación universal en tal forma que casi no se concibe un guiso que no lo lleve, lo mismo crudo que cocido y fuimos nosotros quienes enseñamos a los franceses a comerlo y sus cocineros lo divulgaron.

Los preceptistas galos confiesan que terminó el siglo XVIII sin que tuvieran más que vagas referencias tocante al tomate; sin embargo, la duquesa de Abrantes, esposa de Junot, dice de pasada en sus *Memorias* que uno de sus invitados, en París, tenía delante de su cubierto «*un ravier avec des piments*» (una rabanera con pimientos); pero como esa señora estuvo en España y Portugal, no sabemos si habría aprendido a comerlos en dichos países, y fuera un exotismo en ella servirlos, o si ya se conocían de antes en Francia —yo puedo asegurar que en París jamás me han servido como entremés pimientos—. Tampoco indica si eran verdes o rojos, si crudos o cocidos. Yo donde he comido pimientos verdes, que llaman *poivron*, es en Marsella —son muy distintos de los nuestros: gordos, cortos y terminados en punta, aun siendo tempranos. En el sur de Francia llaman al tomate «manzana de amor».

En España debió incorporarse un siglo antes que en Francia. En el *Libro de cocinación* que usaban los cocineros de la Orden de los Capuchinos de la provincia de Andalucía, una de cuyas copias manuscritas, fechada en 1740, fue encontrada en la Biblioteca de la Facultad de Medicina de Cádiz por el laborioso archivero don Rafael Picardo, prueba que dichos monjes consumían a diario el tomate.

Y una vez más veo que los monasterios fueron los precursores, y a la vez los conservadores, de cuanto inventó el arte coquinario.

Como ese manuscrito es el que de más antiguo menciona el tomate, no voy descaminada al asegurar que el tomate se empezó a comer en España en el siglo XVIII...

Este leguminoso se ha incorporado en tal forma en todas las cocinas que hoy día su conserva es mundial, y tanto de bueno han hallado en él que hasta a los niños lactantes se les propinan sendos biberones de jugo de tomate y es maravillosa la transformación que ha sufrido. Cuando yo era niña nos prohibían el tomate crudo, pues daba «cólico», y ahora ya no lo da; en cambio, proporciona fuerza y vigor.

Broma aparte, es un fruto excelente y que generalmente gusta a todos.

En cambio, el ají o pimiento no se ha extendido por fuera, es casi desconocido y lo consideran «español», y en cuanto al pimentón, menos aún. En América le llaman «la color», y aquí en ciertas provincias dicen también que un guiso no resulta si no tiene «color».

Hasta ahora el tomate sigue su marcha triunfante, extendiéndose más y más y reuniendo cada vez más adeptos.

El pimentón español no se ha europeizado; en cambio, el húngaro, llamado *paprika*, ha tomado carta de naturaleza en la comida cosmopolita. Los preceptistas franceses lo recomiendan y lo incluyen en los guisos llamados «a la húngara». Es de poco sabor y no pica.

El chocolate

Los autores americanos dicen que los nativos de Méjico consumían y apreciaban el chocolate de tiempo inmemorial. Pero si creemos a Herrera estaba reservado a los jefes y guerreros, pues los granos de cacao servían para el intercambio de mercancías, de anera que tan sólo los muy ricos podían proporcionarse el lujo de sorberlo puro adicionado de miel y perfumado con una fruta parecida a la piña.

De esta bebida siempre había preparada gran cantidad en el palacio de Moctezuma, donde se conservaba en ánforas de oro puro, y de la que hacía gran consumición el emperador; Bernal Díaz del Castillo dice: «Moctezuma la bebía para fortalecerse cuando iba de caza».

El pueblo tomaba el cacao mezclado con harina de maíz, y esta papilla, llamada «atol», que se adquiría en el mercado, era tan necesaria para los nativos como para nosotros el pan.

* * *

Hoy día el chocolate es un comestible vulgar y corriente más o menos bueno, según la cantidad de cacao que le integre.

El vocablo «chocolate» es de procedencia india, y servía para designar una bebida especial en que entraba una parte de cacao, no pareciéndose en nada a *nuestro* chocolate. El delicado paladar de los europeos no se hubiera avenido a ello, y menos aún el de los españoles, que en esa época estaban a la cabeza de la civilización y del refinamiento. Este brebaje les pareció sumamente desagradable y lo rechazaron asqueados. En efecto, había que estar acostumbrados para tolerar esa horrible mezcla de maíz y cacao groseramente machacado, cocido con agua y fuertemente sazonada con «chita» (pimienta mejicana, muy picante).

Sin embargo, el que tomaban los jefes era más tolerable, pues le añadían miel y magüey. Sin duda alguna esto les sugirió a los españoles añadir azúcar al cacao, que habían trasplantado a las islas Canarias. El azúcar atenuó el amargor del cacao, y pronto se aficionaron los españoles a esta bebida. El chocolate conquistó al Nuevo Mundo, constituyendo el desayuno predilecto de los criollos. Al compás de la demanda se fabricaron en grandes cantidades para la venta. Por las mañanas las calles se llenaban de puestos donde se expendía chocolate a los transeúntes; algunos le añadían achiote^[29].

Viendo el incremento que tomaba al chocolate, algunos comerciantes abrieron unos establecimientos llamados «chocolaterías», y en tiempos de Tomás Gaje (1785), comandante del ejército de América del Norte, existían muchas chocolaterías, establecidas a orillas del canal de la Jamaica, que estaban siempre concurridísimas. Alegres orquestas metidas en barcas deleitaban con sus conciertos a los concurrentes (esto lo hemos *copiado*, creyendo que lo inventábamos...).

Los frailes de la ciudad de Guajaca, muy hábiles en la confección de alimentos, aportaron grandes perfeccionamientos a la fabricación del chocolate, aromatizándolo con perfumes variados y exóticos: vainilla, flores de orejavala^[30] y avellanas tostadas. Las damas criollas adoraban el chocolate —tal vez fuera una necesidad, ya que el cacao vigoriza los órganos debilitados por la acción del clima—. Dice Acosta que no concebían la vida sin el cacao, y que las damas de la ciudad de Chiapas lo bebían hasta en la iglesia, donde se lo hacían llevar por sus esclavos. Habiéndolas reconvenido por ello el obispo de dicha diócesis, dejaron de acudir a sus sermones, trasladándose a otra iglesia. Igualmente los hombres eran muy aficionados al chocolate.

El médico español doctor Barrios cuenta que en México primitivamente el chocolate se reservó para tomarlo en el desayuno, pero que se llegó a tomarlo hasta tres veces al día: desayuno, merienda y a medianoche; y si llegaba una visita a deshora, pues se volvía a servir el consabido chocolate.

En mi niñez para merendar se servía una jícara de chocolate con media docena de bizcochos y un enorme vaso de agua con un azucarillo más enorme aún. Nunca he sido aficionada al chocolate, y menos al de mi niñez, que me parecía muy amargo y que, según *vox populi*, era superior exclusivamente confeccionado con cacao y azúcar, sin mezcla alguna, una «tarea» especial para nosotros, como era costumbre entonces (cuando había medios para ello, pues resultaba muy caro). Yo me admiraba al ver los aspavientos de las amigas de mi madre cuando lo sorbían, pues a mí tan sólo me gustaba el agua con azucarillo que se tomaba después; cuando fui mayor, mis amigas, que todas rendían culto al *buen* chocolate (amargo) solían incriminarme diciendo que «yo no sabía tomar chocolate».

En Bilbao, en la antiquísima calle Somera, frente a la iglesia de San Antón, vivió

una excelsa dama: doña Dolores Gutiérrez de Muñiz de Tejada. Esta señora, que era además una excelente amiga, recibía a diario, obsequiándonos siempre con una agradable merienda; pero los lunes nos daba un «chocolate», donde nos reunía a más de treinta señoras e hijas de las señoras, exclusivamente mujeres. Ese día, después de varios fiambres ¡y qué fiambres!: platos montados a la gelatina, jamón en dulce, pescados, galantinas de ave, etc., etc. —y de una serie de postres de cocina, fríos y calientes: tartas, confituras, dulces, merengues, canutillos de medio metro, helados, etc., etc.—, servían el *chocolate*; ¡y se lo tomaban, además, saboreándolo y remojando en ello bizcochos! (no exagero; en Bilbao son muchas aún las que han disfrutado de los «chocolates de doña Dolores», y a ellas remito al lector); yo era la *única* que pedía té, y a veces agua de Borines...

Mi marido me solía decir: «No me gusta que meriendes en casa de Dolores, pues esos días no cenas». ¡Dios mío! Recordándolo, pienso: ¿Dónde metíamos tanto? ¡Y con lo que habíamos comido al mediodía!

Después de esa pequeña digresión es hora de que volvamos a América.

Las clases bajas de México tenían en tan gran aprecio el chocolate que, según el mismo doctor Barrios, se conseguía cuanto se quería de ellas a cambio de dicho brebaje.

Bien pronto el cultivo del cacao se extendió por todas las Antillas y, según dice el padre Labat, los habitantes de ese archipiélago lo cultivaban en gran escala y alimentaban a sus hijos con papillas de cacao, maíz y azúcar, comprobándose la excelencia de dicho alimento por lo sanos y fuertes que se criaban.

Según el inglés W. Hugues, el pueblo bajo de la Jamaica, antes de ponerse a trabajar, absorbía siempre una o dos tazas de chocolate hecho con cacao, galleta cazabe^[31] y azúcar. Algunos lo perfumaban con canela, otros con clavillo y algunos le añadían pimienta; se tomaba en calabazas vaciadas en forma de medias esfera o en medias cáscaras de coco.

El chocolate en Europa

Los españoles, durante muchos años, conservaron el secreto de la fabricación del chocolate. Lo traían ya fabricado de América, pero andando el tiempo se fabricó también en la Península. Según costumbre del Cuerpo médico, éste se apoderó de dicho alimento y lo sometió a un «serio» análisis —dados los conocimientos de la época, supongo que sería más serio que científico—. Apoyado en erróneos prejuicios, dictaminó que el cacao era la sustancia más *fría* del mundo. Para remediar dicha *frialidad* se convino adicionar a la pasta de cacao todas las especies conocidas: canela, nuez moscada, pimienta, jengibre, cardamomo, almizcle, ámbar...

En España bien pronto fuimos más aficionados al chocolate que los mismos criollos, e igualmente censurados por el clero, considerando que el uso inmoderado

que hacíamos de él era ya gula.

Un florentino llamado Ailtonio Carletti introdujo el chocolate en Italia, y en Francia lo puso de moda Ana de Austria, hija de Felipe III y esposa de Luis XIII de Francia. En Francia al principio no cuajó. Como siempre, fueron las Órdenes religiosas las difundidoras de este comestible. Los monasterios españoles enviaron chocolate a los monasterios franceses de su Orden, y esto hizo que se difundiera por todas las capas sociales.

En sus *Memorias*, el mariscal de Belle-Isle cuenta lo siguiente: «El legente no tenía *petit lever*^[32], pues este príncipe, más discreto que decente, no quería exponer a las miradas maliciosas de los cortesanos los encantos de las bailarinas de la Opera o de “honestas” damas que habían compartido su lecho. Así que Su Alteza Real se presentaba en el salón de audiencia ya vestido, y se contentaba con desayunarse con chocolate mientras recibía a sus deudos y amigos. A esto se llamaba “ser admitido al chocolate de Su Alteza Real”».

Hacia fines del siglo xvii las fábricas de chocolate se multiplicaron en Francia pero la protección y casi el monopolio de los cacaos de las colonias españolas perjudicó al perfeccionamiento de este producto. Las fábricas francesas no podían trabajar más que con cmanera que con cacaos inferiores, de manera que durante el siglo xvii los franceses daban la preferencia a los chocolates españoles e italianos, y hasta el siglo xix no se perfeccionó su fabricación en Francia.

Volvamos a España. Llegó a tal desenfreno el uso del chocolate que Molina, en una de sus comedias, satirizó el abuso que se hacía de él.

En el año 1614 los alcaldes de casa y corte mandaron pregonar por toda la villa que «nadie, ni en tienda ni en domicilio ni en parte alguna, podía vender chocolate como bebida».

La prohibición de venderlo «en bebida» se mantuvo durante varios años contra viento y marea.

En 1650 un procurador acudió a la sala de dichos alcaldes exponiendo que su padre era «persona pobre y honrada, y para sustentarse ha tenido por trato y granjería elaborar chocolate y venderlo en bollos, cajas y pastillas, y asimismo para bebida en su casa, y porque esto siempre ha sido con muy gran pundonor y a toda satisfacción, y a la postura que se diese para ello pedían el consiguiente permiso».

La sala respondió que lo hiciera y vendiera «siempre que no sea en bebida».

Cada cual acudía con algún nuevo pretexto para recabar la licencia para chocolatear por sí o mediante criados, en casa o en las calles y los alcaldes, concediendo unas veces y negando otras, fueron dando lugar a que en los últimos años del siglo xvii Madrid presentase el aspecto que a continuación se describe, según el inapreciable manuscrito de 1673 del Archivo Histórico Nacional:

«Hase introducido de manera el chocolate y su golosina, que apenas se hallará

calle donde no haya uno, dos y tres puestos donde se labra y vende; y a más de esto no hay confitería, ni tienda de la calle de las Postas, y de la calle Mayor y otras, donde no se venda, y sólo falta lo haya también en las de aceite y vinagre. A más de los hombres que se ocupan de molerlo y beneficiarlo, hay otros muchos y mujeres que lo andan vendiendo por las casas, a más de lo que en casa una se labra. Con que es grande el número de gente que en esto se ocupa, y en particular los mozos robustos que podían servir en la guerra y en otros oficios de mecánico y útiles a la República.

»Las mujeres..., unas compran el chocolate para revenderlo; otras para venderlo, dándoles tanto en libra.

»Este género está tan maleado que cada día buscan nuevos modos de defraudar en él echando ingredientes que aumentando el peso disminuyen la bondad, y aún se hacen muy dañosos a la salud, como algunas veces se ha conocido, y nunca se puede dudar viendo el coste que tiene para ser de buena calidad y los precios a que lo venden, y como está en masa no es fácil averiguar los ingredientes que le echan, y con el achiote y una punta de canela y mucho picante de pimienta dan a entender es muy bueno y disfrazan lo mucho malo que tiene y en lo que venden hecho se reconoce, pues si se atendiese no sabe más que a lo dicho y al dulce que tiene con que disimula el pan rallado, harina de maíz y cortezas de naranjas secas y molidas y otras muchas porquerías que vienen a vender a ocho o a diez reales la libra, y hasta las cajas contrahacen para que parezcan de las que vienen de las Indias, o compran algunas para mezclar y las sacan el chocolate sin romperlas, y vuelven a henchirlas de lo malo, y pestilencial que ellos hacen».

Verdaderamente que en cuanto a fraudes, adulteración Y «estraperlo» eran unos maestros.

Lo de las cajas necesita una aclaración: primitivamente el chocolate era enviado en cajas desde América, siendo el más apreciado el de Guajalca.

«Los frailes españoles obsequiaban con envío de chocolate a sus Monasterios de allende las fronteras.

»A su vez, los embajadores de España lo repartían copiosamente».

* * *

En España nos gusta que el chocolate nos lo sirvan bien espumoso; para esto es preciso que el chocolate sea muy bueno —si contiene harina, no espuma— y que esté bien batido, para lo que empleamos el «molinillo», y un autor italiano dice que dependerá de cómo se bata, *fluyare*, su suculencia.

En China se consume bastante chocolate, pero el país que más consume es España. En Italia gusta mucho el chocolate helado, Holanda y Alemania prefieren los chocolates amargos. En Inglaterra se consume poco y su fabricación es inferior a la

española, francesa e italiana.

Los americanos, a quienes gusta muy caliente, suelen tener unos recipientes *ad hoc*, hechos de cáscara de coco artísticamente labrados y colocados en pies de plata; es cosa sabida que la madera conserva más calor que la porcelana o el cristal.

La leyenda del chocolate

Según la mitología mejicana, Quetzalcoatl, jardinera del edén en que vivieron los primitivos hijos del Sol, trajo a la tierra las semillas del quacalt (árbol del cacao), a fin de proporcionar a los hombres un manjar que no desdeñaban los dioses; esta leyenda dio origen al nombre botánico, del cacao: teobroma, vocablo compuesto de Theo (Dios), broma (manjar).

Díaz del Castillo, entre los datos que da sobre el imperio mejicano, antes y contemporáneo a la conquista, dice que Moctezuma, el monarca azteca, no tomaba más brebaje que su adorado *chocolatl*, que era una cocción de cacao y miel perfumada con vainilla y otras especias más, que se batía hasta darle consistencia; que dicho brebaje se servía en copas de oro con cucharillas del mismo metal o de carey.

Las semillas de cacao se utilizaban como moneda, siendo la base de uno de sus sistemas monetarios. La ciudad de Tabasco pagaba anualmente al emperador Moctezuma 200 xiquipiles de semillas de cacao (aproximadamente 16 millones).

* * *

Importado de España a Francia, no fue conocido hasta el siglo XVII. Pero antes de 1642 hubo ya una consulta hecha a Renato Moreau, célebre médico de París, por el cardenal de Lyon sobre las propiedades terapéuticas del chocolate. Unos le consideraban una panacea; otros, en cambio, como el peor de los venenos.

El chocolate fue muy calumniado. Madame de Sevigné, la célebre epistolaria, dice en una de sus exquisitas cartas: «El chocolate, que a cambio de un efímero placer mata al final con “fiebres continuas...”».

Ya que viene al caso quisiera saber lo que los franceses de los siglos XVII y XVIII entendían por «fiebres continuas», pues tanto en crónicas como en las correspondencias privadas se mencionan a cada paso las famosas fiebres continuas...

Ahora bien; la susodicha marquesa, tan conocida por su talento epistolario, en otra de sus celebradas cartas dice que su tío había fallecido a consecuencia de unas fiebres continuas; pero como también añade que tenía una «fluxión» en el pecho, nos entra la sospecha si moriría de una pulmonía o congestión pulmonar, y en otra carta dice que su yerno, M. de Grignan, tiene fiebres continuas y además un «flujo de vientre». ¿No sería una colitis o disentería?

En 1693 los chocolateros de más fama de París eran un tal Chalcon, que tenía su comercio en la calle de l'Arbre Sec, y otro tal René, en la calle Dauphine.

A lo primero no se supo si el chocolate era o no de vigilia, hasta que en el año 1664 el muy reverendo padre Francisco María —con el tiempo llegó a cardenal— demostró en un opúsculo que escribió sobre la materia lo siguiente: que si tocante al chocolate crudo había discusión, con el chocolate líquido hecho con agua no había lugar a dudas; no rompía el ayuno.

El chocolate, que tantos detractores tuvo, conoció igualmente sus panegiristas; hubo una época que fue considerado como una panacea; lo mismo curaba una tisis como una nefritis o la gota.

El padre Labat lo recomendaba como remedio infalible. En 1712, Flequet, decano de la Facultad de Medicina de París, consultado sobre el chocolate, declaró lo siguiente: «El chocolate es tan nutritivo y fortaleciente que no se sabe si clasificarlo como bebida o alimento».

Y el médico Bligny decía a su vez: «Está demostrado que el chocolate bien preparado es un alimento tan saludable como grato al paladar, siendo además de fácil digestión y no tiene para la tez los graves inconvenientes que se reprocha al café; todo lo contrario, siendo además un confortante para las personas que se dedican a trabajos mentales, tal los predicadores, los curiales, los literatos y sobre todo para los viajeros...».

* * *

La reina Ana, hija del rey de España Felipe III y esposa del rey Luis XIII de Francia, era una entusiasta del hispano chocolate y quiso imponerlo en la Corte del Louvre. Richelieu lo apreciaba; en cambio Luis XIV, hijo de Ana, lo aborrecía, mientras su esposa María Teresa, hija de Felipe IV, lo ingería en cantidades tales que le achacaban la podredumbre de sus dientes.

Madame de Morteville, autora de unas célebres *Memorias* y confidente de la reina Ana, cuenta que habiéndose trasladado ella y otras damas a Fuenterrabía^[33], con el propósito de presenciar los desposorios de dicha infanta María Teresa con Luis XIV, fueron obsequiadas en el domicilio de Pimentel con chocolate y bizcochos, «la gran golosina de España».

La condesa de Aulnoy, en su viaje por España, 1679, nos describe una merienda en casa de la princesa de Monteleón:

«En casa de la princesa nos sirvieron un agradable refrigerio. Se presentaron dieciocho doncellas con grandes bandejas de plata rebosantes de confituras de albaricoque, cerezas, ciruelas y otras varias frutas, envueltas de una en una en papeles dorados y recortados por las puntas como un fleco. Esto me pareció, muy bien y

extremadamente limpio, pues así los dulces que se comen se llevan a la boca desenvolviéndolos con cuidado sin pringarse los dedos, y también es posible guardar algunos, como se acostumbra, sin ensuciarse los bolsillos. Hay señoras que después de atracarse hasta reventar sacan seis o siete pañuelos^[34] que para esos casos llevan y los llenan de dulces. Aunque parezca esto un abuso^[35], a todas las demás, pasa como inadvertido, y tanta es la cortesía que cuando han colmado sus provisiones aún se les ofrece nuevamente que repitan. Las que así se portan anudan sus pañuelos y los dejan atados al miriñaque con un cordón».

Supongo que este bonito escaparate se lo colgarían tan sólo por delante, pues con la costumbre que teníamos entonces de sentarnos en el suelo^[36] sobre cojines, peligraría; bueno, aunque se hubieran sentado en butaca...

Y sigue describiéndonos el refrigerio la charlatana de madame de Aulnoy:

«Después de los dulces nos dieron buen chocolate, servido en elegantes jícaras de porcelana. Había chocolate frío, caliente y hecho con leche y yemas de huevo. Lo tomamos con bizcochos; hubo señora que sorbió seis jícaras, una después de otra, y algunas hacen esto dos o tres veces al día. No extraña ya que las españolas estén flacas, pues no hay cosa más ardiente que el chocolate, del que tanto abusan; además cargan de pimienta y otras especias cuanto comen, de modo que debieran abrasarse».

Ya lo saben mis lectoras, para conservar la línea: atracarse de dulces, pimienta y especias, y sorberse de doce a dieciocho jícaras de chocolate con bizcochos —mucho más fácil que rabiarse de hambre, como hacen muchas...

La marquesa de Sevigné, detractora luego del chocolate, pero a lo primero entusiasta de él (siempre seguía la moda), dice en una de sus célebres epístolas: «Antes de ayer, para digerir mejor la comida, tomé chocolate, y ayer lo tomé para alimentarme, y así pude ayunar hasta la noche; esto sí que es admirable, que sus efectos correspondan a la intención». (¿No nos tomará el pelo la marquesa...?).

Se ve que el chocolate se consideró por algún tiempo como un medicamento y hace recordar el célebre dicho sobre una nueva droga:

«Dése prisa en tomarla mientras cura».

Hoy día, la muy elegante madame de Sevigné no se ocuparía de un alimento tan vulgar, que se vende en la más modesta tienda.

* * *

En 1580, por primera vez llegó el chocolate a la Península, donde su fabricación fue mejorando paulatinamente. España, por mucho tiempo, procuró mantener en secreto su laboreo, conservando además el monopolio del cacao, hasta que Felipe V, en 1728, lo vendió. En Francia lo conocían, pero no tomó incremento hasta 1776, que fue cuando se fundó la «Chocolatería Royale», bajo el reinado de Luis XVI.

En Italia fue introducido en el año 1600 y en Inglaterra en 1667. Los alemanes lo probaron por vez primera en 1671, extendiéndose luego por todo el mundo.

Hernán Cortés, en una carta dirigida al emperador Carlos V, ensalza las excelencias del cacao y la resistencia que opone a las fatigas corporales.

Brillat-Savarin, en su libro *Los Clásicos de la Mesa*, recomienda el uso del chocolate como una «sustancia tónica estomacal y digestiva», y añade que las personas que lo consumen a diario gozan de una «salud siempre perfecta» y que el «chocolate perfumado con ámbar es un producto excelente para las personas agotadas por exceso de trabajo, mental o material».

Y ahora que juzguen mis lectores; pero antes de dictaminar sobre el chocolate fíjense bien que éste ha de ser hecho exclusivamente con cacao y azúcar... Y no quiero extenderme más.

Historia de la patata

La patata es oriunda de América. Tardó mucho en implantarse en Europa, pues, pese a Post-Thebussem, que asegura que en España la patata en el siglo XVI era de consumición corriente, yo aseguro lo contrario, pues ni Montañón, que escribía en el siglo XVII, lo menciona, y menos el famoso Ruperto de Nola, que escribía posteriormente al descubrimiento de América.

Que fuera a España donde llegó la primera patata que saliera de América, conforme; que seguramente fue traída por un monje y que la conocieran casi en seguida en los monasterios es lo más probable, pues éstos, por estar repartidos por todo el orbe, siempre han sido los divulgadores de los nuevos alimentos, sobre todo siendo frutas y hortalizas.

La primera referencia que tenemos de fuente española sobre las patatas es la siguiente:

«Los españoles combatían en Flandes y se vieron faltos de alimentos. Los gobernadores y virreyes de las Indias, habiéndose percatado que los indios se nutrían magníficamente con un tubérculo llamado polle (patata) pensaron que podrían remediar la penuria de las tropas españolas enviándolo en grandes cantidades; así lo hicieron; los soldados lo apreciaron y los ejércitos españoles se vieron remediados».

Quisiera saber el nombre del que primero la trajo a España y me molesta más ignorarlo cuando conocemos los nombres de quienes las divulgaron en Inglaterra y en Francia.

El inglés fue Walter Raleigh, que ya en 1586 envió desde la Virginia, y como curiosidad, unos cuantos de estos tubérculos a la famosa reina Isabel; entonces se empezó a cultivar en Inglaterra, pero tan sólo como una rareza.

En Francia, hasta fines del siglo XVIII, era casi desconocida. Creían que era

venenosa, y si no mataba, cuando menos provocaba la lepra, y fueron necesarias las grandes penurias que asolaron a Francia durante el reinado de Luis XV para que se pensara en aprovechar un alimento tan despreciado.

Parmentier, el célebre agrónomo, nacido en Montdidier en 1737, y que toda su vida se había dedicado a estudiar la manera de mejorar la alimentación del pueblo, acometió la magna empresa de su divulgación con un valor y una perseverancia digna de todo encomio.

El Gobierno le cedió un vasto terreno de 25 hectáreas en la planicie de Sablons, terreno inculto y arenoso, pero que escogió adrede para demostrar que la patata se criaba perfectamente en terrenos pobres.

Bien pronto se cubrió todo el terreno de verdura y flores, y con éstas hizo Parmentier un ramo que ofreció a Luis XVI. Este puso una de estas flores en el ojal de la casaca y toda la Corte le imitó.

Se hicieron muchos experimentos con las patatas. Se fabricó un pan muy sabroso con harina de patata y Parmentier enseñó a los pasteleros el secreto de hacer un delicado bizcocho con fécula de patata: el *biscuit de Savoie* que ha llegado hasta nosotros.

Desdeñada por la plebe, que se resistía a ingerirla considerándola nociva; rechazada por el agro, que no quería sembrarla, y despreciada por la aristocracia por creerla indigna de figurar en sus mesas, Parmentier, para hacerla apreciar, hubo de acudir a dos subterfugios. Primeramente invitó un día a los más distinguidos sabios de su tiempo y lo más granado de la buena sociedad de París a un banquete en que el *menú* fue constituido a base de dicho tubérculo: la patata. De los comensales fueron Franklin, inventor del pararrayos, y Lavoisier, el descubridor de la composición del aire. El *menú* inventado y preparado por Parmentier, tuvo el éxito que ése apetecía...

Pero le quedaba aún por conquistar al pueblo; para ello, hizo guardar el campo donde estaban sembradas las patatas durante el día, quitando la vigilancia de noche, y sucedió lo que él pensaba: al ver tan bien guardadas las patatas las consideraron de gran valor y se afanaron por robarlas, y al año la patata era cultivada, conocida y apreciada en muchos lugares. Sin embargo, no se venció del todo la prevención hasta los años de hambre de 1816 y 1817, en que se perdieron todas las cosechas de cereales.

Parmentier es considerado como un bienhechor de la humanidad pues desde que se generalizó el uso de la patata no son de temer las terribles hambres que asolaban antaño a comarcas enteras. La patata se cultiva en cualquier terreno; es segura la cosecha, lo que no quiere decir que ciertos terrenos no den más rendimiento que otros y que ciertas variedades no sean mejores que las demás.

Hoy día también los más poderosos, como los más pobres, consumen cantidades enormes de patatas, y nos son tan necesarias como el pan, y en los países donde

escasea el trigo la patata lo sustituye.

Parmentier, modesto farmacéutico, escarnecido por sus connacionales, protegido luego por un rey, respetado por la Revolución, ensalzado por el Directorio, cargado de honores por el Consulado, creado barón por Napoleón I, merece todo encomio además nuestro agradecimiento por su constancia en vulgarizar la patata: alimento bueno, barato, sano y que se presta a mil combinaciones diferentes.

Más sobre la patata

Después de terminar el artículo sobre la patata, me encuentro con un hecho histórico que viene a trastornar algunos de mis conceptos.

En el libro titulado *Le Marechal Oudinot*, sacado de las memorias de su esposa, ésta relata lo siguiente. Su esposo el mariscal fue herido gravemente durante la campaña de Rusia. Ella se trasladó a Vilna (Lituania), a fin de proceder a su evacuación, y relata las penalidades de la marcha, en pleno invierno, en el que no encontraban alimentos, no pudiendo aprovechar los que llevaban por haberse helado, y dice así:

«Después de una jornada de infierno, donde el frío absorbía todas nuestras facultades, llegamos a un villorrio llamado Tchismori. Paramos en la casa del cura y penetramos en una habitación calentada, donde nos confortamos con un “copioso plato de patatas”, que puede decirse era nuestro primer alimento desde Vilna».

Como este episodio data de 1812, vemos que para entonces la patata estaba aclimatada cuando menos en Lituania y Polonia...

Historia del café

El origen del café se pierde en la noche de los tiempos.

Dicen que fue importado al Yemen (Arabia): fijamente no se sabe desde dónde; pero la fábula de su descubrimiento como alimento la sitúan en el Yemen.

Ahmet-Effendi, el historiador árabe, cree que lo descubrió un derviche en el año 650 de la Hégira; pero a todos nos gusta más la leyenda del pastor y las cabras...

Un pastor hacía pastar sus cabras cerca de unos arbustos, y cuando así lo hacía comprobaba que sus cabras, después de haberse alimentado con las bayas de esos arbustos, se ponían como locas, saltando, triscando y, sobre todo no dormían de noche. Extrañado, el pastor probó esa fruta, y le sucedió lo mismo: que no durmió; el pastor participó su descubrimiento a un derviche, y éste lo divulgó... Pero no se generalizó de pronto la consumición del café: tardó bastante, no haciéndose intensiva hasta el siglo XIV.

Únicamente el físico médico árabe Rhages hace mención de esta planta en el año

900.

Al principio se consideró el café como un alimento; se pulverizaban los granos y se mezclaban con un líquido y se echaba la pasta en un molde; esta sustancia era muy alimenticia, y la tomaban frecuentemente las tribus errantes del desierto africano; uno de estos moldes constituía la ración de un día.

Son muchos los que opinan que el café es originario de Abisinia y el Sudán... La leyenda atribuye el conocimiento de sus condiciones como bebida a Shestk Omal, en el año 1125; pero Seit Gemal-Edin, hacia 1454, lo hizo pasar de Abisinia a la Arabia, y de ésta a Ceilán. El café desde su aplicación como bebida fue perseguido por las autoridades musulmanas. En 1511 el consumo fue severamente prohibido, y este anatema fue lanzado desde la ciudad santa de la Meca.

Nota: ¿A quién se le ocurriría tostar los granos de café? La Historia no lo dice.

La afición no disminuyó; al contrario, se incrementó, y Yheimi de Pamas estableció en 1554 el primer café en Constantinopla; pero continuaron las duras persecuciones, y en el año 1570, por motivos políticos y fanatismo religioso, se prohibió su consumición bajo pena de muerte.

El vicio del café llegó en Constantinopla a un grado tal que los imanes se quejaban que las mezquitas permanecían desiertas mientras los cafés estaban llenos sirviendo de centros de reunión. Amurat III concedió que se consumiese a domicilio, pero a puertas cerradas.

El primer europeo que mencionó el árbol del café fue Próspero Alpin de Padua, que acompañó a un cónsul de la República de Venecia a Egipto; el libro está escrito en latín y dedicado a José Mazime.

En Europa se introdujo por primera vez en el año 1582. Los venecianos lo traían en grandes cantidades, y bien pronto los italianos comenzaron a probar el café, y se entabló una reñida polémica por cuestión de tolerancia, poniéndole en entredicho por ser de origen musulmán y consumido por los turcos. Algunas autoridades eclesiásticas quisieron condenarlo, mas el objeto del litigio fue dado a probar al Papa Clemente VII, a quien gustó, y acertadamente autorizó el brebaje.

El uso del café se extendió en Europa a partir del siglo XVII, y el griego Conopios abrió el primer café inglés en el año 1652, en la ciudad de Oxford; Londres siguió el ejemplo, y en 1663 abrió su primer *Coffee-House*, en Saint Millael Ally Conchild.

Monsieur de Besson, general de Artillería, fue el que regaló el primer cafetal que se trajera a Francia al Jardín de las Plantas; pero no prosperó, y para sustituirlo, M. Brancastre, burgomaestre de Amsterdam, envió otro, que Luis XIV hizo plantar en su jardín de Marly.

La consumición del café como bebida se implantó tan bruscamente y se incrementó tanto que promovió el consabido revuelo entre los médicos y las enconadas discusiones de siempre. Pero, pese a sus detractores y a la persecución de

las autoridades y a la prohibición del cuerpo facultativo, que lo creía pernicioso para la salud, el café se impuso en toda Europa, siendo el brebaje más estimado, especialmente por las clases pudientes, y más aún por los intelectuales.

Los venecianos fueron los introductores del café en Europa, siendo conocido en Francia en 1657. En 1669 el suntuoso embajador turco en París, Solimán Aga, puso de moda el café; habíase traído con él cantidades enormes de ello, y todo se vendió alcanzando altos precios: hasta 40 escudos la libra (el escudo equivale a unas cinco pesetas de nuestra moneda, y la libra de París, alrededor de los 400 gramos). Vemos que el embajador turco, además de diplomático, sabía ser comerciante...

Luis XIV había ya probado el café en 1644 y lo rechazó, así como el chocolate y el té.

En 1671 se abrió el primer café público en Marsella. En 1676 un armenio de nombre Pascale estableció un café en la feria de Saint-Germain, de París; luego lo trasladó al *quai de l'École*, e hizo fortuna. Pero fue en el comienzo del siglo siguiente cuando un siciliano de nombre Procope lo puso de moda en la feria de los cafés, atrayendo a su establecimiento la mejor sociedad porque daba buena mercancía; terminada la feria, abrió un café enfrente del teatro de la *Comedie Française*, que fue lugar de cita de los apasionados de espectáculos y campo apropiado para las disputas literarias; es en ese café donde Voltaire pasaba dos horas diarias.

La introducción del café en Bélgica data de la misma época, y en aquel entonces, o sea en 1789, Londres tenía 2000 cafés abiertos, yendo a la cabeza de todas las capitales; París, 699; pero ya en la revolución alcanzó el número de 900 y en 1843 registraron 3000.

La célebre epistolaria Mme. de Sevigné resultó mala profetiza cuando escribía: «Racine pasará de moda, como el café», pues no acertó con ninguno de los dos, pues hoy día el café es de uso general y mundial y Racine *no ha pasado*.

En 1711 se fundó en Amsterdam la primera casa importadora de cafés^[37]. En Alemania encontró grandes dificultades para ser admitido^[38]. Bajo el reinado de Federico II de Prusia, llamado *el grande*, la venta del café convirtiéndose en monopolio real, y había oficiales especiales encargados de descubrir los torrefactores clandestinos^[39].

No nos sorprende nada esa persecución y que se hiciera el dueño con su «Monopolio», después de lo que vemos en la siguiente anécdota:

Habiéndole hecho observar a Federico II que el abuso del café alteraba su salud: «Lo sé —dijo—; por eso he hecho una gran reforma en este artículo: ya no bebo más que cuatro o cinco tazas por la mañana y una cafetera después de comer».

El rey Carlos I de Inglaterra, el que mató (le hizo cortar la cabeza) a Cromwell, trató igualmente de extirpar el uso del café en sus Estados, pero el edicto se revocó once días después de promulgado.

Luis XIV envió a la Martinica la primera planta de café que se conoció en América, y desde allí se propagó rápidamente por todos los países tropicales del Nuevo Mundo. Por las ventajosas condiciones de aquel suelo llegó su producción a tal importancia que abastecía a toda Europa, y desde 1808 su venta adquirió verdadera importancia en el comercio mundial.

Y he aquí un bello gesto de la historia del café:

El capitán Gabriel de Chen, encargado por Luis XIV de transportar la primera planta de café a la Martinica en 1685, compartió con ella, durante el curso de una travesía larga y penosa, la mitad de su ración de agua, muy mermada por lo largo de su travesía; fue así que a costa de grandes privaciones y sacrificios pudo cumplir su misión; la planta llegó vivaz a la Martinica, pudo plantarse y prosperar, siendo sucesivamente introducida en 1715 en Haití y en 1752 en Río de Janeiro, y en el transcurso de las décadas siguientes se cultivó en todos los países productores hoy día de café.

Actualmente todos los pueblos civilizados lo consumen a diario; a lo primero las dificultades del transporte y el precio excesivo del producto impidió que se propagara con mayor rapidez. Las clases adineradas tan sólo podían aprovecharse de sus beneficios. Es de lamentar que el clima de Europa no sea propicio al cultivo del café. Sin embargo, hoy es una bebida universal y se consume en cantidades enormes; a pesar de ello la producción sobrepasa a la consumición.

A partir del siglo XVIII el producto está lanzado; los sitios donde se toma son considerados como sitios de reunión, donde acuden los hombres más célebres. En cierto modo venían a ser salones donde se fumaba, se hablaba, se discutía y se conspiraba, siendo los centros activos de todas las revoluciones.

* * *

Conocida de todos es la oportuna e ingeniosa contestación que Fontenelle dio a un amigo suyo.

Entró éste en la habitación del célebre filósofo y solterón empedernido, y al verle que se disponía a tomar una taza de café caliente preparado por él mismo, exclama atónito el amigo:

—¿Qué va usted a hacer, Fontenelle? ¿Ignora usted que el café es un veneno lento?

—Muy lento —contestó el filósofo—, puesto que hace ochenta años que lo tomo a diario.

Veneno lento, así dieron en llamar al café en aquel tiempo. Lo que sí está fuera de dudas es que favorece las facultades mentales con detrimento de las genésicas.

Pero, a pesar de cuanto de malo se le imputa, el café es magnífico estimulante del

cerebro y un facilitante de la producción, así que no me sorprende que Voltaire, Balzac, Musset, etc., acudieran a él.

El café era la bebida favorita de Zimmermann, pero le ponía en un estado lamentable de melancolía. «Para mantenerme despierto —decía a Carlos Pougens— tomo diez tazas de café al día, y en la última echo un poco de sal para que obre más enérgicamente». Interrumpió sus estudios un ataque de ceguera, y así terminó la prueba de lo que podía producir su cerebro sobreexcitado.

Michelet se levantaba a las seis de la mañana, bebía café y comenzaba su trabajo; trabajaba seis horas, bebiendo café de cuando en cuando. Decía que el café le sostenía. «El café le exaltaba». Lo comprobamos en su estilo, lleno de llamaradas, pero también de sacudidas febriles.

Claudio Bordelieu, el joven y ya célebre médico, que debía conocer mejor que nadie a lo que se exponía, bebía mucho café para mantenerse despierto y poder continuar sus estudios; cuando se vio atacado de insomnio tomó opio para procurar descanso a su cerebro, mas no existe constitución que pueda soportar este régimen, y el brillante médico murió en edad relativamente temprana.

La acción tóxica del café trastorna la función del corazón hasta un punto fatal.

El té

La leyenda del té, leyenda china, es muy bonita; la leí en una ocasión, mas hace muchos años y no la recuerdo...

Hasta el siglo XVI no se introdujo en Europa, y donde tardó más en divulgarse fue en España. Yo, que nací en el siglo pasado, recuerdo que entonces no se concebía el tomar té como no fuera para contrarrestar los efectos de una indigestión; entonces imperaba la jícara de chocolate. Poco a poco, por moda, se fue sustituyendo el chocolate por el té. Hoy día nos hemos acostumbrado al té y sabemos apreciarlo, diferenciando el té chino del té de Ceilán y el té verde del negro. Pero aún recuerdo, y me causa risa el recordarlo, los sufrimientos de algunas personas rezagadas, que por *chic* tomaban té, y los esfuerzos que hacían por ingerido que llamaban «tisana para enfermos».

En Francia también encontró mucha oposición, tanta o más que el café.

Donde se implantó más rápidamente, constituyéndose en bebida nacional, fue en Inglaterra. En Alemania, en cambio, no alcanzó éxito alguno, imperando el café.

En Rusia y Polonia es la bebida nacional, tomando sendas tazas durante el día. En los hogares nunca falta el «samovar», lleno siempre de agua en ebullición a fin de poder ingerir té casi constantemente.

Los rusos toman el té de una manera original; me refiero al pueblo, pues las clases pudientes lo sorben como en todas partes, con la diferencia que las damas lo

hacían en taza y los hombres en vasos de cristal, engarzados en plata y casi siempre poniéndole, en vez de leche, rajas de limón.

Pues bien; el pueblo toma el té solo, sin leche ni azúcar; se colocan un pedazo de éste en la boca, y les sirve para innumerables tazas, que se endulzan filtrando al través de él.

El mejor té que se bebe en Europa es en Rusia, por su proximidad con China, y el mejor té que venía a Europa era el llamado de la «Caravana», pues era transportado a través de Siberia. Dicen que el té transportado por mar desmerece...

Los árabes, marroquíes, etc., toman mucho té aromatizándolo con hierbabuena (hay que estar acostumbrado para que guste).

El té de exportación no se parece al té que toman los chinos. El té verde, que no colorea apenas el agua, tiene propiedades excitantes parecidas al alcohol. Yo lo he tomado muchas veces, y puedo certificar que produce excitación y euforia.

Generalmente en España se toma mal té (vamos mejorando), pues requiere muchos cuidados y no fiarse de la cocinera. El té ha de hacerlo la señora de la casa, en la mesa; costumbre inglesa que poco a poco vamos adoptando todos.

* * *

El té ha sido siempre la bebida de predilección de los intelectuales —el té y el café corren parejas—, por ser uno de los mayores estimulantes del sistema nervioso. Las personas linfáticas deben hacer uso de él por serles provechoso; no así las de temperamento nervioso; éstas deben abstenerse, por serles perjudicial, principalmente si lo toman con exceso.

El buen té quizá sea más estimulante para el cerebro que el café.

El doctor Johnson lo absorbía en grandes cantidades: hasta veinte tazas seguidas. Mistress Prozzi refiere que a veces estaba levantada haciéndole té hasta las cuatro de la mañana, sin que Johnson se diera cuenta de ello. Quizá el haber abusado del té fuese causa de sus insomnios y de su temblor nervioso, «una especie de narcotismo crónico», cuya verdadera causa se desconoce comúnmente, pero que es fácil identificar: exceso habitual de té o café. Entre estas sustancias hay bastantes divergencias, pero tomándolas con exceso tienen un rasgo común, que es el provocar un temblor muscular constante...

La influencia paralizadora de las dosis narcóticas del té desarróllase después merced a la producción de una especie de dispepsia particularmente rebelde.

Anécdota sobre el té

Hace muchos años, cuando ni en sueños el actual lord Limpton podía presumir la fortuna que le reservaba el destino, acababa de abrir uno de sus establecimientos

enfrente de otro almacén similar que funcionaba desde hacía largo tiempo.

Entablada la competencia, el comerciante antiguo, aguijoneado por los métodos modernos de Limpton pensó que era necesario hacer algo para defenderse del innovador rival, y no halló cosa mejor que poner un letrero debajo del rótulo de su tienda en que se leía:

«Casa fundada hace cincuenta años».

Al día siguiente Limpton contestaba a la provocación colocando otro letrero más grande que decía:

«Casa fundada hace apenas quince días. No tenemos existencias viejas».

El azúcar

El azúcar se extrae de una caña procedente de la India.

Tocante al azúcar, hay quien dice que la conocían los romanos, y otros no. Nosotros opinamos que si la India les proveía de sedas y terciopelos, lo mismo podía hacer con el azúcar, aun cuando supusiera un producto fabuloso.

De todas formas, primitivamente la caña de azúcar fue una planta alimenticia y sigue siéndolo en 106 países de producción y en algunos de Asia.

En Europa el azúcar no se vulgarizó hasta después de las Cruzadas.

Cuando apareció hizo sensación, y un médico la describió así: «Hay una variedad de miel compacta que llaman azúcar. Es producto de la India, y tiene el aspecto de la sal y se derrite como ella. Es muy útil para el estómago, y si se bate con agua hace buen vientre. Es muy buena también para el riñón fatigado, y aplicado en los ojos resuelve cuanto puede deslumbrar la vista».

Su precio era inabordable, y durante varios siglos siguió siendo carísima y tan sólo se vendía en las farmacias.

Hay quien le adjudica a Isabel la Católica la introducción en España de la caña de azúcar, pero no es así; la cultivaban ya los moros con anterioridad, y con tal intensidad que en el solo término de Motril funcionaban en el siglo xv dieciséis refinerías; bien pronto se establecieron refinerías de azúcar por todo Europa.

Los españoles introdujeron la caña de azúcar en sus colonias africanas, así como en las islas Canarias y Madera.

Colón la llevó desde Canarias a Santo Domingo y prosperó tanto que en tiempos de Hernán Cortés se empezó a cultivarla en Méjico, y en 1531 penetró en el Brasil, extendiéndose entonces por las colonias de Francia e Inglaterra.

Cuba, cuya exportación en 1760 era insignificante, se puso antes de la última sublevación a la cabeza de todos los países productores de azúcar del mundo.

A fines del siglo xviii, y hasta la guerra de Secesión de los Estados Unidos, los productores de azúcar eran considerados como los potentados de entonces; los

franceses decían^[40]: «*Riche comme un planteur*», y de los cubanos decían admirados: «Tienen varios ingenios^[41]».

La guerra de Secesión fue un gran golpe para las provincias americanas basadas sobre la producción de la caña de azúcar y la esclavitud, pues al ser abolida esta se tuvo que cambiar la economía.

Napoleón I, con sus continuas guerras marítimas, le dio el golpe mortal al no dejar que llegara de América y las colonias; es decir, que quienes no dejaban que llegase a Francia eran los ingleses. Fue cuando se pensó en buscarle un sustituto.

Se recordó que Margraft, en 1747, hizo el descubrimiento de que la remolacha contenía bastante azúcar, y en 1801 se fundó la primera fábrica de azúcar de remolacha en Francia.

Hoy se hallan esparcidas por todas las naciones, y los procedimientos de obtención han progresado notablemente.

Alemania y Rusia aventajaban en este punto a todos los países.

En la última mitad del siglo pasado la producción de azúcar de remolacha fue treinta veces mayor.

Esto ha perjudicado extraordinariamente a los países productores de la caña de azúcar.

CAPÍTULO V

Anécdotas e historietas sobre algunos alimentos

Historia de la sopa

La sopa, es decir, el cocimiento de un alimento en agua o caldo, tiene que ser antiquísimo.

El vocablo «sopa» deriva del sánscrito *sopa*, que quiere expresar líquido, caldo, salsa; igualmente nos ha proporcionado la palabra *supakura*, literalmente confeccionador de sopa.

Un filólogo alemán asegura que «sopa» deriva del antiquísimo *supfen*, que expresa la acción de husmear. También los suecos poseen el vocablo *sod*, que señala «un alimento líquido que se absorbe con cuchara». Sea lo que fuere, la sopa, bajo una u otra forma, es conocida desde la más remota antigüedad.

* * *

La Biblia reseña que los hebreos, en Egipto, confeccionaban caldos, y Gedeón, dice el santo libro, «mató un cordero, puso su carne en una olla e hizo caldo». Los israelitas cocían la carne de animales con leche. Costumbre común a todos los semitas.

Herodoto nos dice que en el año 430 antes de la Era cristiana los escitas que habitaban en las orillas del mar Negro «disponían de marmitas para cocer los alimentos»; por tanto, todas esas razas hacían caldo.

En cambio, los griegos de la época de la guerra de Troya no cocían las carnes en vasijas: las asaban. Muy posteriormente, Aspasia, la griega más bella, dicen se alimentaba de *consomé* preparado con ave y cordero.

También hallamos otra prueba de que en Tracia se cocinaba sopa. El rey Hathys llenó la plaza de la ciudad de calderos con líquido hirviente y, queriendo hacerse popular, se puso un mandil y provisto de un gran cucharón fue sirviendo por sí mismo la «sopa» a sus súbditos.

El famoso caldo o potaje negro de Esparta se componía de carne de cerdo, sangre del mismo, vinagre y sal.

* * *

Los germanos, los galos, los iberos sabían cocer la carne en marmitas. Es curioso

cuán gran papel desempeña el caldo en las leyendas arias. Por ejemplo, cuando Tannhäuser regresa de Roma sin haber conseguido la absolución del Papa, la venus germana le reconforta con una «sopa bien olorosa».

Los anglosajones confeccionan dos sopas: la *bruce*, o caldo ordinario de cerdo, y el *drove*, caldo más succulento, adicionado de almendras y pajaritos.

En la Edad Media los conventos se llevaban la palma por la variedad y succulencia de sus sopas. Una crónica del siglo XIII dice que los priores se hacían servir cinco o seis sopas distintas, y en un concilio de la época se discutió sobre tan interesante tema, prohibiéndose a los novicios el tomar más de una sopa cada día. Había entonces gran variedad de sopas: de tocino, de guisantes, de pescado, de remolacha, de berza, de espinacas, de habas secas, de leche, de nabos, al queso, con mostaza, de rábanos, de hinojos, de perejil, de membrillo, de manzana, de acedera, de flor de saúco, de cañamón, de calabaza, de leche de almendras, de azafrán, etc., etc. (todas estas sopas hicieron las delicias de la Edad Media; sería curioso dar con las auténticas recetas y reproducidas); los caballeros andantes preferían las sopas de vino. Duguesclín se preparó a combatir contra el inglés Guillermo de Banchourg absorbiendo tres sopas confeccionadas con vino en honor de la Santísima Trinidad.

Más modernamente se apreciaba la buena sopa por la cantidad de «sustancia» que contenía (a la mayoría de los españoles les gusta que tenga mucha).

Mencionaremos de paso cierto libro impreso en Nuremberg en 1691 que contiene 117 fórmulas de sopas distintas, y otro publicado en Salzburgo en 1717, con 218 recetas de sopas de caldo y 163 de vigilia. Esto demuestra la importancia que tenían las sopas entonces.

Muchos personajes han sido aficionados a las sopas; la duquesa de Orleáns, en sus innumerables cartas^[42] dirigidas a sus no menos innumerables parientes, escribe que su cuñado Luis XIV absorbía diariamente «cuatro platos de sopas variadas». Siendo tal su pasión por ellas que los días que se purgaba (y lo hacía a menudo), y como *dieta*, tomaba una sopa de pan muy hervido y luego un consomé en que ponía a remojar abundantes cortezas de pan.

Federico el Grande era también apasionado de las sopas. Le gustaba que los caldos fueran muy concentrados y bien provistos de especias, agregando además por su mano en la misma soperá una buena cucharada de enebro en polvo y otra de raspaduras de nuez mascada.

Las sopas cada vez se fueron refinando más: el gran maestro de la cocina francesa Carême llegó a practicar 500 recetas distintas.

Los franceses tienen dos clases de sopas: la *soupe*, que es la familiar, y el *potage*, que es la refinada, hecha con caldos concentrados; en cambio, los españoles llamamos *potaje* a un guisote vulgar.

Según Champien, las sopas en el siglo XVI eran consideradas como un manjar

muy distinguido, dedicándoles todos los cuidados; les ponían una exageración de especias y de colorines^[43]: azafrán, azúcar, anís, remolacha, enebro, canela, pimienta, agua de rosas, etc., etc. ¡Qué mezclanza!

En una crónica escrita por el mariscal de Beaumont cuenta éste que en el año 1416 el emperador de Alemania visitó la capital de Francia y fue obsequiado con un gran festín en el Louvre: «se sirvió como primer plato una sopa de pescado muy picante, al estilo alemán, preparada por las damas de la Corte...».

En el siglo XVI se pusieron de moda las sopas de cebolla y queso gratinadas al horno, las de fideos, las de calabaza y laurel, y en Francia el *hoche-pot*, sopa de Navidad con muchas viandas, parecida a la *olla podrida*.

El rey Enrique IV de Francia, que reinaba entonces, solía decir que su anhelo sería que «todos los franceses pudieran echar los domingos una gallina a la olla».

En el siglo XVII se servían en la mesa de Luis XIV ^[44], rey de Francia, varias sopas, de las que éste tomaba sendas escudillas. Su cronista, el duque de Saint-Simon, comenta admirado los enormes *platazos* que le veía engullir (cuatro y más), y habían de ser hechos con caldos muy concentrados, sazonados con exceso de especias y mucha pimienta. La cuñada de este rey, que era una princesa de la casa de Baviera, decía que jamás pudo acostumbrarse a esa alimentación y que le confortaba más una «buena sopa de cerveza» que todos esos *coulis*.

Entonces se pusieron de moda las sopas de arroz, las de harina de trigo (papillas), y para los banquetes, las cremas con yema^[45] y las almendras, así como las de ave, perdiz, liebre y faisán; todo bien machacado y puesto en papilla.

En aquella época hubo un gran cocinero, François de la Varenne, que inventó más de trescientas clases de sopa, y otro después, Pierre David, que nos ha dejado doscientas fórmulas distintas sobre la misma materia.

Senac de Meilhan inventó, el *potaje al oeuf* (sopa de huevo), y Camerani, el gran actor italiano, puso de moda la sopa, que lleva aún su nombre; Grimod de la Reynière entregó al cocinero de Camerani cien francos por la fórmula y proclamó al inventor «Rey del Imperio de la Gastronomía».

Las sopas modernas glorifican principalmente a Antonino Carême, por haber sido éste el que más variedad de ellas ha inventado.

Nosotros, los españoles, hemos contribuído poco al imperio de la sopa; los que más importancia le han dado son, indudablemente, los franceses. La gastronomía española tan sólo ha aportado la sopa de ajo y la de caldo pero siempre sencillas: de fideos (sopa que podríamos llamada nacional), de arroz caldosa, de pan hervido...

Montiño, que citamos siempre, apenas si en su libro tiene sopas que sean sopas de *verdad*, y en sus «comidas» (*menús* o carta que decimos hoy) no hay sopas. En su «comida por el mes de mayo» empieza con «capones de leche asados» y las sopas brillan por su ausencia. «Una comida por septiembre», primer plato: «Pavillos nuevos

asados con su salsa» y ni asomo de sopa.

* * *

Entre los personajes contemporáneos tenemos algunos muy «soperos». La emperatriz de Austria —la que fue asesinada en Ginebra por el anarquista Luccheni— era una gran entusiasta de las sopas; el emperador Guillermo I de Alemania atribuía su portentosa salud y fortaleza a los caldos y sopas que le confeccionaban, según fórmula de su médico. En un puchero ponía a la vez seis kilos de carne de vaca, catorce pichones y dos pollos; el caldo resultante dicen que podría llamarse de resurrección y lo creemos, pero en nuestra época de restricciones...

* * *

Tan sólo comentaré la «sopa» española y la francesa, pues ellos y nosotros somos los únicos aficionados a ella y los que nos preocupamos de que esté sabrosa.

La sopa familiar generalmente es *mala*; con carne escasa no puede resultar buena ya que el caldo es el resultante de los principios nutritivos de la carne y no es necesario ser muy lince para comprender que cuanto más carne se eche al puchero tanto más suculento resultará el caldo.

El caldo, el *buen* caldo a la española, integra carne, huesos, gallina, tocino, pelota y, si gusta, chorizo. De esta forma resulta lo que llamamos en Vizcaya un caldo sustancioso. En lo de sustancioso diferimos de los franceses que no admiten que el caldo tenga «ojos», y a nosotros nos agrada. El sabor del caldo varía según las regiones: en unas les gusta que lleve especias; en otras, en cambio, les gusta que sepa a hierbabuena; en otras quieren que tenga azafrán pimentón, cominos, etcétera.

Los franceses, en cambio, no conciben más caldo que el del *Pot au feu*, integrándolo, escuetamente, carne, huesos, ave, zanahorias, nabos, puerros y cebolla; este caldo, muy cargado de vianda y muy concentrado, es el famoso *consomé*.

Post-Thebussern, en su *Guía del buen comer español*, reclama para nosotros la primacía del *consomé*. Cita una vez más el recetario del monasterio de Alcántara y hace constar que allí está su receta, bajo el nombre de «consumado o “consumo”». Esto no tiene la menor importancia, ya que de tiempo inmemorial se ha sabido que cocinando mucha carne en poco líquido éste toma más fuerza y mejor sabor; mucho más interesante me parece su sopa *burgalesa*, por ser más del terruño».

De Burgos puede recordarse una vieja receta de *sopa burgalesa* en que entran por partes iguales pedacitos de cordero desmenuzados como piñones y colas de cangrejo de río en iguales cantidades. El viejo preceptista escribía: «Con esta sopa, que es muy suculenta y de mucho alimento, conviene beber vino blanco de Rueda».

Esto sí, tiene sabor arcaico... Igualmente se ocupa, y sobre todo se preocupa, de la «sopa de ajo». Sobre ella no se puede decir *nada*, ya que no sólo a cada provincia, sino hasta a cada hogar, le gusta de una manera distinta. En Andalucía, en Castilla, se hace con pan candeal; en Guipúzcoa, en Vizcaya, con pan a propósito llamado «pistola», todo corteza. En estas provincias no le ponen pimentón, en otras sí; en algunas le echan chorizo desmenuzado, y en algunas regiones costeras, pescado, y en otras, hierbabuena, comino, etc.

En cuanto al punto que ha de tener, unos la quieren caldosa, otros seca y muchos tostada al horno, con lo que sí concuerdo es en llamarla «sopa nacional», pero añadiendo «apropiada al gusto de cada uno».

Quiero también rectificar un error de dicho libro, cuando dice que en Andalucía se comía la sopa de ajo con pimentón de tiempo *inmemorial*. No puede ser anterior al siglo xv; ya que el pimiento fue importado de América. Y quien lea a Montañón comprobará que no menciona ni *una vez* el pimentón, ni tan siquiera en sus recetas referentes a chorizos y longanizas, y Montañón escribía en el siglo xvii...

En Francia, también la sopa familiar es la de pan (con caldo o agua y mantequilla); aparte de la de caldo de carne hacen muchas sopas a base de purés (con caldo o con leche) y sopas de pescado, la más nombrada la célebre *bouillabaise*.

Nosotros tenemos muchas sopas de pescado, similares a la *bouillabaise*; nada de extraño, ya que ésta y aquélla proceden de regiones bañadas por el Mediterráneo.

Los ingleses, alemanes, escandinavos, norteamericanos, etc., son poco aficionados a sopas; sin embargo, los ingleses tienen algunas: la sopa de tortuga, la de liebre y el ox-tail —éstas son sopas de lujo, pues el pueblo se contenta con el *porridge*—; los alemanes tienen su «sopa de cerveza»; los rusos y los polacos tienen también dos o tres que les son propias y que hemos incluido en el artículo sobre la «cocina rusa»; también los italianos tienen la conocida *Osso-Bucco* y el *Minestra*; los chinos, su famosa «sopa de nido de salangane», que llamamos golondrina. Pero éstas son «extraordinarias», ya que todas estas naciones se pasan perfectamente sin sopa; en cambio, sus papillas, *porridge*, *arrow-root*, *maizena*, etc., etc., a nosotros no nos gustan.

El huevo pasado por agua o cocido

Para nosotros, los españoles, el salar un huevo cocido no ofrece dificultad alguna, ya que admitimos cascar el huevo y verterlo en una taza y hasta en un vaso. Pero para los extranjeros esto es el colmo de la mala educación...

Allí, el huevo, servido derecho en su cocotero, ha de salarse y comerse con su cáscara; para esto les enseñan de niños a levantar el casquito del huevo dándole golpecitos al través con el cuchillo. Esto requiere práctica pues si el huevo se

derramara fuera sería una catástrofe.

Cuentan las crónicas que el rey de Francia Luis XV era un verdadero artista descabezando huevos; con solo un golpecito certero hacía saltar el casquito haciendo la admiración de los cortesanos, que se hacían lenguas de su destreza; halagándole tanto esa admiración que siempre que comía en público se hacía servir huevos cocidos.

Y como no siempre han de ser los reyes de Francia los puestos en solfa, voy a reseñar una anécdota sobre Don Alfonso XIII. Era éste un gran español y comía los huevos a «la española», cascándolos por medio y vertiendo su contenido en una copa de cristal.

Mientras así hacía, una dama allegada a él, inglesa de nacimiento (no era la reina), le contemplaba fijamente con gesto de reprobación. Don Alfonso se percató de ello y figurándose lo que pensaba esa persona exclamó jovialmente: «Y además le voy a hacer sopas». Y, dicho y hecho, desmigó pan dentro del huevo, lo revolvió todo y empezó a tomado a cucharadas. ¡Jamás un inglés o un francés lo hubiera hecho! ¿Cómo comen los huevos? Pues introduciendo en la cáscara un trocito de pan cogiéndolo delicadamente con los dedos y la clara pegada se rasca con una cucharilla.

Otro inconveniente: ¿Cómo salan ese huevo? Es cosa imposible... La sal no se disuelve fácilmente; se suele formar un grumo; así que comiendo el huevo al estilo extranjero tan sólo se tiene una vez la sensación de la sal, y entonces en demasía, y el restante resulta soso. Los ingleses lo remedian echando la sal e inmediatamente sobre ella una gota de agua para disolverla.

Yo, en contacto diario con unos ingleses, les había visto alguna vez, en el desayuno, verter una gota de té dentro del huevo y lo atribuía a excentricidad inglesa, y fue mucho más tarde cuando aprendí en Inglaterra a descabezar huevos y me enseñaron a salarlos propinándoles unas gotas de agua después de la sal. Y fue entonces cuando relacioné la gota de agua con la gota de té de mis ingleses.

Será más elegante, lo reconozco; pero nuestro método, el español, resulta desde luego mucho más cómodo.

Sobre los guisantes

Parece increíble que una hortaliza tan corriente y barata hoy día haya constituido un manjar principesco, asequible tan sólo a magnates y poderosos.

En el siglo XVII, en París, 1 kg. de guisantes desgranados costaba la friolera de 50 escudos; el escudo equivalía a tres o cuatro francos de entonces; calcúlese la enormidad que esto supone hoy día.

El rey Luis XIV, viudo de la infanta María Teresa, volvió a contraer nuevas nupcias (morganáticas) con la célebre madame de Maintenon.

Esta dama, que era muy literata y cuyas epístolas se han conservado, en una dirigida a una amiga íntima dice lo siguiente:

«... aquí sigue siendo la preocupación constante los “guisantes”; la impaciencia por comerlos, el placer de haberlos comido y la satisfacción de volverlos a comer son los tres puntos que discuten nuestros príncipes^[46] desde hace cuatro días. Algunas damas de Palacio, después de haber cenado con el rey, y bien cenado, tienen en sus aposentos más guisantes para seguir comiéndolos, sin temor a enfermar. Pero es la moda, el furor; este consecuente de la otra...».

La mostaza

Los griegos y los romanos conocían la mostaza, pero tan sólo en polvo; no sabían prepararla y conservarla como nosotros. Tenían el mismo vocablo para designarla: *sinapis* lo que prueba que pasó de la Grecia a Roma.

Nosotros hemos conservado la apelación «sinapismo», pero tan sólo como medicamento. Aristófanes y Meandro han incluido en sus sátiras muchos guisotes condimentados con harina *sinapis*.

El Antiguo y el Nuevo Testamento mencionan a menudo los granos de *senave*, que es mostaza en hebreo.

En las imprecaciones que hacen los Profetas al pueblo de Judea e Israel el grano de *senave* desempeña gran papel, como punto de comparación.

Los romanos primitivamente empleaban la mostaza al natural, es decir, que se contentaban con molerla, mezclándola con la comida; pero más adelante, en los comienzos del Imperio y sobre todo en la decadencia, tenían el gusto tan corrompido y el paladar tan estragado, que inventaron mezclar mostaza con salmuera de atún, obteniendo una salsa llamada *muria*.

No contentos con esto, imaginaron otra mezcolanza más aparatosa, que llamaron *garum*, compuesta de polvos de mostaza, intestinos, cabezas y agallas de anchoas, verdel y dorada, setas frescas, laurel y tomillo. Todo ello bien machacado se pasaba por un tamiz y se vendía la medida (equivalente a un litro) a 1000 pesetas de nuestra moneda. (Siempre ha habido *snobs*...).

La afición desordenada de los romanos por la carne de cerdo sería seguramente el motivo por que ingirieron tanto *sinapis*.

Plauto, que vivió 940 años antes de Jesucristo y contemporáneo de Escipión el Africano y de Aníbal, parece que aborrecía tanto la mostaza como Horacio el ajo. En su *Pseudolus* llama al *sinapis* un horrible veneno que hace llorar a quien lo pulveriza, y hace expresarse así a Astrofio en su *Truculentos*: «Si ese hombre se nutriera sólo de *sinapis* no sería ni más desagradable ni más lunático».

Plinio, el Naturalista, aconseja ya que se mezcle la mostaza con vinagre; en

cuanto a Columela, que vivió en el primer siglo de nuestra Era, explica una fórmula de mostaza parecida a la que se practica hoy día.

Como siempre, la invasión de los bárbaros y el derrumbamiento del Imperio romano trajeron el olvido de todo el refinamiento, y ya no se menciona la mostaza hasta Carlomagno, que habla de ella en sus *Capitulares*, mencionándola como una planta cuyas hojas son comestibles, pero nada más. Las crónicas posteriores no mencionan la mostaza hasta que en los *Gritos de París*, siglo XIII, sale a relucir:

¡Vinagre bueno y hermoso!

¡Vinagre de *mostaza*!

En aquella época, los «salseros» (fabricantes de salsas variadas) llevaban las salsas a domicilio, ofreciéndolas a gritos por las calles de París: «¡Salsa mostaza, salsa al ajo (*oillade*), salsa de cebolleta, salsa a la *ravigote*, salsa de agraz...!».

El que quería salsear una vianda abría la ventana y llamaba al pregonero, quedando servido al momento.

Pronto se impuso como la mejor mostaza la de Dijon.

En unas fiestas dadas en 1336 al rey de Francia, Felipe de Valois, por el duque de Borgoña, en un solo banquete se consumió 300 litros de mostaza.

Los reyes de Inglaterra eran también muy aficionados a la mostaza. Cuando en 1453 Eduardo III invadió Francia, el cronista Froissard cuenta la siguiente anécdota:

«Los capitanes del rey inglés quemaban y destruían todo. Los magistrados de Saint Didier suplicaron al rey que no devastaran su región, pues si quemaban todos los alimentos luego habría mucha hambre. —Qué va —replicó el feroz Plantagenet—, la guerra sin fuego es una *morcilla sin mostaza*».

El primer libro de cocina que se escribiera en Francia es *el Viandier*, por Tallevant, cocinero de Carlos VII, contemporáneo de Juana de Arco. Este preceptista fue el inventor de los famosos *pieds de porc à la Saint Menehould* (manos de cerdo, empanadas, asadas en parrilla y sazonadas con mostaza). De este condimento Tallevant hace un gran e ingenuo elogio; le parecía lo mejor del mundo.

Una anécdota sobre la mostaza

El Papa Juan XXII (Papa en Avignon) era muy dado a los placeres de la mesa, teniendo una gran predilección por la mostaza, y también tenía un sobrino que era un gran vanidoso y a la vez una perfecta nulidad.

Como no servía para nada no sabía qué cargo concederle, pues éste a la fuerza quería desempeñar uno. Después de mucho cavilar se le ocurrió nombrarle *premier moutardier du Pape*, o sea, «primer mostacero suyo».

Desde entonces, en Francia, quien presume de ser un gran personaje sin serlo, se

dice de él: «Se cree que es el primer mostacero del Papa».

Historia del Chateaubriand

Chateaubriand, autor de los *Mártires*, del *Genio del Cristianismo*, de *Memorias de Ultratumba*, etc., etc., era, además, un gran gastrónomo...

Era un entusiasta del solomillo de vaca, puesto en bistec; pero tan sólo quería la parte interior, las dos tapas exteriores no le gustaban por turradas. Así lo hubo de explicar a su cocinero, Montmireil; éste, después de mucho cavilar, se le ocurrió una idea genial.

Bien limpio de nervios y pellejos un hermoso solomillo, cortó tres trozos en la parte central del mismo: un trozo soberbio y dos delgados; bien sazonado el trozo más grueso, lo colocó entre los dos más delgados, haciendo éstos de tapa. Sujeta todo con unas vueltas de bramante y colocó en una parrilla sobre un buen fuego de brasas, tostándolo más que de costumbre. Cuando calculó que el trozo de solomillo del medio estaba en punto (rosado por igual) tiró las dos tapas y lo sirvió acompañado de patatas suflés, y para halagar a su amo le dio su nombre.

En realidad, para confeccionar el verdadero bistec a la Chateaubriand —según su primitiva fórmula— hacen falta tres bistecs: dos que se tiran y uno que se come...

Hoy día ya no se estilan tales despilfarros, y el chateaubriand se hace, cuando se hace, cortando un enorme bistec en el centro del solomillo —ha de pesar de trescientos a cuatrocientos gramos y se emparrilla como es costumbre; desde luego que la parte de fuera siempre se turra algo.

Y añadiré que en el feliz año 1900, en el restaurante Champeaux, de París, cuya especialidad eran los chateaubriands, éstos costaban tres francos la pieza. ¡Precio inaudito para la época!

Divagaciones sobre la ensalada

Habrá quien piense: «¡Qué tontería! ¿Qué se podrá decir de la ensalada que resulte interesante?». Pues mucho bueno. Y quien no me crea que lea este artículo; tal vez cambie de parecer...

De primera expondré algunos preceptos de cómo se ha de sazonar la ensalada.

Lo primero y principal estriba en emplear exclusivamente aceite de oliva, excluyendo rotundamente los aceites de almendras, nueces o cacahuètes; desde luego que el aceite de oliva ha de ser perfectamente puro y refinado.

Segundo requisito: el vinagre ha de ser exclusivamente de vino. Tercer requisito: la proporción de aceite y vinagre ha de ser de tres cuartas partes de aceite por una de

vinagre, y ésta escasa.

Alfredo Suzanne, en su tratado *L'art d'accommoder les salades*, hace resurgir un viejo precepto que bajo una fórmula humorística no deja de ser veraz: «Para sazonar una ensalada se requiere cuatro genios distintos: un pródigo para el aceite, un tacaño para el vinagre, un sabio para la sal y un loco para removerla».

Suzanne, como lo pueden comprobar mis lectores, no menciona la pimienta. La aportación de ésta es facultativa; pero, si se añade, ha de ser en cantidad mínima; por tanto se la adjudicaremos al tacaño.

Nosotros enmendaremos el precepto, cuya paternidad rechaza Suzanne, diciendo que para remover una ensalada más que un loco precisa que el «removedor» sea persona cuidadosa y pacienzuda.

Y ahora encaja a las mil maravillas una anécdota sobre la ensalada, que copiamos de Brillat-Savarin —éste la divulgó y, como se ha hecho del dominio público, la transcribimos sin escrúpulo alguno.

Un emigrado francés, de nombre Albignac, hizo su fortuna en Londres por su habilidad en sazonar la ensalada.

(Lo asegura Brillat-Savarin y yo me limito a transcribirlo declinando toda responsabilidad).

Este emigrado, que como tantos otros aristócratas franceses tuvo que huir cuando la Revolución francesa, lo mismo que la mayoría de ellos fuese quedando sin recursos por alargarse su destierro^[47].

A pesar de ello nuestro Albignac hallábase un día comiendo en una de las más acreditadas tabernas de Londres^[48], y a la vez que saboreaba un succulento rosbif se fijó en una mesa, no lejos de la suya, donde estaban comiendo media docena de ingleses jóvenes y elegantes, al parecer de la mejor sociedad de Londres. Uno de ellos se levantó de pronto y acercándose a Albignac le dijo: «Señor francés, siempre hemos oído que su nación tiene un arte especial para sazonar las ensaladas. ¿Sería usted tan amable que condescendiera a condimentarnos una?».

Albignac, al pronto se sorprendió; pero reponiéndose consintió en ello y pidió los ingredientes necesarios para proceder a su obra de arte; tuvo la suerte de acertar y complacer a los ingleses. Mientras dosificaba los ingredientes contestó con franqueza a las preguntas que le hicieron; dijo que era un emigrado, y confesó, no sin azorarse, que vivía gracias a los socorros del Gobierno inglés, circunstancia que aprovecharon los contertulios para ofrecerle un billete de cinco libras y que él aceptó con algún remilgo.

Albignac les había dado sus señas, y grande fue su sorpresa al recibir una carta en la que en términos halagadores para él le suplicaban fuese a sazonar una ensalada en uno de los más aristocráticos palacios de Grosvenor Square.

Albignac pensó que esto podía ser una mina, y a la hora dicha dirigióse al lugar

de la cita, no sin haber hecho antes buen acopio de los ingredientes que juzgó iban a serie necesarios, a fin de llevar a buen fin su cometido.

Tal fue el éxito y la gratificación que no cabía en sí de gozo...

Como se habrán percatado mis lectores, los muchachos se habían propuesto protegerle alabando por doquier su habilidad en sazonar ensaladas. Su fama corrió cual reguero de pólvora y fue designado en la alta sociedad londinense como *fashionable salat-maker*, y como todo es cuestión de moda, nadie quería ser menos, y mi bueno de Albignac corría desalado de palacio en palacio para sazonar ensaladas.

Como sus ingresos eran cuantiosos adquirió un coche para poder acudir a cuantas mansiones era llamado e hizo acompañarse de un criado que era portador de una preciosa arquita con cuantos ingredientes eran necesarios para llevar a bien su cometido, y que no eran pocos los tales ingredientes: vinagres diversamente aromatizados, aceites variados, suya india, caviar, trufas, anchoas, catchup, mostaza, jugo de carne, yemas de huevo, huevos cocidos, perejil, estragón, etc., etc.

Con el tiempo hizo fabricar unas arquitas que, guarnecidas igual que la suya, vendía a buen precio.

En fin, gracias a sus ensaladas y sus arquitas realizó una fortuna de 80 000 francos (téngase en cuenta que de esto hace siglo y medio y que el dinero entonces tenía más valor que el equivalente de hoy día).

En cuanto pudo realizó dicha suma y se trasladó a Francia, invirtiéndola en fincas rústicas; se enriqueció aún más y murió poderoso en la que tenía enclavada en el Limosino.

Alfredo Suzanne, comentando la anécdota, achaca el éxito de Albignac a que los ingleses de entonces no conocían el aceite, y que tan sólo comían las ensaladas sazonadas con sal, y también porque es cuestión de moda y, sobre todo, de suerte.

* * *

La ensalada que más se ha ensalzado fue la de la gran trágica mademoiselle Georges. Todas las noches daba de comer a sus íntimos y admiradores: invariablemente les obsequiaba con una *ensalada* de trufas. ¿Cabe mayor sibaritismo?

Transcribamos lo que nos dice Alejandro Dumas (padre), que era uno de los comensales y una autoridad gastronómica: «En cuanto Georges regresaba del teatro le presentaban una jofaina de hermosa porcelana llena de agua perfumada, donde se lavaba perfectamente las manos; luego le traían otra fuente llena de hermosísimas trufas bien limpias, un tenedorcito de oro y un cuchillito con mango de nácar.

»Georges entonces, con su perfecta mano de rasgos clásicos y con sus dedos que parecían de alabastro, terminados con uñas rosadas, mondaba los tubérculos

negruzcos, que eran como ornamentos para sus manos, e iba colocándolos en una ensaladera; una vez colocadas todas, las sazonaba con pimienta negra, luego les echaba unos átomos de pimienta de Cayena y las rociaba con aceite finísimo; a continuación entregaba la ensaladera a uno de sus lacayos para que la removiera a conciencia.

»La cena se completaba con un asado, capón, pavo poularda o faisán, según la estación. Y siempre la consabida ensalada.

»Es difícil concebir el aroma de esas trufas, sencillamente sazonadas con aceite fino y pimienta».

Historia del melón

El melón lo conocían los griegos de la antigüedad, pero no parece le tuvieran en gran estimación, ya que Homero, que cita ciento treinta veces el ajo en sus poemas, tan sólo menciona cuatro veces el melón.

Tampoco parece le tuvieran en más aprecio los romanos. Plinio lo incluye en su *Historia natural*, pero sin hacer grandes elogios de él; Tácito ni lo cita, y el primer autor latino que lo menciona, y dedicándole pocas líneas, es Paladio, que vivió en el siglo v. Da unas normas para su cultivo que sería curioso experimentar hoy día; dice así: «Los melones adquieren mucho aroma si se tiene cuidado de mezclar durante varios días sus pipas con hojas de rosa machacadas».

No poseemos datos de dónde puede ser oriundo el melón, pero se desprende que será antiquísimo, pues a Grecia y a Roma llegó ya cultivado. Bien es verdad que, comparadas con otras civilizaciones desaparecidas, se puede decir que tenemos éstas a las puertas.

Los romanos importaron de África una variedad de melones que por haber sido primeramente cultivados en el villorrio de Cantalupe conservó el nombre (los franceses los llaman *cantaloup*). Como decimos, éste se cultivó en Italia. El rey Carlos VIII lo introdujo en Francia en 1495, a su regreso de su expedición tras los Alpes.

De Italia pasó a Francia y se aclimató muy bien; de Francia, a España. Lord Galloway lo llevó a Inglaterra, pero no se aclimató. En cambio, prosperó admirablemente en Holanda, siendo los más apreciados los de Amsterdam y de Leyden.

El introductor del melón verde en Francia fue un fraile, cuyo nombre se desconoce, pero que se sabe pertenecía al priorato de Grammont —dicho fraile trajo la simiente de África—. Es cosa admirable que en cuanto el melón se propaga en un país causa revolución; los gastrónomos hacen verdaderas locuras para obtenerlo, y no temen ni las indigestiones ni la muerte con tal de honrar ese manjar tan exquisito.

Si damos crédito a lo que narra el cronista Mathieu, el Papa Pablo II murió de una apoplejía por haber comido inmoderadamente melón. Pero es cosa admirable: dicho cronista, que no oculta el menor detalle de la vida de ese Papa, hasta darnos la largura exacta de los trajes de las damas de la corte de Francisco II, no nos dice el número de melones que engulló el Santo Padre. Esta omisión es lamentable, porque basta para que no demos crédito a su crónica.

El melón puede decirse que tiene tantos detractores como admiradores. Se le imputa asimismo la muerte del emperador Alberto; por otra parte, otros historiadores dicen que falleció a consecuencia del precipitado viaje que hizo de Buda a Viena...

En cambio, Luis XIV, que murió a los setenta y ocho años, se tragaba cuantos melones le ponían delante. Un abuelo mío, que vivió hasta los noventa y seis años, se comía de una sentada un melón enorme...

Mayena y los melones

Cuenta la leyenda que Mayena perdió la batalla de Arqués por su afición al melón. Yo salgo por los fueros de éste, y creo que ese día no fue él solo el culpable. Mis lectores juzgarán.

Enemigo del futuro Enrique IV, aliado entonces de los españoles, y conocedores éstos de su pasión por los melones, procuraban siempre que podían proveerle ampliamente de esa cucurbitácea y... de vinos de Jerez y Alicante, que eran otra de sus debilidades.

El día de la famosa batalla de Arqués comió copiosamente, como tenía por costumbre; al final su maestresala le presentó unos melones maravillosos que acababan de enviar de España. Al verlos el veterano general no pudo contenerse, y a pesar de haber engullido una docena de malvises, seis codornices, media liebre y un enorme pastel de carne, gritó triunfante: «Que me los partan y que me traigan mi última botella de Alicante y otras dos de vino del Rhin».

En el crítico momento en que Mayena se llevaba a la boca la primera raja del melón más suculento que darse puede acudieron a avisarle que el príncipe de Bearn (el futuro Enrique IV) con su caballería había avanzado imprudentemente, y que dando las órdenes oportunas sería sorprendido y aniquilado, y que el ejército católico, aprovechando la coyuntura, podría irrumpir en el campo enemigo y, ¿quién sabe?, hacer prisionero al Bearnés.

«Aguarden un momento —dijo Mayena—; déjenme terminar mi melón y el vino».

En el acto se presentó otro de sus ayudantes y le volvió a repetir lo del primero; y la contestación fue la misma: «¡Déjenme terminar mi melón!».

Un tercer emisario se presentó entonces diciendo que el ejército protestante estaba a la vista y que no había que perder tiempo.

«¡He terminado!», exclamó jocosamente el veterano Mayena.

Montó a caballo, dio algunas órdenes, avanzó medio ebrio y... perdió la batalla.

Alejandro Dumas y los melones de Cavaillon

Escuchad esta anécdota que os va a contar Dumas, el célebre autor de *Los tres mosqueteros*. «Un día recibí una carta del Ayuntamiento de Cavaillon (el país de los melones) manifestándome que, habiendo decidido fundar una biblioteca compuesta de las mejores obras de los mejores autores, me rogaba les enviara dos o tres de mis novelas, las que a mí me pareciera eran mejores.

»Me pusieron en un aprieto. Yo tengo dos hijos, y, puesto a escoger, no sabría cuál elegir; tengo escritos unos seiscientos libros, y me pasa igual que con mis hijos... Por tanto, contesté que me negaba a elegir, que mis libros todos me parecían buenos, pero que me parecían aún mejores los melones, así que me permitía hacerles la proposición siguiente: yo les remitiría la colección completa de mis obras (alrededor de unos quinientos tomos); pero que ellos, a su vez, se comprometerían a pagármelas en melones, o razón de doce al año, mientras viviera, y que los melones serían *verdes* (de color).

»El Ayuntamiento de Cavaillon me contestó a vuelta de correo que mi proposición había sido aceptada por aclamación, votándome *agradecidos* esa renta vitalicia (probablemente, la única que tendré jamás). Ya va para doce años que hicimos el trato, y no sé si es por casualidad o porque el alcalde, asesorado de sus concejales, los escoge entre los mejores para enviármelos, pero sí puedo atestiguar que jamás los comí mejores, siendo mi anhelo que mis novelas gusten tanto a los de Cavaillon como a mí sus melones».

Anécdotas sobre la fresa

La fresa y Francisco I

Este rey sentía pasión por esta fruta, y a su impulso tomó tanto auge su cultivo. En sus jardines se cosechaba en grandes cantidades la variedad de fresa llamada por los franceses la de «cuatro estaciones» y por nuestros fruteros la «generosa».

Francisco I, derrotado en Pavía en 1525, traído prisionero a Madrid, alojado en la Torre de los Lujanes, tuvo un día el capricho de comer fresas. Esta fruta era totalmente desconocida en Madrid; hubo, por tanto, que pedirla urgentemente a Francia, a fin de satisfacer al prisionero.

Los primeros envíos produjeron tal admiración entre los palaciegos, que robaban cuantas podían. No solamente para comerlas, sino principalmente a fin de recoger la

semilla y sembrarla en sus jardines; pero al ver que no germinaba creyeron que Dios castigaba su hurto, pues ignoraban que esta fruta no se reproduce y multiplica por simiente, sino por acodos. Marchóse Francisco I, y no hubo más fresas en Madrid hasta que otro rey de origen francés, Felipe V, nieto de Luis XIV y bisnieto por su madre de Felipe IV, echó de menos el delicioso fruto...

Al visitar los vergeles que Felipe II había creado a orillas del Jarama, se dispuso a arreglarlos y engrandecerlos, y fue entonces cuando pidió le enviasen de Versalles los más frondosos fresales, a fin de aclimatarlos en España; y gracias al primero de los Borbones españoles Aranjuez posee la admirable producción fresera que luego se extendió por todas las regiones de España.

Menos en Sevilla, me consta. En 1885 las alumnas del colegio de *mademoiselle* Celia, del que haré mención en otro artículo, regalamos a nuestra profesora de piano un frutero de cristal azul con unas rosas de porcelana al borde (tengo buena memoria), y *mademoiselle* Celia dispuso se llenara de fresas (gran objeto de lujo, pues tan sólo las cultivaba en pequeña cantidad, y las vendía carísimas, un hortelano francés...). Una fresa menuda, parecida a la de Aranjuez, pero con poco aroma...

Fíjense que me refiero a Sevilla y me remonto al 1885... En cambio Alejandro Dumas no tiene boca para ponderar las fresas de Aranjuez y los fresones gallegos, y era más anterior aún...

* * *

En 1712 Luis XIV envió a un naturalista de su reino, llamado Fraisier, a América del Sur, a fin de que estudiara las riquezas naturales de su suelo para transplantar y aclimatar al suelo francés las que merecieran la pena.

Este sabio descubrió el fresón, pues hasta entonces en Europa tan sólo era conocida la fresa pequeña, estilo Aranjuez.

Fraisier se trajo la planta de esa variedad de fresa y la entregó a M. de Jussieu, jardinero en jefe del rey. Esta deliciosa fruta se llamó *fraise* por el nombre de su protector.

Los indios llamaban a la fresa *llahuen*. Con la fresa, fabricaban un alcohol maravilloso, que hoy, por desgracia, ha caído en el olvido.

El ferrocarril y las patatas «soufflés»

El descubrimiento de las patatas *soufflés* fue debido, como tantos otros, a la casualidad: sencillamente, al retraso de un tren...

El 26 de agosto de 1837 tuvo lugar la inauguración de la vía férrea de París a

Saint Germain; gran acontecimiento, ya que fue la primera que tuvo la capital de Francia.

Una inauguración no se concibe sin su correspondiente banquete; por tanto, se dispuso que éste tuviese lugar en Saint Germain, como colofón de tan *estupendo* viaje.

El banquete, entre otras suntuosidades, integraba un modesto solomillo de vaca con sus correspondientes patatas fritas.

El jefe cocinero jamás pensó que un tren oficial y que transportaba nada menos que a los reyes de Francia, Luis Felipe y su esposa la reina Amelia, pudiera no llegar puntual. Por tanto, hizo sus cálculos y cuando lo creyó oportuno empezó a freír las patatas del solomillo; pero el tren se retrasó y hubo de retirar las patatas de la sartén so pena de quemarse.

Llegó por fin el momento de servir las, y cómo estaban las patatas... Frías, arrugadas, deslucidas. El cocinero se lió la manta, no el gorro, a la cabeza, y cerrando los ojos zambulló las patatas en grasa hirviente; y, ¡oh, felicidad!, el milagro se hizo: las patatas se ahuecaron, resultando tal como las comemos hoy día.

Las patatas «sufladas» alcanzaron un éxito loco; el rey Luis Felipe repitió dos veces y felicitó calurosamente al cocinero por su *invento genial*.

Historia de los helados

El hielo como refrescante de bebidas se ha utilizado de tiempo inmemorial. En invierno se hacía buen acopio de nieve y hielo y se metía en hoyos y cuevas preparadas al objeto; para conservarlo en su estado se cubría con espesas camadas de paja trillada, de manera que quedaba perfectamente aislado de la temperatura exterior.

Y para probar su antigüedad diré que Ateneo, en su *Cena dei Savi*, pide hielo del Olimpo para enfriar el vino. Según Juvenal y Luciano, los antiguos acostumbraban a ingerir la bebida fresca, y hasta helada, particularmente el agua.

Séneca critica el refinamiento de los romanos diciendo: «*Non cestate tantum sed et medio lujene nivem hoc ause bibunt*», y también la costumbre de las damas de masticar hielo constantemente.

Este ansia de beber helado hasta en el riguroso invierno tal vez obedecía al exceso de alimentos que ingerían, y, sobre todo, a su condimentación fuerte y especiada, que les producía un ardor constante que habían de calmar a fuerza del hielo...

Los romanos de la antigüedad empleaban para las bebidas ánforas y jarras de oro y plata, y también unas botellas de cristal compuestas de dos cuerpos, envasada una en otra, más pequeño el del centro. En ése, se vertía el líquido, y en el espacio de alrededor se colocaba la nieve o hielo picado; así no había temor de que se contaminara el líquido que se fuera a enfriar —lo que prueba que practicaban la

higiene—; todo esto lo describe Macrobio.

Plinio agrega: «*Acquam, vitre demussan in nives refrigerare*», y Plutarco aclara: «Ponían alrededor del frasco una gran cantidad de nieve; los que eran observadores de la higiene hervían previamente el agua, enfriándola luego ciñendo el frasco en una envoltura de nieve o hielo bien picado».

Según Plinio, Nerón solía tener un gran número de esclavos dedicados exclusivamente a proveerle de nieve pura cogida en las simas. Colocaban relevos de trecho en trecho, y los esclavos, a fin de ganar tiempo, cubrían su trecho a carrera tendida, entregándose unos a otros la nieve, rindiendo así su máximo esfuerzo.

Ateneo, a quien citamos al principio, en el tercer tomo de su *Cene dei Savi*, da recomendaciones sobre la manera de servir la nieve del Monte Olimpo y de conservarla.

Los griegos y los romanos, y nosotros hasta muy modernamente, conservaban el hielo del invierno en cuevas y hoyos dispuestos al objeto.

Si bien los sibaritas de la antigüedad inventaron mil medios para beber fresco, no parece que conocieran el «sorbete» como observa Averani:

«El *potare nivem* de los latinos no se refiere al sorbete ni al agua congelada artificialmente; refiérese al agua de nieve o hielo natural».

Yo creo que el sorbete no fue inventado, que fue obra de la casualidad: algún día daría alguien vueltas al envase del líquido (maquinalmente), y vería con asombro cómo éste se iba congelando al pegar contra la nieve de afuera (no lo doy como precepto, es tan sólo una hipótesis)...

Pero con lo que no estoy conforme es con que se adjudique la invención al pueblo italiano, ya que los cruzados mencionan en sus crónicas los sorbetes que tomaban en Tierra Santa y los describen como copos de nieve perfumada.

Igualmente los chinos conocían desde tiempos remotos la confección de los helados, y fueron más lejos aún, pues a ellos se deben los *famosos helados surprise* (hielo por dentro y caliente por fuera). En efecto, se conocieron por primera vez en el *Restaurant chino* de la Exposición de París del año 1890...

El célebre humanista Florentino Sverani, que vivió a mediados del siglo xv; nos dice que «Bernardo Buentanti, hombre de sagaz ingenio, célebre por sus numerosos inventos y maravillosas aplicaciones, fabricó el primer sorbete». Pero el uso de éste no se generalizó, pues, como siempre, encontró una gran oposición por parte de la facultad, que lo prohibía como perturbador de la digestión y de los calores naturales del estómago.

«Pero la industria humana, siempre ingeniosa y sagaz en cuanto concierne a la gula, pronto se percató que esas bebidas en vez de dañar la salud, favorecían, mitigando el exceso de calor de los órganos del estómago, refrescando la sangre en el estío, estimulando las energías vitales».

(Mis lectores ven que todo lo expuesto anteriormente no es mío; me he limitado a transcribir los aforismos de la época).

Desde luego que los primeros europeos que fabricaron sorbetes fueron los italianos. Los florentinos y venecianos, primeros navegantes que comerciaron y visitaron los principales puertos de Turquía, Persia y el lejano Oriente, al regresar a su patria enseñaron a sus conciudadanos a fabricar exquisitos sorbetes con los jugos acuosos y azucarados de las frutas: limón, naranja, granada, agua de rosas y café.

(Que el sorbete es de origen oriental lo prueba palpablemente el vocablo que empleábamos para designarlo, que es el derivado del *sherbet* oriental, y que quiere decir lo mismo).

En Francia los primeros helados fueron dados a conocer por los cocineros y confiteros que trajo consigo Catalina de Médicis^[49] cuando vino a desposarse con el futuro rey de Francia Enrique II. Pero los sorbetes no trascendieron fuera de la corte, como tampoco el famoso *alhermes* de los Papas León XII y Clemente X. Los pasteleros y confiteros florentinos, incluso el famoso Renati, no quisieron dar a nadie el secreto de su fabricación, y los parisienses tuvieron que aguardar otro siglo más antes de poder saborear los exquisitos sorbetes a la italiana. En un escrito del siglo XVI consigna el dueño del café del Florín que en Nápoles hacía por entonces más de doscientos años que se fabricaban helados, llamados *celati*.

Un gentilhomme palermitano, Catello Procopio, habiendo derrochado todo su patrimonio, dedicó sus últimos recursos a abrir en París un establecimiento similar a los italianos: con divanes, espejos y mesas de mármol, con el fin de servir helados y rehacer su fortuna.

Otro italiano de fama mundial, el napolitano Velloni Vello ni, quien inauguró en París en el año 1798 un espléndido café en el Boulevard des Italiens así llamado por haber funcionado en él —hasta que se quemó— un teatro italiano. Pero la suerte no le favoreció; abrió varias sucursales en otros barrios, mas viendo su resultado negativo, cedió toda su empresa a su primo, el joven Tortoni, que era dinámico, inteligente y activo, y en pocos años levantó el negocio. Velloni, en la miseria, se suicidó desesperado; no me parece que se portó muy bien Tortoni.

A principios del siglo XIX el café Tortoni se vio favorecido por los acontecimientos políticos, y durante el primer Imperio su magnífico surtido de helados a la napolitana y a la siciliana le atrajo la mejor clientela de París. No había banquete oficial o privado donde no fuera él el encargado de los helados, montando los bufetes y adornando las mesas con sus miríficas piezas montadas.

En aquella época con el café se servían helados, así como por la tarde y a última hora de la noche, con el té o el ponche...

A pesar de haberse abierto otro establecimiento a corta distancia con el fin de hacerle la competencia, siguió en auge, y Tortoni siguió siendo el punto de reunión de

todos los elegantes de la capital, así como cuantas celebridades contaba París.

Tortoni se retiró del negocio en el año 1825, con más de 200 000 francos de *renta* que heredó su hijo único.

Fue el inventor de los *pezziduri*, los *sfincioni*, los *caldo fredí*, los *zabaglioni*, los *cassati sicilianos*, con crema y frutas; las *macedonias* de frutas, los *quesitos helados* y, sobre todo, el delicioso *ponche a la romana*, servido en copa y compuesto con zumo de naranja, adicionado de merengue y vino de champagne, y el *ponche florentino*, parecido al anterior, sustituyendo el champagne con ron Jamaica. Tortoni inventó también los *arlequines*, los *panachés*, y puso de moda los sorbetes a la italiana, con pistachos, limón y frutas confitadas...

Flonari, en Venecia, y Pedrochi, en Padua, hicieron política inventando los «sorbetes patrióticos» (suponemos que sería combinando colores subversivos).

El café Procopio fue un café histórico, por donde desfilaron generaciones de grandes escritores y literatos: Balzac, Alejandro Dumas, Alfredo de Musset, Lamartine y otros; fue muy típico por estar enclavado en el barrio Latino.

En 1802 Samuel Latham Mitchil, miembro preeminente del Congreso de los Estados Unidos de América, escribió una carta a su esposa comunicándole haber asistido a un banquete dado por el presidente de la República, y dice así: «El postre era jugo de frutas, refrigerado, bien endulzado y formando bolas, servido con una rica crema».

Estos helados eran considerados solamente como postre, mas pronto constituyeron una de las más ricas y poderosas industrias.

En América siempre se bebe agua helada, y hacen una gran consumición de *ice cream*, crema helada.

* * *

En Bilbao había de tiempo inmemorial en la calle de Bidebarrieta una tienda de esteras perteneciente a unos valencianos, que en llegando el verano se transformaba en horchatería y «heladería», aunque tan sólo llevaba el primer nombre. A dicha horchatería, durante el verano, acudían todos los bilbaínos, damas y caballeros inclusive, pero sobre todo mamás y niños. Los helados eran invariables: horchata, limón mantecado y leche merengada. No valían gran cosa, pero eran enormes; el mantecado levantaba un palmo desde el borde de la copa, y la leche merengada era servida en unos vasos de cristal ordinario, pero de la capacidad de medio litro o más; sí, indudablemente debía ser más, pues yo jamás pude terminarlo, y los de Pombo, de Madrid, me parecían pequeños, comparativamente. ¿Y el precio? Pues los *enteros*, *ochenta céntimos* y... diez céntimos de propina (si se daba), y los medios, dos reales... Y muy abundantes de azúcar y con un manojito de barquillos, de los que se

podía pedir más si así lo reclamaban los niños.

El origen del melocotón melba

Este postre es tal vez el que más fama ha proporcionado al gran maestro de la cocina Escoffier.

No doy su receta, pues la hallará quien quiera en mi libro de *Confitería y repostería*; lo que sí, su historia, contada por el propio Escoffier:

«Cuando en junio de 1900 dediqué ese delicioso helado a *madame* Melba, hacía tiempo la conocía. Durante sus dos temporadas de ópera en el Covent Garden, en los años 1892-1893, se había hospedado en el Hotel Savoy de Londres^[50]. Asistiendo una noche a la representación de *Lohengrin*, la entrada del cisne, que aparecía majestuoso en escena, me inspiró la idea de hacer una sorpresa a la gran cantante, a fin de testimoniarle mi admiración y la satisfacción de la velada que había pasado escuchando su maravillosa voz.

»Al día siguiente, habiendo invitado la señora Melba algunos amigos a comer, aproveché la ocasión, y les serví en una gran fuente de plata un hermoso cisne tallado en un gran bloque de hielo; entre las alas coloqué los melocotones pochados en almíbar reposando sobre un lecho de helado de vainilla y cubrí los melocotones con un velo de azúcar hilado... El efecto fue sorprendente, y la señora Melba se mostró muy agradecida a mi gentileza. La artista, a quien no había vuelto a ver hasta últimamente en París, en el Hotel Ritz, durante nuestra conversación me habló de mi inspiración culinaria de aquel tiempo; por consiguiente, ella ha guardado siempre el recuerdo.

»Durante este intervalo comprobé que los melocotones simplemente acompañados de helado no me convencían; me parecía que les faltaba algo; ese algo era el perfume tan fino de las frambuesas frescas. El conjunto del helado a la vainilla, los melocotones y la frambuesa fue la solución del problema.

»Es así que en la apertura del Carlton Hotel, de Londres, dediqué a la célebre cantante mi creación *El melocotón Melba*».

Sobre las ranas

Las ranas croan sin cesar en donde estén, estanque o riachuelo, y son hartamente molestas, bien que sabrosas. Yo las tengo por bocado exquisito. En cambio, los ingleses las miran con horror en cuanto a alimento. Mucho se ha fantaseado sobre el sabor de las ancas de rana, haciéndolo análogo a pechuga de pollo; digamos que son muy sabrosas, sin buscar comparaciones. Los higienistas no las rechazan; la Iglesia

las considera de precepto y los gastrónomos las aprecian. Grimod de la Reynière, del que ya hemos hablado y considerado como uno de los árbitros de la gastronomía, dice: «Las ancas de rana son un alimento muy apreciable si las ha condimentado un eminente cocinero». Opinión exagerada, sin duda, pues el *cocinar unas ancas de rana* está a mano de cualquiera. Lo que no llego a comprender es la repulsión que sienten los ingleses por las ranas tratándose de un alimento apreciado por el mundo entero. Y los ingleses llaman a los franceses «comedores de rana» en sentido denigrante. ¿Por qué?

Remontándonos a la Mitología, vemos que Ovidio, en sus *Metamorfosis*, relata lo sucedido a las hijas de Niobe. Habiendo éstas retado a Apolo, éste resolvió castigadas en su orgullo. El castigo que ideó el hijo de Júpiter fue cruel en demasía, pues apenas terminada la lucha metamorfoseó a esas divinas criaturas, cuyos cantos melodiosos encantaban a las fieras, en unas ranas croadoras...

¿Será que los ingleses den por cierta la leyenda y teman al comer ranas resultar antropófagos..., o tal vez por estética, ante el parecido que tienen las ranas con el sapo?...

Eso del parecido con el sapo será la estructura externa, ya que la rana, una vez fuera del agua, en vez de agazaparse y clavar la cabeza en tierra como aquél, la levanta y da unos saltos formidables, sin proporción con su tamaño, y como si fuera impulsada por un resorte.

Lo más triste para las ranas es que se desuellan vivas, y en cuanto a la manera de guisadas remito a mis lectores a mi tratado *La cocina completa*, tercera edición, Espasa Calpe.

Volviendo a la repulsión que sienten los ingleses por las ranas, repulsión atestiguada por Escoffier —la eminencia culinaria que se jacta de haber dado de comer a todos los reyes y príncipes de su tiempo—, dice que el rey Eduardo VII de Inglaterra, gran *gourmet*, las ponía entre sus platos predilectos.

Cuenta también que siendo cocinero en jefe del Hotel Savoy, de Londres, decidió librar batalla en favor de las ancas de rana, a fin de persuadir al público londinense de que éstas eran mucho más exquisitas que cualquier preparado de pollo.

En un gran banquete de 700 cubiertos Escoffier presentó un plato, creación suya, que nombró «ninfas a la rosa» (para despistar...). Las cocinó con una salsa picante, y fue el éxito del banquete. En días sucesivos la demanda de «ninfas a la rosa» fue grande; hasta que una dama hizo el descubrimiento de que eran ranas. Desde entonces fue disminuyendo el entusiasmo.

También se cuenta que un inglés fue invitado a comer en casa de unos franceses. Comió muy bien, llamándole particularmente la atención la sopa.

Al despedirse solicitó de la señora de la casa la receta de tan suculento manjar para reproducirla en su hogar. ¡Horror de los horrores! La sopa era el famoso *potage*

aux grenouilles... Dicen que el bueno del inglés, a consecuencia del disgusto, estuvo durante mucho tiempo enfermo de cuerpo y alma.

Lo cierto es que ni en Inglaterra ni en otros muchos países ha podido vulgarizarse un manjar objeto de las más delicadas preferencias de los paladares más refinados... ¿Por qué será?

El «plum-pudding»

El *plum-pudding* es para los ingleses una institución nacional y que por su composición simboliza su Imperio.

Dicho *pudding* integra quince ingredientes, todos suministrados por su metrópoli y sus colonias.

Australia y África del Sur suministran las almendras y los limones; Ceilán y Zanzíbar, las especias y nuez moscada; el Canadá, la harina; los indispensables corintos los importaban de Grecia; mas Australia tuvo la feliz iniciativa de enviar misiones por el mediodía de Europa y ha remediado a tan deplorable estado de cosas transplantando y cultivando la vid productora de las uvas llamadas corintos.

En cuanto a los huevos, el sebo, el azúcar y la sal, lo proporciona la metrópoli, y ya no falta más que el *brandy*, pero los ingleses aseguran que no es absolutamente indispensable ese excitante para que un *plum-pudding* resulte suculento.

El origen del «sandwich»

Los *sandwiches*, o sea «emparedados» en castellano, los inventó un aristócrata inglés, John Montagne y cuarto conde de Sandwich, que se hizo célebre con su invento^[51]. Este aristócrata, nacido en 1718 y fallecido en 1795, fue un empedernido jugador. Jugaba noche y día, y era tal su afición que ni tan solo para comer quería dejar la partida. Para alimentarse sin tener que dejar de jugar inventó los *sandwiches*, es decir, dos sendas rebanadas de pan bien embadurnadas de manteca y con un trozo de carne o jamón al medio. Esto les pareció de perlas a los otros jugadores, y de uno a otro fue propagándose la moda, primero entre sus amistades y luego al mundo entero. Se empezó a vender en Londres, y hoy día hay muchos comercios dedicados a esta venta, expendiéndose más de cuarenta *sandwiches* distintos.

Los *sandwiches* o emparedados se confeccionan con pan de molde —pan de mucha miga y muy compacta y de forma cuadrilarga—; previamente descortezado el pan, se corta en rebanadas delgadas, se untan con manteca de vaca y se juntan de dos en dos, colocando en medio lo que más guste: jamón, *rosbif*, gallina trufada, chorizo, etc.

Los primitivos —los que inventó Sandwich— tenían la misión de nutrir mucho en poco volumen; por tanto, siempre llevaban al medio un trozo de *rosbif* o jamón. Posteriormente se ha fantaseado poniendo pechuga, carne o jamón, adicionadas de mostaza, pepinillos, tomate, etc. Igualmente se rellenan con pescado o marisco o con ensalada rusa...

Más recientemente se pusieron de moda los sandwiches calientes, rellenándolos con queso y jamón, huevos revueltos, queso y carne, etc.

Nosotros los hemos adaptado al gusto español, los famosos «bocadillos», consistentes en panecillos cortados a la larga y puesto al medio un pedazo de jamón o carne. Cuando lleva un trozo de solomillo se llama «pepito» y en Bilbao «perro» — con solomillo o chorizo u otra combinación cualquiera.

No necesito decir que el refinado continúa preparando los *sandwiches* a la inglesa o al estilo francés: en «canapés», consistentes estos últimos en una sola rebanada de pan formando zócalo y adornándolo por encima a capricho. Los *sandwiches* alemanes se diferencian de los ingleses en que en los ingleses hay más pan que guarnición, y en los alemanes mucha más guarnición que pan. Esto lo afirmo por experiencia propia, por una estancia que hizo la escuadra alemana en el Abra (Bilbao), poco antes de la anterior guerra mundial. Los marinos alemanes, que venían mandados por el hermano del Káiser, príncipe Enrique de Prusia, nos obsequiaron con muchas fiestas, y puedo certificar que jamás vi trozos mayores de queso, jamón o carne en láminas más delgadas de pan. Aun en la mesa del príncipe Enrique no era muy refinado lo que nos servían, pero sí todo en cantidades enormes y que se renovaban sin parar. La cerveza, que regalaban a todo el mundo, era estupenda, y el príncipe Enrique, con su hijo, fue el primero que se tendió en las próximas playas a tomar baños de sol, ante el estupor de los presentes. Les parecía el colmo de la inmoralidad. Desde entonces...

Y como documento histórico diré que el príncipe Enrique de Prusia, hermano de Guillermo II, hablaba el francés mejor que un parisién, y que era sumamente hablador...

Historia de los macarrones (Macaroni)

Según las viejas crónicas, el verdadero inventor de los macarrones fue un sabio alquimista llamado Cicha, durante el reinado en Nápoles y Palermo de Federico de Suabia.

Como suele suceder casi siempre, el inventor no supo aprovechar su invento y fue una mujer, llamada Jovanella de Cancio, la que lo explotó y se llevó la fama.

Tanto éxito tuvo el nuevo manjar de macarrones a la italiana, a tanto llegó su fama, que Federico de Suabia quiso probados; le gustaron, quedando encantado; otro tanto hizo la familia real; tampoco los cortesanos quisieron ser menos, y los

macarrones quedaron consagrados. Pronto se divulgaron en Nápoles, en seguida por Italia entera y al final por todo el orbe.

* * *

Italia, y más particularmente Nápoles, es la patria de los macarrones; los condimentan casi siempre a base de queso y tomate y son unos artistas enrollándolos en el tenedor y comiéndolos sin que resbalen fuera. Se puede decir que los *lazzaroni* napolitanos se nutren casi exclusivamente de macarrones, higos, ajos y agua helada.

En Francia, sabemos que los macarrones los dieron a conocer Catalina de Médicis y su séquito florentino, cuando vino a desposarse con el futuro rey Enrique II, pero no obtuvieron éxito.

En España, seguramente los trajeron las huestes que constantemente combatían en Italia y los gobernantes que tuvimos luego, y sobre todo los príncipes de la Casa de Nápoles que eran Borbones y que constantemente entroncaban con nuestros reyes.

Donde la cocina italiana tiene muchos adeptos es en Londres; los restaurantes italianos siempre fueron numerosos y apreciados. Pero donde los macarrones tienen más devotos es en la Argentina, por la enorme emigración italiana que, pese a su actual nacionalidad argentina, conserva, por tradición, mucho apego a su cocina de origen.

El peyote

Esta planta (mejicana) se encuentra en el centro y septentrión y más preferentemente en las zonas montañosas de Méjico, y son muy curiosas sus propiedades.

Los pueblos precolombianos la conocían y la empleaban en ciertas ceremonias del culto, tradición que aún conservan ciertas tribus indígenas. La rareza y luminosidad de las visiones que provocan los alcaloides que contiene le han captado y siguen captándoles frenéticos adoradores entre los indios mejicanos.

El culto del peyote consiste en evoluciones coreográficas hechas alrededor del altar del Fuego. Por lo regular, solo los hombres, horriblemente desfigurados por dolorosos tatuajes, danzan en torno del altar, cubierto de pinturas simbólicas. A veces son admitidos durante la ceremonia mujeres y niños enfermos, entre los que reparte el sacerdote tajadas de peyote, que éstos y éstas chupan ávidamente con la fe de curarse.

Los indios *huichols*, refractarios a toda civilización; se engalanan y pintan para realizar la recolección del peyote, en la Sierra Madre, que a veces dista 400 kilómetros de la residencia de estos indígenas. Emplean más de un mes en realizar el

viaje de ida y vuelta; ni la largura del mismo ni las asperezas del camino logran aminorar la adoración que sienten los indios *huichols* por el peyote.

Este tiene el tamaño aproximado de unos quince centímetros y se crían por racimos, integrando de dos a seis frutos cada uno.

Los peyotes, previamente cortados en trozos regulares, se dejan al sol e intemperie hasta secarlos.

Una vez secos se machacan hasta ponerlos en polvo, éste se mezcla con alcohol a 70 grados y se filtra, obteniendo de esta forma varios alcaloides solubles en éter y cloroformo que poseen curiosas propiedades.

Tomados en grandes dosis excitan vivamente la imaginación, que se traduce en sueños sorprendentes. Es un continuo desfile de animadas imágenes de bellos colores.

El doctor M. A. Douhier dice que «es imposible expresar la intensidad, la suntuosidad y la magnificencia de ese desfile de imágenes».

Se comprende que los indios llamen al peyote «planta divina», tanto más si se tiene en cuenta que el peyote tiene la ventaja sobre los demás estupefacientes de no encerrar para el hombre peligro alguno.

CAPÍTULO VI

Historia

Sobre los mataderos

La institución de los mataderos es antiquísima.

Los romanos tenían mataderos llamados *lanionia* y carnicerías llamadas *macella*.

Al principio, en Roma, las carnicerías estuvieron diseminadas por todas partes; más adelante los carniceros formaron un gremio y se les adjudicó un barrio entero, que se llamó *macellum magnum* una vez que se hubieron agrupado en él todos los artículos alimenticios. El incremento de Roma requirió otros dos nuevos mataderos, que por su magnificencia no le cedían a las termas, circos, anfiteatros, templos, etc.

Los romanos tenían una policía dedicada exclusivamente a la vigilancia de la carne que se sacrificaba en los mataderos y la que se expendía en los mercados, comprobando su frescura; esta policía impedía bajo pena de fuertes multas que la carne que se vendiera estuviera muerta más de cuarenta y ocho horas en invierno y de veinticuatro en el verano.

En París, durante mucho tiempo, sólo hubo un carnicero, el de la Tour Saint Jacques; más adelante hubo otro, el del Parvis Notre Dame; pero esta carnicería se la cedió Felipe Augusto al Obispado de París a beneficio de la Catedral.

Los Templarios, con patente del rey Felipe *el Arriesgado*, establecieron otro despacho de carne cerca de su casa.

Luego fueron estableciéndose más hasta formar una corporación que conservó hasta la Revolución francesa sus antiquísimos usos y privilegios; uno de éstos era dar patentes para la apertura de nuevas carnicerías.

En París, en el año 1789, principio de la Revolución, había 300 carnicerías; pero se cerraron muchas por escasez de género. Una vez restablecido el orden volvieron a establecerse una infinidad de ellas, siendo las de más fama las fundadas por Duval, que llegó a formar con ellas una fortuna colosal. Este Duval, que empezó con una carnicería y terminó por tener varias en cada barrio, tuvo una idea genial. Al comprobar que le era difícil el vender lo que se llama carne inferior se le ocurrió hacer con ella caldo (*bouillon*); abrió unos establecimientos donde al principio sólo se expendía caldo, pero bien pronto formó *cartas*. En esos *Bouillon Duval*, que eran unos restaurantes económicos, se cobraba todo, hasta el pan y la servilleta (se podía prescindir de ello), y por unos cuantos reales las modistillas y empleados encontraban una comida sana y abundante.

La Cuaresma

Llámase Cuaresma el ayuno anual que impone a sus fieles la Iglesia Católica y que comenzando el miércoles de Ceniza —día en que la Iglesia hace recordar al hombre que es polvo— se termina el domingo de Resurrección. El ayuno consiste en no comer ni beber^[52] sino a ciertas horas, y en días de abstinencia en no comer ni carne, ni grasa que no sea vegetal, ni huevos, ni lacticinios. Nosotros, los españoles, gozamos del privilegio de la Bula, que nos autoriza para comer los días de vigilia huevos y lacticinios.

Y recuerdo que cuando era joven no se podía promiscuar en toda la Cuaresma y se comía de vigilia los cuatro días de Semana Santa: miércoles, jueves, viernes y sábado...

Se desconoce el origen de la Cuaresma; unos atribuyen su implantación a Moisés; otros, en cambio, creen que los israelitas copiaron este rito de los egipcios. La verdad que todas las naciones que tienen leyes, tienen su Cuaresma. De lo que se deriva que los legisladores la implantaron, sea para ejercitar en el hombre el espíritu de sacrificio, sea por razones de higiene o por proteger a ciertos animales en su período de reproducción.

Se comprende que el hombre a medio civilizar no se hubiera avenido a razones económicas ni a preceptos de higiene; hubo que imponérselo como precepto religioso.

El rigor de la Cuaresma fue la reacción frente a los excesos del mundo pagano, y era necesario para que, elevándose el espíritu por encima de la materia, creara un mundo mejor.

En el Concilio de Nicea la Cuaresma fue por primera vez objeto de una discusión legal por parte de los doctores de la Iglesia, aun cuando la asamblea de los obispos reconocía estaba ya establecida. Se decidió que fuera de creación apostólica, por desconocer su verdadera creación. La Cuaresma entonces, a pesar de su nombre, no constaba más que de treinta y seis días. Fue hacia el siglo IX cuando el ayuno de los cuarenta días se hizo de precepto riguroso.

Los preceptos de la Iglesia no sólo abarcaban la abstinencia de carne y vino y una sola comida a las seis de la tarde con los alimentos permitidos, sino que llegaban hasta la supresión de cuanto pudiera ser objeto de una satisfacción física. Había que privarse de sueño, de recreo, de trato de gente, dar limosnas, vestirse modestamente. La continencia estaba recomendada a los esposos, por lo que ha prevalecido no casarse en Cuaresma.

Como decíamos antes, los católicos de los primeros siglos, durante la Cuaresma, tan sólo hacían una comida al atardecer, y no comían más que pan, hortalizas y frutas, los lacticinios, huevos, viandas y vino estaban prohibidos; el pescado estaba

permitido, pero como escaseaba tanto no había que contar con él.

En Francia, aún en el siglo xvii se observaba con mucho rigor. Luis XIV, el 26 de enero de 1671, promulgó un decreto en que se ordenaba se hicieran registros domiciliarios, desde el miércoles de Ceniza hasta Pascua, requisando cuanta carne, ave o caza fueran hallados, enviando lo requisado a los hospitales. Eso es una prueba de que en Francia la Cuaresma no era observada con mucho rigor. En la Corte todo el mundo tenía que comer de vigilia, y madame de Montespan, que había dado ocho hijos adulterinos al rey, así como éste (su cómplice), observaban con todo rigor la Cuaresma; hasta hacían pesar el pan para no comer más de la cantidad permitida; lo que prueba que eran unos hipócritas pues en cuanto falleció Luis XIV dejaron de ser devotos. Hoy día, Francia es el país que menos observa la Cuaresma.

Tampoco en el siglo xvii debían ser los españoles muy escrupulosos en cuanto a vigiliias, si hacemos caso a lo que relata mademoiselle de Montpensier^[53] en sus *Memorias*:

«Muchos franceses fueron a ver la Corte de España en San Sebastián. Monsieur Le Tellier y el mariscal de Villeroy fueron también, y don Luis de Haro les invitó a comer; era viernes; se escandalizaron mucho de ver que les servían carne y pescado, tanto más que los españoles se hacen los santos. Estos señores manifestaron su sorpresa a don Luis de Haro, y los españoles quedaron edificados de la religión de los franceses».

Yo creo que don Luis de Haro les tomó el pelo al hacerles creer que estaba admirado de su religiosidad...

Aparte de eso, Post-Thebussem, en su obra *Ruperto de Nola*, también hace referencia a lo reacios que se mostraban los españoles del siglo xvi a observar ayunos y vigilia.

Y don Luis de Cabrera nos dice en su crónica fechada en Madrid el 20 de marzo de 1599 lo siguiente:

«El rey Felipe III, con la Srma. Infanta, acudió a un sarao en casa del conde de Benavente...

»Y se dio a Su Alteza y a las damas una gran colación de más de trescientos platos de confituras y otros regalos por ser día de ayuno; a la noche, en Palacio, hubo comedia, entretanto que el Rey cenaba retirado porque comía carne...

»Luego danzaron, retirándose los Reyes a las dos de la noche».

Antiguamente se ayunaba los miércoles y viernes de todo el año; transferida después la observancia del miércoles al sábado, quedaron este día y el venidero de riguroso ayuno. El extremado rigor dio lugar a la extremada licencia, mas ya la Iglesia fuese mostrando más tolerante y los españoles más fieles observadores del precepto. Hoy día, ayunos y vigilia se han reducido y dulcificado de tal modo que casi no resultan sacrificio.

El ayuno, como lo tenemos dicho, no es privilegio de los católicos, apostólicos y romanos. Los *hindús* adoradores de Osrahama, desde la antigüedad más remota practican el ayuno. Los persas en el Magistro prescribían ayunos y abstinencias. Los adeptos de Buda, mil años antes de nuestra Era, practicaban principios análogos que se extendían a más de doscientos millones de seres. Mahoma, en el Corán, prescribe un ayuno rigurosísimo con preceptos muy severos tocante a ciertos alimentos. Lo que nos lleva a la conclusión que los fundadores de religiones fueron gente sabia, instruída y que quisieron siempre el bien de sus adeptos.

La Iglesia griega siempre ha sido más rigurosa en cuestión de ayunos que la Iglesia Católica, pues prohíbe la carne, el vino, la leche, los huevos, la mantequilla y hasta el aceite. Además de la Cuaresma de Pascua de Resurrección, de cuarenta días, los griegos observan otras cuatro de siete días: una, la de los Apóstoles; la segunda, la de la Asunción; la tercera, la de Navidad, y la cuarta, la de Transfiguración. Las primeras Ordenes religiosas latinas tuvieron también tres Cuaresmas de cuarenta días cada una.

Los musulmanes tienen también su Cuaresma, llamada Ramadán; que consiste en no comer, beber ni fumar (y Alá sabe cuán fumadores son) desde la salida hasta la puesta del sol. Bien es verdad que por la noche se desquitan ampliamente.

* * *

Y para no entretenernos demasiado sobre las vigiliass de nuestros abuelos doy a continuación la nomenclatura de una comida dada por el obispo de París en 1571, el día de Viernes Santo: 4 salmones, 10 rodaballos, 17 sollos, 50 libras de ballena, 10 langostas, 9 sábalos, 60 carpas, un cesto de hermosos mejillones, 18 lampreas, 18 truchas, 200 hermosos cangrejos, 200 arenques, 3 cestos de barbos, 600 ancas de rana, 40 hermosos lenguados. Ignoramos el número de comensales, pero nos consta que la vigilia fue rigurosamente observada.

Y para terminar damos a continuación el *menú* del banquete dado por el marqués de Quinsonnière de Vieval el Viernes Santo de 1876:

Comida de vigilia

Huevos de Abrantes.

Huevos Gransay.

Huevos Safo.

Huevos friands.

ENTRANTES

Koulibiak de salmón a la Imperial.

Rodaballo a la Renaissance.
Estofado de anguilas a la francesa.
Granadinas de carpa a la Gauloise.
Truchas Regencia.
Panes de lenguado a la Delfina.
Bordura Maupassant.

ASADOS

Sarcetas al vino de Malvasía^[54]
Sábalo de la Chateleine.

PLATOS FRÍOS

Galantina de trucha Valois.
Demoiselle de Caen a la Normande.

LEGUMBRES

Espárragos salsa Vierge.
Gratinada de hongos a l'Eveché.

ENTREMESES^[55]

Suflé a l'Infante.
Bombe Signorita.
Pastelería variada.

VINOS

Chablis Moutonne 1885.
Château Latour 1848.
Clos Vougeot 1862.
Champagne 1865.
Grande fine 1800.

Así, *así* se puede uno abstener de carne sin sacrificio alguno, ¿verdad?

En España, la vigilia no ofrece problema. Gozamos de la Bula, que nos coloca en un plan de privilegio que nos envidia todo el orbe católico. Los que no han tenido la suerte de nacer españoles tienen que hacer vigilia *todos* los viernes del año, lo que les complica aún más la cuestión. Por eso se han preocupado tanto de dictaminar si ciertas aves acuáticas eran o no eran grasas y se podían comer en días de precepto; otro tanto han hecho tocante a los cangrejos de río y a las ranas, resultando éstos aptos para vigilia.

En el año 1696 hubo una célebre consulta para que dictaminara la Santa Sede si

los volátiles anfibios eran o no eran de vigilia. Los doctores de la Iglesia, después de haberlo meditado mucho y de serias consultas, dictaminaron que para juzgar si un anfibio era más carne que pescado o más pescado que carne no había de fijarse ni «en su calor, ni en el color y abundancia de su sangre, ni en la piel, ni en el plumaje, ni en sus graznidos, ni en su vuelo, ni en su figura, ni en el colorido de la carne, ya que todo ello es apariencia y común a muchas especies». Lo que tan solo se debe tener en cuenta es la grasa. «La grasa de los animales terrestres es una verdadera sustancia, en vez que en los pescados es aceite». De lo que se deduce que todos los volátiles acuáticos, cuyas carnes son aceitosas, pueden ingerirse sin reparo alguno los días del vigilia, incluyendo en esto todo animal cuya sangre sea fría: como el castor, la nutria, la tortuga, la rana, el caracol, etc.

* * *

Madame Victoria, hija de Luis XV^[56], era una princesa bondadosa, afable, sencilla, y era querida de cuantos la rodeaban. Era, además, muy caritativa, muy piadosa y escrupulosa, observando con rigor ayunos y abstinencias; pero como en este mundo nadie es perfecto, la reprochaban su sibaritismo en la mesa, y sus comidas de vigilia eran la envidia de toda la Corte por su especial succulencia. Madame Victoria daba, como decimos, gran importancia a los goces de la mesa, pero como era muy escrupulosa solía dudar en si se podía o no se podía comer ciertos manjares en días de abstinencia. Cuentan que estuvo muy atormentada en si era o no era de precepto cierto volátil acuático. Consultó con un prelado que presenciaba su comida, y el prelado le manifestó en tono positivo que cuando hubiera la menor duda bastaba, una vez asado el pájaro, pinchado con una aguja larga y echar el jugo obtenido en un plato bien frío: si el jugo se cuajaba al cuarto de hora era señal que era un animal graso y no se podía considerar de vigilia; en cambio, si el jugo se conservaba líquido y aceitoso, se podía comer sin escrúpulo alguno. Madame Victoria mandó se hiciera la prueba ante ella; el jugo extraído no se cuajó, con gran alegría de la princesa, que era muy aficionada a este manjar.

A pesar de todo la comida de vigilia no gustaba a nuestra princesa, así que solía esperar con impaciencia que dieran las doce de la noche del Viernes Santo para sentarse a la mesa y saborear una hermosa pularda con arroz y otras cosillas más succulentas aún.

Se le perdonaba su pequeño pecado de gula, así como su amor a las comodidades, pues la compensaba ampliamente con sus excelentes cualidades.

Los monasterios y la gastronomía

La gastronomía debe mucho, muchísimo, a los monasterios. No se vaya a creer que voy a glosar sobre la glotonería de los frailes; bajo ese aspecto los monasterios no me interesan, aparte de que, siendo los monjes seres humanos que llevan una vida reglamentada e higiénica, nada de particular tiene que gocen de buen apetito, lo que no tiene nada que ver con la glotonería.

Los monasterios me interesan como conservadores de la tradición y como lugar de perfección, y esa perfección es consecuencia de la estructuración de las Ordenes religiosas.

El voto de obediencia sujeta al monje espiritual y corporalmente; siempre es colocado en el puesto en que puede desarrollar mejor sus aptitudes en gloria de Dios y en bien de la comunidad; lo mismo que sea en el confesonario, en la biblioteca, en el púlpito, en la cocina o en la huerta, siempre es escogido el más apto para su encomienda.

El monje, sea cual fuere su trabajo, se concentra en él, pues la distracción o el descuido para él es culpa. No pierde el tiempo no habla —muchas veces es de regla el silencio—, su labor la ofrece a Dios, y como no tiene para distraerle ni afectos extraños, ni intereses mundanos, ni preocupaciones pecuniarias, de ahí que su labor siempre tienda a la perfección.

Los monasterios fueron los que recogieron y conservaron algo de la civilización y cultura del Imperio romano, y lo mismo que guardaron los preciosos manuscritos guardaron otras tradiciones...

El fraile jardinero procuraba que su huerta y vergel diera las mejores hortalizas y los mejores frutos, y otro tanto hacía el encargado de la chacinería y el del corral, y... otro tanto el cocinero. Él quería desempeñar su cargo con la mayor perfección posible, no por gula, sino por virtud y así iba consignando sus inventos y observaciones en recetarios que iban enriqueciéndose con las aportaciones de sus sucesores.

Y ahí está el *Libro de Cocinación* que usaban los cocineros de la Orden de capuchinos en Andalucía, una de cuyas copias manuscritas, fechada en 1740, ha sido encontrada por el inteligente archivero don Rafael Picardo en la Biblioteca de la Facultad de Medicina de Cádiz.

Y a otro monasterio debe la gastronomía mundial guisos como el «faisán a la manera de Alcántara», magnífica receta divulgada por la duquesa de Abrantes, esposa del general Junot. El monasterio de Alcántara poseía un recetario de cocina que se salvó milagrosamente cuando en 1807, al comienzo de la campaña de Portugal, su biblioteca fue saqueada por las huestes del general Junot, duque de Abrantes. Entre los manuscritos un comisario de guerra encontró el recetario de cocina donde todos los frailes cocineros habían ido escribiendo sus recetas formando un conjunto magnífico y un documento único. El general Junot se lo regaló a su esposa, y ésta lo

divulgó en París, poniendo de moda los guisos a la «Alcántara», copiados de ese recetario^[57].

Las tortillas siempre han sido conventuales: la tortilla a la «benedictina»^[58], la del Colegio de Orduña^[59], la «tortilla a la cartuja»^[60], cuya receta consigna Montiño en su libro *Arte de Cocina*.

Los frailes fueron, pues, grandes preceptistas en el arte coquinario, pero fueron mucho más.

Un monje descubrió la fabricación del vino de Champagne; otro monje carmelita inventó el *elixir des carmes*, otro el licor *Benedictine* y otro el *Chartreuse*...

* * *

Y fue un fraile el que introdujo el cultivo del melón en Francia, y fueron los frailes los que dieron a conocer el chocolate al mundo entero, y un jesuita el que trajo el pavo a Europa. Podríamos seguir así indefinidamente y creo que ya hemos dicho bastante para que todos se convenzan, en bien y en gracia de Dios, cuanto la alimentación debe a las Ordenes religiosas.

Yo poseo los diez tomos de las *Memorias* de la duquesa de Abrantes; las he leído concienzudamente y ni una sola vez hace mención del famoso recetario. Lo que sabemos sobre ello nos lo dice Escoffier en la página 666 de su famoso libro *Le Guide Culinaire*, «Faisan a la Mode d'Alcántara». Vaciar y deshuesar la parte delantera de un faisán rellenarlo de hermosos hígados de ganso (*foie gras*), agregándole buenos trozos de trufas previamente cocidas en vino de Oporto. Dejarlo en maceración por espacio de tres días, bien bañado en vino de Oporto, cuidando de que siempre lo cubra. Luego cocerlo en cacerola. Hacer hervir el resultante de la maceración hasta concentrarlo; una vez en buen punto agregarle doce trufas enteras de buen tamaño, poner el faisán sobre el lecho de trufas y calentarlo por espacio de diez minutos. Servido.

A esta fórmula añade Escoffier lo siguiente:

«*Notice*: Esta fórmula proviene del famoso monasterio de Alcántara. Es sabido que en 1807, durante la campaña de Junot en Portugal, la biblioteca de dicho monasterio fue saqueada por la tropa de Junot, y que los apreciados manuscritos que contenía sirvieron para hacer cartuchos.

»Un comisario de guerra que presenciaba esta operación^[61] encontró entre dichos manuscritos un recetario en el que se hallaba esta famosa receta, pero dedicada a la perdiz. Dicho comisario le pareció interesante la receta, y habiéndola ensayado por su cuenta a su vuelta a Francia se la entregó^[62] a la duquesa de Abrantes que la insertó en sus *Memorias*^[63].

»Es probablemente la única cosa ventajosa que los franceses hayan conseguido de

tan desastrosa campaña, y podría ser tema a probar que el *foie gras* y las trufas, conocidas de tiempo atrás en el Languedoc y en la Gascuña, eran igualmente conocidos en Extremadura, donde hoy día hállanse trufas que no son desdeñables».

A pesar de todo, M. Escoffier no cuenta que los monjes del monasterio de Alcántara se nutrieran a diario de perdices rellenas de *foie gras* y trufas. Dios sabe, lo que añadiría, quitaría, etcétera, a dicha receta el gran Carême.

La alimentación y la longevidad de la raza humana

Mucho se ha discutido sobre la influencia de los regímenes en la longevidad de la raza humana. Se han hecho encuestas, se ha entrevistado a centenarios y a la postre se ha quedado la cosa sin dilucidar. Desde luego, que una vida metódica y sobria es más higiénica que la desordenada, y que el alcohol mata a mucha gente; pero no se trata de esto, sino de los regímenes llevados por centenarios y de dilucidar si es el régimen quien prolonga la vida o si el individuo la prolonga porque tiene reservas (tal vez los dos factores se unan...).

Yo conocí a una dama bilbaína que se rompió una pierna a los ochenta años de edad y se la compusieron tan bien que quedó como nueva. Todo el mundo se extasiaba sobre lo bien conservada que estaba doña Juanita, de su buen apetito, de su clara inteligencia y buen humor. Esta dama murió a los ciento tres años. Nada de extraño que a los ochenta estuviera tan bien conservada, teniendo como tenía veintitrés años de vida por delante.

Otro caso también de otra dama bilbaína; esta señora tiene hoy día ochenta y dos años; viaja sola, come, merienda y, si se tercia, hasta cena fuera. Lleva una vida muy activa, come de todo, bebe vino y cerveza a diario, y, si llega la ocasión, toma licor. Escribe y redacta admirablemente, pisa fuerte, anda ligera y airosa. Esta señora hacía la admiración de sus amistades, ya que cada verano se tomaba sus ochenta baños de mar, nadando durante media hora, y esto rozando los setenta años... No sabemos cuántos años de vida le otorgará Dios, pero por el aspecto bastantes todavía.

Mi abuelo paterno falleció a los noventa y ocho años de edad. A los setenta y cuatro años llamaba la atención de cómo montaba a caballo, y esto a diario y con caballos de sangre. Comía lo que se le antojaba —hasta un melón entero de una sentada—, tomaba aperitivos (ajenjo), fumaba sin parar y, según la leyenda, fue un gran conquistador; ahora que juzgue el lector.

Por otra parte está comprobada la longevidad de muchos religiosos, y eso en las reglas más ascéticas. Un Papa tuvo escrúpulos sobre lo ascético de los Cartujos y pretendía suavizar la regla; la contestación más contundente se la dio el Superior de la Gran Cartuja enviando a Roma una docena de cartujos ochentones; en vista de lo cual el Papa ratificó la regla.

Y ahora voy a transcribir unas cuantas anécdotas sobre el régimen y alimentación de algunos centenarios, a partir de la Edad Media, pues me faltan documentos más antiguos.

Un documentado y vivido «Discorso della vita sobria»

Los cronistas de la Edad Media se han preocupado poco de registrar los casos de longevidad de su tiempo. Para tropezar con un centenario que valga la pena de ocuparse de él hay que llegar al italiano Luigi Cornaro, que nació en Venecia en el año 1466 y falleció en Padua en el año 1566, del que ha quedado un magnífico retrato pintado por Tiziano.

Luigi Cornaro había llevado una vida disipada hasta los cuarenta años, en que estuvo en peligro de muerte. Según los médicos la temperancia tan sólo podía salvarle. Aterrado Cornaro, pasó repentinamente de la disipación más absoluta al régimen más estricto. Régimen que tan sólo le permitía tomar doce onzas de alimentos sólidos y catorce onzas de vino al día; método que no alteró hasta el fin de su vida. Dejo escrito *Discorso della vita sobria*, cuyos preceptos recogen muchos higienistas modernos.

En la Historia se dan muchos ejemplares de centenarios abstemios: el abate Hasech que nació en Lieja, en el año 1401 y que vivió ciento veinticinco años; dio el secreto de su longevidad cuando contestó a un obispo que se lo preguntaba: «He sabido evitar las tres enfermedades *mortales* al hombre: las mujeres, la embriaguez y la cólera».

Un sabio centenario y con buen estómago

En cambio, el longevo Bernard le Bavier de Fontenelle (1637-1757), secretario perpetuo de la Academia de Ciencias de París, era un amante de la buena cocina, y lo demuestra la siguiente anécdota:

Le gustaban extraordinariamente los espárragos «a la vinagreta»; en cambio su amigo, el cardenal Dubois, que también era entusiasta de ellos, los prefería salteados con mantequilla.

Un día fueron ambos invitados a comer por la marquesa de Tencin, que, conocedora de sus gustos dispares, mandó se prepararan la mitad de los espárragos con vinagreta y el resto con mantequilla. Así se lo previno a Fontenelle, que fue el primero en llegar. A los pocos minutos llegó un mensajero a advertir que, el cardenal, víctima de un ataque, se moría. Al escuchar esto Fontenelle se plantó de un salto en la cocina diciendo a voces al cocinero:

«¡Todos a la vinagreta! ¡Todos a la vinagreta!».

Volviendo acto continuo al salón para afligirse en compañía de la marquesa de la suerte de su amigo.

El «menú» diario del inventor de las velas de esperma

El gran químico Miguel Eugenio Chevreul, gran investigador de las materias grasas, descubridor de las bujías esteáricas y de la famosa ley del contraste simultáneo de los colores, vivió de 1786 a 1889. He aquí su invariable régimen de comida: a las siete de la mañana: dos huevos, un picadillo de carne y pollo y medio litro de café con leche; a las siete de la tarde: tapioca con queso rallado, una chuleta asada, queso, un racimo de uvas y tres vasos de agua.

Pero toda su sobriedad y toda la pureza de sus costumbres no pudieron evitar el sonrojo de una acusación deshonesta.

Cuando trató de contraer matrimonio, la que había de ser su suegra quiso informarse de la conducta del que era a la sazón profesor del Mus o de Historia Natural, y para ello no encontró mejor fuente de información que el parcialísimo jardinero de su casa. Éste, que había sido rechazado por una joven encargada de poner las etiquetas en los fósiles y en los animales disecados, aprovechó la oportunidad para vengarse e inventó la historia de unos amores entre el austero profesor y la etiquetista. Cuando, al cumplir los cien años, un reportero de la época le interrogó sobre su vida, Chevreul recordaba aún la tristeza que le había producido esta gratuita atribución del papel de Don Juan. Uno de sus biógrafos dice en ocasión de su centenario: «Han pasado cien años y no han sido bastantes para enfriar el ardor de su curiosidad, ávida siempre de nuevos conocimientos. A través de esos cien años ni un solo minuto ha dejado de trabajar. Las mil peripecias de esa época, el número increíble de revoluciones, de ministerios derribados y restablecidos; las monarquías, los imperios, las repúblicas, los sitios y las invasiones no han bastado para impedir que monsieur Chevreul asistiera diariamente a su laboratorio...».

Vegetarianos.- Abstemios.- Trabajadores

Pero es lo cierto que los casos de longevidad más extraordinarios se registran entre las gentes sobrias y de vida regular.

Un centenario vegetariano convencido fue Jean Causeur (ciento treinta años), de profesión carnicero. Un contemporáneo suyo, el cura de Nastrigues, Pierre la Barrière, escribía a los ciento cuatro años que su alimentación había consistido siempre en legumbres, ajos, cebollas y otras cosas groseras. «He trabajado toda mi

vida arduamente y he dormido siempre en lecho duro».

No faltan longevos entre los modernos artistas y hombres de estudio

Las profesiones liberales cuentan también cierto número de longevos en los siglos XIX y XX. Citemos entre ellos al arqueólogo normando Gabriel Dornay, que vivió ciento cinco años; Francisco Fertiault, «decano de los hombres de letras francesas», bibliófilo y humanista que dejó de escribir y... de vivir a los ciento un años, en 1905; el grabador belga Augusto Douse, nacido en 1829, que todavía en 1931 manejaba su buril en su tranquila villa de Nalés, cerca de Bruselas.

El campesino y la anciana que bebía aguardiente

En cambio ese Juan Zaleski, nacido en 1826, al que el Gobierno francés condecoró en 1930 con la Legión de Honor, no se ha conservado en la atmósfera limitada del laboratorio o del gabinete de estudio. Casi cerca de un siglo lo invirtió trabajando en el campo.

Para que los «húmedos» no pierdan por completo la batalla citaremos el caso de la señora Girard, que murió en Auberives en 1881, a los ciento catorce años y que hasta en los últimos días de su existencia rociaba su sopa de legumbres con un vasito de vino y lo hacía seguir frecuentemente de una copita de aguardiente.

Es un hecho que, por regla general, la mujer es más longeva que el hombre. Para convencerse basta con visitar asilos de ancianos, las hermanitas de los Pobres, pongo por ejemplo; allí verá viejas de más de ochenta años; en cambio, no encontrará ningún hombre, salvo excepciones que pase de los setenta.

¿Y qué me dice usted del número incalculable de viudas y, en cambio, de los pocos viudos?... Para comprobarlo gire una mirada de inspección a su alrededor y quedará convencido.

Madrid en los siglos XII y XIII

Componíase la población de Madrid de cristianos, judíos y moros. Cabe pensar que cada grupo religioso seguía los preceptos de su religión: los cristianos comerían cerdo; los moros y judíos, no. Éstos sacrificarían las reses según su rito y los cristianos ayunarían y comerían de vigilia cuando mandase la Santa Madre Iglesia. Pero si creemos lo que don Mariano Cortés reseña en cuanto a alimentos, y no lo

ponemos en duda ni por un momento, los madrileños de entonces tenían poco donde elegir.

«Los vecinos no pagaban portazgo...

»...Se dictaban disposiciones sobre las substancias...

»...Multábase con dos maravedíes el arriero que trajera víveres a Madrid». (¿Quién había de transportados si no fueran los arrieros?).

(Esto me hace suponer que Madrid entonces sería un villorrio esparcido en una inmensidad de espacio y que dentro de sus muros dispusiera de magníficas huertas y de leguas de tierra de secano... En cuanto a criar a domicilio cerdos, gallinas, pavos, cabras, que luego corrían libremente por las calles, no me sorprende, ya que en París, Londres, etc., también lo hacían, según cuentan las crónicas).

Volvamos a nuestro cuento:

«Estaban prohibidos los revendedores y yagueros. No era lícito vender ciertos artículos *ad ome de foras de villa*. La carne buena de oveja o de cabra vendían a tres dineros^[64]; la lechal, oveja y cabra, y la de ciervo, a dos dineros y miaja; la arroba y media de bogas, un maravedí; lo mismo la arroba y cuarta de barbos grandes, de una libra; el pescado menudo, a medio maravedí la arroba. A los carniceros se les castigaba con cuatro maravedíes, que *foera de la mesa valdises*, que *foera de la mesa valescarto critello ant seguir trujase*; con doce maravedíes se castigaba al que vendía “carne de judío de trufa” (?). Prohibido el tener oculta la pesa, el pan falto, el vino adulterado y las medidas menguadas. El Fuero de León castigaba a la panadera que falsificaba el peso del pan y con cinco sueldos al alcalde del rey si renunciara. El de Madrid, más benigno, con medio maravedí, y para ello es necesario que falte el peso en tres panes.

»Menciona las monedas en uso: maravedíes de oro, sueldo, dinero, cuartos, ochavos y miajas. El peso público se llamaba *alcobe*».

Yo, que tengo muchos años, recuerdo haber tenido en mano, de niña, en Sevilla, cuartos, ochavos, ochavos morunos, etc. No recuerdo muy fijo, pero me parece que el ochavo equivalía a dos céntimos y el cuarto a tres ochavos.

En cuanto a lo que supondría hoy día en moneda maravedíes, sueldos etc., es imposible valorarlo. Sólo el maravedí tuvo diversos valores, hasta llegó a ser imaginativo, y otro tanto sucede con los dineros y las blancas. Sin contar que, sin ofender a los reyes de la época, tanto españoles como extranjeros, no tenían el menor escrúpulo en alterar el valor de la moneda según conveniencia del gobierno, las guerras o en beneficio propio.

* * *

Durante toda la Edad Media puede decirse que la base de alimentación consistió

en cerdo y caza mayor y menor. En las capitales se criaban los cerdos circulando libremente por las calles, hasta el punto que una vieja crónica parisina del siglo XII cuenta que un nieto del rey reinante, Luis VI, murió aplastado por su caballo, que cayó malamente por habersele metido un cerdo entre las piernas.

Y, aun cuando no tenga nada que ver con la comida, diré que hasta el siglo XVIII era imposible transitar a pie por las calles de París; me refiero a las damas y caballeros que no querían embarrar su calzado, pues, según cuentan, se metían en el barro hasta el tobillo, y lo atestiguan las memorias y correspondencias del tiempo, las cuales hacen a menudo mención de que tal o cual se presentó *crotté*, o sea lleno del lodo...

En cambio, los franceses de la embajada extraordinaria que vino a pedir la mano de la infanta María Teresa, hija de Felipe IV, para Luis XIV, describen admirados las calles y plazas de Madrid, sobre todo la calle Mayor, «la más ancha de Europa y tan limpia...».

Anécdotas sobre las reinas de Francia Ana y María Teresa de Austria^[65]

Es indudable que esas españolas influyeron mucho en la cocina francesa de la época.

Ana, hija de Felipe III, casó a los catorce años con el rey Luis XIII; como era tan niña, se afrancesó mucho; sin embargo, los cocineros españoles de su séquito divulgaron varios de nuestros guisos: las empanadillas, que gustaban mucho a la reina, y las «anguilas a la real» y las «perdices a la Medina Coeli», que están consideradas aún hoy día como dos de los mejores guisos por los preceptistas franceses.

La reina Ana gozaba de un soberbio apetito, y por si les interesa a mis lectores conocer la composición del desayuno de esa gran princesa, se lo voy a comunicar.

Primero algunos pormenores sobre la etiqueta de la Corte.

En aquella época era costumbre en la Corte de Francia el conceder audiencias en la cama —suponemos que los reyes y príncipes se compondrían antes—; por tanto, la reina Ana, viuda de Luis XIII y regente de Francia durante la menoría de su hijo Luis XIV, hubo de conformarse con tan extraña costumbre, cual era el recibir el homenaje de los cortesanos acostada^[66].

La despertaban entre las nueve y diez de la mañana, y como era muy piadosa, oraba durante un largo rato; a continuación daba las consabidas audiencias: a los ministros, a las damas y caballeros que tenían derecho a ello.

Después de media hora de conversación los despedía, se levantaba, se ponía una

bata y se sentaba a la mesa, almorzando con *buen apetito*: caldo, chuletas, salchichas y pan hervido (no entendemos lo de pan hervido), y lo admirable es que ese desayuno era considerado como un tentempié, pues añade el cronista «que no le impedía hacer honor a la comida, pues gozaba de perfecta salud».

Según uno de nuestros cronistas, los españoles del siglo XVII hacían cinco comidas diarias: desayuno, almuerzo, merienda, cena y «zahena», o sea segunda cena.

Siendo así no nos sorprende tanto el buen apetito de Ana de Austria.

* * *

La infanta María Teresa, hija de Felipe III, sobrina y nuera de Ana de Austria y esposa de Luis XIV, se casó mayor de veinte años; por tanto, tenía sus gustos hechos y aborreció siempre el guiso francés. Se hacía guisar a la española por la Molina, la azafata que se había traído con ella.

Ana y María Teresa, más ésta que aquélla, tenían gran pasión por el chocolate, con gran escándalo de las damas de la Corte, que achacaban a su abuso lo dañada que tenía la dentadura. Véase lo que mademoiselle de Montpensier, prima del rey, proclamaba en sus *Memorias*: «que el cacao era una basura buena tan sólo para los indios y los españoles...». ¡Muchas gracias!

Y creyendo ser grata a mis lectores voy a insertar una parte de las *Memorias* de mademoiselle de Montpensier, donde nos proporciona datos sobre una reina, hija de Felipe IV, que a pesar de reinar en Francia, Meca de la cocina, siempre se mantuvo muy española en sus gustos...

«... La reina tenía metida en la cabeza que la despreciaban, y esto hacía que sintiera celos por todos y por todo. En la mesa no quería se comiera, diciendo siempre: “Se lo comerán todo y no me quedará nada”. El rey se burlaba, tomándolo a risa.

»En el viaje que hice con ella a Arras y durante nuestra larga estancia en Tournay yo comía a menudo en casa, pues en cuanto se ausentaba el rey, la reina no quería comer más que guisos españoles que le confeccionaba la Molina, su azafata, a quien quería mucho y que tenía gran influencia sobre ella. Las damas de la Corte rendían pleitesía a la Molina, y para halagarla reñían entre sí por coger algo de los alimentos a la española que preparaba para la reina, que nos parecían, en verdad, detestables; era el motivo por el cual, cuando el rey no estaba, yo no iba apenas a comer con la reina, y me lo reprochaba: “¿Es que no le gusta nada de lo mío?”. Yo le contestaba: “Señora, me gusta comer a la francesa”. Ella entonces reñía a su servidumbre, reprochándole que no me cuidaban bien. Villacerf, su mayordomo, me preguntaba cuándo pensaba ir, para que se cuidara de que las cosas estuvieran bien guisadas y

presentadas, pues cuando estaba sola la reina, como no comía más que lo que le preparaba la Molina, no se tomaban interés. Pero cuando sabían que comía con la reina se esmeraban encantados, pues toda la servidumbre de la reina sabía que jamás me quejaba de nada. No era así madame de Guise^[67]: siempre armaba enredos, encontraba todo detestable y hacía que la reina se enfadase y riñera.

»Esta predilección de la reina por cuanto le cocinaba la Molina me hace recordar que en una ocasión, en Compiègne, la reina quiso purgarse; como hacía mucho calor, quiso esperar a las ocho de la noche para hacerlo, y lo hizo de una manera rarísima: mezclada la purga con jarabe de ciruela, la iba tomando a cucharadas, que le metía en la boca madame de Bacle; cuando fue hora de que tomara un caldo, le trajeron uno admirable; la reina dijo que le repugnaba y no lo quería; el cocinero que lo había traído estaba desesperado, y Villacerf (su maestresala) también. Lo probamos todos; estaba buenísimo; pero la reina no lo quiso y hubo que enviar por caldo donde la Molina; sólo se encontró un caldo viejo de la mañana. Las ollas para la reina se traían de casa de la Molina al mediodía; lo sobrante se volvía a calentar para merendar, y la Molina comía de ello todo el día. El caldo era negro y sabía a moho, y por sus ingredientes era impropio de un día de purga, pues estaba hecho con pimienta larga (?), un sinfín de especias, berzas y nabos^[68].

»La reina se había traído de España a una niña, que llamaban Felipa; la reina la quería entrañablemente y vivía con la Molina; aunque no era bonita, era, como todas las de su nación muy ingeniosa y viva (*beaucoup d'esprit et de vivacité*). La reina la casó con uno de sus gentileshombres llamado Visé, y desde que hubo de irse la Molina, por orden del rey, las ollas de la reina siguieron cocinándose en casa de Felipa. La reina decía que su padre (Felipe IV) había hecho cuidar a dicha niña con mucho mimo y que tal vez fuera hija del rey su padre. También en casa de Felipa se hacía el chocolate de la reina, que no quería que se supiese que lo tomaba; lo tomaba a escondites y nadie lo ignoraba».

* * *

Siento tener que enmendar la plana a Post-Thebussem: en su *Guía del Buen Comer* y llevado de su respetable españolismo, dice una cosa que no es cierta; copio: «Mademoiselle de Montpensier reprocha airadamente a *la Molina* que apacigüe el hambre de su pobre señora dándole para merendar unos pasteles fríos preparados con carne picada, fuertemente sazonada y encerrada en una pasta *feuillettée*, ante la que esta odiadora de la cocina española hace aparatosos remilgos...».

Y todo esto, ¿saben mis lectores para qué? Pues para convencernos de que el hojaldre^[69] es invención española. Y ¿qué más da? Pero es el caso que yo poseo las *verdaderas Memorias* de mademoiselle Montpensier, copiadas directamente del

manuscrito original, y que no veo en parte alguna la pasta *feuilletée*. Sí veo lo siguiente: «El rey comía *rissoles* (empanadas) y la reina madre le mandó recado nos enviara algunas. El rey así lo hizo y la reina dijo que eran pocas...».

* * *

Y para probar que algunas veces los preceptistas y tratadistas galos nos hacen justicia, expongo a continuación el testimonio de C. Turpin, incluido en su *Extracto du Vieux París*, recogido y confirmado en *Le gran cuisinier de toute cuisine* y en el *Dictionnaire de la cuisine française*, editado por Plon en 1860:

«Debemos a España no sólo las ollas podridas convertidas en *pot au feu*, sino varios de los mejores platos de la cocina francesa, las *anguilas a la real* y las *perdices a la Medina Coeli*, que hicieron su aparición en Francia con el séquito de la reina Ana de Austria. Debemos también a España el “hipocrás al vino de Alicante” y las “zanahorias a la andaluza”», cuya receta perdura en la cocina francesa y tiene en el citado *Diccionario* el siguiente comentario: *C’est un des meilleurs comestibles qu’on puisse deguster*^[70]. Y esto en el siglo XVIII.

Y la famosa «tortilla a la francesa» es un plato conventual españolísimo, cuya fórmula la detalla Montiño en su libro *Arte de cocina* bajo el epígrafe de «tortilla a la Cartuja», y dice la crónica que quien la dio a conocer en la Corte de Luis XIV es la Molina, azafata, doncella, confidente y cocinera (todo a la vez) de la reina María Teresa de Austria.

* * *

Puesta a pensar, ya no me convence tanto que la «tortilla a la Cartuja» sea de invención española, y ¿saben lo que me hace dudar? Pues precisamente el nombre que le puso Montiño. Cartuja... Los cartujos son una Orden francesa; los primeros hijos de San Bruno fueron franceses, luego vinieron y fundaron en España y, claro, se trajeron sus guisos, que enseñaron a los monjes cocineros españoles, y entre ellos la tortilla blanda. Tate, la «tortilla a la Cartuja» lo que ha hecho es un viaje de ida y vuelta... Aparte de que salga blanda o dura depende también de la pericia del que la haga o de la casualidad.

Viajes de la Corte de Francia en el siglo XVII

Parece increíble lo que Luis XIV viajó en su vida; además de las jornadas regias de Versalles, Saint-Germain, Fontainebleau, Marly, etc., todos ellos suntuosas

residencias, hacía verdaderos viajes por comarcas salvajes, y cuando se contempla sus retratos, así como las suntuosidades de Versalles, y se leen las reseñas de los viajes en las Memorias y Correspondencias de la época, se queda uno pasmado al comprobar la falta de confort en que vivían todos esos personajes. Soportaban incomodidades, promiscuidades y una falta de limpieza que hoy día se haría insoportable a la gente de más modesto vivir.

Vamos a transcribir uno de esos viajes regios reseñados por mademoiselle de Montpensier en sus curiosas *Memorias*; pero antes, para claridad del relato, vamos a dar algunos datos.

Mademoiselle de Montpensier fue una persona destacada del siglo XVII. Prima hermana del rey Luis XIV, poseía una fortuna enorme —más de un millón de francos de renta sólo en tierras—; fue una de las heroínas de la Fronde. Esta gran princesa, conocida en la Historia por el nombre de la «Grande Mademoiselle», por orgullo rechazó a todos los soberanos de Europa, creyéndose muy superior a ellos, y como a todos nos llega el turno, a los cuarenta y dos años se enamoró locamente del conde de Lauzun, un gentilhombre segundón, por el cual cometió mil extravagancias. En el viaje que reseñamos empezaron sus amores. Acto seguido de haber consentido en su casamiento, el rey se desdijo, y después de un sinfín de aventuras y del encarcelamiento de Lauzun (del que ella le sacó haciendo donación de parte de su fortuna al duque de Maine, hijo doblemente adulterino del rey y de madame de Montespán), terminó por casarse secretamente con él. Su vida conyugal fue un infierno, un ciclón, enfrentándose como se enfrentaban dos caracteres indomables y de un orgullo inconmensurable. Desde luego que él nunca la amó. Cuenta la crónica que al final se insultaban y hasta se pegaban; en los últimos capítulos de sus *Memorias*, mademoiselle, desilusionada de Lauzun, arremete contra él, viéndole tal era y como todos lo habían visto siempre, menos ella, cegada por su loco amor.

Y ahora que hemos dado unos datos sobre quién era la «Grande Mademoiselle», daremos algunos otros sobre los demás personajes para comprensión de nuestros lectores.

El rey Luis XIV de Francia se casó con la infanta María Teresa, hija de Felipe IV. Esta princesa, modelo de esposas, hubo de soportar muchos sinsabores en su matrimonio. Luis XIV^[71] era el ser más egoísta de la creación, y a fuerza de adularlo y endiosarlo se creía que todo le estaba permitido, y hacía convivir a la reina con sus queridas. En este viaje iban en su misma carroza dos queridas: madame de la Vallière, en su ocaso, y madame de Montespán, en sus comienzos; ésta última había de rodearse de más misterio, pues estaba casada, y jamás su marido se conformó en ser lo que querían que fuese. Después de grandes escándalos y de buenas palizas a la marquesa, tuvo que ser sacado a la fuerza de palacio y fue desterrado después del escándalo más enorme que puede darse. El marqués de Montespán se vistió e hizo

vestir de luto a su hijo y servidumbre. En una carroza enlutada, acompañado de lacayos, se presentó en el Cours a la hora del paseo; para mayor escarnio había hecho bordar en plata cuernos diseminados en las libreas y adornos de la carroza. Mis lectores comprenderán la cólera del rey pero lo chusco es que muchos de sus contemporáneos le criticaron el proceder, no tanto por lo escandaloso, sino considerando que el rey le hacía un honor haciéndole cornudo.

Digamos también que Luis XIV era entusiasta de la guerra, del ejército y sus desfiles. Así que siempre que iba en campaña —en aquel entonces sólo se hacía la guerra en verano— arrastraba tras sí a toda su Corte, y cuando se rendía una plaza llevaba a la reina y a las damas a que admirasen su heroicidad; fuera de bromas, era muy valiente y hasta arriesgado^[72].

* * *

«Llegamos —dice mademoiselle— de noche a un villorrio en el que acampaba todo el ejército; nos cobijamos en una granja que estaba tapizada (es decir, puesta en condiciones por los tapiceros de la reina). La reina se puso a jugar a las cartas. Todo el mundo jugó toda la noche. Yo, como no me gusta jugar, me dormí sentada en una silla, apoyada la cabeza en una viga de la granja. La reina durmió en la carroza de viaje del rey. Emprendimos la marcha al alba; yo me volví a dormir en la carroza^[73]. El rey y madame de Montespán, por broma, al pasar por el puente de Orchies empezaron a gritar: “¡Que volcamos!”. Me desperté sobresaltada.

»Al amanecer llegamos a Tournay, no había nadie en la Catedral oímos misa donde pudimos. Vinieron los canónigos y cantaron un *Tedeum*. A continuación nos dirigimos a la abadía de Saint-Victor, donde estaba dispuesto el almuerzo. La reina no quiso comer. Las damas la imitaron. El rey se molestó. Comí con él. Al ver eso entraron algunas damas y comieron con nosotros. A continuación nos fuimos a nuestros alojamientos. El mío estaba en el palacio del obispo. Me dijeron que hacía pocos días el obispo había muerto. Hice investigaciones para saber en qué habitación había fallecido. Por fin di con una antigua sirvienta que me lo dijo: soy muy miedosa. Después de dormir varias horas fui a comer con la reina.

»Después de estar en Tournay tres días el rey me dijo: “Los cocineros de la reina los he enviado a Douai para que nos hagan la cena; sus cocineros están aquí, denos usted de comer en Orchies”. Era día de vigilia. No había pescado. Le contesté: “Lo haré complacida, pero la reina comerá mal”. “No importa”, me contestó el rey. Nos marchamos a Douai a las seis de la mañana y di de comer a la reina en Orchies, mejor de lo que podía penar. Nos acercamos a Lille, que estaba sitiado (10 de agosto de 1667). Le entregaron una carta a la reina, yo me había retirado temprano, pues tenía una gran jaqueca que me duró toda la noche y me levanté solamente a la tarde para

cenar con la reina. La reina jugaba a las cartas en bata. No me dijo nada. Cenamos.

»Marchamos de San Quintín a las siete de la mañana con un tiempo malísimo. Se comió muy mal, era sábado^[74], no se encontró pescado^[75], ni tan siquiera huevos ni mantequilla fresca; el pan no estaba bien cocido, pero a pesar de todo estuvimos alegres y de buen humor. Los caminos eran de pavor (*epouvantables*), llenos de caballos muertos, de mulas que se habían caído en el lodo perdiendo su carga; los carros, atascados; en fin, cuanto desorden puede proporcionar el mal tiempo a los equipajes. Lo que me desesperaba era que monsieur de Lauzun escoltaba la carroza real a caballo y se mojaba. Al final de la jornada el rey se quejó del mal estado del camino y del tiempo, que se le hacía largo.

»A la una de la madrugada llegamos a Landrecies Roncherolles vino y nos dijo que con motivo de las lluvias el río había crecido tanto que era peligroso pasarlo a vado, que Bouligneux por poco se ahoga y que había tenido que subir encima de su carroza. No teníamos antorchas (¡qué confort!). Por fin se encontraron dos o tres. El rey montó a caballo. Como temía mucho al agua empecé a chillar. La reina la temía tanto como yo. La reina estaba muy inquieta por sus camareras y yo también por las mías, por ellas y por mis joyas, que venían con ellas. En fin, armamos tal barullo que enternecimos al rey. Cuando nos convencimos que no podíamos pasar, volvimos para atrás; había una casucha en un prado; se apeó la reina alumbrada con una vela. Nos metimos en la casa. Ésta se componía de dos cuartos; madame de Béthune alumbraba y ayudaba a la reina, Yo le llevaba la cola (¡Sí que era cómodo viajar en traje de Corte!) y me iba metiendo en agujeros hasta la rodilla (el suelo era de tierra). La reina me decía: “Prima mía, me estiráis”. Yo le contestaba: “Señora, me he, caído en un agujero, aguardad que salga”. Estaba muy mojada y se me secó la ropa encima. La reina estaba de mal humor (¡Se concibe!). El rey dijo: “No nos queda más que esperar a que sea de día y reposar en las carrozas”. Se desengancharon los caballos; yo hice poner en la mía los almohadones de las otras. Me puse una cofia de dormir y mi bata encima de mi traje; hice que me aflojaran el corsé. Pero no pude dormir, pues los que iban llegando armaban un barullo horrible.

»Oí la voz de Monsieur^[76]; envié a preguntar dónde estaba. Me dijeron que estaba en su carroza con Madame y madame de Thiangés y que fuera a reunirme con ellos. Me transportaron a brazo... (Omitimos la conversación que molestó a mademoiselle, pues criticaron a su *querido* Lauzun). Me aburrí y me volví a mi carroza. Me avisaron que fuera a la casucha, que los reyes iban a comer. Todos estábamos muertos de hambre. Me transportaron en brazos, pues era tal el barro que no se podía transitar si no se llevaban botas de montar. Hallé a la reina lloriqueando, diciendo que si no dormía seguro enfermaría y que ¡vaya placer el de tales viajes! (No le faltaba razón). El rey le decía: “Ya han traído colchones^[77] y Romecourt os ha traído su lecho, que está nuevo, para que reposéis en él^[78]”. Ella exclamaba:

“¡Dormir así, todos juntos!”. El rey replicaba: “¡Qué! ¿Tumbarse vestidos encima de los colchones está mal? A mí no me lo parece. Pregúnteselo a mi prima; se puede uno fiar de lo que diga”. Yo no encontré nada que decir en que diez o doce mujeres durmiéramos en la misma habitación que el rey y Monsieur. En vista de ello la reina consintió.

»El rey salió para dar órdenes; trajeron de comer. Esa comida venía de Landrecies: había una sopa sin carne. La reina dijo que tenía mal aspecto y que no la quería. Estaba tan fría que de haber sido hecha con buen caldo se hubiera cuajado. El rey ordenó que todos los presentes comiéramos con él. Monsieur, Madame y yo la absorbimos con avidez de tanta hambre como teníamos. Cuando terminamos, la reina dijo: “Yo también quería y os lo habéis comido todo”. Y se enfadó un poco. No podíamos contener la risa. Trajeron una fuente de viandas asadas de pésimo aspecto y tan duras que para partir un pollo había que ponerse a dos tirando cada uno de una pata (¿Y los tenedores?, ¿y los cuchillos?). Toda la comida fue a ese tenor. Después pasamos a la segunda habitación, donde habían encendido la chimenea. La reina se tendió en la cama y el rey la dijo: “No corráis la cortina y nos veréis a todos”. En la habitación, tendidos en los colchones, estábamos pegados unos a otros, por falta de espacio, además de la reina y yo, el rey, Monsieur, Madame, madame de La Vallière, madame de Montespán^[79], la duquesa de Crequi, etc. El rey y Monsieur se pusieron las batas encima de sus trajes y sus gorros de dormir, además teníamos algunas mantas. En la segunda habitación estaban los gentileshombres del rey y monsieur de Lauzun. A cada paso venían a tomar órdenes (de Lauzun). Una de las veces el oficial, como tenía que pasar por encima de nosotros, enganchó su espuela en la cofia de madame de La Vallière. Entonces el rey dijo: “Haga un boquete en el cuarto de al lado para que pueda dar sus órdenes sin tener que pasar por aquí...”.

Creo que mis lectores se habrán quedado admirados de viaje tan seductor. Hoy día, que estamos acostumbrados a los viajes rápidos y confortables, nos parece increíble que pudieran, por gusto, emprender tales caminatas. Y éste es uno de los mejores, pues hay otros por los Vosgos y la Selva Negra que dejan chiquito al que relatamos, pero no resultan tan pintorescos ni se mencionan comidas tan suculentas...

* * *

En ocasión del casamiento de Luis XIV con la infanta María Teresa, hija de Felipe IV; las dos Cortes se trasladaron la de Francia a San Juan de Luz y el rey de España a San Sebastián. Es curioso ver las impresiones de mademoiselle de Montpensier sobre los españoles:

«Fui a Fuenterrabía, acompañada de varias damas de la Corte, a fin de asistir de incógnito al casamiento por poder de nuestro rey con la infanta.

»Fui colocada en la iglesia por el maestro de ceremonias.

»Vino el rey (Felipe IV); delante de él venían unos guardias que se colocaron en la parte baja de la iglesia. El obispo de Pamplona precedía al rey, acompañado de todo el clero y vestido de pontifical. El rey tenía un traje de color gris bordado en plata; un diamante sujetaba el borde de su sombrero, de donde pendía una perla en forma de pera; son dos joyas de la corona, de una gran belleza.

»Entramos en una primera cámara, donde había muchos franceses, y luego en otra, donde comía el rey en una pequeña mesa. Un gentilhomme de cámara le servía y los lacayos traían las viandas. Su médico de cámara estaba apoyado en la pared; y del otro lado, el duque de Medina de las Torres y también otros grandes y el patriarca de las Indias. Todos los franceses estaban en medio de la cámara, muy alejados; a mí me colocaron también en la pared. El rey me miró mucho; comía cucharadas de granada desgranada y comía muy lentamente».

Lo que comía Luis XVI en la prisión del Temple

Para mejor comprensión de lo que sigue daremos unos breves datos sobre Luis XVI y su familia.

El 10 de agosto de 1790 el palacio de las Tullerías, residencia entonces de los reyes de Francia, fue invadido por las turbas armadas. Para no caer en sus manos, Luis XVI se refugió en el seno de la Asamblea Nacional. Ésta, después de dos días de deliberaciones, constantemente interrumpidas por los denuestos y amenazas de insurrectos, decretaron su encarcelamiento, así como el de sus familiares.

Los encerraron en el torreón del Temple, local que no reunía condiciones, ya que databa del tiempo de los Templarios, Orden Militar disuelta por Felipe IV (1307), a fin de apropiarse sus inmensas riquezas. Pegado a la torre había un palacio propiedad del príncipe de Conti (Barbón Conti), primo del rey.

Parece que la desdichada reina María Antonieta presentía su desgracia, pues más de una vez dijo que la vista del Temple la desagradaba, e instaba para que dicha torre fuera derruida.

La familia real prisionera componíase de Luis XVI; de su esposa, la reina María Antonieta; del Delfín y de madame Royale^[80], hijos de ambos, y de la hermana del rey madame Elisabeth^[81].

Mientras vivió Luis XVI no se les escatimó gran cosa ni para él ni para su familia; no fue así después de guillotinado, pues inmediatamente la reina y las princesas fueron tratadas con todo rigor, como a vulgares presas (y aún peor), sometidas al régimen común, y en cuanto al Delfín, fue arrancado de brazos de su madre y entregado al zapatero Simón, a la sazón conserje del Temple, a quien se encomendó su custodia...

Como este libro es esencialmente gastronómico, no me extenderé más sobre los infortunios de la desdichada familia de Luis XVI...

Los municipales^[82] encargados de vigilar a la familia real se escandalizaban del buen trato que en tocante a comida recibían. Procediendo todos de las más ínfimas capas sociales, no concebían tal derroche y despilfarro.

Tal vez habrá entre mis lectores algunos que opinen lo mismo. Antes de juzgar téngase en cuenta lo siguiente:

En aquella época cualquier particular de mediana fortuna comía más platos en cada comida que nosotros en una semana; no necesitamos remontarnos muy lejos para haber *padecido* esas interminables comidas familiares absorbidas a diario^[83].

Para la regia e infortunada familia, nacida y criada en Versalles —la corte más fastuosa de Europa—, ese *despilfarro* era una mezquindad, y más aún para el servicio de *bouche*^[84] que les había seguido, que no se avenía a control ni restricciones y que peleaba con los comisarios por sus exigencias e intransigencias resultando más papistas que el Papa...

La Asamblea había votado un crédito de 500 000 francos para atender a las necesidades de la infortunada familia ...^[85].

El personal de cocina afecto al Temple para el servicio de la real familia se componía de un jefe cocinero, Gagnié; de tres segundos jefes, de un ayudante, un pinche, un pastelero, un platero, un *officier d'office*^[86], un fregón y tres mozos de comedor, encargados de servir a la mesa.

La familia real estaba separada por sexos: el rey y el Delfín ocupaban las habitaciones de abajo, y la reina, con las dos princesas, las de arriba. Tan sólo estaban juntos a las horas de comer, prolongadas con un rato de tertulia después.

A las nueve de la mañana el rey y el Delfín, escoltados por el municipal de guardia, se trasladaban al tercer piso para desayunar con la reina y las princesas. Los tres mozos de comedor: Turgy, Marchand y Chretien (todos ellos antiguos servidores de Palacio), y bien vigilados por los comisarios de turno, iban colocando en la mesa café, chocolate, una jarra con leche caliente, otra con leche fría y una tercera con nata; una botella de jarabe, otra de agua de cebada, otra de limonada; tres bloques de mantequilla, un frutero con frutas variadas, seis bollos de leche, tres panes blancos una azucarera con azúcar molida y otra con azúcar en pedazos y un salero con sal.

Los prisioneros eran, según atestiguan *todos*, «muy sobrios^[87]». El rey ni tan siquiera se sentaba para desayunar; comía un corrusco de pan y bebía un vaso de limonada. Luego se lo llevaba todo el servicio, que era el que verdaderamente disfrutaba de tan opulento desayuno.

La comida tenía lugar a las dos de la tarde, en el comedorcito del segundo piso; no estaba calentado, pero, en cambio, se les servía con lujo. La mesa, después de haberse cerciorado los comisarios de que ningún conspirador estaba escondido

debajo, era cubierta con un magnífico mantel sacado de la lencería del palacio del Temple^[88]; encima se disponía el servicio de platos y cubiertos^[89].

La comida se componía de tres sopas distintas, seis fuentes con manjares variados, seis asados igualmente distintos y cuatro postres de cocina.

Los viernes^[90] y los días de precepto se servían cuatro guisos de vigilia, tres o cuatro grasos, dos asados y cuatro o cinco postres de cocina...

A diario, incluso los viernes, el postre se componía de un «plato de horno», tres compotas, tres cestillos de fruta variada, tres panes de mantequilla (suponemos que serían del estilo de los brioches, por gustarle mucho al rey).

El rey era el único que tomaba vino, y muy moderadamente; para que escogiese se ponía en la mesa una botella de vino de Champagne y otros tres botellines con vino de Burdeos, malvasía y Madera.

Los demás tan sólo bebían agua y para la reina se la traían de Villa de Avray^[91] que era la única que la gustaba.

Luis XVI trinchaba las viandas —carne o ave— con una maestría insuperable y sus alimentos favoritos eran los pasteles (*patés*) rellenos de carne, ave o *foie gras*, así como los brioches. Clery, su ayuda de cámara, los encargaba semanalmente y eran servidos dos días consecutivos.

Los comisarios o municipales (era lo mismo) presenciaban la comida con los *sombreros puestos*. Algunos mostrábanse más comedidos pero la mayoría, fuese por oficiosidad o miedo, se portaban estúpidamente ordenando, pongo por ejemplo, el romper los huesos de los melocotones, no fueran a traer dentro algún mensaje, y otros mandaban aplastar y deshacer las pastas por igual motivo.

Pese a la vigilancia, los municipales viéronse a menudo burlados y sin saberlo ellos sirvieron de vehículo para traer y llevar órdenes y consignas. Lo que servía especialmente para ello eran los cucuruchos de papel que se empleaban entonces como tapones de las botellas de horchata y limonada.

En dichos papeles venía escrito con limón o con tinta invisible lo que convenía a sus partidarios supieran los reyes: Turgi, el mozo de comedor, solía entregarles el escrito con todo disimulo mientras quitaba los platos, etc.

No decimos nada de la cena, pues suponemos que sería parecida a la comida, y tanto el desayuno como la comida harían las delicias del servicio de «boca», así como la de sus familiares y amigos y seguramente la de algún comisario para que cerrase los ojos...

Luis XVIII, gastrónomo

Luis XVIII^[92] era de un sibaritismo que llegaba a la exageración.

Las chuletas no bastaba con asarlas sobre un lecho de brasas cuidadosamente preparado, sino que, emulando al «chateaubriand», había que emparrillarlas protegidas por otras dos chuletas que hacían las veces de tapas aisladoras; es decir, que por cada chuleta que comía había que estropear otras dos; y al descubrir por sí mismo la fuente honda donde venían y al coger la chuleta del medio se escapaba un delicioso jugo y se esparcía por la mesa un aroma delicado; las dos tapas no las aprovechaba.

Los hortelanos^[93] se asaban introduciéndolos dentro de perdices forradas de trufas.

Tenía un degustador para las trufas que habían de servirse en su mesa, y M. Petit-Radel, bibliotecario del Institut, era el que le elegía los melocotones.

Luis XVIII no se hacía ilusiones, y con dolor de su alma veía cómo decaía la gastronomía francesa.

«Doctor —le dijo un día a su médico de cámara, Corvisant—, la gastronomía se muere, y con ella los restos de nuestra vieja civilización. Antaño, la Francia estaba repleta de gastrónomos; pero la Revolución, nivelándolo todo, los ha hecho desaparecer. Se acabaron los financieros, los abates, se terminó todo».

Luis XVIII, gran gourmet, despreciaba profundamente a su hermano Luis XVI, pues decía de él que era voraz y que al comer tan sólo cumplía un acto brutal.

En efecto, Luis XVI, cuando tenía hambre, había de comer, y cuanto podía ocurrirle de bueno o de malo, no afectaba a su apetito.

El fatídico 10 de agosto, último día de la Monarquía, en que tuvo que refugiarse, él y su familia, en el seno de la Convención, de pronto sintió ese ansia de comer que le dominaba, y, pese a los ruegos de la reina, pidió imperiosamente la comida.

La reina, desolada, insistía para que no diera ese espectáculo de despreocupación y glotonería, mas no hubo medio de hacerle desistir: él «quería comer»; le trajeron un pollo asado y pan, y sin prestar atención a la discusión en que se jugaba su vida y la de los suyos, se comió pollo y pan hasta no dejar rastro de ello.

Tan sólo pensando que era una anomalía de su naturaleza puede disculparse tanta inconsciencia. Estaba atacado de bulimia.

Historia de los restaurantes de París

En París, Meca de la gastronomía, el *restaurant*, tal como lo conocemos hoy día, tan sólo data de unos dos siglos; por tanto, no puede alardear de antigua nobleza...

El tipo del moderno restaurante desciende en línea recta de la taberna o casa de comida.

(Desde los tiempos más remotos hubo tiendas donde se expendió vino y se dio de comer).

En las exhumaciones de Pompeya se ve en todos los palacios cierta ventanita que tal vez no supiéramos a qué servía si no viéramos la misma en los palacios de Florencia: por dicha ventanita vendía el vino de su cosecha el dueño de la finca, y el encargado de la venta solía ser el portero.

En Roma abundaban las tabernas, y seguramente abundarían las hostelerías y las casas de comidas.

En París el oficio de vinatero es uno de los más antiguos. Boileau dice que sus Ordenanzas datan de 1264.

Unos trescientos treinta y cinco años después se dividieron en cuatro gremios: hostelería, *cabarets*, tabernas y vinateros. Los vinateros no podían dar de comer ni dar de beber en sus establecimientos. Tenían que vender el vino para afuera, y para que así fuese la entrada de su tienda estaba cerrada con una reja, y en medio de la reja practicada una abertura por donde se expendía el vino adquirido. Los cabareteros tenían facultad para servir comidas y bebidas, pero no podían vender vino para afuera. Y para mayor seguridad les estaba prohibido vender el vino embotellado; tenían que servirlo en jarras.

Los reyes, los abades y los señores del siglo XI no tenían a menos vender sus vinos, y con el fin de venderlos más de prisa clausuraban todas las tiendas donde se vendía vino, hasta liquidar sus existencias (los taberneros podían remediarlo comprándoles toda la cosecha).

Hacia mediados del siglo XVIII un tal Boulanger abrió un restaurante en París, en la calle Des Poulies. Encima de la puerta colocó esta divisa: «*Venite omnes, qui stocmacho laboratis et ego restaurabovos*». (Venid todos los que hacéis trabajar a vuestros estómagos que yo os los restauraré).

La apertura de restaurantes en París fue un gran progreso, sobre todo para los extranjeros, que tenían que conformarse con la mala comida de las posadas. En algunas fondas había ya mesas redondas, pero generalmente la comida era vulgar y había que conformarse con el cubierto, sin pretender variación alguna.

Había también unos establecimientos, llamados *traiteurs*, donde se podía comer, pero había que adquirir la pieza, entera, aun cuando fuera uno solo: un capón entero, una liebre, un solomillo.

Estos establecimientos vendían más para fuera, y a ellos sólo acudían cuando se reunían unos cuantos amigos para celebrar un banquete.

Pero surgió de pronto un hombre inteligente que pensó: «Si un cliente se come la pechuga, habrá otro que se coma el anca, y si a uno le basta media perdiz ya vendrá también otro a quien le bastará la otra mitad...».

Y en cuanto la idea cristalizó fue creado el restaurante moderno. Este genio, de nombre Meot, había sido cocinero en jefe del príncipe de Condé, y, por tanto, un sucesor de Vatel. A lo primero tan sólo expendía consomés, gallinas cocidas y platos

de huevo, servido en mesitas de mármol. Pero bien pronto fue extendiendo la «carta», y Alejandro Dumas cuenta que los de la generación anterior a la suya no tenían boca para recordar las succulentas comidas de casa Meot y la buena presencia de la cajera.

Los dueños de los restaurantes de «postín» eran Beauvilliers, Meot, Robert Rase, Borel Legac, los hermanos Very, Neuveux y Baleine.

A mediados del siglo XIX se puso de moda en París el ir a comer mariscos y matelotes en ciertas tabernas (tascas que diríamos hoy día). Pero lo que hay que aclarar es que esas tascas tan «parisién» eran... Marguery, Prunier, Magny, Philippe...

De todos estos tan sólo llegaron hasta nosotros Prunier, Marguery y Very.

Los de mediados del siglo XIX fueron Verdier, la Maison d'Or, el Café de París, Bignon, Brevant, Riche, Café Anglais, Peters, Vefour, los Frères Provençaux.

Historia de los cafés de París

Los cafés^[94] tal como son hoy día datan del siglo XVIII.

Anteriormente las tabernas —*tavernes, cabarets*— de París no tenían nada de elegantes: unas toscas mesas de roble, unas sillas de paja, unos vasos de estaño de forma cónica, las paredes desnudas, con algunos cuadros burdamente pintados — algunos buenos, dejados en prenda por artistas miserables—; como dueño, un tunante con un gorro de algodón blanco ladeado, un delantal y el cuchillo de trinchar al cinto.

Tal es la imagen de un *cabaret* en tiempos de Luis XIV. Escondido en un sórdido y oscuro callejón, allí acudían, sin embargo, literatos como Racine, Molière y Boileau, para discutir de literatura y política.

Los más célebres cafés de París que desempeñaron un papel en la Historia fueron el café Procope, que dio a conocer a los parisinos los helados italianos, y el café Tortoni, que fue similar; el de la Regencia, punto de reunión de Voltaire, Rousseau y Diderot; el de Valois, centro de los monárquicos a principios del siglo XIX, y el de Lemblin, local de los bonapartistas después de la caída del Imperio.

El café de Foy, establecido en las galerías del Palacio Royal, evoca la figura de Camille Desmoulins. Se puede decir que en él germinó la revolución de 1789, y durante el furor de ésta más de una vez en sus locales celebraron sus sesiones los jacobinos, girondinos y robespierristas, sesiones que a menudo transformábanse en tragedias.

El café Lemblin, establecido igualmente en el Palacio Royal, acaparó todas las glorias del tiempo de la Restauración. Cuando los ejércitos aliados contra Napoleón I en 1815 invadieron a Francia todos estos ejércitos, representados por sus oficiales rusos, prusianos, austríacos, etc., se enfrentaban con los oficiales de Waterloo.

Léanse en las crónicas de la Restauración los desafíos entre franceses y aliados; pero los que se desafiaban con más saña eran los franceses entre sí: los guardias de corps del flamante Luis XVIII, con los antiguos oficiales de Napoleón.

Por la noche el café Lemblin ofrecía un ambiente guerrero y amenazador; en cambio, las tardes transcurrían en calma. En vez del general Cambronne, Dulac, Sauzet y otros, congregábanse, en torno de las mesas serios magistrados y acompasados académicos a tomar té o chocolate. Allí acudían Jony, Ballanche, Boeldieux, el autor de *La Dame Blanche*; Maintainville, el folletinista y crítico del *Journal París*, y el célebre Brillat-Savarin que, acompañado de su inseparable can, sentado en un sofá, meditaba su *Physiologie du Gôut*.

Los cafés en España ^[95]

En España teníamos tabernas y botillerías, mas los primeros cafés que se establecieron en Madrid fue a principios del siglo XIX. La costumbre de frecuentarlos no arraigó hasta muy entrado dicho siglo. Tardó en imponerse porque las gentes timoratas lo criticaban duramente.

Sentarse en un café era poco *señor*, y esto tratándose de hombres, pues a las mujeres les era completamente vedado...

Pero, a pesar de la violenta oposición de la gente timorata, los hombres fueron acostumbrándose a frecuentarlos, les gustaron y bien pronto formaron sus tertulias, algunas muy célebres, de artistas, literatos o políticos.

Como decíamos antes, las más reacias en admitir la innovación fueron las mujeres, pero también acabaron por concurrir a ellos. Desde luego que donde primero se aclimataron fue en Madrid y Barcelona. En las capitales de provincia tardaron más aún y se convirtieron en peñas de amigos (con exclusión de las mujeres), donde generalmente se jugaba y se poliquiteaba, siendo los más asiduos concurrentes los viajeros de comercio, los militares y los funcionarios ajenos al lugar, pues hasta bien entrado el siglo XIX las reboticas y las trastiendas eran el lugar de las tertulias y de las partidas de tresillo...

En 1808 se instaló en Bilbao, en los pórticos de la plaza Nueva, el café Suizo, que ha perdurado hasta estos últimos años. Conservaba la enseña de aquellos tiempos, y resultaba muy curioso el atavío del mozo de café y del heladero (con un hermoso sorbete en la mano) colocados a ambos lados del escudo donde iba puesto el nombre de café Suizo.

El primer dueño fue un suizo, de la Suiza italiana, y sus sucesores también lo eran. Se modernizó poco...

El primer café barcelonés lo instalaron en la calle de Escudillers unos italianos en el año 1840. A este café siguieron después los que se abrieron en los pórticos de

Xifre, precursores del Biscamps y de la horchatería del tío Nelo, ambos de fecha muy posterior; en 1859 se inauguró igualmente en Barcelona el café Español, en la plaza Real; después fueron multiplicándose hasta los que hay hoy día...

Nada de extraño tiene que en España los cafés al estilo moderno tardaran en implantarse; hay que tener en cuenta el retraso que nos ocasionaron las guerras napoleónicas y las consecuencias de éstas, que nos dejaron exhaustos y empobrecidos...

CAPÍTULO VII

Bibliografías gastronómicas

Glosa

Yo quisiera que surgieran antiguos preceptistas culinarios españoles como surgen en Francia.

Pero nuestros tatarabuelos, y más aún ellas, eran poco dados a escribir sus *Memorias*; así que poco o nada hemos hallado tocante a anécdotas culinarias, a pesar de haber revuelto viejos libros y antiguos pergaminos. Nuestros antepasados eran demasiado serios para consignar a diario datos culinarios o sus impresiones gastronómicas de allende los Pirineos.

En los escritos de los siglos pasados hallo detalladísimas descripciones de trajes, fiestas, bailes y torneos. En cuanto a los banquetes, tan sólo los mencionan de corrido, consignando, a lo sumo, el número de platos que se sirvieron, pero sin detalle alguno tocante a las viandas, y menos aún quién fue el cocinero que lo guisara.

Ahí tenemos al pesado de don Luis Cabrera de Córdoba, que consigna a diario las calenturas, los *corrimientos* y casi los estornudas del rey Felipe III, de la reina Isabel y de la Serenísima infanta, y en cambio no menciona nada tocante a cocina.

Sabemos que el jabalí que cazó el rey pesaba tantas arrobas, que se acaloró mucho cazando y que no comió hasta las cuatro...

Describe viajes, peregrinaciones, jornadas, pero no menciona ni un solo detalle tocante a gastronomía...

En cambio, Francia nos ha dejado una inagotable fuente de informaciones sobre, ella.

Ana de Beaujeu, hermana del rey Carlos VIII y regente de Francia durante la menoría de éste, tenía un cocinero, Cyrant de Barras a quien se le reconoció nobleza por decisión del Gran Consejo de regencia, ya que «el oficio de cocinero no implica villanía».

Montesquieu, el célebre autor del *Esprit des lois*, descendía de Robin, segundo cocinero del condestable de Borbón; éste lo ennobleció, y lo curioso es que este príncipe, degradado por traidor de todos sus títulos y privilegios, conservara la facultad de conceder nobleza a su cocinero.

Enrique IV ennobleció igualmente a Nicolás Fouquet, señor de la Varennes, y cocinero en jefe de su primera esposa, Margarita de Valois; este cocinero ahorró (?) una fortuna que le proporcionaba más de setenta mil libras^[96] de renta anual, y esa mala lengua de Margot^[97] lo dice en sus curiosas *Memorias*, «que no fue pinchando

sus pollos, sino los del rey, lo que hizo su fortuna».

Sin embargo, no estamos completamente desprovistos de preceptistas; de lo que me quejo, principalmente, es de la carencia de detalles, de anécdotas. Qué le vamos a hacer, si somos así...

Escritores culinarios de la antigua España

El Arcipreste de Hita, que tanto y tan sabroso escribió sobre cocina; Baltasar de Alcázar, autor de *Una cena jocosa*.

Por encima de todos brilla con luz propia el marqués de Villena, que en el año 1423 escribió su libro *Arte Cisoria* (o arte de trinchar), tan perfectamente pergeñado que hoy día, al cabo de más de cinco siglos, todavía podríamos seguir sus enseñanzas. Alfonso el Sabio nos dejó en sus famosísimas Partidas reglas y leyes para guisar y comer...

Príncipes cocineros

Muchos reyes y príncipes no han desdeñado ponerse ante el fogón y hasta, en ocasiones, han inventado guisos geniales.

El regente de Francia era un *gourmet* y un excelente cocinero. Inventó los «Pains à la Orleans»; su hija, la descocada viuda del duque de Berry, los «filetes de liebre a la Barry»; Richelieu, la excelente «salsa mayonesa». El marqués de Bechamel, la salsa que lleva su nombre y el «bacalalo a la crema». A la marquesa de Pompadour, querida declarada del rey Luis XV; debemos las «pechugas de ave a la Bellevue» y los «paladares de buey»; sospecho que sería su cocinero el inventor...

En cuanto a las «tartaletas a la Mirepoix», la «cartuja a la Manconseil», las «pechugas a la Villeroy», creemos firmemente que deben su nombre a la inventiva genial y a la «coba» de sus cocineros. La sopa a lo Xavier fue inventada por el hermano de Luis XVI, que reinó luego bajo el nombre de Luis XVIII. Dicen que éste inventó también una chuleta... El otro hermano de Luis XVI, que andando el tiempo ocupó el trono de Francia con el nombre de Carlos X, dicen que inventó las mollejas a la royale, y Condé dio su nombre a la «sopa a la Condé», y Crecy a otra que lleva su nombre.

A la marquesa de Maintenon, esposa morganática del rey Luis XIV de Francia, se le atribuye el haber inventado las «chuletas a la papillote», en colaboración con su padre, el barón Constant de Aubigné.

Al rey Luis XIII, esposo de la infanta Ana de Austria, se atribuye la invención de la tortilla con torreznos; esta tortilla creo que no la inventó nadie, o, lo que es lo

mismo, cualquier granjera a quien se le ocurriría añadir tocino a una tortilla por ser el ingrediente que más a mano tenía... (Aparte que no creo que los «torreznos» sean exclusivamente franceses).

Y ya que hemos tropezado con huevos, referiremos una bonita anécdota sobre ellos que acude a mi memoria:

La bellísima duquesa de Lauzun, nacida Boufflers, en una estancia que hizo en Chanteloup^[98] causó la admiración de todos por su arte para confeccionar huevos revueltos (*oeufs brouillés*).

El abate Barthelemy, cronista de Chanteloup, nos revela el suceso en una carta suya dirigida a madame Du Deffand:

«Ayer al mediodía, fecha memorable en la historia de los huevos, cuando nos preparábamos a almorzar, trajeron cuantos enseres eran necesarios para la gran operación: un infiernillo, mantequilla, caldo, sal, pimienta y huevos; madame de Lauzun, temblorosa y sonrojada, se dispone a actuar; con valor intrépido pone mantequilla en la cacerola, casca y añade los huevos, los sazona con sal y pimienta y comienza a moverlos y a revolverlo de izquierda a derecha, por debajo y por encima, con una pericia y un acierto del que no hay ejemplo en la historia. Jamás se comió manjar más excelente.

»Este primer experimento se hizo en pequeño, pues tan solo se “revolvieron” seis huevos. Hoy se va a renovar el experimento en grande y si el éxito es igual, le concederemos a madame de Lauzun la supremacía incontestable tocante a los *oeufs brouillés*».

Francisco Martínez Montiño, cocinero mayor del rey Felipe III. Año 1628

Poco o nada sabemos de su biografía, ignoramos dónde nació, cuáles fueron sus comienzos y cómo llegó a ser cocinero mayor del rey. En cambio, mucho bueno podemos decir como gestor de las cocinas del rey Felipe III. Se ve que para la época era un hombre instruído, tanto en letras como en su oficio, pues conocía guisos extranjeros. En cuanto a su cocina española no se diferenciaba mucho de los guisos franceses, ambos adolecían entonces de los mismos defectos; exageración en la cantidad de viandas, fuertes condimentos y abuso de especias.

Igualmente en las dos cocinas, la francesa y la española, perduraba bastante barbarie: una abundancia tan exagerada de «viandas^[99]» que cuesta trabajo crearlo y el servir un mismo alimento (en la misma comida) con salsas distintas y variadas guarniciones. Para comprobarlo basta con leer los menús tan fantásticos que nos ofrece Montiño y que copiados de su libro *Arte de Comer* insertamos en este artículo.

Mis lectores verán que en «una comida para septiembre», compuesta de tres viandas, en la primera vianda vemos «platillo de *palominos* con calabaza rellena»; en la tercera, otros «platillos de palomino con lechuga». En la segunda vianda: «capones asados», «platos de capones rellenos» más «tórtolas asadas», «pichones asados con costilla de carnero y pan rallado».

Desde luego que hay abundancia de viandas, pero sin refinamiento alguno; pero de ese mismo defecto adolecía la cocina francesa de la época. La italiana era en aquel entonces la más refinada.

De lo que escasea es de pescado, aun cuando da bastantes recetas de él; pero se ve que no se comía apenas, ya que en esas mismas viandas hay una sola vez salmón y otra vez truchas; en cambio, las empanadas, los capones, los jigotes, abundan. También echamos de menos mucho de nuestro folklore gastronómico; da la receta de los chorizos, y no llevan pimentón, desde luego que no lo menciona ni una vez; de los chorizos dice que le gustaban al rey, pero no hay un solo guiso que lleve chorizo, ni tan siquiera las «ollas podridas». El arroz no lo concibe más que con leche y azúcar; en cambio, da una receta de «chochas» tan perfecta que cualquier cocinero francés de hoy día la firmaría; desde luego que él advierte que la receta es extranjera. Seguramente que Montañó sabía guisar al estilo del pueblo, pero le parecería más elegante aplicar a sus guisos lo que llamaríamos hoy día, cocina «cosmopolita»; puede también que estuviera influido por la reina Isabel de Valois, esposa de Felipe III, y muchas veces guisara así por complacerla.

Aparte que en la Corte y en casa de los grandes se comía muy distintamente que en el pueblo. En la Corte se explica por los casamientos: Carlos V tuvo que traer gustos flamencos; Felipe el Hermoso se los impondría a Juana la Loca, su esposa. En cada reino y a veces varias veces, pues nuestros reyes enviudaban con suma facilidad, reinaban en Palacio francesas, austríacas, italianas, portuguesas, y, como es natural, cada una de ellas influía en las cocinas reales, y así vemos a cada paso surgir la manteca de vaca, el hojaldre, la mostaza. Lo que sí sorprende es el uso inmoderado que hace del azúcar, la canela, los limones y el vinagre. Todo ello debía tener un sabor agrídulce muy propio de la época.

Lo de echar azúcar a los guisos no me choca tanto, pues en Vizcaya se acostumbra; ahora bien, el azúcar que se echa es mínima, y tan sólo para corregir el amargor de la molla del pimiento o el acidez del tomate y del vino, y a las «perdices en su salsa» le añaden chocolate; ya tenemos el azúcar y la canela de Montañó. A mí, personalmente, lo que no me gusta es echar azúcar a la masa de las croquetas; pero como muchas antiguas vascas le ponían sería porque les gustaba.

Otro detalle que sorprende en Montañó es la cantidad de carne, ave y pastas que indica en sus *menús* y la escasez de pescado y de huevos; eso que da muy buenas recetas de tortillas, tal vez no le pareciera manjar bastante importante para incluido en

«las viandas». También abundan las hortalizas, menciona las coles, la calabaza, las berenjenas, las habas, las lechugas y alguna más; el tomate ni lo menciona, ni tampoco el pimiento, oriundos ambos de América, y que, por lo visto, no se habían hecho aún españoles...

Pero examinemos a Montañón como jefe de las cocinas del rey.

Las advertencias que hace y los consejos que da sobre la limpieza de la cocina y el gobierno que ha de tener el cocinero nos hace penetrar en los arcanos de la misma, y verdaderamente que tenían entonces mucha destreza y habilidad para guisar airosamente con tan poco confort —tal vez esa misma lentitud les hacía guisar mejor—; nosotros debemos ser muy torpes, ya que con tantas facilidades apenas alcanzamos a preparar media docena de platos. Bien es verdad que la limitación del trabajo a ocho horas, con un reposo intermedio de dos horas, no permite que el cocinero haga filigranas, ya que hay guisos que requieren siete y hasta más horas de cocción; pero dejémonos de digresiones, ya que para solaz de nuestros lectores vamos a copiar, extractándolo, lo que escribe Montañón en el capítulo primero de su libro *Arte de Cocina*:

«De la limpieza de la cocina y del gobierno que ha de tener el cocinero mayor en ella.

»En este capítulo pienso tratar de la limpieza que se hace más necesaria e importante para que cualquier cocinero dé gusto en su oficio; y para esto es necesario guardar tres o cuatro cosas. La primera es la limpieza; la segunda, el gusto, y la tercera, presteza; que teniendo estas cosas, aunque no sea muy gran oficial, gobernándose bien, dará gusto a su señor y estará acreditado. Ha de procurar que la cocina esté tan limpia y curiosa que cualquiera persona que entrase dentro se huelgue de verla».

Es tanto de admirar que generalmente los cocineros se ocupan poco de estas *menudencias* y que era tanto más meritorio cuando entonces no había agua corriente en las cocinas y que había que acarrear ésta desde afuera en cubas, jarras y tinajas...

«El agua tendrás en tinajas o tinacas, con sus cobertores, y tendrás cuatro o seis cántaros con una cantarera de palo, que no lleguen con los suelos al de la cocina, éstos sean vidriados, con sus tapadores; del agua de estos cántaros echarás a cocer toda la que se hubiere de guisar, y la otra será para lavar y fregar las herramientas».

¿Se percatan de lo que suponía la limpieza entonces? Ese acarreo constante de agua y la leña que había que partir...

«Las mesas las harás de pino blanco, y que las frieguen cada día con agua hirviendo y ceniza y estarán muy blancas».

Mucho más blancas que lavadas con lejía, que las ennegrece, y como no se tenga mucho cuidado de lavarlas bien luego, conservan el olor a lejía y se lo comunican a los alimentos que se colocan luego encima. Y ahora esto de sabor arcaico:

«Hanse de poner unos saetines hincados en las paredes para poner las velas y que no peguen enjundia de gallina en las paredes, porque una enjundia que no sea mayor que un real de a cuatro hace una mancha en la pared blanca tan grande como un plato, y parece mal».

«Todas las veces que entrases por la puerta de tu cocina procurar tener algo que enmendar, mira si está bien colgada la herramienta y si está cada cosa en su lugar; y si hay por las paredes o por el techo alguna telaraña, hazla remediar luego, sin dejado para después, porque se olvidará el mozo de cocina o portador, y tendrás que tornar a mandar, y con esto tendrán cuidado y temerán; y si el mozo no fuese muy aficionado a tener la cocina limpia, no le tengas en ella, sino despídelo luego, por que no andes cada día riñendo con él, y más que si no se precia de hacer bien su oficio de mozo de cocina, nunca será oficial».

Y he aquí otro cuadro de costumbres que merecería un marco:

«Si fuese posible, no tengas pícaros sin partido, y si los tuvieres, procura con el señor que les dé algo, o con el limosnero, porque puedan tener camisas limpias que mudarse, porque no hay cosa más asquerosa que pícaros rotos y sucios; mas como es una simiente que el rey Don Felipe II (que Dios tiene) con todo su poder no pudo echar esa gente de sus cocinas, aunque añadió mozos de cocina y otra suerte de mozos de cocina que se llaman galopines^[100], todo porque no hubiese pícaros y nunca se pudo remediar; solo en su cocina de boca^[101] no entran más de un oficial y un portador y un mozo de cocina y un galopín, y éstos están una semana con el cocinero mayor y el domingo se mudan a la cocina de Estado^[102] y vienen otros tantos por sus semanas».

Esto ya no me gusta, pues el pobre cocinero mayor tenía que volverse loco con tanto cambio. Es casi imposible acoplar un buen conjunto de cocineros; ¡qué sería la cocina del rey con personal nuevo cada semana!

Montiño nos ha demostrado ser un psicólogo cuando dice con toda su experiencia y picardía que para ser un buen aprendiz de cocinero es necesario que tenga buen carácter, sea dispuesto, ágil, diestro, de buena presencia, guapo (*buen rostro*), y que sean presumidos para que anden limpios; seguimos copiando:

«Otra cosa tengo experimentada: que hombres que sean torpes o patituertos nunca salen oficiales ni son limpios. Procúrese que sean de buena disposición, liberales, de buen rostro y que presuman de galanes, que con esto andarán limpios y lo serán en su oficio; que los otros, por ser pesados, tienen pereza y nunca hacen cosa buena, que el oficio de la cocina, aunque parece que es cosa fácil, no es sino muy dificultoso, porque hay tantas cosas que hacer y cada cosa tiene su punto, y todo se ha de encargar a la memoria^[103], que los boticarios, los médicos y letrados, cuando se les ofrece alguna duda, con estudiarla en sus libros salen de ella con facilidad, y por eso digo que la gente de cocina ha de ser de buen talle, disposición y entendimiento».

A continuación hace una recomendación que tampoco nos vendría mal ahora, como es la de lavarse a menudo las manos; las otras no tienen razón de ser hoy día y creo que tampoco entonces, pues eso de que se han de quitar las espadas en la cocina huelga; me figuro se las quitarían aunque Montañón no se lo dijera, pues para una reyerta basta con sus cuchillos, bien afilados, y no veo qué fin persiguen guisoteando con una espada al cinto, que unas veces se les metería entre piernas y otras se engancharía en todas partes.

Que me perdone don Teodoro Bardají, pero no se vislumbra por parte alguna el gorro que nos asegura usaban los cocineros españoles de tiempo inmemorial. Tampoco estoy conforme con los que aseguran que lo inventó Carême, ya que existen grabados y caricaturas del siglo XVIII en que se ven cocineros con gorros enormes, delantales fruncidos y una correa al cinto con un cuchillo trinchante metido en una vaina de cuero.

Tampoco Montañón menciona delantales o mandiles; en cambio, recomienda que las camisas estén limpias y se quiten los puños para trabajar.

«Has de procurar que en la cocina haya cada día ropa blanca^[104] para cubrir la mesa y los asadores con la vianda, y para que se limpien las manos; y pondrás una costumbre: que todos los oficiales y mozos que entrasen por la mañana en la cocina lo primero que han de hacer sea quitarse sus capas y espadas y colgarlas^[105] en el palo y los clavos que están puestos para ello; quitarse los puños, lavarse las manos, limpiarse en una toalla que estará colgada para esto y trabajar con mucha limpieza. Si alguno tomase su capa^[106] saliese fuera, cuando tornase a entrar se torne a quitar los puños, lavarse las manos y limpiarse en la toalla. A una parte de la mesa harás de poner unos manteles limpios y pondrás sobre ellos la plata, y cuando fuera hora de hacer gigotes^[107] háganse sobre los manteles, porque los platos estén limpios por los suelos^[108], y no consientas hacer gigote ninguno a ningún mozo ni oficial sin su toalla al hombro y su tenedor^[109], y tomará la pieza, pierna o ave, con el tenedor muy bien y picará en el ayre con mucha gracia, y advierta al que picare no ha de toser ni hablar, ni hacer otra cosa ninguna, sino estar con mucha compostura, porque es mucha descompostura, porque es mucho descomedimiento picar y hablar. No consientas que en la cocina, entretanto que se trabaja, haya conversaciones ni almuerzos^[110]. La gente de la cocina antes que se ponga a trabajar, en acabando de tomar bocado, luego ha de hacer un almuerzo, y almuercen todos y ninguno ande comiendo por la cocina, que parece mal; y en acabando de almorzar lávense las manos y cada uno acuda a lo que tiene a cargo».

En este último párrafo hay varias cosas que no entendemos bien. ¿Qué quiere decir «picar en el ayre con mucha gracia»? Pues en aquel entonces no se trinchaba en la cocina; las piezas se colocaban enteras en la mesa; si se trata verdaderamente de trincar no creo que sea lo más fácil hacerlo al «ayre», y si se trata tan sólo de

trasladar la vianda del fuego a la fuente no veo la necesidad de esos juegos malabares; nada, que eso de «tomará la pieza, pierna o ave, con el tenedor muy bien, y picará en el ayre con mucha gracia» me ha dejado pensativa. ¿Qué fin perseguirá con tanta gracia y por qué habrá que levantar la pieza como un trofeo?

Lo que sí me parece de perlas es que no se tosa sobre la pieza; en cambio, no concibo en qué la perjudicaba el que se hablara.

Cómo se servían los banquetes

«En los banquetes todo el toque está en saberlos servir, porque, aunque se gaste mucho dinero en un banquete, si no se sirve bien, no luce, y se afrenta al señor mucho habiendo desórdenes en él; y algunas veces les está mirando el señor desde su asiento en la mesa.

»Hagamos cuenta que estas comidas son de seis platos^[111] de cada cosa; hanse de poner seis bufetes, y si ponen los bufetes ancho por largo, serán menester siete bufetes; para seis servicios son menester seis maestresalas y seis personas que sirven como veedores, para sólo llevar la vianda desde la cocina la mesa; y cada veedor ha de llevar un servicio y entregarlo a su maestresala porque en tales días no ha de bajar el maestresala a la cocina, y si bajare la primera vez no puede bajar las otras, porque se ha de servir la vianda^[112] en tres veces. Ha de bajar el mayordomo con sus veedores^[113]. Digo, pues, que el veedor tomará el primer servicio, llevará cinco pajes, y estos llevarán diez platos^[114], cada uno dos y detrás del postrer paje irá otro veedor con otros cinco pajes y otros diez platos, y de esta manera irán los demás, porque cada cinco pajes servirá a su veedor, sin que se mezclen unos con otros, y en llegando a la mesa el primer veedor con sus diez platos, se arrimará al maestresala de la cabecera de la mesa y los demás vayan cada uno a su maestresala y hagan alto sin asentar plato ninguno en la mesa hasta que llegue el veedor postrero, y en viendo que están todos los veedores^[115] con toda la vianda junto a la mesa, arrimados a sus maestresalas, alcen todos los principios, salvo algunos perniles o cabeza de jabalí, que como son platos que van enramados parece bien en la mesa; además que entre la comida gustan algunas personas, de comer un poco de pernil para beber. De esta manera estará la mesa muy llena y no se perderá plato ninguno. En asentando la vianda en la mesa, volverán los veedores por la segunda, y harán lo mismo que hicieron en la primera, y levantarán la vianda del primer servicio salvo algunos platos regalados que no hayan llegado a ellos y los perniles, y asentarán la segunda vianda^[116]; y de esta manera harán la tercera, y cuando alzaren la tercera levantarán toda la vianda, sin dejar cosa ninguna, y asentarán los postres; y de esta manera no puede faltar plato ninguno, que más presto se echa de ver la falta de un plato que de

un servicio entero».

* * *

A continuación incluimos dos *menús* y una merienda, copiados del libro *Arte de Cocina*, del cocinero mayor Martínez Montañón, respetando la ortografía y nomenclatura de los mismos, y los damos tal como están en el libro de dicho autor.

UN MENÚ ESPAÑOL DEL AÑO 1623

Una comida por el mes de mayo

PRIMERA VIANDA^[117]

Perniles con los principios^[118].
Caponos de leche asados.
Ollas de carnero, aves y jamones de tocino.
Pasteles ojaldrados.
Platillos de pollos con habas.
Truchas cocidas.
Gigotes de pierna de carnero.
Torreznos asados y criadillas de cordero.
Cazuelas de natas.
Platillos de arteletes de ternera y lechugas.
Empanadillas de torreznos con masa dulce.
Aves en filete con huevos megidos.
Platos de alcachofas con jarretes de tocino.

SEGUNDA VIANDA

Gazapos asados.
Morcillas blancas de cámara sobre sopas de vizcochos y natas.
Pastelones de ternera, cañas, pichones y criadillas de la tierra.
Ternera asada y picada.
Empanadas de palominos.
Platillo de pichones con criadillas de carnero y cañas.
Empanadas inglesas de pechos de ternera y lenguas de vaca.
Ojaldres rellenos de masa de levadura.
Fruta de cañas.
Pollos rellenos sobre sopas doradas.

Empanadas de venado.

Pastelillos de conservas y huevos megidos^[119].

TERCERA VIANDA

Salmón fresco.

Pollos asados sobre arroz de grasa.

Pastelones de salsa negra.

Cabrito asado y mechado.

Tartas de dama.

Lechones en salchichones.

Empanadas frías.

Barbos fritos con tocino y picatostes de pan.

Manjar blanco.

Frutas de piña.

Bollos maymones.

Las frutas que han de servirse en esta vianda son: albaricoques, fresas, cerezas, y podría ser que hubiese guindas si fuese el banquete al cabo del mes de mayo; natas, limas, pasas, almendras, aceitunas, queso, conservas^[120], confites y suplicaciones^[121]. En esto no hay qué decir, porque ha de servirse toda la fruta que hubiere y requesones.

Una comida por septiembre

PRIMERA VIANDA

Perniles con los principios.

Pabillos nuevos asados con su salsa.

Ollas podridas en pastelones de masa negra.

Pasteles ojaldrados cubiletes.

Platillo de palominos con calabaza rellena.

Perdigones asados.

Bollos sombreros.

Ternera asada y picada.

Empanada de pichones en masa dulce con torreznos.

Tartas de ternera, cañas y almendras.

Pajarillos gordos con pan rallado sobre sopas doradas.

Truchas frescas cocidas.

Conejos gordos asados.

SEGUNDA VIANDA

Capones asados.
Platillo de ternera con albondiguillas de ternera, mollejas e higadillos.
Tórtolas asadas.
Platos de membrillos y pollos rellenos rebozados.
Cazuela mogis de verengenas.
Platos de salchichones y cecinas.
Platos de capones rellenos, cocidos con artaletes sobre sopas blancas.
Pasteles de tetilla.
Quesadillas de mazapán.
Empanadas de liebres en figura de leones.
Bollos de rodilla.
Pichones asados con costillas de carnero y pan rallado.

TERCERA VIANDA

Pollos asados.
Platillos de cañas con huevos encañutados.
Pollos asados con salsa de agraz.
Tortas de albérchigo en conserva^[122].
Empanadas frías.
Cabrito asado y mechado.
Platillos de palominos con lechugas.
Manjar blanco.
Piernas de carnero en gigote.
Cazolillas de natas, cañas y manjar blanco.
Salchichones de lechones cortados en ruedas, mezclados con otros salchichones y lenguas.
Fruta de piñas.

Las frutas de esta vianda han de ser ubas, melones, higos ciruelas, natas, pasas, almendras, melocotones, confites, conservas, aceytunas, queso y suplicaciones.

Una merienda

Perniles cocidos.
Capones y pabos asados calientes.
Pastelones de ternera, pollos y cañas calientes.
Empanadas inglesas.
Pichones y torreznos asados.

Perdices asadas.
Bollos maymones o de vaciá.
Empanadas de gazapos en masa dulce.
Lenguas, salchichones y cecinas.
Gigotes de capones sobre sopas de natas.
Tortas de manjar blanco, natas y mazapán.
Ojaldres rellenos.
Salchichones de lechones enteros.
Capones rellenos fríos, sobre alfilete frío.
Empanada de pabos.
Tortillas de huevos, torreznos y picatostes calientes.
Empanadas de benazón.
Cazuela de pies de puerco con piñones.
Salpicones de vaca y tocino magro.
Empanadas de trucha.
Castrados de limoncillos y huevos megidos.
Conejo de huerta.
Empanadas de liebres.
Fruta de pestiños.
Truchas cocidas.
Nodos de masa dulce.
Panecillos rellenos de masa de levadura.
Platos de frutas verdes.
Gileas blancas y tintas.
Fruta rellena.
Empanadas de perdices en masa de bollos.
Buñuelos de manjar blanco y frutillas de lo mismo.
Empanadas de cuajada o ginebradas.
Truchas en escabeche.
Plato de papín costado con cañas.
Solomos de vaca rellenos.
Quajada de platos.
Almojavanas.

«Si la merienda fuera un poco tarde, con servir pastelones de ollas podridas pasará por cena». (¡Lo creo!).

* * *

Estudiando detenidamente el libro de Montañón se ve que ese hombre era, para su época, un gran cocinero (¡Lo hubiera sido ahora!), que buscaba la perfección en su arte y era a la vez muy modesto. Tenía nociones de cocina cosmopolita, pues hacía uso frecuente de la manteca de vacas y de la manteca salada de Flandes y tenía intuición de la cocina racional moderna. En lo que falla es en las salsas; siempre son por un estilo: pan frito majado, almendras molidas y especias a granel; pimienta, azafrán, canela, salvia, agua de azahar, hierbabuena, nuez mascada, cilantro, etc., etc., siempre y abundante azúcar. También hay un desorden bárbaro en su combinación de platos: el «Platillo de ternera con albondiguillas de ternera, mollejas e higadillos» hoy constituiría una comida completa, y otra combinación: «Pichones asados con costillas de carnero y pan rayado» la reservaríamos para dos platos.

Desde luego que el paladar se forma y se refina, y en Francia, Meca de la gastronomía, hasta mediados del siglo XVIII no se refinó la cocina, y necesitó para ello próceres como el Regente, el duque de Richelieu, Courchamps, etc., y luego para ponerla a una altura nunca superada a Carême, el genio de la cocina, y otros, como Bouché, Urbain, Dubois y dos príncipes gastronómicos: Cambacérès y Talleyrand.

En el siglo XVI, tanto en Francia como en España, se apreciaba más la cantidad que la calidad, y ambas adolecían de los mismos defectos: excesos de viandas y una prodigalidad insensata de especias y perfumes, pues en ésta y aquélla la pimienta, el azafrán, la nuez moscada, etc., se vertía a granel; en lo único que variaban es que en España se abusaba excesivamente del azúcar y la canela, y en Francia no.

En Francia, desde luego, se dio siempre mucha importancia a las salsas; en cambio, las salsas de Montañón son completamente rudimentarias, y para probarlo expondremos luego una de sus extravagantes recetas; desde luego que tiene otras más sencillas, pero vuelvo a decirlo: Montañón no tenía la menor idea de los fondos y salsas madres, ni menos del «jugo» que tanto utilizan nuestros cocineros. No concentra un caldo ni un jugo, a lo sumo llega al vulgar estofado, y cuando quiere engordar una salsa echa mano del pan, sea remojándolo en vinagre, sea friéndolo y majándolo después. Desde luego que la cocina española del siglo XVII era una cocina sustanciosa, muy alimenticia, hasta pesada, sin *monerías*; es verdad que le faltaban muchos elementos y salsas tan vulgares como la salsa de tomate, la salsa bechamel, la mayonesa, etc.; todas ellas no se descubrieron hasta mediados del siglo XVIII.

* * *

A continuación damos unas cuantas recetas de *Arte de Cocina*.

Un lechón en salchichón

Tomarás un lechón que sea grande, mayor de los que suelen asar; y después que esté muy bien pelado has de cortarle los pies y abrirlo has por la barriga, y después de destripado iraslo descarnando de manera que toda la carne vaya pegada en el pellejo: arrimando el cuchillo a los huesos. Has de desollar la cabeza y todo, que no quede en los huesos ninguna carne, y echar el pellejo con su carne en agua, que se desangre, y luego escurrirlo has, y pondrás sobre el tablero la carnaza hacia arriba. Tomarás sal molida en cantidad y lo has de sembrar por encima de manera que esté bien salada; luego tendrás pimienta, clavo, nuez y gengibre, todo mezclado, y lo has de echar de manera que quede todo negreando, y lo has de arrollar comenzando por la cabeza, y después que esté arrollado le has de atar las puntas muy recio porque no se salga la sazón; luego le irás liando con hilo de bala muy apretado y dexarle has un poco enarcado, como verga de ballesta, y pondraslo a cocer con tocino, vino, vinagre, salvia, mejorana y otras yerbas, y un poco de agua, quanto se cubra, sazónándolo de sal y especias, que esté un poco subido, y servirlo has frío con algunas flores o ruedas de limón, quitándole primero todos los hilos con que estuviera atado, y si quieres servirlo en ruedas con limones parece muy buen plato. Cortando este lechón en ruedas parece ojaldrado, y sívelo sobre algunas hojas verdes y adornado con ruedas de limones.

Una olla podrida en pastel

Has de cocer la vianda de la olla podrida cociendo la gallina, vaca, cordero, un pedazo de tocino, magro y toda la demás volatería, como son palomas, perdices y zorzales, solomo de puerco, longanizas^[123], salchichas, liebre y morcillas; esto todo ha de ser asado primero que se echen a cocer. En otra vasija has de cocer cecina, lenguas de vaca y de puerco, orejas y salchichones; de el caldo de entrambas ollas echarás en una vasija, cocerás allí las verduras, berzas, nabos, perejil y yerbabuena; los ajos y las cebollas han de ser asados primero. Sacarás toda esta vianda en piezas, que esté dividida una de otra; las verduras en otra pieza, de manera que no esté nada deshecho; déxalo enfriar y harás un vaso muy grande y muy gordo de masa negra, de harina de centeno o de cemite, asentarle has sobre una hoja de horno, e irás asentando toda la vianda que tienes cocida dentro en el pastel, e irás sazónando con todas especias y alcarabea; echarás de las verduras ni más ni menos; quando estuviere lleno el pastel ciérralo y mételo en un horno de pan, porque no habrá horno de cobre tan grande que se pueda cocer dentro; pondraslo sobre una hoja de horno de cobre, no lo quites de la hoja donde está hasta que se cueza; cuando la masa del pastel estuviera medio cocida agujera el capirote de la cubierta, hínchelo de caldo y cueza en el horno espacio de una hora. Respecto de esto no ha de ir la vianda del pastel muy deshecha

quando entrare en él porque ha de estar en el horno por lo menos hora y media; de esta manera ha de ir a la mesa con todo su caldo y vianda, y allá lo sacarán con cuchara de plata. También se les suelen echar aceytunas fritas y algunas castañas; mas algunos señores no gustan de ello, ni yo soy aficionado a echarlo.

Morcillas blancas de cámara

Tomarás riñonada de ternera, y si no lo hubiere sea de vaca; desvéñala de, las venas y pellejitos que tiene, pícala con cuchillo pequeño muy menudo, échale otra tanta cantidad de pan rallado como hay de grasa y pica un poco de tocino gordo muy menudo y freirás allí un poco de cebolla picada muy menuda y échala con la grasa, y échale azúcar molida de manera que esté bien dulce y sazona con todas especias y canela y échale huevos hasta que esté como batido de buñuelos de pan rallado; luego echarás un poco de leche hasta que esté bien blando, y sazona de sal; y luego hinche las tripas grandes de la ternera y pon un cazo al fuego con agua y sal, y de que esté cociendo echa dentro las morcillas, e irás picando con un alfiler o aguja muchas veces, porque no se rebienten; y quando estén cocidas, sácalas y tuéstalas en las parrillas, y sírvelas sobre sopas de natas o sopa contrahecha con leche y queso fresco.

Y con el fin de que mis lectores tengan la receta completa y sepan a qué atenerse a lo que Montañón llamaba unas sopas de natas, damos a continuación la receta:

Sopas de natas

Batirás una libra de natas con ocho yemas de huevos y un poquito de leche y tendrás armado el plato con las rebanadas de pan tostado y untado el plato con un poco de manteca fresca, y echarás azúcar molida encima de las rebanadas; luego echarás las natas con las yemas de huevos y echarás azúcar molido encima de las rebanadas; luego echarás las natas con las yemas de huevo y echarás más azúcar^[124] por encima, y pondrásla al fuego dentro de un horno con fuego manso; y si las natas se metieran todas entre el pan, echarás más natas y echarás encima de todo unas pocas natas sin huevo y sin azúcar, y con esto lo puedes quaxar en el horno. Esta misma sopa de natas se hace muy buena echando viscochos en lugar de pan.

Un platillo de jadea de manos de ternera

Tomaréis las manos de ternera cocidas, rebozadas, con huevos y freírlas has; y luego tendrás hecha una salsa que se llama jadea. Para un plato de esta salsa tomarás seis yemas de huevos crudos; batirlos has en un cacillo; echarlo has medio cuartillo de vino blanco y un poco de vinagre; echarás pimienta, nuez gengibre, canela un cuarterón de azúcar ^[125], media libra de manteca fresca de vacas, un par de cucharadas de caldo y has de sazonarlas de sal; ponlo al fuego, tráelo a una mano como almendrada, y cuando esta salsa comenzare a cocer estará como ha de estar; luego meterás dentro las manos de ternera o cabezuelas de cabrito rebozadas; ponlo con un poquito de rescoldo, quanto dé hervor recio porque no se corte; sírvelo con rebanadas debaxo o con torrijas. Este plato se puede hacer de pollos, pichones o aves, y no ha de ser rebozadas, sino cocido blanco, y se puede hacer de manecillas de cabrito o de carnero rebozadas. Este caldo de jadeo es bueno para tomar a las mañanas sin carne, quando hace frío.

* * *

Y para terminar insertaré un postre de la época:

Bollos de vacía

Has de tomar dos libras de azúcar y clarificarlo; luego hacer en él veinte huevos hilados y cuatro yemas doradas, que sean duras, y ponelo todo en una pieza. Luego tomarás dos libras de almendras mondadas, majarás la una libra y cuarterón; y los tres cuarterones harás unas rajitas muy menudas, de manera que salga de cada almendra más de veinte rajitas; luego apartarás la mitad del almíbar; echarás las almendras majadas en la otra mitad y cuécelo sobre el fuego, meneándolo con un cucharón hasta que se haga un mazapán muy seco, que se desmorone todo como pan rallado; échale allí un poco de canela molida y un poco de jengibre; y puesto todo de esta manera, toma dos libras de manteca ^[126] fresca de vaca y cuécela, espúmala, y con esto tienes aparejado todos los materiales; ahora harás un poco de masa con agua, sal, dos huevos con claras, y la sobarás muy bien, hasta que haga ampollas y quede un poco blanda, como para hojaldrado, y harás el bollo de esta manera: Tomarás una tortera que sea un poco honda, y tiende una hoja de esta masa muy delgada que se extienda con las manos como hojaldrado; ponlo en la tortera, untándola primero con manteca, y ha de ser la hoja tan delgada que se trasluzca la tortera por la masa; luego úntala con manteca, ponle otra y otra hasta tres; luego echarás un lecho del mazapán desmoronado, que parezca pan rallado; luego toma un manojo de plumas, rocía este lecho con manteca y tiende otra hoja delgada y échasela por encima, échale un lecho

de huevos hilados y torna a rociarlos con manteca; luego echarás otro lecho de rajitas de almendras, rocíalo con manteca y de esta manera irás haciendo lechos y metiendo hojas de masa muy delgadas entre lecho y lecho, hasta que se acaben los materiales, y cerrarás tu bollo con otra hoja de masa muy delgada y le cortarás los bordes a la redonda, y hazle el borde ondeado, y rocíalo con manteca, y ponlo a cocer dentro de un horno; y cuando te pareciere que esté bien cocido échale por encima del bollo la otra mitad del almíbar que tienes guardado y échasele caliente, y como se mezcla con la manteca que tiene el bollo, cocerá muy recio a borbollines; no tornes a cubrir el horno, sino déxalo cosa de dos credos, y sácalo de presto con un paño, échalo en un plato, porque si te descuydares y se aferrase el almíbar no lo sacarías sino haciéndolo pedazos.

Y después que lo tengas en el plato ponle encima las cuatro o cinco yemas doradas y en cada yema tres o cuatro rajitas de las almendras. Estas yemas han de quedar medio enterradas en el bollo y échale por encima unos polvos de canela. Este plato puede durar un mes, si fuere menester; unos le comen caliente y otros fríos. A mi parecer, es mejor caliente, por amor de la manteca.

Legumbres y verduras que cada día se gastaban en la casa de Felipe III

(Según una nota del cocinero de Palacio, encontrada por don M. Herrero-Gracia)

«Si por la uña se conoce al león», juzgue el lector la cantidad de viandas de mayor calibre que se consumirían en una cocina donde las hortalizas alcanzaban las siguientes proporciones:

«Lo que en la Potagería de Su Majestad se gasta cada día es lo siguiente:

»Primero: Para potagería, cinco arrobas de repollos o calabazas o habas, y si se dan berzas, diez docenas de ellas.

»Segundo: Ocho docenas de lechugas cada día.

»Tercero: Un costalillo de perejil.

»Cuarto: Dos docenas de manojos de yerbabuena.

»Quinto: Doce a diez y seis horcas de cebollas.

»Sexto: Ocho horcas de ajos.

»Séptimo: Si se dan de potagería berenjenas, cincuenta docenas.

»Esto es un cuanto a la verdura, y si Su Majestad tiene algún huésped o da de comer a las monjas de la Encarnación, que son muchos días del año, es menester doblar todo lo dicho. Y cuando Su Majestad está en El Pardo, El Escorial y Aranjuez, se toma el recado siempre para dos días, porque no pueden ir cada día las acémilas.

»En tiempo de criadillas son menester las siguientes cada día para el Rey y

estados^[127]: treinta y seis libras de ellas, sin las que suelen dar a algunos mayordomos de Su Majestad, para ellos y otras personas que se las piden.

»Espárragos, cuatrocientas a quinientas manadas cada día.

»Limonos, sesenta cada día^[128].

»Naranjas, cuando las hay, otras tantas^[129]».

En cuanto al vinagre, según certifica un tal Jerónimo de Quincoces, se gastaban unas cincuenta cántaras al mes.

Algunos comentarios sobre la cocina de Montíño

Es imposible que en los siglos XVI y XVII los españoles no fueran algo cosmopolitas en el comer; eran dueños de dos mundos; por razones políticas, por las guerras, por el intercambio comercial, los españoles incesantemente pasaban de España a Italia, de Italia a Flandes, de Flandes a Alemania, de Alemania a Francia; naturalmente esos guerreros, esos políticos, esos comerciantes, probaban constantemente alimentos y guisos distintos; por tanto, nada de extraño que algunos les gustaran y los trajeran a España.

En Palacio era más natural aún que se comiera unas veces a la portuguesa, otras a la alemana, otras a la francesa, ya que los reyes de la Casa de Austria enviudaban y se volvían a casar con una facilidad asombrosa, y como siempre se casaban con extranjeras, era de cajón que éstas impusieran sus gustos.

Y otro tanto digo de los que iban y venían de América. Es asombroso la facilidad con que emprendían el viaje, siendo los navíos tan incómodos y los viajes tan largos. Pues bien; esos viajeros de ultramar nos trajeron el tomate, los pimientos y las patatas, todos ellos oriundos de América, y fueron imponiéndolos a los españoles, para quienes eran desconocidos, y esos tomates, esos pimientos y ese pimentón que hoy día nos parecen imprescindibles y que forman lo fundamental de nuestra cocina, costará convencerse de que Montíño no los cite ni una vez, pues podían no haberse vulgarizado, pero sí emplearse en lo que podríamos llamar la cocina de lujo, y no.

Juicio crítico del libro «Arte de Cocina», de Montíño

Pese a los que se ilusionan, el *Arte de Cocina*, de Montíño, tiene tan sólo valor por su antigüedad; por lo demás, en cualquier libro de cocina francés de esa época se ven iguales amalgamas y guisotes; así que ya no veo lo «español» de Montíño, sino que compruebo que está muy influído por aires de fuera; hasta rechaza la tinta de los calamares...

En Montíño no se ve arte alguno; las salsas se hacen solas y todas iguales,

agridulces —vino, vinagre y azúcar—. En eso de las salsas Francia nos llevaba la delantera pues empleaban mucho el «coulis», el «jugo» moderno, y había gran variedad de salsas ya preparadas en gran escala por el gremio de «salseros» y vendidas a pregón por las calles.

* * *

Cuenta la Historia que Su Majestad Don Felipe III era algo moroso para pagar sus deudas, y dice también que muchas veces Montañón no tenía ni dinero ni crédito ni provisiones donde echar mano para saciar el hambre del abúlico rey y de los cientos de parásitos que tenían derecho a saciar también el hambre a expensas de la «cocina de Estado» (la «cocina de boca» era la del rey).

Montañón tenía que soportar muchos requerimientos e impertinencias de los proveedores de Palacio, que amenazaban con no dar su mercancía si no se les pagaba las grandes sumas que se les debían.

Menos mal que, habiendo trascendido su fama culinaria por la villa y corte, no eran pocos los requerimientos que le hacían los grandes señores para que les preparase grandes banquetes en sus cocinas, con lo que Montañón sacaba buenos rendimientos, con los que adquirió alguna hacienda allá en su pueblo y parece que pudo además poner una buena hostería en uno de los lugares más concurridos de Madrid.

Antonio Carême

Carême, gran maestro de la cocina francesa, nació en París el 7 de junio de 1782, de padres míseros. Era el menor de los quince retoños del matrimonio y fue abandonado por su padre cuando apenas tenía doce años.

Un buen día el padre se lo llevó de paseo y cuando pasaron la barrera del Maine, después de explicar al pobre niño que no podían seguir alimentándole, por estar en la mayor de las miserias, le aconsejó se separara de la familia, diciéndole:

—Anda, pequeño, búscate un porvenir, hay buenos oficios en el mundo, déjanos vegetar en nuestra miseria, hemos nacido en ella y en ella debemos morir. Ahora es el momento de hacer fortuna, basta con tener ingenio y tú lo tienes, procura hacer fortuna, que con la que Dios te ha dado y con lo que yo te doy triunfarás.

El buen hombre le dio su bendición (nunca más Carême volvió a verle ni supo nada de su familia).

Estas palabras de su progenitor resonaron siempre en los oídos de Carême y cuarenta años después recordaba aún el semblante apenado de su padre.

El niño quedó abandonado en el arroyo. Un humilde tabernero de las afueras de París se compadeció de él, se lo llevó a su casa y lo tuvo a su servicio durante cuatro años.

A los dieciséis se colocó en casa de Bailly, un pastelero de mucha fama de la calle Vivienne; las especialidades de la casa eran las tartas de crema, y era proveedora del príncipe de Talleyrand. «A los diecisiete años —dice Carême en sus *Memorias*— era primer pastelero en casa de monsieur Bailly; ese excelente patrón se interesó en seguida por mí, y me facilitó horas de salida para que pudiera aprender dibujo; varias veces me encargó piezas montadas para la mesa del Primer Cónsul. Yo le devolví con creces sus favores al señor Bailly y dedicándole mis dibujos y mis desveladas noches. En su obrador me hice inventor...».

«Entonces la pastelería cumbre de París era la del señor Avice. Sus obras me entusiasmaron; el estudio de sus procedimientos me dio valor, e hice cuanto pude para seguirle *sin imitarlo*, llegando a inventar “extraordinarios” únicos. Pero hasta alcanzar la meta ¡cuántas noches de insomnio! No podía ocuparme de mis diseños y cálculos hasta después de las nueve, y a veces les dedicaba la mayor parte de mis noches.

»Me separé del excelente Bailly con lágrimas en los ojos y entré en la pastelería del sucesor de monsieur Gendre, pero a éste le puse condiciones: cuando fuera llamado a trabajar afuera para algún “extra”^[130] sería reemplazado por otro en el obrador, y pocos meses después dejé definitivamente la pastelería y me dediqué de lleno a servir banquetes, con lo que ganaba abundante dinero. Tuve numerosos envidiosos, por haberme impuesto a muchos pastelerillos que tendrían que aprender y estudiar intensamente hasta alcanzarme».

Con las prodigalidades del Directorio Carême habíase preparado a la exquisita sensualidad del Imperio, hasta transformarse en cocinero de reyes y príncipes, oficio que había de proporcionarle gloria, fortuna y honores.

Carême elevó su oficio hasta el arte más inconmensurable, y si sus sucesores han podido triunfar ha sido gracias a sus métodos, pues a la postre siempre hay que acudir a ellos; sus métodos y enseñanzas siguen haciendo autoridad, sobre todo en cuestión de montaje y presentación de los platos, aun cuando haya que simplificarlos adaptándolos a las exigencias de la vida moderna, consecuencia de la reducción de las horas de trabajo, industrialización de las comidas, disminución de las fortunas...; pero lo que subsiste y subsistirá siempre son sus métodos fundamentales y su coordinación.

Deja escritos varios tratados de cocina, y nuestros más eminentes jefes se vanaglorian de ser sus discípulos poniendo en práctica sus métodos.

No podemos poner en parangón nuestra época de economía y restricciones con las infinitas posibilidades de un Carême: gran fastuosidad, presupuesto ilimitado,

horas de trabajo ídem, grandes próceres que se hubieran creído deshonrados si a diario no hubieran tenido mesa puesta para propios y extraños, etc., etc.

Anterior a Carême, en Francia, qué duda cabe, hubo buenos cocineros, mas ellos trabajaban según tradiciones orales que cada uno interpretaba a su modo, inventando y teniendo hallazgos meritorios, pero que no han llegado hasta nosotros.

Carême fue un genio de la alimentación, una gloria profesional, tanto más de admirar que fue a fuerza de tesón y de estudio que adquirió su maestría. Hizo un estudio concienzudo de la cocina francesa, revolviendo viejos libros y pergaminos. Durante diez años acudió a la Biblioteca Nacional (entonces Imperial) a fin de perfeccionarse en su arte, pasando a ser creador después de haber sido imitador; llegando a adquirir hasta nociones de arquitectura a fin de poder fabricar esas piezas montadas, orgullo y admiración de sus contemporáneos.

Hoy ya no se estilan, preferimos lo útil a lo superfluo, y la exquisitez de un guiso y la sabrosidad de una salsa a esas obras de arte que requerían una prolongada manipulación, rechazadas hoy día por la higiene.

Como decíamos antes, Carême fue cocinero de los reyes y príncipes de su época. Entre los personajes a quien sirvió Carême citaremos al príncipe regente de Inglaterra, al zar de Rusia, al emperador de Austria, al príncipe de Wurtemberg, a lord Steward, embajador de Inglaterra, la princesa Bagratlon, al barón de Rothschild, al príncipe de Talleyrand, del que fue cocinero por espacio de doce años y del que dejó escrito lo que sigue:

«Siento una gran admiración por el príncipe de Talleyrand porque comprende el arte culinario, sabe respetar al cocinero y es el juez más competente que he conocido tocante a los delicados progresos culinarios».

A los veintidós años Carême era ya subjefe en casa del príncipe de Talleyrand —a la sazón ministro de Asuntos Exteriores—, cuyas cocinas estaban regidas por monsieur Bouché antiguo jefe de la casa de Condé, muy admirada siempre por sus comidas suculentas y exquisitas. Fue por entonces, en el año 1806, cuando vio su cocina honrada con la visita que le hicieron el emperador Napoleón y la emperatriz Josefina.

Carême dedicó a Bouché su *Patissier Royal* y escribió también un libro titulado *Historia de la mesa de los romanos*, desgraciadamente desaparecido, del que no ha quedado rastro alguno.

«Yo —solía decir— al través de mis hornillos veía desfilar las cocinas de la Grecia, de la India, de Italia, Turquía, Alemania, Suiza^[131]... y veía cómo todas ellas se transformaban entre mis manos».

También solía decir:

«El carbón nos mata, pero no me importa; cuanto menos años, más gloria».

Murió realmente agotado el 12 de enero de 1833, a los cincuenta años de edad,

dejando una pléyade de discípulos dignos de él, entre ellos el excelente Vuilemat.

* * *

Mientras Carême fue cocinero del príncipe regente de Inglaterra todos los días cubría su mesa de delicados manjares.

—Carême —le dijo un día su alteza real— la cena de anoche estuvo suculenta; cuanto me servís es siempre exquisito, pero temo me hagáis morir de indigestión.

—Alteza —contestó Carême— mi oficio es halagar vuestro apetito, no regularlo.

* * *

Carême sirvió también a Junot, duque de Abrantes, mientras fue gobernador de París; tenía siempre mesa puesta por orden del emperador y el déficit lo abonaba el Tesoro, pues Junot no tenía dinero bastante para sostener esa ostentación, aparte que Carême «guisaba» para los invitados, pues Junot invariablemente comía un potaje de alubias blancas y chuletas de cordero; verdaderamente que para ambos platos con una maritornes bastaba...

Sería curioso saber qué comentarios haría Carême.

* * *

La Historia recordará siempre los tres banquetes de 300 cubiertos cada uno que hubo de preparar el gran Carême para el zar Alejandro I^[132] en los días 10, 11 y 12 de septiembre de 1815, en la llanura de Vertus, país árido en el que no se encontraba nada; fue necesario transportarlo todo de París.

Un carnicero de la capital, llevando tras sí un rebaño de bueyes, terneras y corderos, estableció allí mismo un matadero y un despacho de carne.

Las cocinas se montaron en las granjas de los contornos. Los cocineros y extras durmieron en los pajares y se sirvió tan bien como en el Palacio Real.

Fue Carême el que lo ordenó todo, y a desgana, pues a lo primero se negó, y tan sólo accedió por complacer al príncipe de Talleyrand.

Talleyrand

El príncipe de Talleyrand es una de las personalidades que más han llenado su época. Como este libro es esencialmente gastronómico no voy a juzgarlo ni como obispo de Aurun, ni como revolucionario, ni como ministro de Asuntos Exteriores

durante el Imperio, ni tampoco como representante del rey Luis XVIII en el famoso Congreso de Viena.

Me limitaré a presentarlo como un bienhechor de la coquinaria, que tuvo talento para escoger a sus colaboradores y lo que es más necesario aún: dinero en abundancia para pagarlos y dejarlos gastar libremente.

Todo esto hoy no sería posible; nuestros mezquinos presupuestos no nos lo permitirían, aparte de que nuestra vida vertiginosa no se aviene a que permanezcamos a diario durante varias horas a la mesa, e indudablemente que se ha achicado el estómago.

Talleyrand, a fin de montar dignamente su casa, puso al frente de ella a Bouché^[133], antiguo *maître d'hôtel* del príncipe de Condé, que siempre fue nombrado por la suculencia y exquisitez de su mesa.

Tomó a Carême como jefe de cocina, y a nadie extrañará que, regentada por esas dos eminencias, la mesa de Talleyrand fuera una exquisitez, que sus banquetes se hicieran célebres y que todos se afanaran por imitarlos^[134].

Napoleón opinaba que a menudo se hacía mejor diplomacia comiendo que en la mesa de un despacho, y es tanto más sorprendente que opinara así cuando él ni tenía paladar ni concedía más de quince minutos a la comida.

Talleyrand tenía puesta toda su confianza en Bouché, dejándole gastar libremente y poniendo su visto bueno a cuanto disponía. Bouché murió a su servicio habiendo debutado en casa de la princesa de Lamballe^[135].

Carême dedico a Bouché su *Patissier Royale*, su mejor libro.

Sobre la mesa de Talleyrand se ha fantaseado mucho y exagerado otro tanto.

Talleyrand fue de los primeros en adoptar y comprender que una cocina sana y meditada fortifica el cuerpo, inmunizándole para que no contraiga graves enfermedades. Efectivamente, la excelente salud de que gozó durante los cuarenta últimos años de su vida basta para atestiguarlo.

Cuanto en Europa hubo de personalidades ilustres: políticos, sabios, conquistadores, artistas, poetas, príncipes y diplomáticos se sentaron a su mesa y no hubo uno que no saliera encantado de su suntuosa hospitalidad.

La Revolución, nivelando, había hecho desaparecer los grandes anfitriones del régimen derrocado. Talleyrand restableció la tradición, y gracias a él Francia recobró su gran fama de fastuosa hospitalidad.

Talleyrand a los ochenta años, conferenciaba aún diariamente con su cocinero sobre los platos que habían de servirle en la comida; era la única que hacía, pues tan sólo tomaba al levantarse dos o tres tazas de manzanilla.

Todos los años iba a tomar las aguas al balneario de Bourbon l'Archambault; éstas le sentaban muy bien; a continuación se trasladaba a su magnífico castillo de Valençay^[136], por donde desfiló lo más distinguido de Europa.

En París, el príncipe cenaba a las ocho, y en el campo, a las cinco de la tarde. Cuando lo permitía el tiempo, paseaba después de comer; a continuación jugaba unas partidas de *whist*; después se retiraba a su despacho y los novatos creían que allí meditaba sobre graves asuntos políticos, pero los de casa decían sencillamente: «Monseñor está durmiendo».

* * *

El echar queso parmesano en la sopa y beber vino de Madera seco después fueron dos innovaciones debidas a Talleyrand.

Cambacérès

Cambacérès, archicanciller del Imperio francés, con tratamiento de Alteza, había sido, como tantos otros, revolucionario y convencional, con la agravante de que había sido de los que votaron la decapitación de Luis XVI. Pero ¿quién se acordaba de esto ahora, que tantos revolucionarios se habían transformado en duques, príncipes y hasta en reyes?

Pero esto no es de nuestra incumbencia y tenemos que sujetarnos a juzgarlo tan sólo desde el punto de vista gastronómico, y vamos a reproducir la opinión del ilustre maestro Carême sobre la cocina y mesa de Cambacérès, tan enaltecida por propios y extraños. Carême, en sus escritos, reprocha a Cambacérès su tacañería; a continuación transcribimos lo siguiente:

«He escrito varias veces —dice Carême— que la cocina de Cambacérès no merecía su reputación. A continuación expondré algunos detalles que darán a conocer esa *vilaine maison* (fea casa). Monsieur Grand Manche, cocinero en jefe de Cambacérès, era un profesional muy instruído en su oficio, personal muy honorable que todos estimábamos mucho. Habiendo sido varias veces contratado por él para ayudarle en fiestas dadas por el archicanciller he podido apreciar la calidad de su trabajo; por tanto, estoy capacitado para exponer mi opinión. El príncipe, por la mañana se ocupaba minuciosamente de la comida del día, pero tan sólo para discutir y restringir el gasto, y siempre se revelaba en él hasta en el más alto grado esa inquietúd de los detalles, propia de los avaros.

»Este príncipe tenía por costumbre, los días de banquete, fijarse y llevar la cuenta de las viandas que quedaban intactas en fuentes y bandejas. Con dichos fragmentos^[137] arreglaba a su manera un *menú* que entregaba a su cocinero, ordenándole que con esas sobras confeccionara otra comida en regla. Qué comida, ¡cielos! Yo —sigue diciendo Carême— no pretendo que lo sobrante no deba

aprovecharse, pero sí afirmo que con ello no se puede preparar banquetes para príncipes y eminentes gastrónomos. Esos aprovechamientos es cosa muy delicada que no incumbe al amo; este no debe verlo ni saberlo, sino dejarlo a la habilidad y probidad de su cocinero. Los restos deben ser aprovechados con precaución, habilidad y, sobre todo, en secreto.

»La casa del príncipe de Talleyrand, la primera de Europa, del mundo y de la Historia, se regentaba por otros principios, que son los principios del gusto y los de los grandes personajes a quien serví. El emperador de Rusia, Alejandro I, Jorge IV, lord Steward, Talleyrand, etc.

»El archicanciller, por su cargo, recibía innumerables regalos de artículos alimenticios, lo mejor de cada región. Todos estos tesoros se iban amontonando en una despensa cuya llave guardaba celosamente. De todas las provisiones tomaba buena nota, apuntando en un cuadernito su fecha de llegada, y él era el que ordenaba su distribución, de manera que su cocinero tenía que contemplar con verdadero dolor cómo se iban estropeando, no llegando nunca frescos a la mesa. Cambacérès jamás fue un *gourmet*; era tragón y hasta voraz. ¿Podráse creer que prefería a todo un pastel relleno de albondiguillas (*paté chaud aux boulettes*^[138]), un manjar indigesto, desaborido y sin gracia? Una vez que el bueno de Grand Manche sustituyó esas asquerosas albondiguillas con una delicada guarnición de quenelas de ave, crestas y riñones de pollo, es un hecho, aunque parezca increíble, que el príncipe le injurió y exigió sus consabidas albondiguillas, que resultaban tan duras que era como para romperse la dentadura, pero que a él le sabían a gloria.

»Como entremés comía muy a menudo un trozo de este famoso pastel, que ponían a recalentar en la parrilla, o algún sobrante de jamón del que se había *tirado* toda una semana.

»Y su tacañería llegaba a tal punto que su excelente cocinero nunca podía preparar una gran salsa por falta de ingredientes, y los subjeses y ayudantes no tenían nunca ni tan siquiera un litro de vino de Burdeos a su disposición. ¡Qué parsimonia! ¡Cuánta tacañería! ¡Qué casa! ¡Qué compasión! ¡Qué diferencia con la digna y gran casa del príncipe de Talleyrand: confianza entera y justificada en su jefe de cocina, el honrado M. Bouché, uno de nuestros más conspicuos profesionales! Allí tan sólo se empleaban los productos más sanos y perfectos; todo era habilidad, orden, esplendor; el talento era apreciado. Era el cocinero quien gobernaba el estómago del ministro, y quién sabe si no influía con su arte en la actividad y grandes pensamientos de éste.

»Comidas integrando cuarenta y ocho viandas distintas he visto dadas en las galerías de la calle Valennes (Ministerio). Las he visto servir y las he dibujado. ¡Qué hombre ese Bouché! ¡Qué panorama presentaban esos banquetes! ¡Cómo se manifestaba en ellos la grandiosidad de la nación! ¡Quien no lo ha presenciado no ha visto nada!».

No hay que dar demasiado crédito ni a las censuras ni a los ditirambos de Carême, pues lo hacía para adular a Talleyrand, que en materia gastronómica era el rival de Cambacérès.

En realidad, éste era un gran gastrónomo, que tenía refinamientos que le eran propios, como el hacerse servir una perdiz asada entera por un costado y hecha picadillo por el otro, a fin de procurarse a la vez dos sensaciones distintas. Tenía Cambacérès un amigo y *partenaire* digno de él: Aigrefeuille, que lloraba de alegría al recordar los excelentes *champignons* que comía en Montpellier, su país de origen; suponemos que estaría chocho de puro viejo o tendría vejez prematura.

Cambacérès era presidente del Club de los «Gustadores», fundado para fallar sobre la calidad de los géneros alimenticios y su sabia confección. Su fundador, el médico Gastaldy, falleció de indigestión (¿no sería de congestión?) en una comida con que fue obsequiado por el arzobispo de París, monseñor de Belloy el 2 de diciembre de 1805, por haberse obstinado en repetir por cuarta vez de un excelente salmón a la Chambord, y esto a pesar de los repetidos y paternales consejos del prelado.

Las sesiones de este club no tenían nada de tristes. El 16 de enero de 1810 tuvo lugar un suntuoso banquete presidido por Cambacérès, en honor de Mlle. Augusta, actriz del Vaudeville, e intercaladas entre los «gustadores» había otras diez bellísimas artistas más, a quien se adjudicó el título de «hermanas de los jurados».

Henrion de Poncey, presidente del Supremo y amigo de Cambacérès, seguía dignamente los derroteros de su jefe en materias gastronómicas. Y fue éste, y no Brillat-Savarin, el que dijo, dirigiéndose a sus invitados los sabios Laplace Chaptal y Bertholet, la célebre frase: «Yo considero el descubrimiento de un nuevo manjar que avive nuestro apetito y prolongue sus goces como un acontecimiento mucho más interesante que el descubrimiento de una nueva estrella, pues de éstas ya conocemos bastantes».

Como digo antes, esta frase se la atribuyeron a Brillat-Savarin; a mí siempre me pareció que no se adaptaba bien, que no tenía sentido. Por casualidad descubrí que el autor de tan manido concepto era Henrion de Poncey, y se concibe se lo dijera a unos sabios, pues venía al caso; en cambio, como precepto de Brillat-Savarin no tenía razón de ser.

Es un hecho que durante el primer Imperio la cocina de Francia estuvo en auge. No sabemos si por tradición o como reacción, tal vez por ambos motivos, junto a Grimod de la Reynière, el jocosos autor de *L'Almanaque des Gourmands*, hacía gran figura el general Bisson: éste era capaz de batirse por una comida mal condimentada...

Un buen día fue convocado por Napoleón a la Malmaison^[139]; habiendo llegado a las cuatro de la tarde, a las diez de la noche seguía esperando; como no había comido,

el tiempo se le hacía harto largo; observó que un lacayo, todos los cuartos de hora, entregaba a un paje un hermoso pollo asado, que colocaba encima de una mesa, y en cambio le devolvía el pollo anterior, que éste se llevaba. Bisson, no pudiendo aguantar más pues le roía el hambre, cogió el succulento pollo destinado al emperador y lo devoró hasta los huesos. El lacayo llegó trayendo su consabido pollo caliente y se asombró al ver que el pollo anterior había desaparecido y otro tanto sucedió con otro y con otro. El personal de cocina se conmovió ante la desaparición repetida de tantos pollos y empezó a hacer cábalas. Mientras tanto el emperador se entrevistó con Bisson y le despidió a los cinco minutos. A la noche el chambelán de servicio participó al emperador la misteriosa desaparición de tres pollos preparados para él^[140]. «Apuesto —dijo Napoleón— que es Bisson el culpable. Es un voraz; en guerra tuve que dar orden de que le adjudicasen triple ración. Es un valiente y excelente militar. En el campo de batalla es un Goliat; pero en la retaguardia es un verdadero Gargantúa: necesitaría un buey tan sólo para bocadillos».

Cambacérès, con toda su golosinería, no era tan voraz, pero para conquistarlo era preciso ofrecerle vituallas. El mariscal de Castellane lo consigna en su diario con fecha del 1806: «A mi llegada a París comí en casa de Cambacérès, que me trató maravillosamente, pero yo antes le había enternecido enviándole de parte de mi padre un capazo lleno de hortelanos y malvices de Juranjon».

El esturión de M. de Cambacérès

M. de Cambacérès recibió en el mismo día y para el mismo banquete dos esturiones que pesaban, respectivamente, 162 y 187 libras.

Bouché, su cocinero, pensó que debía consultar el caso con Su Alteza, exponiéndole que si se servían los dos a la vez el menor desmerecería, y si tan sólo se servía uno el segundo no sería aprovechable, ya que *no se podía* servir dos días consecutivos el mismo pescado en casa de Cambacérès.

Éste opinó lo mismo, y después de haber conferenciado con su amo el cocinero salió radiante del despacho, pues Cambacérès había tenido una idea genial que permitía servir los dos pescados sin detrimento el uno del otro.

A la hora del banquete, el esturión, cocido, fue asentado sobre un lecho de lechuga picada, adornado con una guirnalda de flores, e hizo su presentación en el comedor precedido por una orquesta de flautas y violines.

El flautista, vestido de cocinero, entró primero, seguido de dos violinistas vestidos como él, y en seguida el esturión, precedido de dos lacayos con antorchas, dos ayudantes de cocina con sus cuchillos al costado, y presidiendo el cortejo un maestresala con gran librea y marcando el paso con su alabarda.

El esturión, colocado encima de unas parihuelas cuyas extremidades descansaban

sobre los hombros de otros dos ayudantes de cocina y su cortejo, dio la vuelta entera a la mesa, causando la admiración de los invitados. Fue tal la emoción que, olvidándose del respeto debido a monseñor, damas y caballeros se subieron sobre las sillas para ver mejor.

Una vez dada la vuelta, y en el preciso momento en que había de servirse, los cargadores dieron un traspiés y el pescado cayó al suelo.

Se oyó una exclamación unánime, seguida de una lamentación prolongada y de un vocerío atropellado comentando lo sucedido.

Cambacérès entonces, dominando con un gesto el tumulto, dijo con la sencillez de un tribuno romano:

«Suban el otro».

Y ante las atónitas miradas de los contertulios volvió a aparecer un segundo convoy exacto al primero. Su entrada fue recibida con vítores y aplausos, y se dispusieron a dar fin al segundo esturión.

Claude Gelee (Le Lorrain)

Pastelero y pintor, inventor de la pasta de hojaldre

Ajustándonos a los textos auténticos de M. Víctor Porro, que hizo un trabajo minucioso para reunir todos cuantos documentos le eran precisos relativos a la vida de Claudio Gelee, consiguió reunir una colección de libros que hablaban de este célebre pintor y pastelero. En los archivos de Turín, Vicence, Nápoles, Venecia, Roma, Toul, Nancy y París, obtuvo todos estos libros, sin contar los estudios en los archivos de todas estas ciudades.

Como pintor, dice una de sus biografías, Claudio Gelee, llamado *le Lorrain*, pintor, nacido en 1600 en Château de Chamague, cerca de Toul, en Lorena, muerto en Roma en 1682, empezó distinguiéndose mucho pintando paisajes y marinas. Para terminar de perfeccionarse se trasladó a Italia y embelleció de obras suyas la iglesia de los carmelitas de Nancy.

Luego volvió a Roma, donde pasó el resto de su vida.

En esta capital dirigió durante veinte años una escuela de pintura de donde salieron pintores muy nombrados.

Se admira sobre todo en sus obras la riqueza de su estilo y la gran belleza en todos sus coloridos.

Los principales cuadros de Claudio Gelee son los titulados *El sacramento de David*, *El desembarco de Cleopatra*, *Vista de un puerto de mar a la puesta de sol*, *Madre Dolorata*, *Una fiesta de pueblo* y, por último, una *suite* de 28 paisajes, que

siempre fueron muy solicitados. Fue un excelente pastelero y un hábil grabador; le debemos el descubrimiento de la más bella creación de la pastelería, como es la pasta de hojaldre.

En sus primeros años manifestó su afición por la pintura, pero no pudo satisfacer en aquella época sus deseos por su extremada pobreza. A la edad de quince años fue colocado de aprendiz de pastelero en su pueblo natal, contra su gusto, pues no quiso contrariar a su familia.

Él se esforzaba en dar toda clase de cumplimientos a su maestro para satisfacerle, hasta que, pasados algunos meses, entró de lleno en la profesión que por imperiosa necesidad y en contra de su voluntad le había sido impuesta.

Cuantos ratos tenía libres los empleaba en dibujar; luego esos dibujos los reproducía en las piezas montadas, tartas y postres.

Su maestro, viendo su afición al dibujo, le dijo un día: «Tu vocación es ciertamente más bien de pintor que de pastelero. Mientras tanto aplica tu saber al oficio que desempeñas; quién sabe, dado tu amor al trabajo y tu espíritu, si podrás producir más y mejor que tus colegas, y hasta inventar...».

Y otra veces le decía:

—Nuestra profesión es, sin duda, algo pobre; pero algunos, Claudio, han descollado; y escúchame: tengo un presentimiento de que llegarás a ser un hombre superior y que enriquecerás nuestra profesión.

—Sea —le contestó Claudio—, para complacer a mi familia estoy dispuesto a escuchar vuestros consejos. Desde hoy ya no me serviré de mi lápiz, sino que me dedicaré por entero a la pastelería.

Un día, al final de su aprendizaje, Claudio amasaba pan; retiró de la masa unos 200 gramos, hizo con ella una bola, a continuación la estiró y puso en medio un pedazo de mantequilla. «Quiero —dijo a su maestro— hacer un bollo para mi padre, que está enfermo». Claudio no quiso escuchar a su patrón, que le aconsejaba amalgamar la masa y la mantequilla con las manos, pues, de lo contrario, esta última se escaparía fuera durante la cocción. A lo que Claudio contestó que la mantequilla, quedando completamente envuelta en el pan, no podría escapar si no se hacía un agujero ex profeso. Además añadió: «Es un ensayo que quiero hacer».

Grande fue su asombro al ver que el pan que había metido en el horno se había hecho una bola enorme...

A su padre le pareció excelente y muy delicado, suplicando a su hijo le volviese a hacer otro a la primera ocasión, lo que tuvo lugar unos diez días después.

Aprovechando una ausencia de su maestro, Gelee pudo operar a su capricho, poniendo en práctica lo que tenía meditado: operó como la primera vez, pero estirando la pasta y volviéndola a doblar sobre sí misma hasta diez veces; luego la aplastó más; el resultado fue el mismo, aunque menos subida.

Otro día se le ocurrió obrar igual, pero sin añadirle levadura; resultó más exquisito (iba acercándose a la pasta de hojaldre).

Como se ve, el descubrimiento del hojaldre fue laborioso, pues no consiguió la perfección hasta muchos ensayos.

A lo primero no comprendió que la delicadeza de la pasta era debida a la manera de doblarla, hasta que dio en el quid, que era el *plegado alternado*. No dijo nada de esto a su amo; éste enfermó y murió. Durante el período de su enfermedad Claudio hizo varios ensayos, sin alcanzar el perfeccionamiento que deseaba.

A continuación (1635) se colocó en Nancy, en la pastelería de Francisco Rotabant, donde por fin resolvió el problema de la pasta de hojaldre. Se lo comunicó al dueño, quien tomó la cosa a broma. En dicha pastelería había un ayudante, Luigi Mosca, que tenía un hermano pastelero en Florencia; le escribió describiéndole esta pasta. El hermano se presentó al poco tiempo en Nancy, y a fuerza de bellas promesas consiguió seducir a Claudio, marchando los tres a Italia.

Antes del año Angelo Mosca, hermano mayor de Luigi Mosca, habíase visto obligado a establecer tres pastelerías, a fin de atender a tanta demanda, marchando a grandes pasos a una gran prosperidad.

Monsieur Rotabant, el pastelero de Nancy, al enterarse del gran triunfo de Gelee en Italia, debido al descubrimiento del hojaldre que él había despreciado, se disgustó tanto que terminó matándose (eso dice la crónica).

Angelo Mosca pasaba en Florencia por ser el inventor de la pasta de Hojaldre (*pasta stogliata*), pero el único que sabía fabricada era Claudio. No quiso divulgar el secreto, y la elaboraba en una cueva libre de toda mirada. So pretexto de reforma, Mosca dio tres días de asueto a Gelee, y los aprovechó para practicar una mirilla en la cueva, a fin de sorprender el secreto de fabricación. Cuando regresó tuvo sospechas, pero no halló nada anormal.

Una vez que los Mosca se hicieron con el secreto decidieron deshacerse de él; para esto Angelo le invitó amigablemente a acompañarle a Nápoles, viaje que Claudio aceptó complacido; pero a la entrada de la población su coche fue asaltado por cuatro individuos armados, que se llevaron a Claudio mientras Mosca quedaba libre.

El pobre Gelee fue encerrado en un subterráneo, donde le tuvieron prisionero durante tres meses, no dándole para comer más que algún trozo de pan y pequeñas cantidades de agua, esperando se muriese^[141] a fin de cobrar la suma convenida con Angelo Mosca.

Fuese por falta de aire o de alimento, él no se levantaba. Debido a esto, sus guardianes eran mucho menos activos en vigilarlo, y el pobre muchacho se veía morir. Pero el instinto de conservación o una esperanza de vida, viendo la ausencia de sus verdugos, registró todo el subterráneo, descubriendo un poco de luz natural; la

tierra estaba húmeda, y por medio de una piedra angular, y con sus manos, hizo un boquete y pudo escapar de aquel antro.

Le costaba respirar el aire puro, pero el sol le daba vida. Llegó a Nápoles con un vértigo; sus piernas flaqueaban y no pudo continuar, cayéndose delante de una casa pequeña. Allí fue levantado, y cuando recobró el conocimiento se encontró en una buena cama, con un médico al lado, haciéndole compañía; le contó su desgracia. A pesar de los cuidados de que fue objeto, la fiebre se declaró; estuvo veinte días entre la vida y la muerte. En fin, la juventud y los cuidados dominaron la enfermedad y entró en convalecencia. El propietario de aquella casa, hombre de corazón y humanitario, era alemán y ejercía la pintura, habiendo adquirido gran celebridad en todo el reino de Nápoles. Claudio Gelee, agradecido de tanta bondad, y no sabiendo cómo demostrarle su inmensa gratitud, ofreció servir a su bienhechor por la alimentación, casa y ropa.

«Esto que he hecho por vos —le replicó el pintor— lo haría otras tantas veces; es cuestión de humanidad. Le agradezco sus ofrecimientos, mas no quiero abusar. Me he dado cuenta de que sois un artista; os tomo a mi servicio, pero como discípulo y ayudante».

Gelee permaneció con su maestro por espacio de cinco años. Durante este tiempo éste se aplicó en corregir sus defectos, queriendo resultara un gran discípulo suyo.

Murió el alemán, y Gelee quedó libre. Apresuróse a volver a Florencia a fin de saborear la terrible venganza que tenía premeditada hacia los dos hermanos Mosca, ladrones y asesinos. Pero se encontró que los Mosca habían perecido carbonizados en el terrible incendio de su establecimiento. El fuego tan sólo había respetado el letrero de la puerta, en el que Claudio pudo leer todavía: «Fábrica de pasta de hojaldre Mosca Angelo, inventor».

El fuego vengó de una manera terrible a Claudio Gelee de sus verdugos, que no habían retrocedido ante un crimen monstruoso para quedarse dueños absolutos de una invención que no era suya.

Gelee lo olvidó todo obsesionado por su arte, y he aquí el porqué durante siglos se ignoró el nombre del verdadero inventor del hojaldre. En Italia creían que era un tal Florentin.

Gelee se estableció en Roma, donde todos le conocían por el sobrenombre de El Rafael del paisaje; produjo hasta la edad de ochenta y dos años...

El gran Carême continuó la obra de Claudio, creando con la pasta de hojaldre el *vol au vent*; el gran pastelero Feuillet, el «mil hojas», y así sucesivamente, siendo incontables los pasteles y pastelillos confeccionados a base de la delicada pasta de hojaldre inventada por el gran pintor paisajista Claudio Gelee, más conocido por Lorrain.

Guillermo Beukels

El inventor de la conserva de arenque

A Guillermo Beukels se le considera como un bienhechor de la humanidad. Hasta fines del siglo XIV las comidas de vigilia eran casi insolubles; no se conocían la patata, las hortalizas escaseaban, sobre todo en Cuaresma; el pescado de río, poco y carísimo^[142]; en cuanto al de mar, no se podía contar con él en el interior, pues llegaba generalmente podrido por la falta y la lentitud de los transportes.

En cambio, en la costa abundaba sin poderlo aprovechar. Principalmente el arenque se pescaba en cantidades fabulosas en los puertos de los Países Bajos y norte de Francia, y como se desconocía entonces la manera de aprovecharlo, había que consumirlo rápidamente. Para transportarlo a las provincias limítrofes se le echaba sal, pero esto tan sólo lo conservaba por breves días.

En el año 1397 el arenque se pescó en tal abundancia que los pescadores de las embocaduras del Escalda no sabían qué hacer con él, y al desembarcarlo se lamentaban de no poderlo aprovechar.

«Si pudiéramos —decían— conservar de alguna manera este pescado y expedirlo a Francia, Suiza, Alemania, ¡qué fortuna no sería para nosotros!».

Mientras tanto, un pescador de Biervliet, llamado Guillermo Beukels, les escuchaba, y a la vez meditaba.

Hacía tiempo que estudiaba la manera de conservar el arenque. Después de no pocos experimentos creía haber dado con la fórmula. Pero antes de darlo a la publicidad quería tener la seguridad plena de que no le fallaría. Por tanto, en vez de vender su parte de pesca se la reservó, declarando que no la vendería hasta pasados tres meses, prometiendo que si su descubrimiento resultaba bueno se lo comunicaría a todos y que todos resultarían ricos.

Sus compañeros empezaron por burlarse de él, pronosticándole que sus arenques, en vez de riqueza, le proporcionarían pobreza, ya que antes de los tres meses estarían todos podridos y tendría que tirarlos. Guillermo les dejó que hablaran. A los tres meses abrió sus almacenes. Sus arenques estaban en perfecto estado de conservación; el ingenioso pescador remitió un arenque a cada hogar de Biervliet, convenciendo de este modo a los más incrédulos.

Guillermo Beukels sostuvo su palabra: congregó a todos los pescadores del contorno y les dio a conocer su invento. Es el mismo que se emplea hoy día.

* * *

Por tanto, es a Guillermo Beukels a quien debe el mundo católico de la Edad Media, y aun después, el poder comer pescado en Cuaresma.

De esta conserva se hacía un consumo enorme en el Norte y Centro; casi tanto como en España del atún en escabeche.

En el siglo xv; tan sólo en un castillo de Flandes se consumieron tres mil arenques en *una* sola Cuaresma.

En París, durante los reinados de Enrique IV, Luis XIII y hasta Luis XIV, nunca faltaba el arenque en ninguna comida en tiempo de Cuaresma; bien es verdad que tocante a pescados, como he dicho antes, había poco donde elegir. Guillermo Beukels, con su invento, se enriqueció e hizo la fortuna de sus conciudadanos.

Murió en el año 1440, y los pescadores de Biervliet, agradecidos, levantaron un monumento sobre su tumba.

* * *

Collin de Plancey, en su libro *Légendes des origines*, cuenta la siguiente anécdota:

«En el año 1536 el emperador Carlos V de Alemania y I de España giraba una visita de inspección a las fortificaciones de la costa zeelandesa y preguntó qué había de interesante además.

»—Señor —le contestaron—, Biervliet tiene una gran cosa que ver: el monumento a la memoria de Guillermo Beukels.

»—Y ¿quién era Beukels? —preguntó Carlos V.

»El marino que acompañaba al monarca se emocionó. No concebía que un ser tan venerado por ellos pudiera ser desconocido.

»—Señor —dijo entonces solemnemente el piloto—, Guillermo Beukels fue el hombre que inventó el arte de salar, ahumar y conservar el arenque...

»—Ha fomentado la riqueza de su país —comentó gravemente el monarca—. Honor a los hombres útiles; iremos a saludarle ante su tumba.

»Y los habitantes de Biervliet pudieron contemplar al gran emperador, seguido de su séquito, inclinarse ante la tumba de un humilde pescador».

Anécdota sobre el arenque

La pesca del arenque se hace en gran escala en Inglaterra; su principal consumidora era, a principios del siglo xix, Italia, y más aún Roma...

Cuando la Revolución francesa, Italia fue conquistada por los franceses y el Papa huyó de Roma. Dícese que los miembros de la Cámara de los Comunes se ocuparon entonces seriamente de la pesca del arenque.

Un diputado dijo que habiendo sido echado el Papa de Roma seguramente se

haría protestante todo el continente.

—¡No lo quiera Dios! —exclamó alarmado otro diputado.

—¿Cómo? —dijeron asombrados sus colegas—. ¿No quiere usted que el mundo entero se convierta al protestantismo?

—No, no es eso —replicó el primero—. Pero ¿qué quiere usted que haga Inglaterra con tanto arenque si no hay católicos para comérselos?

El inventor del «pâté de foie gras»^[143]

El *foie gras* se obtiene sometiendo a gansos^[144] y patos a un régimen especial de comida, obligándoles a ingerir enorme cantidad de alimentos. Con ello contraen una enfermedad de hígado que hace que éste aumente considerablemente, llegando algunos a pesar más de 700 gr. —los corrientes de 400 a 500 gr.—. Y yo suelo pensar: ¡qué tormentos no soportarán esos desdichados volátiles a fin de procurarnos un efímero placer!

No vaya a creer que el *foie gras* es un alimento moderno; los romanos lo conocían y lo apreciaban. Horacio escribe que Mecenas fue obsequiado una vez con un hermoso hígado de ganso, engordado al objeto con higos; Plinio, el naturalista, dice igualmente en su *Historia Natural*: «Los romanos aprecian el ganso por la succulencia de su hígado. Estos —los hígados— aumentan enormemente cuando los gansos se alimentan ex profeso; una vez extraído del cuerpo del animal, remojándolos en leche y miel se consigue que aumenten aún más. El inventor de este succulento manjar fue el consular Scipión Matellus...».

Los romanos habían heredado de los griegos la supremacía culinaria —los cocineros griegos eran los más apreciados—, pero al derrumbarse el Imperio Romano desapareció el refinamiento en el comer y el secreto del *foie gras*. ¿Quién lo halló luego? No nos lo dice la Historia; pero debemos pensar que, al igual que otros secretos, fue conservado en algún monasterio, no trascendiendo fuera hasta muchos siglos después. Pero es fidedigno que en Alsacia, en el siglo XVIII, se engordaban los gansos con vista a sus hígados y que éstos eran particularmente apreciados.

El ganso era el manjar cumbre desde la fiesta de San Martín hasta los reyes, y un adagio alsaciano decía: «Desgraciado del hogar que no pueda asar un ganso en día festivo».

En España, salvo contadas personas, tan sólo se conoce el *foie gras* de conserva. En Francia, en cambio, lo condimentan de muchas maneras, siendo la más apreciada de todas el *pâté de foie gras*.

El inventor de éste fue un tal Close^[145] nacido en Estrasburgo (Alsacia) y cocinero del mariscal duque de Contades. Este prócer, excelente gastrónomo, fue

nombrado gobernador de Alsacia en 1780) o sea en el país especializado en la cría de gansos. Close, que se desvivía para procurar nuevas sensaciones al saturado paladar del mariscal, imaginó un nuevo condimento para los dichos hígados: Convenientemente preparados los cubrió con una salsa fina de ternera y cerdo sazonado y luego lo envolvió todo en una pasta, cociéndolo al horno, y de esta forma quedó inventado el primitivo *pâté de foie gras*. El secreto se conservó para la mesa del mariscal.

Pero a este delicioso manjar le faltaba el colofón de la trufa, desconocida entonces en Alsacia. Fue un segundo cocinero al servicio del gobernador, Doyen de nombre y bordelés para más señas, quien tuvo la idea genial de asociar la trufa de su región con el hígado de Alsacia, realizando así un manjar digno de la gastronomía francesa.

En el año 1788 el mariscal fue relevado del cargo. Close, que se había establecido por su cuenta, dio a conocer sus *pâtés* en París primero y luego en el mundo entero. De manera que las maravillas que tanto apreciamos hoy día no fueron creadas de una vez, necesitando el esfuerzo de varios maestros en el oficio hasta perfeccionarse.

El suicidio de Vatel

Es un error el creer que Vatel era de oficio cocinero. Seguramente sabría guisar; mas él, tanto en casa de los príncipes de Condé como anteriormente en la del superintendente de Hacienda Fouquet, ostentaba el cargo de *contrôleur général*, equivalente a encargado, administrador, gerente, responsable. Cargo de mucha importancia, pues sobre él descansaba todo el engranaje del castillo de Chantilly^[146]: cocinas, comestibles, conservación de muebles, cuadros, vajillas de oro y plata, aderezo de la mesa, luminaria, proveedores; todo en cuanto a comida, limpieza, servidumbre y bienestar de los moradores le atañaba; *todo*, vuelvo a decir, estaba bajo su control; probaba los guisos, escogía los vinos, daba su visto bueno, pero ni guisaba ni servía a la mesa. Como se ve, el cargo no era una sinecura. Vatel era con Gourville —administrador— los dos ejes de la poderosa casa de los Condé; sobre ellos tenía el príncipe depositada toda su confianza. Quedamos en que Vatel era un señor muy encopetado que tenía ayuda de cámara (lo consigna la Historia), siempre magníficamente vestido, con casaca bordada, gran peluca y espadín; lleno de cintajos, encajes^[147], relojes, dijes y sortijas —dicen que se le cayó una de brillantes en un caldero, lleno de mermelada, al coger la cuchara para probarla; suponemos que la recuperaría.

Luis XIV hacía tiempo que había prometido permanecer en Chantilly un día entero y dormir en él —en plan familiar venía a menudo a pasar la tarde—; pero Condé quería recibirlo como soberano, así que insistió en su visita. El rey no había

aún señalado día fijo y tampoco el número de personas que le acompañarían —esto último lo ignoraba, ya que al desplazarse *oficialmente* arrastraba detrás de sí una ciudad entera: guardia y casa militar, palaciegos, alta y baja servidumbre, cocineros, mayordomos, lacayos, cocheros, palafreneros, tapiceros, etc., etc.^[148].

Vatel tuvo que encargarse de todo; cosa nada fácil, ya que desconocía la fecha de llegada y el número, ni aproximado, de comensales: éste podía oscilar en varios centenares.

Sin embargo, fue preparándose, encomendando a todas las granjas de los contornos fueran cebando aves, pichones, cerdos, terneras, etc., y recopilando hortalizas y huevos; igualmente hizo encargos a París de jamones, embutidos, pasteles de carne, así como de melones, naranjas y limones (frutas entonces exóticas y muy caras); igualmente indicó estuvieran alerta, los proveedores para que no faltara para la fiesta el pescado de mar y de río.

Por otro lado adquirió candelabros, bujías, cristalería, mantelería; contrató cocineros, fregonas, lacayos y camareros, a quienes hubo de proveer de libreas de la casa, así que cuenta la crónica que día y noche los sastres contratados por él cortaban, cosían y probaban; los cazadores hacían hecatombes de caza mayor y menor; los jardineros limpiaban los jardines, improvisaban macizos de flores, y los tapiceros repasaban las habitaciones del castillo.

¿Creéis que eso era todo? Había que disponer además tiendas de campaña para cobijar todo ese enjambre, y limpiar, pintar y amueblar las casas del pueblo, amontonando los moradores en graneros y cuadras, a fin de alojar en ellas los invitados que no cabiendo en el castillo no se podía, por su categoría, hacerles dormir en las tiendas.

Y aún había más: había que alojar y alimentar a músicos, cantores, bailarines y cómicos, contratados para amenizar la fiesta. Y disponer los fuegos artificiales, sin los que no se concebía un festejo entonces, e iluminar el parque y disponer los lacayos necesarios para escalonarlos con antorchas en la entrada de la finca... (Después de esto no nos sorprende que el pobre Vatel terminara mareado).

En fin, Luis XIV fijó la fecha de su ida a Chantilly^[149] para dos semanas después. El rey, de camino hacia la frontera de Flandes, donde se combatía, llegó, como lo anunciara, en la noche del jueves 26 de abril de 1671. El jardín y los salones estaban repletos de flores y por doquier lucía una espléndida iluminación. Los palaciegos y las damas, lujosamente ataviados, paseaban por el parque.

El príncipe de Condé agasajó espléndidamente al soberano y su corte, pues cuéntase que sólo en un día gastó en su honor una suma equivalente a más de trescientos mil francos.

Se habían tendido veinticinco mesas, además de la del rey; el festín suntuoso, abundante en manjares extraordinarios, fue animado por músicas y escenas

pastorales.

Pero Vatel veía con terror que los invitados llegaban sin cesar, que carrozas y más carrozas iban depositando a centenares damas y palaciegos, y en la mesa veinticinco el asado^[150] no alcanzó. Los lacayos que acudían a las cocinas hubieron de volver sin ello. Vatel se hallaba en una aguda sobreexcitación nerviosa. Cuando se enteró de que el asado no alcanzaba, a pesar de las verdaderas montañas de carne preparadas, se angustió tanto que parecía iba a darle un síncope. Decía sin cesar a sus subalternos:

—¡Estoy deshonrado! ¡Esta es una afrenta que no podré soportar!

A Gourville el administrador, le declaró:

—La cabeza me da vueltas. Hace doce noches que no duermo. Ayúdeme a dar órdenes.

Gourville le secundó en lo mejor que pudo y procuró consolarle con palabras de aliento.

El asado, servido abundantemente en todas las mesas, faltó en la mesa ¡veinticinco! Este incidente fue para Vatel un triste presagio que le desconcertó.

Gourville informó al príncipe de la desesperación del *controleur général* por lo sucedido en el asado. El príncipe fue en persona a felicitarle y le dijo:

—Todo va bien, Vatel. Nada más exquisito y bien presentado que la cena del rey.

Pero Vatel replicó desesperado:

—Señor, su bondad me confunde, pero sé que ha faltado asado en algunas mesas.

—Nada de eso —le contestó el príncipe—; no se preocupe, que todo marcha muy bien.

Pero el pobre Vatel^[151] se afligía cada vez más, no obstante las palabras tranquilizadoras que todos le dirigían.

Mientras todos dormían, él velaba; la brigada nocturna tenía que poner todo en orden, preparando todo también para la mañana siguiente, y esto sin promover el menor ruido, para no molestar al monarca e invitados.

A las cuatro de la mañana corría a inspeccionar las despensas y las cocinas, impaciente para reponer lo gastado. Como era viernes^[152], día de vigilia, había encargado a todos los pescaderos de París le trajeran ese día cuanto pescado llegara esa noche, y para mayor seguridad había pedido más pescado a los puertos de mar.

Esperaba que esa enorme cantidad de pescado^[153], aderezado con infinita variedad de salsas y adornado artísticamente, provocara el entusiasmo de los comensales y el elogio del rey.

Pero las horas pasaban y el pescado no llegaba. Su impaciencia crecía, la espera se hacía intolerable. Iba de un lado para otro, con paso febril, interrogando a los cocineros, advirtiendo a todos los criados, disponiendo toda cosa. Y he ahí que de pronto se encuentra con un mozalbete que traía dos cestas llenas de pescado. En cuanto Vatel le vio le detuvo, y le dijo:

—¿Éste es el pescado? ¿Esto es lo que traes?

El muchacho, que ignoraba que Vatel hubiera encargado más pescado, le contestó:

—Sí, señor —y se dirigió a las cocinas.

Ante esta respuesta, Vatel, todo trastornado, se puso a sudar; las piernas le temblaban. El pobre hombre creyó que la pesca había fracasado, que no habían cumplido sus órdenes, hasta llegó a dudar de haberlas dado, y se consideró perdido.

Desalentado, deprimido, en cuanto vio a Gourville le narró lo sucedido y le dijo:

—Señor, no podré sobrevivir a tanta desdicha. He perdido la reputación y el honor.

Gourville, que estaba medio adormilado, no creyó que lo dijera de veras y lo tomó a broma. Pero Vatel, una vez solo, subió a su cuarto sin que le vieran y se encerró en él. Miró con su catalejo y no vio nada. El contratiempo que sufría le parecía el fin del mundo. Después de la falta de asado en dos mesas, ¿qué poder humano podía remediar la falta de pescado un día de vigilia, con centenares de comensales y entre ellos el rey mismo y su corte? Nada podía reparar esa inolvidable derrota de su habilidad, quedando comprometida para siempre su reputación. En un momento de obcecación resolvió perder la vida antes que su buen nombre. Desenvainó la espada, apoyó la empuñadura en la puerta y se precipitó sobre la hoja, atravesándosela al través del cuerpo hasta tres veces.

Mientras Vatel, en el furor de la desesperación, realizaba ese acto de locura, iban llegando los proveedores con los cestos colmados de pescados.

Corrieron en busca de Vatel para que distribuyera la mercancía, mas no lo encontraban en parte alguna, hasta que subieron a su dormitorio, y al ver la puerta cerrada por dentro y que nadie contestaba a sus voces se decidieron a derribada, hallando a Vatel, ya cadáver, bañado en un charco de sangre.

La trágica nueva se difundió por el castillo, y el príncipe de Condé, muy afectado por la desgracia, informó inmediatamente al rey. Este dijo que por ocasionar siempre complicaciones rehuía muchas invitaciones. Los cortesanos comentaron animadamente el episodio. Se encomió el sentido tan celoso que tenía de su honor profesional y se censuró el suicidio^[154]...

Un rato después siguió la fiesta, pues la gente se había congregado para divertirse y no para llorar. Gourville tomó a su cargo la preparación del banquete, y éste fue servido puntual y con la magnificencia esperada.

El rey, los príncipes, las damas y los demás invitados comieron y bebieron alegremente; luego se jugó, se cazó, se merendó, y por la noche tuvo lugar un suntuoso baile, con sus correspondientes fuegos artificiales (éstos costaron 16 000 francos).

El siguiente día continuaron los festejos con la misma animación.

Madame de Sevigné, la ilustre epistolaria, presente en la fiesta, reseñando el acontecimiento en su carta del 26 de abril de 1671, le pone el siguiente comentario:

Je jette mon bonnief, par dessus le moulin et je ne fais rien du reste.

Lo que en buen castellano quiere decir: «Ahí me las den todas».

Ese fue el panegírico de Vatel, muerto por no querer sobrevivir a lo que él creía el «honor de su nombre».

Y Gourville no le lloró.

Dionisio Papin, cocinero

Todo el mundo conoce a Dionisio Papin como el inventor de la máquina de vapor, pero nadie como cocinero profesional. Sin embargo lo fue y durante varios años. De 1680 en adelante.

Y la mejor prueba de que lo fue lo atestigua él mismo. Publicó un tratado de cocina titulado *New Digester*, editado en Londres por Henry Bonwike, para más señas.

En su libro, Papin explica qué método emplea para cocinar vaca, cordero, pollos, conejos, hortalizas, postres, etc. Da minuciosos detalles sobre ello, así como el tiempo para que una carne esté en «punto» o «pasada», y todo ello con la precisión de un buen cocinero y con larga experiencia profesional.

El libro de Papin es muy superior a los que existían entonces; ciertas de sus recetas, la del verdel a la inglesa, por ejemplo, eran completamente inéditas.

Varios de sus contemporáneos alaban su arte culinario, y Leibnitz, el famoso filósofo, proclamaba que el *pigeon pie*^[155] preparado según el método de Papin era el mejor de todos.

Así que imposible poner en duda que el doctor Papin fuese cocinero, al menos de desmentir al mismo Papin.

Brillat-Savarin

Brillat-Savarin, autor de la *Physiologie du Goût*, nació en Bellay (Francia), el 1 de abril de 1755^[156]; procedía de una familia de magistrados^[157]. Era lo que llamaban entonces un «filósofo» (equivalente a «intelectual»), conociendo a fondo todos los clásicos de la antigüedad.

Era muy aficionado a la caza, y no digamos al yantar y beber. Fue diputado de los Etats-Généraux y luego de la Asamblea Constituyente, señalándose por su moderación y mostrándose muy receloso tocante a las reformas que exigía el pueblo. Combatió la institución del Jurado y votó contra la abolición de la pena de muerte. Su

actuación mereció los sufragios de sus electores, y a la terminación de su mandato fue ascendido a presidente del Tribunal civil del departamento del Ain y poco después fue nombrado magistrado del Supremo, dando en todo pruebas de rectitud y honradez. En 1792 la Revolución, que estaba en su apogeo, le destituyó del cargo; como protesta, sus conciudadanos le eligieron alcalde, pero fue denunciado al tribunal revolucionario y tuvo que huir para no ser detenido ^[158]. Se refugió primero en Suiza y luego emigró a América, fijando su residencia en Nueva York.

Para subsistir dio clases de francés y formó parte de la orquesta de un teatro. Por su carácter amable y simpático se creó buenas amistades y soportó con gran filosofía la vida precaria que le ocasionara la revolución.

Permaneció en América por espacio de tres años; en cuanto pudo regresó a Francia, desembarcando en El Havre en septiembre de 1796.

Durante su ausencia fue incluido en la lista de emigrados y sus bienes confiscados y vendidos ^[159] como bienes nacionales. El Directorio no le restituyó su excelente viña de Machura —nunca se consoló de su pérdida—, pero le dio cargos: le nombró secretario de los Estados Mayores de los ejércitos franceses en Alemania; a continuación, comisario del Gobierno del Tribunal de Seine et Oise, y posteriormente le volvieron a nombrar magistrado del Supremo, desempeñando este cargo hasta su muerte. Falleció de pulmonía el 21 de enero de 1826...

Músico distinguido, hombre muy culto, comensal ameno, fue lo que vale más: un hombre íntegro, sencillo y bueno.

Brillat-Savarin juzgado por Carême ^[160]

M. Brillat-Savarin jamás supo comer. Le gustaban los platos fuertes y vulgares y con vista a llenarse tan sólo el estómago, textualmente. M. de Savarin era un voraz; hablaba muy poco; a mi parecer, no tenía facilidad de palabra. Al final de la comida estaba abotargado; yo le he visto dormirse, y esto muchas veces.

Juzgado por Alejandro Dumas (padre ^[161]) Brillat-Savarin no era ni un *gourmet* ni un buen gastrónomo, sencillamente un gran comilón. (Alejandro Dumas dice: un *vigoreux mangeur*, o como decimos gráficamente los vascos, un *triposo*). Era amigo íntimo de madame Recamier ^[162], de mucha estatura, de aspecto vulgar, de andar pesado, siempre vestido con diez años de retraso en la moda le llamaban el «Tambor Mayor del Tribunal de Casación».

«De repente, doce años después de su muerte, nos encontramos con la herencia del más encantador de los libros de gastronomía que pueden ser soñados».

En Alejandro Dumas notamos una gran animosidad en contra de Brillat-Savarin. A mí me parece que en ella se percibe la envidia, ya que su tan querido *Diccionario de la cocina*, desde el principio hasta el fin, es un libro pesado, lleno de plagios (en cambio su conversación era fuegos artificiales).

El balance culinario de Brillat-Savarin

Brillat-Savarin, autor de la *Fisiología del gusto*, merece la fama que a través de los años ha ido cobrando. Seguramente que habrá pocos libros tan divulgados como el suyo, del que se han hecho múltiples ediciones, tanto de lujo como vulgares, y, sin embargo, es uno de los libros menos comprendidos, ya que Brillat-Savarin se defendió de haber escrito un tratado de cocina. Y, sin embargo, es lo que el vulgo cree. Generalmente se le exalta como un *Carême amateur*^[163], como el autor del más célebre compendio de recetas culinarias; no hay un autor culinario que no lo mencione y la Gastronomía se coloca bajo su patronato...

Y, en resumen, ¿cuál fue la obra de Brillat-Savarin? O más escuetamente aún, ¿qué libro pretendió escribir? Él mismo lo declara rotundamente en el prefacio. «Considerando —dice— el placer de la mesa bajo todos sus aspectos, me he convencido en seguida que se podía hacer con estos elementos una cosa mejor que libros de cocina».

La declaración no deja lugar a dudas. La *Fisiología del gusto no es un libro de cocina*.

Efectivamente, léase la obra capítulo por capítulo y recetas propiamente de cocina se hallarán dos o tres: la «tortilla del pároco», la «tortilla de atún», la «almohada de la Bella Aurora», y todas inaplicables. Brillat-Savarin, pese a su fama, no ha aportado ningún plato nuevo a la cocina propiamente dicho, y la estatua que le levantaron sus conciudadanos en la plaza de Belley glorifica al delicioso autor de un libro único en su género, pero nunca a un gran cocinero.

Brillat-Savarin fue más que nada un jurídicó, un magistrado de carrera que para llenar sus ocios se puso a traducir a Horacio, como lo hubiera hecho cualquier latinista. Hombre de carácter alegre, de miembros atléticos, dotado de un apetito enorme, dio gran preferencia a los placeres de la mesa, pero sin caer nunca en la grosería. Conocedor extenso y profundo de los clásicos, célibe impenitente, pero adorador siempre del bello sexo, había conservado la urbanidad del antiguo régimen, ligeramente infectado de burguesía, inherente al reinado de Luis Felipe. Era además muy aficionado a entonar con el vaso en la mano canciones jocosas al final de los banquetes (costumbre muy francesa, completamente caída en desuso y que tan sólo perduró en el bajo pueblo).

Brillat-Savarin era, por encima de todo, un sibarita; si no lo confesó lo demuestra en toda su obra; se enorgullece de ser filósofo, médico, físico, químico, historiador y hasta higienista (pero esto sin darse cuenta).

En efecto, todo ello lo era poco más o menos: había leído mucho, había retenido lo leído y resultó un «sabio» como eran los de su época.

La ciencia no había planteado ni resuelto los problemas de hoy y una pequeña

erudición bastaba para aureolar de sabia a cualquiera; tanto más si se poseía^[164] facilidad de palabra, y con más razón si se poseía buena gramática y buen estilo (de estas dos últimas da buenas pruebas su libro).

El título de escritor de derecho lo posee Brillat-Savarin, pero no busquemos en sus «meditaciones» ni gran exactitud ni verdadera profundidad; bien es verdad que él no se remonta a lo alto ni sus objetivos tampoco lo requieren. Tan sólo se puede citar su breve artículo sobre la muerte, extraño en el conjunto del libro...

Pero batahola de artículos y atrevidos aforismos forma el conjunto de la célebre *Fisiología del gusto*.

Esta obra debe su celebridad en Francia porque es su fiel reflejo, reúne los defectos y cualidades de los franceses, estilo ameno, filosofía fácil^[165], anécdotas picantes (muy picantes a veces); todo ello repartido por la obra. Los franceses^[166], agradecidos, han consagrado como un alarde lo que fue tan sólo el solaz de un hombre «corrido», como diríamos ahora, o *rouet*, como decíase entonces, amable con las damas, célibe por convicción, seguramente egoísta. Murió en edad avanzada, al cumplir con un deber que le fue impuesto.

El 18 de enero Brillat-Savarin, que era magistrado, recibió un oficio apremiante del presidente del Supremo, M. de Seze, conminándole para que asistiera al sufragio por la muerte del rey Luis XVI, terminando como sigue:

«Vuestra presencia, mi querido colega, será tanto más apreciada cuando será también la *primera* vez que asista...».

Brillat-Savarin acudió y contrajo la pulmonía que le llevó al sepulcro. Fue un día aciago (hacía un frío terrible), pues de resultas de enfriamientos contraídos ese día en Sain-Denis fallecieron dos magistrados más: Roberto de Saint-Vincent y el abogado general (fiscal del Supremo), Marchanzy; todos convocados por *orden*.

Savarin no pudo darse cuenta de su «gloria», pues la primera edición de la *Fisiología del gusto*, se publicó sin nombre de autor, y menos que su nombre perduraría y sería ensalzado por la posteridad. La «cocina de Savarin» es pura leyenda, sus tres o cuatro fórmulas son incoherentes —he querido experimentar su famosa «tortilla del párroco» y es inaplicable—. El gran cocinero Phyleas Gilbert se empeñó en ponerlas en práctica y hubo de transformarlas. La célebre receta *L'Oreiller de la belle Aurore* no hay quien la resuelva ateniéndose a sus explicaciones, pero su libro entretiene.

Sus teorías sobre ciencia resultan anticuadas, son del siglo XVIII. Algunos axiomas ingeniosos hacen que citemos a Brillat-Savarin, adjudicándole los nuestros cuando así nos conviene para que valgan.

Resumiendo: el libro de Brillat-Savarin, siendo pocos los que le han leído, muchos lo citan, y pocos, muy pocos, los que saben que Brillat-Savarin, excelente gastrónomo, nunca supo guisar.

Glosa sobre algunos preceptos de Brillat-Savarin

Él a sus glosas las llama «Meditaciones»; yo no seré menos y vaya meditar sobre sus preceptos más sabrosos, ya que siendo de Brillat-Savarin son siempre sabrosos:

1.º «Que el número de comensales de una comida no sobrepase de doce».

Tiene su explicación: se ha comprobado que siendo doce (o menos), un comensal colocado en la punta opuesta de una mesa se le oía desde la otra punta sin que tuviera que elevar la voz. Eso resulta muy agradable, pues facilita la conversación general y poder enterarse de lo que dice el más interesante. Siendo muchos, se ha de resignar cada uno con la conversación de los vecinos, por parva e insulsa que sea. Al intervenir en la conversación no se debe acaparar la atención del auditorio si no es por breves instantes. Es mucho más difícil «saber escuchar» que discursar, y se debe pensar siempre que cada cual no es interesante nada más que para uno mismo. El «ocurrente» suele ser un poco temible en comidas limitadas; en cambio, presenta serias ventajas cuando el anfitrión teme que pueda languidecer la conversación, y más aún si se producen esos «silencios» tan difíciles de cortar. Esos «silencios» se producen cuando los comensales no se conocen, por lo cual se ha de tener mucho cuidado para aparejar los invitados, cuidando de que tengan gustos similares, aficiones idénticas y amigos comunes.

Otra ventaja el limitar a doce los comensales: se descarta así el fatídico número trece. Pues aun cuando se invite con anticipación siempre fallará alguno al final, y que no se diga, que el número trece es una superstición olvidada. Nada de eso. Las supersticiones perduran. El inmortal Grimod de la Reynière no creía en el fatídico trece y su aforismo era que «temía comer trece en una mesa cuando tan sólo había comida para doce»; pero, así y todo, recomienda se proceda por todos los medios a no sentar trece en la mesa, en consideración a los demás.

2.º «Que el comedor esté iluminado con lujo».

Téngase siempre presente que estos preceptos datan de hace siglo y medio. Que en aquel entonces las bujías eran artículo de lujo y que él se refería a la multiplicación de éstas. Una araña colgada en el techo y dos candelabros con cuatro bujías cada uno era el colmo de la ostentación y despilfarro. Si Brillat-Savarin viviera ahora recomendaría «luz tamizada» e «indirecta».

3.º «Que el cubierto sea de una irreprochable limpieza».

¡Nos deja bobos! Yo creo que aquí hay una equivocación de traducción. La palabra *propreté*, que traducida al castellano es «limpieza», no es lo que quiere indicar Brillat-Savarin. Debe querer decir «apropiado», es decir, elegante, lujoso, pues nos cuesta creer que en Francia hubiera que indicar a las amas de casa que era preciso que vasos, platos y cubiertos estuvieran limpios cuando invitaban a comer (y sin invitar).

Grimod de la Reynière

El célebre e ingenioso gastrónomo Grimod de la Reynière nació en París en 1750, de padres muy ricos. Siendo muy joven, a causa de un terrible accidente, se vio casi privado de las manos^[167]. A fuerza de constancia consiguió con los «residuos» de mano que le quedaron manejarse tan bien como si las conservara intactas. Fundó para entretenerse el *Almanaque de los golosos*, cuya publicación costeó durante ocho años, y en 1808 escribió y publicó el *Manual de los anfitriones*, a fin de inculcar en la nueva sociedad, nacida de la Revolución, los finos modales, así como los preceptos de urbanidad y elegancia que imperaban en tiempo de la Monarquía.

Gozó siempre de una salud envidiable, de un estómago sólido e inatacable y vivió hasta los ochenta años.

Alejandro Dumas cuenta que conoció a Grimod de la Reynière, a quien fue presentado por su sobrino el conde de Orsay; que Grimod, a pesar de sus muchos años, les invitó a compartir su comida, y que conserva su recuerdo como una de las mejores comidas de su vida.

Grimod era muy elegante, aun de viejo, y se vanagloriaba de haber visitado de joven a Voltaire en Ferney.

El padre de Grimod sentía tanto más orgullo de su reciente nobleza, que la había comprado con dinero contante y sonante, consiguiéndola del mismo guardasellos en persona.

Grimod, en contradicción con su familia, no dejaba pasar una ocasión para humillarla, mofándose de ella, haciendo resaltar su plebeyez, la humildad de su cuna y recordando siempre en su presencia que él era hijo de un *fermier général*^[168] y su padre de un *charcutier*^[169].

Hijo irrespetuoso, en ausencia de sus padres organizó una fiesta burlesca en el domicilio de éstos. Invitó a numerosas personas a comer, todas del ramo de la alimentación: panaderos, carniceros, tocineros, etc., informándoles en las invitaciones que tocante a grasa, unto y cerdo quedarían satisfechos.

En efecto, la comida entera se componía de productos de cerdo, y Grimod lo hacía notar recalando a cada manjar: «Es un pariente mío, *charcutero*, el que me provee de estas viandas».

Como maestresalas de tan singular banquete había contratado «saboyanos»^[170] y los había disfrazado de heraldos de la Edad Media, y para mayor mofa aún había colocado en las cuatro esquinas unos mozalbetes vestidos de monaguillos, con su correspondiente incensario encendido y que a una seña suya se acercaban y le hacían desaparecer en una nube de humo.

«Esto —les decía Grimod— es para ahorrarles el trabajo de hacerlo como lo harían los invitados de mis padres».

En plena mascarada se presentaron éstos, y puede uno figurarse la humillación y cólera que sintieron.

En castigo le hicieron desterrar por *lettre de cachet* (por real orden; las *lettres de cachet* provenían directamente del soberano).

Antes de los seis meses falleció el padre de Grimod y bien a pesar suyo (del padre) heredó su inmensa fortuna.

Grimod de la Reynière, cuyo ingenio y gastronomía eran reconocidos por todos, fundó entonces y empezó a publicar el *Almanach des gourmands*, cuya publicación costó durante ocho años, como dijimos antes.

* * *

A continuación insertamos algunos de sus preceptos sobre urbanidad, usos y costumbres. Muchos cayeron en desuso; los que perduraron podrán ser útiles a mis lectores, y los otros tal vez les interesen y diviertan como documentos de la época.

Quisiera también llamar la atención sobre el tiempo en que vivió Grimod, en que no existían los medios rápidos de comunicación moderna; así que todo requería mucho más tiempo que ahora. Y sobre lo que decimos sobre las invitaciones manuscritas, no se concebía que fueran de otra forma; impresas les hubiera parecido el colmo de la mala educación; tanto es así, que los reyes, príncipes, grandes señores, financieros y hasta los literatos (que podían) tenían secretarios cuya ocupación era imitar la letra y firma de su amo, a fin de reemplazarle en la mayoría de los casos. De ahí proviene la frase de «mi puño y letra», que nos parece innecesaria, y que como se ve no lo era, pues cuando, efectivamente, la carta era escrita de «puño y letra» del interesado les convenía hacerlo constar (sería para dar más fuerza al documento o más mérito a la carta).

Y ahora volvamos a nuestro Grimod y veamos lo que nos dice:

«Las invitaciones, para ser válidas, tenían que ser escritas a mano y recibidas tres días antes, cuando menos, con relación a la fecha del convite^[171]. Si no se podía acudir había que contestar antes de las veinticuatro horas para que el anfitrión tuviera tiempo de reemplazarle. Al no contestar, se daba por aceptada, y si no acudía luego al convite se le sancionaba con una multa en metálico que podía alcanzar la bonita suma de 500 francos y privación de todo convite durante un espacio de tiempo que podía ser hasta de tres años (creo que serían contados los que se expusieran a tamañas sanciones).

»Una vez aceptada la invitación tan sólo se podía faltar a ella —sin sanción— en caso de enfermedad, arresto o muerte».

Lo del arresto nos sorprendería si desconociéramos la época en que vivió Grimod y la arbitrariedad con que se detenía y encarcelaba a la gente.

Pero lo que sí sorprende no es que hubiera que justificar la ausencia en caso de enfermedad, pues también nosotros estando enfermos avisamos, sino que fuera necesario un certificado del médico como comprobante, y en caso de arresto, la orden de detención. Y ahora viene lo mejor. Si no se acudía por defunción, los herederos veíanse obligadas a pagar la multa...

Grimod tal vez exagera un poco; pero leyendo las *Memorias* de la época, entre otras las de la duquesa de Abrantes, esposa del general Junot, se ve la importancia que tenían los banquetes. Las «comidas» eran tan importantes que se sacrificaba todo a ellas. No hay un capítulo en el que la duquesa de Abrantes no mencione un banquete, pues todo ocurría en la mesa: Fulano había llegado tarde, el otro comía suciamente, el tercero olía mal (*sic*), el cuarto era un sibarita, etc., etc. Lo que no nos detalla es ninguno, y lo siento, pues en uno que dio nos habla de una pieza montada hecha con caramelo, diversamente coloreada; pero tan sólo incidentalmente y diciendo llamó la atención por ser una novedad...

«Esas normas obligaban por igual al anfitrión, pues en caso de enfermedad tenía que designar un sustituto para representarle; generalmente un amigo íntimo y comensal constante de la casa, pues los convidados no hubieran aceptado cualquiera, y ni siquiera le libraba la muerte, pues antes de fallecer debía indicar quién ocuparía su lugar».

¿Y si se moría de repente? ¿Sería su heredero? Si éste resultaba un pariente lejano no cabe la menor duda que haría honor al banquete; pero ¿si era un padre o un hijo? Esto no me lo creo aunque me lo diga Grimod. (¿Por qué lo consigno? A título de curiosidad y extravagancia).

De todas formas, en tiempo de Grimod una invitación a comer era una cosa seria...

Sin embargo, el mismo Grimod reconoce que estas reglas se practicaban poco, y se lamenta de ello, pues «siendo la comida lo más principal de la vida, nunca se le dará demasiada importancia».

Sin embargo, el mismo Grimod reconoce que estas reglas se practicaban poco, y se lamenta de ello, pues «siendo la comida lo más principal de la vida, nunca se le dará demasiada importancia». ¡Cuando decíamos que Grimod exageraba!

Al cotejar los textos de Grimod vemos cuánto han cambiado las horas de las comidas, pues el autor designa las cuatro de la tarde como la hora de comer.

También hemos cambiado en lo siguiente: el anfitrión designaba uno de sus amigos para que hiciera los honores de su casa, pues el anfitrión no debía aparecer hasta momentos antes de pasar al comedor. De esto nuestro Grimod da una explicación en desacuerdo completo con nuestra etiqueta y que nos deja asombrados; dice «que apareciendo antes parece que la preparación de la comida no le preocupa, cuando su deber es vigilar hasta el último detalle para que todo vaya impecable».

(Hoy quien tal hiciera sentaría plaza de cursi y de poco mundo).

El anfitrión pasará el primero al comedor, «pues no es el momento apropiado para hacer ceremonias cuando la comida aguarda. Su puesto será en el centro de la mesa, permaneciendo de pie hasta acomodarse todos» (igual que hoy día).

En cambio Grimod adelantándose a su época, recomienda se coloque en cada cubierto una cartulina, a fin de que los comensales sepan dónde han de colocarse.

En el *Manual de los anfitriones* silencia los puestos donde han de sentarse los invitados, habiéndolo ya comentado en su *Almanach des gourmands*, publicado en el año 1808; por tanto, a él nos remite, y yo hago lo mismo.

En aquel entonces el anfitrión «hacía plato». Colocada ante él la sopera, iba sirviendo por turno a los invitados (¿Cuándo comía él?). Grimod, muy modernista, aconseja se siga la moda nueva implantada por mademoiselle Contat, actriz de la Comédie Française, cual es de colocar los platos de sopa ya servidos en cada cubierto, es decir, hacerla servir por los criados.

Nos aguarda otra sorpresa: únicamente después de la sopa era correcto beber el vino puro, «pues de beberlo puro en lo sucesivo era sentar plaza de palurdo o creer que no iban a escanciarse vinos de marca». Al vino corriente había que añadirle agua. ¿Por qué? No me lo explico...

Nos dice también que cada día se propagaba más la costumbre de poner los vasos y las botellas en la mesa, y Grimod lo explica de esta manera: «Antiguamente, cada vez que un comensal quería beber, los lacayos traían en bandeja un vaso limpio y dos botellines, uno con agua y el otro con vino; pero a fines del siglo XVIII los lacayos, para ahorrarse trabajo, inventaron el presentar solamente el vaso ya servido, dosificando el agua y vino a su antojo; de manera que unas veces venía el vino puro y otras aguado, como si fuera para una colegiala».

Yo me limito a transcribir; mas ¿qué dirían nuestros invitados si les echáramos agua al vino, por muy poca que ésta fuera?

Otro precepto que nos deja suspensos: «Se procurará de no hacerse acompañar por su lacayo para no ofender al anfitrión, por si no lo tuviera, y en caso de llevarlo, se guardará de conversar con él durante el banquete ni de reñirle, dirigiéndole tan sólo la palabra para asuntos importantes, y, por cortesía, se hará que atienda a los demás invitados».

¡Qué incómodo sería para nosotros el que nos siguieran los pasos los criados!

He aquí dos florones:

«No es correcto molestar al anfitrión pidiéndole más porciones que las servidas por él; en cambio, éste se cuidará de que nunca queden vacíos los platos de sus invitados» (¡Sí que debía ser divertido entonces el papel de anfitrión!).

«Si se sirve uno mismo del plato que tiene delante, se cogerá tan sólo un pedazo, procurando hacerlo de prisa para que no parezca que se está eligiendo».

En diversos artículos incluidos en este libro hemos dicho y explicado cómo en aquella época era costumbre de asentar en la mesa muchas fuentes con diversos manjares, y no sé dónde leí que una dama, por no molestar a sus vecinos, comió exclusiva e íntegramente una legumbreira de guisantes, que era lo que tenía a su alcance...

Se comprende que de no poner varias fuentes con los manjares repetidos estaban expuestos a que un comensal se hartase de comer pollo mientras otro no comiera más que guisantes, como la dama del cuento.

Grimod, adelantándose a su época, dice «que sería provechoso para todos, pero principalmente para el anfitrión, el que se propagase la costumbre de hacer trincar los asados por el maître d'hotel».

Y ahora pregunto: ¿Qué papel representaba entonces la esposa del anfitrión? Misterio. Grimod no nos lo dice.

Los vinos generosos eran entonces tan caros y bebida tan selecta («vins d'Espagne» los llamaban) que únicamente los escanciaba el famoso anfitrión; era considerado de mala educación reclamar si por olvido había quedado algún contertulio sin servir (la verdad que el comer era entonces bastante complicado). En cambio, el anfitrión, después de haber servido por sí mismo a todos sus invitados, para sentar plaza de rumboso tenía que dejar los licores en la mesa, y los comensales, para corresponder a tanta esplendidez, habían de ser parcos al servirse (esto hoy no se concibe).

Y se me olvidaba lo más florido: los postres, pastelillos, dulces y frutas, las damas se encargaban de irlos pasando a sus vecinos, pues dice Grimod «Era una buena ocasión para lucir la blancura de sus manos y sus graciosos ademanes».

* * *

Grimod nos da también preceptos de urbanidad y buena educación:

«No abordar temas políticos habiendo opiniones distintas; no acaparar la conversación; pararse a tiempo si se ve que no interesa; saber escuchar a los demás; ser ameno».

Esto es de todos los tiempos y nos parece muy bien, pero lo que no nos parece tan bien es el precepto siguiente:

«El anfitrión digno de este nombre ha de dejarse robar por sus criados, pues éstos estiman en mucho más los “provechos” que el jornal, *lo que servirá para que sean fieles...*».

Bien es verdad que a continuación dice: «El anfitrión deberá enterarse bien de los precios de los artículos, a fin de que los “provechos” no sobrepasen de un diez por ciento del precio inicial de un artículo».

¿Qué tal? Grimod de la Reynière nos va resultando un precursor, pues al admitir ese gravamen o descuento sobre la fortuna se vislumbra el impuesto sobre el capital, y nosotros que creíamos haberlo inventado. ¡Cuán equivocados estábamos!

Y ahora unas cuantas observaciones sobre lo anteriormente insertado.

No aparece por parte alguna la «anfitriona». ¿Es que tan sólo invitaban y eran anfitriones los solteros? Bien sabemos que no por las crónicas de la época, pero es un poco *picante* para nosotras cómo silencia nuestro sexo... También me parece que abusa demasiado de la palabra «anfitrión». (Esa frase fue «fabricada» entonces y se puso tan de moda que la empleaban sin cesar. Hoy día tan sólo cabe usada en broma).

Quiero dar una explicación plausible de la manía morbosa que tenía Grimod de humillar a sus padres rebajándose a sí mismo. Todo ello era orgullo y rabia por no poderse codear de igual a igual con la nobleza. Él era educado, tenía talento y una cuantiosa fortuna, pero *no era noble*. La aristocracia de Francia era sumamente altanera y constituía una casta cerrada. Sentía y demostraba particular desprecio hacia la improvisada nobleza, cual la de los padres de Grimod, a la que llamaban una *savonette à vilain*, que traducido libremente resulta «jabonadura de siervo», o sea, jabón para limpiar la rotura.

En igual caso que Grimod se hallaban muchas personas que se habían enriquecido y que se veían desdeñadas por no ser nobles de nacimiento. Creo haber dado en el clavo y también que muchos de estos rencores no fueron ajenos a la Revolución francesa, ya que ésta no la promovió la plebe, sino hombres de carrera y nobles desprestigiados.

Alejandro Damas, cocinero

Alejandro Dumas era hijo del general Dumas, marqués de la Pailleterie, y de María Luisa Labouret...

Sorprende, pues él tenía mucho de mulato, y su hijo, a quien conocí personalmente, también tenía rasgos negroides; yo siempre había oído decir que era hijo natural, pero su biógrafo dice que su madre era francesa, tal vez sería madrastra; en fin, para lo que voy a escribir sobre él da lo mismo que proceda de madre blanca o negra (esta pequeña digresión es para salir al paso de los que digan que era mulato).

María Labouret era hija de un antiguo *maître d'hôtel*^[172] del duque de Orleáns, más conocido en la Historia con el nombre de Felipe Igualdad —fue revolucionario y votó la muerte del infortunado Luis XVI, mas luego siguió él la misma suerte—; Labouret, al verse sin empleo, abrió una hostería, el «Écu de France», en Villers-Cotterets; dicha hostería fue el centro de reunión de la buena sociedad de la región, siendo la envidia de la hostería del «Sauvage de la Ferté Milon», que se vanagloriaba de haber hospedado a Racine en las últimas estancias que hizo en su país natal.

En la dicha hostería de su abuelo le crió el futuro autor de *Los tres mosqueteros*; nada de extraño tiene, por tanto, que se hiciera cocinero ya que estaba en buena escuela donde desarrollar sus aficiones gastronómicas.

En sus *Memorias* se saborea la narración que hace, tan sencilla y cautivante, de su infancia y juventud. En páginas repletas de alegría y buen humor describe su vida hasta el año 1823, años en que su pasión dominante fue correr por los bosques y cazar (hasta en veda).

El ilustre novelista confiesa que a él, entonces, le interesaba mucho más acompañar a los guardabosques que estudiar latín en el abate Gringoire o copiar actas en la notaría de M. Menesson, donde actuaba como meritorio. Dumas, con gran complacencia, evoca estos recuerdos de su vida, los mejores, según él.

A la vuelta de sus correrías por el mundo —fue un gran viajero^[173]— se detenía siempre unos días en Villers-Cotterets. Abría las puertas de su casa de par en par a sus amigos de siempre y a una infinidad de desconocidos y curiosos. A todos los obsequiaba con sus guisos (el guisar, después de la caza, era su pasión dominante), y cuentan las crónicas que en el orden coquinario era un maestro.

Poseía una colección de recetas verdaderamente sorprendentes, fantásticas, recopiladas y traídas de sus viajes; pero, llegado el caso, también inventaba, pues tocante a imaginación era un volcán.

Todas estas recetas formaban un fárrago respetable, pero sin seleccionar aún. M. Erneste de Auterive, esposo de su nieta, cuenta que su dicha era vestirse de cocinero y confeccionar por sí mismo uno de esos platos cuya descripción nos ha dejado consignada en su *Dictionnaire complet de la cuisine*.

Durante muchos años recordaron los nativos de Villers el espectáculo tan sugestivo que les proporcionó Dumas un día que había traído toda una *troupe* de comediantes a fin de que representaran uno de sus dramas.

Quiso confeccionarles una suntuosa comida por sí mismo, y para ello se instaló en su cocina, vestido de cocinero, y como le gustaba exhibirse, hizo abrir las ventanas, que eran de planta baja, y toda la población desfiló admirando al improvisado jefe.

En el año 1860 Alejandro Dumas fijó su residencia en Nápoles —nunca hizo largas estancias en parte alguna—; tal vez fuera ésta la más larga. Garibaldi le había nombrado intendente de Bellas Artes, asignándole como residencia el magnífico palacio Chaitome.

Nuestro flamante intendente tenía que conceder audiencias; las concedía si en aquel momento no estaba ante el fogón dándole vueltas a la salsa... Un visitante, si aguarda, no pásale nada; pero hay *ciertas salsas delicadas* que si se las pierde de vista se queman, se cortan, se forman grumos. Y esto era mucho más importante para Dumas que las sandeces de P. Garazzi o de fray Pantaleone sobre las excavaciones de

Pompeya, y cuando Emilio Maison le reconvenía por no atender a las visitas oficiales, le contestaba: «Anda, vete a ocuparte de tu comida, que te hará más provecho».

Los comensales admitidos a saborear sus *creaciones* eran Emilio Maison, Máximo du Camp, el general Turr, M. Capocci de Belmonte, director del Observatorio del Vesubio; un Scandar Bey, apócrifo pretendiente al trono de Albania, y otros dos o tres más, cuyo nombre no recordamos.

Dumas los recibía con las mangas arremangadas, siempre escoltado de su legendario e impasible circasiano.

«Recordamos un día en que estábamos todos congregados y en que el banquete superó a los demás. Después de un cesto de mariscos nos sirvieron una sopa sorprendente, y a ésta siguió un rutilante plato de macarrones a la “napolitana”; en seguida una enorme trucha y después un soberbio jabato. Dumas nos aseguró que se lo había proporcionado un bandolero de la Calabria, “buen tirador, joven encantador y gran admirador de Monte-Cristo”.

»—¿Pero es que usted le conoce? —le preguntó Máximo de Camp.

»—Sí, nos batimos juntos.

»—¿Contra los gendarmes?

»—¡Qué va! Contra los jabalíes, que son unos vagabundos muy simpáticos, cuya ambición es dejarse cazar por nosotros para que los comamos luego.

»Una vez colocada en la mesa la enorme bandeja con el jabato, Dumas hizo una seña al circasiano; éste, grave, solemne, se colocó enfrente de la fuente y de un certero tajo dado con su cimitarra partió en dos porciones iguales el jabato. De su interior sacó Dumas un faisán relleno de tortolitos, que él mismo había cazado en Capodimonte.

»—Es así —dijo Dumas— como servían el jabalí en la mesa de Echamyl, el héroe del Cáucaso.

»—Y es asimismo —insinuó el falso Scandar Bey— como se hacía en la mansión de mis antepasados.

»—Desde que no reinas, príncipe —preguntó con sorna el almirante^[174]—, ¿qué se come en Albania?

»—¡Ejem! —fue la contestación de Scandar».

* * *

Alejandro Dumas a menudo estaba sobre ascuas (aunque en sentido figurado, esta vez resulta cierto), pues durante su actuación coquinaria no solamente no se separaba por nada ni por nadie de su fogón, sino que recababa la cooperación de ayudantes benévolos. Tal fue el caso del cronista que sabía hacer filigranas con la mantequilla y

los costrones de pan, descortezar limones y, en fin, cuanto era necesario. Alejandro Dumas le solía decir: «No olvides nunca, joven Carmite, que has actuado conmigo ante un hornillo, y conserva siempre los buenos principios que te he inculcado». Y dice Carmite: «Comimos un salmi de chochas que era manjar de los dioses; Dumas colocó la fuente en la mesa y nos dijo que nos sirviéramos, añadiendo: “Es esencial que hagamos uso del tenedor para no comemos los dedos impregnados de esta succulenta salsa”».

En cierta ocasión Dumas confeccionó un potaje de alubias y un estofado, de vaca; éste, adicionado de una copa de Armañac, coció durante veinticuatro horas. Un lazzarone estuvo atento a fin de que no decayeran las brasas sagradas, y Carmite vigiló la cocción de las alubias, que eran rojas, y que debían, a fuerza de cocer, convertirse en un puré.

Estas alubias habían sido enviadas desde el mismo Chartres por un ilustre cosechero premiado en todas las exposiciones.

«Primeramente puso a cocer las alubias en una olla vidriada, con agua y sal; luego Dumas las hizo escurrir perfectamente, y luego me dijo:

»—Ahora verás, Carmite, cómo pongo a derretir esta hermosa grasa de ganso en una marmita y, una vez derretida y cocidita añadiré las alubias. Dejaré que rehoguen bien, hasta que hayan absorbido todo el unto y, ¡ya está! A continuación las mojaré con su caldo de cocimiento y un vaso del un buen vino tinto, las sazonaré con sal, pimienta, ajo picado y perejil y las dejaré para que sigan cociéndose a fuego lento hasta que las alubias estén como una “mermelada”».

Seguramente que, picada vuestra curiosidad, querréis saber el resultado.

Pues que las alubias resultaron verdaderamente regias, y se comieron tanto de ellas, acompañadas de unos exquisitos panecillos de Viena, que el estofado hubo de dejarlo para comerlo en la cena, ya que todos los comensales se declararon impotentes para hacerle honor.

A pesar de su talento como preceptista y tratadista culinario, del que estaba más orgulloso, si cabe, que de su talento literario, jamás Alejandro Dumas se hubiera desenvuelto en nuestras modernas cocinitas.

El ilustre cocinero, para actuar, necesitaba aire, espacio, luz y... mucho dinero.

Aunque se puede decir que para él la gastronomía constituyó siempre una obsesión, ésta no tomó forma literaria hasta los últimos años de su vida.

«Quiero que mi obra literaria, que se compone de más de quinientos volúmenes, se clausure con uno de cocina», solía decir.

En 1869 comenzó a escribir el *Grand dictionnaire de la cuisine*. En 1870 lo entregó al editor, pero la guerra primero y el fallecimiento del ilustre escritor luego suspendieron su publicación. Una vez terminada la guerra y firmada la paz sus amigos dieron cima a la obra.

Leyendo este libro se conoce a Dumas, se comprende su amor a la vida, el don de simpatía que poseía en tan alto grado, su imperiosa necesidad de narrar, de exteriorizarse, y su constante buen humor (euforia, que diríamos ahora). Aun cuando admiremos otros tratados gastronómicos más que el de Dumas, le agradecemos nos llegara ese libro donde celebra el arte coquinario elevándolo a gran altura.

Semblanza o retrato de Alejandro Dumas

Hombre sensual bajo todos los aspectos, viajero infatigable, aventurero y derrochador, poseía lo que los franceses llaman la *grosse gaieté*, o sea alegría burda, ruidosa, plebeya. Era *aussi beau mangeur que beau conteur*^[175]; ni la exactitud histórica de sus novelas ni el clasicismo de sus recetas le detuvieron un momento. Transformaba la Historia y el arte coquinario a su antojo. De su poderosa personalidad el historiador Michelet decía que era «una fuerza de la Naturaleza»; produjo y derrochó muchísimo. Jamás hombre alguno viajó, gozó y escribió más que él, y nunca tampoco cuerpo más sólido soportó cerebro más fecundo.

Al leer sus *Memorias* y sus *Impresiones del viaje* se convence uno cuán fácilmente se familiarizaba con las comidas exóticas, no siendo, por tanto, sorprendente que quisiera divulgar, en provecho de todos, los conocimientos adquiridos en el transcurso de una vida tan activa, brillante y despejada.

Opinión de Alejandro Dumas sobre la cocina española

(No quito ni añado nada, me limito a transcribir). Cedo la palabra a Alejandro Dumas —según Post-Thebussem—; el menosprecio que hace de nuestra cocina y vinos proviene de la mala acogida que tuvo en España por ser «gabacho»... Al decir esto no sé a quién denigra más: si a Alejandro Dumas o a nuestro pueblo.

«En España no hay más que un plato para todo el mundo: el “puchero”.

»Ingredientes: una libra de buey, o más bien de vaca (en España el buey muerto se transforma en vaca); media libra de jamón ahumado, con sus huesos (cuanto más curado el jamón, tanto mejor, y el mejor jamón es el gallego^[176]).

»Háganse hervir estas viandas adicionándoles cuatro litros de agua, hasta dejar reducido el líquido, por evaporación, a la mitad. Téngase preparado un cuarto de libra de garbanzos —pero antes tenemos que decir qué son los garbanzos: el garbanzo es un enorme guisante (debe ser el guisante que menciona Cicerón), y valdrá más o menos según su procedencia.

»El garbanzo que tarda en cocer media hora no tiene precio; pero si se ha criado en un terreno pobre estará más duro después de una hora de cocción que cuando se arrimó al fuego.

»Su piel arrugada y su tamaño aproximado a una bala de fusil^[177] de veintidós en

libra indica que son de calidad superior.

»De víspera se ponen a remojar con agua y sal. El garbanzo es una legumbre muy caprichosa, tanto física como moral^[178]: si se añade una gota de agua fría durante su cocción, aprovecha esta coyuntura para no cocer; y mucho más rápidamente que la alubia produce en el estómago el mismo ruido que la alubia en el intestino.

»Si usted demuestra extrañeza que un español se entregue ante usted a tamaña incongruencia le contestará muy tranquilo que “por un puñado de aire no va a perder un barreñón de tripas”».

(Es decir, que por un puñado de aire no se va a perder una *marmita* de tripas... No entiendo lo que Dumas quiere decir).

«La disculpa del español se parece bastante a la que daba el mariscal Lefèvre cuando alguna palabrota se le escapaba a su esposa que dejaba traslucir lo que era: una antigua lavandera...

»Otro proverbio español dice que el “buen garbanzo y el buen ladrón de Fuente de Saúco son”.

»Volvamos a ocuparnos del puchero, que falta mucho hasta terminarlo.

»Ha llegado el momento de ocuparse del chorizo.

»El chorizo lo constituye picadillo de cerdo y de ternera sazonado con pimentón y fuertes especias^[179].

»Cuando la reducción de los dos litros especificados es un hecho se coge una onza de tocino, otra de jamón, un pellizco de perejil, medio diente del ajo; con todo ello se hace un picadillo, al que se moja con una cucharada de caldo del puchero y con dos huevos batidos como para tortilla, trabándolo con un poco de miga de pan, se mezcla bien todo y se fríe en tantas porciones como personas vayan a compartir el puchero. Una vez bien fritas las bolas se echan al caldo y se retiran a la media hora.

»En algunas regiones de España se añade además un cuarto de gallina. Este puchero es la invariable comida de todos los españoles. El español que no la tenga es igual que un viajero sin capa».

¡Pobre diablo!

* * *

«Para que no sirva de admiración ni se extasíe nadie ante la sobriedad de los españoles, diré que ésta no existe, pues para cuando coman su puchero —a las dos de la tarde— el español medio se habrá ya tomado su chocolate a las seis de la mañana^[180], un par de huevos fritos a las once, a las seis de la tarde volverá a tomar chocolate, que se completará con bizcochos y helados, y a las once de la noche cenará con un guisado tan de institución como el puchero en una casa ordenada.

»Este guisado se compone de carne de vaca o, ternera con patatas; se pone en el

fuego a la hora de la comida para comerlo a las once de la noche, y tan sólo se difiere de otro guisado similar en que se pongan las patatas a cocer con la carne o que, previamente asadas, se añadan en el momento de servirla. Ésta es la comida corriente de Castilla, esa buena Castilla que hemos recorrido con Don Quijote y Sancho Panza, pidiendo, cual ellos, leche y queso a la urraca.

»En Galicia el yantar varía, y lo que encuentra el viajero no es ya el puchero; es el caldo.

»Y en vez de ese chocolate espeso propio de las dos Castillas hallaréis un chocolate claro, y si tenéis la desgracia^[181] de atravesar por Galicia, tal cual hice, id prevenidos.

»En el patio de la fonda donde arriba la diligencia, lo mismo que en las estaciones del ferrocarril, os aturdirán con sus gritos los enviados de sus fondas respectivas, que procurarán embaucaros para que los sigáis; pero antes enteraos bien, de lo contrario estáis expuestos a ir a parar a una espantosa “posada”, que disfrazarán con el nombre de “casa de huéspedes”, donde no tendréis un chocolate potable, ni caldo comestible, ni cama apropiada.

»Si, por el contrario, dais con el enviado de un buen hotel que os haya sido recomendado por una persona conocida, no comeréis en Galicia ni peor ni mejor que en las demás regiones.

»Yo recomiendo que antes de viajar por España se vaya a Italia; Italia es una buena transición entre Francia y España. En Italia se come mal, y los buenos hoteleros dicen: “Monsieur, tengo un cocinero francés”. En España, donde se come abominablemente, el hotelero le diría: “Monsieur, nuestro cocinero es italiano”.

»Si tiene usted la suerte de dar en Galicia con una buena fonda, le servirán primero un “caldo”, especie de sopa compuesta de berza, patatas, nabos y judías blancas, adicionadas de un cuarto de libra de tocino y de otro cuarto de tocino rancio. No hay que confundir el tocino salado con el tocino rancio; en Galicia, cuanto más rancio esté, tanto mejor.

»Después os servirán unos cuantos platos de carne y pescado, que os asegurarán que están guisados a la italiana o a la francesa.

»Los pescados, aves y caza son excelentes, pero el condimento es detestable.

»El ave de corral, en vez de asada, se refríe en la sartén o se guisa en cazuela, y otro tanto hacen con la caza. En España el “asador” lo hallaréis en todos los diccionarios, mas no en cocina alguna, y es una desgracia, pues en España la caza es excelente, abunda mucho y es muy barata.

»Las liebres^[182] valen de 15 a 20 sueldos pieza (escasamente una peseta), pero tienen pocos aficionados, pues les achacan de que acuden a los cementerios a comerse los cadáveres.

»Las suculentas perdices de “patitas rojas” cuestan de 8 a 10 sueldos; donde se

come el mejor pescado es en Galicia. En el centro de la Península no se comía pescado fresco hasta la creación del ferrocarril, y el que más abundaba era el atún.

»En Castorreal es donde se pesca el mejor atún; los pescadores lo venden a los fabricantes de conservas, los cuales lo expenden en grandes cantidades, pues es una conserva muy apreciada por los españoles.

»Galicia, además de su excelente pescado, disfruta de las mejores fresas. Tan sólo Madrid le hace la competencia, con la de Aranjuez, bastando un puñado de ellas para perfumar todo un palacio.

(Esta loa en favor de la fresa de Aranjuez nos muestra cuán abultaba y exageraba todo el bueno de Dumas).

»*La provincia de Valencia es la mejor productora de arroz...*

»En España se bebe de un modo particular. En ciertas regiones no ponen vasos en la mesa; en cambio, ponen unas *vinagreras*^[183] de un litro (algunas de medio litro), con las cuales se bebe a chorro, para no tocar el borde con los labios; lo que resulta muy incómodo para quien no tenga costumbre de desalterarse de semejante modo».

Esto lo creo, pues yo ensayé en un pueblo de Aragón, y lo único que conseguí fue atragantarme y echarme el vino encima, y otro tanto me sucedió en Vizcaya con una bota; pero con lo que no estoy conforme es con el aditamento que le añade Dumas:

«Si por desgracia los labios tocan el borde de la “vinagrera”, los contertulios la arrancan de las manos del culpable y le tiran el contenido a la cara, llenándole además de las más groseras injurias».

(Esto, esto es un poco fuerte, monsieur Dumas).

Igualmente dice:

«Tanto como dar con un vaso cuesta encontrar un lecho, pues este mueble, indispensable para nosotros, no lo es para los españoles».

Téngase siempre en cuenta que todo esto fue escrito hace más de un siglo y que en algunas cosas no exagera tanto como a primera vista parece, pues la autora recuerda que siendo muy niña la acostaron una vez en un catre y que no pegó los ojos en toda la noche —el hecho sucedió en una finca cerca de Tortosa, y el ama que crió a una de sus hijos, oriunda de Pas y que vivía en una «cabaña», nunca antes de haber venido a casa había dormido en cama, y contaba que tenía un hermoso colchón heredado de su abuela, pero que sólo lo utilizaba en invierno para calentarse echándose encima.

«En Castrejón (?) tuve que pedir auxilio al alcalde y al maestro de escuela, a quien fuí recomendado, para obtener un lecho, que luego me fue disputado por un viajero retardado; pero yo me mantuve firme, y a la postre el viajero tuvo que resignarse y bien envuelto en su capa tenderse en el suelo y dormir al amor de la lumbre».

Y añade Dumas que este percance le hubiese sucedido a menudo si no hubiera

estado bien respaldado por don Ventura Álvarez, providencia de los extranjeros que viajaban por Navarra y Aragón. (Menos mal que Dumas dio, ¡por fin!, con un español buena persona y comprensible...).

Y sigue diciendo:

«En España todo el mundo tiene criada. La joven más mísera —aun cuando ella haya sido sirvienta— al casarse tiene su criada, y al día siguiente, para las siete de la mañana, la tiene a la cabecera de su cama con el chocolate». (¡Qué cosas dices, Dumas!).

En lo del chocolate hemos variado bastante; ahora, generalmente, para desayunar todos preferimos el café con leche.

«El marido habrá salido a su trabajo hacia las cinco de la mañana^[184], y en la próxima taberna habrá tomado su copa de aguardiente...».

* * *

Un florón:

«Ningún vino español es natural; generalmente los fabrican los *pasteleros*, que además de confiterías elaboran vinos extras y velas de cera.

»Los vinos de Jerez, Málaga, Alicante y pajarete los venden los industriales, y en bodega tan sólo cuestan 2,50» (Si los bodegueros y los comerciantes venden los vinos generosos, ¿qué les queda a los pasteleros? ¿Será que llama vinos extras a los licores?).

«Hoy día —sigue diciendo Dumas—, gracias al ferrocarril, me aseguran que la comida en general ha mejorado mucho en España; pero el aceite es infecto y tienen una manera de freírlo horrible: se echa cierta cantidad de aceite en una sartén, se pone ésta a la lumbre, se cierran herméticamente las puertas^[185] y las ventanas de la cocina; cuando el aceite está a cien grados de calor se echa en ella un pedazo de pan que se deja bien requemar para quitar el mal sabor del aceite.

»Esta operación es para asfixiar a un esquimal. Bien requemado el pan, se abren las ventanas para que se vaya el mal olor de la casa envenenada...».

Hasta ahora es normal lo que nos dice el ilustre novelista, pero ya no lo es tanto lo que sigue:

«Los vecinos se asoman a sus respectivas puertas para no perder nada de tan delicioso aroma».

Monsieur Dumas, usted exagera. «La sopa que goza de más estimación es la sopa de ajo». Yo creía que había otras que gustaban más, pero después de los ditirambos que le dirige, Post Thebussem, con los ojos puestos en blanco, creo que Dumas ha dado en el quid... (Léase el *Guía del buen comer español*, de Thebussem si no me creen).

«También es muy apreciada la lengua de vaca estofada, pero más apreciada aún la gallina en pepitoria. Tal vez si le invita un catalán escapará usted a la gallina en pepitoria, pero seguramente no a pollo con pimientos y tomate».

(Mucho me sorprende que no haya usted puesto al chilindrón, pues se esmera en ser, como dicen los franceses, de «origen»). «También les encanta la tortilla de patatas, mucha patata y poco huevo y refrito; hasta darle la consistencia de un adoquín».

Pero, monsieur Dumas, ¿no habíamos quedado en que los españoles no comían más que cocido, guisote y chocolate?

«No existen charcuterías^[186] en España; con la sangre de cerdo se fabrican unas gruesas morcillas adicionadas de arroz y cebollas. Casi todo el cerdo se pone en salazón y se expende en comercios casi todos de extremeños.

»Todas las familias hacen matanza de dos y hasta de tres cerdos; la hacen en diciembre, procurando de esta manera cubrir las necesidades familiares de todo el año.

»Conocí un señor de Serisi que hacía, para cubrir las necesidades de su casa, la matanza de dieciocho cerdos (¡Ya está bien!), y de los productos del cerdo el más apreciado es el chorizo.

»En las casas bien ordenadas^[187] se confeccionan tantos chorizos como días tiene el año y otro medio ciento más para los casos imprevistos (En mi casa, en tiempo normal, gastábamos dos y tres hermosos chorizos al día, y a veces más); los jamones, hermosísimos^[188], se preparan como los nuestros. Tienen, además, unos jamones en dulce que nunca faltan en los banquetes y en las bodas, y que es, sencillamente, un jamón cocido, que hoy día se fabrica en serie en las fábricas dedicadas al objeto^[189]».

»El cordero es muy apreciado, tienen un proverbio que dice: “Come cordero, por caro que te cueste; vive en tu pueblo, ¡por mal que te vaya!, y bebe agua de río, aun cuando esté turbia”. (Desconocíamos ese proverbio... Pero vuelvo a comentarlo: ¿No decía Dumas que tan sólo comíamos cocido, chocolate, y guisote?).

Consejos que da Alejandro Dumas a los que viajen por España

«Los pastores son los espías de los bandoleros.

»No pida nunca datos a los pastores para que no sepa a dónde va ni de donde viene».

* * *

«Uno de los grandes placeres de los españoles —que a pesar de la leyenda jamás se mueren de hambre— es merendar en el campo, y no sería su placer completo sin la

empanada...».

(Por las recetas que da de la empanada, se trata de las gallegas o levantinas).

Según Dumas, se comen empanadas en la pradera de San Isidro, en el día del Santo, y dice lo siguiente:

«A un cuarto de milla de la ciudad, sobre un montículo, se alza la ermita de San Isidro; toda la rampa que a ella conduce y por ambos lados están instaladas freidurías y despachos de vino, a fin de cubrir las necesidades de los que no han podido hacerse con las dichas empanadas.

»De treinta a cuarenta mil personas se abalanzan hacia la ermita, y después de rezar al Santo se precipitan con igual ímpetu hacia afuera. Desde la puerta de la ermita se domina toda la pradera, donde doscientas mil personas están congregadas merendando, presentando el aspecto más pintoresco que darse pueda; sin duda alguna esta perspectiva sugirió a Cervantes la idea de las *Bodas de Camacho*.

»A medida que va transcurriendo el día las botas de vino se van vaciando, los grupos se animan, la agitación se vuelve confusión, la confusión tumulto y la fiesta no se termina sin algunas puñaladas^[190]...

»Doy al turista el consejo de presenciar la fiesta, pero no de tomar parte en ella. Que vaya y vuelva en coche, pues el Puente de Toledo ofrece ese día serios peligros».

«Francia condimenta con trufas, Castilla con aceitunas, Galicia con castañas y Cataluña con ciruelas pasas.

»Así que los golosos se llevan chasco, pues al ver unas obleas negras que transparentan al través de la piel de los pollos y pavos creen que son trufas, cuando tan sólo son ciruelas».

* * *

Dice nuestro novelista y descubridor de España, en la primera mitad del siglo pasado: que aun cuando Italia y España estén cubiertas de olivos, son los países donde peor aceite se fabrica, y para ello da la siguiente explicación:

«Para obtener doble cosecha dejan ranciar las aceitunas; éstas comunican a los aceites ese insoportable hedor a podredumbre, y lo mismo he podido comprobar en los aceites de Grecia, Siria y Egipto».

Menos mal que no somos los únicos, pero ¡qué viajero nuestro Dumas! Y hay que tener en cuenta que los viajes entonces tenían tanto de molestos como de pintorescos y tanto de poco confortables como de peligrosos.

* * *

Alejandro Dumas nos cuenta lo siguiente:

«Cuando era joven, en París imperaban dos mujeres: mademoiselle Georges, emperatriz de la tragedia, y mademoiselle Mars, reina de la comedia.

»Estas dos grandes actrices nos reunían todas las noches después del espectáculo y nos brindaban con una cena; allí acudíamos admiradores, artistas y literatos.

»En casa de Mars nos servían una sopa de almendras y en la de Georges una ensalada de trufas fuertemente condimentada con pimienta y picante».

Según Dumas:

La sopa de almendras era la semblanza de Mars y la ensalada de trufas caracterizaba perfectamente a Georges.

Los gastrónomos franceses de mediados del siglo XIX

Los más famosos y cuyos nombres han llegado a nosotros son pocos, relativamente: Néstor Roqueplan, Veron, Roger de Beauvoir, Vieill-Castel, Rousseau y... Alejandro Dumas.

Los que eran ricos o ganaban mucho se hicieron gastrónomos; los que no podían ser gastrónomos, *gourmets*, y los que ganaban esporádicamente se volvieron vividores.

Veron, a lo primero fue cliente asiduo del café de París; cuando acrecentó su fortuna se dedicó a recibir en su mesa, cobrando fama de gran anfitrión.

Rousseau, Vieil-Castel y Roger de Beauvoir comían en el Café Inglés, en la Maison d'Or, en casa de Vacheitte, en Grignon, etc., y los restantes donde podían, siendo éstos más bebedores que comilones. En lo que coincidían todos era en la simpatía, y en que fueron los fundadores de la sociedad parisina desde 1830 a 1850, dejando curiosos recuerdos y algunas buenas anécdotas; reseñaremos las siguientes:

En una tertulia de aristócratas y artistas el vizconde Vieil-Castel, hermano del conde Horacio de Vieil-Castel, tal vez uno de los mejores *gourmets* que Francia haya conocido, y ¡Dios sabe si son legión!, apostó que «un hombre podía él solo comer una comida que costara 500 francos».

Hoy día estos 500 francos habría que multiplicados por varios miles de francos, al curso normal de la moneda, para que pudiéramos juzgar la cuantía de la apuesta y transportarnos en mente a la época en que tuvo lugar; de todas maneras el total debió parecerles exorbitante para que la anécdota haya llegado hasta nosotros y fuera tan comentada.

Al escuchar al vizconde todos se admiraron y la exclamación unánime fue: «¡Imposible!».

—Está entendido —dijo el vizconde— que al decir *comida* va incluída la bebida.

—¡Desde luego! —contestaron los contertulios.

—Yo me refiero, desde luego, a un individuo que no sea un carretero^[191]; y sigo afirmando que un gourmet discípulo de Monton o de Courchamps puede él solito comerse una comida de 500 francos.

—Usted, por ejemplo...

—Yo u otro.

—¿Usted querría?

—Desde luego...

—Acepto el reto —exclamó uno de los presentes—. Fíjenos las condiciones.

—Nada más sencillo, como en el café París, dispongo un cubierto según me parece hasta que haya gastado 500 francos.

—¿Sin dejar sobras en platos ni fuentes?

—Perdón, dejaré los huesos.

—Es justo. ¿Y cuándo tendrá lugar la apuesta?

—Mañana mismo, si les parece.

—¿Entonces mañana no almorzaré? —preguntó un curioso.

—Sí, por cierto; almorzaré como de costumbre.

—Bueno —dijeron todos—, hasta mañana, a las siete, en el café de París.

Pero la comida hubo de retrasarse. Habiendo exigido el vizconde frutas exóticas, hortalizas tempranas y caza que estaba en veda, el *maître d'hôtel* exigió, a su vez, una semana para prepararlo todo.

Llegó por fin el día señalado para la famosa comida. El vizconde hizo su presentación a las siete en punto, saludó a sus amigos y se sentó a la mesa. A ambos lados, pero en mesas separadas se colocaron los árbitros. Al vizconde se le concedían dos horas para comer, pudiendo conversar o permanecer callado, a su placer.

Los presentes ignoraban la composición del *menú*, pues el vizconde había querido que fuese una sorpresa.

Ya instalado, le trajeron doce docenas de ostras y media botella Johannisberg.

El vizconde tenía apetito; volvió a pedir otras doce docenas de ostras y otra media botella del mismo vino.

A continuación le trajeron una sopa de nido de golondrinas.

—Señores —exclamó de pronto el vizconde—, estoy tan en forma que quisiera pasarme un capricho.

—Hágalo.

—Adoro el bistec con patatas; mozo, tráigame uno.

El camarero miraba indeciso al vizconde.

—¿Qué pasa? —dijo éste.

—Señor, creía que el señor vizconde había hecho ya su *menú*.

—En efecto; pero esto será un extra que abonaré yo.

Los árbitros se miraron unos a otros. Trajeron un succulento bistec con patatas que

el vizconde devoró vorazmente.

—Ahora tráigame el pescado.

Trajeron el pescado.

—Amigos míos —dijo el vizconde, este pescado es una *ferra* del lago de Ginebra, que sólo se cría allí, pero que se puede conseguir en París. Para esto basta transportarla viva en agua del lago de Ginebra. Esta mañana la he visto viva, os lo recomiendo, es delicioso.

Breves minutos después no quedaba en el plato más que la raspa.

—¡El faisán! —ordenó el vizconde.

Trajeron un faisán bien repleto de trufas y a la vez una botella de vino de Burdeos.

En un periquete desapareció el faisán y dio fin al vino.

—Señor —le dijo el camarero, creo que se ha equivocado, pues ha pedido el faisán antes que el salmis de hortelanos.

—Tiene usted razón. Pero como no me he comprometido a comer las viandas en un orden establecido, da lo mismo. Por lo tanto, tráigame el salmis.

Trajeron diez hortelanos, que se comió en diez bocados.

—Amigos míos —dijo entonces el vizconde—, como veis mi comida es sencillísima. Ahora unos espárragos y un plato de guisantes, y, para terminar, fresas y piña. Esto merece que me beba media botella de vino de Constancia y otra media botella de vino de Jerez de vuelta de la India^[192], y para terminar, café y licores.

—Señores, ¿cumplí mi palabra?

Los árbitros así lo atestiguaron.

Trajeron la factura; después de haberla echado un vistazo el vizconde se la entregó a los árbitros, diciendo: «He aquí la nota».

Hela aquí reproducida:

Ostras de Ostende, 24 docenas	30,00
Sopa de nido de golondrina	150,00
Bistec con patatas	2,00
Ferra del lago de Ginebra	40,00
Faisán trufado	40,00
Salmis de hortelanos	50,00
Espárragos	15,00
Guisantes	12,00
Piña	24,00
Fresas	20,00
VINOS	
Johannisberg, una botella	24,00
Burdeos, dos botellas	50,00
Constancia, media botella	40,00
Jerez «de vuelta de la India»	50,00
Café y licores	<u>1,50</u>

Se entregó esta nota al que había aceptado la apuesta con el vizconde, que comía en otra mesa.

Se apresuró a presentarse, y sacando seis billetes de mil pesetas se los entregó al vizconde, diciendo:

—He aquí la posta.

—¡Oh!, querido, no corría prisa —pero siguió diciendo el vizconde—: ¿Tal vez quiere su revancha?

—¿Me la daría?

—Sin duda alguna.

—¿Cuándo?

—Ahora mismo.

El cronista, por desgracia, no nos dice si fue aceptada.

* * *

Ya en su ocaso, Alejandro Dumas decía con melancolía: «Todos mis alegres amigos, mis compañeros de cena, iban dejándome; tan sólo quedábamos Janin y yo; los demás habían desaparecido: Roger de Bleauvoir, fallecido; Mery, fallecido; Vieil-Castel, fallecido; De Vigny, fallecido...

»El mantel de nuestros regocijantes ágapes habíase trocado en un triste sudario.

»Nuestras alegres cenas fueron decayendo, y hacia 1844 me entró un gran remordimiento de dejar fenecer esas reuniones, donde derrochábamos tanto ingenio y buen humor.

»Yo tenía por amigos a todas las personalidades de la época; organicé una mesa de quince comensales y les invité a cenar en mi casa todos los miércoles a las doce de la noche; únicamente les puse por condición que cuando no pudieran acudir me lo avisaran dos o tres días antes, a fin de poderlos reemplazar.

»¿Por qué escogí cena en vez de comida?

»Pues lo primero y principal que, perteneciendo al teatro muchos de mis amigos, no podían acudir antes, y la segunda por una observación que tengo hecha: que la cena tardía constituye un compás de espera entre los negocios y preocupaciones que nos han asaltado ese día y los probables de mañana; por tanto, reporta un reposo agradable, ya que lo que no se haya hecho antes de medianoche no suele poderse hacer después...

»Mis cenas componíanse invariablemente de una torta o pastel relleno con liebre o perdiz, un pescado, un asado y una ensalada...

»En aquella época solía cazar —siempre fue mi afición dominante—, y las

perdices, liebre y conejos que cazaba servían para rellenar las tortas (*pâtés*) que Julien^[193] me confeccionaba con un arte nunca superado.

»Había yo inventado una salsa hecha a base de aceite a propósito para el pescado que obtenía siempre un gran éxito.

»Duval^[194] me proporcionaba el *rosbif*, que constituía siempre una pieza gigantesca.

»En fin, era yo el que sazonaba la ensalada, y llegó a gustarles tanto que uno de los más asiduos, Ronconi, cuando no podía acudir enviaba a buscar su porción de ensalada, y hacía que se la llevaran bien cobijada bajo un enorme paraguas para que no cayera sobre ella ningún cuerpo extraño».

Manjares predilectos de algunos literatos del siglo XIX

Los dos hermanos Goncourt —autores de *Ana de Maupérin*— eran entusiastas del *turbot à la sauce hollandaise* —una holandesa mejorada con «mantequilla de langosta»—, así como de *la pintade poêlée à la strasburgwese* —pintada rellena de *nouilles*, trufas y *foie gras*—; en cambio León Daudet prefería la *barbue à la Mornay* —barbo en salsa Mornay: bechamel, queso y tomate—; y Roland Dorgelés, la *glacé à la vanille* —un helado de vainilla adornado con rodajas de piña flambeadas con *kirsch*—. En cambio Huysman, protestante y ateo —pero siempre preocupado del diablo—, que al final de su vida se convirtió al catolicismo y fue oblató en un convento, era tan apasionado del *pot au feu* (puchero) que en una de sus obras, tal vez la más horrible, le dedica casi un capítulo entero.

CAPÍTULO VIII

Anecdótico. Un poco de todo^[195]

Luis XIV Y Molière

¿Quién era Molière?

Molière, para nosotros, es el autor de unas comedias que le han valido ser clasificado entre los mejores clásicos del siglo XVII, el siglo de oro de las letras francesas.

Pero no era esto tan sólo, era además un gran actor, que representaba él mismo sus obras, y era además camarero, tapicero de Su Majestad.

Estos cargos de Palacio —*offices* llamaban al cargo y *officiers* a quien los desempeñaba— eran muy solicitados; se compraban y se vendían muy caros, previo permiso del rey, y a veces eran hereditarios. No hay que creer que Molière tapizara muebles, no sabía; los verdaderos tapiceros eran los llamados *garçons tapissiers*.

Esta servidumbre no desempeñaba su cargo más que durante cuatro meses al año; a esto le llamaban servir por *quartier*; siendo, por tanto, cuatro los que desempeñaban cada cargo.

Como se ve por Molière, esto no les impedía tener otras ocupaciones.

Estos *oficios* eran muy solicitados, pues veían al rey en la intimidad y tenían entrada libre en los aposentos reservados; así que los cortesanos, los militares y hasta los diplomáticos a menudo conseguían una merced o un ascenso gracias a la recomendación de dichos *officiers*, ya que en aquel entonces todo dependía del capricho del rey.

Volviendo a Molière, cuyo verdadero nombre, era Juan María Pocquelin, éste se vio muy despreciado por sus compañeros por haber descendido a cómico; mostrábase ofendidos porque pretendiera —como era su derecho— comer con ellos en la mesa del *Controleur de la bouche*^[196].

Molière, este hombre genial, gloria de las letras francesas, para no afrontar sus desdenes, se abstenía de acudir a dicha mesa. El suceso llegó a oídos del rey y éste quiso darles una lección, siendo así que un día que prestaba sus servicios dijo al genial autor:

«Creo, Molière, que usted aquí no come a gusto porque a esos señores les parece usted poco para admitirlo a su mesa. ¿Tal vez siente usted apetito? Yo, lo confieso, lo tengo grande. Siéntese en mi mesa y que nos sirvan mi *en cas*^[197] de la noche».

Y el gran rey trinchó por sí mismo un hermoso pollo, depositó una de sus pechugas en el plato de Molière, se sirvió la otra y ordenó entraran los palaciegos que

tuvieran derecho a ello; estas entradas matutinas eran muy solicitadas y muy restringidas.

Cuando hubieron entrado:

«Véanme —les dijo— ocupado en dar de comer a Molière, cuya compañía rechazan mis ayudas de cámara».

Desde entonces Molière no tuvo necesidad de acudir para comer a la mesa del *Controleur*, la Corte entera se apresuró a invitarle.

Un bizcocho, un cardenal, dos cadetes y un capitán

Les voy a reseñar un bonito cuento toledano; al menos a mí cuando me lo contaron me hizo mucha gracia.

Dos cadetes de los más revoltosos de la Academia regresaban un atardecer al Alcázar cuando en una de las callejuelas se tropezaron con un mandadero que con sumo cuidado transportaba una verdadera torre fabricada con sendas tartas superpuestas, bien cubiertas de merengue y soportando un verdadero arabesco fabricado con guirlache, bien provisto todo el artefacto de frutas confitadas y cubierto con una verdadera catarata de huevos hilados...

Los cadetes quedaron admirados ante tamaña obra de arte y preguntaron de qué confitería provenía la maravilla.

—De ninguna —contestó el mandadero—; es un obsequio de las monjitas de Santa Leocadia para S. E. el señor cardenal.

Ya sabemos todos que la grey estudiantil siempre se distinguió por su osadía y desaprensión. ¡Cosas de la juventud!

—Hermano —dijeron al mandadero—, este torreón tiene demasiado guirlache; hay que aligerarlo; así que venga un trozo...

Y acto seguido arrancaron un pedazo y otro pedazo, y un dulce, y dos, y tres, y cuatro...

—¡Dios me valga! ¿Qué hacen ustedes? Si es para el señor cardenal —gritó el mandadero, mientras se defendía como podía.

Pero nuestros jóvenes no le hicieron caso, metiendo las manos hasta los puños en la obra de arte de la monjita repostera...

Cuando llegaron por fin al Alcázar, satisfechos de su hazaña, cuál fue su sobresalto al ver que el mandadero los había precedido y pedía entre sollozos, jipíos y gritos justicia para él y castigo de los culpables.

El oficial de guardia los puso ante la presencia del mandadero, y los cadetes, heroicamente, confesaron su fechoría.

El director de la Academia formó el propósito de castigarlos duramente, y acto seguido escribió una carta al cardenal, en la que, dando excusas y lamentando el caso,

prometía ser implacable para los atrevidos cadetes.

Regentaba por entonces la archidiócesis, y a la par que primado de las Españas era obispo castrense, el cardenal Moreno, de santa e inolvidable memoria.

Su Eminencia era goloso, pero era mucho más benévolo que goloso; además tenía por los cadetes una verdadera debilidad: todas sus travesuras le hacían gracia.

Aquella noche en vez del postre de las monjas, recibió la carta del coronel director, y en ella la noticia de que unos cadetes le habían dejado sin postre; parecióle más sabrosa la aventura del mandadero que la tarta misma; lo comentó jocosamente y exigió inmediatamente que los autores del atraco fuesen puestos en libertad, reservándose él la penitencia que había de imponerles, y llevando su bondad hasta el extremo de enviarles, por conducto del oficial de guardia, una botella de jerez viejísimo, para que completasen el *gaudeamus* y no se les indigestara el dulce.

Por cierto que los cadetes se enteraron de este detalle al día siguiente, cuando fueron a postrarse ante el bondadoso cardenal a darle las gracias.

El capitán de guardia, aficionadísimo al buen mosto, olió la botella, y, pensando que los cadetes le perdonarían como el cardenal les había perdonado a ellos, se bebió, trago a trago, el oro líquido, diciendo a cada copa, y como para tranquilizar su conciencia, pues era versado en lengua italiana: «*A bocato di cardenali, bevanda di vascovo*».

Napoleón I y la gastronomía

Napoleón I, personalmente, daba poca importancia a la comida; se nutría sencillamente. Pero como su genio abarcaba mucho, bien pronto se percató de que el dar de comer podía ser un factor importante para su política, y se volvió el propulsor de la gastronomía en Francia. Para esto ordenó que los grandes personajes del Imperio tuvieran a diario «*mesa puesta*», y que ésta fuera abundante, ostentosa, selecta. Y, consecuente con su política, les dijo: «Tened buena mesa, gastad cuanto sea necesario, no temáis contraer deudas, que yo las pagaré». Y Murat, su cuñado; Junot, gobernador de París; Cambacérès, archicanciller del Imperio, y Talleyrand, ministro de Asuntos Exteriores, emprendieron una carrera loca, contratando los mejores cocineros y mayordomos del antiguo régimen, estableciendo entre ellos un pugilato sobre quién lo haría mejor a fin de complacer al emperador.

En efecto, las deudas eran grandes, sobre todo las contraídas por Murat y Junot, y él las pagaba.

Napoleón jamás fue un *gourmet* ni un ansioso, pero seguramente lo que más le retuvo fue lo convencido que estaba de que a los treinta y cinco años se volvería obeso.

—Mire —solía decirle a Bourrienne— cuán sobrio y esbelto soy; pues bien, nadie

me quitará de la cabeza que con el tiempo me haré comilón y engordaré mucho; preveo que mi constitución cambiará, a pesar de que hago mucho ejercicio; ¿qué quiere usted? Es presentimiento en mí, y estoy seguro de que así será.

La gastronomía no debe a Napoleón más que un solo plato: el famoso «pollo a la Marengo»; bebía poco; sus vinos preferidos eran los de Burdeos y Borgoña, más éste que aquél. Después de almorzar y comer tomaba una taza de café.

No tenía hora fija para comer, pero en esto, como en todo, era voluntarioso y en cuanto sentía apetito tenía que satisfacerlo sin demora; su jefe de cocina tenía organizado el servicio de manera que siempre estuvieran preparados para ser servidos pollos, chuletas y café; para esto asaban pollos y emparrillaban chuletas noche y día, de manera que en cualquier momento pudieran servirse.

Almorzaba en su cámara y siempre invitaba a alguno de los presentes a compartir su comida, y Bourrienne, su secretario, asegura que jamás le vio comer de más de dos platos.

Un día el emperador preguntó por qué no le servían nunca crepinetas de cerdo.

Dunand, el mayordomo del emperador, se quedó pasmado ante ese capricho, y contestó:

—Señor, lo que es indigesto no es gastronómico.

Y un oficial que estaba presente añadió:

—Si Vuestra Majestad comiera crepinetas de cerdo, no podría trabajar de seguido.

—Cuentos, cuentos —exclamó Napoleón—; trabajaré lo mismo.

—Señor —dijo entonces Dunand—, Vuestra Majestad será servido.

Y, en efecto, a la mañana siguiente le fueron servidas las crepinetas; pero en vez de hacerlas con carne de cerdo se hicieron con picadillo de perdiz, lo que cambiaba mucho.

El emperador se deleitó con ellas y dijo a Dunand:

—Están excelentes; os felicito.

Napoleón, en campaña, se pasaba a menudo el día entero montado a caballo. Solía colocar en los arzones de la silla pan, vino y un pollo asado. Generalmente compartía esta frugal comida con su ayudante.

La leyenda del pollo a la Marengo

El pollo a la Marengo fue inventado el día de la batalla de Marengo, ganada a los austríacos por Napoleón el 14 de junio de 1800; verdaderamente que dicha receta puede vanagloriarse de su ilustre padrino.

La jornada fue de peripecias: tres batallas ganadas y perdidas en breves horas; las dos primeras las ganaron los austríacos y la tercera y definitiva los franceses, que quedaron dueños del campo de batalla.

Mientras los derrotados austríacos huían, Napoleón, que no había probado bocado en toda la jornada, se sintió aguijoneado por el hambre y pidió su comida al momento. El héroe nunca brilló por su paciencia: había que improvisar, y Dunand, su cocinero, estaba falto de todo.

Envió emisarios a fin de proveerse, cosa poco menos que imposible; los habitantes, aterrados por el fragor de los combates, habían huido llevándose con ellos sus enseres.

Los emisarios volvieron con lo que habían encontrado: unos pollos, unos cuantos huevos, tomates, cebollas, un poco de aceite; uno llegó particularmente ufano con un saco de cangrejos. Total, de todo un poco, pero de nada en suficiente cantidad para confeccionar varios guisos con la abundancia que se estilaba entonces. Dunand se desesperaba. ¿Cómo con elementos tan dispares contentar el apetito de Napoleón y de su Estado Mayor? Meditó unos instantes, y en un arranque genial inventó una fórmula que por no tener precedente en la historia culinaria le puso el nombre de «Pollo a la Marengo», en honor al lugar de la victoria.

Si mis lectores tienen interés en conocer la fórmula, la hallarán en mi tratado *La Cocina completa*, pues me jacto de que es la auténtica, la inventada por Dunand a fin de calmar el apetito del vencedor de Marengo.

Napoleón I y las crêpes ^[198]

En Francia existe una bonita leyenda sobre las crêpes. Cree el vulgo que para tener suerte durante el año nada como comer crêpes el martes de Carnaval, y que se puede consultar la suerte operando como sigue:

La crêpe, una vez hecha por un lado, hay que darle vuelta; la gracia es dársela sin tocada, es decir, haciéndola saltar dentro de la sartén sosteniendo ésta sobre el fuego por el mango. Si cae a la lumbre es mal presagio, y aclarado esto, entro en materia.

Como buen corso, Napoleón era supersticioso; así que todos los años el martes de Carnaval comía crêpes, y a veces hechas por él mismo. Dicen que en esto de hacer dar la vuelta a la crêpe, haciéndola saltar en la sartén, era digno de admiración: no le fallaba una...

Pero... la leyenda cuenta que el martes de Carnaval del año 1812 el emperador tuvo la ocurrencia de celebrarlo a base de las famosas crêpes, y para eso se trasladó desde el palacio de las Tullerías al castillo de la Malmaison, donde Josefina, su primera esposa, vivía recluida desde su divorcio.

—Josefina —dijo Napoleón—, vamos a hacer crêpes, como las hacíamos antes.

La emperatriz repudiada se apresuró a preparar la pasta, la sartén, las brasas... Napoleón, después de verter una cucharada de pasta en la sartén, cogió ésta por el mango, y en el momento preciso hizo saltar la crêpe. Pero Napoleón falló y la crêpe

cayó en el fuego. Tres veces volvió a ensayar Napoleón y por tres veces la crêpe cayó al fuego...

Pocos meses después el emperador declaró la guerra a Rusia, vino el desastre... El mal presagio habíase realizado.

Anécdotas gastronómicas sobre algunos romanos

El emperador Claudio era un maniático de la comida, y para que se vea hasta dónde llegaba su locura cuéntase que un día se hizo transportar a toda prisa al Senado, donde entró gritando: «Padres conscritos, decidme: ¿concebís la vida sin tocino magro?».

Los senadores a lo primero quedaron sorprendidos, pero pronto se dieron cuenta de la importancia de la pregunta, y tras un momento de reflexión convinieron al unísono que, en efecto, uno de los mejores goces de la vida era el tocino magro.

Otro día que Claudio estaba en el estrado, pues es sabido que le gustaba actuar de juez, de pronto interrumpió al abogado defensor, exclamando:

—¡Oh, amigos míos! ¡Qué cosa tan succulenta, pastelillos rellenos! Los comeremos en la cena.

Los dioses le concedieron morir tan dignamente cual había vivido: murió glotonamente de una indigestión de setas. Dice, *dice*, la leyenda que para provocar el vómito le hicieron cosquillas en la garganta con una pluma de ave, pero añade que la pluma estaba... envenenada.

* * *

Mucho se ha disertado sobre Lúculo y sobre los miles de sestercios que le costaban a diario sus banquetes...

Y dice la crónica que según el salón donde tenía lugar el banquete así costaba él. Dícese que un día Cicerón y Pompeyo se presentaron de improviso en la mansión de Lúculo y se invitaron a comer, pero advirtiendo que no querían se hiciera por ellos extraordinario alguno.

Lúculo llamó al mayordomo y le dijo sencillamente:

—Sírvenos en el salón de Apolo.

El mayordomo sabía que el coste del cubierto en el salón de Apolo era de veinticinco mil sestercios (unas seis mil pesetas actuales), es decir, el más sencillo, ya que era lo mínimo que gastaba por comensal. Lúculo quiso complacerlos y les dio una comida mezquina^[199].

Otro día Lúculo, por casualidad, no tenía invitados. El cocinero le pidió la orden.

—Estoy solo —dijo Lúculo.

El cocinero pensó que un cubierto de diez o doce mil sestercios (dos mil quinientas pesetas); sería suficiente; por tanto, actuó en consecuencia.

Cuando terminó de comer Lúculo llamó al cocinero y le reprendió severamente por la mezquindad de la comida.

—Señor —dijo el cocinero disculpándose—, estaba usted solo...

—Justamente los días en que como solo son cuando más se han de esmerar —replicó el romano—, pues ese día Lúculo come en casa de Lúculo.

Más anécdotas gastronómicas

El Papa Sixto IV tenía un sobrino, Pietro Riaccio, de veinticinco años, a quien hizo cardenal.

Pietro era orgulloso, sensual, fatuo, indigno por completo de los ricos beneficios que su tío derramó sobre él.

Iba siempre suntuosamente vestido. Cuando la princesa Leonor de Nápoles visitó Roma Pietro hizo construir expresamente para ella y su séquito una espléndida casa enfrente de la iglesia de los Apóstoles.

La sala de banquete se refrescaba con grandes fuelles colocados detrás de preciosos tapices... Hasta los utensilios más insignificantes eran de oro y plata. El banquete que Riaccio ofreció a la princesa recordaba el lujo pagano de la Roma imperial. Sirvientes vestidos con terciopelo y brocado ofrecían a los comensales dulces, naranjas y malvasía; otros presentaban hermosas palanganas con agua de rosas para que se lavaran las manos.

Se sirvieron tres servicios, en total cuarenta y cuatro manjares distintos: venados asados con toda su piel, cabras, liebres y terneras, garzas y pavos reales con sus plumas, y al final un oso entero con un garrote en las garras.

* * *

Juana de Portugal, esposa del rey Enrique IV (madre de la *Beltraneja*), llegó a Badajoz en 1455, acompañada de doce damas de honor y gran número de caballeros...

En uno de los banquetes, los servidores del arzobispo de Sevilla pasaron a los comensales grandes bandejas de plata llenas de hermosos anillos y piedras preciosas para que Doña Juana y sus damas pudiesen escoger lo que más agradase a sus gustos.

Rolland, cocinero de la princesa de Carignan y amigo de Audiger, autor de la *Maison réglée* (1692), o sea, *La casa bien ordenada*, cuenta y se hace boca de la

fastuosidad de la Corte de Luis XIV; reseña particularmente que este soberano, cazando un día en el castillo de Juvisy, al retornar a Fontainebleau, donde residía, había ordenado estuviesen preparadas colaciones (meriendas^[200]) en todos los caminos del bosque donde tuvieran que pasar los caballeros y las damas de la Corte que hubiesen tomado parte en la cacería. En el *L'Art de bien traiter*, páginas 306 y siguientes, da normas para las meriendas en jardines (*garden party*, que diríamos hoy día). Y en el prólogo de este libro, que se atribuye a un tal Robert, expone lo siguiente:

«Espero que esta obrita mía no será mal recibida por nuestros ilustres *friends* (ansiosos), para los que la política en el comer tiene encantos inconcebibles; que será, además, apreciada por los más difíciles y los que menos tienen por costumbre el alabar las cosas, y que los más expertos como los más profanos en la profesión hallarán deleites y satisfacciones de bastante consideración».

Robert habla despectivamente de su compañero de profesión La Varenne, *escuyer de cuisine*^[201] del marqués de Uxelles; arremete contra él diciendo: «En mi libro no se hallarán las absurdas y asquerosas lecciones que da La Varenne en el suyo; que se atreve además a sostener y a escribir embaucando y adormeciendo durante tanto tiempo al estúpido e ignorante populacho».

No se puede decir que M. Robert no se despacharía a su gusto; pero resulta increíble que la censura, que entonces era implacable, dejara pasar e imprimir insultos tan soeces hacia un compañero, y sobre todo haciéndolos, como los hacía, extensibles a quien leyera el libro de La Varenne.

* * *

Louvois —ministro de la Guerra a durante el reinado de Luis XIV— ofrendó un banquete al Delfín^[202] que integraba:

El primer servicio: 11 sopas distintas, 13 ordubres, 11 entrantes. El segundo servicio: 24 asados distintos, 24 entremeses^[203], 11 ordubres de legumbres, tortillas, cremas, *foie gras* y trufas. Luego postres: frutas, queso, conservas, confituras, mazapanes, etc.

* * *

El duque de Vendôme tuvo de huésped en su castillo de Anet al Delfín el día 6 de septiembre de 1686. El *menú* del banquete, conservado por el abate de Chaulieu, es digno de Gargantúa. Se compone de 30 sopas, 60 platos ligeros, 132 ordubres, 132 platos calientes, 60 platos de entremeses fríos; 72 platos de asados, integrando cada asado unas 134 piezas de caza. Y como postre, 32 fuentes hondas llenas de

naranjas^[204] colocadas en pirámides, 50 ensaladas distintas, 100 ramilletes de frutas variadas, 91 vasijas llenas de frutas secas, 100 de compotas y 500 conchas de cristal llenas de frutas confitadas.

Les parecerá imposible el poner tantos platos pensando que no hay posibilidad de poner, pongo por ejemplo, 72 platos de asados distintos; pues me remito a las «viandas» de Montañón y verán cómo es posible.

Capones asados, capones rellenos, capones en jigote, capones asados con sopas de leche, capones con lechuga y salchichas, capones con habas, capones con lechuga, capones en pebre, capones en pepitoria, etc., etc., y así hasta lo infinito. Hágase otro tanto con pichones, con pollos, con faisanes, con venado, con pato, con liebres, con jabalí, etc., etc., y verán cómo terminan por poner, no 70 platos de asado, sino 700 o más.

* * *

Post-Thebussem nos dice en su libro *Guía del buen comer español*:

«Felipe II y Doña Isabel de Valois fueron obsequiados por el conde de Benavente con una “merienda” de dulces y pescados que se compuso de más de quinientos platos, servidos por pajes muy galanes, que iban de uno a otro lado llevando descubierto cada plato, siendo el último una trucha de 22 libras, por cuyo peso se iban remudando los pajes; detrás iban muchos con frascos de plata con diferentes géneros de vinos y aguas cocidas. El duque de Medinasidonia obsequió a Felipe IV en el coto de Oñana. Se acopiaron para esta fiesta 1400 barriles de pescado en escabeche, 700 fanegas de harina, 1400 pastelones de lamprea, 10 botas de vinagre, 400 arrobas de aceite, 80 botas de vino añejo, 100 arrobas de azúcar, 50 de miel y la carne y pan bastantes para alimentar por varios días a muchos miles de personas».

* * *

Cabrera de Córdova, en su *Relación de las cosas de la Corte*, enumera las vituallas que se enviaban cada día al embajador extraordinario duque de Mayenne, venido de Francia. Vale la pena reproducir la lista:

«*Día de carne*: 8 pavos, 26 capones, cebados de leche, 70 gallinas, 100 pares de pichones, 100 pares de tórtolas, 100 conejos y liebres, 21 carneros, 2 cuartos traseros de vaca, 40 libras de caña de vaca^[205], 2 terneras, 12 lenguas, 12 libras de chorizos, 12 perniles de garrovillas, 3 tocinos, 1 tinajuelo de cuatro arrobas de fruta, 4 frutas a dos arrobas de cada género, 6 cueros de vino de cinco arrobas cada cuero y cada cuero diferente.

»*Día de pescado*: 100 libras de truchas, 50 de anguilas, 50 de otro pescado fresco,

100 libras de barbas, 100 de peces, cuatro modos de escabeche de pescado y de cada género, 50 libras de atún, 100 de sardinillas en escabeche, 100 libras de pescado cecial muy bueno, 1000 huevos, 24 empanadas de pescados diferentes, 1000 libras de manteca de vaca fresca, 1 cuero de aceite, fruta, vino, pan y otros regalos extraordinarios como en el día de carne se dice. Esto es cada día, sin otras cosas extraordinarias de regalos más o menos. Para esto hay dedicadas cuatro acémilas con sus cajones que traen este recado, y lo ponen en el aposento sobre unas mesas y cierran, y no parece otro día sino las cestas vacías y no quien las vacía».

Y he aquí lo que nos relata madame de Aulnoy en su *Viaje por España*, en 1679:

«Por muy tierno que sea el cordero, la manera de freírlo con aceite (pues aquí se usa poco la manteca) no es del gusto de todos. Las perdices abundan bastante y son grandes; pero a la sequedad propia de su carne se añade otra peor, porque las asan hasta carbonizarlas. Los pichones son excelentes, y en muchas partes abunda el pescado, sobre todo los besugos, que tienen un sabor parecido al de la trucha, y con los cuales se hacen pasteles que serían muy sabrosos cuando no estuvieran cargados de ajo, pimienta y azafrán».

Ya salió a relucir el besugo; el duque de Saint-Simon, embajador extraordinario venido de Francia, no cesa de ponderar el besugo en sus famosas *Memorias*; lo pone por las nubes, dice que es un dechado de perfecciones y... de frescura.

* * *

El duque de Luynes escribe en 1736 que la reina María Leckzinska, esposa del rey de Francia Luis XV, cuando cenaba en Meudon se le servían 29 platos distintos; de ellos, 8 sopas.

El gasto diario de coquinería de Luis XV era de trescientas noventa y nueve libras con dieciocho sueldos y once deniers^[206]. Las sobras eran adjudicadas a la servidumbre y vendidas por ella a los versalleses.

* * *

María Antonieta era parca en el comer. «Su sobriedad era grande —nos dice madame Campan, su camarera—; se desayunaba con café o chocolate, no comía más que carnes blancas, y para cenar tomaba un caldo, una pechuga de pollo y unos cuantos bizcochitos que empapaba en agua».

* * *

El señor presidente De Brosser tenía por precepto que «la cantidad de alimentos

en relación a los comensales que fueran a ingerirlos debía siempre ser el triple de lo necesario».

Este alarde estaba en consonancia con las costumbres de la época, y esta profusión había llegado a un extremo tal que alcanzó a los campamentos. Luis XIV tuvo que prohibirlo por decreto, y más tarde, en abril de 1750, limitó las mesas de los generales a sopas y carnes guisadas, prohibiendo se sirviera en campaña entremeses, ordubres, volovanes, etc.

Madame de Sevigné, la ilustre epistolaria, se burlaba de tanta exageración, y para expresar la saciedad que le producía, al volver a su casa decía: «Necesito comer; en esos festines me muero de hambre».

La Rochefoucauld, autor de *Maximes*, tampoco era partidario de ellos, si juzgamos por la carta que escribió a madame de Sablé:

«Como no quiero hacerlo de balde, le exijo una sopa de zanahorias, un *ragout* de cordero y un estofado de vaca, como el que comimos en su casa cuando invitó usted al comendador de Souvré; salsa verde, y otro plato más: un capón relleno de ciruelas y otro plato de su gusto; si puedo esperar que me obsequiará de nuevo con dos confituras de las que merecí comer entonces creeré que le debo la vida; así que dígame si puedo esperar todo esto el lunes a las doce. —*La Rochefoucauld*».

Fíjese, el duque resulta parco comparado con los monstruosos banquetes de la época; pero cuán *bárbaro* resulta aún. No pide *más* que cordero, vaca y capón... Nada de verduras, nada de manjar ligero; no es extraño que este duque estuviera *martirizado* por un reuma gotoso constante ;con el régimen que observaba!

* * *

El Parlamento de París fue desterrado a Pontoise por rebeldía al rey Luis XV en septiembre de 1738; dicen que se consolaba banqueteando.

Uno de los consejeros obsequió al primer presidente con un festín cuyo coste no fue inferior a los siete mil francos^[207], y para otro que no se pudo dar (por haberse visto inopinadamente trasladado a Blois) habíase adquirido en carne solamente por valor de quince mil libras^[208].

* * *

La profusión de alimentos era tan general que hasta los presos de la Bastilla, objeto de tantas calumnias tendenciosas, comían opíparamente. Marmontel, que estuvo detenido doce días en ella (en 1761), cuenta que el primer día de su encarcelamiento le dieron de comer: una sopa, crema de habas frescas y mantequilla, otro plato de habas, bacalao al ajo, pan blanco a voluntad y una botella de vino

corriente.

Esta comida de vigilia —pues ese día era viernes— la había comido con sumo apetito, por ser sabrosa; mas cuál fue su asombro al ver aparecer una segunda mucho más suculenta, y sobre todo cuando le explicaron que se había comido lo destinado a su ayuda de cámara^[209]...

Marmontel celebró mucho la equivocación; pero más la celebró su ayuda de cámara, que se aprovechó de ella.

La segunda comida que le fue servida a Marmontel se componía de «una sopa exquisita, un suculento filete de vaca, un cuarto de gallina bien provisto de jugo y grasa, alcachofas a la marinada, espinacas al jugo, una hermosa pera, un racimo de uva; como bebida, una botella de vino de Borgoña añejo, y para terminar, una taza de excelente *moka*».

El gobernador de la Bastilla le visitó, a fin de cerciorarse si estaba satisfecho del trato que se le daba. Marmontel le contestó que estaba satisfechísimo, y para asegurarse más preguntó al carcelero que le atendía si los demás presos gozaban de igual trato. El carcelero le contestó:

«Ha podido usted comprobarlo viendo cómo alimentamos a su criado, y nuestros prisioneros no lo son menos».

* * *

Nos sorprende hoy día la excesiva importancia que se daba entonces a los placeres de la mesa, y esto en todas partes, pues si en España la comida era parca, en cambio las golosinerías: dulces, confituras, bizcochos, helados, chocolate, ocupaban, se puede decir, todo el día. Ya tengo dicho que recuerdo con asombro las inmensas bandejas de dulces de Sevilla en mi niñez, los merengues del tamaño de meloncitos, los bollos de leche del tamaño de una cabeza de niño de seis meses, los canutillos de 30 centímetros, las colinetas de siete pisos y los «ramilletes» (bizcocho, guirlache, huevo hilado, dulces, bombones), que necesitaban de dos hombres para transportarlos...

Tocante a lo que decía antes sobre la importancia de la mesa, téngase presente que la vida se desenvolvía en un ritmo muy lento, muy monótono y que esas «comidas» eran muy a menudo la única ocasión de reunirse que tenían amigos y familiares. En comidas siempre había (se le invitaba ex profeso para ello) un ocurrente, un animador, que las hacía gratas. Se brindaba se cantaba, se recitaban versos, y las horas pasaban gratas. Un banquete proporcionaba distracción y placeres; el anfitrión se afanaba por hacerlo mejor que el anfitrión rival e inventaba platos, rebuscaba vinos, preparaba sus galas y, si se tildaba de poeta, escribía versos e improvisaba romanzas. Un banquete era entonces una esperanza, un placer y un recuerdo luego.

Un erudito del siglo XVIII escribe lo siguiente:

«Nuestros abuelos se fijaban más en la cantidad que en la calidad. Nosotros hacemos lo contrario. Nuestros estómagos, para estar de moda, se han achicado (¿ya?); no nos nutrimos más que de consomés, esencias y jugos. En llegando a los treinta años, el francés no puede seguir haciendo dos comidas diarias...

»Recuérdese cuánto nos hemos burlado de esos banquetes modernos donde impera el aburrimiento. Es un verdadero suplicio el comer y beber con tanta etiqueta al que ama la amable libertad de antaño. Hoy día nos pasamos el tiempo pidiendo y agradeciendo, y no tenemos el consuelo de la conversación, ya que a menudo los comensales se ven por vez primera y no saben qué decirse, y todo el transcurso de la comida se pasan haciéndose mutuos cumplidos...».

El reunirse para comer ha de ser un placer, tanto material como espiritual. Los famosos *soupers* (cenas tardías) de fines del XVII fueron modelo de ello.

Madame Du Deffand decía que el *souper* era «los cuatro fines del hombre». Las cenas del presidente Henault fueron celebradas por Voltaire y Chalieu, La Fare, Saint-Aulaire y otros brillaron en ellos por su amenidad e ingenio.

En su *Physiologie du Goût*, Brillat-Savarin observa que el placer de la mesa no estriba solamente en el placer de comer y quiere que no se confunda al voraz con el comensal.

«El placer de comer —dice— depende del apetito que se tenga; pero el placer de una comida a menudo no tiene nada que ver con el *hambre*».

Para que el placer de la mesa sea completo necesítase de un complejo de sensaciones: refinamiento en el guiso, luz adecuada, decorado artístico de la mesa, buena temperatura, buen servicio y... simpatía y compenetración de gustos e ideas en los comensales.

Aún bajo el reinado de Luis XIV gustaban los platos montados, 105 postres arquitectónicos, las pirámides de frutas, que resultaban verdaderos bastiones que no dejaban que los comensales se vieran entre sí.

En el siglo XVIII, emporio de la elegancia, esos enormes artefactos fueron cediendo el puesto a las piezas de orfebrería que tanta fama dieron a Germain; a los cubiertos de plata y oro, delicados y artísticos; a los suntuosos candelabros labrados con maestría; a las deliciosas figurinas de porcelana de Sajonia...

Y para pagar todas esas obras de arte ahí estaban las arcas de los financieros.

«Los aristócratas —observa maliciosamente un célebre gastrónomo de la época— podían aplastar a los financieros bajo el peso de sus títulos, escudos de armas y pergaminos; pero éstos les oponían sus cajas de caudales, sus fincas y sus mesas suntuosas. Los cocineros eran los verdaderos dueños y señores, y pese a los duques, que no se recataban en mofarse del anfitrión apenas traspasado el umbral, éste se reía, pues a pesar de todo habían acudido a su invitación y su presencia en el banquete

atestiguaba su claudicación».

* * *

Los escritores franceses del siglo XVII mencionan mucho «hacer medianoche» (así en castellano).

Ésta se refería a una cena que tenía lugar después de las doce de la noche, cuando el día que terminaba era de vigilia (se conoce que era superior a sus fuerzas el esperar al día siguiente para comer carne).

Madame de Sevigné, en una carta fechada el 26 de abril de 1671, pone lo siguiente: «El rey se trasladó a Liancourt, donde había encargado “medianoche”»; y en su carta del 6 de abril de 1672 dice igualmente: «Después de las doce sirvieron un “medianoche”, el mejor del mundo, con viandas exquisitas»; y dicha marquesa escribió desde Bretaña que una señora provinciana, queriéndose hacer la elegante, había dicho en una reunión que acababa de hacer «medianoche» a las cuatro de la tarde. Lo que probaba que era una «bestia tonta que quería estar a la moda».

Enrique VIII, rey de Inglaterra, debido a su glotonería e intemperancia, había engordado de tal forma que a fin de guardar el equilibrio tenía que fajarse el abdomen, tal un tonel...

Sus mesas eran de sencillo pino, pero se cimbreaban ante el enorme peso de la vajilla de plata y de los no menos enormes trozos de carne, caza y pescado que contenían.

Entonces las bandejas y fuentes eran tan grandes que necesitaban de varios pajes para transportarlas. Hay que tener en cuenta que se servían piezas de caza enteras, así como corderos, terneras y lechones, y que se amontonaban en la misma fuente pollos, pichones, perdices, liebres, etc.

Dicho rey Enrique, con su favorito el cardenal de Wolsey y sus cortesanos, se pasaba la vida banqueteeando, degenerando estos banquetes en verdaderas orgías, cantando canciones obscenas y finalizando por rodar todos debajo de las mesas.

Sin embargo, este rey introdujo en su corte la costumbre de lavarse las manos, antes y después de comer, con agua perfumada.

Oliverio Cromwell era muy sobrio en el comer y rara vez acudía a festines. Su mesa no era delicada y bebía poco vino.

Carlos II de Inglaterra quería que su mesa fuera servida con ostentación y delicadeza, pero él personalmente no apreciaba más que los grandes trozos de viandas asadas.

Brillat-Savarin hace la semblanza gastronómica de la reina Ana de Inglaterra:

«Muy golosa, no desdeñaba de cambiar impresiones con su cocinero, y los tratados de cocina ingleses integran muchos guisos denominados “a la manera de la

reina Ana”».

El almirante conde de Forbin reseña de la manera siguiente el banquete con que fue obsequiado por el gobernador de Cartagena (América), que él llama «nueva España»:

«El gobernador nos obsequió con un magnífico banquete de *vigilia*; sería difícil el poder añadir algo a la profusión de manjares que nos fueron servidos; pero como todo estaba sazonado a la española, no nos gustó. Lo que nos dejó admirados fue la cantidad, tamaño y peso de las bandejas, vasijas y vajilla, toda de plata maciza. En Francia —añade Forbin—, cada plato se transformaba en cuatro, y aun así de los de más peso...».

El abate de Saint Romain, embajador de Francia en Lisboa, dice lo siguiente:

«Alfonso VI, rey de Portugal, es muy voraz, ansioso y poco aseado en el comer; no come, devora. Bebe vino a largos tragos, y los dos vasos de agua que ingiere al final de cada comida no impiden que esté mareado y adormilado».

El mariscal duque de Grammont embajador extraordinario del rey de Francia en Madrid, en misión de pedir la mano de la infanta María Teresa, hija de Felipe IV, para el rey Luis XIV, reseña en sus *Memorias* lo que hizo el día 19 de octubre de 1659: «Asistí a la misa del rey. Luego nos trasladamos al palacio del almirante de Castilla, que nos obsequió con un festín suntuoso y magnífico, al estilo español, del que ninguno pudimos comer. Conté más de setecientas fuentes y bandejas de plata de ley, todas ostentando el escudo del almirante, señal de que toda la vajilla era de su propiedad; pero como todo el contenido estaba lleno de azafrán y dorado^[210], ninguno pudo catarlo, y eso que el banquete duró más de cuatro horas^[211]».

El duque de Noailles dice lo siguiente tocante al primer Borbón que reinó en España: «Como al rey Don Felipe no le gustaban los guisos españoles, le proporcionaron un cocinero italiano que guisaba admirablemente al estilo de Italia. Pero poco a poco Don Felipe fue acostumbrándose al guiso español, y en 1728 comía ya todo con aceite».

Una opinión de Arturo Young

Arturo Young, gran trotamundos inglés que vivió y viajó en el siglo XVIII y descubrió la manera de comer de muchos países, tocante al consumo de pan hace la observación siguiente: «En Francia el pan es más barato que la carne; por tanto, se consume más de aquél que de ésta. En cambio, en Inglaterra es casi tan caro como la carne; por esto se consume más de ésta que de aquél».

(Y yo que creía que era cuestión del suelo, dándose el trigo en Francia y en Inglaterra no...).

Humorismo gastronómico

Monsieur De Bellièvre, primer presidente del Parlamento de París, fallecido en 1650, era, a juicio de sus contemporáneos, un magistrado de mérito y un magnífico gastrónomo^[212] que se jactaba de poseer los mejores vinos de París.

Un buen día, al salir del Tribunal se tropezó con el conde de Fiesque, que tenía un pleito en litigio. Dicho conde, al que acompañaban dos amigos, le presentó un memorial en el que había escrito: «Suplicamos a monseñor el primer presidente ordene a su mayordomo nos sean entregadas seis botellas de su excelente vino de Borgoña, ya que hemos pensado beberlo el próximo domingo a la salud de Su Grandeza^[213]». Bellièvre leyó atentamente el memorial y se lo devolvió al conde después de haber escrito en él: «Vale para doce botellas del mejor; participaré en el banquete».

Suplicio de un «gourmet»

Un comandante del Ejército inglés acaba de publicar un libro en el que se relata la siguiente anécdota:

Invitado a un banquete por lord Rothschild, sentóse a la derecha del anfitrión, el cual, sometido a régimen, sólo podía comer unos bizcochos y beber vasos de leche. Las deliciosas viandas que se servían eran contempladas con envidia por lord Rothschild, el cual, al ser servido un pescado, su plato favorito, no pudo contenerse y suplicó al comandante que le contara las sensaciones que experimentaba al saborear el pescado.

El comandante, hombre de gran cultura y sentido artístico, hizo la exposición acabadísima de aquellas sensaciones, que vistió con un ropaje retórico de gran elegancia.

El pobrecito archimillonario lord Rothschild, con los ojos brillantes y la boca hecha agua por el relato del comandante, tenía que contentarse con mascar bizcochos y pedir más vasos de leche.

El brindis

Los ingleses fueron los inventores del brindis; hoy ha caído en desuso; los últimos brindis creo que se cambiaron en los banquetes regios, entre soberanos: brindis políticos, generalmente.

Los alemanes tienen un brindis especial: *prosit*, y es completamente distinto al que conocemos: sin levantarse de la mesa, uno de los comensales se dirige a otro, y a

la vez que levanta el vaso dice: «*Prosit*»; ambos a una han de apurar el contenido del vaso...

Los franceses tenían un brindis pintoresco: el que quería brindar se levantaba, y de pie brindaba en honor del que quería homenajear; seguidamente chocaban las copas unos con otros, y todos bebían a la vez.

En Inglaterra, Meca del brindis, éste tiene su historia y muchas anécdotas.

Entre otras hay una que resulta bastante chocante, tratándose de ingleses (puede que éstos no se *chocaran* fácilmente en el siglo XVI...).

Dícese que Ana Bolena, una de las esposas de Enrique VIII, y por más señas degollada por orden suya, y la más hermosa mujer de su tiempo, acostumbraba a bañarse a la vista de su séquito masculino; dichos gentileshombres, para cortejada, cogían agua del sitio en que se bañaba y bebían de ella.

Uno se abstuvo, y, preguntado por qué lo hacía, contestó:

—Es que me reservo para el brindis.

Muy galante, ¿verdad?

Y ahora la segunda anécdota.

El conde de Stair, embajador de Inglaterra en la Corte de Holanda, daba espléndidas fiestas, a las que invitaba a todo el cuerpo diplomático, y éste, como es natural, le correspondía con nuevas fiestas.

Un día que le había tocado al embajador de Francia el corresponder, recordando el emblema de su soberano, Luis XIV, brindó al sol naciente: todos acataron el brindis. El embajador de la emperatriz-reina brindó a su vez «a la luna y las estrellas», aludiendo a los principados de Alemania.

Le tocó el turno al inglés, y todos estaban atentos para ver cómo se las componía a fin de igualar a su soberano con los anteriores.

Él, gravemente, levantó su copa y dijo:

—A Josué, que detuvo el sol, la luna y las estrellas.

No está mal, aunque petulante y retador.

Y ahora la tercera y última anécdota.

En un banquete en Inglaterra se brindó, según costumbre, por las damas. Milord B..., muy conocido por su galantería, exclamó:

—Señores, brindo por el bello sexo de los dos hemisferios.

—Y yo —replicó el marqués de V..., más contundente que su amigo—, brindo por los dos hemisferios del bello sexo.

El colegio de Mlle. Celia

El colegio de Mlle. Celia, donde acudíamos todas las niñas *bien* de mi generación de Sevilla, era un colegio muy pintoresco.

A él acudimos hasta que se instaló el de Castilleja o hasta que nos proveyeron de mademoiselle, miss o fraulein, por parecede esto mucho más elegante a nuestras mamás...

La directora era francesa, y era muy natural se la llamara mademoiselle, pero es el caso que las maestras españolas gozaban de igual privilegio, y las llamábamos mademoiselle Dolores; las dos se llamaban Dolores.

Colegio de mis ensueños, donde no aprendí nada y nada nos exigían (al menos en mi clase, que estaba regentada por una de las Mlle. Dolores y éramos de las pequeñas: de siete a diez años).

Teníamos un libro de lectura muy bonito: *Las obras de misericordia* —lo he, buscado, y está agotado—, luego la Historia Sagrada en láminas y nos enseñaban el francés con el método Ollendorff:

«—¿Tiene usted una pluma de cristal?

»—No, tengo medias de lana.

»—¿Va usted de paseo?

»—Mi canario canta muy bien».

Claro está que nadie aprendía el francés; pero, a pesar de ello, el colegio de Mlle. Celia era un gran colegio...

Llevábamos merienda en una cesta, y había quien llevaba como merienda una rosca de pan y dos terrones de azúcar (sic) o un puñado de aceitunas. Ustedes no me creerán, pero esa merienda, ¡me daba una envidia! No porque me apeteciera, sino porque la mía chocaba: un enorme bistec bien sanguinolento metido en un bollo^[214] ... Nada, que las aceitunas de mis condiscípulas me parecían, ¿cómo diré?, bueno, que encajaban más en el ambiente. Claro está que lo del ambiente lo comprendí más tarde, entonces lo sentía sin comprenderlo... Nunca me ha gustado desentonar, y mis bistecs y mis asados de ternera desentonaban; yo me volvía de espaldas para comerlos, y a veces hasta los echaba al water...

También llevaban todas unas blusas grises atadas por delante, y yo una blusa negra atada por detrás. ¡Cuánto me ha mortificado ese dicho blusón negro! «¿Por qué te visten de luto?», me preguntaban María Pepa Piña o María Paul. Yo me quejaba a mi madre, pero ella no me comprendía. ¡Cuánto hacemos sufrir a los niños por incomprensión!

El día de Santa Celia era día de jolgorio. Todas nos descolgábamos con sendas bandejas de dulces, ¡y qué enormes eran esas bandejas!, con castillos, catedrales y ramilletes de guirlache llenos de frutas confitadas y cubiertos de verdaderas cataratas de huevos hilados, y las enormes tortas de polvorón, y las pirámides de bizcochadas y mostachones, y los cajones de yemas de San Leandro.

Mademoiselle Celia era espléndida, y durante varios días, hasta dar fin a las dulzainas, nos pasábamos la tarde comiendo.

Esos dichosos días, ni Ollendorff, ni Historia Sagrada, ni *Obras de misericordia*. Postres y manzanilla, pues nunca faltaba alguna cañita. Algunas le regalaban también algún barrilillo...

También en Navidades gozábamos de unos días de atracón de golosinas; pero no tantos, pues se le regalaban también pavos.

¿Qué hacía Mlle. Celia con tantos pavos? En Sevilla los pavos son pavos mientras están vivos; una vez asados se transforman en pavas; también en Madrid los bueyes se vuelven vacas en cuanto los matan...

Robado y burlado

El gerente de un gran restaurante parisino acostumbraba a girar una visita de inspección en sus locales cuando flojeaba el trabajo.

En una de esas inspecciones se tropezó con un muchacho como de catorce años que, instalado confortablemente, engullía un montón de galletas que tenía en un plato sobre las rodillas.

—¿Cómo te llamas? ¿Qué ganas a la semana? —rugió el gerente, indignado de tanta frescura.

—Me llamo Martín y gano 60 francos, señor.

—¡Muy bien! Pásate por la Caja que te paguen, y te vas.

Y sacando su carnet borrajó un vale que entregó al muchacho, que, al parecer, quedó encantado y no protestó.

Al día siguiente el gerente recibió una nota del cajero notificándole que el vale había sido pagado, pero que no había podido borrarlo de las listas porque ese muchacho no formaba parte del personal de la casa.

Anécdota sobre el sitio de París en la guerra de 1870 a 1871

Empezaremos por reproducir el menú que fue servido en el restaurante Voisin el día 25 de diciembre de 1870, cuando París llevaba noventa y nueve días sitiado por los ejércitos alemanes.

Entremeses

Mantequilla, rábanos, cabeza de asno farcida, sardinas.

Sopas

Puré de judías encarnadas con costrones

Consomé de elefante

Entrantes

Pescados del Sena fritos
Camello asado a la indiana
Cibet de canguro
Chuletas de oso en salsa picante

Asados

Pierna de lobo, salsa Chevreuil
Gato asado guarnecido de ratones
Ensalada de berros
Terrinas de antílope con trufas
Setas a la bordelesa
Guisantes con mantequilla

Dulces

Pastel de arroz con confituras

Postres

Queso de Gruyère

Vinos

PRIMER SERVICIO

Jerez, Latour-Blanche 1861

Ch. Palmer 1864

SEGUNDO SERVICIO

Mouton Rothschild 1846

Romanée Conti 1854

Bellenfer frappé

Grand Porto 1827

Café

Licores

ALGUNOS COMENTARIOS SOBRE LA COCINA DURANTE EL SITIO DE PARÍS.- El menú que reproducimos es una evocación de los aciagos días, y a la vez un documento de valor; fue, sin duda, un menú de sociedad, pues no lleva ninguna nota. Seguramente por la fecha, 25 de diciembre, sería un *reveillon*^[215]. No deja de ser muy interesante conocer los precios establecidos en aquellos tiempos de carestía por los restaurantes de París.

Con el folleto *Menús de un restaurante de París durante el sitio, L. Restaurant Peter's, pasaje de los Príncipes*, Berte menciona las listas de las comidas desde el 19 de diciembre hasta el 28 de enero, día de la capitulación, época la más crítica, y durante aquellos días de tribulación gastronómica echaron mano de los ejemplares zoológicos del Jardín Botánico. Aparte del caballo, el mulo, el asno, el perro, el gato y las ratas, no era corriente mencionar en los menús el elefante, el camello, el antílope, el oso, etc.

Con semejantes primeras materias los cocineros sitiados pudieron, dentro de lo posible, atraer la curiosidad de los aficionados y crear nuevos platos. Es muy sensible que Berte no se haya extendido más en este sentido, pudiendo su pluma hacernos una historia completa de la alimentación parisién en aquellos tristes meses.

Con fecha 17 de diciembre un autor relata que 2500 huevos de conserva comprados a 1,20 la docena fueron vendidos por la casa a 1,50 la pieza. El día 1 de enero de 1871 el restaurante compró 2500 kilos de elefante a 30 francos el kilo. El servicio de mesa empezó a las seis y a las 6,35 no había ni pizca de guiso de elefante, habiéndose sacado de la venta 600 francos; así se fue vendiendo en toda la semana, pero en lugar de elefante era caballo. ¡En gastronomía, como en cualquier otra cosa todo lo salva la fe!

El 27 de diciembre un oso del Jardín Botánico fue vendido por 200 francos. He aquí los diferentes precios de artículos pagados por el restaurante: El caballo, el mulo, el asno se vendían a 8 francos el kilo; el tocino, a 24; el cerdo, a 3 el kilo; una cabra, 80; un pequeño corderito, a 150; una ternera de doce días, 200; el jamón, 24 el kilo; un perro, 4 el kilo; un gato, 8; una rata, 2, un conejo, 45; en los últimos días, un pollo, faisán o pato, 50 pieza; una paloma, 12; dos pavos, uno 120 y el otro 150.

Patatas, 50 francos decalitro (el 13 de enero); el queso de Gruyère, 22 el kilo, etc.; como de pescado había solamente del Sena, era muy buscado y caro.

Precios marcados en las listas del expresado restaurante:

Mantequilla, 4 gramos	1,75
Entremeses	1
Fritura: de pescado	6
Caballo o mula, braseado o adobado	4,50
Pierna de asno en salsa toussenel	5,50
Corzo, salsa picante	5
Salteado de dromedario	6
Estofado de carnero y de perro	5
Cibet de gato	6
Salteado de rata	3,50
Media paloma con aceitunas	12
Alcachofas	2,50
Cardos	3,50
Espárragos	3,50
Patatas salteadas	2,50

Peras o manzanas 1,25 etc.

La exactitud de estos precios ha sido confirmada por Genin. Estos precios, que entonces parecían exagerados, nos parecen a nosotros reducidísimos, y cuando se comparan éstos con los de Madrid durante el Movimiento resultan baratísimos. Mi hijo ofreció, estando yo enferma, hasta veinticuatro duros por dos huevos —hubiera dado más—, y no se los quisieron vender; tan sólo lo cambiaban por tabaco, el dinero no les interesaba...

Dos anécdotas madrileñas del año 1938

Unos amigos míos entraron en una taberna y vieron unos trocitos blancuzcos nadando en una salsa.

Mis amigos —matrimonio y una hija de cinco años— estaban hambrientos, cosa corriente entonces; se echaron y devoraron las «casitas blancuzcas», bebieron su consabida copita de vino blanco y preguntaron, llenos de curiosidad, qué era lo que habían comido. La tabernera les contestó «que no lo sabía».

Tal vez lo supiera de sobra...

SEGUNDA ANÉCDOTA

Una parienta mía, no tan hambrienta, pero lo suficiente, entró en un bar y comió una *cosa* que estaba en una cazuelita de barro; claro que hubo de tomar la consabida copa de vino blanco, sin la cual no había tapa; lo de la cazuelita no le supo mal, y a la mañana siguiente envió a su doncella por cuatro raciones de «eso», y, claro está, por cuatro chatos también.

La doncella fuése al bar indicado y se lo halló cerrado; pegó sendos puñetazos en la puerta, y oyó lo siguiente: «Hoy no abrimos, estamos matando ratas».

¿Qué comió mi pariente? ¡Misterio!

CAPÍTULO IX

Cocinas de varios países^[216]

Cosas de América

En Europa, el comer es un rito; en los Estados Unidos es cubrir una necesidad, y el tiempo que le dedican casi lo consideran como robado al trabajo o a la diversión.

No hay, en realidad, horas fijas de comer ni hay apenas restaurantes propiamente dichos. Se come en cualquier parte cuando apremia el hambre: en una botica, en un estanco. ¿No lo veis muy a menudo en las películas? Porque desde que los restaurantes se han dedicado a vender cigarros, los estancos no han querido ser menos y se han puesto a servir comidas.

Bueno, a cualquier cosa le llaman comida. Salchichas, pasteles, leche...

¿Y en el hogar? Pues leche, emparedados, conservas, fruta.

No es que las americanas no sepan cocinar. Es que les parece más cómodo no hacerlo. Desde luego que abrir unas cuantas latas, calentar agua, cocer unos huevos y beberse un botellín de leche es mucho más descansado que cuidar el puchero y confeccionar principio...

Una amiga mía residente en Nueva York me decía que a lo primero protestaba contra la falta de cocina, pero luego eso mismo se la apareció como una liberación. Decía que el estar pendiente del fogón es una tiranía, y que cuánto más cómodo era comer en cualquier parte, en una cafetería, pongo por ejemplo. ¿Ustedes no saben lo que es una cafetería? Procuraré explicárselo...

Una «cafetería» es un restaurante sin camareros, donde uno se sirve a sí mismo. Al pronto, tal vez le parezca un absurdo; pero creo que con el tiempo a ello llegaremos nosotros también, dado el ritmo de la vida moderna: trabajo de la mujer que la aleje del hogar, distancias cada vez mayores, etc.

La «cafetería» es un establecimiento con dos puertas. Una vez dentro, una barandilla de cobre le obliga a seguir un cierto itinerario. En un mostrador, ante el cual obligatoriamente ha de pasar, hay pilas de bandejas y de servilletas en las que están envueltos cuchillos, tenedor y cuchara. El cliente se apodera de una bandeja y una servilleta, y *tiene* que pasar por delante de un larguísimo mostrador. Detrás de éste hay varias camareras que colocan sobre la bandeja los platos que el consumidor escoja. Según la importancia de la cafetería habrá más o menos platos donde escoger, pero siempre numerosos. Los platos están siempre preparados y a temperatura conveniente.

Una vez provista la bandeja, el cliente pasa al comedor, teniendo que pasar

previamente, por ser el único camino, ante un mostrador pequeño; en este mostrador hay un empleado que, previa comprobación de la bandeja, calcula el importe de ella y entrega un *ticket*; el cliente elige mesa y sitio que más le conviene. Estos restaurantes están limpiísimos y hasta ponen flores en las mesas; los hay de lujo. Unos dos o tres camareros circulan por la sala, pero tan sólo para recoger lo usado y cambiar los manteles manchados.

Para salir del comedor hay que seguir el camino indicado y pasar ante la cajera para pagar el importe del *ticket*. Está tan bien arreglado que no hay quien pueda escapar sin pagar, y es tan rápido el servicio que se puede servir a un número crecidísimo de clientes, y la escasez de servidumbre permite también reducir los precios.

Después de leer lo anterior me pregunto si una «cafetería» cuajaría en España. En Barcelona, tal vez; pero en ningún sitio más...

Mucho han de cambiar las costumbres para que nuestros hombres se molesten en ir a buscar su comida. Son demasiado comodones y los tenemos mal acostumbrados.

Si es muy rico comerá en su casa con toda clase de comodidades o irá a un restaurante de lujo, donde los camareros no solamente tendrán que atender sus gustos, sino hasta adivinarlos; si es de la clase media, la maritornes trotará, y si es un obrero, la «parienta».

Anécdota sobre la «ley seca»

Esta ley, derogada hoy día, imperó durante varios años en Norteamérica.

Consecuencia de ello fueron el «estraperlo» y los *gangsters*, y sobre todo los miles de dólares que se embolsó Hollywood con nuestra bobería, pues no creo que se hayan hecho películas menos interesantes que las de *gangsters*.

Nosotros, a quien el vino nos es tan necesario como el pan, éramos los menos indicados para interesarnos en una película en que *gangsters* y policías se acribillaban mutuamente a balazos por litro de alcohol más o menos, y yo no gastaría tinta para cosa tan poco interesante si no encuadrara en el marco de mi libro.

De Beaufort, enclavada en el Estado de la Carolina del Sur, comunican que hace unos años los policías encargados de la represión del alcoholismo, y fieles cumplidores de la Ley, decomisaron unas 200 toneladas de *whisky*, y para que éste no fuera a parar a manos profanas decidieron tirar el contenido de los barriles en un pequeño río que pasa por Beaufort.

A la mañana siguiente, uno de los muchos pescadores de caña de la comarca, al acudir al río, observó que los peces estaban tan excitados que en cuanto se echaba el anzuelo picaban. Pocos minutos después había hecho una pesca considerable.

Como un reguero de pólvora se corrió la voz de que los peces estaban borrachos y se dejaban pescar con extraordinaria facilidad.

El río se vio visitadísimo, improvisándose pescadores que regresaron a su casa con un rico botín.

Una comida en Cantón

Revolviendo viejos papeles doy con una carta que me fue escrita desde Cantón por un joven diplomático en el año 1890 —hace, por tanto, medio siglo—. La incluyo como documento de la época; ignoro cómo se come hoy día en Cantón.

En China hay algunas cosas buenas: la sopa de golondrinas y las lombrices de palmera bien refritas no disgustan al europeo. Yo, personalmente, no guardo mal recuerdo de un pato partido en trocitos y emparrillados, ni tampoco de unas setas en salsa que me hizo saborear Sou-Cong-Pao, general en jefe de las tropas del Quang-Tong y del Quang-Si, durante una entrevista que tuvimos el pasado año en la frontera del Tonkin.

El arroz, el pescado, las aves y el cerdo forman la base de la alimentación corriente; cuando su condimentación es sencilla podría, cuando menos, alimentar, si no satisfacer al europeo; pero que Dios os guarde que os invite un prócer chino, pues en vuestro honor hará desfilas los productos más refinados de la cocina china. Ultimamente tuve ocasión de experimentarlos, y quiero, querida amiga, daros una idea de lo que representa una comida en el mejor restorán de Cantón; sé que, dadas sus aficiones, me lo agradecerá...

La atenta invitación nos fue hecha (a mí y a mis amigos) por el secretario del virrey, antiguo agregado éste a la Legación de China en París; habla el francés como un parisién o como el general Tcheg-Hi-Tong. Nuestro cónsul en Cantón, que estaba igualmente invitado, fue el encargado de conducirnos al restorán donde nos esperaba el virrey. Ese guía eminente no estaba de más para guiarnos a través de la muchedumbre que invade Cantón, sobre todo a las seis de la tarde.

El restorán es un buen restorán chino; es decir, que su escalera está adornada con cobres y cristales de colores, que encima de las puertas están colocadas sentencias escritas con hermosos dibujos en oro y nácar sobre madera negra y alhajado con butacas cuyo asiento es de mármol encarnado.

El cubierto estaba dispuesto encima de una mesa, sobre un mantel. En atención a nuestra torpeza para manejar los palillos de marfil y las cucharillas de porcelana habían colocado junto a nuestros platos tenedores y cuchillos.

Primeramente, nos sirvieron en una mesita aparte una tacita de té y a continuación nos instalamos alrededor de la mesa en cómodos sillones, y, como estamos en China, empezamos por el postre. En medio de la mesa va

colocado un artístico centro de flores, y alrededor, unas dos docenas de platitos hondos con dulces y golosinas: pastas, pastelillos, bombones insípidos confeccionados con fécula de nenúfar, uvas pasas, mermeladas variadas, pepitas de melón, pipas de loto en almíbar, trocitos de manzana, pedacitos de naranja, frutas silvestres, rojas, verdes, en almíbar, en vinagre, etc., etc. Cogiendo dos palillos entre el dedo pulgar y los dos primeros dedos de la mano derecha, moviéndolos mejor o peor —nosotros más mal que bien—, como pinzas, se explora en los platos, cogiendo lo que más apetece. Los postres quedan permanentes en la mesa y se va «picando» durante toda la comida.

En cuanto a los platos que hemos de ingerir, si no miente el *menú*, son dieciséis, con un entreacto en la comida...

Empezamos, como es de rigor, con la consabida sopa de nido de golondrina. Para nosotros tiene el aspecto y sabor de una mediana sopa de tapioca. Pero los chinos no conciben un banquete sin ese manjar tan costoso como apreciado... por ellos. A la sopa siguen aletas de tiburón partidas a trozos adicionados de jamón rancio y salseado todo con una salsa especial y universal, ya que tropezamos con ella a cada rato.

Esta salsa o caldo es el resultante de la mezcolanza de pollo, pato y cerdo, bastante descolorido y desaborido, que resultaría soportable si no fuera tan soso y sobre todo si no lo prodigarán tanto.

Tocante a las aletas de tiburón son insípidas en demasía y no comprendo por qué las venden tan caras.

A las aletas de tiburón siguieron estómagos de pescado: hágase la idea de que sigue comiendo la misma materia gelatinosa flotando en el mismo insípido y descolorido caldo que describí antes. Y sin variación en el caldo nos sirvieron colas de quisquillas. Unos huevos de pichón fritos en manteca los comemos gustosos; pero, en cambio, unos repugnantes *holotumias* no tuvieron igual éxito.

Continúa el desfile: pato laqueado y ahumado servido en tiras, en fiambre y condimentado con una salsa oscura hecha con aceite de pescado tampoco nos convence y vemos llegar gozosos el entreacto de la comida.

Una servilleta mojada en agua tibia es distribuída a cada comensal; nos la pasamos por la cara, lo que nos procura una sensación verdaderamente agradable; y, acto seguido, nos levantamos y nos tendemos en sofás. Como estamos en China nos ofrecen pipas de opio preparadas para los aficionados. Después de una media hora de reposo, que la pasamos fumando y absorbiendo té, nos reintegramos a la mesa para seguir comiendo, y empieza un nuevo desfile de cacerolitas de estaño con nuevos manjares. Albondiguillas

de huevo, picadillo de cartílagos, papillas de algas marinas; unos filamentos pegajosos, sin sabor alguno, y otras muchas cosas raras; pero todas, sin excepción, saturadas de ese repelente caldo o salsa de que hablé antes.

Después nos traen un puré de naranja con grasa de cerdo y los famosos huevos, rey de los manjares chinos. Estos huevos, conservados con un procedimiento especial que vuelve negra la clara y verdosa la yema, son muy apreciados. De esta apariencia ha nacido la leyenda de que los chinos comían huevos putrefactos; nada de eso, estos huevos no están podridos, y a lo que más se asemejan es a setas secas.

Como bebida, nos sirvieron durante la comida aguardiente de arroz aromatizado diversamente; éste es servido en tacitas diminutas que hay que vaciar de golpe al menor requerimiento de cualquiera.

Se terminó por fin el interminable festín, y después de una larga sobremesa, donde comprobamos que el ingenio y amabilidad china está muy por encima de sus guisos, nos despedimos de nuestro obsequioso anfitrión, dándole las más expresivas gracias por su convite; él entonces, interrumpiéndonos y guiñando con malicia sus ojuelos a través de sus redondas y gruesas gafas, nos dijo:

«Encantado de haberles hecho *saborear* nuestros guisos nacionales. Pero mucho temo que en su interior piensen lo que un periodista francés que asistió a un banquete dado en nuestra Legación, estando yo en París. Insistió mucho para que diera la lista de los platos servidos.

»Al siguiente día tuve la curiosidad de leer la reseña que había hecho del banquete, pero tan sólo vi esto: “Hubo nidos de golondrina y otra porción de asquerosidades”».

El sasimi

¿Saben ustedes lo que es el sasimi? Pues, sencillamente, el manjar cumbre de la cocina nipona: un pescado «crudo».

No sé por qué os sorprende tanto el que se ingiera pescado crudo cuando nosotros lo hacemos con las ostras y las almejas.

A continuación os expondré la verdadera fórmula del sasimi; después, si queréis, lo probáis, y podréis también asombrar con él a vuestros amigos, y si lo hacéis no dejéis de darme vuestra opinión, que yo me reservo la mía.

Coged un pescado recién sacado del agua —ha de ser recién pescado—, destripadlo, limpiadlo y enseguida, con un cuchillo afiladísimo, tal una hoja de afeitar, proceded a cortarlo en láminas tan delgadas cual si fuera papel.

Estas láminas se lavan y se relavan en agua de la fuente por espacio de *tres horas*

y *media*. Terminado el lavado se colocan las láminas en una fuente de loza y en otra se sirve arroz cocido.

El pescado no recibe más preparación que el lavado continuo, el cual le quita todo sabor a crudo. (Yo creo que le quita *todo* el sabor; ¡perdón!, que no quería dar mi opinión...).

La cocina rusa

La cocina rusa consta de muy pocos platos; en total, cinco o seis. Cierto es que son muy característicos y su originalidad sorprenderá a más de uno.

En primer lugar hay que mencionar el *borcht*, caldo muy sustancioso, adicionado de jugo de remolacha y «tropiezos», tal como trozos de carne o ave y berza. Bien trabado con harina, tiene el aspecto de una papilla. El *borcht* ruso es distinto del polaco, siendo este último muy superior al ruso, ofreciendo un bonito color rosado y sin aditamento de harina.

En tiempo de los zares esos potajes eran plato obligado en todas las mesas, sirviéndose a diario tanto en la Corte como en las familias. El último zar, Nicolás II, además de su cocinero francés, tenía otro ruso para que le hiciera platos rusos, a los que era muy aficionado; la emperatriz, en cambio, prefería la cocina inglesa —nada de extraño, pues se había criado con su abuela, la reina Victoria de Inglaterra.

La *ukka* —hecha con esterlet— es una sopa de mucho prestigio y gran lujo. El esterlet es un pescado parecido al sábalo, análogo al salmón, que se pesca en el Volga y que siempre ha costado muy caro. En el año 1915 un esterlet de un kilo de peso costaba hasta treinta rublos (según la época).

Se confecciona la *ukka* como sigue: se zambulle el esterlet en un caldo corto confeccionado con pescados inferiores y previamente colado; luego se sirve el caldo con el esterlet cortado en trozos.

Hay otras sopas o potajes confeccionados con pepinos, hígado de ciertas pescados, ortigas, queso recién elaborado, etc.

Y algunos platos más: los *esterlets* estofados, las *gelinotas* a la crema agria, los famosos *kulibiacs* —especie de empanadas o bollos rellenos de picadillos variados: pescado, carne, huesos, coles, etc.—. Pero para que nesulte un «verdadero» *kulibiac* requiere que integre *vesiga*, o sea nervios de esturión secados; éstos se pican menudo y resultan transparentes como la gelatina. He aquí otros dos platos rusos: carpa con berza y cochinitillo relleno con patatas y coles. En la cocina rusa impera mucho la berza o col.

Como pastelería tiene: unos a modo de bizcochos con pasas y los famosos *blinis*, parecidos a las crêpes.

Los rusos son muy aficionados a los aperitivos, entremeses o tapas, llamados

yakusky. Se compone de una infinidad de platitos con todo lo que se quiera: caviar, carnes y pescados ahumados, remolacha, pepinos y setas en salmuera, etc., etc.; todo ello abundantemente «mojado» con *vodka*. También los *bitokes* es manjar ruso; no lo describo, pues han entrado en la cocina cosmopolita; y se me olvidaba mencionar una costumbre muy rusa: colocar en los platos soperos un filetito de carne cocida, unos pastelillos de carne, unas croquetitas envueltas en pasta. Luego, sobre ello se vierte la sopa.

* * *

Los rusos, hasta el siglo xvii —hasta que se fueron civilizando a la usanza europea—, tenían costumbres muy singulares, y una de ellas era la etiqueta de los banquetes.

Cuando un boyardo daba un banquete su esposa no se sentaba a la mesa con los convidados, sino que durante el ágape se presentaba con sus mejores galas y obsequiaba al convidado de más categoría con una copa de aguardiente, donde previamente había mojado sus labios. En seguida se retiraba y volvía a presentarse con nuevas galas y a ofrecer otra copa al invitado que seguía en categoría al primero, y así sucesivamente hasta obsequiar a todos.

Cumplido este requisito se adosaba a la pared y permanecía inmóvil, con los ojos bajos y los brazos caídos, recibiendo un beso de cada comensal.

(Lo leí en un viejo libro, y tal como lo leí lo cuento, pero conste que yo no lo garantizo).

He aquí lo que leemos en la *Ilustración* del año 1850, página 211; trátase de unas crónicas enviadas desde Rusia:

«Los magnates de San Petersburgo prefieren la cocina francesa. Cuando reciben un nuevo cocinero, cuyo salario sube a cien rublos mensuales, suele haber una fiesta completa; el amo de la casa acostumbra a convidar a sus amigos, cuya pluralidad de votos decide del mérito culinario del francés».

Es curioso que este viajero, que envió varias crónicas a la *Ilustración*, no mencionara ni una vez la cocina rusa. Parece que durante su viaje no comiera; tampoco habla para nada de hospederías, hoteles, ni tabernas ni donde se alojara; en cambio, describe extensamente los palacios, los comercios, los teatros, hasta cómo se calientan por las noches los vigilantes del bazar, y cómo está construido cierto palacio para que resulte incombustible: mármol y planchas de cobre.

La Rusia zarista fue Jauja para los cocineros franceses; los más conspicuos no tenían a menos de regir las cocinas del soberano y sus magnates.

* * *

Y ahora que viene al caso y que hemos mencionado la *Ilustración* hemos comprobado que nos marean reseñando espectáculos, conciertos y saraos, y ni por casualidad se habla tan siquiera de un café, y menos aún de botillerías, tabernas, restaurantes o osadas madrileñas.

La cocina italiana

La cocina italiana es una cocina refinada. Italia, la primera en su Renacimiento, dio la norma del buen comer, del lujo en la mesa; siendo la primera en hacer uso del tenedor, del cristal, de los manteles y las servilletas.

De todo esto hemos ya hablado en los artículos que tratan de ello; en éste nos limitaremos a hablar de su cocina.

Italia es un pueblo gastronómico de nacimiento, presidiendo en todas sus comidas una preocupación tradicional que hace que el italiano no tolere que sus platos, numerosos, por cierto, sean prostituidos con innovaciones lamentables.

Sus *rissottos*, sus *stofatos*, sus *minestrone*s, unidos a los platos de pastas, son, universalmente conocidos.

En todas las capitales del mundo nunca faltan restaurantes italianos; en Londres y en Buenos Aires son los más apreciados.

La cocina regional es suficiente para escribir un grueso volumen. Cada región tiene sus especialidades; pero en todas ellas hay una característica, y es que en todas sus *ministras* donde entran arroz, legumbres, pastas y queso, y de las que se comen grandes platos, amontonados de materias espesas y muy calientes, la cuchara se ha de tener en pie, de forma que a lo largo de ella, como chimenea de fábrica, suba el humo denunciando con sus vapores las delicias que el plato encierra.

Esta variedad de *ministras* permite a los italianos entre sí aplicarse apelativos que determinan su inclinación culinaria; así, el napolitano es una *mangiamaccaroni*; el veneciano es *mangiapolenta*; el lombardo, *mangiariso*; el toscano, *mangiafaginoli*; el genovés, *mangiaminestrone col pesto*; el trevisano, *pan e trippa*, y el milanés, *busecon*.

Milán se ha caracterizado siempre por ser de las regiones italianas donde más abundantemente se come.

Así dice Stendhal: *A Milano el principale affire è di ben pianzare á Firenze, di far credere di aver pianzato*.

En la *Storie Milanesi*, editada en 1503, se cita un banquete dado en honor de Bianca di Savoia en el palacio del Arenga de Milán, en el cual los platos fueron dieciocho, casi todos ellos de carne; otro banquete en el año 1451, de dieciséis platos, y otro, el dado en honor de Bianca María Llorza en 1493, los platos fueron veintiséis.

Chuletas a la papillote

Velando por los fueros de la cocina italiana quiero hacerle una restitución.

Los tratadistas culinarios galos adjudican la invención de las «chuletas a la papillote» a la marquesa de Maintenon, esposa morganática de Luis XIV.

Pero después de ver lo que dice don Teodoro Bardají vengo a pensar que dicha marquesa tan sólo las pondría de moda por gustarle mucho, y como entonces todos seguían el impulso de Versalles...

Pero lo que más nos ha convencido de su antigüedad y procedencia italiana es lo que reseña Fabre:

«La invención de este plato pertenece nada menos que al cocinero del Papa León III. Como es sabido, este Papa proclamó emperador de Occidente a Carlomagno en el año 800, y en el festín que se dio por tal motivo fue donde por primera vez se vieron estas chuletas, siendo saboreadas por los dos hombres más poderosos de entonces.

»Como el papel no era conocido entonces se empleó para envolver las chuletas unos pergaminos muy finos untados con aceite».

José Fabre a continuación da la fórmula de las «chuletas a la papillote», traducida, según dice, de un antiguo pergamino; receta que poco se diferencia de la moderna.

La cocina de Tailandia

La cocina indígena varía muy poco. Los tailandeses son muy sobrios: unos cuantos granos de arroz cocido con agua, sazonada con una salsa curcie y trozo de pescado putrefacto; ya tienen ustedes su comida.

La serpiente boa es un bocado muy apreciado, pero, no tanto como el *kapi*: una pasta de color morado, confeccionada con huevos de quisquillas en putrefacción.

Ambos sexos son golosísimos y engullen grandes cantidades de dulces y confituras poco apetitosas.

Los tailandeses, en oposición con sus vecinos los chinos, son poco aficionados al cerdo; de vez en cuando consumen pollo, pero el alimento cumbre es el pato *laqueado*: el pato, abierto como un libro y bien aplastado, es secado al sol; tiene la apariencia (y nos figuramos que el sabor) de una suela de zapato usado. Dicha ave tiene, además, que haber sido muerta por un chino, pues los tailandeses, después de los tibetanos, son los más fieles observadores de la ley de Buda, que prohíbe sacrificar ninguna vida. Para no pecar no matan los peces, los *dejan* morir.

Como bebida, los indígenas no consumen más que té y el agua helada. En cambio son grandes fumadores de opio y tabaco e infatigables masticadores de betel.

En Tailandia no se consume apenas el alcohol ni otras bebidas fermentadas.

Los europeos, y al decir europeos incluimos a todos los de raza blanca, consumen

muchas conservas, pescados frescos —de los que hay gran variedad—, corderos importados de Singapur y Australia.

También hay leche de vaca; pero es necesario importar el forraje para alimentarlas, pues en ese país no existen pastos apropiados.

En cambio, como en toda la Indochina, pululan los volátiles: pollos, patos, pintadas corren por doquier, y en ciertas épocas del año hay buenas codornices y caza variada.

La fruta abunda y es exquisita: plátanos, mangos, cocos...

En *todas partes*, por miserables que sean, beben el agua helada.

La nota molesta de este país son los *bonzos*, que suman millares y que todo el día andan pordioseando por las calles y caminos, y como *todos* los hombres, desde los veinte hasta los veintidós años, están sometidos a esa regla, puede figurarse lo desagradable de la costumbre.

Si los menciono es para contar lo siguiente: antes de beber filtran el agua a través de un lienzo. Y ¿saben ustedes para qué? Pues para no tragarse las almas de los antepasados.



MARÍA MESTAYER DE ECHAGÜE (Bilbao, 1879 - Madrid, 1949). Nació en la sede del consulado francés. Hija de diplomáticos y banqueros, residió también en Sevilla. Su origen vasco, su educación francesa y sus estancias en Andalucía, serán los condimentos que determinen su obra culinaria.

La Marquesa de Parabere además de escritora de recetarios de enorme éxito, fue mujer de gran formación cultural y amena divulgadora de todo cuanto guarda relación con la cocina y su mundo. María Mestayer de Echagüe es posiblemente la autora de libros de cocina más popular de este siglo. Sus libros han marcado a generaciones de amas de casa y cocineros profesionales de España y América.

Notas

[1] Este aforismo se lo han adjudicado a Brillat-Savarin, pero no fue quien lo inventó. Quien lo hizo, como humorada, fue Monselet en una comida en que había varios sabios, entre ellos un astrónomo. Así se explica; de lo contrario, no tiene razón de ser.

<<

[2] Hay que tener en cuenta que Brillat-Savarin era francés, y que para los franceses sus quesos son tan institución como las trufas o el *foie gras*. Dan una importancia enorme al buen punto del Camembert, del Brie, etc. Nosotros no lo concebimos así, pues para nosotros el queso es un alimento más que se toma para calmar el hambre y no para saborearlo poniendo los ojos en blanco. <<

[3] Armorique es el nombre celta de la Bretaña, lugar de Francia donde se pescan las mayores langostas y donde más abundan.

Los franceses reemplazan la langosta con cabrajo para ponerla a la americana. <<

[4] Todos los días jugaban al tresillo, que los franceses llaman «ombre» por corrupción del nombre primitivo de ese juego, «el juego del hombre». <<

[5] Mírese en mi obra *La Cocina completa*, editada por Espasa-Calpe. <<

[6] No se tome a broma, que a broma se hubiera tomado si hace dos siglos se hubiera profetizado el invento del termómetro. <<

[7] Sopa de cangrejos llena de especias y muy picante. <<

[8] Todas estas viandas están copiadas de una *Comida para septiembre*, de Montiño.

<<

[9] Mucho se ha fantaseado sobre el bandolerismo en España; ni que hubiéramos tenido la patente. Bandoleros había en Francia, en Italia, en Grecia; pero sucedía que los nuestros eran más originales y tal vez duraron más que en otras partes, por razones naturales cuya exposición no es de este lugar. <<

[10] Esto no compagina con lo que dice la hermana de Francisco I, dirigiéndose a uno de sus admiradores: «Mire la blancura de mis manos, y eso que hace *ocho días que no me las he lavado*» (*Voyez la blancheur de mes mains, qu'il y a huit jours je les ai decrassées*). <<

[11] Bien es verdad que los perros se encargaban de hacerla desaparecer, y esta clase de *limpieza* perduró hasta la Edad Media; fíjense en los cuadros de aquel tiempo, nunca dejan de incluir perros los pintores cuando representan un banquete. En cuanto a la costumbre de tirar las sobras al suelo duró hasta la época moderna motivo por el cual el comedor era siempre enlosado. <<

[12] Esposa de Enrique II de Francia. <<

[13] ¿Limonos y especias? Lujo inaudito. <<

[14] Esto se hizo hasta casi la Edad Moderna, motivo por el que se comía en salas con baldosas. <<

[15] El emperador Carlos V, cansado de reinar, se refugió en el monasterio de Yuste.

<<

[16] De este hambre continua padecía el desdichado Luis XVI; en varios artículos incluidos en este libro hablamos de ella. <<

[17] En la Corte de Francia, las hijas, tías y hermanas del rey ostentaban el título de madame agregando el nombre de pila: las dos hermanas de Luis XVI se denominaban, respectivamente, madame Clotilde y madame Isabel. <<

[18] Estas camareras (*femmes de chambre*) generalmente emparentadas con empleados de palacio. No hay que confundidas con las *filles de chambre*, encargadas de la limpieza y otros menesteres. Estas camareras tenían sus doncellas particulares. La más conocida, madame Campan, era nuera del bibliotecario de María Antonieta, y era tan culta que, una vez derrocada la Monarquía, abrió un pensionado donde se educaron, entre otras, la futura reina Hortensia, las hermanas Napoleón, la mariscal Ney etc., etc. <<

[19] Era el *Petit Trianon* una aldea de juguete, con granja, molino, etcétera. María Antonieta con sus amigas, todas ellas vestidas de pastoras, daban de comer a las gallinas, ordeñaban vacas, etc. Todo esto resultaba tonto, pero no criminal. <<

[20] Político y aristócrata inglés que ha dejado unas *Memorias* en las que describe la Corte de Francia pocos años antes de la Revolución. Los encantos de la reina María Antonieta le deslumbraron. <<

[21] El teatro del Palacio de Versalles, que aún existe. <<

[22] Se ve que el espíritu revolucionario seguía imperando, si no en los géneros, en los nombres. <<

[23] No sabemos qué sería un «San Pedro» como manjar. El *ci-devant* que ponen delante quería decir que lo fue y ya no lo es; en resumen, que no había ya San Pedro.

<<

[24] No dicen de qué se componían los asados. <<

[25] ¡Qué mezclanza! <<

[26] Otro *ci-devant* o «derrocada» reina. ¡Qué ridículo resulta! <<

[27] Ya advertí que mi libro, no siendo científico, sino anecdótico, muchas materias, por tanto, serían mencionadas ligeramente o las dejaría en el tintero. Una de éstas es el estudio de nuestros vinos. De éstos sé muy poco en sentido anecdótico; pero, Dios mediante, tengo propósito de hacerlos mejor más adelante.

El vino de Coca, ¿lo desconocéis? Pues era uno de los más nombrados en el siglo XVII. Mereció ser alabado por el poeta Carlos Manrique.

Quevedo testimonió su color tinto y su ardor cual llamas.

Y, al decir de fray Juan de Pineda, en Vallehelado se cosechaba un vino capaz de «hacer pelechar un par de canas».

También diré que en aquel entonces las autoridades tuvieron que decretar serias sanciones para los que adulteraban los vinos y vendían vinos inferiores como procedentes de vides afamadas.

El vino de Alaejos era considerado como una panacea: «Vino de Alaejos sustenta niños y viejos».

Y, a juicio de Quevedo, no había manta ni capa que abrigase la mitad «que una santa bota de vino de Alaejos».

Hoy parece un horror el vino de bota: los paladares se han refinado y nuestros vinos compiten con los mejores del mundo. ¿Y si os dijera, queridos lectores, que recuerdo con ternura el hermoso pellejo de vino provisto de su espita, bien asentado sobre su caballete, que estaba permanentemente en una habitación baja de la casa de campo de mi abuelo, donde veraneaban un tropel de chiquillos, todos hermanos y primos?... El pellejo estaba a disposición de la servidumbre, y más de una vez íbamos en plan de travesura y después de beber dejábamos abierta la espita, y el vino corría...

La cosa no tenía importancia; la abuela reñía un poco y el abuelo se reía...

¿Será por eso que vino de pellejo no me desagrada? <<

[28] Tesorero (ministro de Hacienda y banquero) del rey de Francia Carlos VII. <<

[29] El achiote es un producto de color rojizo, obtenido del árbol *recuye*; este condimento se empleaba para guisar y también para tatuar. <<

[30] La flor de orejavalá era muy apreciada en América por el aroma que comunicaba al chocolate. La conocemos por la descripción que hacen de ella el doctor Hernández y el doctor Barrios. <<

[31] *Cazabe*, especie de pan o galleta hecho con la raíz de la yuca. <<

[32] *Petit level*, vestirse en público. En Francia hasta la revolución, los reyes, reinas favoritas y personajes admitían gente a su *toilette*. Claro que era público distinguido, y para cuando entraban la primera *toilette* estaba hecha; sin embargo, era privilegio de grandes el ofrecer al rey la camisa, sostener un candelero con una vela encendida, etc., y lo mismo las damas con la reina. <<

[33] En Fuenterrabía tuvo lugar el casamiento por procuración, y no asistió nadie de la familia real francesa, y las pocas damas y caballeros franceses que fueron no eran «grandes señores», y los que asistieron fueron como particulares. Tampoco asistió Felipe IV, padre de María Teresa, a la celebración que tuvo lugar en San Juan de Luz... Todo esto por la «etiqueta», resultando tanto más ridículo cuando los padres eran hermanos y los novios primos hermanos... <<

[34] La marquesa de Villars, esposa del embajador de Francia en la Corte de España bajo el reinado de Carlos II, no lo dice precisamente así: «Ayer tuve una buena reunión de damas de la Corte; aun cuando tengo chimenea, prefieren sentarse sobre cojines alrededor del brasero donde se queman huesos de aceitunas. Hicieron los honores a los *marrons glacés* que acababa de recibir de París, y como vi que les gustaba les di (*no dice cogieron*) para que se llevaran, lo que aceptaron muy agradecidas». También dice «os envió» pastillas a la rosa «que me han regalado mis amigas españolas...» (tampoco dice que «cogió» las pastillas)... <<

[35] Madame de Aulnoy, habría que entenderse: «si esto parece un abuso a todas las demás», señal de que todas no lo hacían; siete pañuelos son muchos pañuelos, y las dieciocho bandejas llenas de dulces nos parecen pocas a este tenor. También hoy día hay quien mete dulces y pastas en el bolso cuando acude a bodas y convites, pero porque lo haga alguna desaprensiva no vamos a decir que es «costumbre». <<

[36] Lo de sentarse en el suelo es verídico, y lo prueba el dicho «coger la almohada», que equivale al «cubrirse ante el rey» de los grandes. <<

[37] Las importaciones entonces eran muy desiguales y problemáticas; a veces salía toda una flotilla, fletada por varios comerciantes; otras, el capitán, dueño de la nave, hacía el viaje por su cuenta y riesgo y traían cargamento de una o de varias mercancías, y como los barcos eran lentos y se veían a merced del viento, dichos viajes duraban meses. <<

[38] Parece increíble, con la afición que existe hoy día por el café, que los alemanes lo rechazaran; generalmente no lo suelen tomar muy bueno. <<

[39] El que entonces ya hubiera «estraperlistas» es un consuelo para nosotros, pues parece algunas veces que lo hayamos inventado, cuando recorriendo la Historia se ve que siempre ha habido fraude y contrabando... <<

[40] Los *planteurs* eran los poseedores de las grandes estancias donde se cosechaba la caña de azúcar; cuando venían a Europa tiraban a montones el dinero. <<

[41] «Ingenios»; molinos donde se extrae el agua dulce de la caña para fabricar el azúcar. <<

[42] Escribía diez a doce diarias, y cada una constaba de igual número de cuartillas.

<<

[43] Para convencerse bastará con echar una ojeada al *Libro de comer*, de Monriño (siglo XVII). <<

[44] Este rey gozaba de un apetito formidable y de una capacidad de estómago enorme. Durante la lactancia agotó varias nodrizas. <<

[45] Todas esas sopas persisten bajo el nombre de «crema a la reina»; la de ave y las restantes bajo nombres fantásticos que les ponen los cocineros: la de liebre lleva el nombre inglés de *hart-soup*. <<

[46] Hijos y nietos de Luis XIV, todos ellos eran muy voraces y varios de ellos murieron de indigestión. <<

[47] La mayoría de los emigrados creyeron que sería un viaje de ida y vuelta. <<

[48] Entonces no existían en Londres los restaurantes al estilo moderno. <<

[49] Catalina de Médicis, sobrina del Papa Clemente X y madre de los tres últimos reyes de la Casa de Valois —los tres murieron sin sucesión—, fue una mujer refinadísima y muy culta, criada en la Roma del Renacimiento; desgraciadamente, se le imputa la matanza de protestantes de la noche de San Bartolomé (1572). Hoy día reivindicán su memoria, pues, como casi la mayoría de los historiadores fue protestante, se pretende que la juzgaron con pasión y encono. <<

[50] Escoffier dirigió durante varios años las cocinas de este hotel de Londres. <<

[51] Yo no pretendo rebatir la fama de los *sandwiches*, pero creo que de todo tiempo se habrá introducido alguna vianda en el pan. Lo que hizo lord Sandwich fue refinarlo. <<

[52] En la bebida se ha suavizado mucho pues aparte de algunas Ordenes religiosas muy austeras, nadie hoy día se priva de beber en los días de precepto. <<

[53] Las Cortes de Francia y de España se habían trasladado a sus fronteras del Pirineo para celebrar el casamiento del rey Luis XIV con la infanta María Teresa, hija de Felipe IV. Es curioso leer las impresiones de los franceses sobre los españoles y viceversa. Mademoiselle de Montpensier nos comunica las suyas... <<

[54] Los volátiles acuáticos son considerados de vigilia. <<

[55] Los franceses llaman entremeses a los postres de cocina. <<

[56] Las hijas de los reyes de Francia no ostentaban más título que su nombre de pila precedido de madame. <<

[57] La señora Junot era entonces esposa del gobernador de París; tenía por orden del emperador, a diario, mesa puesta o, como decíamos aquí, «mesa de estado», y su jefe de cocina era el gran Carême. El gasto diario era enorme y el déficit estaba a cargo del Tesoro. Teniendo como jefe de cocina a Carême era *seguro que todas* las recetas a la «Alcántara» fueran exquisitas, y no es que quiera desacreditar nuestro recetario, pero entre ponerlo bien y ponerlo mejor... ahí está el genio. <<

[58] La tortilla a la benedictina integra bacalao. <<

[59] Las de Orduña (Colegio de los Jesuitas, de Orduña, Vizcaya) eran especiales, con mucha patata blanda y suave. <<

[60] La tortilla a la cartuja es lo que hoy llamamos tortilla a la francesa, es decir, poco cocida por dentro. <<

[61] ¡Vandalismo, que diríamos nosotros! <<

[62] Fíjense que no dice que el recetario fuera entregado a la duquesa; tan sólo se refiere a la famosa fórmula. <<

[63] En eso se equivoca Escoffier; no lo está, y pongo los diez tomos de sus *Memorias* comprobación de quien quiera. <<

[64] No sabemos qué valor tendrían hoy tres dineros. Sesudos investigadores a quienes hemos consultado nos han dicho ignorarlo, ya que tanto el «dinero como los maravedíes», «adarme», etc., variaban a menudo de valor, además que los había de oro, plata y vellón. En los recetarios antiguos de cocina Ruperto de Nola y otros acostumbraban a indicar la cantidad de especias a echar a una vianda en su coste en «dinero»: bien es verdad que las especias eran en aquel entonces muy caras. <<

[65] Infantas de España y esposas, respectivamente, de los reyes de Francia Luis XIII y Luis XIV. <<

[66] En aquella época la cama era el mueble de honor; aun cuando no se usara, se tenía un lecho de respeto en la habitación donde se recibía. Véase en Versalles, todas las ceremonias tenían lugar en el dormitorio de parada de Luis XIV. <<

[67] Hermana de padre de la Montpensier. <<

[68] La autora se limita a traducir literalmente, pero le sorprende que un caldo de la mañana estuviese a la noche «negro» y supiera a «moho». Tan sólo se lo explica por el mucho calor que dice mademoiselle hacía ese día. Pero la sorprende más que un día de purga tomase la reina un caldo «negro», «mohoso», lleno de pimienta y especias; Montañó, contemporáneo de la reina, nos ha dejado recetas de caldos para enfermos y caldos de gallina más apropiados, y es chocante que la Molina los desconociera, así como la reina... <<

[69] Lo digo porque él, en su libro, así lo afirma. <<

[70] Es uno de los mejores comestibles que se pueda saborear. <<

[71] Tenía por lema *Mon bon plaisir*, lo que traducido libremente quiere decir: «No haré más que lo que me plazca». <<

[72] Antes quiero que se den bien cuenta mis lectores lo que suponía un viaje regio en el siglo xvii. Se desplazaban cientos de personas con la impedimenta que es de suponer: carrozas mal suspendidas, llevadas al galope; más carrozas con las damas de honor y doncellas; carretas con las cocinas y cocineros; carros con los mobiliarios, y los tapiceros y los cuartos dormitorios se transportaban íntegros; las mulas con los cofres, los lacayos y escuderos a caballo, etc., etc. <<

[73] Esas carrozas eran inmensas, cabían ocho personas. El rey las hacía andar siempre al galope, con las ventanas abiertas —le gustaba el aire y no sentía nunca frío —; llevaba a la reina, sus queridas, etc., comía y hacía comer atrocemente. No permitía que nadie bajara para nada. Él sí lo hacía para sus necesidades. Esto dará idea del placer de estos viajes. <<

[74] En Francia, en aquel entonces, el sábado era vigilia. <<

[75] Verdaderamente si la reina escaseaba de todo, incluso de pan, no sabemos cómo andarían los demás... <<

[76] E] hermano mayor del rey de Francia ostentaba el título de «Monsieur» y su esposa el de «Madame». <<

[77] ¿De dónde los sacarían? A la vuelta de los viajes siempre venía alguno con las viruelas (la enfermedad terrorífica de entonces) o con tifus... <<

[78] Téngase en cuenta que está escrito en francés antiguo y muy incorrectamente, así que no me ha parecido que debía modernizarlo al verterlo al castellano. <<

[79] Las dos queridas del rey; la verdad que, además de incómodo, era cínico el dormitorio. <<

[80] Ya hemos dicho en varias ocasiones que las hijas y hermanas de los reyes de Francia no ostentaban más título que su nombre precedido de madame (las solían llamar las «madames» cuando hablaban de ellas), como nosotros a las «infantas». <<

[81] Ésta, por abnegación, no quiso abandonar a su hermano; era una santa; si hubiera querido, hubiera huido, como lo habían hecho sus otros familiares. <<

[82] Llamábanse municipales por ser miembros del Municipio; también se les daba indistintamente el nombre de comisarios. <<

[83] Véase en este mismo libro las «viandas» de Montiño, el «servicio a la francesa», los «menús» de Carême, las «tragaduras» de Alejandro Dumas, los «chocolates» de Doña Dolores, etc., etc. <<

[84] En Francia llamaban cocina de *bouche* (boca) lo que aquí llamábamos cocina de «casa»; es decir, los cocineros expresamente encargados de la mesa de la familia real (la de los séquitos se llamaba «cocina de Estado»). <<

[85] Mis lectores se habrán percatado de que he encabezado este estudio con el título «Lo que comía Luis XVI en la prisión del Temple», aun cuando estaba con él su familia; pero es que he querido hacer constar que las pocas consideraciones las guardaban para su persona. Al principio fueron mayores; pero, a pesar de todo, mientras él vivió, su mesa fue convenientemente atendida. <<

[86] El encargado del *office*, es decir, el que preparaba los aperitivos, el café, etc., etc.

<<

[87] Se puede dar crédito a lo de que fueran sobrios, pues esto está atestiguado por los comisarios encargados de vigilarlos, y dichos comisarios, unos por fobia y otros por miedo, no eran los que alegasen nada en su favor. <<

[88] Ya hemos dicho que el palacio del Temple pertenecía al príncipe de Conti; la torre estaba allí no se sabía por qué. Los manteles de tela adamascada estaban marcados con las letras G. P., o sea *Grand Prieuré*, que era el nombre del palacio del Temple.

<<

[89] Una sobera de plata, dieciocho cubiertos completos (cuchara, tenedor y cuchillo), cuatro cucharas grandes para servir, un cucharón de sopa, ocho cucharillas de café, otra ex profeso para el azúcar, etc. como lo mencionan los platos, suponemos serían de loza. <<

[90] El municipal Verdier, en su *rapport* del día, dice que el rey cumplía ayunos y vigili-
as, pero no la reina ni las princesas. <<

[91] Existen aún los vales suscritos por Gagnié, el jefe de cocina del Temple, sobre el agua de Avray y del hielo suministrados al Temple. Dicha agua era transportada diariamente desde Versalles, y por fidedignos documentos sabemos que el conductor del coche se llamaba Guerniet y que cada acarreo costaba 10 francos. <<

[92] Luis XVIII era hermano de Luis XVI; pudo escapar de Francia cuando la Revolución, y después de la caída de Napoleón I fue proclamado rey de Francia. Era un hombre muy inteligente, muy culto y mejor gastrónomo. <<

[93] Pajarillos muy gordos y apreciados. <<

[94] Las tabernas no se transformaron en café hasta que se vulgarizó el café. <<

[95] Esto no es más que un esbozo, tengo en estudio la historia de los cafés, posadas, botillerías, etc., españoles, y espero algún día publicarla. <<

[96] Téngase en cuenta que este cocinero vivió en el siglo XVI y que el dinero entonces tenía la quinta parte, o tal vez menos, del valor que tiene hoy día. <<

[97] Margarita de Valois, esposa de Enrique IV, era llamada Margot por sus hermanos y con ese nombre ha pasado a la Historia. <<

[98] Chanteloup, castillo donde fue desterrado el duque de Choiseul, primer ministro de Luis XV, por sus discrepancias con la condesa Du Barry, última querida de Luis XV. A dicho castillo acudía cuanto de distinguido había en Francia, tanto por su abolengo como por sus méritos personales. <<

[99] Las «viandas» eran lo que los franceses llamaban «servicios», es decir, un conjunto de platos que se colocaban en la mesa; cada vez que eran quitados y sustituidos por otros constituían una «vianda». Podía haber seis viandas y más, cada cual integrando hasta veinte manjares distintos. <<

[100] El último eslabón en la cadena de servidores de las antiguas cocinas. <<

[101] La que cocina exclusivamente para la familia real. <<

[102] La que daba de comer a los palaciegos y dependientes de Palacio. <<

[103] Entonces no existían buenos libros de cocina, ni recetarios, ni revistas culinarias; así que guisaban por tradición y de memoria. <<

[104] Esto prueba que escaseaba el lienzo, pues hoy día no se concibe una cocina sin un derroche de paños, trapos, rodillas y servilletas. <<

[105] Se conoce que entonces la ropa se colgaba en clavos y en la misma cocina. <<

[106] Por lo visto, la capa la usaban en verano e invierno. <<

[107] Gigote quiere decir picadillo. <<

[108] No quiere decir que los platos se coloquen en el suelo, sino que se ensuciaran por debajo si se colocan encima de una mesa sucia. <<

[109] En eso hemos retrocedido; como no sea en el mismo comedor, las viandas, para trincharlas, las cogen con las manos. Lo del tenedor es una prueba que en el siglo XVII el tenedor era de uso corriente y hasta obligado en España. <<

[110] Lo que en *argot* cocineril moderno se llama «picar». <<

[111] Fíjense luego al leer los menús que cuando ponen «Perdigones asados» son, en lenguaje moderno, *seis fuentes* de perdigones, y cuando ponen «Ternera asada y picada» son otras *seis fuentes* con la dicha ternera, y las «Ollas podridas» también son seis, y seis los «Perniles» (jamones), y así sucesivamente. <<

[112] Para mejor comprensión diré que el banquete se componía de tres servicios o vianda, y que el conjunto de cada vianda se servía y se retiraba a la vez. <<

[113] Camareros, sirvientes. <<

[114] Aun cuando dice platos, se trata de fuentes y bandejas. <<

[115] Fíjense la enormidad del conjunto: seis veedores con cinco pajes; cada paje llevando dos platos o fuentes; lo que totalizado resulta sesenta fuentes que se colocaban a la vez en la mesa, amén de los perniles, cabeza de jabalí y otras menudencias; lo que no nos explica es quién trinchaba y partía las dichas «viandas».

<<

[116] Es decir, otros sesenta platos (seis de cada manjar), más todo lo que quedó del primer servicio. ¿Cómo harían para poder comer tanto? (Han de tener en cuenta que en los banquetes se colocaban los invitados sólo por un lado, dejando libre todo el centro para el servicio y colocación de las fuentes). <<

[117] Las comidas se dividían en «viandas», en francés *services*. Cada vianda comprendía una multitud de platos que se servían a la vez, colocándolos todos encima de la mesa, y todos a la vez se retiraban y se reemplazaban por la segunda vianda, y así sucesivamente. <<

[118] Con la primera vianda se colocaban los perniles (jamones) en la mesa, y éstos permanecían a disposición de los comensales durante toda la comida. <<

[119] Estos pastelillos están rellenos de conserva (mermelada o confitura), y colocados en unas natillas; resulta, por tanto, lo que llamamos un postre de cocina, y fíjense que están servidos después de unas empanadas de venado y antes que el salmón. <<

[120] Conservas: mermeladas y frutas en almíbar. <<

[121] Suplicaciones es lo que hoy llamamos barquillos. <<

[122] Estas tortas, que hoy día llamamos *tartas*, nos sorprende que se sirvieran en
mezcolanza con las carnes, aves, etc. <<

[123] En tiempos de Montino no se ponía pimentón a ningún embutido: no se había aún aclimatado en España; el pimiento es oriundo de América. <<

[124] Es pasmoso las cantidades tan exorbitantes de azúcar que echaba a los guisos el bueno de Montño. <<

[125] El azúcar no podía faltar. ¿Cómo podían con tanto dulzor? <<

[126] Como podrán comprobar mis lectores, Montiño emplea constantemente la manteca de vacas para guisos y para los postres. <<

[127] Llamaban «estados» las comidas que hacían para la alta servidumbre y dependientes de Palacio (eran muchos, los que comían a expensas del rey). <<

[128] Esto me parece razonable, y hasta escasos. <<

[129] Y éstas me parecen pocas. <<

[130] Banquete para afuera. <<

[131] Se ve que la española no merece ni mencionarla... (Seguramente Carême la ignoraba). <<

[132] Después de la caída de Napoleón los «aliados», con sus reyes y emperadores a la cabeza, estuvieron en París regentando a Francia e imponiendo a los Borbones; el de más éxito fue el zar Alejandro (era muy guapo y seductor; léanse las Memorias de la época). <<

[133] Bouché era a la vez intendente, despensero, maestresala; era lo que llamaban *maître d'hôtel*. Además, aunque no ejerciera debía ser buen cocinero, pues la cocina también estaba bajo su control. <<

[134] No estoy muy segura, pero me figuro que sería igual para Talleyrand, como para Junot y Cambacérès; estos últimos, por orden del emperador, tenían *siempre* «mesa puesta», y los gastos *extraordinarios* que esto ocasionaba corrían a cargo del Tesoro.

<<

[135] Famosa favorita de María Antonieta: le cortaron la cabeza los revolucionarios y se la presentaron en la punta de una pica a la reina, prisionera en el Temple. <<

[136] En ese castillo estuvieron confinados los reyes de España Carlos IV y María Luisa y el futuro Fernando VII. La misión de carcelero que le impuso Napoleón desagradó a Talleyrand y se sumó a otros rencores. <<

[137] ¡A los manjares *intactos* llamaba *fragmentos* Carême! <<

[138] Esas *boulettes*, llamadas en francés antiguo *godiveau*, se confeccionan con pasta de ternera adicionada con sebo de vaca. <<

[139] Finca de la emperatriz Josefina, primera esposa de Napoleón I. <<

[140] Napoleón no tenía horas fijas para comer; además era muy sobrio y no quería esperar. Para solucionarlo, su cocinero imaginó servirle un pollo asado cada cuarto de hora, a fin de que estuviese siempre caliente. <<

[141] Lo que no comprendemos es por qué no le mataron en el acto en vez de dejarlo morir poco a poco por inanición, puesto que de lo que se trataba era de suprimirlo... Bien es verdad que si lo hubieran matado no habiéramos tenido al pintor Lorrain, y que todo hombre ilustre ha de tener su leyenda más o menos verosímil... <<

[142] Véase mi artículo *El precio del pescado de río en la Edad Media*, Capítulo III.

<<

[143] La traducción literal es: «pastel de hígado graso». ¿Verdad que desmerece traducido? <<

[144] En Alsacia tan sólo se aprovechan los hígados de ganso; los de pato son propios de la región de Toulouse, cuyos *foie gras* gozan de gran fama, pero no tanto como los de Estrasburgo. <<

[145] Como decíamos antes, el hígado de ganso como hígado era de siempre conocido; lo que inventó Close fue envolverlo en un picadillo, y éste en pasta; de esta manera se concentra mucho más el aroma peculiar del hígado; la pasta no se suele comer. <<

[146] Residencia campestre de los príncipes de Condé, célebre por sus jardines, el lujo de sus cuadras —todas de mármol— y sus magnificencias interiores. <<

[147] En aquel entonces los hombres llevaban varios y con muchos dijes. <<

[148] No vaya a creerse que exageramos; toda la familia real —y cuantos podían— se llevaban un dormitorio completo; en llegando a la jornada, los tapiceros armaban las camas, tendían las cortinas y los tapices, colocaban las alfombras; algunos, más modestos, se contentaban con llevarse una cama, como éstas llevaban cortinas, al cerrarlas se transformaban en cuarto (a veces las lluvias y el mal estado de los caminos obligaba a la regia comitiva a dormir en establos y granjas por no haber llegado los equipajes). <<

[149] El príncipe de Condé estuvo mucho tiempo desterrado por haber promovido la guerra civil durante la menoría de Luis XIV, por lo cual Chantilly estuvo poco cuidado por falta de recursos. Una vez agraciado fue recuperando sus bienes e hizo de Chantilly la maravilla que fue luego. Anterior a esta fecha ya había improvisado otras fiestas Vatel: la que dieron al rey de Polonia, a Monsieur y Madame, hermano y cuñada de Luis XIV, y con tanto más mérito que Condé estaba acuciado por sus acreedores. <<

[150] El asado se componía entonces de lo que llamaban un servicio, y cada servicio se componía de una gran variedad de platos. Consecuentemente en el «asado» entraban pollos capones, pichones, ternera, vaca, venado, etc., todo cuanto se come «asado» y en cantidad repetida: 25 pollos, 25 capones, etc. <<

[151] La leyenda dice que coincidió esto con un desengafio amoroso; una marquesa que por divertirse se había hecho pasar por su propia doncella y le había enamorado; pero es leyenda... <<

[152] En Francia, por no disfrutar del privilegio de la bula, los viernes de todo el año son precepto. Luis XIV, muy despreocupado tocante a su vida amorosa, cumplía y hacía cumplir a rajatabla ayunos y vigiliass. <<

[153] Ya hemos hecho mención varias veces sobre la enorme dificultad que había entonces para proveerse de pescado por la falta y lentitud de los rransportes. Un alarde de pescado constituía entonces un lujo asiático. <<

[154] A Vatel le sacaron sigilosamente del castillo y fue llevado en una carroza a la Parroquia. Como se trataba de un suicida el párroco exigió le entregaran (para enterrarlo en un rincón del cementerio) la orden escrita del príncipe de Condé. <<

[155] Pastel de pichones a la inglesa. <<

[156] En Francia, el 1 de abril equivale a nuestro día de Inocentes. Relacionando la fecha de su nacimiento con el criterio que tenían sus contemporáneos sobre su personalidad sacó la consecuencia que les dio el «pego» (*poisson d'avril*) con su inesperada obra póstuma *La Physiologie du Goût*. <<

[157] En el «antiguo régimen» (anterior a la revolución) las clases privilegiadas de Francia eran la «Nobleza de Espada» y la «Nobleza de Toga». Esta última tenía fama de ser muy sibarita en el comer. <<

[158] Los juzgados por el tribunal revolucionario eran irremisiblemente condenados a la guillotina. <<

[159] Si se quedaban, los guillotaban; si emigraban, sus bienes eran vendidos; se ve que era una época deliciosa. <<

[160] Carême, el gran maestro de la cocina francesa; véase el artículo que le dedicamos. <<

[161] Me limito a insertar las «semblanzas» de Brillat-Savarin. Pero no deja de ser chocante que el juicio crítico de sus contemporáneos fuese unánime y tan distinto a lo que parece al leer su libro *Physiologie du Goût*, bien es verdad que éste apareció diez años después de su muerte. Tal vez tuviera más facilidad para escribir que para expresarse de palabra; pero que se ocuparan de él y lo discutieran ya es un tanto a su favor; lo malo no se discute. <<

[162] No comprendemos en qué su cualidad de amigo íntimo de madame podía influir en que fuera o no fuera un *gourmet*, pues en resumidas cuentas es lo que le reprochan. <<

[163] El maestro cumbre de la cocina francesa. <<

[164] Alejandro Dumas dice que no la tenía. <<

[165] Véase su artículo sobre el «ayuno». <<

[166] Hay discrepancias: Carême, Alejandro Dumas y otros. A mí, personalmente, me resulta en conjunto una obra pesada y aburrida. <<

[167] Hay quien asegura que lo de sus manos no fue debido a un accidente, sino que tenía los dedos palmados. Lo cierto es que siempre usaba guantes. <<

[168] Hombres adinerados a los cuales, a cambio de una renta fija, les concedía el Gobierno algún «monopolio»: el del trigo, la harina, el café, tabaco, etc. <<

[169] No existe palabra equivalente en español. Abarca cuanto produce el cerdo: tocino, jamón, embutidos, morcillas, salchichas, fiambres, pasteles de carne, etc., etc.

<<

[170] Los saboyanos eran los maleteros, cargadores y recaudistas de la época. <<

[171] Téngase en cuenta que entonces no había correo ni teléfono y que las cartas e invitaciones eran entregadas a domicilio por propios. <<

[172] El cargo de *maître d'hôtel* en los palacios y casas de los grandes era muy importante: tenían que saber guisar, a fin de controlar al jefe de cocina, llevar la cuenta de la despensa, preocuparse de la iluminación del comedor y salones de recibo y adorno de la mesa; saber organizar fiestas, etc. Estaba muy bien retribuído, y conocemos los nombres de muchos *maîtres d'hotel*. <<

[173] Viajó repetidas veces por Italia, Suiza, Turquía; recorrió España, el Turquestán, el Cáucaso, etc., etc. <<

[174] Téngase en cuenta que el almirante era una dama, dueña de un velero de recreo.

<<

[175] *Beau mangeur*: comilón, voraz y al mismo tiempo sibarita. *Beau conteur*: novelista brillante de mucha imaginación. <<

[176] Vuelvo a decir que me limito estrictamente a traducir el texto de Alejandro Dumas. <<

[177] Téngase en cuenta que esto lo escribió Dumas en 1869, pero que su viaje por España fue muy anterior a esta fecha. <<

[178] Quisiera conocer la «moral» de un garbanzo y que me la explicaran; verdaderamente, Dumas gozaba de una imaginación desordenada. ¡La moral del garbanzo! No deja de tener originalidad... <<

[179] Fíjense bien que me limito a transcribir. <<

[180] Mucho madrugaban entonces los españoles. <<

[181] Vuelvo a reperir que todo cuanto incluyo en este artículo es a título documental; que Alejandro Dumas, como buen francés, es petulante; que gozaba de una fantasía desbordante y que sus «impresiones» se remontan al año 1840... <<

[182] ¡Tiempos felices! <<

[183] Seguramente que Dumas quiere hacer referencia al «porrón». <<

[184] ¡Vaya madrugones que se daban nuestros abuelos! <<

[185] Comprendemos que se cierren las puertas para que el olor no se propague por la casa; pero ¿las ventanas? Éstas generalmente se abren de par en par... <<

[186] Como no existe vocablo similar en España hemos españolizado el vocablo galo. Hoy día todos sabemos lo que es una charcutería. Tal vez podríamos decir chacinería, pero no nos entenderían. <<

[187] Quiero que conste una vez más que me limito a transcribir sin quilar ni poner nada. <<

[188] Menos mal que los jamones le parecen «hermosísimos». <<

[189] No comprendo por qué Dumas hace tantos aspavientos, pues este jamón es similar al inglés, alemán y... francés; se diferencia tan sólo en que se le rocía con un poco de azúcar y se chamusca ésta. <<

[190] Dumas dice *jolies* (bonitas) puñaladas. <<

[191] No comprendemos por qué los carreteros han de tener un estómago mayor que el resto de la humanidad. <<

[192] Es creencia entre los buenos catadores que el vino se mejora si pasa la mar; entonces un viaje a la India era cosa seria; el barco de vela tenía que dar la vuelta por el Cabo de Buena Esperanza: total, dos o tres meses de travesía. <<

[193] Célebre pastelería de París, especializada en tartas, pasteles (*patés*), rellenos de ave, caza, *foie gras*, etc. <<

[194] Duval, célebre por los famosos *Bouillons Duval* —restaurantes económicos— que estableció por todo París. Primeramente fue dueño de varias grandes carnicerías, y el exceso de carne inferior que le quedaba le sugirió la idea de los *Bouillons*... <<

[195] Cuanto no me ha cabido en los demás capítulos y unos cuantos apuntes que me aparecieron a última hora trasapelados en una carpeta forman el conjunto de este capítulo. Una verdadera «ensalada rusa» nada chocante en una autora de libros de cocina... <<

[196] El *Controleur de la bouche* (el que controla la boca) era un personaje muy considerable, pues de él dependía la comida de miles de personas que comían a costa del rey. Se servían innumerables comidas, llamadas «Mesas». La mesa del *Controleur de la bouche*, del «Jefe del guardarropa», la del ministro de la Guerra, etc., etc.; esto sin contar la del rey, la reina, la de los hermanos e hijos del rey, la de las ayas de los príncipes, la de los preceptores, la de las queridas, la del jardinero en jefe, etc., etc. Y aún había tantas sobras que éstas eran vendidas a bajo precio a los habitantes de Versalles y sus contornos. <<

[197] Véase *Usos y costumbres de Versalles*, capítulo II. <<

[198] Suponemos que todos saben los que son crêpes; si hay quien lo ignore y quiere saberlo, adquiera mi tratado de *Confitería y pastelería*. <<

[199] Yo me pregunto: ¿qué les daría? Pues hoy día nos veríamos negros para alcanzar esa cifra... <<

[200] Véase una «merienda» dispuesta por Montíño en el capítulo VII para que nuestros lectores se percaten de lo que era una merienda en el siglo XVII. <<

[201] Maestresala, trinchador de viandas. <<

[202] Era el título que ostentaba en Francia el heredero de la Corona. <<

[203] Los franceses llaman entremeses (*entremets*) a los postres de cocina, tortas, etc.

<<

[204] En Francia, en el siglo xvii, las naranjas eran poco menos que objeto de museo; en los banquetes siempre las mencionan apartadamente. <<

[205] No parece tan exagerado cuando se lee en Montañó y otros autores culinarios la cantidad tan enorme que hacían de ello en cocina: chuletas con cañas, pollo con cañas (véase el libro de Montañó *El arte de comer*). <<

[206] Equivalente a maravedíes. <<

[207] Téngase en cuenta que esos 7000 francos representan 40 000 o 50 000 de ahora.

<<

[208] La libra puede equipararse al franco; esas notas de hace más de doscientos años, y dados los precios que regían entonces, nos dicen el despilfarro loco que suponían quince mil francos de carne, cuando su precio era de cinco sueldos la libra (25 céntimos). <<

[209] La Bastilla, prisión para prisioneros políticos, permitía a éstos disfrutar de cuantas comodidades eran compatibles con el encarcelamiento. <<

[210] Montño, en su *Arte de comer*, da varias recetas de «sopas doradas» y otras; creo que les esparcían por encima polvillo dorado... <<

[211] Como comprobarán una vez más mis lectores, nuestra cocina no obtenía el menor éxito; en cambio, nuestras riquezas y suntuosidades dejaban pasmados a los extranjeros. <<

[212] En Francia la curia siempre ha gozado fama de ser muy *gourmet* (sibarita en el comer y beber). <<

[213] A esto en la antigua Francia se le denominaba «solicitar». El presidente promete explícitamente fallar a favor del conde. <<

[214] Una clase de pan sevillano, redondo y con mucha miga. <<

[215] Cena de Navidad. <<

[216] No me he propuesto escribir las cocinas mundiales; tan sólo incluyo en este capítulo algo de algunas cocinas; así que no me pidan más, pues le aseguro al lector que, a pesar de la escasez de algunas materias, he dado lo que tenía, y el que da lo que tiene... <<